

# INNOCHEF

Induktionskochfeld  
Induction Hob  
Table de cuisson à induction  
Placa de inducción  
Piano cottura a induzione

10033593 10034919



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

**KLARSTEIN**

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**Sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten:




---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Produktdatenblatt 4
Sicherheitshinweise 5
Hinweise zu Bedienung und Wartung 6
Funktionsweise 8
Auswahl des richtigen Kochgeschirrs 9
Geräteübersicht und Bedienfeld 10
Allgemeine Bedienung 11
Funktionen und Modi 11
<b>Kochtipps 13</b>
Reinigung und Pflege 15
Fehlerbehebung 17
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 19
Hinweise zur Entsorgung 21

English 21
Español 37
Français 53
Italiano 69

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10033593, 10034919
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

**Hersteller:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

**Importeur für Großbritannien:**

Berlin Brands Group UK Limited  
 PO Box 42  
 272 Kensington High Street  
 London, W8 6ND  
 United Kingdom

## PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
<b>Modellkennung</b>	10033593, 10034919		
<b>Art der Kochmulde</b>	Mobile Kochmulde		
<b>Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen</b>		2	
<b>Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)</b>	Induktionskochzonen		
<b>Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.</b>	Ø	20,0/20,0	cm
<b>Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.</b>	L B	k.A. k.A.	cm
<b>Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg</b>	EC Elektrisches Kochfeld	193,9/192,3	Wh/kg
<b>Energieverbrauch der Kochmulde je kg</b>	EC Elektrisches Kochfeld	193,1	Wh/kg

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

### Stromschlagrisiko

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Wartungen oder Reparaturen am Gerät durchgeführt werden.
- Die Verbindung zu einen geerdeten Stromanschluss ist erforderlich und vorgeschrieben.
- Veränderungen am Stromanschluss dürfen nur von einem hierfür qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Stromschlägen oder zum Tode führen.



#### VORSICHT

Verletzungsgefahr! Die Kanten der Kochplatte sind scharf. Lassen Sie Vorsicht walten, da Sie sich ansonsten durch Schnitte verletzen könnten.

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und/oder der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.
- Stellen Sie niemals leicht brennbare Materialien oder Produkte auf dem Kochfeld ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen demjenigen zur Verfügung, der das Gerät einbaut, da Sie dadurch gegebenenfalls Installationskosten sparen können.
- Dieses Gerät muss zur Vermeidung von Sach- und Personenschäden gemäß dieser Bedienungsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer hierfür qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der über einen Trennschutzschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Durch eine fehlerhafte Installation des Geräts können alle Garantie- und Gewährleistungsansprüche erlöschen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, insofern diese von einer für sie verantwortlichen Person in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit der Verwendung einhergehenden Gefahren und Risiken begreifen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Kochfeldes sollte von Kindern niemals allein durchgeführt werden.
- Das Netzstromkabel muss, wenn es Beschädigungen aufweist, vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ersetzt werden, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.

- Warnung: Schalten Sie das Gerät zur Reduzierung der Stromschlaggefahr sofort aus, wenn die Oberfläche (Kochfeldoberfläche aus Glaskeramik oder ähnlichem Material die stromführende Teile schützt) Risse aufweist.
- Legen Sie keine Metallobjekte, wie beispielsweise Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld, da diese dort sehr heiß werden könnten.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht in Verbindung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss permanent beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Kochvorgangs niemals unbeaufsichtigt, da insbesondere das Kochen mit Öl oder Fett gefährlich sein kann und den Ausbruch eines Brandes zur Folge haben kann. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie das Gerät stattdessen aus und decken Sie die Flamme mit einer Feuerschutzdecke oder einem Topfdeckel ab.



#### WARNUNG

Brandgefahr! Stellen Sie keine Gegenstände außer Töpfen und Pfannen auf den Induktionskochplatten ab.

---

## HINWEISE ZU BEDIENUNG UND WARTUNG

---

### Stromschlagrisiko

- Kochen Sie keinesfalls auf einer kaputten oder gerissenen Kochoberfläche. Sollte die Kochoberfläche brechen oder Risse aufweisen, schalten Sie das Gerät sofort am Hauptschalter (Wandsteckdose) aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie die Kochoberfläche vor der Reinigung oder Wartung aus.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Stromschlägen oder zum Tode führen.

### Gesundheitsrisiken

- Dieses Gerät entspricht elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie beispielsweise Insulinpumpen) müssen vor der Verwendung des Geräts ihren Arzt oder Implantathersteller kontaktieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht von dem elektromagnetischen Feld der Kochplatte beeinflusst werden.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zum Tode führen.

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Während der Verwendung werden die für den Nutzer zugänglichen Geräteteile so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Achten Sie darauf, dass ihr Körper, ihre Kleidung und andere Materialien als Kochutensilien die Kochplatte erst dann berühren dürfen, wenn diese vollständig abgekühlt ist.

- Halten Sie Kinder von der Induktionskochplatte fern.
- Topfgriffe können während der Verwendung so heiß werden, dass Sie diese nicht berühren sollten. Stellen Sie sicher, dass sich die Topfgriffe nicht direkt über eingeschalteten Kochfeldern befinden. Achten Sie darauf, dass sich die Topfgriffe außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

**WARNUNG**

Verletzungsgefahr! Die messerscharfe Klinge eines Kochfeldschabers wird freigelegt, sobald Sie die Sicherheitsabdeckung abnehmen. Lassen Sie bei der Verwendung äußerste Vorsicht walten. Verstauen Sie den Kochfeldschaber immer mit aufgesetzter Sicherheitsabdeckung, außerhalb der Reichweite von Kindern. Das Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Verletzungen und Schnitten führen.

**Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt. Ein Überkochen kann zu Rauchentwicklung führen und Fettspritzer könnten sich entzünden.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden könnten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, um sich aufzuwärmen oder zur Beheizung des Raums.
- Schalten Sie die Kochfelder und die Kochfläche nach der Verwendung, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben (z.B. durch Verwendung der Touch-Steuerung) aus. Verlassen Sie sich zum Ausschalten nicht auf die Topferkennungsfunktion, wenn Sie die Töpfe wegnehmen.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Lagern Sie im Interesse von Kindern nichts in den Schränken oberhalb des Geräts. Kinder, die heimlich auf das Gerät klettern könnten durch herunterfallende Gegenstände ernsthaft verletzt werden.

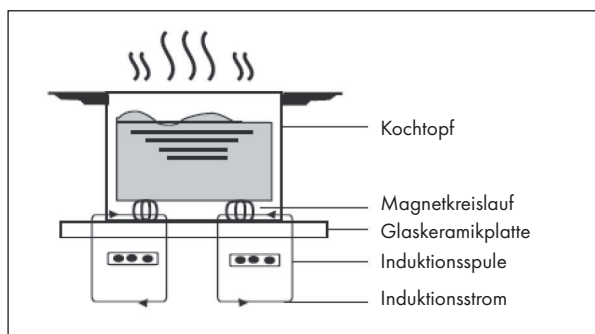
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten sollten von einer für sie verantwortlichen Person bei der Verwendung des Geräts angeleitet werden um sicherzustellen, dass diese das Gerät verwenden können ohne sich selbst oder andere dadurch in Gefahr zu bringen.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Geräteteile, es sei denn dies wird explizit in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten von einem hierfür qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf die Kochfläche fallen und stellen Sie diese auch nicht dort ab.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochfläche.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie diese auch nicht über die Glasoberfläche, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche keine Metallbürsten oder andere aggressive Reinigungsmittel, da diese dadurch zerkratzt werden könnte.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umfeldern wie beispielsweise Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in Bauernhäusern; von Gästen in Hotels, Motels und Bed & Breakfasts.
- Berühren Sie die Kochfelder während der Verwendung keinesfalls mit der bloßen Hand.
- Kinder unter 8 Jahren sollten nicht in die Nähe des Geräts gelangen können.

---

## FUNKTIONSWEISE

---

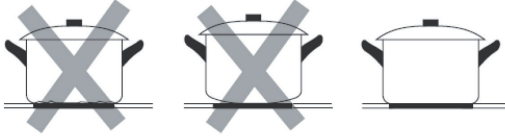
Das Kochen mit Induktion ist eine fortschrittliche, effiziente und günstige Kochtechnologie. Sie funktioniert mithilfe von elektromagnetischen Schwingungen und überträgt die Hitze direkt auf den Topf, anstatt diesen indirekt über die Glasoberfläche zu erhitzen. Das Glas wird nur heiß, weil der Topf es aufwärmt.



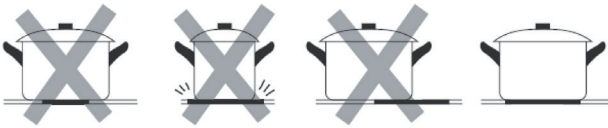


## AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

**Hinweis:** Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Topfunterseite.



Kochgeschirr, welches aus den folgenden Materialien hergestellt wurde, ist nicht geeignet: reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Unterseite, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Töpferware. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, welches scharfe Kanten oder eine abgerundete Unterseite aufweist.



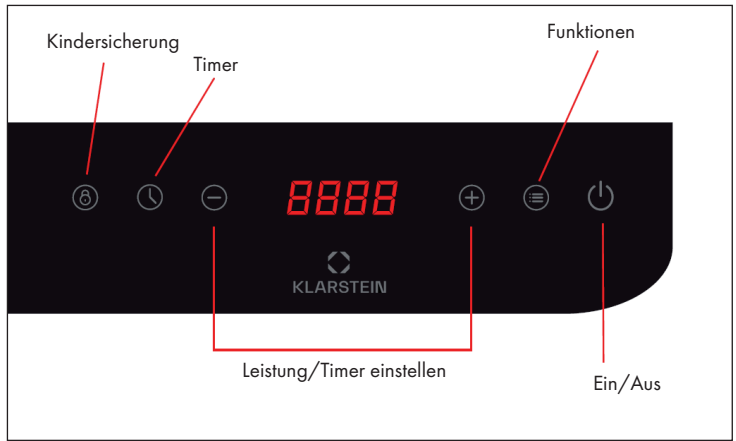
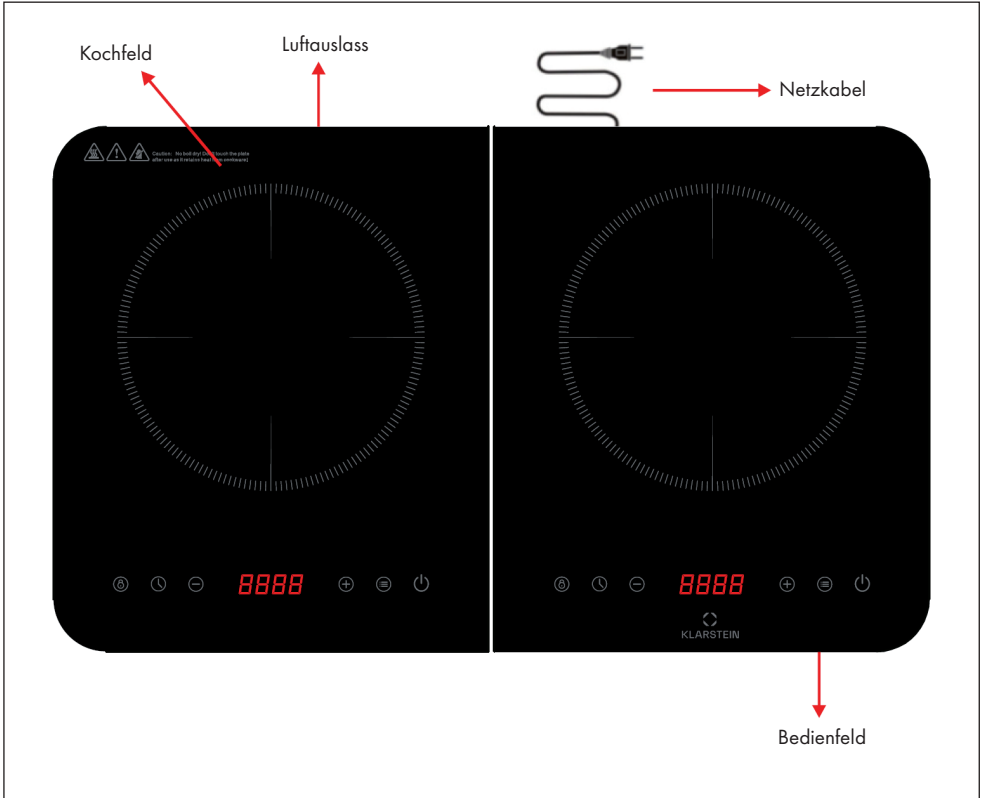
Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite Ihres Topfes eben ist flach auf der Glasoberfläche aufsitzt und die gleiche Größe wie das Kochfeld hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Markierung des Kochfeldes. Wenn Sie einen etwas größeren Topf verwenden, wird die Energie auf dem höchsten Effizienzlevel verbraucht. Wenn Sie einen kleineren Topf nehmen, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm könnten gegebenenfalls nicht vom Induktionskochfeld erkannt werden. Stellen Sie den Topf immer in die Mitte des Kochfeldes.

Sie können zur Überprüfung der Verwendbarkeit einen Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten in die Richtung der Topfunterseite. Wenn der Magnet davon angezogen wird, ist der Topf induktionsgeeignet.



**Hinweis:** Heben Sie den Topf immer vom Induktionskochfeld herunter. Ziehen Sie nicht am Topf, da das Glas dadurch Kratzer bekommen könnte.

# GERÄTEÜBERSICHT UND BEDIENFELD



---

## ALLGEMEINE BEDIENUNG

---

### Gerät einschalten/ausschalten

Nachdem Sie den Stecker eingesteckt haben, ertönt ein Piepton und die Leuchte über ON/OFF beginnt zu blinken. Das Display zeigt [C] an.

