

TRINITYCOOK

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

10035361



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

Sicherheitshinweise	4
Hinweise zu Bedienung und Wartung	5
Funktionsweise	7
Geräteübersicht	8
Bedienfeld, Tasten und Anzeigen	9
Inbetriebnahme	11
Bedienung	12
Schutzfunktionen	14
Reinigung und Pflege	15
Fehlerbehebung	16
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	18
Hinweise zur Entsorgung	20
Hersteller & Importeur (UK)	20
Produktdatenblatt	21

English	23
Français	41
Español	59
Italiano	77

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10035361
Stromversorgung	220-240 V ~50/60 Hz
Leistung (Watt)	3400 W
Heizstufen	1-9
Timer	0-180 Minuten

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlagrisiko

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Wartungen oder Reparaturen am Gerät durchgeführt werden.
- Die Verbindung zu einem 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 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.
- 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.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Kinder das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Kochfeldes sollte von Kindern niemals allein durchgeführt werden.
- Das Netzkabel 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 metallischen Gegenstände wie beispielsweise Messer, Gabeln, Löffel, Topfdeckel oder in Aluminiumfolie verpackte Lebensmittel auf das Kochfeld, da diese dort sehr heiß werden könnten.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keinen Dampfreiniger.
- Gießen Sie zum Reinigen niemals Wasser direkt auf das Gerät, um Gefahren zu vermeiden.
- Stellen Sie keine Reinigungsmittel oder brennbaren Materialien in die Nähe oder unter das Gerät.
- 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 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.
- Kochen Sie niemals Essen, das sich noch in der Dose befindet, um Explosionsgefahren zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Induktionskochfeld niemals in Umgebungen mit hohen Temperaturen, z. B. in der Nähe eines Gas- oder Kerosinkochers.



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 aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Induktionskochfeld vor der Reinigung und Wartung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- 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.
- Nach Gebrauch ist die entsprechende Kochzone noch heiß. Berühren Sie niemals die Keramikoberfläche, um Verbrennungen zu vermeiden. Kinder sollten während und nach dem Kochen einen Sicherheitsabstand einhalten. Solange die Glasoberfläche heiß ist, dürfen die Kabel nicht mit der Kochfeldoberfläche in Berührung kommen, da sonst das Netzkabel und das Kochfeld beschädigt werden könnten.

**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.

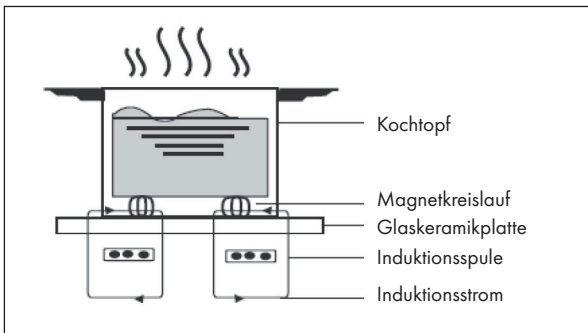
Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt. Ein Überkochen kann zu Raumentwicklung 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 Benutzung 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.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen und im Haushalt vorgesehen und zum Kochen bestimmt.
- 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.

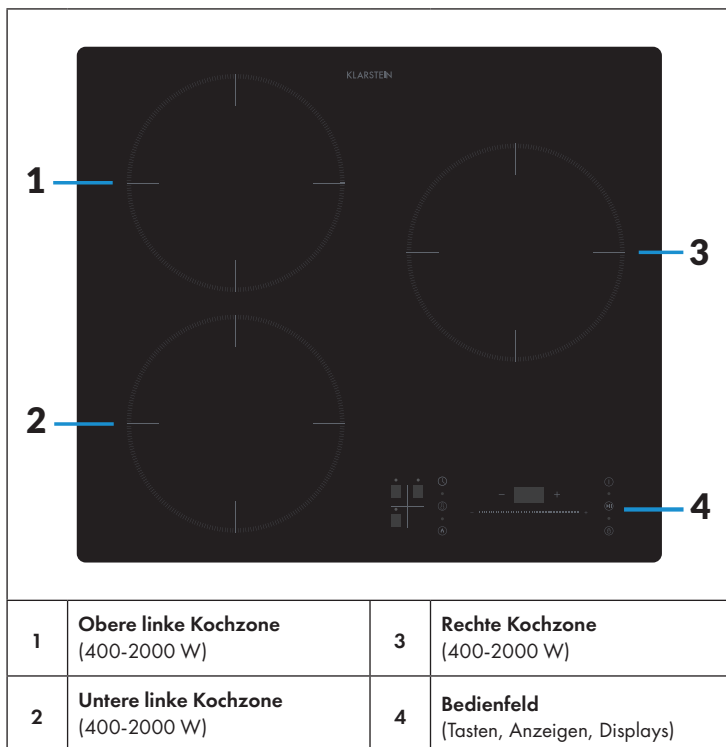
FUNKTIONSWEISE

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.

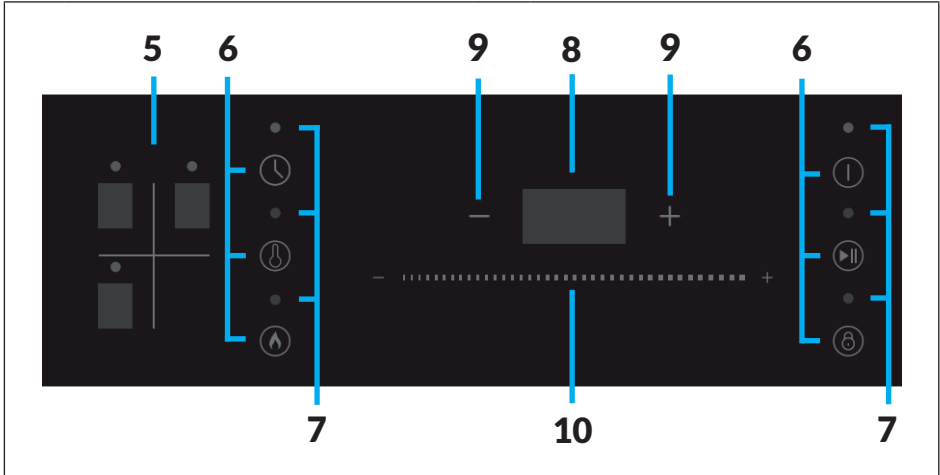


Auf einem Induktionskochfeld darf nur Kochgeschirr aus ferromagnetischem Metall verwendet werden.

GERÄTEÜBERSICHT



BEDIENFELD, TASTEN UND ANZEIGEN



5	Kochzonen-Anzeige (3 Kontrollleuchten und 3 Displays)	8	Timer/Temperatur-Display
6	Tasten für Bedienfunktionen (Timer, Temperatur, Heizstufe, Ein/Aus, Pause, Tastensperre)	9	Plus/Minus-Tasten (Zum Einstellen des Timers.)
7	Kontrollleuchten für Bedienfunktionen (Timer, Temperatur, Heizstufe, Ein/Aus, Pause, Tastensperre)	10	Touch-Schieberegler (-/+) (Zum Einstellen der Heizstufe und Temperatur.)

Tasten	Bild
Ein/Aus	
Pause	
Temperatur	
Heizstufe	
Timer	
Tastensperre (Kindersicherung)	
Timer-Einstellung (+/-)	

Kontrollleuchten	Bild
Ein/Aus	
Pause	
Temperatur	
Heizstufe	
Timer	
Tastensperre (Kindersicherung)	
Kochzonen	

Schieberegler (Touchsteuerung):
 Zum Einstellen der Heizstufe und Temperatur.

INBETRIEBNAHME

Hinweise zum Umgang mit dem Induktionskochfeld

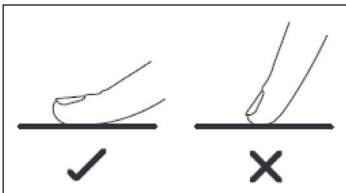
- Legen Sie die Lebensmittel niemals direkt auf die Kochfläche, sondern kochen Sie immer mit Kochgeschirr.
- Lassen Sie niemals Öl-Rückstände oder eingeölte Lebensmittel auf der Kochfeldoberfläche zurück, da Öl überhitzt werden und einen Brand erzeugen kann. Wenn ein Brand durch Öl verursacht wird, löschen Sie das Feuer nicht, indem Sie Wasser darauf gießen. Decken Sie das Feuer mit einem Deckel ab und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Die Oberfläche des Induktionskochfelds kann beschädigt werden, wenn Sie harte oder scharfkantige Gegenstände darauf fallen lassen. Bewahren Sie harte und scharfkantige Gegenstände an einem sicheren, geeigneten Platz auf.
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Überprüfen Sie vor jedem Kochvorgang den Topfboden. Dieser sollte nicht zu rau sein, damit die Kochfeldoberfläche nicht zerkratzt wird.

Ungeeignetes Kochgeschirr



Touch-Steuerung

- Die Tasten des Bedienfelds des Geräts reagieren auf Berührungen. Es ist deshalb nicht notwendig, beim Berühren Druck auszuüben.
- Verwenden Sie zum Berühren den Fingerballen und nicht die Fingerspitze.



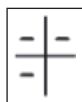
- Jedes Mal, wenn das Gerät eine Berührung registriert, piept es.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und dass sie nicht abgedeckt werden (beispielsweise von Gegenständen oder Lappen). Bereits ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Tasten erschweren.

BEDIENUNG

Hinweis: Bevor Sie das Induktionskochfeld einschalten, stellen Sie ein Kochgeschirr aus ferromagnetischem Metall auf die Kochfeldoberfläche.

Induktionskochfeld einschalten

Berühren Sie die Ein/Aus-Taste . Es ertönt ein Piepton. Auf dem Kochzonen-Display (5) erscheint die folgende Anzeige:



Heizstufe einstellen


Berühren Sie die Heizstufen-Taste . Die Heizstufen-Kontrollleuchte und die Kontrollleuchte für die gewählte Kochzone über dem Kochzonen-Display (5) blinken. Auf dem Display der gewählten Kochzone wird "0" angezeigt.

Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Heizstufe von "1" bis "9" ein.



Um die gewählte Kochzone auszuschalten, verschieben Sie den Regler mit dem Finger nach links bis auf dem Kochzonen-Display (5) „-“ angezeigt wird.

Temperatur einstellen


Berühren Sie die Temperatur-Taste . Die Temperatur-Kontrollleuchte und die Kontrollleuchte der gewählten Kochzone über dem Kochzonen-Display (5) blinken.

Stellen Sie mit dem Touch-Schieberegler eine Temperatur zwischen 60 °C und 240 °C ein.





Um die gewählte Kochzone auszuschalten, verschieben Sie den Regler mit dem Finger ganz nach links.


Timer einstellen

Berühren Sie die Timer-Taste , die Timer-Kontrollleuchte leuchtet auf. Stellen Sie mit den Plus- und Minus-Tasten (+/-) eine Zeit zwischen 0-180 Minuten ein. Der Timer-Display (8) geht an. Wenn der Timer-Countdown abgelaufen ist, ertönt ein Piepsignal und das Induktionskochfeld wird automatisch ausgeschaltet.

Tastensperre aktivieren

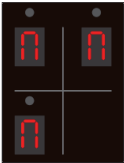
Berühren Sie 1 Sekunde lang die Tastensperre-Taste . Es ertönt ein Piepton.
Die Tastensperre-Anzeige leuchtet auf und die eingestellte Funktion wird gesperrt. Wenn Sie nun versehentlich eine andere Taste berühren, reagiert das Induktionskochfeld nicht, außer Sie berühren die Ein-/Aus-Taste .


Tastensperre deaktivieren

Berühren Sie 2 Sekunden lang die Tastensperre-Taste . Es ertönt ein Piepton.
Die Tastensperre-Kontrollleuchte geht aus und die eingestellte Funktion ist nicht mehr gesperrt.




