

VARICOOK STEEL

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

10034504



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

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
Geräteübersicht 9
Bedienung 10
Reinigung und Pflege 11
Fehlerbehebung 11
Hinweise zur Entsorgung 12
Hersteller & Importeur (UK) 12

English 13
Français 23
Español 33
Italiano 43

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10034504
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung (Watt)	3100 W
Temperatureinstellung	60-240 °C
Timer-Einstellung	1-180 min

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10034504		
Art der Kochmulde	Mobile Kochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		2	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	19 / 19	cm
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.	L B	k.A. k.A.	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	188,0 / 191,5	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	189,8	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 Gewährleistungsansprüche erlöschen.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- 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.

- 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 des Gebrauchs 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 des Gebrauchs 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. Verstaun Sie den Kochfeldschaber immer mit aufgesetzter Sicherheitsabdeckung, außerhalb der Reichweite von Kindern. Das Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Verletzungen und Schnitten führen.

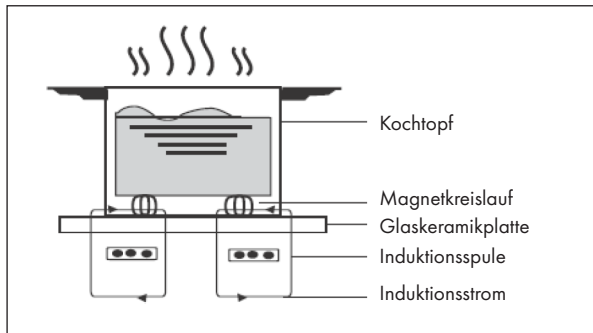
Allgemeine Sicherheitshinweise

- 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.



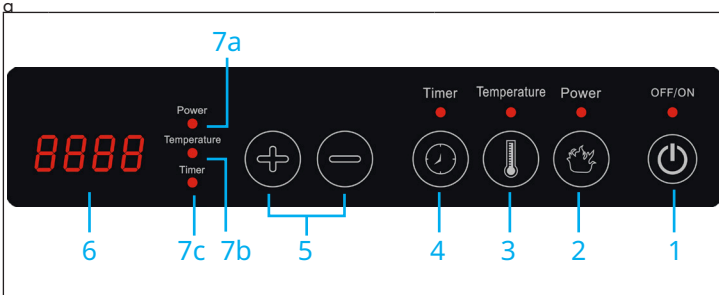
GERÄTEÜBERSICHT

Kochfeld



- | | |
|--------------|------------------------|
| 1 Kochfläche | 4 Lufteinlassöffnungen |
| 2 Display | 5 Luftauslassöffnungen |
| 3 Bedienfeld | |

Display und Bedienfeld



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1 Ein/Aus-Taste | 7 Anzeigen für: |
| 2 Leistungsstufe einstellen | a Betrieb/Leistungsstufe |
| 3 Temperatur einstellen | b Temperatur |
| 4 Timer | c Timer |
| 5 Tasten „+“ und „-“ zum Einstellen | |
| 6 LED Display | |

BEDIENUNG

1. Stellen Sie die Kochplatte auf eine harte, ebene und trockene Fläche.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf das Kochfeld der Kochplatte.
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und nehmen Sie die folgenden Einstellungen vor:

Leistungsstufe einstellen

Drücken Sie die Funktionstaste (2), um den Leistungsstufenmodus auszuwählen. Stellen Sie dann mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Leistungsstufe zwischen 200 W und 1800 W (200 W und 1300 W) ein. Je höher die Leistungsstufe, desto schneller erwärmt sich das Gerät, was die Vorbereitungszeit deutlich verkürzt.

Temperatur einstellen

Drücken Sie die Funktionstaste (2), um den Temperaturstufenmodus auszuwählen. Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie die gewünschte Temperatur zwischen 60 °C und 240 °C einstellen.

Timer einstellen

Drücken Sie die Timer-Taste (3). Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit zwischen 0 bis 180 min ein. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Kocher automatisch aus.

Geeignete Töpfe und Pfannen

- Diese Gerät eignet sich zur Nutzung mit Kochgeschirr aus: magnetisierbarem leitfähigem Material (Emailguss, Edelstahl) mit flachem, ebenem Boden und einem Durchmesser zwischen 12 und 30 cm.
- Diese Gerät eignet sich nicht zur Nutzung mit Kochgeschirr aus: Glas, Keramik, Aluminium mit abgerundetem/konvexem Boden und weniger als 12 cm oder mehr als 30 cm Durchmesser.

Hinweise zum Kochen

Das Induktionskochfeld ist (nahezu) sofort kochbereit. Stellen Sie niemals leere Töpfe und Pfannen auf die Kochfläche aus Keramikglas. Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Induktionszone, da sonst der untere Teil des Topfes oder der Pfanne ungleichmäßig erwärmt wird und das Essen anbrennen kann.

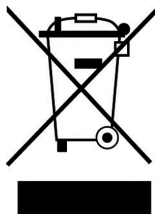
REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung des Induktionskochfeldes den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Kochfeld abkühlen!
- Lassen Sie Kinder erst dann in die Nähe des Kochfeld, wenn es abgekühlt ist!
- Reinigen Sie nach dem Abkühlen die Glaskeramik-Kochfläche und das Bedienfeld des Kochfelds mit einem Tuch. Zur Reinigung von stärker verschmutzten Stellen verwenden Sie ein mit Geschirrspülmittel befeuchtetes Tuch.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel (wie Scheuerschwämme oder Scheuerpulver).
- Tauchen Sie das Induktionskochfeld und das Netzkabel nicht in Wasser!
- Halten Sie die Kochfeld-Oberfläche immer sauber, um die Ansammlung von Schmutz im Bereich des Ventilators und dessen mögliche Beeinträchtigung zu vermeiden. Wischen Sie den Staub aus dem Bereich der Luftöffnungen mit Wattestäbchen oder einer Zahnbürste und einer kleinen Menge eines nicht aggressiven Reinigungsmittels ab und entfernen Sie vorsichtig Ölflecken.
- Entfernen Sie die Reste von Reinigungsmitteln vorsichtig mit einem feuchten Tuch von der Kochfläche, da diese sonst beim Einschalten des Kochfeldes einbrennen können.