Stellen Sie einen geeigneten Topf oder eine geeignete Pfanne auf eine der Kochzonen. Drücken Sie einmal auf ON/OFF, das Display zeigt [ON] und die Leuchte über ON/OFF leuchtet. Drücken Sie die Funktionstaste Taste, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, drücken Sie erneut auf ON/OFF, um in den Standby-Modus zu wechseln.

---

## FUNKTIONEN UND MODI

---

### Leistung (linke und rechte Zone) einstellen

Drücken Sie auf FUNCTION. Das linke Display zeigt [1600]. Voreingestellt sind 1600 W. Das rechte Display zeigt [1300] an. Voreingestellt sind 1300 W. Benutzen Sie die Tasten [+] und [-], um die Leistung anzupassen.

- Die Leistung der linken Platte lässt sich in den folgenden Schritten anpassen:  
200 > 400 > 600 > 800 > 1000 > 1200 > 1400 > 1600 > 1800 > 2000 W
- Die Leistung der rechten Platte lässt sich in den folgenden Schritten anpassen:  
200 > 400 > 600 > 800 > 1000 > 1200 > 1300 > 1500 W

Drücken Sie auf FUNCTION, um in einen anderen Modus zu wechseln. Drücken Sie auf ON/OFF, um die Einstellungen zu verlassen.

### Temperatur (linke und rechte Zone) einstellen

Drücken Sie auf FUNCTION, das linke und rechte Display zeigt jeweils [180] an. Die voreingestellte Temperatur links und rechts beträgt 180 °C. Benutzen Sie die Tasten [+] und [-], um die Temperatur anzupassen.

- Die Temperatur der linken Platte lässt sich in den folgenden Schritten anpassen:  
60 > 80 > 100 > 120 > 140 > 160 > 180 > 200 > 220 > 240 °C
- Die Temperatur der rechten Platte lässt sich in den folgenden Schritten anpassen:  
60 > 80 > 100 > 120 > 140 > 160 > 180 > 200 > 220 > 240 °C

Drücken Sie auf FUNCTION, um in einen anderen Modus zu wechseln. Drücken Sie auf ON/OFF, um die Einstellungen zu verlassen.

## Timer-Funktionen

Sobald ein bestimmter Modus ausgewählt wurde kann die Timer-Funktion benutzt werden.

Drücken Sie einmal auf TIMER, um die Timerfunktion aufzurufen, die Anzeige [TIMER] leuchtet auf. Die Anzeige zeigt die Standardzeit [10]. Passen Sie die Zeit mit den Taste [+] und [-] an. Mit jedem Tastendruck erhöht/verringert sich die Zeit um 1 Minute. Halten Sie die Tasten gedrückt, um die Zeit schneller anzupassen. Die Zeit kann von 1-240 Minuten eingestellt werden.

Drücken Sie nach dem einstellen erneut auf TIMER, um die eingabe zu bestätigen oder warten Sie kurz, bis die Eingabe übernommen wurde und die Anzeige nicht mehr blinkt.

Wenn die eingegebene Zeit abgelaufen ist ertönt ein Piepton und das Gerät wechselt automatisch in den Standby-Modus.

**Hinweis:** Wenn Sie den Timer abbrechen möchten, drücken Sie auf ON/OFF, um in den Standby-Modus zurückzukehren oder halten Sie die Taste TIMER gedrückt, um den gewünschten Leistungs- oder Temperaturbetrieb wieder aufzunehmen.

## Kindersicherung

Um zu verhindern, dass Kinder das Kochfeld versehentlich einschalten oder die Kocheinstellungen ändern, halten Sie die Taste CHILD LOCK einige Sekunden gedrückt. Die Anzeige [CHILD LOCK] leuchtet auf und das Kochfeld reagiert nicht mehr auf Änderungen.

**Hinweis:** Die Taste CHILD LOCK kann sowohl während des Betriebs als auch im Standby-Zustand gedrückt werden.

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist funktioniert nur die Taste ON/OFF. Um die Sperre aufzuheben, halten Sie die Taste CHILD LOCK mehrere Sekunden gedrückt, bis die Anzeige erlischt.

## KOCHTIPPS



### WARNUNG

Brandgefahr! Lassen Sie beim Frittieren besondere Vorsicht walten, da Öl und Fett sich sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können Öl und Fett sich spontan entzünden und sie stellen deshalb ein enormes Brandrisiko dar.

### Tipps für das Kochen

- Reduzieren Sie die Wärme, wenn das Essen zu kochen beginnt.
- Die Verwendung eines Topfdeckels reduziert die Zubereitungszeit und spart durch das Erhalten der Hitze Energie.
- Minimieren Sie den Wasser oder Fettanteil zur Reduzierung der Zubereitungszeit.
- Starten Sie den Kochvorgang mit einer hohen Wärmeeinstellung und reduzieren Sie die Wärme, sobald das Essen sich vollständig erhitzt hat.

### Köcheln, Reis kochen

- Beim Köcheln wird der Topfinhalt unterhalb des Siedepunktes bei ungefähr 85°C gegart. Blasen steigen gelegentlich zur Oberfläche der Kochflüssigkeit. Köcheln ist der Schlüssel zu leckeren Suppen und zarten Eintöpfen, da der Geschmack sich entwickeln kann, ohne dass das Essen dabei zerkocht wird. Sie sollten auf Ei basierende und mit Mehl angedickte Soßen ebenfalls unterhalb des Siedepunktes zubereiten.
- Reis mithilfe der Absorptionsmethode zuzubereiten, kann eine höhere Leistungseinstellung erfordern, um zu gewährleisten, dass der Reis in der empfohlenen Zeit auch gar wird.

### Steak anbraten

1. Lassen Sie das Fleisch für ungefähr 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Pfanne.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie etwas von dem Öl in die heiße Pfanne und legen Sie anschließend das Steak hinein.
4. Drehen Sie das Steak während des Anbratens nur ein einziges Mal um. Die Dauer des Anbratens hängt von der Dicke des Steaks ab und hängt davon ab, wie durchgebraten es am Ende sein soll. Die Zeit kann pro Seite von 2-8 Minuten variieren. Drücken Sie (beispielsweise mit einer Gabel oder einem Kochlöffel) auf das Steak um zu überprüfen, wie durchgebraten es ist. Je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Legen Sie das Steak anschließend für einige Minuten auf einen warmen Teller, damit es ruhen und zart werden kann.

### Essen unter Rühren anbraten

1. Wählen Sie einen induktionskompatiblen flachen Wok oder eine große Pfanne aus.
2. Halten Sie alle Zutaten und das Zubehör bereit. Das Anbraten unter Rühren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Nahrungsmengen haben, braten Sie diese portionsweise und nicht auf einmal an.
3. Lassen Sie die Pfanne kurz vorheizen und fügen Sie zwei Teelöffel Öl hinzu.
4. Braten Sie das Fleisch zuerst an und nehmen Sie es heraus und stellen Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn das Gemüse heiß aber noch bissfest ist, reduzieren Sie die Wärmeeinstellung des Kochfeldes, legen Sie das Fleisch in die Pfanne und fügen Sie Ihre Soße hinzu.
6. Verrühren Sie die Zutaten vorsichtig miteinander, um zu gewährleisten, dass alles erwärmt wird.
7. Servieren Sie das Essen sofort.

**Hinweis:** Wenn sich ein nicht-magnetischer Topf (z.B. Aluminium), ein Topf der falschen Größe, oder kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabeln Schlüssel) auf dem Induktionsfeld befinden, wechselt das Gerät nach einer Minute automatisch in den Standby-modus. Der Ventilator kühlt das Gerät für eine weitere Minute herunter.

## REINIGUNG UND PFLEGE

**Hinweis:** Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Was	Wie	Wichtig!
Tägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke und Flecken, verursacht von überlaufendem, nicht zuckerhaltigem Essen und Flüssigkeiten)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Kochplatte aus.</li> <li>2. Sprühen Sie einen Kochplattenreiniger auf, solange die Platte noch warm, aber nicht mehr heiß ist.</li> <li>3. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Platte mit einem Handtuch ab.</li> <li>4. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist erlischt die „Heiße Oberfläche“ Anzeige, obwohl die Kochplatte noch heiß ist. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen!</li> <li>• Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da Sie die Oberfläche beschädigen könnten. Sehen Sie auf der Packung nach, ob Ihr Putzmittel für Keramikochplatten geeignet ist.</li> <li>• Lassen Sie keine Reiniger-Rückstände auf der Platte, da das Glas sonst anlaufen könnte.</li> </ul>
Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Kochplatte aus.</li> <li>2. Weichen Sie die Rückstände ein.</li> <li>3. Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab.</li> <li>4. Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.</li> </ol>	Es kann sein, dass die Kochplatte piept, sich selbst abschaltet und die Tasten nicht mehr funktionieren, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Versichern Sie sich, dass die Tasten sauber und trocken sind, bevor Sie die Platten wieder einschalten.

Was	Wie	Wichtig!
<p>Übergekochte, geschmolzene oder heiße, zuckerhaltige Rückstände und Spritzer auf dem Glas.</p>	<p>Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Kratzer für Keramik Kochplatten aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht an der heißen Kochplatte verbrennen.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Kochplatte aus.</li> <li>2. Halten Sie den Kratzer in einem 30° Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke der Kochplatte.</li> <li>3. Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch.</li> <li>4. Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie die Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erstmal kalt geworden sind.</li> <li>• Achtung: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung vom Teppichmesser entfernt wurde, steht das scharfe Messer heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.</li> </ul>



## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Die Kochplatte lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Versichern Sie sich, dass die Kochplatte ans Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie ob möglicherweise eine Sicherung umgelegt oder kaputt ist. Falls das Problem weiterhin besteht wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Funktionstasten reagieren nicht.	Die Tasten sind blockiert.	Deaktivieren Sie die Tastensperre.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Ein dünner Wasserfilm befindet sich auf den Tasten oder sie benutzen die Fingerspitze anstelle des Fingerballens.	Versichern Sie sich, dass die Tasten trocken sind und benutzen Sie den Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder es wurde zur Reinigung ein Scheuerschwamm bzw. Scheuermittel benutzt.	Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit flachen, sauberen Böden. Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel.
Einige Pfannen machen knackende oder klickende Geräusche.	Konstruktionsbedingt kann es zu derartigen Geräuschen bei bestimmten Kochgeschirr kommen, da die Böden oft aus unterschiedlichen Materialien aufgebaut sind, die sich bei Wärme unterschiedlich ausdehnen.	Dabei handelt es sich nicht um einen Fehler, derartige Geräusche sind normal.
Das Gerät gibt ein leises summendes Geräusch von sich, wenn es mit einer hohen Wärmeeinstellung verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal. Das Geräusch sollte allerdings leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie die Wärmeeinstellung verringern.


Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Das Gerät gibt Ventilatoren-geräusche von sich.	Der in das Gerät eingebaute Ventilator hat sich eingeschaltet, um ein Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Es kann vorkommen, dass der Ventilator noch einige Zeit weiterläuft, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.	Das ist normal und Bedarf keinem Handeln. Schalten Sie den Strom der Wandsteckdose nicht ab, wenn der Ventilator des Geräts noch läuft.
Die Töpfe erhitzen sich nicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil dieser nicht induktionsgeeignet ist.</li> <li>2. Das Gerät kann den Topf nicht erkennen, weil der Topf entweder zu klein für das Kochfeld ist oder sich nicht in der Mitte des Kochfelds befindet.</li> </ol>	Stellen Sie den Topf in die Mitte des Kochfeldes und vergewissern Sie sich, dass die Maße der Unterseite passend für das Kochfeld sind.
Das Gerät oder das Kochfeld hat sich unerwartet selbst ausgeschaltet, ein Ton erklingt und ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich den Fehlercode, schalten Sie den Strom der Wandsteckdose ab und kontaktieren Sie den Kundendienst.

### Fehlermeldungen

<b>E0</b>	Kein Kochgeschirr oder ungeeignetes Kochgeschirr	Bei der Anzeige der Fehler E0, E2 und E6 prüfen Sie bitte, ob das Kochgeschirr nicht geeignet ist oder schalten Sie das Gerät nach dem natürlichen Abkühlen wieder ein. Wenn das Display E1 oder E3-E5 zeigt, wenden Sie sich bitte zur Überprüfung und Reparatur an einen Fachbetrieb.
<b>E1</b>	IGBT-Sensor Leerlauf/Kurzschluss	
<b>E2</b>	Interne Überhitzung	
<b>E3</b>	Überspannung	
<b>E4</b>	Unterspannung	
<b>E5</b>	Oberplattensensor Offen/Kurzschluss	
<b>E6</b>	Überhitzung der Deckplatte	

## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

### Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup>) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: [www.take-e-back.de](http://www.take-e-back.de)
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

**Chal-Tec Fulfillment GmbH**  
**Norddeutschlandstr. 3**  
**47475 Kamp-Lintfort**

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

### **Hinweis zur Abfallvermeidung**

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.



**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.




---

## CONTENT

---

Product Data Sheet	24
Safety Instructions	25
Instructions on Use and Maintenance	26
Operating Principle	28
Choosing the right Cookware	29
Overview and Control Panel	30
General Operation	31
Functions and Modes	31
Cooking Guidelines	33
Care and Cleaning	35
Troubleshooting	37
Hints on Disposal	39

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10033593, 10034919
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

**Importer for Great Britain:**

Berlin Brands Group UK Limited  
 PO Box 42  
 272 Kensington High Street  
 London, W8 6ND  
 United Kingdom

## PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10033593, 10034919		
Type of hob	Portable Hob		
Number of cooking zones and/or areas		2	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zone		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	20,0/20,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	193,9/192,3	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	193,1	Wh/kg



---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

### Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.



#### CAUTION

Risk of injury! Panel edges are sharp. Failure to use caution could result in injury or cuts.

### General Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot. A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**WARNING**

Risk of fire! do not store other items on the cooking surfaces, except pans and pots.

---

## INSTRUCTIONS ON USE AND MAINTENANCE

---

### Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

**CAUTION**

Risk of burns! During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns. Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.
- Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

**WARNING**

Risk of injury! The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. Failure to use caution could result in injury or cuts.

