

KLARSTEIN NIELSTREK  
TEIN NIELSTREK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTREK  
TEIN NIELSTREK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTREK  
TEIN NIELSTREK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTREK

# KLARSTEIN

## **Future Chef**

Induktionskochfeld

Induction Hob

Placa de inducción

Table de cuisson à induction

Piano cottura a induzione

10035731 10035732



**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.




---

## INHALT

---

Hersteller	3
Sicherheitshinweise	4
Funktionsweise	8
Geräteübersicht	9
Inbetriebnahme und Bedienung	10
geeignetes Kochgeschirr	11
Reinigung und Pflege	12
Fehlerbehebung	13
Hinweise zur Entsorgung	14
Produktdatenblatt	15

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10035731, 10035732
Stromversorgung	220–240 V ~ 50/60 Hz
Maximale Stromaufnahme	3000 W

---

## HERSTELLER

---

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

---

## 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**

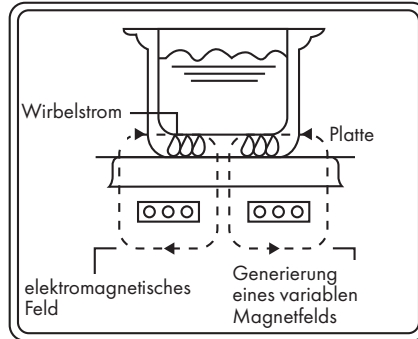
Verletzungsgefahr! Die messerscharfe Klinge eines Kochfeldschabers wird freigelegt, sobald Sie die Sicherheitsabdeckung abnehmen. Lassen Sie bei der Verwendung äußerste Vorsicht walten. Verstauen Sie den Kochfeldschaber immer mit aufgesetzter Sicherheitsabdeckung, außerhalb der Reichweite von Kindern. 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



Wenn der Stromanschluss an das Gerät angeschlossen ist, erzeugt der elektrische Strom ein Magnetfeld in der Induktionsspule, die in das Gerät eingebettet ist. Sobald die magnetischen Feldlinien des Magnetfeldes den Topf/Kessel aus legiertem Stahl berühren, entsteht der Heizeffekt, der zu einer Erwärmung der Lebensmittel im Topf führen würde.

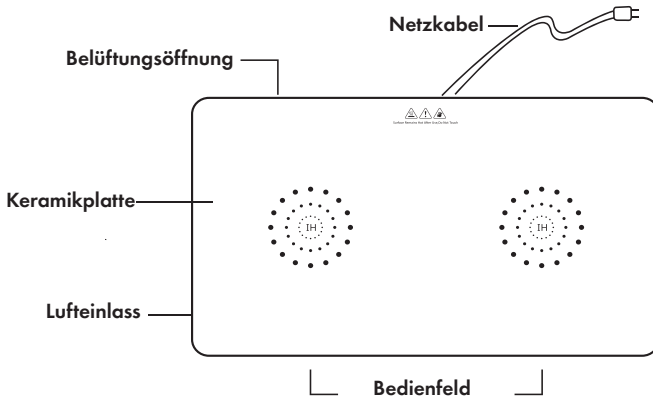
Während sich herkömmliche Kochplatten selbst erhitzen, wird bei einer Induktionskochplatte die Wärme im Boden des Kochgeschirrs erzeugt. Das Kochfeld selbst heizt sich nicht auf. Es wird heiß, wenn Speisen in einem Topf auf ihm erhitzt werden und die Hitze aus dem Topf auf das Kochfeld reflektiert wird. (Umgekehrte Erwärmung). Die Erwärmung entsteht durch ein Energiefeld, das nur in magnetisch leitfähigen Materialien (Kochgeschirr) aus Eisen Wärme erzeugt. In anderen Materialien, wie z. B. Porzellan, Glas oder Keramik, kann das Energiefeld keine Heizwirkung erzeugen.

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.

1. Geeignetes Kochgeschirr besteht aus Töpfen und Pfannen mit einem Boden aus Stahl oder Gusseisen. Sie erkennen diese entweder an den Markierungen auf der Pfanne oder daran, ob am Pfannenboden ein Magnet haftet.
2. Ungeeignetes Kochgeschirr besteht aus allen Metallen, die nicht magnetisch sind, wie z.B. Aluminium, Kupfer und Edelstahl, sowie aus nichtmetallischen Gefäßen aus Porzellan, Glas, Keramik, Kunststoff usw.
3. Dünne Pfannenböden sind für das Induktionskochen besser geeignet als dicke Sandwichböden. Die sehr kurzen Reaktionszeiten auf Einstelländerungen (kurze Vorheizzeit, schnelles und kontrollierbares Anbraten) sind bei Pfannen mit dicken Böden nicht möglich. Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für die Größe des Kochfeldes geeignet ist. Nur so ist sichergestellt, dass das Induktionskochfeld einwandfrei funktioniert. Der Boden der Pfanne darf nicht uneben sein, sondern muss flach sitzen. Der Durchmesser darf nicht kleiner als 12 cm sein, um die Wirkung des Energiefeldes zu gewährleisten. Verwenden Sie keine Pfannen mit einem Durchmesser von mehr als 20 cm.



## GERÄTEÜBERSICHT



### Bedienfeld



Das Bedienfeld verfügt über einen Drehknopf (zum Ein- und Ausschalten drücken und zum Anpassen der Leistungsstufe und der Zeit am Drehknopf drehen) **T** TIMER, und **B** BOOST.

## INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

1. Stellen Sie den Topf mit den Lebensmitteln in die Mitte des Kochfelds.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine 220-V-Steckdose.
3. Drücken Sie zum Einschalten auf den Drehknopf des Geräts und stellen Sie anschließend die Leistung ein.
4. Drücken Sie nach dem Kochvorgang erneut auf den Drehknopf, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.


### Leistung

Drücken Sie nach dem Einstecken des Netzsteckers den Drehknopf. Auf dem Bildschirm wird die werkseitig eingestellte Leistungsstufe angezeigt (P7). Das Gerät verfügt über 10 Leistungsstufen, P1 – PP. P1 ist die minimale Leistungsstufe und PP, die Boostfunktion, ist die maximale Leistungsstufe. Die Leistungsstufe kann durch Drehen des Drehknopfes angepasst werden. Wenn Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, wird die Leistungsstufe erhöht. Wenn Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, wird die Leistungsstufe gesenkt. Wenn die Boostfunktion 5 Minuten lang aktiv war, kehrt das Gerät in den vorherigen Betriebszustand zurück.

### Tabelle der Leistungsstufen

Stufe	Anzeige	Referenz-Leistungsbereich
1	P1	1100 W, Stopp 8s Betrieb 2s
2	P2	1100 W, Stopp 5s Betrieb 5s
3	P3	1100 W, Stopp 2s Betrieb 8s
4	P4	1100 W
5	P5	1200 W
6	P6	1350 W
7	P7	1500 W
8	P8	1650 W
9	P9	1800 W
Boost	PP	2000 W

### Timer

Drücken Sie während des Betriebszustandes die Taste  TIMER, um in die Timereinstellung zu gelangen. Auf dem Bildschirm wird zunächst „00“ angezeigt. Stellen Sie eine Zeit zwischen 1 – 99 Minuten ein. Nach der von Ihnen eingestellten Zeit wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Auf dem Bildschirm wird abwechselnd

die aktuelle Uhrzeit und die noch verbleibende Zeit bis zum automatischen Ausschalten angezeigt.

### Boost

Drücken Sie die Taste **B** BOOST um die Boostfunktion zu starten. Auf dem Bildschirm wird „PP“ angezeigt und das Gerät läuft 5 Minuten lang bei maximaler Leistung. Nach 5 Minuten kehrt das Gerät automatisch in die vorherige Leistungseinstellung zurück. Wenn Sie die Boostfunktion vorher beenden möchten, drehen Sie am Drehknopf.

### Verwendungshinweis

Die Leistung für jedes Kochfeld beträgt 3000 W. Die Gesamtleistung, wenn zwei Kochfelder in Betrieb sind, beträgt 3000 W. Die Leistung jedes Kochfeldes wird durch die Leistung des anderen Kochfelds beeinflusst. Wenn ein Kochfeld auf 2000 W eingestellt ist, kann das andere Kochfeld lediglich auf 1000 W eingestellt werden. Wenn beide Kochplatten eingeschaltet sind und jede Kochplatte die Verbindung verliert, wird die Leistung der beiden Kochplatten auf jeweils 1400 W reduziert. Wenn die Leistung einer der Kochplatten dann erhöht wird und 1400 W übersteigt, wird die Leistung der anderen Kochplatte automatisch entsprechend reduziert. Wenn beide Kochplatten eingeschaltet sind ist deren Leistungseinstellung voneinander abhängig.



#### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Berühren Sie den Griff nicht während der Benutzung.

---

## GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

---

### Geeignetes Kochgeschirr

- Material: Stahl oder Edelstahl
- Form: Bodendurchmesser 12 – 20 cm

### Ungeeignetes Kochgeschirr

- Material: Kein Stahl, Keramik, Glas, Boden aus Kipfer oder Aluminium etc.
- Form: Unebener Boden, Durchmesser geringer als 12 cm.

---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Drehknopfs aus. Warten Sie, bis die Beleuchtung aus ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, sobald das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Warten Sie einige Zeit und lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Entfernen Sie Schmutz mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
4. Reinigen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser und tauchen Sie dieses auch nicht in Wasser ein, da dadurch Wasser ins Geräteinnere gelangen und das Gerät beschädigen könnte.
5. Stellen Sie vor der Verwendung des Geräts sicher, dass die Kochplatte und die Unterseite des verwendeten Topfes sauber sind, da die Kochplatte ansonsten entfärbt werden kann.
6. Die Belüftungsöffnungen können mit einem Staubsauger gereinigt werden. Sollten diese mit Öl verschmutzt sein, verwenden Sie zur Reinigung Baumwolle.
7. Zur Reinigung der Oberflächen kann eine Zahnbürste mit etwas Seife verwendet werden. Beachten Sie hierbei, dass die Zahnbürste nicht fest aufgedrückt werden darf.
8. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, da dies zu einer chemischen Reaktion führen kann.
9. Verwenden Sie, nachdem der Schmutz entfernt wurde, ein trockenes, weiches Tuch, um das Gerät zu trocknen.

### Vorsicht

- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie bitte den Netzstecker.
- Bitte halten Sie das Gerät sauber, damit keine Schaben und kleine Insekten eindringen und einen Kurzschluss verursachen können.
- Nicht direkt mit Wasser reinigen oder in Wasser legen.
- Wenn die Platte und der Boden verschmutzt sind, brennt das Gerät weiter und lässt sich nur sehr schwer reinigen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an einen Fachhändler, der das Netzkabel desselben Modells nach dem Verkauf austauscht.

## FEHLERBEHEBUNG

Fehlercode	Möglicher Grund	Lösungen
<b>E0</b>	Kein Topf; Topf zu klein; Falsche/s Position/ Material	Stellen Sie einen geeigneten Topf in die Mitte des Kochfelds
<b>E1</b>	Spannung zu niedrig	Stellen Sie sicher, dass die Spannung 220 ~240 V beträgt
<b>E2</b>	Spannung zu hoch	Stellen Sie sicher, dass die Spannung 220 ~240 V beträgt
<b>E3</b>	Kurzschluss des Temperatursensors	Kontaktieren Sie den Kundendienst
<b>E4</b>	Kurzschluss des IGBT-Sensors	Kontaktieren Sie den Kundendienst
<b>E5</b>	Überhitzungsschutz des Temperatursensors	Lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie es anschließend neu
<b>E6</b>	IGBT Überhitzung	Überprüfen Sie, ob die Belüftungsöffnungen blockiert sind. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an den Kundendienst.
<b>E7</b>	Temperatursensor defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
<b>E9</b>	Kommunikationsfehler	Schalten Sie das Gerät erneut ein

Hinweis: Wenn die Fehler nicht behoben werden können, bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, sondern senden Sie es zur Reparatur an den Kundendienst. Wenn Sie das Gerät selbst auseinanderbauen, erlischt die Garantie und der Hersteller haftet nicht für daraus resultierende Sach- und/oder Personenschäden.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

## PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10035731, 10035732		
Art der Kochmulde	Mobile Kochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		2	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzone		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	19 / 19	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	k.A. k.A.	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC <sub>electric cooking</sub>	192 / 192	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC <sub>electric hob</sub>	192	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.




---

## CONTENTS

---

Safety Instructions	18
Working Principle	22
Device Overview	23
Use	24
Friendly and non-friendly cookware	25
Cleaning and Care	26
Troubleshooting	27
Hints on Disposal	28
Producer	28

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10035731, 10035732
Power supply	220–240 V ~ 50/60 Hz
Max. power consumption	3000 W

---

## 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.

1

**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**

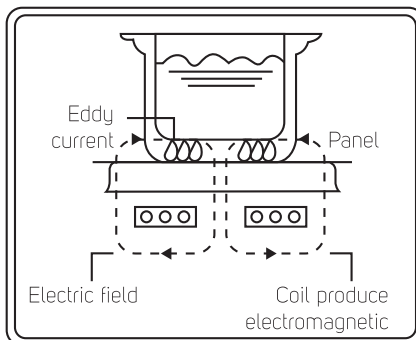
Risk of injury! The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. Failure to use caution could result in injury or cuts.

**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.

## WORKING PRINCIPLE



When the power connection is ON, the electric current will produce magnetic field in the induction coil, which is embedded in the machine. As soon as the magnetic force lines in the magnetic field touch the alloy steel pot/boiler, it will produce the heating effect, which would lead to the heating of the food in the pot.

Whilst standard hotplates heat up themselves, in an induction hotplate the heat is created in the base of the cookware. The hob itself does not heat up; it becomes hot when food is heated upon it in a pan and the heat from the pan reflects onto the hob. (Reverse heating).

This is caused by an energy field that generates heat only in magnetically conductive materials, for example, pans made of iron. In other materials, such as porcelain, glass or ceramic, the energy field cannot generate any heating effect.

Only use cookware that is suitable for induction hobs:

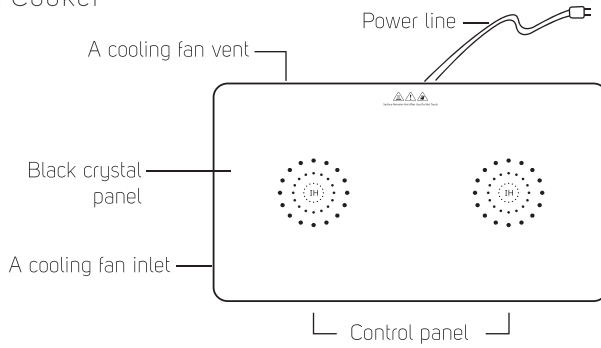
1. Suitable cookware consists of pots and pans with a base made of steel or cast iron. You can identify these either by means of the markings on the pan or by ascertaining whether a magnet clings to the base of the pan.
2. Unsuitable cookware is made from any kind of metal that is non-magnetic, such as aluminium, copper and stainless steel, as well as non-metallic vessels made of porcelain, glass, ceramic, plastic, etc.
3. Thin pan bases are better suited to induction cooking than thick sandwich bases. The very short response times to setting modifications (short preheating period, rapid and controllable browning) are not possible when pans with thick bases are used. Only use cookware that is suitable for the size of the hob. This is the only way to ensure that the induction hob functions perfectly. The base of the pan may not be uneven, rather, it must sit flat. The diameter may not be less than 12 cm to ensure that the energy field has an effect. Do not use pans with a diameter in excess of 20 cm.

---

## DEVICE OVERVIEW

---

### Induction Cooker



### Control Panel



This control panel has a knob (press knob for ON/OFF, and adjust power level and time), **L** TIMER, **B** BOOST, total 6 buttons.

## USE

1. Put the pot with food on the centre of the plate.
2. Connect the plug into the 220V, 16 Amp power socket. The machine is now ready for use.
3. Press the ON/OFF button, and then choose the function button.
4. After cooking, press the ON/OFF button again to switch off the power supply. Then pull the plug out of the electric outlet.


### Power

Press the knob center to start up after the cooker plug on, the screen will display the default power (P7). The cooker has 10 stage power levels, P1-PP (P1 is the MIN power level, PP is boost function- MAX level), which can be adjusted to suitable power level by knob, clockwise to adjust bigger levels, anticlockwise to adjust smaller levels. The cooker will automatically back to previous level after working 5 mins in P level.

### Comparison table for power

Levels	Display	Reference Power Range
1	P1	1100 W, stop 8s work 2s
2	P2	1100 W, stop 5s work 5s
3	P3	1100 W, stop 2s work 8s
4	P4	1100 W
5	P5	1200 W
6	P6	1350 W
7	P7	1500 W
8	P8	1650 W
9	P9	1800 W
Boost	PP	2000 W

### Timer

Press  TIMER during working to enter timing setting, LED screen show "00" without timer setting; after setting time, it will automatically confirmed and turn to switch off count down condition, then automatically off after time out. The LED screen will alternate display time and power after timer setting. Timer range is 01-99 mins.



**Boost**

Press **B** BOOST into boost function. Display will show power level "PP", and work in max stage power for 5 minutes. It will return to previous power stage after 5 minutes. In Boost status, rotating knob can exit boost status.