Pause-Funktion

Berühren Sie 1 Sekunde lang die Pause-Taste . Es ertönt ein Piepsignal.
Die Pause-Kontrollleuchte leuchtet auf und auf dem Kochzonen-Display (5) erscheint die folgende Anzeige:



Das Kochfeld unterbricht den Betrieb, bis Sie erneut die Pause-Taste  drücken, um das Kochfeld wieder in Betrieb zu nehmen. Das Induktionskochfeld startet wieder mit den vor der Unterbrechung vorgenommenen Einstellungen.

Hinweise zum Einstellen von Heizstufe, Temperatur und Timer

1. Wenn die Kontrollleuchte einer Kochzone über dem Kochzonen-Display (5) blinkt, können Sie für diese Kochzone die Heizstufe, die Temperatur und den Timer einstellen. Wenn Sie nicht diese Kochzone einstellen möchten, nehmen Sie hier keine Einstellungen vor. Stattdessen können Sie mit der Heizstufen-Taste  oder der Temperatur-Taste  eine andere Kochzone auswählen.
2. Die Einstellung der Heizleistung wird auf dem Kochzonen-Display (5) angezeigt. Wenn Sie die Temperatur einstellen, wird auf dem Kochzonen-Display (5) "C" angezeigt und auf dem Temperatur-Display (8) erscheint die eingestellte Temperatur.
3. Nachdem Sie die Temperatur oder die Heizleistung eingestellt haben, berühren Sie die Timer-Taste , um die Timer-Einstellung vorzunehmen, solange die Kontrollleuchte für die Kochzone über dem Kochzonen-Display (5) noch blinkt. Die Timer-Einstellung und die eingestellte Temperatur werden abwechselnd auf dem Timer/Temperatur-Display (8) angezeigt.

4. Wenn „E0“ auf dem Kochzonen-Display (5) angezeigt wird, hat das Induktionskochfeld kein Kochgeschirr aus ferromagnetischem Metall erkannt, was bedeutet, dass das verwendete Kochgeschirr ungeeignet ist. Verwenden Sie Kochgeschirr aus ferromagnetischem Metall.

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Die zugänglichen Geräteoberflächen können während des Betriebs sehr heiß werden.

SCHUTZFUNKTIONEN

Übertemperaturschutz

Das Gerät ist mit einem Temperatursensor zur Überwachung der Temperatur im Inneren der Kochfelder ausgestattet. Erkennt das Gerät eine zu hohe Temperatur, verhindert sowohl das Induktionskochfeld als auch das Hi-Light Glaskeramik-Kochfeld automatisch einen weiteren Temperaturanstieg.

Erkennung kleiner Gegenstände (Induktionskochfeld)

Wenn das Induktionskochfeld einen Topfes mit einem Durchmesser unter 80 mm oder kleinere Gegenstände (z. B. Messer, Gabel, Zange, Schlüssel etc.) oder einen nichtmagnetischen Topf (z. B. aus Aluminium oder Bronze) erkennt, ertönt ca. 1 Minute lang ein Alarmsignal. Falls Sie nicht rechtzeitig ein geeignetes Kochgeschirr auf das Induktionskochfeld stellen, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

Restwärme nach Gebrauch

Wenn das Kochfeld über einen längeren Zeitraum in Betrieb ist, gibt die Kochzone auch nach dem Ausschalten noch für einige Minuten Restwärme ab.

Automatischer Abschaltenschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion des Gerätes. Wenn das Induktionskochfeld nicht nach 120 Minuten ausgeschaltet wird, schaltet es sich automatisch aus.

Wenn der Topf vom Kochfeld entfernt wird, unterbricht das Gerät sofort das weitere Erhitzen, es ertönt 1 Minute lang ein Alarmsignal und das Gerät schaltet sich ab.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung nach jedem Gebrauch

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochfeldoberfläche nicht mehr heiß ist.
- Entfernen Sie Rückstände wie Salz, Zucker und Sand unmittelbar nach dem Kochen, um Kratzer auf dem Kochfeld zu vermeiden.

Nicht-geeignete Reinigungsmittel

- Verwenden Sie keine Hochleistungs- oder Wischdampfreiniger zum Reinigen des Induktionskochfelds. Wischen Sie die Kochfeldoberfläche nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel, damit die Glasscheibe nicht zerkratzt oder beschädigt wird.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Induktionskochfelds niemals Stahlbürsten oder ätzende Reinigungsmittel wie Reinigungssprays oder Rostreiniger.

Kochfeld von der Arbeitsplatte entfernen

- Bevor Sie das Gerät von der Küchenarbeitsplatte herunternehmen, stellen Sie sicher, dass die Stromzufuhr unterbrochen wurde.

Häufige mögliche Schäden

Diese häufig auftretenden Schäden sollten die Funktionalität des Gerätes nicht beeinträchtigen:

- **Rost:** Rückstände von Zucker oder von Lebensmitteln mit hohem Zuckergehalt können dazu führen, dass die Oberfläche rostet.
- **Kratzer:** Salz-, Zucker- oder Sandkörner oder ein ungeeigneter Topfboden können Kratzer verursachen.
- **Abnutzung:** Der Abrieb eines Metallrings auf der Kochfeldoberfläche oder die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel kann zu Abnutzungserscheinungen führen.
- **Verblassen der Markierungen:** Die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel führt zum Verblassen der Markierungen.

Hinweis: Die zuvor genannten Schäden werden durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Pflege des Gerätes verursacht und stehen nicht im Zusammenhang mit technischen Mängeln, weshalb sie nicht Gegenstand der Gewährleistung sind.

FEHLERBEHEBUNG

Hinweis: Wenn während des Gebrauchs Störungen auftreten und auf dem Display wird einer der Fehlercodes angezeigt, die in der nachfolgenden Tabelle aufgeführt sind, überprüfen Sie, ob sich das Problem mit der angegebenen Lösungsmöglichkeit beheben lässt, bevor Sie sich an den Hersteller oder den Kundendienst wenden.

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeit
E0	Es steht kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld oder das Kochgeschirr ist ungeeignet.	Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr, das mit zuzubereitendem Essen gefüllt ist, auf das Induktionskochfeld.
E1	Das Gerät erhitzt sich stark (z. B. durch abgedeckte Lüftungsöffnungen).	Machen Sie die Lüftungsöffnungen frei. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen. Anschließend ist das Gerät wieder betriebsbereit. Wenn der Fehlercode angezeigt wird, obwohl das Gerät bereits abgekühlt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Geräteteile sind beschädigt (z. B. der Transistor).	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E2	Der Überhitzungsschutz ist aktiv und das Gerät schaltet sich aus.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld herunter. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät wieder ein.


Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeit
E3	Kurzer Stromausfall	Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Warten Sie einige Minuten und stecken Sie den Stecker dann wieder in die Steckdose. Lassen Sie die Stromversorgung von einem Elektriker überprüfen.

Falls sich die Störungen und Fehlfunktionen nicht beseitigen lassen:

- Öffnen Sie nicht das Gerätegehäuse.
- Kontaktieren Sie den Hersteller oder den Kundendienst und geben Sie folgenden Informationen an:
 - Art der Fehlfunktion,
 - Artikel- und Seriennummer (siehe Typenschild auf der Rückseite des Geräts),
 - Kaufdatum.

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 Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen 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 cm²) 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
- 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 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec GmbH
Member of Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlewitz-Hoppegarten
Deutschland

- 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.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10035361		
Art der Kochmulde	Mobile Kochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/ oder Kochflächen		3	
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	--	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	22,7 22,7	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	150,8 / 153,7 / 152	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	152,2	Wh/kg

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

Safety Instructions	24
Instructions on Use and Maintenance	25
Operating Principle	27
Device Overview	28
Control Panel, Buttons and Indicators	29
Commissioning	31
Operation	32
Protection Functions	34
Cleaning and Care	35
Troubleshooting	36
Disposal Considerations	38
Manufacturer & Importer (UK)	38
Product Data Sheet	39

TECHNICAL DATA

Item number	10035361
Power supply	220-240 V ~50/60 Hz
Power consumption (watts)	3400 W
Power levels	1-9
Timer	0-180 minutes

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.
- Keep the appliance out of the reach of children. Do not let them use the appliance 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, lids and food packed in aluminium foil 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.
- Never wash by pouring water directly to avoid danger.
- Do not put any detergents or flammable materials around or beneath the appliance.
- 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.
- Never cook food while it is in can in order to avoid explosion dangers.
- Never operate the appliance in high temperature environments such as near a gas stove or kerosene stove.

**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, immediately switch off the appliance, unplug the power cord from the wall outlet and contact a qualified technician.
- Switch off the induction hob before cleaning and maintenance and pull out the mains plug.
- 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.
- After used, the corresponding heating zone is still hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning. Children should keep a safe distance during and after cooking. While the glass surface is hot, wires must not be in contact with the hob surface, otherwise, power cord and cooking area would be damaged.

**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.

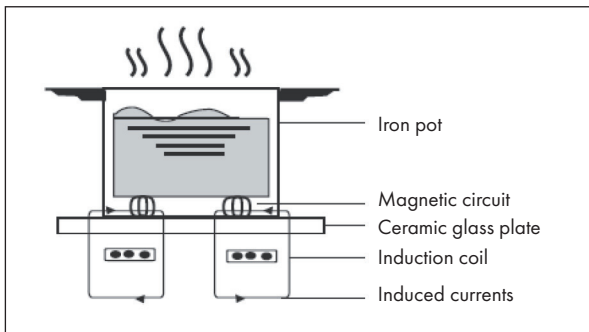
General Instructions

- 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.
- The appliance is intended for indoor and household use only and is intended for cooking.
- 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.

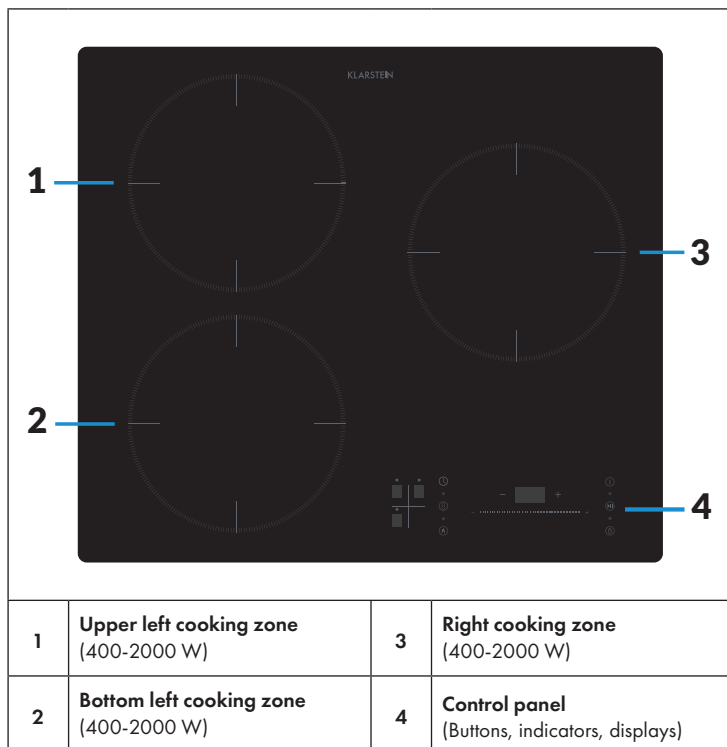
OPERATING PRINCIPLE

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.

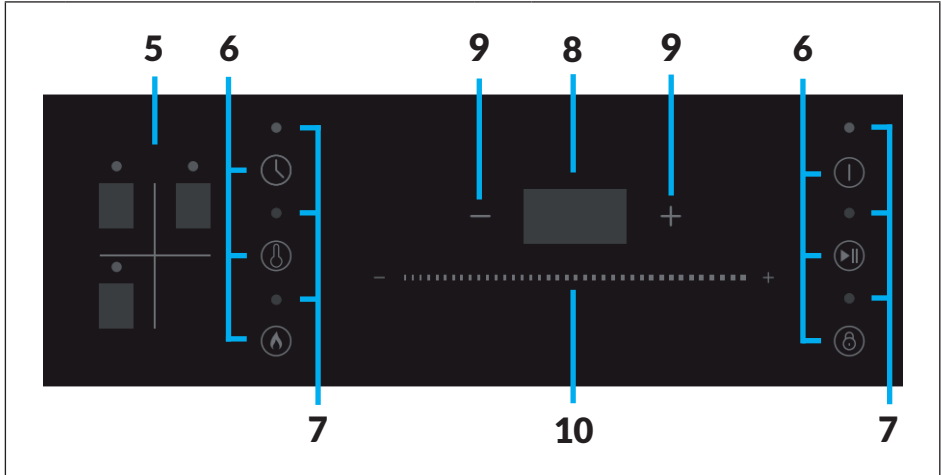


Only cookware made of ferromagnetic metal can be used on induction hob.