**General Instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

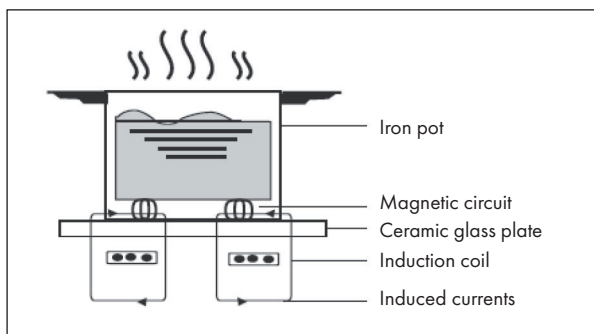
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

---

## OPERATING PRINCIPLE

---

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

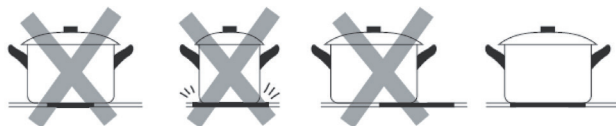


## CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

**Note:** Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



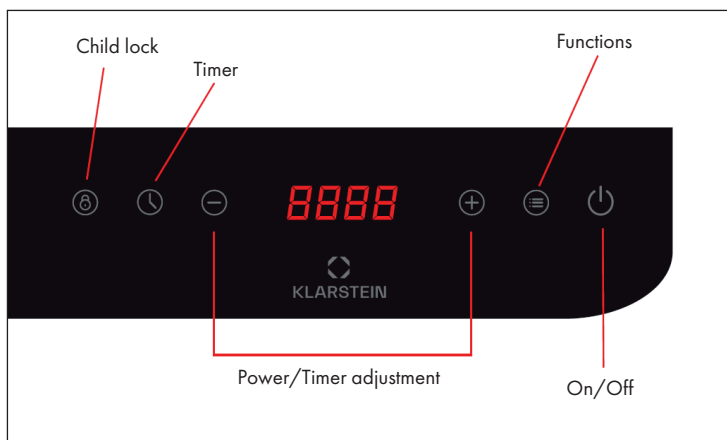
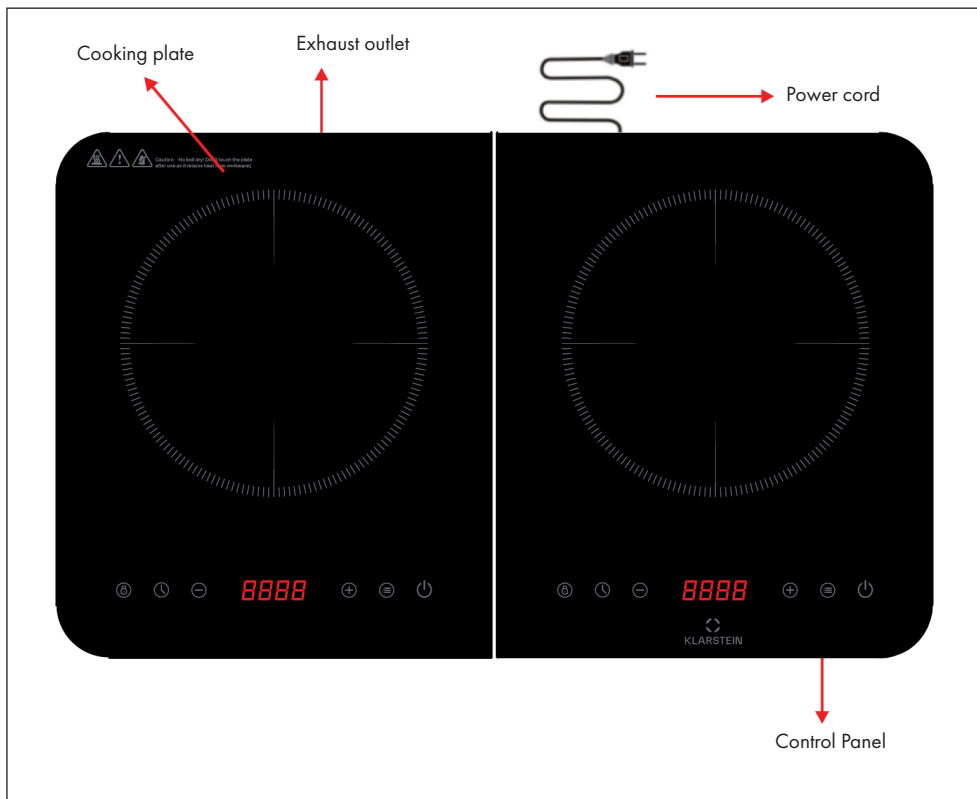
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



**Note:** Always lift the pot off the induction hob. Do not pull on the pot as this may scratch the glass.

## OVERVIEW AND CONTROL PANEL



---

## GENERAL OPERATION

---

### Switch on/off device

After you have plugged in the plug, a beep sounds and the ON/OFF light starts flashing. The display shows [C].

Place a suitable pot or pan on one of the cooking zones. Press ON/OFF once, the display will show [ON] and the light will turn off. ON/OFF lights up. Press the function button to select the desired function. When you have finished cooking, press ON/OFF again to switch to standby mode.

---

## FUNCTIONS AND MODES

---

### Set power (left and right zone)

Press FUNCTION. The left display shows [1600]. The default is 1600 W. The right display shows [1300]. The default is 1300 W. Use the [+] and [-] buttons to adjust the power.

- The power of the left panel can be adjusted in the following steps:
- 200 > 400 > 600 > 800 > 1000 > 1200 > 1400 > 1600 > 1800 > 2000 W
- The performance of the right plate can be adjusted in the following steps:  
200 > 400 > 600 > 800 > 1000 > 1200 > 1300 > 1500 W

Press FUNCTION to switch to another mode. Press ON/OFF to exit the settings.

### Setting the Temperature (Left and Right Zone)

Press FUNCTION, the left and right displays will show [180]. The default left and right temperature is 180°C. Use the [+] and [-] buttons to adjust the temperature.

- The temperature of the left plate can be adjusted in the following steps:
- 60 > 80 > 100 > 120 > 140 > 160 > 180 > 200 > 220 > 240 °C
- The temperature of the right plate can be adjusted in the following steps:
- 60 > 80 > 100 > 120 > 140 > 160 > 180 > 200 > 220 > 240 °C

Press FUNCTION to switch to another mode. Press ON/OFF to exit the settings.

### Timer Functions

Once a specific mode has been selected, the timer function can be used.

Press **TIMER** once to enter the timer function, the [TIMER] indicator will light. The indicator shows the default time [10]. Adjust the time using the [+] and [-] buttons. Each time the button is pressed, the time increases/ decreases by 1 minute. Press and hold the buttons to adjust the time faster. The time can be set from 1-240 minutes.

After setting, press **TIMER** again to confirm the entry or wait briefly until the entry is accepted and the display stops blinking.

When the entered time has elapsed, a beep sounds and the unit automatically switches to standby mode.

**Note:** If you want to cancel the timer, press **ON/OFF** to return to standby mode or press and hold **TIMER** to resume the desired power or temperature mode.

### Parental Lock

To prevent children accidentally turning on the hob or changing cooking settings, press and hold the **CHILD LOCK** button for a few seconds. The [CHILD LOCK] indicator will light and the hob will stop responding to changes.

**Note:** The **CHILD LOCK** button can be pressed both during operation and in standby mode.

When the child lock is on, only the **ON/OFF** button will work. To release the lock, press and hold the **CHILD LOCK** button for several seconds until the indicator goes off.



---

## COOKING GUIDELINES

---

**WARNING**

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

### Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

### Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

### Searing steak

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more „well done“ it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

**For stir-frying**

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

**Note:** When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## CARE AND CLEANING

**Note:** Before any maintenance or cleaning work is carried out, disconnect the appliance from electricity supply and ensure the appliances is completely cool.

What?	How?	Important!
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
Spillovers on the touch controls.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<p>The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</p>

What?	How?	Important!
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

Problem	Possible causes	What to do
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</li> <li>2. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</li> </ol>	Use cookware suitable for induction cooking. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed.	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

### Error Codes

<b>E0</b>	Without cookware or Incompatible cookware used	When displaying faults E0, E2 and E6, please check whether the cookware is not suitable or switch the appliance on again after it has cooled down naturally. If the display shows E1 or E3-E5, contact a specialist company for inspection and repair.
<b>E1</b>	IGBT sensor open circuit/short circuit	
<b>E2</b>	Internal overheat	
<b>E3</b>	Over-voltage	
<b>E4</b>	Under-Voltage	
<b>E5</b>	Top plate sensor open/short circuit	
<b>E6</b>	Top plate overheat	

---

## HINTS ON DISPOSAL

---



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.





**Estimado cliente:**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto:




---

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

---

Hoja de datos del producto	42
Indicaciones de seguridad	43
Indicaciones de limpieza y mantenimiento	44
Funcionamiento	46
Selección de la batería de cocina	47
Vista general del aparato	48
Utilización general	49
Funciones y modos	49
Consejos de cocción	51
Limpieza y cuidado	53
Resolución de problemas	55
Retirada del aparato	57

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10033593, 10034919
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

**Fabricante:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

**Importador para Gran Bretaña:**

Berlin Brands Group UK Limited  
 PO Box 42  
 272 Kensington High Street  
 London, W8 6ND  
 United Kingdom

## HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10033593, 10034919		
Tipo de módulo de cocina	Placa de cocción portátil		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		2	
Tecnología de calentamiento (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción por irradiación, hornillos)	Zonas de cocción por inducción		
En zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie aprovechable para cada zona de cocción calentada, con una exactitud de 5 mm.	Ø	20,0/20,0	cm
En zonas o superficies de cocción no circulares: Largo y ancho de la superficie aprovechable para cada zona de cocción y toda superficie de cocción calentada, con exactitud de 5 mm.	L A	sin información sin información	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	193,9/192,3	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	193,1	Wh/kg

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

### Riesgo de descarga eléctrica

- Cuando realice reparaciones o mantenimiento en el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Es necesaria una conexión a una conexión eléctrica con toma de tierra.
- Las modificaciones en el sistema eléctrico deberán ser realizadas por un electricista autorizado.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar descargas eléctricas.



#### ATENCIÓN

Riesgo de lesiones. Los cantos de la placa de cocción son muy afilados. Manipúlelos con mucho cuidado, podría cortarse.

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes del uso y/o instalación del aparato.
- Nunca coloque materiales o productos fácilmente inflamables sobre la placa de cocción.
- Ponga esta información a disposición de todos aquellos que monten el aparato, pues así podrá ahorrarse gastos de instalación.
- Este aparato debe instalarse siguiendo este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a una toma de tierra por una persona cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito eléctrico que disponga de un conmutador de aislamiento que permita una separación completa del suministro eléctrico.
- Por una instalación deficiente del aparato pueden cancelarse los derechos de garantía.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimiento siempre que hayan sido instruidos acerca del uso del aparato y hayan entendido su manipulación y los riesgos y peligros que este entraña.
- Este aparato no es un juguete. La limpieza y mantenimiento no debe ser realizada por niños.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o por una persona igualmente cualificada para evitar daños personales o materiales.
- ADVERTENCIA: Apague enseguida el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica si la superficie (superficie de cocción vitrocerámica o material similar que protege las piezas conductoras) presenta roturas.

- No coloque ningún objeto metálico, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas sobre la superficie de cocción, pues estos objetos pueden alcanzar temperaturas muy elevadas.
- No utilice productos a vapor para la limpieza de la zona de cocción.
- El aparato no debe utilizarse con un temporizador externo ni una toma de corriente por control remoto.
- El proceso de cocción debe supervisarse. Debe tenerse en cuenta un proceso de cocción corto.
- Durante el proceso de cocción, nunca deje el aparato sin supervisión, pues especialmente la cocción con aceite o grasa pueden ser peligrosos y provocar que se desarrolle un incendio. Nunca intente sofocar con agua un incendio provocado con grasa. En su lugar, apague el aparato y cubra las llamas con una manta ignífuga o la tapa de una olla.

**ADVERTENCIA**

Riesgo de incendio. No coloque ningún objeto sobre la placa de inducción exceptuando ollas y sartenes.

---

## INDICACIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

### Riesgo de descarga eléctrica

- En ningún caso utilice la placa si está averiada o rota. Si la superficie de cocción se rompe o presenta brechas, apague inmediatamente el interruptor principal (toma de corriente de pared) y contacte con un técnico cualificado.
- Apague la superficie de cocción antes de limpiarla o de realizar labores de mantenimiento.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar descargas eléctricas.

### Riesgos para la salud

- Este aparato cumple con los estándares de seguridad electromagnética
- Las personas que utilicen marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben contactar con su médico o fabricante del implante antes de utilizar el aparato para asegurarse de que este no se verá afectado por el campo electromagnético de la placa de cocción.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar la muerte.



### ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Durante el uso, las piezas accesibles para el usuario alcanzan temperaturas muy elevadas que pueden provocar quemaduras. Asegúrese de que su cuerpo, ropa y otros materiales (como utensilios de cocina) toquen la placa de cocción solo cuando esta se haya enfriado por completo.

- Mantenga a los niños alejados de la placa de inducción.
- Las asas de la olla pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante el uso, por lo que no debe tocarlas. Asegúrese de que las asas de las ollas no se coloquen justo encima de la zona de cocción encendida. Asegúrese de que las asas de las ollas se mantengan fuera del alcance de los niños.
- El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar quemaduras y escaldaduras.



### ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones. La cuchilla afilada de un rascador de vitrocerámica quedará expuesta en cuanto retire la cubierta de seguridad. Preste especial atención durante el uso. Guarde el rascador de vitrocerámica siempre con la tapa puesta y fuera del alcance de los niños. El hecho de no seguir estas indicaciones puede provocar lesiones y cortes.