FEHLERBEHEBUNG

Code	Mögliche Ursache	Problemlösung
E0	Ungeeigneter Topf/Pfanne (z. B. Durchmesser kleiner als 12 cm)	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
E1	Induktionskochfeld falsch angeschlossen/Schaltkreis defekt	Kontaktieren Sie das Fachpersonal
E2	Problem mit dem Temperatursensor	Kontaktieren Sie das Fachpersonal
E3	Überspannung	Prüfen Sie den Stromkreislauf und finden Sie einen geeigneten Stromanschluss.
E4	Unterspannung	Prüfen Sie den Stromkreislauf und finden Sie einen geeigneten Stromanschluss.
E5	Überhitzung des Topfbodens	Lassen Sie das Gerät abkühlen und überprüfen Sie den Topf oder die Pfanne.
E6	Problem mit dem Ventilator/der Luftein- und -auslass ist blockiert	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Überprüfen und reinigen Sie die Luftöffnungen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, Kontaktieren Sie das Fachpersonal

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.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

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.



CONTENTS

Product Data Sheet	2
Safety Instructions	3
Instructions on Use and Maintenance	4
Operating Principle	6
Device Overview	7
Operation	8
Cleaning and Care	9
Troubleshooting	9
Disposal Considerations	10
Manufacturer & Importer (UK)	10

TECHNICAL DATA

Item number	10034504
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption (watt)	3100 W
Temperature setting	60-240 °C
Timer setting	1-180 min

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10034504		
Type of hob	Mobile 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	19 / 19	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	188,0 / 191,5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	189,8	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 device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- 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.

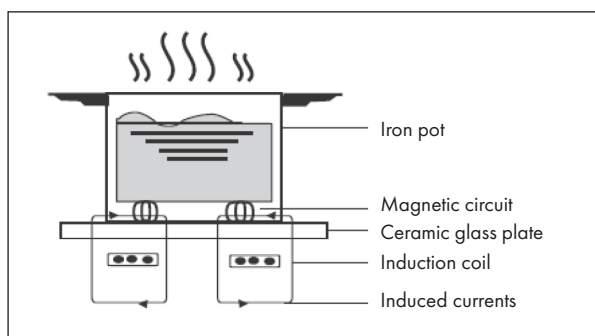
General Instructions

- 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.



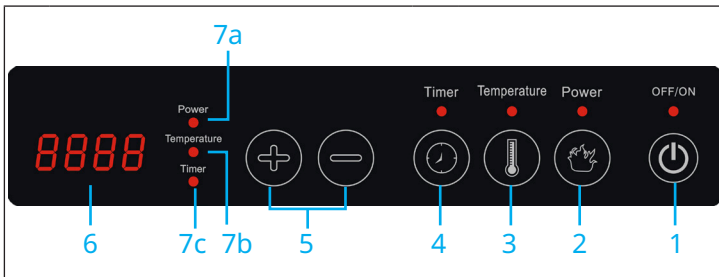
DEVICE OVERVIEW

Induction Hob



- | | |
|-----------------|-----------------------|
| 1 Cooktop | 4 Air intake openings |
| 2 Display | 5 Air vents |
| 3 Control panel | |

Display and Control Panel



- | | |
|------------------------------------|-------------------|
| 1 On/Off button | 7 Indicators for: |
| 2 Setting power | a Power |
| 3 Setting heating temperature | c Temperature |
| 4 Timer | d Timer |
| 5 "+" and "-" buttons for settings | |
| 6 LED display | |

OPERATION

1. Put the cooker on a hard, flat and dry surface.
2. Insert the plug into the socket.
3. Put an appropriate cooking pot or pan on the heating plate of the cooker.
4. Press the On/Off button and make the following settings:

Setting the power level

Press the function button (2) to select the power level mode. Then use the "+" and "-" buttons to set the desired power level between 200 W and 1800 W (200 W and 1300 W). The higher the power level, the faster the device heats up, which appreciably reduces the time of preparation.

Setting the temperature

Press the function button (2), to select the temperature setting mode. Use the "+" and "-" buttons to set the desired temperature between 60 °C and 240 °C.

Setting the timer

Press the timer button (3). Use the "+" and "-" buttons to set the desired time between 0 and 180 minutes. After the set time has elapsed, the cooker automatically turns off.

Suitable pots and pans

- This device is suitable for use with cookware made of: magnetizable conductive material (enamel cast iron, stainless steel) with a flat and even bottom and a diameter of between 12 and 30 cm.
- This device is not suitable for use with the following cookware: Glass, ceramic, aluminium with rounded/convex bottom and a diameter of less than 12 cm or more than 30 cm.

Hints for cooking

The induction hob is ready for cooking nearly immediately. Never place empty pots and pans on the ceramic glass cook top. Place the cookware always in the middle of the induction zone, otherwise the lower part of the pot or pan is heated unevenly and the food may burn.

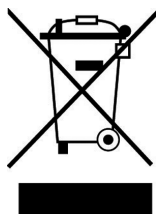
CLEANING AND CARE

- Before cleaning and servicing the induction hob, unplug it from the power outlet and allow the hob to cool down!
- Do not let children near the hob until it has cooled down!
- After cooling down, clean the ceramic glass cook top and the control panel of the hob with a cloth. Use a cloth moistened with dishwasher detergent to clean more soiled areas.
- Do not use abrasive cleaners (such as abrasive sponges or scouring powder).
- Do not immerse the induction hob and the power cord in water!
- Keep the top of the hob clean all the time to prevent accumulation of dirt around the fan and its possible failure. Wipe the dust from the area of air circulation openings using cotton buds or a toothbrush with a small amount of non-aggressive cleaning detergent and carefully remove oil stains.
- Clean carefully the remnants of cleaning agents off the cook top with damp cloth, otherwise they can burn when the hob is turned on.