**Notes on working power**

Working power is 2000 W for each burner, total power is not exceeding 3000 W when 2 burners are working.

The power of each hob is influenced by the power of the other. If one burner is set to 2000 W, another burner can only be set to 1000 W.

In share power status, when each burner losses connection, the power of each burner is automatically reduced to 1400 W with a corresponding change in the power level display if the power of one burner exceeds 1400 W.

The power is regulated according to the last set power level of a hob, the power of the second hob is set relative to it.

High Temperature Warning: After using, do not touch if the indicator lamp keep constant on.

---

**FRIENDLY AND NON-FRIENDLY COOKWARE**

---

**Friendly cookware**

- Material: Iron or stainless steel.
- Shape: Bottom diameter about 12-20 cm saucepan or bottom size is 12-20 cm square pot.

**Non-Friendly cookware**

- Material: Non-iron metal, ceramic, glass and the bottom is made of cooper or aluminum pot.
- Shape: Bottom uneven, diameter less than 12 cm.

---

## CLEANING AND CARE

---

1. Turn off the appliance by pressing "On/ Off" and wait until the light turns off. Once off, unplug the power cord properly.
2. Wait for some time and let the appliance cool down.
3. You can use mild detergent or dishwashing liquid with a soft cloth to remove dirt.
4. Do not clean it with running water or immerse it in water as water will get inside and damage the appliance.
5. Always make sure that the top plate and the pan/pot is clean before cooking as the dirt from the pan/pot will stick to the plate and plate will get discolored.
6. You may clean the air vent by vacuum cleaner to suck up the dirt or you can use cotton if the dirt is with oil.
7. Toothbrush with little soap can also be used to clean the surface as long as you use it gently on the appliance.
8. Do not use abrasives or strong detergents as it may get chemical reaction.
9. After dirt has been removed, use a dry, soft cloth to wipe dry the appliance.

### Pay attention

- When do not use the machine, please unplug power plug.
- Please keep the machine clean, lest cockroaches and small insect enter, cause a short circuit.
- Do not clean with water directly or put it in water.
- When the plate and bottom are dirty, continue to use will burn and clean very difficulty.
- When the power cord damage, please consult specialized after-sale replacement of the same model's power cord.

## TROUBLESHOOTING

Error code	Possible cause	Solutions
<b>E0</b>	No pot or Pot too small, material/ position not right	Put the suitable pot on the surface of the cooker.
<b>E1</b>	Too low voltage protection.	Please ensure $80\text{ V} < 270\text{ V}$ , $220\text{ V} \sim 240\text{ V}$ is preferred.
<b>E2</b>	High voltage protection.	Please ensure $80\text{ V} < 270\text{ V}$ , $220\text{ V} \sim 240\text{ V}$ is preferred.
<b>E3</b>	Temperature sensor open circuit or short circuit	Please return the cooker to the service centre for checking and repairing.
<b>E4</b>	IGBT sensor open or short circuit	Please return the cooker to the service centre for checking and repairing.
<b>E5</b>	Temperature sensor overheat protection	Start again after the temperature cool down
<b>E6</b>	IGBT overheat	Please check if the air intake and outlet is jammed. If not, please return the cooker to the service center for checking and repairing.
<b>E7</b>	Thermocouple (temperature sensor) invalidation protection	Please return the cooker to the service center for checking and repairing.
<b>E9</b>	Communication fault	Power on again.

Note: If the faults cannot be resolved, please do not disassemble the appliance by yourself, but return it to the service centre for repairing. If you disassemble the appliance by yourself, we have the right to make the warranty invalid. Dangers or other safety accidents caused by this will also be charge to the user.

---

## HINTS ON DISPOSAL

---



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

---

## PRODUCER

---

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

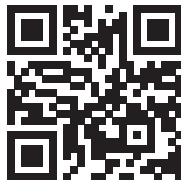
## PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10035731, 10035732		
Type of hob	Portable Hob		
Number of cooking zones and/or areas		2	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zone		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	19 / 19	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC <sub>electric cooking</sub>	192 / 192	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC <sub>electric hob</sub>	192	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 et des informations supplémentaires concernant le produit.




---

## SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité	32
Principe de fonctionnement	36
Aperçu de l'appareil	37
Mise en marche et utilisation	38
Ustensiles de cuisine adaptés	39
Nettoyage et entretien	40
Résolution des problèmes	41
Informations sur le recyclage	42
Fabricant	42
Fiche de données produit	43

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10035731, 10035732	
Alimentation	220–240 V ~	50/60 Hz
Consommation électrique maximale	3000 W	

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### Risque de choc électrique

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



#### ATTENTION

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

### Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et / ou d'utiliser l'appareil.
- Ne placez jamais de matériaux ou de produits hautement inflammables sur la table de cuisson.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne qui installe l'appareil, car cela peut vous faire économiser des frais d'installation.
- Pour éviter des dommages matériels et des blessures, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'utilisation.
- 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 qui lui permet d'être complètement déconnecté de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut annuler toutes les demandes et prises en charge de garantie.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez pas vos enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson ne doivent jamais être effectués par des enfants seuls.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter des dommages matériels et / ou des blessures.
- 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 et des couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils pourraient



devenir très chauds.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Pour éviter tout danger, ne versez jamais d'eau directement sur l'appareil pour le nettoyage.
- Ne placez pas d'agents de nettoyage ou de matériaux inflammables 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. Une cuisson courte doit être surveillée 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 l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de casserole.
- Pour éviter tout risque d'explosion, ne faites jamais cuire des aliments dans une boîte encore fermée.
- Ne faites jamais fonctionner la plaque à induction dans des environnements à températures élevées, par ex. près d'une cuisinière à gaz ou au kérosène.



#### MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Ne placez aucun objet autre que des casseroles et poêles sur les plaques à induction.

## Consignes d'utilisation et d'entretien

### Risque de choc électrique

- Ne cuisinez jamais sur une surface de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson se brise ou présente des fissures, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez la fiche de la prise et contactez un technicien qualifié.
- Avant le nettoyage et l'entretien, éteignez la plaque à induction et débranchez la fiche d'alimentation.
- Le non-respect des instructions 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 d'implants avant d'utiliser l'appareil pour s'assurer que leurs implants ne sont pas influencés par le champ électromagnétique de la table de cuisson.
- Le non-respect des instructions peut entraîner la mort.



### ATTENTION

Risque de brûlure ! Pendant l'utilisation, les parties de l'appareil accessibles à l'utilisateur sont chaudes au point de provoquer des brûlures. Assurez-vous que votre corps, vos vêtements et vos matériaux autres que les ustensiles de cuisine ne touchent pas la plaque chauffante avant qu'elle n'ait complètement refroidi.

- Éloignez les enfants de la table à induction.
- Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes au point que vous ne devez pas les toucher. Assurez-vous que les poignées de casseroles ne sont pas directement au-dessus de la table de cuisson allumée. Assurez-vous que les poignées des casseroles sont hors de portée des enfants.
- Le non-respect des instructions peut entraîner des brûlures.
- La zone de cuisson reste chaude après utilisation. Ne touchez jamais la surface en céramique pour 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, sinon le cordon d'alimentation et la table de cuisson pourraient être endommagés.



### MISE EN GARDE

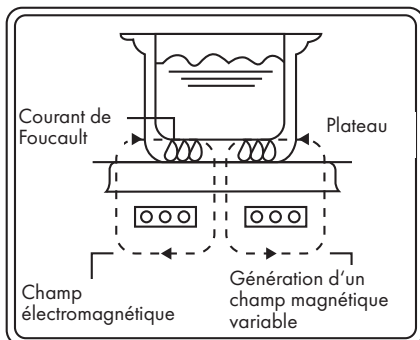
Risque de blessure ! La lame tranchante d'un grattoir pour plaques de cuisson est exposée dès que vous retirez le couvercle de sécurité. Soyez extrêmement prudent lors de son utilisation. Rangez toujours le grattoir de la table de cuisson avec son couvercle de sécurité en place, hors de portée des enfants. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures et des coupures.

### Consignes générales de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Une ébullition excessive peut entraîner un dégagement de fumée et les éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- Ne laissez aucun objet sur l'appareil.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'autres ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas d'objets magnétisables (Cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (Ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour vous réchauffer ou chauffer la pièce.
- Éteignez la zone de cuisson et la table de cuisson après utilisation comme décrit dans ce mode d'emploi (par ex. en utilisant la commande tactile). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour s'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 en cachette sur l'appareil peuvent se blesser gravement par chute d'objets.
- Les enfants ou les personnes ayant des capacités mentales réduites doivent être formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable afin de s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans se mettre en danger eux-mêmes ou autrui.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si cela est spécifiquement 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 sur la table de cuisson et ne les y posez pas.
- Ne montez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords tranchants et ne les faites pas glisser sur la surface vitrée car cela pourrait rayer la surface.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres agents de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface, car cela pourrait la rayer.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à domicile et des environnements similaires, tels que les Cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, dans les fermes, par les clients des hôtels, motels et chambres d'hôtes.
- Ne touchez jamais la table de cuisson à mains nues pendant l'utilisation.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas être à proximité de l'appareil.

## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



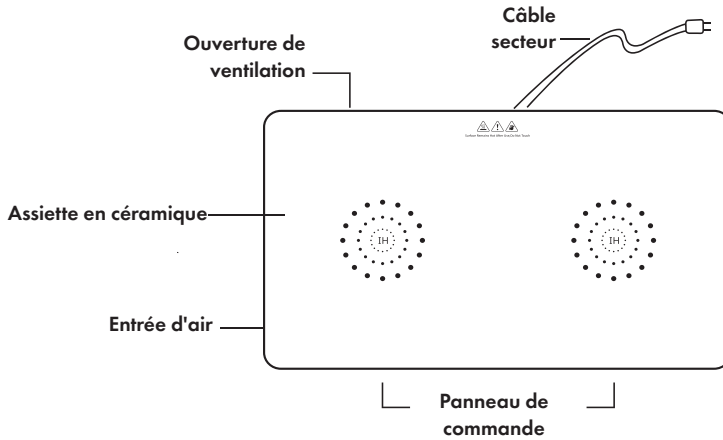
Lorsque l'appareil est branché sur le secteur, le courant électrique crée un champ magnétique dans la bobine d'induction intégrée à l'appareil. Dès que les lignes de champ magnétique touchent la casserole / la marmite en alliage d'acier, la chaleur est produite et chauffe les aliments dans la casserole.

Alors que les plaques chauffantes conventionnelles se chauffent elles-mêmes, les plaques chauffantes à induction génèrent de la chaleur au fond de l'ustensile de cuisine. La plaque de cuisson elle-même ne chauffe pas. Elle ne chauffe que par contact avec une casserole dans laquelle des aliments sont chauffés (réchauffement inversé). Le chauffage est créé par un champ d'énergie qui génère de la chaleur uniquement dans les matériaux magnétiquement conducteurs (ustensiles de cuisine) en fer. Dans d'autres matériaux, tels que la porcelaine, le verre ou la céramique, le champ énergétique ne peut générer aucun effet de chauffage.

N'utilisez que des ustensiles adaptés aux plaques à induction.



1. Une batterie de cuisine appropriée se compose de casseroles et poêles avec une base en acier ou en fonte. Vous pouvez les reconnaître soit par les marques sur la casserole, soit avec un aimant attiré par le fond de la casserole.
2. Les ustensiles de cuisine inappropriés sont constitués de tous les métaux non magnétiques, tels que l'aluminium, le cuivre et l'acier inoxydable, ainsi que les récipients non métalliques en porcelaine, verre, céramique, plastique, etc.
3. Les fonds de casseroles minces conviennent mieux à la cuisson par induction que les fonds sandwich épais. Les temps de réaction très courts aux changements de réglages (temps de préchauffage court, saisie rapide et contrôlable) ne sont pas possibles avec des casseroles à fond épais. N'utilisez que des ustensiles adaptés à la taille de la zone de cuisson. C'est le seul moyen de garantir le bon fonctionnement de la plaque à induction. Le fond de la casserole ne doit pas être inégal, il doit reposer à plat. Le diamètre ne doit pas être inférieur à 12 cm afin d'assurer l'effet du champ d'énergie. N'utilisez pas de casseroles de plus de 20 cm de diamètre.

## APERÇU DE L'APPAREIL



### Panneau de commande



Le panneau de commande possède un bouton rotatif (appuyez pour allumer et éteindre et tournez le bouton rotatif pour régler le niveau de puissance et l'heure)  MINUTERIE et  BOOST.

## MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

1. Placez la casserole avec les aliments au centre de la zone de cuisson.
2. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise 220 V.
3. Pour l'allumer, appuyez sur le bouton rotatif de l'appareil puis réglez l'alimentation.
4. Après la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton rotatif pour éteindre l'appareil. Retirez ensuite la fiche d'alimentation de la prise.


### Puissance

Après avoir branché la fiche d'alimentation, appuyez sur le bouton rotatif. Le niveau de puissance réglé en usine s'affiche à l'écran (P7). L'appareil dispose de 10 niveaux de puissance, P1 - PP. P1 est le niveau de puissance minimum et PP, la fonction boost, est le niveau de puissance maximum. Le niveau de puissance se règle en tournant le bouton rotatif. Si vous tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre, le niveau de puissance augmente. Si vous tournez le bouton rotatif dans le sens antihoraire, le niveau de puissance diminue. Si la fonction Boost a été active pendant 5 minutes, l'appareil revient à l'état de fonctionnement précédent.

### Tableau des niveaux de puissance

Niveau	Affichage	Plage de performances de référence
1	P1	1100 W, Stop 3s fonctionnement 7s
2	P2	1100 W, Stop 3s fonctionnement 7s
3	P3	1100 W, Stop 3s fonctionnement 7s
4	P4	1100 W
5	P5	1200 W
6	P6	1350 W
7	P7	1500 W
8	P8	1650 W
9	P9	1800 W
Boost	PP	2000 W

### Minuterie

Pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche  TIMER pour accéder au réglage de la minuterie. L'écran affiche d'abord „00“.

Réglez une durée entre 1 et 99 minutes. Une fois la durée définie, l'appareil s'éteint automatiquement. L'écran alterne entre l'heure actuelle et le temps restant jusqu'à l'arrêt

automatique.

### Boost

Appuyez sur la touche **B** BOOST pour démarrer la fonction Boost. „PP“ s’affiche à l’écran et l’appareil fonctionne à puissance maximale pendant 5 minutes. Après 5 minutes, l’appareil revient automatiquement au réglage précédent. Si vous souhaitez arrêter la fonction Boost plus tôt, tournez le bouton rotatif.

### Remarque sur l’utilisation

La puissance de chaque zone de cuisson est de 3000 W. La puissance totale lorsque deux plaques sont en fonctionnement est de 3000 W. La puissance de chaque zone est influencée par la puissance de l’autre zone. Si une zone de cuisson est réglée sur 2000 W, l’autre zone de cuisson ne peut être réglée que sur 1000 W. Si les deux zones de cuisson sont allumées et que chaque zone de cuisson perd sa connexion, la puissance des deux plaques de cuisson est réduite à 1400 W chacune. Si la puissance de l’une des plaques chauffantes est alors augmentée et dépasse 1400 W, la puissance de l’autre plaque chauffante est automatiquement réduite en conséquence. Lorsque les deux plaques de cuisson sont allumées, leurs réglages de puissance dépendent l’un de l’autre.



#### ATTENTION

Risque de brûlure !

Ne touchez pas la poignée pendant l’utilisation

---

## USTENSILES DE CUISINE ADAPTÉS

---

### Vaisselle adaptée

- Matériau : acier ou acier inoxydable
- Forme : diamètre du fond 12-20 cm.

### Vaisselle inadaptée

- Matériau : pas de fond en acier, céramique, verre, cuivre ou aluminium, etc.
- Forme : fond irrégulier, moins de 12 cm de diamètre.

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton rotatif. Attendez que l'éclairage soit éteint. Retirez la fiche d'alimentation de la prise dès que l'appareil est éteint.
2. Attendez un moment et laissez l'appareil refroidir.
3. Retirez la saleté avec un chiffon doux et un détergent doux.
4. Ne nettoyez pas l'appareil à l'eau courante et ne le plongez pas dans l'eau, car cela pourrait faire entrer de l'eau à l'intérieur de l'appareil et l'endommager.
5. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que la plaque de cuisson et le fond de la casserole que vous utilisez sont propres, sinon la plaque de cuisson pourrait se décolorer.
6. Les ouvertures de ventilation peuvent être nettoyées avec un aspirateur. Si elles sont souillées d'huile, utilisez du coton pour le nettoyage.
7. Une brosse à dents avec un peu de savon peut servir pour nettoyer les surfaces. Veuillez noter que la brosse à dents ne doit pas être appuyée fermement.
8. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, car cela peut entraîner une réaction chimique.
9. Une fois la saleté éliminée, utilisez un chiffon doux et sec pour sécher l'appareil.