### Advertencias generales de seguridad

- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión. Si cuece demasiado un alimento puede provocar que se forme humo y que las salpicaduras de grasa entren en combustión.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenaje.
- Nunca deje objetos ni otros utensilios sobre el aparato.
- No coloque objetos con imán (p. ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni aparatos electrónicos (p. ej. ordenador, reproductor MP3) cerca del aparato, pues este puede afectar el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para calentar una estancia.
- Apague la placa y la zona de cocción tras su uso tal y como se describe en este manual (p. ej. tocando el control táctil). Para el apagado, no confíe en la función de detección de recipiente al retirar las ollas.
- No deje que los niños jueguen con el aparato ni se sienten o se suban a él.
- No guarde nada que pueda interesar a los niños en los armarios situados encima del aparato. Si los niños se suben al aparato podrían sufrir lesiones graves a causa de los objetos que caigan.

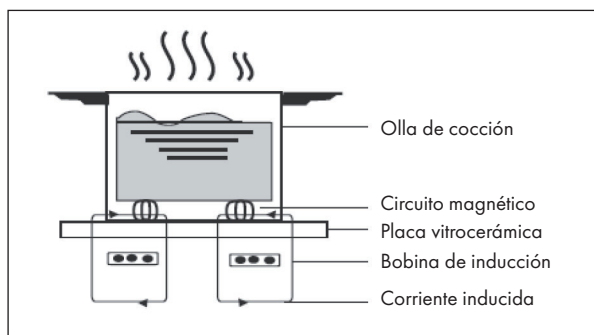
- Los niños y las personas con discapacidades mentales deberán ser instruidas por una persona responsable acerca del uso del aparato para garantizar que pueden manejarlo sin ponerse en peligro a ellos mismos ni a otras personas.
- No repare ni sustituya ninguna pieza a menos que se indique expresamente lo contrario en el manual de instrucciones. Todos los demás trabajos de reparación y mantenimiento deberán ser realizados por un electricista cualificado.
- No coloque objetos pesados encima de la placa de cocción ni los deje caer.
- No se suba encima de la placa de cocción.
- No utilice ollas con cantos afilados ni las arrastre por la superficie de cocción para evitar que se rasque.
- No utilice cepillos metálicos ni otros productos de limpieza agresivos para limpiar la superficie, pues podría rasarse.
- Este aparato debe utilizarse exclusivamente en entornos domésticos o similares, como cocinas de personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; en granjas; en los hoteles, moteles o alojamientos tipo Bed&Breakfast por parte de los huéspedes.
- Nunca toque la zona de cocción con las manos sin protección mientras esté en funcionamiento.
- Los niños menores de 8 años no deben situarse cerca del aparato.

---

## FUNCIONAMIENTO

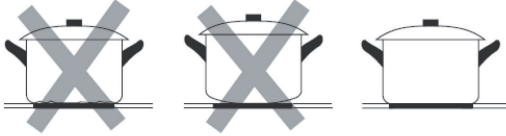
---

La cocción con inducción consiste en una tecnología de cocción avanzada, eficiente y rentable. Funciona con ayuda de ondas electromagnéticas y transfiere el calor directamente a la olla en lugar de calentarse indirectamente mediante la superficie de cristal. El cristal solo se calienta porque la olla está caliente.

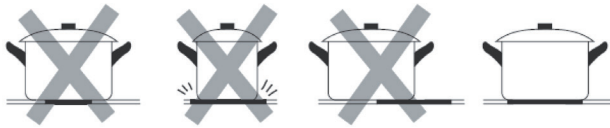


## SELECCIÓN DE LA BATERÍA DE COCINA

**Advertencia:** Utilice únicamente batería de cocina apta para inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la olla.



La batería de cocina que esté fabricada en los siguientes materiales no podrá utilizarse: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin fondo magnético, cristal, madera, porcelana, cerámica o latón. No utilice ningún recipiente con cantos afilados ni que presente un fondo abombado.



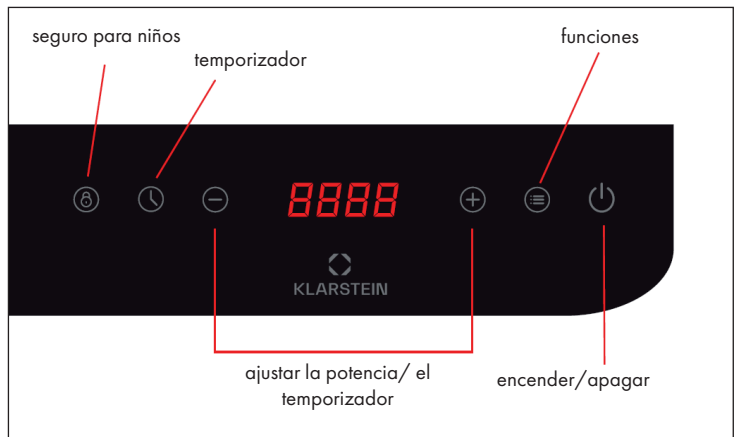
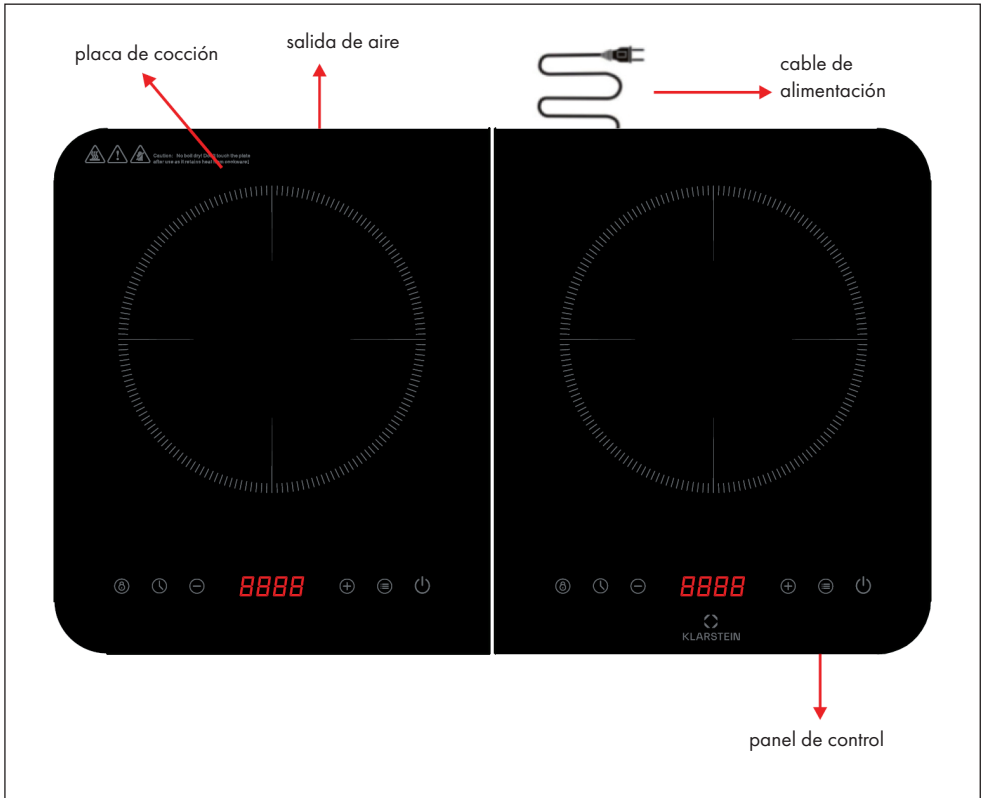
Asegúrese de que el fondo de la olla sea plano y que se asiente sobre la superficie de cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice exclusivamente ollas cuyo diámetro tenga el mismo tamaño que la marca de la zona de cocción. Si utiliza una olla algo superior, se consumirá la energía al nivel máxima de eficiencia. Si se utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Las ollas con un diámetro inferior a 140 mm podrían no ser reconocidas por la placa de inducción. Coloque la olla siempre en el centro de la zona de cocción.

Para comprobar su idoneidad, puede realizar una prueba magnética. Mueva un imán en dirección a la parte inferior de la olla. Si el imán se queda pegado, el recipiente será apto para inducción.



**Nota:** Levante la olla desde la placa de inducción. No la arrastre, podría provocar arañazos en la placa.

## VISTA GENERAL DEL APARATO





---

## UTILIZACIÓN GENERAL

---

### Encender/ apagar

Después de conectar el enchufe, sonará un pitido y la luz encima del indicador «ON/OFF» comenzará a parpadear. La pantalla muestra «C».

Coloque una olla o sartén adecuada en una de las zonas de cocción. Pulse el botón ON/OFF una vez y la pantalla mostrará «ON». La luz encima del indicador «ON/OFF» se enciende. Pulse la tecla de función para seleccionar la función deseada. Cuando haya terminado su cocción, pulse de nuevo el botón ON/OFF para cambiar al modo de espera.

---

## FUNCIONES Y MODOS

---

### Ajustar la potencia (zona izquierda y derecha)

- Pulse la tecla FUNCTION. La pantalla de la izquierda muestra «1600», lo que significa que la potencia de 1600 W está preestablecida. La pantalla derecha muestra «1300», lo que significa que la potencia de 1300 W está preestablecida. Utilice las teclas + y - para ajustar la potencia.
- La potencia del panel izquierdo se puede ajustar en los siguientes pasos: 200 > 400 > 600 > 800 > 1000 > 1200 > 1400 > 1600 > 1800 > 2000 W
- La potencia de la placa derecha se puede ajustar en los siguientes pasos: 200 > 400 > 600 > 800 > 1000 > 1200 > 1300 > 1500 W

Pulse la tecla FUNCTION para cambiar a otro modo. Pulse la tecla ON/OFF para salir de los ajustes.

### Ajustar la temperatura (zona izquierda y derecha)

- Pulse la tecla FUNCTION. Las pantallas izquierda y derecha muestran cada una «180». Eso significa que la temperatura por defecto a la izquierda y a la derecha es de 180°C.
- Utilice las teclas + y - para ajustar la temperatura.
- La temperatura de la placa izquierda se puede ajustar en los siguientes pasos: 60 > 80 > 100 > 120 > 140 > 160 > 180 > 200 > 220 > 240 °C
- La temperatura de la placa derecha se puede ajustar en los siguientes pasos: 60 > 80 > 100 > 120 > 140 > 160 > 180 > 200 > 220 > 240 °C

Pulse la tecla FUNCTION para cambiar a otro modo. Pulse la tecla ON/OFF para salir de los ajustes.

## Ajustar el temporizador

- Una vez seleccionado un modo específico, se puede utilizar la función de temporizador.
- Pulse la tecla TIMER una vez para entrar en la función de temporizador. El indicador del temporizador se iluminará. La pantalla muestra la hora por defecto «10».
- Ajuste la hora con las teclas + y -. Cada vez que se pulsa la tecla, el tiempo aumenta o disminuye en pasos de 1 minuto. Mantenga pulsadas las teclas para ajustar la hora más rápidamente. El tiempo puede ajustarse entre 1 y 240 minutos.
- Después de la configuración, pulse de nuevo la tecla TIMER para confirmar la configuración o espere brevemente hasta que la configuración sea aceptada y la pantalla deje de parpadear.
- Una vez transcurrido el tiempo introducido, suena un pitido y la unidad cambia automáticamente al modo de espera.

**Nota:** Si desea cancelar el temporizador, pulse la tecla ON/OFF para volver al modo de espera o pulse y mantenga pulsado TIMER para reanudar el modo de potencia o temperatura deseado.

## Seguro para niños

Para evitar que los niños enciendan accidentalmente la encimera o cambien los ajustes de cocción, mantenga presionado la tecla CHILD LOCK durante unos segundos. El indicador del seguro para niños se iluminará y la placa de cocción dejará de responder a los cambios.

**Nota:** La tecla CHILD LOCK puede pulsarse tanto durante el funcionamiento como en el modo de espera.

Cuando el seguro para niños está activado, sólo funciona la tecla ON/OFF. Para desactivar el bloqueo, mantenga pulsado la tecla CHILD LOCK por varios segundos hasta que el indicador se apague.

---

## CONSEJOS DE COCCIÓN

---



### ADVERTENCIA

Riesgo de incendio. Al freír, tenga especial cuidado, pues el aceite y la grasa pueden calentarse rápidamente. A temperaturas muy elevadas, el aceite y la grasa pueden entrar en combustión espontáneamente, por lo que existe un enorme riesgo de incendio.

### Consejos de cocción

- Reduzca el calor cuando el alimento comience a prepararse.
- El uso de una tapa reduce el tiempo de preparación y ahorra energía manteniendo el calor.
- Minimice la cantidad de agua o de grasa para reducir el tiempo de preparación.
- Inicie el proceso de cocción con un ajuste elevado de calor y reduzca este cuando la comida se haya calentado por completo.

### Hervir a fuego lento y cocer arroz

- Al hervir a fuego lento, el contenido de la olla se cocinará por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C. Las burbujas aparecerán en la superficie del líquido de cocción. La cocción a fuego lento es la clave para preparar sopas sabrosas y guisos tiernos, ya que el sabor puede desarrollarse sin que la comida se cocine demasiado. Las salsas con huevo y harina también debe prepararlas por debajo del punto de ebullición.
- Preparar arroz con el método de absorción puede requerir un elevado ajuste de potencia para garantizar que el arroz se cocine en el tiempo recomendado.

### Freir filetes

1. Deje reposar la carne durante 20 minutos a temperatura ambiente.
2. Caliente una sartén.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Unte un poco de aceite en la sartén caliente y a continuación coloque el filete.
4. Voltee el filete durante el proceso solo una vez. La duración del proceso depende del grosor del filete y también del punto de cocción que desee. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione (por ejemplo con un tenedor o cuchara) el filete para comprobar su grado de cocción. Cuanto más duro esté, más hecho estará.
5. A continuación, coloque el filete durante unos minutos en un plato caliente para que repose y se ponga tierno.