DEVICE OVERVIEW



CONTROL PANEL, BUTTONS AND INDICATORS



5	Cooking zones (3 indicators and 3 displays)	8	Timer/Temperature display
6	Control buttons (Timer, Temperature, Power level, On/Off, Suspend, Key lock)	9	Plus/Minus buttons (To set the timer.)
7	Control lamps for operating functions (Timer, Temperature, Power level, On/Off, Suspend, Key lock)	10	Touch slider (-/+) (To set the power level and temperature.)

Buttons	Picture
On/Off	
Suspend	
Temperature	
Power level	
Timer	
Key lock (Child lock)	
Timer setting (+/-)	

Control lamp	Picture
On/Off	
Suspend	
Temperature	
Power level	
Timer	
Key lock (Child lock)	
Cooking zones	

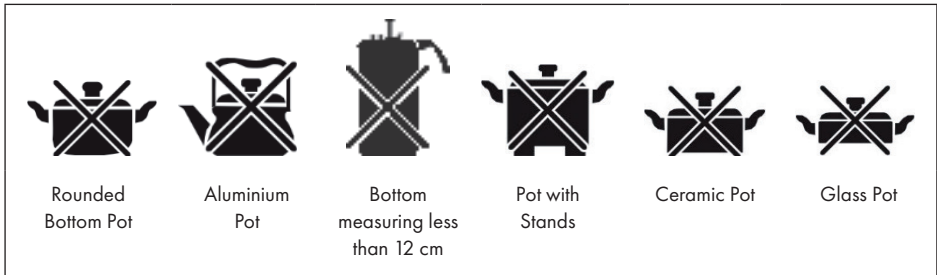
Slide control (touch control):
 For setting the heat level and temperature.

COMMISSIONING

Notes on using the induction hob

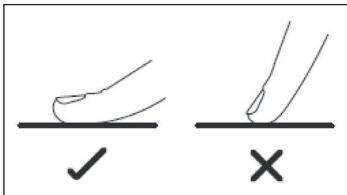
- Do not place food directly onto hob surface – always cook with a pot.
- Do not arbitrarily leave oil or oiled foods on the hob surface, since oil could be overheated and produce fire. If fire is caused by oil, do not put off fire by pouring water into it. Place a lid to cover the fire and switch off the power.
- The hob surface may be damaged by dropping of hard and sharp objects. Keep hard and sharp object at proper places.
- Never put hot cookware on top of the control panel.
- Examine the bottom of pot before using. The bottom of pot should not be rough or else is scratch the hob surface.

Unsuitable cookware



Touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.




- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

OPERATION


Note: Before using the induction hob, put a cookware made of ferromagnetic metal on to the hob surface.

Switch on induction hob

Touch the On/Off button  a beeping sound will be heard. The cooking zone display (5) shows the following:



Set power level


Touch the power level button . The power level control lamp and the control lamp for the selected cooking zone above the cooking zone display (5) flash. "0" is shown on the display of the selected cooking zone.

Use the slider to set the desired power level from "1" to "9".



To switch off the selected cooking zone, move the slider to the left with your finger until the cooking zone display (5) shows "-".

Set temperature


Touch the temperature button . The temperature control lamp and the control lamp of the selected cooking zone above the cooking zone display (5) flash.

Set a temperature between 60 °C and 240 °C with the touch slider.





To switch off the selected cooking zone, move the slider to the far left with your finger.


Set timer

Touch the Timer button , the timer control lamp lights up. Use the plus and minus (+/-) buttons to set a time between 0-180 minutes. The timer display (8) comes on. When the timer countdown is over, a beep signal sounds and the induction hob is switched off automatically.


Activate key lock

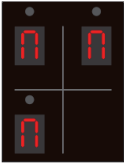
Touch the key lock button  for 1 second, a beeping sound will be heard. The key lock control lamp lights up and the set function is locked. If you now accidentally touch another button, the induction hob will not respond unless you touch the On/Off button .


Deactivate key lock

Touch the key lock button  for 2 seconds, a beeping sound will be heard, The key lock control lamp goes out and the set function is no longer locked.




Suspend function

Touch the suspend button  for 1 second, a beeping sound will be heard, The suspend control lamp lights up and the cooking zone display (5) shows the following:



The hob will interrupt operation until you press the suspend button  again to put the hob back into operation. The induction hob restarts with the settings made before the interruption.

Notes on setting the power level, temperature and timer

1. When the control lamp of a cooking zone above the cooking zone display (5) flashes, you can set the power level, temperature and timer for this cooking zone. If you do not want to set this cooking zone, do not make any settings here. Instead, you can select a different cooking zone with the power level button  or the temperature button .
2. The power setting is shown on the cooking zone display (5). When you set the temperature, the cooking zone display (5) shows "C" and the temperature display (8) shows the set temperature.
3. After you have set the temperature or heating power, touch the Timer button  to set the timer while the cooking zone control lamp above the cooking zone display (5) is still flashing. The timer setting and the set temperature are shown alternately on the timer/temperature display (8).

- If "E0" is shown on the cooking zone display (5), the induction hob has not detected any ferromagnetic metal cookware, which means that the cookware used is unsuitable. Use cookware made of ferromagnetic metal.

**CAUTION**

Risk of burns! The accessible surfaces of the appliance can become very hot during operation.

PROTECTION FUNCTIONS

Over-temperature protection

The appliance is equipped with a temperature sensor device to monitor the temperature inside the hobs. When an excessive temperature is detected, both the Induction Hob and the Hi-Light Ceramic Hob will stop increasing temperature automatically.

Detection of small articles (Induction Hob)

When the Induction Hob detected the existence of a pot which is less than 80 mm in diameter or small articles (e.g. knife, fork, forceps, key, etc.) or non-magnetic pots (such as aluminium or bronze pot), the buzzer can gives out an alarm lasting about 1 minute. In case user has not put proper pot in time, the Induction Hob shall automatically switch to standby mode.

Residual heat after use

When the hob is used for a long period of time, heat remains in the heating zone for a few minutes.

Auto shutdown protection

Auto shutdown is a safety protection funtion of the appliance. If not turned-off after 120 minutes, it will shuts down automatically.

When pot is removed, the induction hob shall stop heating immediately and shut down after 1 minute of buzzer sound.

CLEANING AND CARE

Cleaning after each use

- Clean the hob after each use. Before cleaning, make sure that the hob surface is no longer hot.
- Remove residues such as salt, sugar and sand immediately after cooking to avoid scratching the hob.

Improper cleaning detergents

- The high voltage or whiff style steam cleaner should not be used for cleaning. After each use, wipe the cooking surface with a damp cloth then use protective detergent to maintain the brightness of glass panel.
- Never use steel brush or causticity cleaning product such as spray and rust cleaning products to clean the hob.

Removing hob from kitchen countertop

- Before removing the appliance, make sure the electric power has been disconnected.

Common possible damage

These comon damages shall not effect any function of the appliance:

- **Rust:** The rusty surface may be caused by sugar or food which has high-sugar contains.
- **Scratches:** Scratches may be caused by grains of salt,sugar, sand or abnormal bottom of pot.
- **Fading:** Abrasion of metal ring on hob surface or use of unsuitable cleaning products may cause fading.
- **Fading of decorative marking:** Using unsuitable cleaning products will cause fading of decorative marking.

Note: The above mentioned damages are caused by incorrect usage and incorrect care of the product and are not related to technical defects, therefore they are not warranted.

TROUBLESHOOTING

Note: If there are any disruptions in the device operation and the display will show an error code check with the table below if the problem can be solved before you contact the manufacturer or customer service.

Error code	Possible cause	Possible solution
E0	There is no cookware on the hob or the cookware is not suitable.	Place the appropriate cookware with food on the hob.
E1	The appliance heats up extensively (due to e.g. covered ventilation slots).	Clear the ventilation slots. Let the appliance cool down for a few minutes. Afterwards the appliance is ready for operation.
		If the error code is displayed when the appliance has cooled down, contact customer service.
	Appliance parts are damaged (e.g. the transistor).	Contact customer service.
E2	The overheating protection is on and appliance will switch off.	Pull the plug from the socket. Remove the cookware from the hob. Let the appliance cool down for a few minutes. Afterwards insert the plug into the socket and restart the appliance.
E3	Short lasting power cut.	Pull the plug from the socket. After a few minutes, plug in the appliance again. Have the power supply checked by an electrician.

If you cannot remove the errors and malfunctions:

- Do not open the appliance housing.
Contact the manufacturer or customer service and provide the following information:
 - type of malfunction,
 - article and serial number (rating plate at the rear of the device),
 - date of purchase.

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:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10035361		
Type of hob	Mobile hob		
Number of cooking zones and/or areas		3	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	--	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	22,7 22,7	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	150,8 / 153,7 / 152	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	152,2	Wh/kg

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 ainsi que d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	42
Conseils d'utilisation et d'entretien	43
Principe de fonctionnement	45
Aperçu de l'appareil	46
Panneau de commande, touches et voyants	47
Mise en marche	49
Utilisation	50
Fonctions de protection	52
Nettoyage et entretien	53
Résolution des problèmes	54
Informations sur le recyclage	56
Fabricant et importateur (UK)	56
Fiche de données produit	57

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10035361
Alimentation	220-240 V ~50/60 Hz
Puissance (watts)	3400 W
Niveaux de chauffe	1-9
Minuterie	0-180 minutes

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de la prise avant d'effectuer tout entretien ou réparation.
- La connexion à une prise d'alimentation mise à la terre est requise et obligatoire.
- Les modifications de la connexion électrique ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect des consignes peut entraîner un choc électrique potentiellement mortel.



ATTENTION

Risque de blessure ! Les bords de la plaque chauffante sont tranchants. Soyez prudent pour ne pas vous couper.

Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
- Ne posez jamais de matériaux ou de produits inflammables sur la table de cuisson.
- Veuillez fournir ces informations à la personne qui installe l'appareil, car cela peut réduire les coûts d'installation.
- Cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'utilisation pour éviter des dommages matériels et des blessures corporelles.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit doté d'un disjoncteur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Une mauvaise installation de l'appareil peut annuler toutes les demandes de garantie et de prise en charge.
- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ne doivent utiliser l'appareil qu'après avoir été familiarisés par une personne responsable de leur sécurité aux fonctionnalités et aux mesures de sécurité et qu'ils comprennent les risques associés.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez les enfants utiliser l'appareil que sous surveillance.
- L'appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent jamais nettoyer et entretenir la table de cuisson seuls.
- Pour réduire le risque de choc électrique, éteignez immédiatement l'appareil si la surface (surface de la table de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire protégeant les pièces sous tension) présente des fissures.

- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles de casseroles ou des aliments emballés dans du papier d'aluminium sur la table de cuisson, car ils pourraient y devenir très chauds.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Ne versez jamais d'eau directement sur l'appareil pour le nettoyer afin d'éviter tout danger.
- Ne placez aucun produit de nettoyage ou matériau inflammable à proximité ou sous l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson, car l'huile ou la graisse en particulier peuvent être dangereuses et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Éteignez plutôt l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-incendie ou un couvercle de casserole.
- Ne faites jamais cuire des aliments dans leur boîte de conserve pour éviter tout risque d'explosion.
- Ne jamais faire fonctionner la plaque à induction dans des environnements à haute température, par ex. à proximité d'une cuisinière à gaz ou au kérosène.