### Attention

- Si vous n'utilisez pas l'appareil, veuillez débrancher la fiche d'alimentation.
- Veuillez garder l'appareil propre afin qu'aucun cafard et petit insecte ne puisse entrer et provoquer un court-circuit.
- Ne pas nettoyer directement à l'eau courante ni plonger dans l'eau.
- Si la plaque et le fond sont sales, l'appareil continuera à brûler et sera très difficile à nettoyer.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez contacter un revendeur qui le remplacera avec le même modèle.



## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Code erreur	Cause possible	Solutions
<b>E0</b>	Pas de casserole ; casserole trop petite ; Mauvaise position / matériau	Placez une casserole appropriée au milieu de la plaque de cuisson
<b>E1</b>	Tension trop faible	Assurez-vous que la tension est de 220 ~ 240V
<b>E2</b>	Tension trop élevée	Assurez-vous que la tension est de 220 ~ 240V
<b>E3</b>	Court-circuit du capteur de température	Contactez le service client
<b>E4</b>	Court-circuit du capteur IGBT	Contactez le service client
<b>E5</b>	Protection contre la surchauffe du capteur de température	Laissez l'appareil refroidir, puis redémarrez-le
<b>E6</b>	Surchauffe du IGBT	Vérifiez si les événements sont bloqués. Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter le service client.
<b>E7</b>	Capteur de température défectueux	Contactez le service client
<b>E9</b>	Erreur de communication	Rallumez l'appareil

Remarque : Si le problème ne peut pas être corrigé, ne démontez pas l'appareil vous-même, mais envoyez-le au service client pour réparation. Si vous démontez l'appareil vous-même, la garantie sera annulée et le fabricant n'est pas responsable des dommages matériels et / ou des blessures corporelles en résultant.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

---

## FABRICANT

---

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

## FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10035731, 10035732		
Type de table de cuisson	Table de cuisson portable		
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		2	
Technique de chauffage (zones de cuisson à induction et -foyers de cuisson, Zones de cuisson par rayonnement, Plaques de cuisson)	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones ou foyers de cuisson circulaires : Diamètre des surfaces utiles pour chaque zone chauffée électriquement, à 5 mm près.	Ø	19 / 19	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, avec une précision de 5 mm.	L B	n.c. n.c.	
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	192 / 192	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	192	Wh/kg



**Estimado cliente:**

le felicitamos por la compra de su dispositivo. Por favor, lea las siguientes instrucciones con atención y síguelas para evitar posibles daños. No aceptamos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso indebido. Escanee el siguiente código QR para acceder al último manual de usuario y otra información sobre el producto.




---

## ÍNDICE

---

Instrucciones de seguridad	46
Funciones	50
Descripción del aparato	51
Puesta en marcha y funcionamiento	52
Batería de cocina recomendada	53
Limpieza y mantenimiento	54
Solución de problemas	55
Retirada del aparato	56
Fabricante	56
Hoja de datos del producto	57

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo.	10035731, 10035732
Fuente de alimentación	220–240 V ~ 50/60 Hz
Potencia( Watt)	3000 W

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### Riesgo de descarga eléctrica

- Desenchufe este aparato de la toma de corriente antes de realizar el mantenimiento o las reparaciones del mismo.
- La conexión a una toma de corriente con conexión a tierra es necesaria y obligatoria.
- Los cambios en la conexión de la energía sólo pueden ser realizados por un electricista cualificado.
- Si no se siguen las instrucciones, puede producirse una descarga eléctrica o la muerte.



#### ATENCIÓN

¡Peligro de lesiones! Los bordes de la placa de cocción están afilados. Tenga cuidado, de lo contrario podría resultar herido por los cortes.

### Instrucciones generales de seguridad.

- Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de instalar y utilizar este aparato.
- Nunca coloque materiales u objetos fácilmente inflamables en la placa.
- Por favor, ponga esta información a disposición de la persona que instale el dispositivo, ya que esto puede ahorrarle gastos de instalación.
- Este dispositivo debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de funcionamiento para evitar daños a la propiedad o lesiones personales.
- Este equipo debe ser instalado y conectado a tierra por una persona cualificada.
- Este equipo debe estar conectado a un circuito con un interruptor que proporcione un aislamiento completo de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta de esta unidad puede anular todas las garantías.
- Los niños a partir de los 8 años de edad y las personas con discapacidades mentales, sensoriales y físicas sólo podrán utilizar el dispositivo si un supervisor responsable les ha familiarizado a fondo con las funciones y las precauciones de seguridad y comprenden los riesgos que conlleva.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños. No permita que los niños usen el dispositivo sin supervisión.
- El dispositivo no es un juguete. Nunca permita que los niños limpien la cocina solos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona con una cualificación similar para evitar daños a la propiedad y/o lesiones personales.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, apague el aparato inmediatamente si la superficie (superficie de la placa de cocción hecha de vitrocerámica o material similar que protege las partes eléctricas) muestra grietas. No coloque ningún objeto metálico como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas de ollas o comida envuelta en papel de aluminio sobre la placa, ya que pueden calentarse mucho.

- No utilice una limpiadora de vapor para limpiar la placa de cocción.
- Nunca vierta agua directamente sobre el aparato para su limpieza, ya que esto puede causar peligros.
- No coloque agentes de limpieza o materiales inflamables cerca o bajo el dispositivo.
- La unidad no debe ser utilizada en conjunto con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción corto debe ser permanentemente supervisado.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante el proceso de cocción, ya que cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y puede provocar un incendio. ¡Nunca intente apagar el fuego de grasa con agua! En su lugar, apague el aparato y cubra la llama con una manta de fuego o una tapa de olla.
- Nunca cocine alimentos que estén todavía en la lata para evitar el riesgo de explosión.
- Nunca utilice la placa de inducción en ambientes de alta temperatura, como cerca de una estufa de gas o queroseno.



#### ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! No coloque ningún otro objeto que no sean ollas y sartenes en las placas de inducción.

## Notas sobre el funcionamiento y el mantenimiento

### Riesgo de descarga eléctrica

- Nunca cocine en una superficie de cocción rota o agrietada. Si la superficie de cocción está rota o agrietada, apague inmediatamente el aparato, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la placa de inducción y desenchufe el aparato antes de la limpieza y el mantenimiento.
- Si no se siguen las instrucciones, puede producirse una descarga eléctrica o la muerte.

### Riesgos para la salud

- Este dispositivo cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deben ponerse en contacto con su médico o con el fabricante del implante antes de utilizar el dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético de la placa de cocción.
- Si no se siguen las instrucciones, se puede provocar la muerte.



### ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras! Durante el uso, las partes del dispositivo accesibles al usuario se calientan tanto que pueden causar quemaduras. Asegúrese de que su cuerpo, ropa y otros materiales que no sean utensilios de cocina no toquen la placa de cocción hasta que se haya enfriado completamente.

- Mantenga a los niños alejados de la placa de inducción.
- Los mangos de las ollas pueden calentarse mucho durante su uso que no debe tocarlos. Asegúrese de que los mangos de las ollas no estén directamente sobre los fogones encendidos. Asegúrese de que los mangos de las ollas estén fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen las instrucciones, pueden producirse quemaduras y escaldaduras.
- Después del uso, la zona de cocción correspondiente todavía está caliente. Nunca toque la superficie de la cerámica para evitar quemaduras. Los niños deben mantenerse a una distancia segura durante y después de cocinar. Siempre y cuando la superficie de cristal está caliente, los cables no deben entrar en contacto con la superficie de la placa de cocción, de lo contrario el cable de alimentación y la placa de cocción podrían dañarse.



### ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones! La hoja afilada de un rascador de cocina queda expuesta cuando se quita la tapa de seguridad. Tenga extrema precaución al usarla. Guarde siempre el rascador de la placa con la cubierta de seguridad puesta, fuera del alcance de los niños. Si no se siguen las instrucciones, pueden producirse lesiones o cortes.

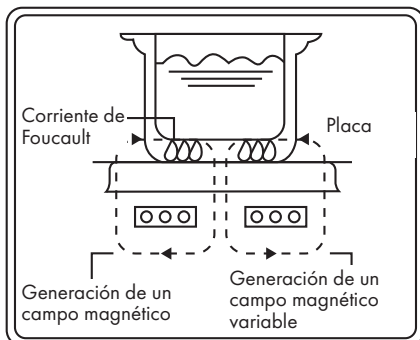
### Instrucciones generales de seguridad

- Nunca deje el dispositivo desatendido durante su uso. Si hierve, se puede emitir humo y se pueden encender salpicaduras de grasa.
- No guarde ningún objeto sobre el aparato.
- Nunca deje objetos u otros utensilios en el aparato.
- No coloque objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) en la unidad o dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadora, reproductor de MP3) cerca del dispositivo, ya que estos podrían ser influenciados por el campo electromagnético.
- Nunca use el dispositivo para calentar la habitación.
- Apague los fogones y la superficie de cocción después del uso, como se describe en este manual de instrucciones (por ejemplo, utilizando el control táctil). No confíe en que la función de detección de ollas apague la placa cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen, se sienten, se pongan de pie o se suban al aparato.