### Freír comida removiendo

1. Seleccione un wok o una sartén compatible con placas de inducción.
2. Prepare todos los ingredientes y utensilios. El salteado removiendo debe ser algo rápido. Si tiene grandes pedazos de comida, saltéelos por porciones y no todos a la vez.
3. Deje que la sartén se caliente brevemente y añada dos cucharaditas de aceite.
4. Saltee la carne primero, retírela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras removiéndolas. Cuando las verduras estén calientes pero todavía al dente, reduzca el ajuste de calor de la zona de cocción, añada la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los alimentos para garantizar que todo se calienta.
7. Sirva la comida enseguida.

**Nota:** Si se utiliza una olla no magnética (p. ej. de aluminio), una olla del tamaño erróneo u objetos pequeños (p. ej. cuchillos, tenedores) sobre la placa de inducción, el aparato pasa automáticamente al modo standby. El ventilador enfriará el aparato durante un minuto más.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato y deje que este se enfríe por completo.

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
<p>Suciedad diaria en la placa (marcas de dedos y manchas causadas por comida y líquidos sin contenido en azúcar).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Apague la placa.</li> <li>2 Vierta un poco de limpiador para vitrocerámicas cuando la placa todavía no se haya enfriado por completo (pero sí haya perdido temperatura).</li> <li>3 Limpie la placa con un paño húmedo y séquela con papel de cocina.</li> <li>4 Vuelva a encender la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si apaga la placa, el indicador para la superficie caliente desaparecerá aunque la placa todavía no haya reducido la temperatura. Extreme las precauciones para no quemarse.</li> <li>• No utilice estropajos ni productos abrasivos que puedan dañar la superficie de la placa. Consulte el envase del producto en cuestión para confirmar que es apto para placas vitrocerámicas.</li> <li>• Retire todos los restos del limpiador para evitar que la placa se empañe.</li> </ul>
<p>Líquidos y alimentos que hayan rebosado sobre las teclas de función.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Apague la placa de cocción.</li> <li>2 Ponga a remojo los restos.</li> <li>3 Limpie las teclas con un paño húmedo, una esponja suave y un paño de cocina.</li> <li>4 Repita los pasos 2-4 de la sección „Suciedad diaria”.</li> </ol>	<p>Puede ocurrir que la placa pite, se apague automáticamente y las teclas no funcionen mientras haya líquido encima. Asegúrese de que los botones estén limpios y secos antes de volver a encender al placa.</p>

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
<p>Restos y salpicaduras en la placa de alimentos derretidos, calientes o con contenido en azúcar.</p>	<p>Retire la suciedad con un cúter, un rascador para vitrocerámicas o una cuchilla, asegurándose de no quemarse con las zonas que todavía estén calientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Apague la placa.</li> <li>2 Oriente el rascador en un ángulo de 30° con respecto a la placa y rasque la suciedad.</li> <li>3 Retire la suciedad con un paño o papel de cocina.</li> <li>4 Siga los pasos 2-4 del apartado anterior.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire las marcas y salpicaduras inmediatamente, pues serán más difíciles de retirar cuando se enfríen.</li> <li>• Advertencia: riesgo de lesiones. Cuando haya retirado la tapa del rascador, la cuchilla estará a la vista. Tenga cuidado para no cortarse.</li> </ul>

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Posible solución
La placa de cocción no se enciende.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de cocción esté conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe que el fusible no esté averiado ni haya saltado. Si el problema persiste, contacte con un técnico cualificado.
Las teclas de función no responden.	Las teclas están bloqueadas.	Desactive el bloqueo de teclas.
Las teclas se manejan con dificultad.	Hay una capa de agua sobre las teclas o está utilizando la punta del dedo en lugar de la yema.	Asegúrese de que las teclas estén secas y utilice las yemas de los dedos.
El cristal está roto.	Los recipientes tienen cantos afilados o se ha utilizado para la limpieza una esponja o producto abrasivo.	Utilice solamente recipientes con fondos planos y limpios. No utilice para la limpieza esponjas ni productos abrasivos.
Algunas sartenes producen ruidos de crujidos y clics.	Debido a su estructura, pueden producirse ruidos en determinados recipientes de cocina, pues el fondo está compuesto de distintos materiales que se pueden expandir con el calor.	Este hecho no se trata de una avería, pues los sonidos se consideran normales.
El aparato emite un ligero zumbido cuando se utiliza un nivel de potencia elevado.	Está provocado por la tecnología de inducción.	Se trata de un fenómeno normal. El ruido desaparece completamente si reduce la potencia calorífica.

Problema	Posible causa	Posible solución
El aparato emite ruidos del ventilador.	El ventilador integrado en el aparato se ha encendido para evitar un sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede ocurrir que el ventilador todavía continúe funcionando después de haber apagado el aparato.	Se trata de un fenómeno normal y no requiere de ninguna acción. No desconecte el enchufe de la toma de corriente si el ventilador del aparato todavía funciona.
Las ollas no se calientan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 El aparato no puede reconocer la olla, pues esta no es adecuada para la inducción.</li> <li>2 El aparato no puede reconocer la olla porque es muy pequeña o no se encuentra en el centro de la zona de cocción.</li> </ol>	Utilice exclusivamente batería de cocina apta para la inducción. Coloque la olla siempre en el centro de la zona de cocción y asegúrese de que las dimensiones del fondo sean adecuadas para la zona de cocción.
El aparato o la zona de cocción se ha apagado de manera inesperada, suena un pitido y aparece un código de error.	Fallo técnico.	Anote el código de error, desconecte el enchufe de la toma de corriente y contacte con el servicio de atención al cliente.

### Códigos de error

<b>E0</b>	Sin utensilios de cocina o utensilios de cocina inadecuados	Cuando se muestren los errores E0, E2 y E6, compruebe si los utensilios de cocina no son adecuados o vuelva a encender el aparato después de que se haya enfriado de forma natural. Si la pantalla muestra E1 o E3-E5, póngase en contacto con el centro de servicio al cliente o con un especialista para la inspección y la reparación.
<b>E1</b>	Sensor IGBT en reposo / cortocircuito	
<b>E2</b>	Sobrecalentamiento interno	
<b>E3</b>	Sobretensión	
<b>E4</b>	Baja tensión	
<b>E5</b>	Circuito abierto del sensor de la placa superior/cortocircuito	
<b>E6</b>	Sobrecalentamiento de la placa de cubierta	



---

## RETIRADA DEL APARATO

---



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.



**Cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit:




---

## SOMMAIRE

---

Fiche de données produit 60  
 Consignes de sécurité 61  
 Remarque sur le fonctionnement et mise en garde 62  
 Fonctionnement 64  
 Choix des ustensiles de cuisson 65  
 Aperçu de l'appareil et touches 66  
 Fonctionnement général 67  
 Fonctions et modes 67  
 Conseils de cuisson 69  
 Nettoyage et entretien 71  
 Résolution des problèmes 73  
 Conseils pour le recyclage 75

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10033593, 10034919
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

---

**Fabricant :**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

Berlin Brands Group UK Limited  
 PO Box 42  
 272 Kensington High Street  
 London, W8 6ND  
 United Kingdom

## FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10033593, 10034919		
Type de table de cuisson	Table de cuisson portable		
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		2	
Technique de chauffage (zones de cuisson à induction et -foyers de cuisson, Zones de cuisson par rayonnement, Plaques de cuisson)	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones ou foyers de cuisson circulaires : Diamètre des surfaces utiles pour chaque zone chauffée électriquement, à 5 mm près.	Ø	20,0/20,0	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, avec une précision de 5 mm.	L L	n.c. n.c.	cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	193,9/192,3	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	193,1	Wh/kg

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du secteur avant d'en effectuer l'entretien ou la réparation.
- Le branchement sur une ligne électrique avec mise à la terre est nécessaire et obligatoire.
- Les modifications apportées au système de câblage électrique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique voire la mort.



#### ATTENTION

Risque de blessure ! Les bords de la table cuisson sont coupants. Soyez prudent afin de ne pas vous couper.

### Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'installer et/ou d'utiliser l'appareil.
- Ne posez jamais de matériaux ou de produits inflammables sur la table de cuisson.
- Veuillez mettre ces informations à disposition de la personne qui installe l'appareil, car cela pourrait vous faire économiser des frais d'installation.
- Cet appareil doit être installé conformément à ce manuel pour éviter les dommages matériels et corporels.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être branché sur un circuit muni d'un disjoncteur pour permettre une isolation complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil vous faire perdre la garantie.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu des instructions d'une personne responsable de leur sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil, et qu'ils comprennent les risques liés à son utilisation.
- L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson ne doivent jamais être effectués par des enfants seuls.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou une personne de qualification équivalente afin d'éviter des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

- Mise en garde : Afin de réduire le risque de choc électrique, éteignez immédiatement l'appareil si la surface présente des fissures (surface en vitrocéramique ou matériau similaire protégeant les éléments conducteurs).
- Ne placez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des casseroles sur la table de cuisson, car ils pourraient devenir très chauds.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Vous devez surveiller la cuisson. Une cuisson rapide doit être surveillée en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson, car chauffer de l'huile ou de la graisse en particulier peut se révéler dangereux et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Dans une telle situation, éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de marmite.



#### MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! ne posez aucun objet autre que des casseroles et des poêles sur la table de cuisson à induction.

## REMARQUE SUR LE FONCTIONNEMENT ET MISE EN GARDE

### Risque de choc électrique

- Ne cuisinez jamais sur une surface de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson se brise ou présente des fissures, éteignez immédiatement l'appareil par son interrupteur principal (prise murale) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la surface de cuisson avant le nettoyage ou la maintenance.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique ou la mort.

### Risques pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (comme les pompes à insuline) doivent contacter leur médecin ou leur fabricant avant d'utiliser l'appareil pour s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique de la plaque de cuisson.
- Le non-respect des instructions peut entraîner la mort.



### ATTENTION

Risque de brûlure ! Pendant l'utilisation, les parties accessibles à l'utilisateur deviennent chaudes au point qu'elles peuvent causer des brûlures. Assurez-vous que votre corps, vos vêtements et tous objets autres que les ustensiles de cuisine ne touchent pas la plaque de cuisson tant qu'elle ne s'est pas complètement refroidie.

- Tenez les enfants à l'écart de la table de cuisson à induction.
- Pendant le fonctionnement, les poignées de casseroles peuvent devenir trop chaudes pour que vous les touchiez. Assurez-vous que les poignées de la casserole ne sont pas directement au-dessus des plaques chauffantes. Assurez-vous que les poignées de la casserole sont hors de portée des enfants.
- Le non-respect des instructions peut entraîner des brûlures.



### MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La lame au tranchant de rasoir du grattoir pour table de cuisson est exposée dès que vous retirez le cache de sécurité. Faites preuve d'une extrême prudence et rangez toujours le grattoir de la table de cuisson avec le cache de sécurité en place, hors de portée des enfants. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures et des coupures.

## Consignes de sécurité générales

- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Une cuisson excessive peut provoquer un dégagement de fumée et les éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'appareil comme espace de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'autres ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas d'objets magnétisables (tels que des cartes de crédit, des cartes mémoire) ou des appareils électroniques (par exemple un ordinateur, un lecteur MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- Éteignez les plaques de cuisson et la table de cuisson après utilisation, comme décrit dans ce manuel (par exemple, en utilisant la commande tactile). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre l'appareil lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer, s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur l'appareil.
- Dans l'intérêt des enfants, ne rangez rien dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui monteraient sur l'appareil en cachette pourraient être sérieusement blessés par la chute d'objets.

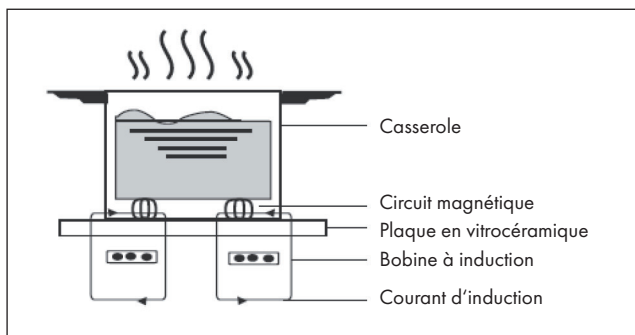
- Les enfants ou les personnes ayant des capacités mentales limitées doivent être guidés par une personne responsable de leur sécurité avant d'utiliser l'appareil afin d'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ni autrui.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Toutes les autres réparations et l'entretien doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne posez aucun objet lourd sur la table de cuisson et ne les y posez pas non plus.
- Ne montez pas sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à arêtes vives et ne les faites pas glisser sur la surface vitrée de la table à induction car cela pourrait la rayer.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres produits de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface, car cela pourrait la rayer.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique et similaire seulement, comme par exemple les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les auberges ; les chambres d'hôtels, motels et chambres d'hôtes.
- Ne touchez jamais la table de cuisson en marche à mains nues.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil.

---

## FUNCTIONNEMENT

---

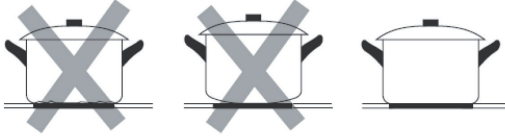
L'induction est une méthode de cuisson avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par vibrations électromagnétiques et transfère la chaleur directement à la casserole au lieu de la chauffer indirectement par la surface vitrée. La vitre chauffe uniquement par contact avec la casserole.



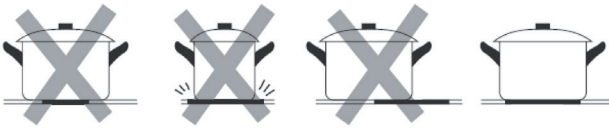


## CHOIX DES USTENSILES DE CUISSON

**Conseil :** Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson compatibles avec l'induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

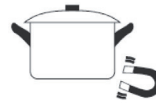


Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas compatibles : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ayant des bords tranchants ou un fond arrondi.



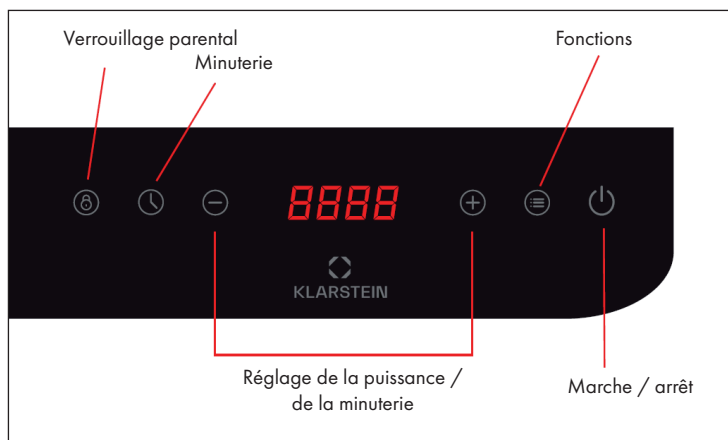
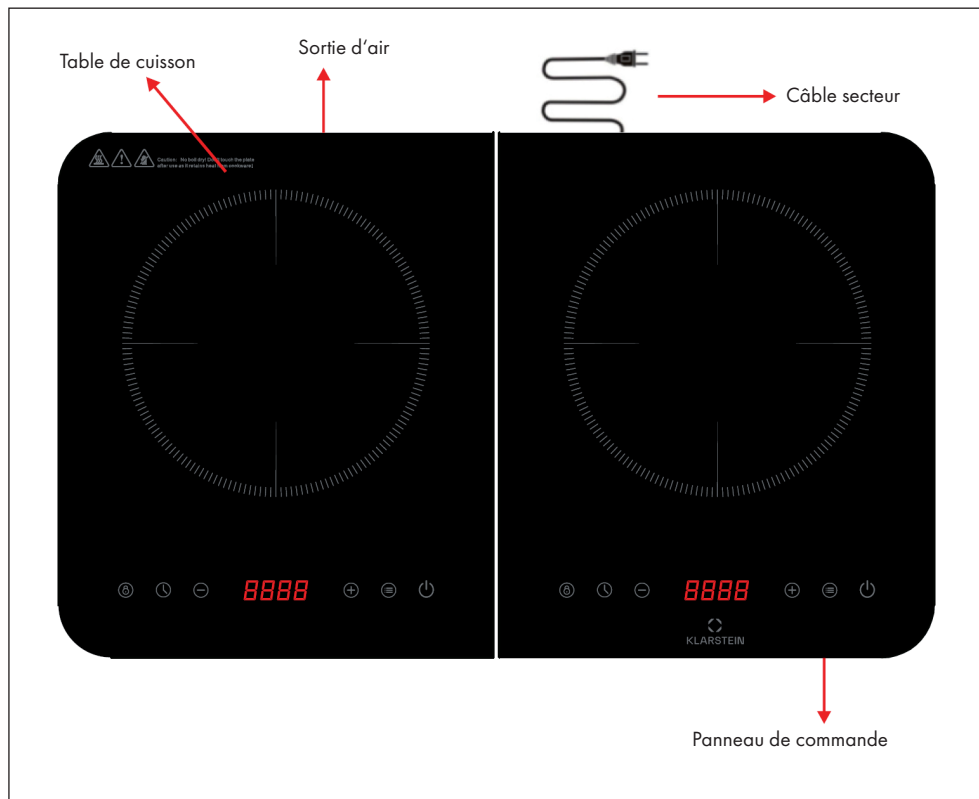
Assurez-vous que le fond de votre casserole est posé bien à plat sur la vitre et est de la même taille que le foyer de cuisson. Utilisez uniquement des casseroles dont le diamètre est le même que la marque sur la plaque de cuisson. Si vous utilisez une casserole légèrement plus grande, l'énergie sera utilisée avec un maximum d'efficacité. Si vous prenez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être plus faible que prévu. Les casseroles d'un diamètre inférieur à 140 mm peuvent ne pas être détectées par la table à induction. Placez toujours la casserole au milieu du foyer de cuisson.

Vous pouvez effectuer un test de l'aimant pour vérifier la compatibilité de votre ustensile. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. Si l'aimant est attiré, la casserole est compatible avec l'induction.



**Note:** Soulevez toujours la casserole de la plaque à induction. Ne la faites pas glisser car cela pourrait rayer la vitre.

## APERÇU DE L'APPAREIL ET TOUCHES



---

## FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

---

### Pour allumer / éteindre l'appareil

Lorsque vous branchez la fiche, un bip retentit et le voyant au-dessus de ON/OFF se met à clignoter. L'écran affiche [C].

Placez une casserole ou une poêle adaptée sur l'une des zones de cuisson. Appuyez une fois sur ON/OFF, l'écran affiche [ON] et la lumière s'allume. Appuyez sur la touche de fonction pour sélectionner la fonction souhaitée. Une fois la cuisson terminée, appuyez à nouveau sur ON/OFF pour passer en mode veille.

---

## FONCTIONS ET MODES

---

### Réglage de la puissance (zones de gauche et de droite)

Appuyez sur FUNCTION. L'écran de gauche indique [1600]. La valeur par défaut est 1600 W. L'écran de droite indique [1300]. La valeur par défaut est 1300 W. Utilisez les touches [+] et [-] pour régler la puissance.

- La puissance du foyer de gauche s'ajuste dans l'ordre suivant :  
200 > 400 > 600 > 800 > 1000 > 1200 > 1400 > 1600 > 1800 > 2000 W
- La puissance du foyer de droite s'ajuste dans l'ordre suivant :  
200 > 400 > 600 > 800 > 1000 > 1200 > 1300 > 1500 W

Appuyez sur FUNCTION pour changer de mode. Appuyez sur ON/OFF pour quitter les réglages.

### Réglage de la température (zones de gauche et de droite)

Appuyez sur FUNCTION, les écrans gauche et droit affichent [180]. La température pré-réglée à gauche et à droite est de 180 °C. Utilisez les touches [+] et [-] pour régler la température.

- La température du foyer de gauche s'ajuste dans l'ordre suivant :  
60 > 80 > 100 > 120 > 140 > 160 > 180 > 200 > 220 > 240 °C
- La température du foyer de droite s'ajuste dans l'ordre suivant :  
60 > 80 > 100 > 120 > 140 > 160 > 180 > 200 > 220 > 240 °C

Appuyez sur FUNCTION pour changer de mode. Appuyez sur ON/OFF pour quitter les réglages.

## Fonctions de minuterie

Dès qu'un mode a été sélectionné, vous pouvez utiliser la fonction de minuterie.

Appuyez une fois sur TIMER pour accéder à la fonction de minuterie, le témoin [TIMER] s'allume. L'écran indique la durée standard [10]. Réglez la durée à l'aide des touches [+] et [-]. Chaque fois que vous appuyez sur la touche, la durée augmente / diminue d'une minute. Maintenez les touches pour régler plus rapidement la durée. Vous pouvez régler une durée entre 1 et 240 minutes.

Après le réglage, appuyez à nouveau sur TIMER pour confirmer la saisie ou attendez un moment jusqu'à ce que la saisie soit acceptée et que l'écran cesse de clignoter. Lorsque la durée programmée est écoulée, un bip retentit et l'appareil passe automatiquement en mode veille.

**Remarque :** Si vous souhaitez annuler la minuterie, appuyez sur ON/OFF pour revenir en mode veille, ou maintenez la touche TIMER pour reprendre le réglage de puissance ou de température souhaités.

## Verrouillage parental

Pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement la table de cuisson ou de modifier les réglages de cuisson, maintenez la touche CHILD LOCK pendant quelques secondes. Le voyant [CHILD LOCK] s'allume et la table de cuisson cesse de répondre aux modifications.

**Remarque:** La touche CHILD LOCK est fonctionnelle, que l'appareil soit en marche ou en veille.

Lorsque la sécurité enfants est activée, seul la touche ON/OFF fonctionne. Pour déverrouiller, maintenez la touche CHILD LOCK pendant plusieurs secondes jusqu'à ce que le témoin s'éteigne.

---

## CONSEILS DE CUISSON

---



### MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Faites très attention lorsque vous faites de la friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement. À très haute température, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et représentent donc un risque d'incendie important.

### Conseils pour cuisiner

- Réduisez le feu lorsque les aliments commencent à bouillir.
- L'utilisation d'un couvercle de casserole réduit le temps de préparation et économise de l'énergie en maintenant la chaleur.
- Minimisez la teneur en eau ou en graisse pour réduire le temps de préparation.
- Commencez la cuisson avec un réglage de chaleur élevé et réduisez la chaleur une fois que la nourriture est entièrement chauffée.

### Mijoter et cuisson du riz

- En mijotant, le contenu de la casserole cuit au-dessous du point d'ébullition à 85°C environ. Des bulles montent parfois à la surface du liquide de cuisson. Mijoter est le secret des délicieuses soupes et des tendres ragoûts, car le goût peut se développer sans que la nourriture soit trop cuite. Vous devriez également préparer les sauces à base d'œufs et épaissies à la farine en dessous du point d'ébullition.
- La préparation du riz en utilisant la méthode d'absorption peut nécessiter un réglage de puissance plus élevé pour s'assurer que le riz va cuire dans le temps recommandé.

### Saisir un steak

1. Faites reposer la viande pendant environ 20 minutes à température ambiante.
2. Faites chauffer une casserole.
3. Frottez les deux côtés du steak avec de l'huile. Mettez un peu d'huile dans la poêle chaude et mettez-y le steak.
4. Retournez le bifteck une seule fois pendant la cuisson. La durée pour saisir la viande dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. La durée peut varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez sur le steak (par exemple avec une fourchette ou une cuillère en bois) pour vérifier sa cuisson. Plus il est dur, plus il est cuit.
5. Déposer ensuite le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour le laisser reposer et s'attendrir.

### Faire sauter des aliments en les mélangeant

1. Sélectionnez un wok plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.
2. Ayez tous les ingrédients et accessoires prêts. Le sauté doit être rapide. Si vous avez de grandes quantités de nourriture, faites-les sauter par portions, pas toutes en même temps.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à café d'huile.
4. Faites sauter la viande en premier, retirez-la et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes en remuant. Si les légumes sont chauds mais fermes, réduisez le réglage de chaleur de la plaque de cuisson, mettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez soigneusement les ingrédients ensemble pour vous assurer qu'ils sont tous bien chauds.
7. Servez immédiatement.

**Note** : Si une casserole non magnétique (aluminium par ex), une casserole de taille incorrecte ou de petits objets (tels que couteaux, fourchettes, clés) se trouvent sur le panneau à induction, l'appareil passera automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur refroidit l'unité pendant une minute de plus.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important : Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et laissez l'appareil refroidir.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Impuretés quotidiennes sur le verre (traces de doigts, empreintes et taches, causées par le débordement de nourriture et de liquides non sucrés)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Éteindre la table de cuisson.</li> <li>2 Asperger la table de cuisson avec un produit d'entretien adapté, lorsque la plaque est encore tiède mais non brûlante.</li> <li>3 Puis essuyer avec un chiffon humide et sécher avec un torchon.</li> <li>4 Rallumer la table de cuisson.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque la table de cuisson est éteinte, l'affichage « Surface chaude » disparaît, bien que la plaque de cuisson soit encore chaude. Veiller à ne pas se brûler !</li> <li>• Ne pas utiliser d'éponge métallique ou de produit abrasif. Cela pourrait endommager les surfaces de l'appareil. Vérifier sur l'emballage, si le produit d'entretien est adapté pour les plaques de cuisson en vitrocéramique.</li> <li>• Ne pas laisser de produit sur la plaque pour ne pas la tacher.</li> </ul>
Résidus de nourriture ou de liquide ayant débordé sur les touches de commande	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Éteindre la table de cuisson.</li> <li>2 Ramollir les résidus en les imbibant d'eau.</li> <li>3 Essuyer les touches avec une éponge humide, une éponge souple ou un torchon.</li> <li>4 Suivre les étapes 2-4 de « impuretés quotidiennes ».</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il se peut que la table de cuisson produise un bip, qu'elle s'éteigne d'elle-même et que les touches ne fonctionnent plus, tant que du liquide les recouvrent. S'assurer que les touches sont propres et sèches avant de rallumer les plaques.</li> </ul>

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>Résidus et éclaboussures d'aliments sucrés, encore chauds, ayant débordé ou fondu sur le verre.</p>	<p>Enlever la saleté avec un cutter, une lame de rasoir ou un grattoir pour tables de cuisson en vitrocéramique. Cependant, veiller à ne pas vous brûler au contact de la plaque encore chaude.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Éteindre la table de cuisson.</li> <li>2 Tenir le grattoir à un angle de 30 °C et gratter la saleté d'une zone refroidie de la plaque de cuisson.</li> <li>3 Enlever la saleté à l'aide d'une éponge ou d'un torchon.</li> <li>4 Suivre les étapes 2-4 de « impuretés quotidiennes ».</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlever les taches causées par les coulures ou les débordements d'aliments sucrés. Si ceux-ci refroidissent sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever et même endommager de manière permanente la surface du verre.</li> <li>• Risques de coupure : lorsque le revêtement de protection du grattoir est retiré, la lame peut être très coupante. L'utiliser avec grande précaution et le ranger en lieu sûr, hors de la portée des enfants.</li> </ul>



## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Causes possibles	Solution envisageable
Impossible d'allumer la table de cuisson.	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée et allumée. Vérifiez qu'il ne s'agit pas d'un fusible débranché ou hors service. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches de fonction ne répondent pas.	Les touches sont verrouillées.	Désactivez le verrouillage des touches.
Les touches répondent mal.	Une fine pellicule d'eau est sur les touches ou vous utilisez le bout du doigt au lieu du doigt à plat.	Assurez-vous que les touches sont sèches et utilisez vos doigts à plat.
La vitre est rayée.	Vous avez utilisé des ustensiles de cuisine avec des bords tranchants ou un tampon à récurer ou abrasif pour le nettoyage.	N'utilisez que des ustensiles de cuisson à fond plat et propre. N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'abrasifs pour le nettoyage.
Certaines casseroles font des craquements ou des cliquetis.	En raison de leur conception, certains ustensiles de cuisine peuvent émettre de tels bruits, car les fonds sont souvent fabriqués avec des matériaux différents qui se dilatent différemment à la chaleur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement, de tels bruits sont normaux.
L'appareil émet un petit bourdonnement lorsqu'il est utilisé avec un réglage de chaleur élevée.	Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.	Cela est normal. Cependant, le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement si vous réduisez le réglage de la chaleur.