MISE EN GARDE

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

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Risque de choc électrique

- Ne faites jamais la cuisine sur une surface de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson se brise ou présente des fissures, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez la fiche de la prise et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque à induction avant le nettoyage et l'entretien et débranchez la fiche secteur.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique potentiellement mortel.

Risques pour la santé

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



ATTENTION

Risque de brûlure ! Pendant l'utilisation, les pièces de l'appareil accessibles à l'utilisateur deviennent chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Assurez-vous que votre corps, vos vêtements et vos matériaux autres que les ustensiles de cuisine ne touchent la plaque chauffante que lorsqu'elle est complètement refroidie.

- Tenez les enfants éloignés de la plaque à induction.
- Les poignées des casseroles peuvent devenir trop chaudes pendant l'utilisation, ne les touchez pas. Assurez-vous que les poignées de la casserole ne sont pas directement au-dessus de la table de cuisson. Assurez-vous que les poignées des casseroles sont hors de portée des enfants.
- Le non-respect des consignes peut entraîner des brûlures.
- La zone de cuisson est encore chaude après utilisation. Ne touchez jamais la surface en céramique afin d'éviter les brûlures. Les enfants doivent garder une distance de sécurité pendant et après la cuisson. Tant que la surface en verre est chaude, les câbles ne doivent pas entrer en contact avec la surface de la table de cuisson, car cela pourrait endommager le câble d'alimentation et la table de cuisson.



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La lame tranchante d'un grattoir pour table de cuisson est exposée dès que vous retirez le couvercle de sécurité.

Soyez extrêmement prudent lors de son utilisation. Rangez toujours le grattoir de table de cuisson avec son couvercle de sécurité en place, hors de portée des enfants. Le non-respect des consignes peut entraîner des blessures et des coupures.

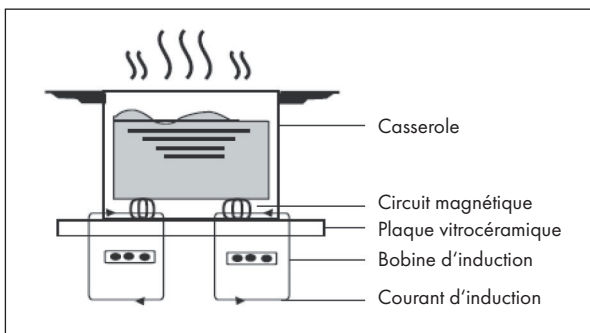
Consignes générales de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance. Une cuisson excessive peut entraîner de la fumée et des éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- Ne stockez aucun objet sur l'appareil.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'autres ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez aucun objet magnétisable (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareils électroniques (par ex. Ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être déréglés par le champ électromagnétique.
- Ne mettez pas de feuille de papier entre la casserole ou la poêle et l'appareil. Le papier peut prendre feu.
- N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Éteignez les foyers et la table de cuisson après utilisation comme décrit dans ce mode d'emploi (par ex. à l'aide de la commande tactile). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour les éteindre 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 grimpent secrètement sur l'appareil peuvent se blesser gravement suite à la chute d'objets.
- Les enfants ou les personnes ayant des capacités intellectuelles réduites doivent être formés par une personne responsable de leur sécurité à l'utilisation de l'appareil pour s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans se mettre en danger eux-mêmes ou autrui.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si cela est explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Tous les autres travaux de réparation et d'entretien doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne laissez pas tomber d'objets lourds et n'en posez pas sur la table de cuisson.
- Ne montez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords tranchants et ne les faites pas glisser sur la surface vitrée car cela pourrait la rayer.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres agents de nettoyage agressifs car cela pourrait rayer la surface.
- L'appareil est uniquement destiné à une utilisation en intérieur et à la cuisson.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des conditions similaires, telles que les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; chambres des clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; dans les chambres d'hôtes.
- Ne touchez jamais la table de cuisson à main nue pendant l'utilisation.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas pouvoir s'approcher de l'appareil.

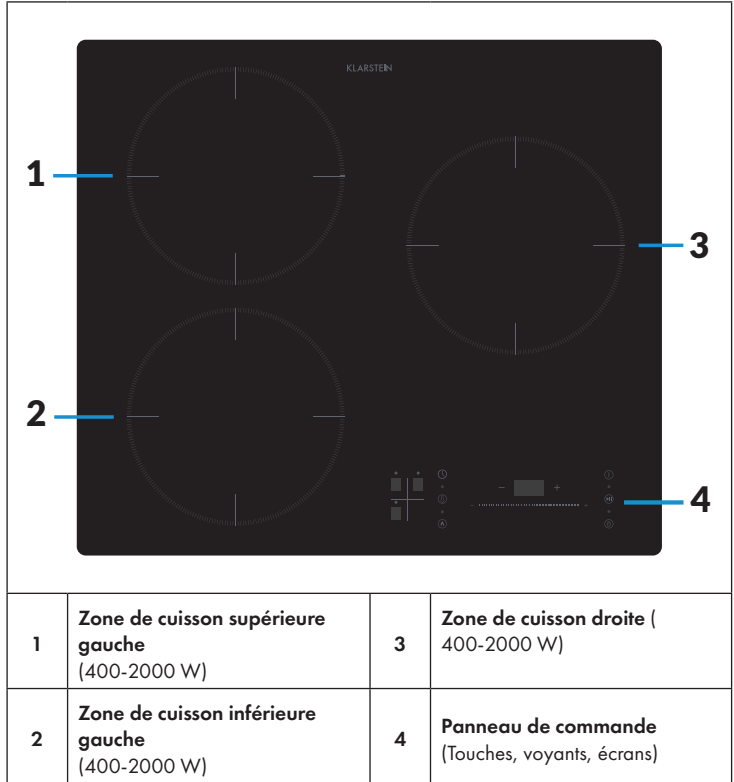
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La cuisson par induction est une technologie de cuisson avancée, efficace et abordable. Elle fonctionne à l'aide de vibrations électromagnétiques et transfère la chaleur directement à la casserole au lieu de la chauffer indirectement par la surface vitrée. Le verre ne chauffe que par contact avec la casserole.

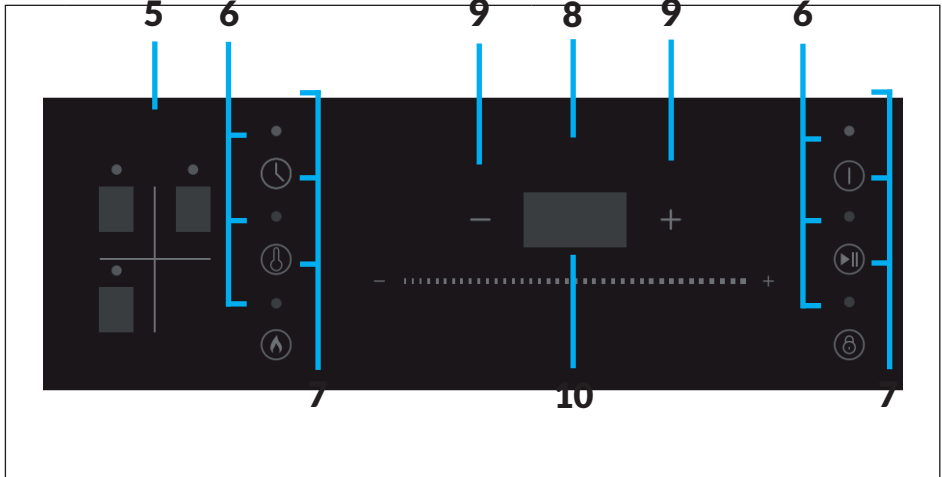


Seuls les ustensiles de cuisine en métal ferromagnétique peuvent être utilisés sur une plaque à induction.

APERÇU DE L'APPAREIL





PANNEAU DE COMMANDE, TOUCHES ET VOYANTS



5	Voyants des zones de cuisson (3 voyants et 3 écrans)	8	Écran de minuterie /température
6	Touches de fonctions utilisateur (Minuterie, température, niveau de chauffage, marche/arrêt, pause, verrouillage des touches)	9	Touches plus/moins (pour le réglage de la minuterie.)
7	Voyants de contrôle des fonctions (Minuterie, température, niveau de chauffage, marche/arrêt, pause, verrouillage des touches)	10	Curseur tactile (-/+) (Pour régler le niveau de chauffage et la température.)

Touches	Illustration
Marche/Arrêt	
Pause	
Température	
Niveau de chauffage	
Minuterie	
Verrouillage des touches (contrôle parental)	
Réglage de la minuterie (+/-)	 

Voyants contrôle	Illustration
Marche/Arrêt	
Pause	
Température	
Niveau de chauffage	
Minuterie	
Verrouillage des touches (contrôle parental)	
Zones de cuisson	

Curseur de réglage (contrôle tactile) : Pour régler le niveau de chauffage et la température.

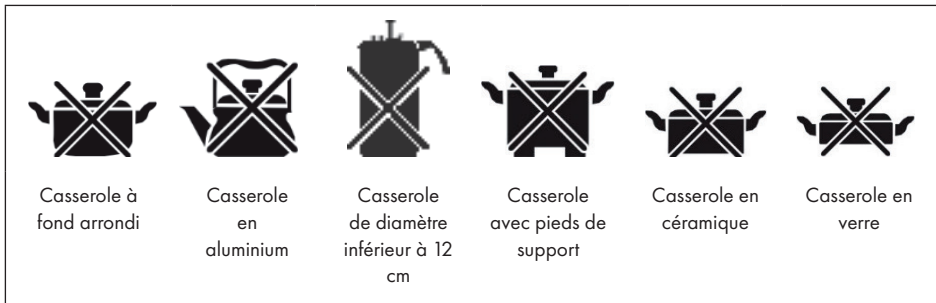


MISE EN MARCHÉ

Instructions de manipulation de la plaque à induction

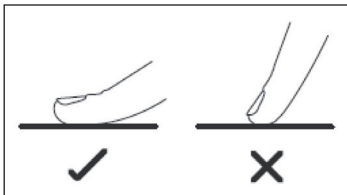
- Ne posez jamais les aliments directement sur la table de cuisson, mais toujours dans des ustensiles de cuisine.
- Ne laissez jamais de résidus d'huile ou d'aliments huileux sur la surface de la table de cuisson, car l'huile peut surchauffer et provoquer un incendie. Si un incendie est causé par l'huile, ne l'éteignez pas en versant de l'eau dessus. Couvrez le feu avec un couvercle et coupez l'alimentation électrique.
- La surface de la plaque à induction peut être endommagée si vous laissez tomber des objets durs ou pointus dessus. Rangez les objets durs et tranchants dans un endroit sûr et approprié.
- Ne posez jamais d'ustensiles de cuisine chauds sur le panneau de commande.
- Vérifiez le fond de la casserole avant chaque cuisson. Il ne doit pas être trop rugueux pour que la surface de la table de cuisson ne soit pas rayée.

Ustensiles de cuisine inadaptés



Contrôle tactile

- Le panneau de commande de l'appareil répond au toucher. Il n'est donc pas nécessaire d'appliquer une pression au toucher.
- Utilisez la pulpe de votre doigt pour toucher et non le bout de votre doigt.



- Chaque fois que l'appareil enregistre une touche, il émet un bip.
- Assurez-vous que les touches sont toujours propres et sèches et non recouvertes (par exemple par des objets ou des chiffons). Une mince pellicule d'eau suffit à rendre difficile l'utilisation des touches.

UTILISATION


Remarque : Avant d'allumer la plaque à induction, placez dessus des ustensiles de cuisine en métal ferromagnétique.

Pour allumer la table de cuisson à induction

Touchez la commande  marche / arrêt. Un bip retentit. L'affichage suivant apparaît sur l'écran des zones de cuisson (5)



Réglage du niveau de chauffage


Touchez la commande de niveau de chauffage  pour appeler le mode niveau de chauffage. Le voyant du niveau de cuisson et le voyant de la zone de cuisson sélectionnée au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson (5) clignotent. „0” apparaît sur l'écran de la zone de cuisson sélectionnée.

Utilisez le curseur pour régler le niveau de chauffage requis de „1” à „9”.