- En interés de los niños, no guarde nada en los armarios que están encima del aparato. Los niños que se suben al aparato en secreto pueden resultar gravemente heridos por los objetos que caen.
- Los niños o las personas con capacidades mentales disminuidas deben ser instruidos en el uso del dispositivo por una persona responsable de ellos para asegurar que puedan utilizar el dispositivo sin ponerse en peligro a sí mismos o a otros.
- No repare ni sustituya ninguna parte del dispositivo a menos que se recomiende específicamente en el manual de usuario. Todas las demás reparaciones y mantenimiento deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- No deje caer ni coloque objetos pesados sobre la superficie de cocción.
- No se ponga de pie en la cocina.
- No utilice ollas con bordes afilados y no tire nada sobre la superficie de vidrio, ya que podría rayarla.
- No utilice cepillos metálicos u otras herramientas o detergentes agresivos para limpiar la superficie, ya que esto podría rayarla.
- Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico y similar, como cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, en granjas, en hoteles, moteles y bed & breakfast.
- Nunca toque la cocina con la mano desnuda durante su uso.
- Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato.

## FUNCIONES



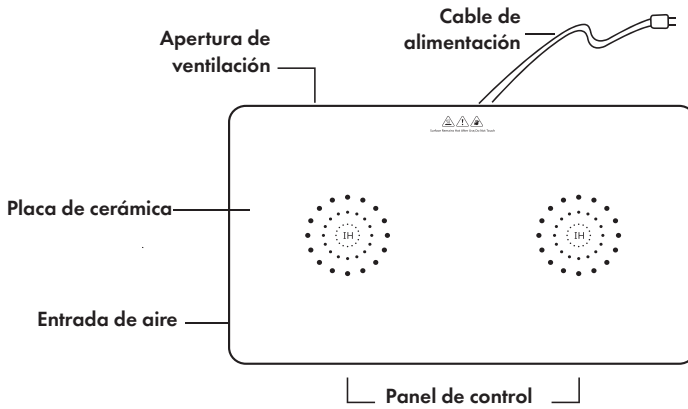
Cuando se conecta la fuente de alimentación al dispositivo, la corriente eléctrica genera un campo magnético en la bobina de inducción incrustada en el dispositivo. Tan pronto como las líneas del campo magnético tocan la olla de acero aleado, se crea el efecto de calentamiento, que llevaría a un calentamiento de la comida en la olla.

Mientras que las placas convencionales se calientan solas, con una placa de inducción el calor se genera en la base de los utensilios de cocina. La placa en sí no se calienta. Se calienta cuando la comida de una olla se calienta en ella y el calor de la olla se refleja de nuevo en la placa. (Calefacción inversa). El calentamiento es causado por un campo de energía que genera calor sólo en materiales magnéticamente conductores (utensilios de cocina) hechos de hierro. En otros materiales, como la porcelana, el vidrio o la cerámica, el campo de energía no puede producir un efecto de calentamiento.

### Use solo utensilios de cocina que sean adecuados para las placas de inducción

1. Los utensilios de cocina adecuados consisten en ollas y sartenes con una base de acero o hierro fundido. Se pueden reconocer por las marcas en la sartén o por si un imán se adhiere al fondo de la sartén.
2. Los utensilios de cocina inadecuados consisten en todos los metales que no son magnéticos, como el aluminio, el cobre y el acero inoxidable, así como los recipientes no metálicos hechos de porcelana, vidrio, cerámica, plástico, etc.
3. Los fondos de sartén delgados son más adecuados para la cocción por inducción que los fondos gruesos. Los tiempos de reacción muy cortos a los cambios de ajuste (corto tiempo de precalentamiento, oscurecimiento rápido y controlable) no son posibles con bandejas de fondo grueso. Use solo utensilios de cocina adecuados para el tamaño de la placa. Es la única manera de asegurar que la placa de inducción funcione correctamente. El fondo de la sartén no debe ser desigual, sino que debe estar plano. El diámetro no debe ser inferior a 12 cm para garantizar el efecto del campo de energía. No utilice sartenes con un diámetro de más de 20 cm.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO



### Panel de control



El panel de control tiene un mando giratorio (púlselo para encender/apagar y gire el mando para ajustar el nivel de potencia y el tiempo) **(L)** TEMPORIZADOR, y **(B)** BOOST (calentamiento rápido).

## PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

1. Coloque la olla de comida en el centro de la cocina
2. Inserte el enchufe de la red en una toma de 220 V.
3. Presione el botón giratorio del aparato para encenderlo y luego ajuste la potencia.
4. Después de cocinar, presione el botón de nuevo para apagar el aparato. Entonces desenchufe el aparato de la toma de corriente.


### Potencia

Después de conectar el enchufe, presione el botón giratorio. La pantalla muestra el nivel de potencia ajustado de fábrica (P7). La unidad tiene 10 niveles de potencia, P1 - PP. P1 es el nivel de potencia mínimo y PP, la función de refuerzo, es el nivel de potencia máximo. El nivel de potencia se puede ajustar girando el mando giratorio. Si gira el mando en el sentido de las agujas del reloj, el nivel de potencia aumenta. Si gira el mando en sentido contrario a las agujas del reloj, la etapa de potencia se baja. Si la función de refuerzo (BOOST) ha estado activa durante 5 minutos, la unidad vuelve al estado de funcionamiento anterior.

### Tabla de potencias


Nivel	Indicador	Rango de rendimiento
1	P1	1100 W, Parada 3s Operación 7s
2	P2	1100 W, Parada 3s Operación 7s
3	P3	1100 W, Parada 3s Operación 7s
4	P4	1100 W
5	P5	1200 W
6	P6	1350 W
7	P7	1500 W
8	P8	1650 W
9	P9	1800 W
Boost	PP	2000 W

### Programador

Durante el modo de funcionamiento, pulse la tecla  Timer, para ajustar el temporizador. La pantalla primero muestra „00“. Ponga un tiempo entre 1 - 99 minutos. Después del tiempo que usted establezca, la unidad se apagará automáticamente. En la pantalla aparecerá alternativamente la hora corriente y el tiempo que falta hasta que

el aparato se apague automáticamente.

### Boost

Presiona el botón BOOST  para iniciar la función de refuerzo. "PP" aparece en la pantalla y la unidad funciona a máxima potencia durante 5 minutos. Después de 5 minutos, la unidad vuelve automáticamente al ajuste de energía anterior. Si quieres detener la función de refuerzo antes de eso, gire la perilla.

### Nota sobre el uso

La potencia de cada placa es de 3000 W. La potencia total cuando dos quemadores están en funcionamiento es de 3000 W. La salida de cada placa está influenciada por la salida de la otra placa. Si una placa de cocción está ajustada a 2000 W, la otra sólo puede estar ajustada a 1000 W. Si ambos quemadores están encendidos y cada uno pierde la conexión, la potencia de los dos quemadores se reduce a 1400 W cada uno. Si la potencia de una de las placas aumenta y supera los 1400 W, la potencia de la otra placa se reduce automáticamente en consecuencia. Cuando se encienden ambas placas, el ajuste de la potencia de las dos placas es interdependiente.



#### ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras!  
No toque el mango durante el uso.

---

## BATERÍA DE COCINA RECOMENDADA

---

### Utensilios de cocina utilizables

- Material: acero o acero inoxidable
- Forma: Diámetro de la base 12 - 20 cm

### Utensilios de cocina inadecuados

- Material: sin acero, cerámica, vidrio o fondo de aluminio, etc.
- Forma: Piso irregular, diámetro menor a 12 cm.

---

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

1. Apague el dispositivo pulsando el botón giratorio. Espere a que se apague la luz. Desenchufe el aparato de la toma de corriente tan pronto como se apague el aparato.
2. Espere un poco y deje que el aparato se enfríe.
3. Elimine la suciedad con un paño suave y un detergente suave.
4. No limpie la unidad bajo el agua corriente ni la sumerja en agua, ya que esto podría permitir que el agua entre en la unidad y la dañe.
5. Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que la placa de cocción y la parte inferior de la olla usada estén limpias, ya que de lo contrario la placa de cocción podría descolorarse.
6. Los agujeros de ventilación pueden limpiarse con una aspiradora. Si están sucios con aceite, use algodón para limpiarlos.
7. Un cepillo de dientes con un poco de jabón puede ser usado para limpiar las superficies. Tenga en cuenta que el cepillo de dientes no debe presionarlo con firmeza.
8. No utilice ningún agente de limpieza agresivo o abrasivo, ya que esto puede provocar una reacción química.
9. Después de quitar la suciedad, utilice un paño suave y seco para secar la unidad.