Problème	Causes possibles	Solution envisageable
L'appareil fait du bruit de ventilateur.	Le ventilateur intégré s'est allumé pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après avoir éteint l'appareil.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la prise murale lorsque le ventilateur de l'unité fonctionne toujours.
Les casseroles ne chauffent pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 L'appareil ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas compatible avec l'induction.</li> <li>2 L'appareil ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour le foyer de cuisson ou n'est pas centrée sur le foyer de cuisson.</li> </ol>	N'utilisez que des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Placez la casserole au centre du foyer de cuisson et assurez-vous que les dimensions du fond conviennent au foyer de cuisson.
L'appareil ou le foyer de cuisson s'est éteint de manière inattendue, un son s'est fait entendre et un code d'erreur est affiché.	Erreur technique.	Veillez noter le code erreur, coupez l'alimentation secteur et contactez le service client.

### Codes erreurs

<b>E0</b>	Pas de casserole ou ustensile de cuisson inadapté	Lorsque les codes erreurs E0, E2 et E6 s'affichent, veuillez vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté ou bien rallumez l'appareil après l'avoir laissé refroidir. Si l'écran affiche E1 ou E3-E5, veuillez contacter un spécialiste pour inspection et réparation.
<b>E1</b>	Capteur IGBT circuit ouvert / court-circuit	
<b>E2</b>	Surchauffe interne	
<b>E3</b>	Surcharge	
<b>E4</b>	Sous-tension	
<b>E5</b>	Capteur de plaque supérieure ouvert / court-circuit	
<b>E6</b>	Surchauffe de la plaque de recouvrement	

---

## CONSEILS POUR LE RECYCLAGE

---



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.



**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.




---

## INDICE

---

Scheda informativa del prodotto 78  
 Avvertenze di sicurezza 79  
 Note sull' utilizzo e sulla manutenzione 80  
 Funzionamento 82  
 Scelta delle stoviglie 83  
 Panoramica generale 84  
 Comando generale 85  
 Funzioni e modalità' 85  
 Consigli per la cottura 87  
 Pulizia e manutenzione 89  
 Risoluzione dei problemi 91  
 Smaltimento 93

---

## DATI TECNICI

---

Articolo numero	10033593, 10034919
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

---

**Produttore:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

**Importatore per la Gran Bretagna:**

Berlin Brands Group UK Limited  
 PO Box 42  
 272 Kensington High Street  
 London, W8 6ND  
 United Kingdom

## SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello		10033593, 10034919	
Tipo di piano cottura		Piano cottura portatile	
Numero di zone e/o aree di cottura		2	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zona di cottura radiante, piastre solide)		Piano di cottura a induzione	
Per zone o aree di cottura circolari: il diametro dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato sui 5 mm più prossimi	Ø	20,0/20,0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate sui 5 mm più prossimi	L A	N/D N/D	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	193,9/192,3	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	193,1	Wh/kg

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

### Pericolo di scosse elettriche

- Staccare la spina dalla presa prima di effettuare la riparazione o la manutenzione.
- La connessione a un impianto di messa a terra è obbligatoria e necessaria.
- Le modifiche al sistema di cablaggio elettrico devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza delle istruzioni può provocare scosse elettriche o morte.



#### ATTENZIONE

Pericolo di infortuni! I bordi del piano cottura sono affilati. Prestare la massima attenzione per evitare il pericolo di infortuni.

### Avvertenze generali di sicurezza

- Leggere attentamente questo manuale prima di installare e / o di utilizzare il dispositivo.
- Non posizionare mai materiali o prodotti infiammabili sul piano cottura.
- Consegnare il manuale alla persona che installa il dispositivo in quanto ciò potrebbe far risparmiare i costi di installazione.
- Questo dispositivo deve essere installato in conformità con le istruzioni di questo manuale per evitare danni a cose e persone.
- Questo dispositivo deve essere installato e collegato a terra da un tecnico qualificato.
- Questo dispositivo deve essere collegato a un circuito dotato di un interruttore di isolamento che consente la disconnessione completa dall'alimentazione elettrica.
- L'installazione errata del dispositivo comporta la perdita della garanzia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che manchino di esperienza e conoscenza del dispositivo, a condizione che siano stati istruiti relativamente all'utilizzo del dispositivo da parte di un supervisore responsabile della loro sicurezza e che comprendano i rischi e i pericoli connessi all'uso del dispositivo.
- Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del piano cottura non devono mai essere eseguite dai bambini senza essere sorvegliati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da un tecnico qualificato per evitare danni alle cose e / o alle persone.

- Avvertenza: per ridurre il rischio di scosse elettriche, spegnere immediatamente il dispositivo se la superficie (superficie del piano cottura in vetroceramica o materiale simile che protegge le parti conduttrici) presenta delle crepe.
- Non posizionare sul piano cottura oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiai e pentole, poiché potrebbero surriscaldarsi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato con un timer esterno o con un telecomando separato.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso. Anche in caso di un breve utilizzo, il dispositivo deve essere sorvegliato in modo permanente.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante l'uso in particolar modo in caso di cottura con olio o grasso poiché ciò può comportare il pericolo di incendio. Non tentare mai di spegnere il fuoco con acqua! Spegnere il dispositivo e coprire le fiamme con una coperta antifiama o con un coperchio.



#### AVVERTENZA

Pericolo di incendio! Non posizionare oggetti sul piano cottura ad induzione ad eccezione di pentole e padelle.

## NOTE SULL'UTILIZZO E SULLA MANUTENZIONE

### Pericolo di scosse elettriche

- Non utilizzare mai un piano cottura rotto o con crepe. Nel caso in cui la superficie del piano cottura si danneggiasse (crepe o rottura), spegnerlo immediatamente tramite l'interruttore principale (presa a muro) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere sempre il piano cottura prima di eseguire la pulizia o la manutenzione.
- La mancata osservanza delle istruzioni può provocare il pericolo di scosse elettriche o la morte.

### Rischi per la salute

- Questo dispositivo è conforme agli standard per la sicurezza elettromagnetica.
- Le persone con pacemaker o altri impianti elettrici (come ad esempio le pompe per insulina) devono rivolgersi al proprio medico o al produttore dell'impianto prima di utilizzare il dispositivo per assicurarsi che i loro impianti non interferiscano con il campo elettromagnetico del piano cottura.
- La mancata osservanza delle istruzioni può provocare la morte.





### ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Durante l'uso i componenti accessibili all'utente diventano molto caldi e possono causare ustioni. Prestare attenzione che nessuna parte del corpo, indumenti o altri materiali, ad eccezione degli utensili da cucina, non vengano a contatto con la piastra fino a quando questa non si è completamente raffreddata.

- Tenere i bambini lontano dal piano cottura a induzione.
- Le impugnature della pentola possono diventare molto calde durante l'uso: non toccarle. Assicurarsi inoltre che le impugnature non si trovino direttamente sopra la piastra accesa e che siano fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza delle istruzioni può provocare ustioni e scottature.



### AVVERTENZA

Pericolo di infortuni! Prestare attenzione alla lama affilata del raschietto del piano cottura quando si rimuove il coperchio di sicurezza. Prestare la massima attenzione durante l'uso. Conservare sempre il raschietto del piano cottura con il coperchio di sicurezza inserito e tenerlo fuori dalla portata dei bambini. La mancata osservanza delle istruzioni può provocare infortuni e tagli.

### Avvertenze di sicurezza generali

- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante l'uso. Tenere presente che cuocere gli alimenti a lungo può comportare la formazione di fumo e che gli schizzi di grasso potrebbero incendiarsi.
- Non utilizzare mai il dispositivo come superficie di lavoro e non poggiare oggetti su di esso.
- Non lasciare mai oggetti o altri utensili sul dispositivo.
- Non posizionare oggetti magnetizzabili (come carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino al dispositivo, poiché potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai il dispositivo per riscaldarsi o come riscaldamento per la stanza.
- Spegnerle le piastre e il piano cottura dopo l'uso come descritto in questo manuale (ad esempio, utilizzando i comandi touch). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento della pentola.
- Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo, che non si siedano e non si arrampichino su di esso.
- Per motivi di sicurezza, non conservare oggetti nei pensili sopra il dispositivo. I bambini potrebbero arrampicarsi di nascosto sul dispositivo e infortunarsi seriamente a causa della caduta di oggetti.

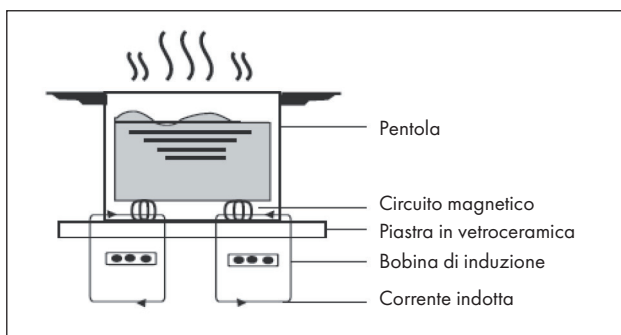
- I bambini o le persone con capacità mentali ridotte devono essere istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso del dispositivo per essere certi che utilizzino il dispositivo senza mettere in pericolo se stessi o gli altri.
- Non riparare o sostituire nessuno dei componenti del dispositivo, a meno che ciò non sia esplicitamente menzionato nel presente manuale. Tutti gli altri lavori di riparazione e di manutenzione devono essere effettuati da un elettricista qualificato.
- Non far cadere oggetti pesanti sul piano cottura e non poggiare oggetti pesanti su di esso.
- Non appoggiarsi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con angoli appuntiti. Inoltre sollevare sempre la pentola per evitare di graffiare il piano cottura.
- Non usare spazzole metalliche o detergenti aggressivi per evitare di graffiare il piano cottura.
- Questo dispositivo è per un uso in ambienti domestici e simili, come ad esempio le cucine per il personale di negozi, uffici e di altri ambienti di lavoro e per gli ospiti di hotel, motel e bed & breakfast.
- Non toccare mai le piastre a mani nude durante l'uso.
- I bambini di età inferiore a 8 anni non devono avvicinarsi al dispositivo.

---

## FUNZIONAMENTO

---

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a oscillazioni elettromagnetiche e trasferisce il calore direttamente alla pentola anziché riscaldarla indirettamente tramite la superficie in vetro. Il vetro diventa caldo perché la pentola lo riscalda.

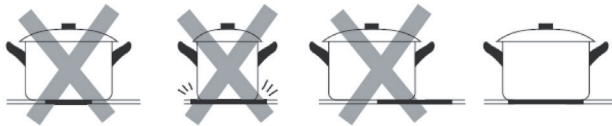


## SCELTA DELLE STOVIGLIE

**Nota:** utilizzare solo stoviglie idonee al piano cottura a induzione. Sulla confezione o sulla parte inferiore della pentola è riportato il simbolo corrispondente.

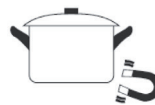


Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta. Non utilizzare pentole con bordi affilati o con la parte inferiore arrotondata.



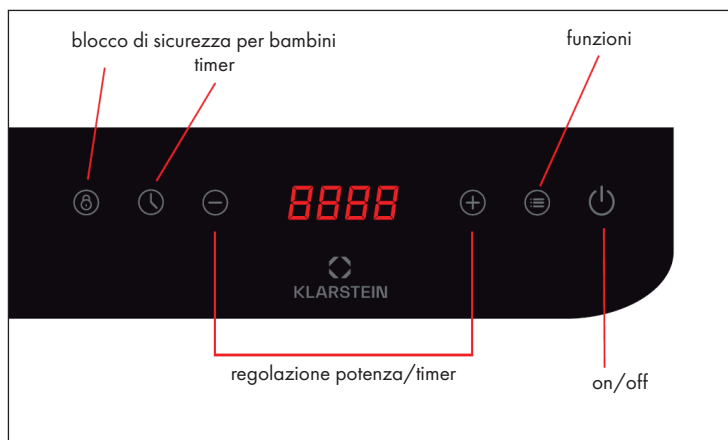
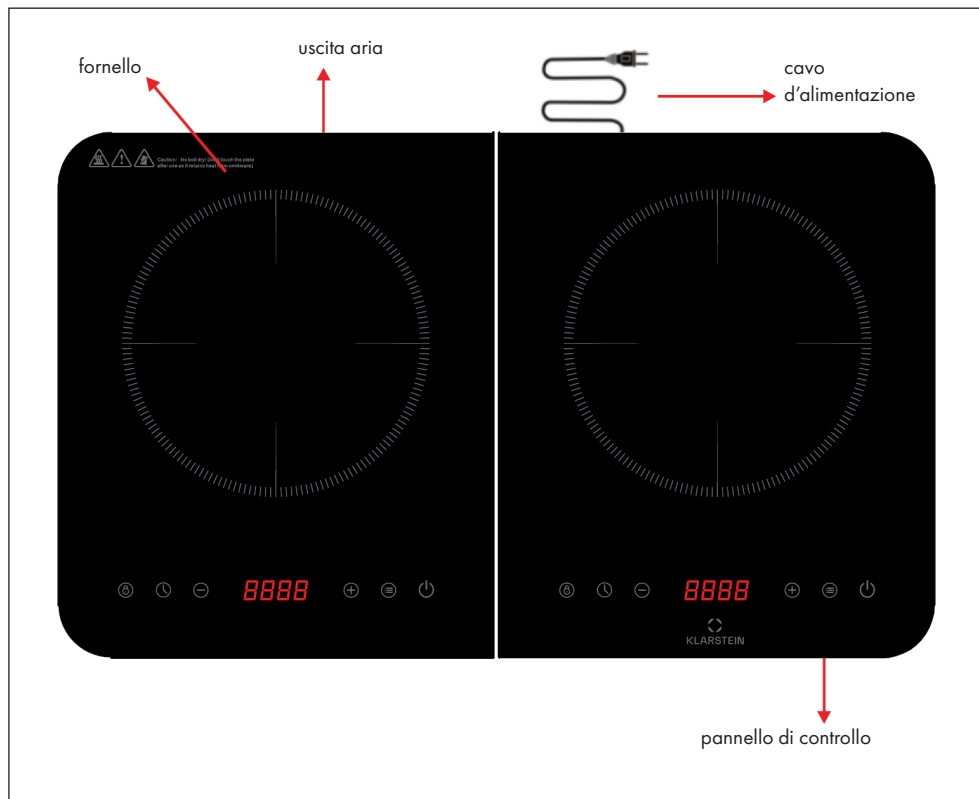
Assicurarsi che il fondo della pentola sia piatto, che aderisca alla piastra e che abbia le stesse dimensioni della piastra. Utilizzare solo pentole il cui diametro è uguale al segno sulla piastra. Se si usa una pentola leggermente più grande, l'energia viene consumata al massimo livello di efficienza. Se si usa una pentola più piccola, il livello di efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Le pentole con un diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere riconosciute dal piano cottura a induzione. Posizionare sempre la pentola al centro della piastra.

È possibile eseguire un test per verificare l'idoneità della pentola. Muovere un magnete in direzione della parte inferiore della pentola. Se il magnete viene attratto, la pentola è idonea al piano cottura a induzione.



**Nota:** Sollevare sempre la pentola dal piano cottura a induzione. Non tirare la pentola per evitare di graffiare il piano cottura.

## PANORAMICA GENERALE



---

## COMANDO GENERALE

---

### Accendere/spengere il dispositivo

Dopo aver inserito la spina viene emesso un segnale acustico e la spia di on/off inizia a lampeggiare. Sul display viene visualizzato [C].

Mettere una pentola o padella adatta su una delle zone di cottura. Premere una volta su ON/OFF, sul display viene visualizzato [ON] e la spia di ON/OFF lampeggia. Premere il tasto di funzionamento "tasto" per scegliere la funzione desiderata. Quando avete finito di cucinare premete nuovamente ON/OFF per passare alla modalità standby.

---

## FUNZIONI E MODALITA'

---

### Impostare la potenza (zona sinistra e destra)

Premere FUNCTION. Sul display a sinistra viene visualizzato [1600]. 1600 W sono preimpostati. Sul display a destra viene visualizzato [1300]. 1300 W sono preimpostati. Utilizzare i tasti [+] e [-] per aggiustare la potenza.

- La potenza della piastra sinistra si può aggiustare nel modo seguente:  
200>400>600>800>1000>1200>1400>1600>1800>2000 W
- La potenza della piastra destra si può aggiustare nel modo seguente:  
200>400>600>800>1000>1200>1300>1500 W

Premere FUNCTION per passare a un'altra modalità. Premere ON/OFF per uscire dalle impostazioni.

### Impostare la temperatura (zona sinistra e destra)

Premere FUNCTION. I display a destra e sinistra visualizzano [180]. La temperatura preimpostata a destra e sinistra è pari a 180 °C. Utilizzare i tasti [+] e [-] per aggiustare la temperatura.

- La temperatura della piastra sinistra si può aggiustare nel modo seguente:  
60>80>100>120>140>160>180>200>220>240 °C
- La temperatura della piastra destra si può aggiustare nel modo seguente:  
60>80>100>120>140>160>180>200>220>240 °C

Premere FUNCTION per passare a un'altra modalità. Premere ON/OFF per uscire dalle impostazioni.

## Funzioni timer

Nel momento in cui si sceglie una determinata modalità, è possibile utilizzare la funzione timer.

Premere TIMER una volta per accedere alla funzione timer: la spia [TIMER] lampeggia. La spia mostra la durata standard. Aggiustare la durata con i tasti [+] e [-]. Ogni volta che si preme il tasto la durata aumenta/diminuisce di 1 minuto. Tenere premuti i tasti per aggiustare la durata più velocemente. Si può impostare la durata da 1 a 240 minuti.

Premere nuovamente TIMER dopo l'impostazione per confermare l'inserimento o aspettare brevemente che venga accettato e che la spia non lampeggi più.

Quando il tempo impostato è trascorso viene emesso un segnale acustico e il dispositivo passa automaticamente alla modalità standby.

**Nota:** Qualora si volesse interrompere il timer premere ON/OFF per ritornare alla modalità standby oppure tenere premuto il tasto TIMER per riprendere la funzione di potenza o temperatura desiderata.

## Blocco di sicurezza per bambini

Per evitare che i bambini accendano il piano cottura per sbaglio o che modifichino le impostazioni di cottura, tenere premuto il tasto CHILD LOCK per alcuni secondi. La spia [CHILD LOCK] lampeggia e il piano cottura è immune da qualsiasi modifica.

**Nota:** E' possibile premere il tasto CHILD LOCK sia durante il funzionamento sia in modalità standby.

Quando è attivo il blocco di sicurezza bambini funziona soltanto il tasto ON/OFF. Per togliere il blocco tenere premuto il tasto CHILD LOCK per alcuni secondi finché la spia non scompare.

---

## CONSIGLI PER LA COTTURA

---



### AVVERTENZA

Pericolo di incendi! Prestare particolare attenzione quando si frigge, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente. A temperature molto elevate, l'olio e il grasso possono prendere fuoco spontaneamente e quindi rappresentare un enorme rischio di incendio.

### Consigli per la cottura

- Quando gli alimenti iniziano a cuocere diminuire la cottura.
- Utilizzare un coperchio per diminuire i tempi di cottura e risparmiare energia.
- Per ridurre il tempo di cottura, non versare più olio e acqua.
- Iniziare il processo di cottura con una temperatura elevata e ridurla in seguito.

### Cuocere a fuoco lento e cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento avviene sotto il punto di ebollizione ad una temperatura di circa 85°C, quando le bolle salgono occasionalmente in superficie. Cuocere a fuoco lento è fondamentale per la preparazione di zuppe in quanto ciò consente alla zuppa di insaporirsi senza scuocersi. Far cuocere zuppe e stufati a fuoco lento in modo da preservarne il gusto. Si consiglia di cuocere a fuoco lento anche le salse contenenti uova o farina.
- Cuocere il riso facendo assorbire l'acqua può richiedere l'impostazione di una potenza più elevata per ottenere la giusta cottura.

### Preparare le bistecche

1. Lasciare riposare la carne per 20 minuti a temperatura ambiente.
2. Scaldare una padella.
3. Ungere entrambi i lati della bistecca con olio, aggiungere un po' di olio nella padella e mettere la bistecca.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. La durata della cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura che si vuole ottenere. Il tempo per ciascun lato è compreso tra 2 e 8 minuti. Controllare la cottura con una forchetta.
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto prima di servirla.

## Rosolare gli alimenti

1. Utilizzare un wok piatto idoneo al piano cottura a induzione o una padella grande.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e gli accessori. Rosolare gli alimenti è un processo rapido. In caso di grandi quantità di alimenti, dividerli in porzioni.
3. Riscaldare la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere per prima cosa la carne, toglierla e tenerla al caldo.
5. Rosolare le verdure. Se le verdure sono calde ma ancora croccanti, ridurre la potenza della piastra, mettere la carne nella padella e aggiungere il sugo.
6. Mescolare tutti gli ingredienti.
7. Servire subito le pietanze.

**Nota:** se sul piano cottura vengono posizionati una pentola non magnetica (ad esempio in alluminio), una pentola di dimensioni non idonee o oggetti come coltelli, forchette, chiavi, il dispositivo entra automaticamente in modalità standby dopo un minuto. La ventola raffredda il dispositivo per un altro minuto.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

Importante: prima di eseguire la pulizia, staccare la spina dalla presa e far raffreddare il dispositivo.

Cosa?	Come?	Importante!
Impurità quotidiane sul vetro (impronte digitali, impronte e macchie, causate da alimenti e liquidi)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Spegnere la piastra.</li> <li>2 Utilizzare un detergente adatto per la pulizia delle piastre quando la piastra non è più calda.</li> <li>3 Pulire con un panno umido e asciugare la piastra con un asciugamano.</li> <li>4 Accendere di nuovo la piastra.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando la piastra è spenta, la spia „superficie calda“ sul display si spegne, sebbene la piastra sia ancora calda. Prestare attenzione a non scottarsi!</li> <li>• Non usare pagliette o abrasivi che potrebbero danneggiare le superfici. Leggere sulla confezione se il prodotto è adatto per la pulizia delle piastre in vetroceramica.</li> <li>• Non lasciare residui di detergente sulla piastra che potrebbero gocciolare.</li> </ul>
Residui di cibo o liquidi sui tasti funzione.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Spegnere la piastra.</li> <li>2 Pulire i tasti con un panno umido.</li> <li>3 Utilizzare un panno morbido, una spugna morbida o carta da cucina.</li> <li>4 Seguire i passi 2-4 „Impurità quotidiane“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se è ancora presente del liquido sulla piastra, può accadere che il piano di cottura emetta un segnale acustico, si spenga e i tasti non funzionino più. Assicurarsi che i tasti siano puliti e asciutti, prima di accendere di nuovo le piastre.</li> </ul>

<b>Cosa?</b>	<b>Come?</b>	<b>Importante!</b>
Residui di alimenti e spruzzi sul vetro.	<p>Togliere lo sporco con un raschietto per piano cottura in vetroceramica prestando attenzione a non scottarsi con le piastre calde.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Spegnerne la piastra.</li> <li>2 Servirsi del raschietto per rimuovere lo sporco dalla piastra quando questo si è raffreddata.</li> <li>3 Infine utilizzare carta da cucina per pulire la piastra.</li> <li>4 Seguire i passaggi 2-4 „Impurità quotidiane“.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere macchie e schizzi immediatamente: in seguito la loro rimozione diventa più difficile.</li> <li>• Attenzione: rischio di lesioni! Una volta rimosso il coperchio di sicurezza, la lama del raschietto fuoriesce. Fare attenzione in modo da evitare infortuni.</li> </ul>

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione possibile
La piastra non si accende.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che la piastra sia collegata alla corrente e che sia accesa. Controllare i fusibili. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti funzione non reagiscono.	Die Tasten sind blockiert.	Deaktivieren Sie die Tastensperre (siehe „Tastensperre deaktivieren“ im Kapitel „Bedienung“).
I tasti funzione non rispondono.	I tasti sono bloccati.	Disattivare il blocco tasti.
I tasti non funzionano correttamente.	È possibile ci sia un sottile strato di acqua sui tasti oppure si premono i tasti con la punta delle dita al posto dei polpastrelli.	Assicurarsi che i tasti siano asciutti e premerli con i polpastrelli.
Il vetro è graffiato.	Sono state utilizzate pentole appuntite oppure pagliette o prodotti abrasivi.	Utilizzare solo pentole con fondo piatto. Non utilizzare per la pulizia pagliette o prodotti abrasivi.
Alcune pentole fanno rumore.	In base al tipo di pentola, è possibile che vengano prodotti dei rumori, poiché il fondo della pentola spesso è composto da materiali che si espandono con il calore.	Non si tratta di un malfunzionamento. Tale rumori sono normali.
Il dispositivo emette un leggero ronzio se viene utilizzato con un'impostazione di cottura elevata.	Ciò è causato dalla tecnologia a induzione.	Ciò è normale. Il rumore sparisce o si attenua non appena si diminuisce l'impostazione del calore.

Problema	Causa possibile	Soluzione possibile
Si sente il rumore di una ventola.	La ventola integrata nel dispositivo si è attivata per impedire un surriscaldamento dei componenti elettronici. Può accadere che la ventola resti in funzione ancora per un po' dopo aver spento il dispositivo.	Ciò è normale e non è necessario nessun intervento. Non spegnere l'alimentazione se la ventola del dispositivo resta in funzione.
Le pentole non si riscaldano.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Il dispositivo non riconosce la pentola, poiché questa non è idonea al piano cottura a induzione.</li> <li>2 Il dispositivo non riconosce la pentola poiché è troppo piccola oppure non è collocata al centro della piastra.</li> </ol>	Utilizzare solo pentole idonee al piano cottura a induzione. Collocare la pentola al centro della piastra e accertarsi che le dimensioni della parte inferiore siano adatte alla piastra.
Il dispositivo o la piastra si sono spenti inavvertitamente, viene emesso un segnale acustico e appare un codice di errore.	Errore tecnico.	Annotare il codice di errore, staccare la spina dalla presa e contattare il servizio clienti.

### Messaggi di errore

<b>E0</b>	Nessuna stoviglia o stoviglie non adatte.	<p>Quando appaiono gli errori E0, E2 ed E6, verificare che le stoviglie siano adatte o riaccendere il dispositivo dopo che si è raffreddato.</p> <p>Se sul display appare E1 o E3-E5 rivolgersi a una ditta specializzata per la verifica e la riparazione.</p>
<b>E1</b>	Sensore IGBT periodo non operativo/ cortocircuito	
<b>E2</b>	Surriscaldamento interno	
<b>E3</b>	Sovratensione	
<b>E4</b>	Bassa tensione	
<b>E5</b>	Sensore piastra superiore aperto/ cortocircuito	
<b>E6</b>	Surriscaldamento piastra di copertura	

---

## SMALTIMENTO

---



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.







**KLARSTEIN**