Pour désactiver la zone de cuisson sélectionnée, déplacez la commande vers la gauche jusqu'à ce que „-” apparaisse sur l'écran de la zone de cuisson (5).

Réglage de la température


Touchez la commande de température  pour appeler le mode température. Le voyant de température et le voyant de la zone de cuisson sélectionnée au-dessus de l'écran de la zone de cuisson (5) clignotent. (La plaque de cuisson à rayonnement céramique ne peut pas être réglée en mode température).

Utilisez le curseur tactile pour régler une température entre 60 °C et 240 °C.





Déplacez la commande à fond vers la gauche pour éteindre la zone de cuisson sélectionnée.


Réglage de la minuterie

Appuyez sur le bouton Timer , le voyant de contrôle de la minuterie s'allume. Utilisez les touches plus et moins (+/-) pour régler une durée entre 0 et 180 minutes. L'affichage de la minuterie (8) s'allume. Lorsque le compte à rebours de la minuterie est terminé, un signal sonore retentit et la plaque de cuisson à induction s'éteint automatiquement.


Activation du verrouillage des touches

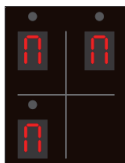
Touchez la commande de verrouillage des touches . Un bip retentit. Le voyant de verrouillage des touches s'allume et la fonction réglée est bloquée. „L” apparaît sur l'écran de la zone de cuisson (5) pour signifier que le verrouillage des touches est activé. Si vous touchez accidentellement un autre bouton, la plaque à induction ne répondra que si vous appuyez sur Marche / Arrêt .


Désactivation du verrouillage des touches

Touchez pendant 2 secondes la commande de verrouillage des touches . Un bip retentit. Le témoin de verrouillage des touches s'éteint et toutes les fonctions peuvent maintenant être utilisées.




Fonction pause

Touchez la commande de pause . Un bip retentit. Le témoin de pause s'allume et le voyant suivant apparaît et clignote sur l'écran de la zone de cuisson (5) :



La table de cuisson cesse de fonctionner jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau  pour remettre en marche la table de cuisson. La plaque à induction redémarre avec les réglages effectués avant l'interruption.

Remarques sur le réglage de la puissance de chauffage, de la température et de la minuterie

1. Lorsque le voyant d'une zone de cuisson clignote au-dessus de l'écran de la zone de cuisson (5), vous pouvez régler le niveau de chauffage, la température et la minuterie pour cette zone de cuisson. Si vous ne souhaitez pas régler cette zone de cuisson, n'effectuez aucun réglage. Choisissez une autre zone de cuisson avec la commande de niveau de chauffage  ou de température .
2. Le réglage de la puissance de chauffage est indiqué sur l'écran de la zone de cuisson (5). Lorsque vous réglez la température, „C” apparaît sur l'écran de la zone de cuisson (5) et la température réglée apparaît sur l'écran de la température (8).
3. Après avoir réglé la température ou la puissance de chauffage, appuyez sur la touche de la minuterie  pour effectuer le réglage de la minuterie tant que le voyant de la zone de cuisson au-dessus de l'écran de la zone de cuisson (5) clignote encore. Le réglage de la minuterie et la température réglée s'affichent en alternance sur l'écran de la minuterie / température (8)

4. Si „EO“ apparaît sur l'écran de la zone de cuisson (5), la plaque à induction n'a détecté aucun ustensile de cuisine en métal ferromagnétique, ce qui signifie que le récipient utilisé est inadapté. Utilisez des ustensiles de cuisine en métal ferromagnétique.

**ATTENTION**

Risque de brûlure ! les surfaces accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement.

FONCTIONS DE PROTECTION

Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'un capteur de température pour surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson. Si l'appareil détecte une température trop élevée, la plaque à induction et la plaque vitrocéramique ultralégère empêchent automatiquement une nouvelle augmentation de la température.

Détection de petits objets (table à induction)

Lorsque la plaque à induction détecte une casserole d'un diamètre inférieur à 80 mm ou des objets plus petits (par exemple couteau, fourchette, pinces, clés, etc.) ou encore une casserole non magnétique (par exemple en aluminium ou en bronze), l'appareil émet un signal d'alarme pendant environ 1 minute. Si vous ne placez pas à temps un récipient adapté sur la plaque à induction, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

Chaleur résiduelle après utilisation

Si la table de cuisson fonctionne pendant une longue période, la zone de cuisson émettra toujours de la chaleur résiduelle pendant quelques minutes après avoir été éteinte.

Arrêt automatique de protection

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité de l'appareil. Si la plaque à induction n'est pas éteinte au bout de 120 minutes, elle s'éteint automatiquement.

Si la casserole est retirée de la table de cuisson, l'appareil arrête immédiatement de chauffer, un signal d'alarme retentit pendant 1 minute et l'appareil s'éteint.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage après chaque utilisation

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Avant le nettoyage, assurez-vous que la surface de la table de cuisson n'est plus chaude.
- Retirez les résidus tels que le sel, le sucre et les poudres immédiatement après la cuisson pour éviter de rayer la table de cuisson.

Produits de nettoyage non adaptés

- N'utilisez pas de nettoyeurs haute performance ou à vapeur pour nettoyer la plaque à induction. Après chaque utilisation, essuyez la surface de cuisson avec un chiffon humide et utilisez un produit de nettoyage doux pour éviter de rayer ou endommager la vitre.
- N'utilisez jamais de brosses en acier ou de produits de nettoyage caustiques tels que des sprays de nettoyage ou des produits antirouille pour nettoyer la plaque à induction.

Pour retirer la table de cuisson du plan de travail

- Avant de retirer l'appareil du plan de travail de la cuisine, assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée.

Dommmages fréquents possibles

Ces dommages fréquents ne nuisent pas en principe à la fonctionnalité de l'appareil :

- **Rouille** : les restes de sucre ou d'aliments à forte teneur en sucre peuvent faire rouiller la surface.
- **Rayures** : les grains de sel, de sucre ou de sable ou un fond de casserole inadapté peuvent provoquer des rayures.
- **Usure** : le frottement d'un anneau métallique sur la surface de la table de cuisson ou l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés peuvent entraîner l'usure.
- **Estompement des marques** : l'utilisation d'agents nettoyants inappropriés estompe les marques.

Remarque : Les dommages susmentionnés sont causés par une mauvaise utilisation ou un mauvais entretien de l'appareil et ne sont pas liés à des défauts techniques, c'est pourquoi ils ne sont pas couverts par la garantie.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Remarque : Si des problèmes surviennent pendant l'utilisation et que l'un des codes d'erreur indiqués dans le tableau ci-dessous apparaît à l'écran, vérifiez si le problème peut être résolu avec la solution proposée avant de contacter le fabricant ou le service client.

Code erreur	Cause possible	Solution possible
E0	Il n'y a pas d'ustensile sur la plaque de cuisson ou l'ustensile n'est pas adapté.	Placez un ustensile de cuisine appropriée contenant des aliments à cuire sur la plaque à induction.
E1	L'appareil chauffe fortement (par exemple à cause d'ouvertures de ventilation recouvertes).	Dégagez les ouvertures de ventilation et laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes. L'appareil est alors à nouveau prêt à fonctionner.
	Certaines parties de l'appareil sont endommagées (par ex. le transistor).	Si le code d'erreur s'affiche alors que l'appareil est déjà refroidi, contactez le service client. Contactez le service client.
E2	La protection contre la surchauffe est active et l'appareil s'éteint.	Retirez la fiche de la prise. Retirez la casserole de la table de cuisson. Laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes, insérez la fiche dans la prise et rallumez l'appareil.
E3	Brève coupure de courant	Débranchez l'appareil de la prise. Attendez quelques minutes, puis remettez la fiche dans la prise. Faites vérifier l'alimentation par un électricien.

Si vous ne parvenez pas à résoudre les problèmes :

- N'ouvrez pas le corps de l'appareil.
- Contactez le fabricant ou le service client et communiquez les informations suivantes :
 - Type de dysfonctionnement,
 - Numéro d'article et de série (sur la plaque signalétique au dos de l'appareil), – la date d'achat.

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 :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10035361		
Type de table de cuisson	Plaque de cuisson mobile		
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		3	
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	--	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	22,7 22,7	cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	150,8 / 153,7 / 152	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	152,2	Wh/kg

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.



CONTENIDO

Indicaciones de seguridad	60
Limpieza y mantenimiento	61
Funcionamiento	63
Vista general del aparato	64
Panel de control, teclas e indicadores	65
Puesta en funcionamiento	67
Manejo	68
Funciones de protección	70
Limpieza y cuidado	71
Reparación de anomalías	72
Indicaciones sobre la retirada del aparato	74
Fabricante e importador (Reino Unido)	74
Hoja de datos del producto	75

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10035361
Suministro eléctrico	220-240 V ~50/60 Hz
Potencia (vatios)	3400 W
Niveles de potencia	1-9
Temporizador	0-180 minutos

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Riesgo de descarga eléctrica

- Cuando realice reparaciones o mantenimiento en el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Es necesario disponer de 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. Manipúlela con mucho cuidado, podría cortarse.

Indicaciones generales de seguridad

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes del uso e 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 diferenciador que permita una separación completa del suministro eléctrico.
- Por una instalación deficiente del aparato pueden cancelarse los derechos de garantía.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades sensoriales, físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. Los niños solamente podrán utilizar el aparato si se encuentran bajo supervisión.
- 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.
- Apague enseguida el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica si la superficie presenta roturas (superficie de cocción vitrocerámica o material similar que proteja las piezas conductoras).

- No coloque ningún objeto metálico, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas o alimentos envueltos en papel de aluminio sobre la superficie de cocción, pues esta puede alcanzar temperaturas muy elevadas.
- No utilice productos a vapor para la limpieza de la zona de cocción.
- Nunca vierta agua directamente sobre el aparato para limpiarlo; así evitará riesgos.
- No deposite productos de limpieza ni materiales inflamables cerca o debajo del aparato.
- El aparato no debe utilizarse con un temporizador externo o una toma de corriente por control remoto.
- El proceso de cocción debe supervisarse. Incluso los procesos de cocción cortos deben ser supervisados continuamente.
- 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 genere un incendio. Nunca intente sofocar un incendio provocado con grasa con agua. En su lugar, apague el aparato y cubra las llamas con una manta ignífuga o la tapa de una olla.
- Nunca cocine alimentos que todavía se encuentren dentro de una lata para evitar riesgos de explosión.
- Nunca ponga en funcionamiento la placa de inducción en entornos a temperaturas elevadas, como cerca de un hornillo a gas o queroseno.



ADVERTENCIA

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

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 aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente y contacte con un técnico cualificado.
- Apague la placa de inducción y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarla y 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 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 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.
- Tras utilizar el aparato, la zona de cocción correspondiente todavía estará caliente. Nunca toque las superficies cerámicas para evitar quemaduras. Los niños deben guardar una distancia de seguridad durante y tras la cocción. Mientras la superficie de cristal siga estando caliente, el cable no debe entrar en contacto con la superficie de cocción, o de lo contrario tanto el cable como la placa podrían sufrir daños.



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones. La cuchilla afilada de un rascador de vitrocerámica quedará expuesta en cuanto retire la cubierta de seguridad. Por ello, manipule el utensilio con extremo cuidado. 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.

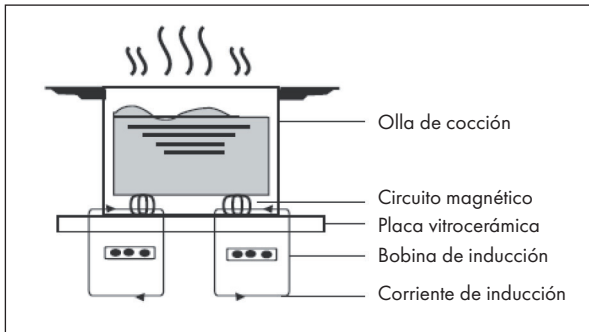
Indicaciones generales de seguridad

- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión. Si cocina demasiado un alimento, puede provocar que se forme humo y que las salpicaduras de grasa entren en combustión.
- No almacene ningún objeto encima del aparato.
- 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). No confíe en la función de detección de recipiente para que el aparato se apague cuando retire 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 encima del aparato. Los niños que puedan subirse al aparato pueden 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 de 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 esta podría sufrir arañazos.
- El aparato solo está indicado para usos en espacios interiores y en entornos domésticos para cocinar.
- 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.