### Atención

- Si no está usando la unidad, por favor desenchufe el enchufe.
- Por favor, mantenga el aparato limpio para que no entren cucarachas y insectos pequeños y causen un cortocircuito.
- No limpie directamente bajo el agua corriente ni lo sumerja en agua.
- Si la placa y el fondo están sucios, el aparato seguirá quemándose y será muy difícil de limpiar.
- Si el cable de alimentación está dañado, por favor, póngase en contacto con un distribuidor que lo sustituya por el mismo modelo.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Posible causa	Posible solución
<b>E0</b>	No hay olla; la olla es demasiado pequeña; posición/material erróneo	Coloque una olla adecuada en el centro de la placa de cocción
<b>E1</b>	El voltaje es demasiado bajo	Asegúrate de que el voltaje es de 220 ~240 V
<b>E2</b>	El voltaje es demasiado alto	Asegúrate de que el voltaje es de 220 ~240 V
<b>E3</b>	Cortocircuito del sensor de temperatura	Contacte con el servicio de atención al cliente
<b>E4</b>	Cortocircuito del sensor IGBT	Contacte con el servicio de atención al cliente
<b>E5</b>	sobrecalentamiento del sensor de temperatura	Deja que el aparato se enfríe y luego vuelve a encenderlo.
<b>E6</b>	Sobrecalentamiento del IGBT	Compruebe si las aberturas de ventilación están bloqueadas. Si no están bloqueados, póngase en contacto con su representante de servicio.
<b>E7</b>	El sensor de temperatura es defectuoso	Contacte con el servicio de atención al cliente
<b>E9</b>	Error de comunicación	Encienda el dispositivo de nuevo

Nota: Si no puede rectificar los fallos, no desmonte la unidad usted mismo, envíela al servicio de atención al cliente para su reparación. Si desmonta la unidad usted mismo, la garantía se anula y el fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante a la propiedad y/o lesiones personales.

---

## RETIRADA DEL APARATO

---



Si la ilustración de la izquierda (cubo de basura con ruedas tachadas) está en el producto, se aplica la Directiva Europea 2012/19/EU. Estos productos no deben eliminarse con los residuos domésticos normales. Consulte los reglamentos locales para la recogida por separado de los equipos eléctricos y electrónicos. Siga estas regulaciones y no tire los aparatos viejos con la basura doméstica. Al deshacerse de los aparatos viejos de acuerdo con las normas, el medio ambiente y la salud de sus semejantes están protegidos de posibles consecuencias negativas. El reciclaje de materiales ayuda a reducir el consumo de materias primas.

---

## FABRICANTE

---

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



## HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del producto	10035731, 10035732		
Tipo de módulo de cocina	Módulo portátil		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		2	
Tecnología de calentamiento (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción por irradiación, hornillos)	Zonas de cocción por inducción		
En zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie aprovechable para cada zona de cocción calentada, con una exactitud de 5 mm.	∅	19 / 19	cm
En zonas o superficies de cocción no circulares: Largo y ancho de la superficie aprovechable para cada zona de cocción y toda superficie de cocción calentada, con exactitud de 5 mm.	L B	sin información sin información	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	192 / 192	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	192	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	60
Funzionamento	64
Descrizione del dispositivo	65
Messa in funzione e utilizzo	66
Stoviglie adatte	67
Pulizia e manutenzione	68
Correzione degli errori	69
Smaltimento	70
Produttore	70
Scheda informativa del prodotto	71

---

## DATI TECNICI

---

Numero articolo	10035731, 10035732
Alimentazione	220–240 V ~ 50/60 Hz
Potenza totale	3000 W

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

### Rischio di folgorazione

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



#### ATTENZIONE

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

### Avvertenze di sicurezza generiche

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

poggiare oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiai, coperchi delle pentole o alimenti avvolti in carta stagnola sul piano cottura, in quanto potrebbero diventare estremamente caldi.

- Non utilizzare un pulitore a vapore per lavare il piano cottura.
- Non versare mai acqua direttamente sul dispositivo per evitare pericoli.
- Non posizionare detersivi o materiali infiammabili vicino o sotto al dispositivo.
- Il dispositivo non può essere utilizzato con un timer esterno o con un telecomando separato.
- Tenere sempre sotto controllo il dispositivo mentre si cucina. Durante sessioni ai fornelli brevi, il dispositivo deve essere tenuto permanentemente sotto controllo.
- Non lasciare mai il dispositivo privo di controllo mentre si cucina. L'utilizzo di olio o grassi è particolarmente pericoloso e può provocare incendi. Non cercare in nessun caso di estinguere con acqua un incendio causato da grassi! Spegnerlo il dispositivo e coprire la fiamma con una coperta ignifuga o con il coperchio di una pentola.
- Non cucinare mai alimenti che si trovano ancora nella loro latta, altrimenti si rischiano esplosioni.
- Non utilizzare mai il piano cottura in ambienti con alte temperature, come vicino a bollitori a gas o cherosene..



#### AVVERTENZA

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

## Avvertenze su utilizzo e manutenzione

### Rischio di scosse elettriche

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

### Rischi per la salute

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



#### ATTENZIONE

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

- Tenere i bambini lontano dal piano cottura.
- 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'uso, la zona di cottura in questione resta bollente. Non toccare assolutamente la superficie in ceramica, in modo da evitare ustioni. I bambini vanno tenuti a distanza di sicurezza durante e dopo la cottura. Fino a quando la superficie in vetro è bollente, non permettere al cavo di entrarvi in contatto, altrimenti si potrebbe danneggiare il piano cottura o il cavo stesso.



#### AVVERTENZA

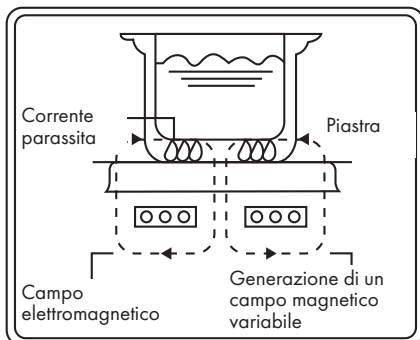
Pericolo di lesione! La lama affilatissima di un raschietto per piano cottura viene esposta non appena si rimuove la copertura di sicurezza. Utilizzarlo con estrema attenzione e conservare il raschietto fuori dalla portata dei bambini e sempre con la copertura di sicurezza sopra. Il mancato rispetto 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 lasciare mai oggetti o utensili poggiati 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 utilizzare assolutamente 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). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento pentole quando si tolgono pentole o padelle dai fornelli.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo, di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.

- Non conservare sopra al dispositivo oggetti che sono di interesse per i bambini. I bambini potrebbero arrampicarsi di nascosto sul dispositivo e ferirsi seriamente se gli oggetti dovessero cadere.
- Bambini e persone con limitate capacità fisiche e psichiche che utilizzano il dispositivo devono essere stati precedentemente istruiti in modo esaustivo sull'utilizzo, per assicurarsi che non rappresentino un pericolo per loro stessi o altri.
- Non riparare o sostituire componenti del dispositivo, a meno che non sia esplicitamente suggerito nel manuale d'uso. Ogni altro tipo di riparazioni o opere di manutenzione devono essere realizzate da elettricisti qualificati.
- Non far cadere e non appoggiare oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non poggiarsi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti e non trascinarle sulla superficie del piano cottura, in modo da evitare che si graffi.
- Non utilizzare spugne metalliche o detergenti aggressivi per pulire la superficie per evitare che si graffi.
- Questo dispositivo è adatto al solo uso in ambienti chiusi e in casa.
- 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



Quando il dispositivo è collegato all'alimentazione, la corrente elettrica genera un campo magnetico nella bobina di induzione che si trova nel dispositivo. Non appena le linee magnetiche del campo toccano la pentola in lega d'acciaio, si forma l'effetto riscaldante, che porta al riscaldamento degli alimenti nella pentola.