TROUBLESHOOTING

Code	Possible Cause	Suggested Solution
E0	Unsuitable pot/pan (e.g. diameter smaller than 12 cm)	Place suitable cookware on the cook top.
E1	Induction hob connected incorrectly/circuit malfunction	Contact a professional.
E2	Problem with the temperature sensor.	Contact a professional.
E3	Overvoltage	Check the power circuit and find a suitable power supply.
E4	Undervoltage	Check the power circuit and find a suitable power supply.
E5	Overheating of the pot bottom	Allow the appliance to cool down and check the pot or pan.
E6	Problem with the fan, the air inlet and outlet is blocked	Allow the unit to cool down. Check and clean the airflow vents. If the problem persists, contact a professional.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

Fiche de données produit	24
Consignes de sécurité	25
Consignes d'utilisation et de maintenance	26
Principe de fonctionnement	28
Aperçu de l'appareil	29
Utilisation	30
Nettoyage et entretien	31
Résolution des problèmes	31
Informations sur le recyclage	32
Fabricant et importateur (UK)	32

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10034504
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance (watts)	3100 W
Plage de températures	60-240 °C
Réglage de la minuterie	1 - 180 min

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10034504		
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrée mobile		
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	19 / 19	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 B	n.c. n.c.	cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	188,0 / 191,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	189,8	Wh/kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque d'électrocution

- 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 potentiellement mortel.



ATTENTION

Risque de blessure ! Les bords de la plaque de cuisson sont tranchants. Soyez prudent pour 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 peut 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.

- 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 casserole.



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Ne placez rien d'autre que des casseroles sur les plaques à induction.

CONSIGNES D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE

Risque d'électrocution

- 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 potentiellement mortel.

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 mettre votre vie en danger.



ATTENTION

Risques de brûlures ! Pendant l'utilisation, les parties de l'appareil accessibles à l'utilisateur chauffent au point qu'elles peuvent causer des brûlures. Ne touchez la plaque de cuisson avec le corps, les vêtements et autres matériaux tels que les ustensiles de cuisine que lorsqu'elle est 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 tranchante d'un grattoir pour table de cuisson est exposée dès que vous retirez la protection de sécurité. Soyez extrêmement prudent : rangez toujours le grattoir avec sa protection hors de la portée des enfants. Ne pas suivre les instructions peut entraîner des blessures et des coupures.

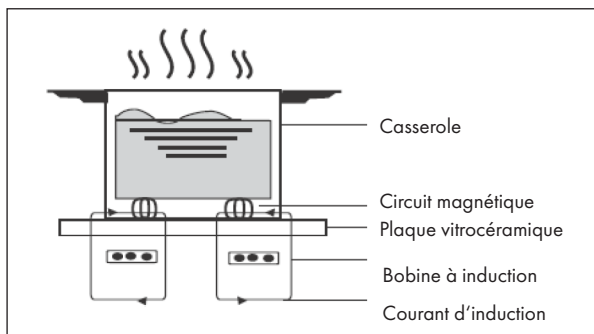
Consignes générales de sécurité

- 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 placards 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 être en mesure d'approcher l'appareil

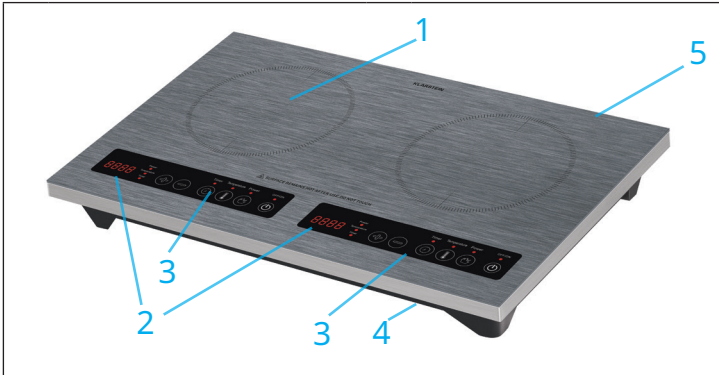
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

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 chauffer indirectement par la surface vitrée. La vitre chauffe uniquement par contact avec la casserole.



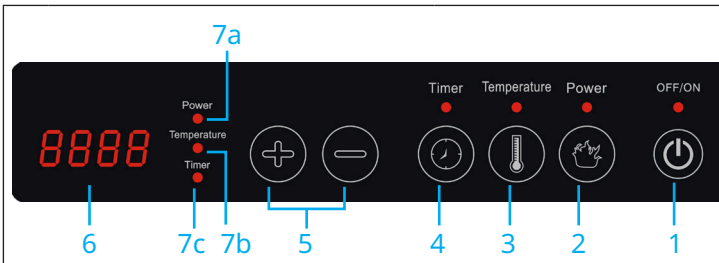
APERÇU DE L'APPAREIL

Table de cuisson



- | | | | |
|---|--------------------|---|---------------------------|
| 1 | Table de cuisson | 4 | Ouvertures d'entrée d'air |
| 2 | Écra | 5 | Sorties d'air |
| 3 | Panneau de command | | |

Ecran et panneau de commande



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|-------------|
| 1 | Bouton de marche/arrêt | 7 | Voyants de |
| 2 | Puissance | a | Puissance |
| 3 | Température | b | Température |
| 4 | Timer | c | Minuterie |
| 5 | Touches de réglage „+“ et „-“ | | |
| 6 | Ecran LED | | |

UTILISATION

1. Placez la plaque de cuisson sur une surface dure, plane et sèche.
2. Branchez la fiche dans la prise.
3. Placez une casserole ou une poêle adaptée sur la table de cuisson.
4. Appuyez sur le bouton marche / arrêt et effectuez les réglages suivants :

Réglage du niveau de puissance

Appuyez sur la touche de fonction (2) pour sélectionner le niveau de puissance. Ensuite, utilisez les touches „+“ et „-“ pour régler le niveau de puissance souhaité entre 200 W et 1800 W (200 W et 1300 W). Plus le niveau de puissance est élevé, plus l'appareil chauffe rapidement, ce qui réduit considérablement le temps de préparation.

Réglage de la température

Appuyez sur la touche de fonction (2) pour sélectionner le niveau de température. Utilisez les touches „+“ et „-“ pour régler la température souhaitée entre 60 °C et 240 °C.

Réglage de la minuterie

Appuyez sur la touche de la minuterie (3). Utilisez les touches „+“ et „-“ pour régler la durée souhaitée entre 0 et 180 minutes. Lorsque la durée définie est écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Casseroles et poêles adaptées

- Cet appareil est conçu pour être utilisé avec des ustensiles de cuisson en : matériau conducteur magnétisable (émail, inox) à fond plat et de diamètre compris entre 12 et 30 cm.
- Cet appareil ne convient pas aux ustensiles de cuisson en verre, céramique, aluminium à fond arrondi / convexe et de diamètre inférieur à 12 cm ou supérieur à 30 cm.

Remarques sur la cuisson

La table à induction est (presque) prête à l'emploi. Ne placez jamais de casseroles ou de poêles vides sur la surface de cuisson en vitrocéramique. Placez toujours l'ustensile de cuisson au centre de la zone d'induction, sinon la partie inférieure de la casserole chauffera de manière inégale et pourrait brûler les aliments.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer et d'effectuer l'entretien la table de cuisson à induction, débranchez-la et laissez-la refroidir !
- Ne laissez pas les enfants approcher de la table de cuisson tant qu'elle n'a pas refroidi !
- Après refroidissement, nettoyez la surface de cuisson en vitrocéramique et son panneau de commande avec un chiffon. Pour nettoyer les zones les plus encrassées, utilisez un chiffon imbibé de liquide vaisselle.
- N'utilisez pas d'abrasifs (tels que des tampons ou de la poudre à récurer).
- Ne plongez pas la plaque à induction et son cordon d'alimentation dans l'eau !
- Gardez toujours la surface de la table de cuisson propre pour éviter toute accumulation de saleté autour du ventilateur et tout dommage éventuel. Essayez la poussière des aérateurs avec un coton-tige ou une brosse à dents et une petite quantité de produit de nettoyage non agressif, puis éliminez soigneusement les taches d'huile.
- Retirez délicatement les restes de produits de nettoyage de la table de cuisson avec un chiffon humide, sinon ils risquent de brûler lorsque vous l'allumerez.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Code	Cause possible	Solution
E0	Poêle/casserole inadaptée (par ex diamètre inférieur à 12 cm)	Utilisez des ustensiles adaptés
E1	Table de cuisson à induction mal connectée / circuit défectueux	Contactez un professionnel
E2	Problème sur le capteur de température	Contactez un professionnel
E3	Surcharge	Vérifiez le circuit et trouvez un branchement approprié.
E4	Sous tension	Vérifiez le circuit et trouvez un branchement approprié.
E5	Surchauffe du fond de la casserole	Laissez l'appareil refroidir et vérifiez la poêle ou la casserole.
E6	Problème sur le ventilateur / l'entrée ou la sortie d'air est bloquée	Laissez l'appareil refroidir. Vérifiez et nettoyez les bouches d'aération. Si le problème persiste, contactez un professionnel.

INFORMATIONS SUR 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.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



ÍNDICE

Hoja de datos del producto	34
Indicaciones de seguridad	35
Indicaciones de funcionamiento y mantenimiento	36
Indicaciones sobre el funcionamiento	38
Vista general del aparato	39
Funcionamiento	40
Limpieza y cuidado	41
Detección y resolución de anomalías	41
Indicaciones sobre la retirada del aparato	42
Fabricante e importador (Reino Unido)	42

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10034504
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia (vatios)	3100 W
Ajuste de temperatura	60-240 °C
Configuración del temporizador:	1-180 min

HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto		10034504	
Tipo de módulo de cocina		Módulo empotrable móvil	
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	19 / 19	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 B	sin información sin información	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	188,0 / 191,5	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	189,8	Wh/kg

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando realice reparaciones o mantenimiento en el aparato.
- Asegúrese de disponer de una conexión eléctrica con toma de tierra.
- Solamente un electricista autorizado debe realizar modificaciones en el sistema eléctrico.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar descargas eléctricas.



ATENCIÓN

¡Riesgo de lesiones! Los cantos de la placa de cocción son afilados. Manípulela con mucho cuidado, ya que podría cortarse.

Indicaciones generales de seguridad

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.
- Nunca coloque materiales o productos fácilmente inflamables sobre la placa de cocción.
- Ponga esta información a disposición de toda la persona que monte el aparato, pues así podrá ahorrarse gastos de instalación.
- Instale el aparato siguiendo este manual de instrucciones a fin de evitar daños personales y materiales.
- Solamente una persona cualificada debe instalar y conectar este aparato a una toma de tierra.
- Conecte este aparato a un circuito eléctrico que disponga de un diferenciador que permita una separación completa del suministro eléctrico.
- Los derechos de garantía pueden cancelarse por una instalación deficiente del aparato.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- El aparato no es un juguete. Los niños no deben realizar obras de limpieza o mantenimiento.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o una persona igualmente cualificada para evitar daños personales o materiales.
- Apague enseguida el aparato a fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica si la superficie (superficie de cocción vitrocerámica o material similar que proteja las piezas conductoras) presenta roturas.
- No coloque ningún objeto metálico, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas sobre la superficie de cocción, ya que pueden alcanzar temperaturas muy elevadas.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.

- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Supervise el proceso de cocción. Supervise siempre los procesos de cocción breves.
- Nunca deje el aparato sin supervisión durante el proceso de cocción, pues la cocción con aceite o grasa pueden ser peligrosos y provocar un incendio. Nunca sofoque 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, excepto ollas y sartenes.

INDICACIONES DE FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

- No 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 incumplimiento de estas indicaciones puede provocar descargas eléctricas.

Riesgos para la salud

- Este aparato cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- Las personas que utilicen un 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 incumplimiento de estas indicaciones puede provocar la muerte.



ATENCIÓN

Riesgo de quemaduras. Durante el uso, las piezas accesibles al aparato alcanzan temperaturas muy elevadas que pueden provocar quemaduras. Asegúrese de que su cuerpo, ropa y otros materiales (como utensilios de cocina) tocan 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 encuentren justo encima de la zona de cocción encendida. Asegúrese de que las asas de las ollas se encuentren fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de 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 tapa de seguridad. Preste especial atención durante su uso. Guarde el rascador de vitrocerámica siempre con la tapa puesta y fuera del alcance de los niños. El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar lesiones y cortes.

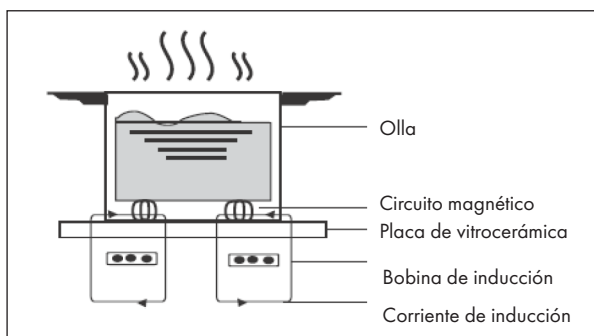
Indicaciones generales de seguridad

- No deje el aparato sin supervisión cuando está en marcha. Si cuece demasiado un alimento puede provocar que se forme humo y que las salpicaduras de grasa entren en combustión.
- No guarde objetos encima del aparato.
- Nunca deje objetos ni otros utensilios sobre el aparato.
- No coloque objetos magnéticos (p. ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni aparatos electrónicos (p. ej. ordenador, reproductor MP3) cerca del aparato, pues pueden verse afectados por el campo electromagnético del aparato.
- 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). A la hora de apagar el aparato, no confíe en la función de detección de ollas si retira la olla de la placa.
- No deje que los niños jueguen con el aparato ni que se sientan o se suban a él.
- No guarde nada que pueda interesar a los niños en los armarios encima del aparato. Los niños capaces de subirse al aparato pueden sufrir lesiones graves a causa de los posibles objetos caídos.
- Los niños y las personas con discapacidades psíquicas deberán ser instruidos por una persona responsable acerca del uso del aparato para garantizar que pueden manejarlo sin poner 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 ni deje caer objetos pesados encima de la placa de cocción.
- No se suba encima de la placa de cocción.
- No utilice ollas de cantos afilados ni las arrastre por la superficie de cocción para evitar que la arañen.
- No utilice cepillos metálicos ni otros productos de limpieza agresivos para limpiar la superficie, pues la podría dañar.
- Utilice este aparato exclusivamente en entornos domésticos o similares, como cocinas de personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales; en granjas o cocinas de hoteles, moteles o alojamientos tipo Bed&Breakfast que utilicen los huéspedes.
- Nunca toque la zona de cocción con las manos desprotegidas mientras esté en funcionamiento.
- Los niños menores de 8 años no deben estar cerca del aparato.

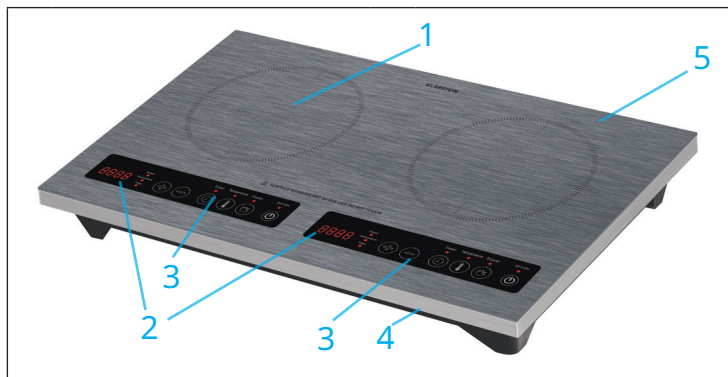
INDICACIONES SOBRE EL FUNCIONAMIENTO

La cocción con inducción es 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 calentarla indirectamente mediante la superficie de cristal. El cristal solo se calienta porque la olla está caliente.



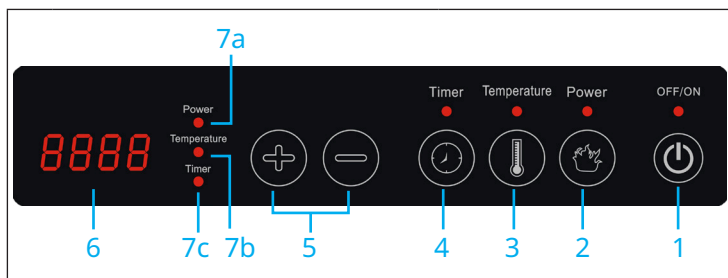
VISTA GENERAL DEL APARATO

Placa de cocción



- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 1 Superficie de cocción | 4 Entradas de ventilación |
| 2 Display | 5 Salidas de ventilación |
| 3 Panel de control | |

Display y teclas de control



- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 1 Botón ON/OFF | 7 Indicadores para: |
| 2 Configurar potencia | a Potencia |
| 3 Configurar temperatura | b Temperatura |
| 4 Temporizador | c Temporizador |
| 5 Botones «+» y «-» | |
| 6 Display LED | |

FUNCIONAMIENTO

1. Coloque la placa de cocción sobre una superficie dura, plana y seca.
2. Introduzca el cable de alimentación en la toma de corriente.
3. Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción de la placa.
4. Pulse el botón ON/OFF y elija los siguientes ajustes:

Configurar el nivel de potencia

Pulse el botón (2) para elegir el modo de niveles de potencia. Elija el nivel de potencia deseado con los botones «+» y «-», entre 200 W y 1800 W (200 W y 1300 W). Cuanto más alto es el nivel de potencia, más rápido se calienta el aparato, lo que reduce considerablemente el tiempo de preparación.

Configurar la temperatura

Pulse el botón (2) para elegir el modo de niveles de temperatura. Elija la temperatura deseada con los botones «+» y «-», entre 60 °C y 240 °C.

Configurar el temporizador

Pulse el botón del temporizador (3). Elija el tiempo deseado con los botones «+» y «-», entre 0 y 180 minutos. Tras transcurrir el tiempo configurado, la placa se apaga automáticamente.

Ollas y sartenes adecuadas

- Este aparato es apto para usarse con utensilios de cocina de: material conductor magnetizable (esmalte fundido, acero inoxidable) con fondo plano y un diámetro de entre 12 y 30 cm.
- Este aparato no es apto para usarse como utensilios de cocina de: vidrio, cerámica, aluminio con fondo redondeado/convexo y menos de 12 cm o más de 30 cm de diámetro.

Indicaciones sobre la cocción

La placa de inducción está (casi) lista para funcionar. Nunca coloque ollas y sartenes vacías sobre la placa de cocción de vitrocerámica. Siempre coloque los utensilios de cocina en el centro de la zona de inducción, ya que, de lo contrario, la parte inferior de la olla o sartén se calentará de forma irregular y la comida podría quemarse.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo.
- No deje que los niños se encuentren cerca de la placa a menos que esté enfriada.
- Limpie con un paño la superficie de vitrocerámica y el panel de control del aparato cuando estén enfriados. Utilice un paño mojado con un producto de limpieza para limpiar las áreas más sucias.
- No utilice productos abrasivos como estropajos o polvos limpiadores.
- Nunca sumerja la placa de inducción ni el cable de alimentación en agua.
- Mantenga siempre limpia la superficie de la placa de cocción para evitar la acumulación de suciedad en la zona del ventilador y su posible deterioro. Limpie el polvo de los conductos de ventilación con hisopos de algodón o un cepillo de dientes y una pequeña cantidad de detergente no agresivo y elimine cuidadosamente las manchas de aceite.
- Elimine con cuidado los restos de productos de limpieza de la superficie de cocción con un paño húmedo, ya que, de lo contrario, pueden quemarse al encender la placa de cocción.

DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

Código	Posible causa	Solución
E0	Olla/sartén inadecuada (p. ej. diámetro menos de 12 cm)	Utilice un utensilio adecuado.
E1	Placa de inducción mal conectada/Circuito eléctrico defectuoso	Contacte un técnico especializado
E2	Problema con el sensor de temperatura	Contacte un técnico especializado
E3	Sobretensión	Compruebe el circuito eléctrico y busque una toma de corriente adecuada
E4	Subtensión	Compruebe el circuito eléctrico y busque una toma de corriente adecuada
E5	Sobrecalentamiento del fondo del recipiente	Deje que el aparato se enfríe y compruebe la olla o la sartén
E6	Problema con el ventilador/entradas o salidas de ventilación bloqueadas	Deje que el aparato se enfríe. Compruebe y limpie las ranuras de ventilación. Si el problema persiste, contacte a un técnico especializado

INDICACIONES SOBRE LA 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.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

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. 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	44
Avvertenze di sicurezza	45
Avvertenze su utilizzo e manutenzione	46
Funzionamento	48
Descrizione del dispositivo	49
Utilizzo	50
Pulizia e manutenzione	51
Correzione degli errori	51
Avviso di smaltimento	52
Produttore e importatore (UK)	52

DATI TECNICI

Numero articolo	10034504
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza (Watt)	3100 W
Impostazione temperatura	60-240 °C
Impostazione timer	1-180 min

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello		10034504	
Tipo di piano cottura		Piano cottura a incasso mobile	
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	19 / 19	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 B	N/D N/D	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	188,0 / 191,5	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	189,8	Wh/kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Rischio di folgorazione

- Staccare la spina dalla presa di corrente prima di realizzare manutenzione o riparazioni sul dispositivo.
- Il collegamento a un sistema con messa a terra è necessario e obbligatorio.
- Modifiche alla canalizzazione elettrica devono essere realizzate da un elettricista qualificato.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può causare folgorazioni o morte.



ATTENZIONE

Pericolo di lesione! I bordi del piano cottura sono taglienti. Fare attenzione a non tagliarsi.

Avvertenze di sicurezza generiche

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima dell'installazione e/o dell'utilizzo del dispositivo.
- Non poggiare mai prodotti o materiali facilmente infiammabili sopra al piano cottura.
- Mettere queste informazioni a disposizione di chi monta il dispositivo, in modo da risparmiare sui costi di installazione.
- Per evitare danni a cose e persone, il dispositivo deve essere installato sulla base di questo manuale d'uso.
- Il dispositivo deve essere installato e dotato di messa a terra da una persona qualificata.
- Questo dispositivo deve essere collegato a un circuito elettrico con disgiuntore di sicurezza, in modo da poterlo scollegare completamente dall'alimentazione elettrica.
- Un'installazione errata può comportare la perdita di validità della garanzia.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con esperienza e conoscenze insufficienti possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati precedentemente istruiti in modo esaustivo sull'utilizzo del dispositivo e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del piano cottura non devono essere in nessun caso realizzate da bambini da soli.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare danni a cose e/o persone.
- Attenzione: se la superficie presenta delle crepe (superficie di cottura in vetroceramica o materiale simile che protegge componenti che trasportano corrente), spegnere immediatamente il dispositivo per ridurre il rischio di folgorazioni.

- Non poggiare oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi delle pentole sul piano cottura, in quanto potrebbero diventare estremamente caldi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per lavare il piano cottura.
- Il dispositivo non può essere utilizzato con un timer esterno o con un telecomando separato.
- Tenere sempre sotto controllo il dispositivo mentre si cucina. Durante sessioni ai fornelli brevi, il dispositivo deve essere tenuto permanentemente sotto controllo.
- Non lasciare mai il dispositivo privo di controllo mentre si cucina. L'utilizzo di olio o grassi è particolarmente pericoloso e può provocare incendi. Non cercare in nessun caso di estinguere con acqua un incendio causato da grassi! Spegnerne il dispositivo e coprire la fiamma con una coperta ignifuga o con il coperchio di una pentola.

**AVVERTENZA**

Pericolo d'incendio! Non poggiare sul piano cottura altri oggetti che non siano pentole e padelle!

AVVERTENZE SU UTILIZZO E MANUTENZIONE

Rischio di folgorazione

- Non cucinare assolutamente se il piano cottura è crepato. Se il piano cottura è rotto o crepato, spegnere immediatamente il dispositivo con l'interruttore principale (presa elettrica a muro) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnerne il piano cottura prima di pulizia e manutenzione.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può causare folgorazioni e morte:

Rischi per la salute

- Questo dispositivo rispetta gli standard di sicurezza elettromagnetici.
- Persone con pacemaker o altri impianti elettrici (come pompe per l'insulina) devono contattare un medico o il produttore degli impianti per assicurarsi che questi non siano influenzati dal campo elettromagnetico del piano cottura.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può essere fatale.



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Durante l'utilizzo, alcuni componenti accessibili all'utente diventano così caldi da poter causare ustioni. Assicurarsi che parti del corpo, abiti o altri materiali che non sono utensili da cucina entrino in contatto con il piano cottura solo dopo il completo raffreddamento.

- Tenere i bambini lontano dal piano cottura a induzione.
- Le impugnature delle pentole possono diventare estremamente calde durante l'utilizzo. Evitare di toccarle. Assicurarsi che le impugnature delle pentole non si trovino direttamente sopra a un fornello acceso. Assicurarsi che le impugnature delle pentole siano fuori dalla portata dei bambini.
- Il mancato rispetto delle avvertenze può causare ustioni.



AVVERTENZA

Pericolo di lesione! La lama affilatissima di un raschietto per piano cottura viene esposta non appena si rimuove la copertura di sicurezza. Utilizzarlo con estrema attenzione e conservare il raschietto fuori dalla portata dei bambini e sempre con la copertura di sicurezza sopra. Il mancato rispetto delle avvertenze può causare lesioni e tagli.

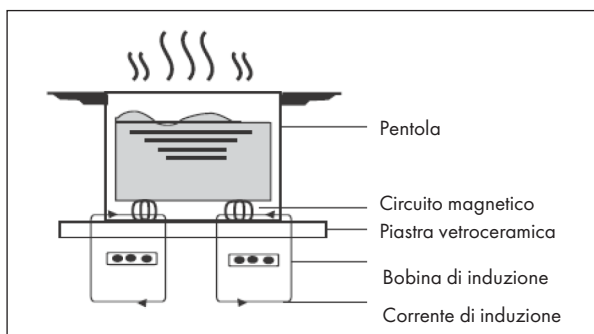
Avvertenze di sicurezza generiche

- Non lasciare il dispositivo privo di controllo durante l'utilizzo. Se acqua o olio dovessero traboccare per cottura eccessiva, può svilupparsi del fumo o gli spruzzi di grasso possono prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come piano di lavoro o per poggiare oggetti.
- Non poggiare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino al dispositivo, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Dopo l'utilizzo, spegnere i fornelli e il piano cottura come descritto in questo manuale (ad es. utilizzando il controllo touch). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento pentole quando si tolgono pentole o padelle dai fornelli.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo, di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare sopra al dispositivo oggetti che sono di interesse per i bambini. I bambini potrebbero arrampicarsi di nascosto sul dispositivo e ferirsi seriamente se gli oggetti dovessero cadere.
- Bambini e persone con limitate capacità fisiche e psichiche che utilizzano il dispositivo devono essere stati precedentemente istruiti in modo esaustivo sull'utilizzo, per assicurarsi che non rappresentino un pericolo per loro stessi o altri.
- Non riparare o sostituire componenti del dispositivo, a meno che non sia esplicitamente suggerito nel manuale d'uso. Ogni altro tipo di riparazioni o opere di manutenzione devono essere realizzate da elettricisti qualificati.
- Non far cadere e non appoggiare oggetti pesanti sul piano cottura.

- Non poggiarsi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti e non trascinarle sulla superficie del piano cottura, in modo da evitare che si graffi.
- Non utilizzare spugne metalliche o detergenti aggressivi per pulire la superficie per evitare che si graffi.
- Questo dispositivo è adatto al solo uso casalingo e ambienti simili, come cucine del personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismo, per ospiti in hotel, motel e bed & breakfast.
- Non toccare assolutamente il piano cottura a mani nude mentre è in funzione.
- Non permettere a bambini sotto a 8 anni di avvicinarsi al dispositivo.

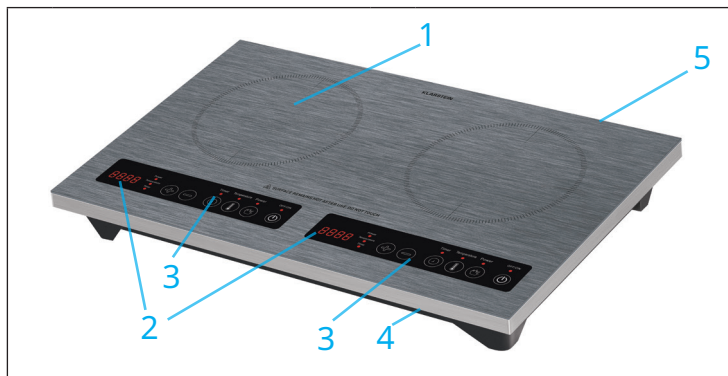
FUNZIONAMENTO

L'induzione è una tecnologia per cucinare avanzata, efficiente ed economica. Funziona con onde elettromagnetiche e trasmette il calore direttamente alla pentola, invece di scaldarla indirettamente tramite la superficie in vetro. Il vetro diventa bollente solo perché è la pentola a scaldarlo.



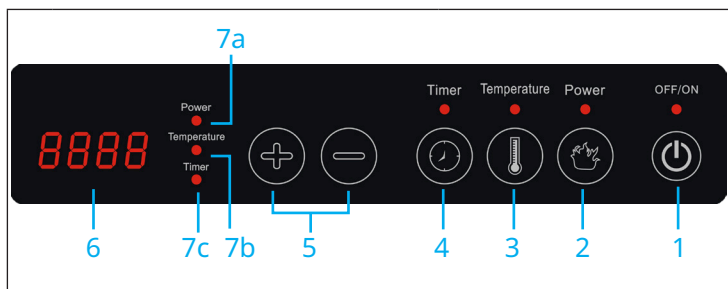
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

Piano cottura



- | | | | |
|---|-----------------------|---|---------------------------|
| 1 | Piano cottura | 4 | Apertura di ingresso aria |
| 2 | Display | 5 | Apertura di uscita aria |
| 3 | Pannello di controllo | | |

Display e pannello di controllo



- | | | | |
|---|-----------------------|---|------------------|
| 1 | Tasto ON/OFF | 7 | Indicazioni per: |
| 2 | Impostare potenza | a | Potenza |
| 3 | Impostare temperatura | b | Temperatura |
| 4 | Timer | c | Timer |
| 5 | Tasti „+“ y „-“ | | |
| 6 | Display LED | | |

UTILIZZO

1. Posizionare il piano cottura su una superficie dura, piana e asciutta.
2. Collegare la spina alla presa elettrica.
3. Posizionare una pentola o una padella adatta al centro del fornello.
4. Premere On/Off e impostare come segue:

Impostare il livello di potenza

Premere il tasto funzione (2) per selezionare la modalità per il livello di potenza. Impostare il livello desiderato con i tasti "+" e "-" tra 200 W e 1800 W (200 W e 1300 W). Maggiore il livello di potenza, più rapido il tempo di riscaldamento del dispositivo e sensibilmente minore il tempo necessario alla preparazione.

Impostare la temperatura

Premere il tasto funzione (2) per selezionare la modalità per il livello di temperatura. Impostare la temperatura desiderata con i tasti "+" e "-" tra 60 °C e 240 °C.

Impostare il timer

Premere il tasto timer (3). Impostare il timer desiderato con i tasti "+" e "-" tra 0 e 180 minuti. A timer scaduto, il dispositivo si spegne automaticamente.

Padelle e pentole adatte

- Questo dispositivo è adatto all'utilizzo con stoviglie di materiali conduttivi magnetizzabili (ghisa smaltata, acciaio inox) con fondo piatto e un diametro tra 12 e 30 cm.
- Il dispositivo non è adatto all'utilizzo con stoviglie di vetro, ceramica, alluminio, con fondi arrotondati/convessi e diametro inferiore di 12 cm o superiore di 30 cm.

Avvertenze per cucinare

Il piano di cottura a induzione è (praticamente) subito pronto all'uso. Non poggiare mai pentole e padelle vuote sulla superficie in vetroceramica. Mettere le stoviglie sempre al centro della zona a induzione, altrimenti il fondo viene riscaldato in modo non omogeneo e gli alimenti potrebbero bruciare.

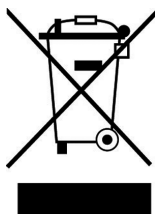
PULIZIA E MANUTENZIONE

- Staccare la spina e lasciare raffreddare il dispositivo prima di pulizia e manutenzione!
- Lasciare che i bambini si avvicinino al dispositivo solo quando si è completamente raffreddato.
- Dopo il raffreddamento, pulire la superficie di cottura in vetro ceramica e il pannello di controllo con un panno. Per pulire sporco ostinato, utilizzare un panno inumidito con detersivo per piatti.
- Non utilizzare prodotti abrasivi (come spugne o polveri abrasive).
- Non immergere piano cottura e cavo di alimentazione in acqua!
- Tenere sempre pulita la superficie del piano cottura, in modo da evitare l'accumulo di sporco nella zona della ventola e un conseguente malfunzionamento. Pulire la zona adiacente alle prese d'aria con un bastoncino di cotone o uno spazzolino da denti e una piccola quantità di detergente delicato e rimuovere con cura le macchie d'olio.
- Rimuovere accuratamente residui di detergente dalla zona di cottura con un panno umido, altrimenti potrebbero bruciare quando si accende il dispositivo.

CORREZIONE DEGLI ERRORI

Codice	Possibile causa	Soluzione
E0	Pentola/padella non adatta (ad es. diametro inferiore di 12 cm)	Utilizzare una pentola adatta
E1	Piano cottura collegato in modo errato/Circuito guasto	Contattare personale tecnico
E2	Problema con il sensore di temperatura	Contattare personale tecnico
E3	Sovratensione	Controllare il circuito elettrico e trovare una connessione elettrica adatta
E4	Sottotensione	Controllare il circuito elettrico e trovare una connessione elettrica adatta
E5	Surriscaldamento del fondo della pentola	Lasciare raffreddare il dispositivo e controllare pentola o padella
E6	Problema con la ventola/Ingresso e uscita aria bloccati.	Lasciare raffreddare il dispositivo, controllare le aperture di ventilazione e pulirle. Se il problema persiste, contattare personale tecnico

AVVISO DI 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.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom



KLARSTEIN