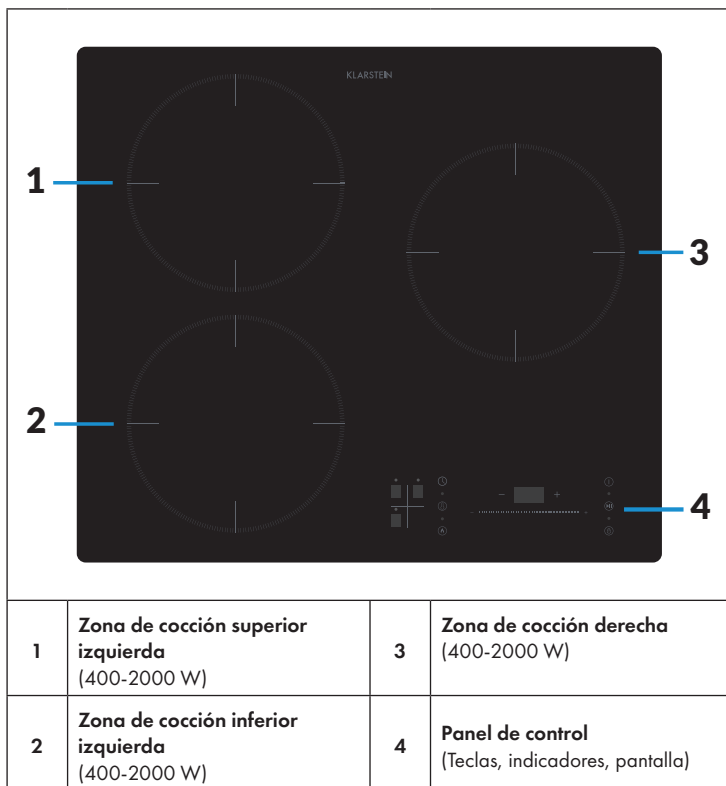
FUNCIONAMIENTO

La cocción con inducción se trata de 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 lo calienta.

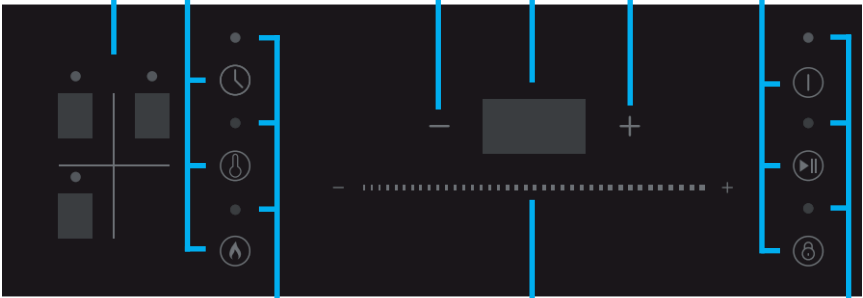


En la placa de inducción solamente deben emplearse recipientes de cocción de metal ferromagnético.

VISTA GENERAL DEL APARATO



PANEL DE CONTROL, TECLAS E INDICADORES



The diagram shows a black control panel with several elements: three square indicators on the left, a central display with a horizontal bar and a slider, and a right-side control area with four buttons. Blue lines connect numbers 5 through 10 to these elements.

5	Indicador de las zonas de cocción (3 indicadores luminosos y 3 pantallas)	8	Pantalla del temporizador y temperatura
6	Teclas de funciones de control (Temporizador, temperatura, nivel de potencia, on/off, pausa, bloqueo de las teclas)	9	Teclas más/menos (Para configurar el temporizador)
7	Indicadores luminosos y funciones de control (Temporizador, temperatura, nivel de potencia, on/off, pausa, bloqueo de las teclas)	10	Regulador deslizante táctil (-/+) (Para configurar el nivel de potencia y la temperatura)

Teclas	Imagen
On/off	
Pausa	
Temperatura	
Nivel de potencia	
Temporizador	
Bloqueo de las teclas (Bloqueo infantil)	
Configuración del temporizador (+/-)	

Indicadores luminosos	Imagen
On/off	
Pausa	
Temperatura	
Nivel de potencia	
Temporizador	
Bloqueo de las teclas (Bloqueo infantil)	
Zonas de cocción	

Regulador deslizable (control táctil): Para configurar el nivel de potencia y la temperatura.

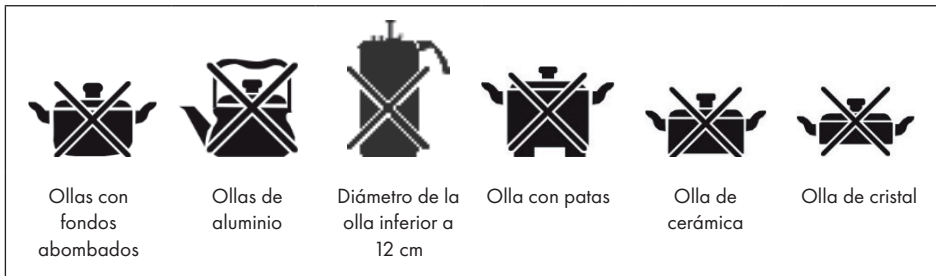


PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Indicaciones relacionadas con el manejo de la placa de inducción

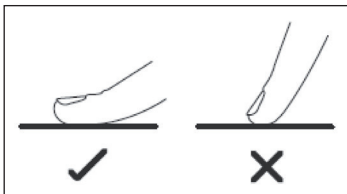
- Nunca coloque los alimentos directamente sobre la superficie de cocción, sino en recipientes adecuados.
- Nunca deje restos de aceite ni alimentos con aceite sobre la superficie de cocción, pues el aceite puede sobrecalentarse y provocar un incendio. Si se produce un incendio por aceite, no extinga el fuego vertiendo agua por encima. Es necesario que tape el fuego con una tapa y que interrumpa el suministro eléctrico.
- La superficie de la placa de inducción se puede dañar si deja caer objetos duros o afilados. Conserve los objetos duros y afilados en un lugar seguro y apropiado.
- Nunca coloque los recipientes de cocción calientes encima del panel de control.
- Antes de cada proceso de cocción, compruebe la base del recipiente. Esta no debe estar demasiado áspera para evitar que la superficie se arañe.

Batería de cocina no adecuada



Control táctil

- Las teclas del panel de control reaccionan con el tacto. Por ello, no es necesario ejercer presión al tocar.
- Para tocar la placa, utilice las yemas de los dedos, no las puntas.




- Cada vez que el aparato registra que lo toca, pita.
- Asegúrese de que las teclas siempre estén limpias y secas y que no se cubran (por ejemplo, con objetos o paños). Incluso una película fina de agua puede afectar al funcionamiento de las teclas.

MANEJO


Advertencia: Antes de encender la placa de inducción, coloque el recipiente de metal ferromagnético sobre la superficie de cocción.

Encender la placa de inducción

Toque la tecla on/off. Suena una señal acústica. En la pantalla de las zonas de cocción (5) aparece el siguiente indicador: 



Regular el nivel de potencia


Toque la tecla de los niveles de potencia . El indicador luminoso de los niveles de potencia y el indicador para la zona de cocción seleccionada sobre la pantalla de las zonas de cocción (5) parpadean. En la pantalla de la zona de cocción seleccionada aparece „0“.

Con el regulador deslizante, seleccione el nivel de potencia deseado entre 1 y 9.



Para apagar la zona de cocción seleccionada, deslice el regulador con el dedo hacia la izquierda hasta que en la pantalla de la zona de cocción (5) aparezca „--“.

Ajustar la temperatura


Toque la tecla de temperatura . El indicador luminoso de temperatura y el indicador para la zona de cocción seleccionada sobre la pantalla de las zonas de cocción (5) parpadean.

Con el regulador deslizante puede seleccionar una temperatura de entre 60 °C y 240 °C.





Para apagar la zona de cocción seleccionada, deslice el regulador con el dedo hacia la izquierda.


Ajustar el temporizador

Toque la tecla del temporizador  y el indicador luminoso del temporizador se ilumina. Ajuste un tiempo entre 0 y 180 con las teclas más y menos (+/-). La pantalla del temporizador (8) se enciende. Cuando haya finalizado la cuenta atrás, sonará una señal acústica y la placa de cocción se apagará automáticamente.


Activar bloqueo de las teclas

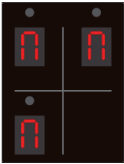
Mantenga pulsada durante 1 segundo la tecla del bloqueo de teclas . Suena una señal acústica. El indicador del bloqueo de teclas se ilumina y la función seleccionada se bloquea. Si toca accidentalmente cualquier otra tecla, la placa de cocción no responderá excepto si toca la tecla on/off .


Desactivar bloqueo de las teclas

Mantenga pulsada durante 2 segundos la tecla del bloqueo de teclas . Suena una señal acústica. El indicador luminoso de bloqueo de las teclas se apaga y la función seleccionada deja de estar bloqueada.




Función pausa

Mantenga pulsada durante 1 segundo la tecla de pausa . Suena una señal acústica. El indicador luminoso de pausa se enciende y en la pantalla de las zonas de cocción (5) aparece el siguiente indicador:



La placa interrumpe su funcionamiento hasta que vuelva a pulsar la tecla pausa  para volver a ponerse en marcha. La placa de inducción vuelve a encenderse con los mismos ajustes anteriores a la interrupción.

Indicaciones para configurar el nivel de potencia, temperatura y temporizador

1. Si el indicador luminoso de una zona de cocción parpadea sobre la pantalla de las zonas de cocción (5), podrá seleccionar el nivel de potencia, la temperatura y el temporizador para dicha zona. Si no desea configurar esta zona de cocción, no realice ningún ajuste. En su lugar, puede seleccionar otra zona de cocción con la tecla de nivel de potencia  o la de temperatura .
2. La configuración del nivel de potencia aparece en la pantalla de las zonas de cocción (5). Cuando selecciona la temperatura, en la pantalla de las zonas de cocción (5) aparece „C” y en la pantalla de temperatura (8) se muestra la temperatura seleccionada.
3. Una vez haya configurado la temperatura o el nivel de potencia, toque la tecla del temporizador  para programarlo mientras el indicador luminoso de la zona de cocción continúe parpadeando sobre la pantalla de las zonas de cocción (5). La configuración del temporizador y la temperatura seleccionada se muestran de manera alterna en la pantalla del temporizador/temperatura (8).

4. Si aparece „E0“ en la pantalla de las zonas de cocción (5), la placa de inducción no detecta ningún recipiente de metal ferromagnético, lo que significa que el recipiente utilizado no es compatible. Utilice recipientes de cocción de metal ferromagnético.



ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Las superficies accesibles del aparato pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento.

FUNCIONES DE PROTECCIÓN

Protección contra temperaturas muy elevadas

El aparato está equipado con un sensor de temperatura para controlar la temperatura interior de las zonas de cocción. Si el aparato detecta una temperatura demasiado elevada, la placa de inducción y la placa vitrocerámica Hi-Light evitarán automáticamente que dicha temperatura continúe ascendiendo.

Detección de objetos pequeños (placa de inducción)

Si la placa de inducción detecta una olla con un diámetro inferior a 80 mm u objetos más pequeños (como cuchillos, tenedores, pinzas, cuencos, etc.) o una olla no magnética (p. ej. de aluminio o de bronce), emitirá una señal de alarma durante 1 minuto. Si no coloca a tiempo un recipiente de cocción adecuado sobre la placa de inducción, esta se entrará automáticamente en modo reposo.

Calor residual después del uso

Si la placa está en funcionamiento durante un periodo de tiempo prolongado, continuará emitiendo calor residual durante unos minutos después de haberse apagado.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de seguridad del aparato. Si la placa de inducción no se apaga transcurridos 120 minutos, lo hará automáticamente.

Si se retira el recipiente de la placa, el aparato interrumpe inmediatamente el calentamiento, suena una señal de alarma durante 1 minuto y el aparato se apaga automáticamente.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpieza después de cada uso

- Limpie la placa de cocción después de cada uso. Antes de la limpieza, asegúrese de que la superficie de la placa no esté caliente.
- Retire los restos como sal, azúcar y arena después de la cocción para evitar arañazos en la placa.

Productos de limpieza no adecuados

- No utilice limpiadores a vapor ni de alta tensión para limpiar la placa de inducción. Limpie la superficie de la placa de inducción después de cada uso con un paño húmedo y utilice un limpiador neutro para que el cristal no se raye ni sufra daños.
- Para limpiar la placa de inducción, nunca utilice lana de acero ni limpiadores abrasivos, como sprays limpiadores o quitaóxidos.

Retirar la placa de cocción de la superficie de trabajo.

- Antes de retirar el aparato de la encimera de la cocina, asegúrese de haber interrumpido el suministro eléctrico.

Daños frecuentes

Estos daños frecuentes no deberían afectar a la funcionalidad del aparato:

- **Óxido:** Los restos de azúcar o de alimentos con un elevado contenido de azúcar podrían provocar que la superficie se oxide.
- **Arañazos:** Los granos de sal, azúcar o arena o una base de recipiente inadecuada podrían causar arañazos.
- **Desgaste:** La abrasión de un círculo metálico en la superficie de la placa o la utilización de un limpiador no adecuado puede causar fenómenos de desgaste.
- **Desaparición de las marcas:** La utilización de limpiadores no adecuados provoca que las marcas de la placa desaparezcan.

Advertencia: Los daños anteriormente mencionados están causados por una utilización inadecuada o por un cuidado erróneo y no están relacionados con defectos técnicos, por lo que no se encuentran cubiertos por la garantía.

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Advertencia: Si se producen problemas durante el uso y en la pantalla se muestra un código de error detallado en la siguiente tabla, compruebe si puede solucionar el problema con la opción indicada antes de contactar con el fabricante o con el servicio de atención al cliente.

Código de error	Posible causa	Posible solución
E0	No hay recipiente de cocción sobre la placa o este no es adecuado.	Coloque un recipiente de cocción adecuado lleno con los alimentos que desea preparar sobre la placa de inducción.
E1	El aparato se calienta demasiado (p. ej. debido a orificios de ventilación obstruidos).	Mantenga libres las ranuras de ventilación. Deje que el aparato se enfríe unos minutos. Posteriormente, vuelva a ponerlo en marcha. Si aparece el código de error, aunque el aparato se haya enfriado, contacte con el servicio de atención al cliente.
	Hay piezas del aparato dañadas (p. ej. el transistor).	Contacte con el servicio de atención al cliente.
E2	La protección contra el sobrecalentamiento está activada y el aparato se apagará.	Desconecte el enchufe de la toma de corriente. Retire el recipiente de cocción de la placa. Deje que el aparato se enfríe unos minutos, conecte el enchufe a la toma de corriente y encienda el aparato.

Código de error	Posible causa	Posible solución
E3	Breve corte de energía	Desconecte la unidad de la toma de corriente. Espere unos minutos y luego vuelve a introducir el enchufe en la toma de corriente. Haga que un electricista revise el suministro de energía.

Si las averías o fallos de funcionamiento no se pueden solucionar:

- No abra la carcasa.
- Contacte con el fabricante o con el servicio de atención al cliente e indíquele la siguiente información:
 - Tipo de fallo en el funcionamiento
 - Número de serie y de artículo (consulte la placa técnica situada en la parte trasera del aparato)
 - Fecha de compra

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:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10035361		
Tipo de módulo de cocina	Placa móvil		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		3	
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.	∅	--	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	22,7 22,7	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	150,8 / 153,7 / 152	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	152,2	Wh/kg

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

Avvertenze di sicurezza	78
Utilizzo e manutenzione	79
Funzionamento	81
Descrizione del dispositivo	82
Pannello di controllo, tasti e spie	83
Messa in funzione e utilizzo	85
Utilizzo	86
Funzioni di protezione	88
Pulizia e manutenzione	89
Correzione degli errori	90
Avviso di smaltimento	92
Produttore e importatore (UK)	92
Scheda informativa del prodotto	93

DATI TECNICI

Numero articolo	10035361
Alimentazione	220-240 V ~50/60 Hz
Potenza (Watt)	3400 W
Livelli riscaldanti	1-9
Timer	0-180 minuti

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Rischio di scosse elettriche

- 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 queste istruzioni prima di utilizzare e installare l'apparecchio.
- Non posizionare mai materiali o prodotti facilmente infiammabili sul piano di cottura.
- Mettete queste informazioni a disposizione di tutti coloro che assemblano l'apparecchio, in modo da risparmiare sui costi di installazione.
- Questo apparecchio deve essere installato secondo queste istruzioni per evitare lesioni personali e danni materiali.
- Questo apparecchio deve essere installato e collegato ad un collegamento a terra da una persona qualificata.
- Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico con un differenziale che permetta la completa separazione dall'alimentazione.
- Se l'apparecchio non è installato correttamente, i diritti di garanzia possono essere annullati.
- I bambini di età superiore agli 8 anni e le persone con disabilità sensoriali, fisiche o mentali possono utilizzare l'apparecchio solo se sono stati istruiti sul suo uso e sono a conoscenza delle istruzioni di sicurezza e dei rischi associati.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini possono utilizzare l'apparecchio solo se sono sorvegliati.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona altrettanto qualificata, al fine di evitare lesioni personali o danni materiali.
- Spegnerne immediatamente l'apparecchio per ridurre il rischio di scosse elettriche in caso di rottura della superficie (piano di cottura in vetroceramica o materiale simile che protegge le parti conduttrici).

- Non collocare sul piano di cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi di pentole o cibi avvolti in fogli di alluminio, in quanto possono raggiungere temperature molto elevate.
- Non utilizzare detergenti a vapore per pulire la zona di cottura.
- Non versare mai acqua direttamente sull'apparecchio per pulirlo; in questo modo si evitano rischi.
- Non collocare prodotti per la pulizia o materiali infiammabili vicino o sotto l'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato con un timer esterno o una presa telecomandata.
- Il processo di cottura deve essere monitorato. Anche i processi di cottura brevi devono essere continuamente monitorati.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza durante la cottura, poiché la cottura con olio o grasso, in particolare, può essere pericolosa e provocare incendi. Non tentare mai di spegnere un fuoco di grasso con l'acqua. Spegnerne invece l'apparecchio e coprire le fiamme con una coperta ignifuga o un coperchio per pentole.
- Non cucinare mai cibi che si trovano ancora all'interno di una lattina per evitare il rischio di esplosione.
- Non azionare mai il fornello a induzione in ambienti ad alta temperatura, come ad esempio vicino a un fornello a gas o a cherosene.



AVVERTENZA

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

UTILIZZO E MANUTENZIONE

Rischio di scossa elettrica

- In nessun caso si deve utilizzare la piastra se è danneggiata o rotta. Se il piano di cottura è rotto o presenta una fessura, spegnere immediatamente l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnerne il piano cottura a induzione e scollegare la spina dalla presa prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare scosse elettriche.

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.

- Non utilizzare il dispositivo in luoghi in cui i bambini possono entrare facilmente in contatto con il dispositivo e non lasciare che i bambini utilizzino il dispositivo da soli.
- Tenere i bambini lontano dal piano cottura.
- 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.
- Dopo l'utilizzo, la zona di cottura interessata rimane bollente. Non toccare mai la superficie in ceramica, in modo da evitare ustioni. I bambini devono essere tenuti a una distanza di sicurezza durante e dopo la cottura. Finché la superficie in vetro è bollente, i cavi non devono entrarci in contatto, altrimenti possono risultare danni a cavo e piano cottura.



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.

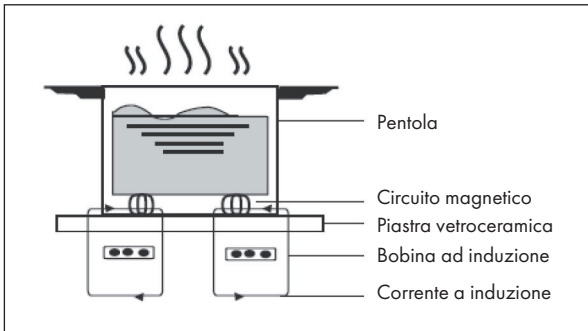
Avvertenze di sicurezza generiche

- 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 conservare oggetti sopra al dispositivo.
- Non poggiare oggetti o utensili sul dispositivo.
- 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.
- Non mettere fogli di carta tra pentola e padella e dispositivo, altrimenti potrebbe prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il dispositivo per scaldarsi o per scaldare la stanza.
- Dopo l'utilizzo, spegnere i fornelli e il piano cottura come descritto in questo manuale (ad es. utilizzando il controllo touch). Per lo spegnimento, 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 solo per cucinare in ambienti chiusi.
- Questo dispositivo è adatto al solo uso casalingo e ambienti simili, come cucine del personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, 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.

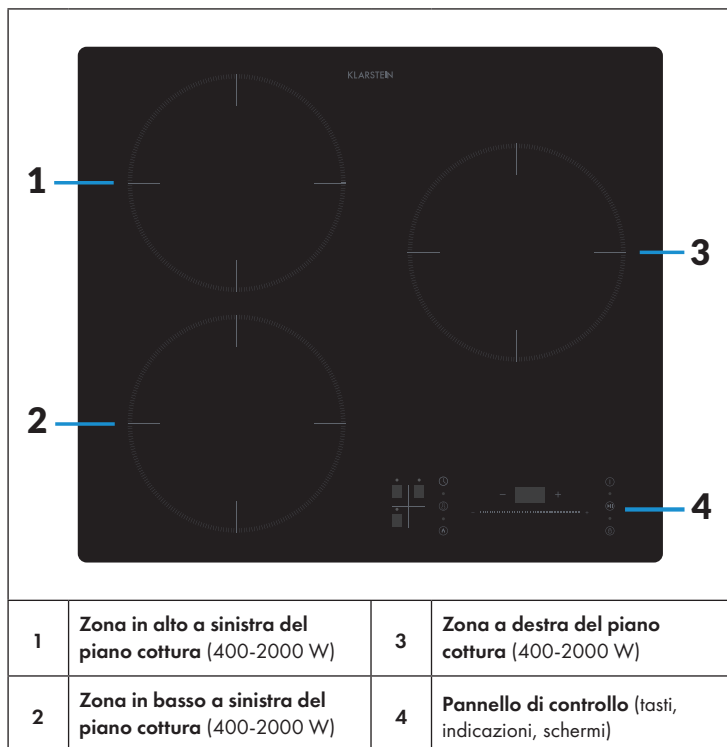
FUNZIONAMENTO

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.

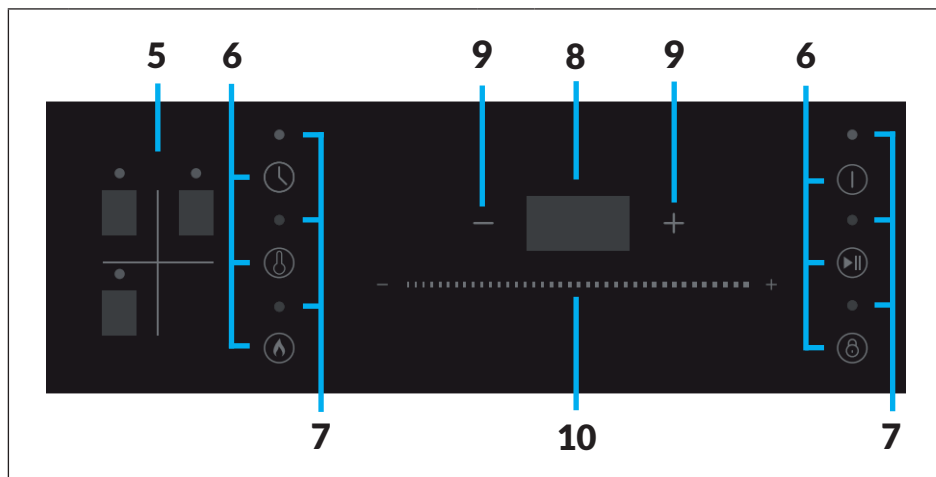


Sul piano di cottura a induzione possono essere utilizzate solo teglie metalliche ferromagnetiche.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



PANNELLO DI CONTROLLO, TASTI E SPIE



5	Indicazione zone di cottura (3 spie di controllo e 3 schermi)	8	Timer/Display temperatura
6	Tasti per le funzioni di utilizzo (timer, temperatura, livello riscaldante, on/off, pausa, blocco tasti)	9	Tasti più/meno (per regolare il timer)
7	Spie di controllo per le funzioni di utilizzo (timer, temperatura, livello riscaldante, on/off, pausa, blocco tasti)	10	Cursore touch (+/-) (per impostare livello riscaldante e temperatura)

Tasti	Immagine
On/Off	
Pausa	
Temperatura	
Livello riscaldante	
Timer	
Blocco tasti (sicura per bambini)	
Impostazioni timer (+/-)	

Spie di controllo	Immagine
On/Off	
Pausa	
Temperatura	
Livello riscaldante	
Timer	
Blocco tasti (sicura per bambini)	
Zone di cottura	

Cursore (controllo touch): per impostare livello riscaldante e temperatura.



MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Informazioni sull'utilizzo del piano cottura a induzione e del piano in ceramica a irraggiamento

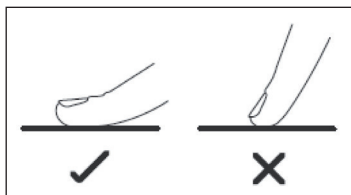
- Non poggiare mai gli alimenti direttamente sulla superficie del piano cottura, ma utilizzare sempre stoviglie appropriate.
- Non lasciare mai residui d'olio o alimenti unti sulla superficie del piano cottura, dato che l'olio si surriscalda e può causare incendi. Se l'olio dovesse prendere fuoco, non spegnerlo versandoci sopra acqua, ma coprire le fiamme con un coperchio e scollegare l'alimentazione del dispositivo.
- La superficie del piano cottura può essere danneggiata se ci cadono sopra oggetti duri o appuntiti. Conservare oggetti duri e appuntiti in un luogo sicuro e adeguato.
- Non poggiare mai stoviglie bollenti sul pannello di controllo.
- Controllare il fondo delle stoviglie prima di cucinare. Il fondo non deve essere troppo ruvido, altrimenti potrebbe graffiare la superficie.

Utensili da cucina inadatti



Controllo touch

- I tasti del pannello di controllo del dispositivo sono touch e non è quindi necessario esercitare pressione.
- Premere i tasti con il polpastrello e non con la punta delle dita.




- Ogni volta che il dispositivo registra un contatto con la superficie touch, viene emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i tasti siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti (ad es. da oggetti o panni). Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei tasti.

UTILIZZO


Avvertenza: prima di accendere il piano di cottura a induzione, posizionare il contenitore metallico ferromagnetico sulla superficie di cottura.

Accendere il piano cottura a induzione

Premere il tasto on/off. Viene emesso un segnale acustico. Sul display delle zone cottura (5) appare il seguente indicatore: 



Regolazione del livello di potenza


Premere il tasto dei livelli di potenza . L'indicatore del livello di potenza e l'indicatore della zona di cottura selezionata sul display della zona di cottura (5) lampeggiano. Sul display appare „0” per la zona di cottura selezionata.

Utilizzare il cursore per selezionare un livello riscaldante tra „1” e „9”.



Per spegnere la zona selezionata, spostare il cursore verso sinistra, fino a quando sul display della zona di cottura (5) compare „-”.




Impostare la temperatura

Toccare il tasto Temperatura  per accedere alla modalità di impostazione della temperatura. La spia di controllo per la temperatura e per la zona selezionata sopra al relativo schermo (5) lampeggiano (il fornello in ceramica a irraggiamento non può essere impostato in modalità Temperatura). Utilizzare il cursore per selezionare una temperatura tra 60 e 240 °C.





Spostare il cursore completamente a sinistra per spegnere la zona selezionata.


Impostare il timer

Toccare il tasto Livello riscaldante  o Temperatura  per selezionare la zona desiderata. Toccare poi il tasto Timer . La spia di controllo per il timer si illumina e la spia per la zona selezionata sopra al relativo schermo lampeggia. Impostare un tempo tra 0 e 180 minuti con i tasti Più e Meno (+/-). Il display del timer (8) si accende. Quando il conto alla rovescia è scaduto, viene emesso un segnale acustico e il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.


Attivare il blocco tasti

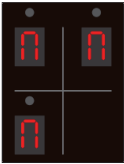
Toccare il tasto Blocco tasti  per 1 secondo. Viene emesso un segnale acustico. L'indicazione del blocco tasti si illumina e la funzione impostata è bloccata. Se si tocca per sbaglio un altro tasto, il piano cottura non reagisce, ad eccezione del tasto On/Off .


Disattivare il blocco tasti

Toccare il tasto Blocco tasti  per 2 secondi. Viene emesso un segnale acustico. La spia di controllo del blocco tasti si spegne e la funzione impostata non è più bloccata.




Funzione pausa

Toccare il tasto Pausa  per 1 secondo. Viene emesso un segnale acustico. La spia di controllo Pausa si accende e sul display della zona di cottura (5) compare la seguente indicazione:



Il piano cottura interrompe il funzionamento fino a quando si preme nuovamente  per riavviare il piano cottura. Il piano cottura a induzione si riavvia con le impostazioni selezionate prima della pausa.

Informazioni sull'impostazione del livello riscaldante, della temperatura e del timer

1. Quando la spia di controllo di una zona di cottura sopra al relativo display (5) lampeggia, è possibile impostare livello riscaldante, temperatura e timer per questa zona. Se non si desidera impostare questa zona di cottura, non inserire alcuna impostazione. È invece possibile selezionare un'altra zona di cottura con il tasto Livello riscaldante  o Temperatura .
2. L'impostazione della potenza riscaldante viene mostrata sul display della zona di cottura (5). Se si imposta la temperatura, sul display della zona (5) compare "C" e sul display della temperatura (8) viene mostrata la temperatura impostata.
3. Dopo aver impostato temperatura o potenza riscaldante, toccare il tasto Timer  per inserire l'impostazione del timer, a patto che la spia di controllo per la zona di cottura sopra al relativo display (5) lampeggi ancora. L'impostazione del timer e la temperatura vengono mostrate alternativamente sul display Timer/Temperatura (8).

4. Se sul display delle zone di cottura (5) compare "EO", il piano cottura a induzione non ha individuato stoviglie in metallo ferromagnetico e ciò significa che le stoviglie in uso non sono adatte. Utilizzare stoviglie in metallo ferromagnetico.

**ATTENZIONE**

Pericolo di ustione! Le superfici accessibili del dispositivo possono diventare estremamente bollenti durante l'utilizzo.

FUNZIONI DI PROTEZIONE

Protezione da temperatura eccessiva

Il dispositivo è dotato di un sensore per il controllo della temperatura all'interno del piano cottura. Se il dispositivo rileva una temperatura eccessiva, viene impedito un ulteriore incremento di temperatura nel piano a induzione e in quello in vetroceramica Hi-Light.

Rilevamento di piccoli oggetti (piano cottura a induzione)

Se il piano cottura a induzione rileva una pentola con diametro sotto 80 mm o piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, pinze, chiavi, ecc.) o una pentola non magnetica (ad es. di alluminio o bronzo) viene emesso un segnale di allarme per circa 1 minuto. Se non si poggia per tempo una pentola adatta sul piano a induzione, il dispositivo passa automaticamente in standby.

Calore residuo dopo l'uso

Se il piano cottura è in funzione a lungo, la zona di cottura rimane calda per alcuni minuti anche dopo lo spegnimento.

Spegnimento automatico di protezione

Lo spegnimento automatico è una funzione di sicurezza del dispositivo. Se il piano cottura a induzione non viene spento dopo 120 minuti, si spegne automaticamente.

Quando la pentola viene tolta dal piano cottura, il dispositivo interrompe immediatamente il riscaldamento, viene emesso un segnale di allarme per 1 minuto e il dispositivo si spegne.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia dopo ogni utilizzo

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo. Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che la superficie non sia più bollente.
- Rimuovere residui di sale, zucchero e sabbia subito dopo la cottura, per evitare graffi al piano cottura.

Detergenti non adatti

- Non utilizzare per pulitori ad alta pressione o a vapore. Dopo ogni utilizzo, pulire la superficie con un panno umido e un detergente delicato, in modo da non graffiare o rovinare il pannello in vetro.
- Non utilizzare mai spazzole di acciaio o detergenti corrosivi, come detergenti spray o antiruggine.

Rimuovere il piano cottura dal piano di lavoro

- Prima di togliere il piano cottura dal piano della cucina, assicurarsi di aver scollegato l'alimentazione.

Possibili danni frequenti

Questi danni frequenti non dovrebbero mettere a repentaglio le funzionalità del dispositivo:

- **Ruggine:** residui di zucchero o alimenti contenenti molto zucchero possono causare l'arrugginimento della superficie.
- **Graffi:** sale, zucchero, granelli di sabbia o pentole con fondo non adatto possono causare graffi.
- **Usura:** lo sfregamento di un anello di metallo sulla superficie del piano cottura o l'utilizzo di detergenti non adatti possono causare segni di usura.
- Schiarimento dei simboli: l'utilizzo di detergenti non adatti causa lo schiarimento dei simboli.

Avvertenza: i danni nominati in precedenza sono dovuti a un uso improprio o a una cura errata del dispositivo e non sono connessi a carenze tecniche. Per questo motivo non sono oggetto di garanzia.

CORREZIONE DEGLI ERRORI

Nota: se compaiono problemi durante l'utilizzo del dispositivo e il display mostra un codice di errore contenuto nella tabella seguente, controllare se è possibile risolverlo con le indicazioni fornite, prima di rivolgersi al produttore o al servizio di assistenza ai clienti.

Codice di errore	Possibile causa	Soluzioni
E0	Non ci sono stoviglie sul piano cottura o le stoviglie non sono adatte.	Poggiare sul piano cottura una pentola/padella adatta, riempita con il cibo che si desidera preparare.
E1	Il dispositivo si riscalda molto (ad es. a causa di un'uscita dell'aria coperta.	Liberare l'uscita dell'aria. Lasciare raffreddare il dispositivo per alcuni minuti. Il dispositivo è poi pronto all'uso. Se viene mostrato il codice di errore anche se il dispositivo si è già raffreddato, rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti.
	Componenti del dispositivo danneggiati (ad es. il transistor).	Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti.
E2	La protezione da surriscaldamento è attiva e il dispositivo si spegne.	Staccare la spina, togliere le stoviglie dal piano cottura, lasciare raffreddare il dispositivo per alcuni minuti, ricollegare la spina e riaccendere il dispositivo.
E3	Breve blackout.	Staccare la spina, lasciare raffreddare il dispositivo per alcuni minuti, ricollegare la spina. Far controllare l'alimentazione da un elettricista.

Se non è possibile risolvere i problemi e i malfunzionamenti:

- Non aprire l'alloggiamento del dispositivo.
- Contattare il produttore o il servizio di assistenza ai clienti e fornire le seguenti informazioni:
 - Tipo di malfunzionamento.
 - Numero articolo e numero di serie (v. targhetta sul retro del dispositivo).
 - Data di acquisto.

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:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello	10035361		
Tipo di piano cottura	Piano cottura mobile		
Numero di zone e/o aree di cottura		3	
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	--	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	22,7 22,7	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	150,8 / 153,7 / 152	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	152,2	Wh/kg



KLARSTEIN