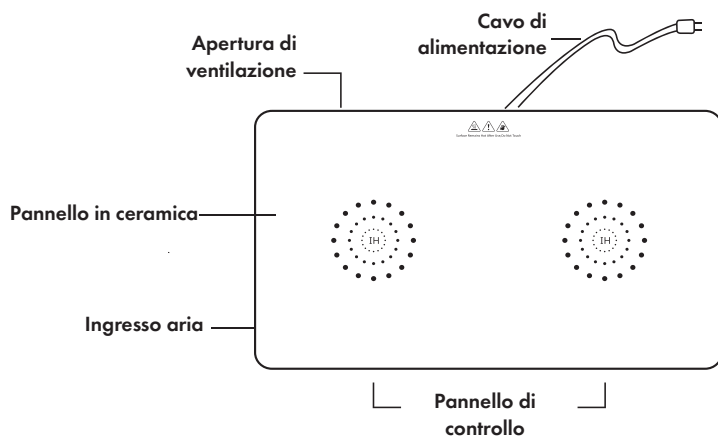
Mentre i piani cottura tradizionali si scaldano, quelli a induzione generano calore nel fondo delle stoviglie. Il piano cottura non si scalda. Diventa caldo solo quando le pietanze nelle pentole si scaldano e questo calore viene riflesso sul piano (riscaldamento inverso). Il riscaldamento è dovuto a un campo energetico che si genera solo in materiali ad alta conducibilità (stoviglie per cucinare) in ferro. In altri materiali, come porcellana, vetro o ceramica, il campo energetico non genera alcun calore.

### Utilizzare solo stoviglie adatte all'induzione

1. Stoviglie adatte sono quelle con fondo in acciaio o ghisa. Questo è riconoscibile da un apposito simbolo su pentola o padella o se il fondo attira un magnete.
2. Stoviglie non adatte sono quelle in metalli non magnetici, come alluminio, rame, acciaio inox e contenitori non metallici in vetro, porcellana, ceramica, plastica, ecc.
3. I fondi sottili sono più adatti all'induzione rispetto a fondi spessi a sandwich. I brevi tempi di reazione alla modifica delle impostazioni (riscaldamento rapido, cottura veloce e controllabile) non sono possibili con fondi spessi. Usare solo stoviglie di dimensioni adatte alla zona di cottura. Solo in questo modo si può garantire un funzionamento corretto del piano cottura. Il fondo delle stoviglie deve essere piatto. Il diametro non deve essere inferiore a 12 cm, in modo da garantire l'efficacia del campo energetico. Non usare stoviglie di diametro superiore a 20 cm.



## DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



### Pannello di controllo



Il pannello di controllo è dotato di una manopola (girare la manopola per accendere/ spegnere e regolare potenza e tempo), **L** e **B**.

## MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

1. Posizionare la pentola con gli alimenti al centro del fornello.
2. Inserire la spina in una presa elettrica da 220 V.
3. Premere la manopola per accendere il dispositivo e impostare la potenza.
4. Finita la cottura, premere di nuovo la manopola per spegnere il dispositivo.  
Procedere a scollegare la spina dalla presa elettrica.

### Potenza

Dopo aver collegato la spina, premere la manopola. Sullo schermo compare il livello di potenza impostato in fabbrica (P7). Il dispositivo è dotato di 10 livelli: P1-PP, il livello minimo è P1 e PP, la funzione boost, è quello massimo. Girando la manopola in senso orario si aumenta il livello e viceversa. Quando la funzione boost è rimasta attiva per 5 minuti, il dispositivo torna allo stato operativo precedente.

### Tabella dei livelli di potenza

Livello	Indicazione	Intervallo di potenza di riferimento
1	P1	1100 W, stop 3 s, funzionamento 7 s
2	P2	1100 W, stop 3 s, funzionamento 7 s
3	P3	1100 W, stop 3 s, funzionamento 7 s
4	P4	1100 W
5	P5	1200 W
6	P6	1350 W
7	P7	1500 W
8	P8	1650 W
9	P9	1800 W
Boost	PP	2000 W

## Timer

Premere **(C)** a dispositivo in funzione per raggiungere l'impostazione del timer. Sullo schermo compare "00". Impostare un tempo tra 1 e 99 minuti. Il dispositivo si spegne automaticamente allo scadere del tempo impostato. Sullo schermo vengono mostrati alternativamente il tempo restante fino allo spegnimento automatico e l'ora attuale.

## Boost

Premere **(B)** per attivare la funzione. Sullo schermo compare "PP" e il dispositivo opera ai massimi regimi per 5 minuti. Dopo 5 minuti torna alla potenza impostata in precedenza. Per terminare anticipatamente la funzione boost, girare la manopola.

## Note sull'utilizzo

La potenza di ogni zona è di 3000 W. La potenza totale quando sono attive due zone è di 3000 W. La potenza di ogni zona è influenzata dalla potenza dell'altra. Se un fornello è impostato su 2000 W, l'altro può essere impostato solo a 1000 W. Se le due zone sono accese e ognuna perde il collegamento, la potenza di entrambi viene abbassata a 1400 W cad. Se la potenza di una zona viene poi alzata e supera i 1400 W, la potenza dell'altra zona viene regolata automaticamente di conseguenza. Quando le due zone sono attive, la potenza di ciascuna dipende da quella dell'altra.



### ATTENZIONE

Pericolo di ustione!

Non toccare l'impugnatura durante l'uso.

---

## STOVIGLIE ADATTE

---

### Stoviglie adatte

- Materiale: acciaio o acciaio inox
- Forma: diametro del fondo: 12-20 cm

### Stoviglie non adatte

- Materiale: non acciaio, ceramica, vetro, fondo in rame o alluminio, ecc.
- Forma: fondo non piatto, diametro inferiore a 12 cm.

---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

1. Spegnerne il dispositivo premendo la manopola. Attendere che la luce si spenga. Staccare la spina non appena il dispositivo è spento.
2. Attendere che il dispositivo si raffreddi.
3. Rimuovere sporco con un panno morbido e un detergente delicato.
4. Non pulire il dispositivo sotto acqua corrente e non immergerlo in acqua, altrimenti penetra acqua all'interno e il dispositivo potrebbe danneggiarsi.
5. Prima dell'uso, assicurarsi che il fondo esterno della pentola e la zona di cottura siano puliti, altrimenti si potrebbe scolorire il piano cottura.
6. Le aperture di ventilazione possono essere pulite con un'aspirapolvere. Se sono sporche d'olio, utilizzare del cotone.
7. Per pulire le superfici si può usare uno spazzolino con un po' di sapone. Assicurarsi di non premere eccessivamente lo spazzolino sulla superficie.
8. Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi, dato che possono causare reazioni chimiche.
9. Dopo aver rimosso lo sporco, usare un panno morbido e asciutto per asciugare il dispositivo.

### Attenzione

- Se non si usa il dispositivo, staccare la spina.
- Tenere pulito il dispositivo in modo che insetti e parassiti non entrino all'interno, causando cortocircuiti.
- Non pulire direttamente con acqua e non immergere il dispositivo.
- Se piano o fondo sono sporchi, il dispositivo continua a bruciare e risulta difficile da pulire.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi a un'azienda tecnica specializzata che cambi il cavo con uno dello stesso modello dopo la vendita.

## CORREZIONE DEGLI ERRORI

Codice di errore	Possibile causa	Soluzioni
<b>E0</b>	Nessuna pentola, pentola troppo piccola, posizione errata, materiale non adatto.	Posizionare una pentola adatta al centro della zona di cottura.
<b>E1</b>	Tensione troppo bassa.	Assicurarsi che la tensione sia di 220 ~240 V.
<b>E2</b>	Tensione troppo alta.	Assicurarsi che la tensione sia di 220 ~240 V.
<b>E3</b>	Cortocircuito del sensore di temperatura.	Contattare il servizio clienti.
<b>E4</b>	Cortocircuito del sensore IGBT.	Contattare il servizio clienti.
<b>E5</b>	Protezione da surriscaldamento del sensore di temperatura.	Lasciare raffreddare il dispositivo e riaccenderlo.
<b>E6</b>	Surriscaldamento IGBT.	Controllare le aperture di ventilazione sono bloccate. Se non è così, contattare il servizio clienti.
<b>E7</b>	Sensore della temperatura guasto.	Contattare il servizio clienti.
<b>E9</b>	Errore di comunicazione.	Riaccendere il dispositivo.

Nota: se non è possibile risolvere il problema, non disassemblare il dispositivo autonomamente, ma inviarlo al servizio clienti per la riparazione. Se si disassembla il dispositivo autonomamente, la garanzia perde validità e il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni a cose e/o persone che ne risultano.

---

## SMALTIMENTO

---



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il bidone dei rifiuti con le ruote), si applica la direttiva europea 2012/19/UE.

Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti per la raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Attenersi alle disposizioni vigenti e non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle disposizioni vigenti e non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

---

## PRODUTTORE

---

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

## SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello		10035731, 10035732	
Tipo di piano cottura		Piano cottura a portatile	
Numero di zone e/o aree di cottura		2	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zona di cottura radiante, piastre solide)		Piano di cottura a induzione	
Per zone o aree di cottura circolari: il diametro dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato sui 5 mm più prossimi	Ø	19 / 19	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate sui 5 mm più prossimi	L B	N/D N/D	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	192 / 192	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	192	Wh/kg











KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK