

EASY COOK

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

10048303 10048304



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.eu

Sehr geehrte Kundin, 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 QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Sicherheitshinweise 4

Installation 7

Produktübersicht 11

Inbetriebnahme 12

Bedienung 13

Kochtipps 13

Reinigung und Pflege 15

Fehlersuche und Fehlerbehebung 17

Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 18

Hinweise zur Entsorgung 20

Hersteller 20

English 21**Español 37****Français 53****Italiano 69**

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10048303	10048304
Produktname	EasyCook 45	EasyCook 60
Stromversorgung	220–240 V ~ 50–60 Hz	
Eingangsleistung	4700 W	6000 W
Kochzonen	3	4
Produktmaße LxB×H	450x510X80	580x510X80

SICHERHEITSHINWEISE

Stromschlagrisiko

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Wartungen oder Reparaturen am Gerät durchgeführt werden.
- Der Anschluss an ein gut geerdetes Stromnetz ist unerlässlich und zwingend erforderlich.
- Veränderungen am Stromanschluss dürfen nur von einer hierfür qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Stromschlägen oder zum Tode führen.



VORSICHT

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und/oder der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.
- Stellen Sie niemals leicht brennbare Materialien oder Produkte auf dem Kochfeld ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen derjenigen Person zur Verfügung, die 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 Sicherungsschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Durch eine fehlerhafte Installation des Geräts können alle Garantie- und Gewährleistungsansprüche erlöschen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es 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.

- 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.



WARNUNG

Brandgefahr! Stellen Sie keine Gegenstände außer Töpfen und Pfannen auf dem Kochfeld ab.

Stromschlagrisiko

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

Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht elektromagnetischen Sicherheitsstandards.



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 das Kochfeld erst dann berühren dürfen, wenn dieses vollständig abgekühlt ist. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.

- Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie beispielsweise Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld, da diese dort sehr heiß werden könnten.
- Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern.
- Topfgriffe können während der Verwendung so heiß werden, dass Sie diese nicht berühren sollten. Stellen Sie sicher, dass sich die Topfgriffe nicht direkt über eingeschalteten Kochfeldern befinden. Achten Sie darauf, dass sich die Topfgriffe außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

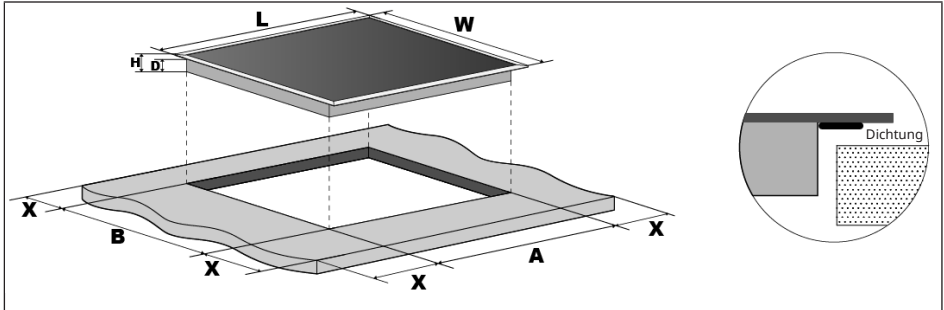
**WARNUNG**

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

- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt. Ein Überkochen kann zu Rauchentwicklung führen und Fettspritzer könnten sich entzünden.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufwärmen oder Beheizen des Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer aus, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben (z. B. durch Benutzung der Touch-Steuerung).
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in den Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- 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 einer hierfür qualifizierten Elektrofachkraft 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.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Kochfeldes.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z. B. Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Bauernhäusern, von Gästen in Hotels, Motels und Bed & Breakfasts.
- Berühren Sie die Kochfelder während der Verwendung keinesfalls mit der bloßen Hand.
- Kinder unter 8 Jahren sollten nicht in die Nähe des Geräts gelangen können.

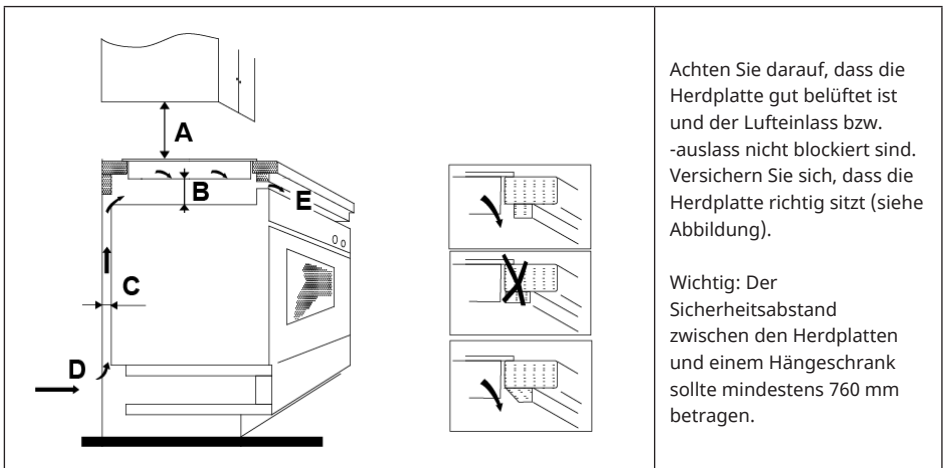
INSTALLATION

Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend der Maße in der Tabelle und dem Schaubild zu. Lassen Sie um das Loch herum mindestens 50 mm Platz. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Verwenden Sie eine hitzeunempfindliche Arbeitsplatte, damit sie sich nicht durch die Hitze verformt, die von dem Kochfeld ausgeht.



Abmessungen und Abstände (beide Modelle)

Artikelnummer	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10047402	450	510	80	50	430	480	50 Min.
10047403	580	510	80	50	560	480	50 Min.



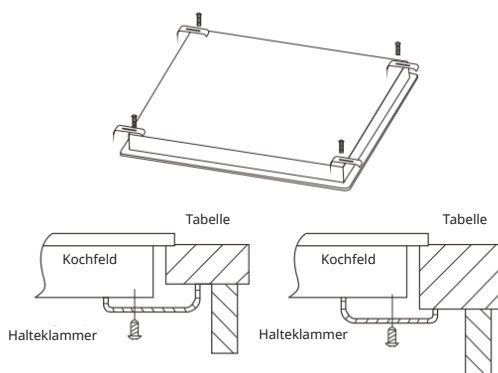
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	20 (min.)	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Vor dem Anbringen der Halteklammern

Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche stehen (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keinen Druck auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus.

Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie nach dem Einbau vier Halteklammern am Boden des Kochfeldes festschrauben (siehe Abbildung).

Passen Sie die Position der Halterung an die unterschiedliche Dicke der Arbeitsflächen an.

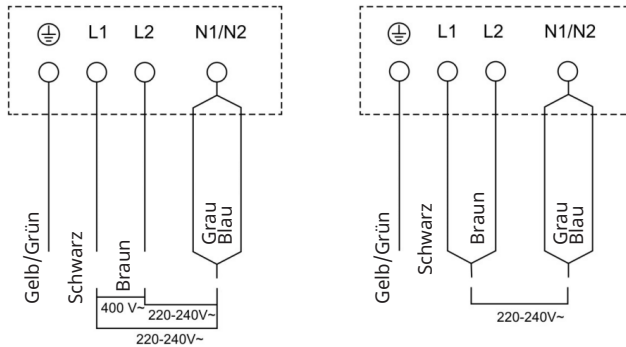


Warnhinweise

- Die Glaskeramikkochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen. Führen Sie die Installation niemals selbst durch.
- Das Glaskeramikkochfeld darf nicht an Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern angebracht werden.
- Das Glaskeramikkochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Zwischenschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

Die Stromversorgung sollte gemäß der einschlägigen Norm oder über einen einpoligen Schutzschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.



1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
2. Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Sicherungsschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
3. Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
4. Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
5. Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Warnhinweise



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen.

Führen Sie die Installation niemals selbst durch.

- Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.

- Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Zwischenschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Bevor das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wird, überprüfen Sie, ob:

- die Hausinstallation für die Stromversorgung des Kochfeldes geeignet ist
- die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht
- die Abschnitte des Stromversorgungskabels der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten können

Verwenden Sie für den Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können. Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.

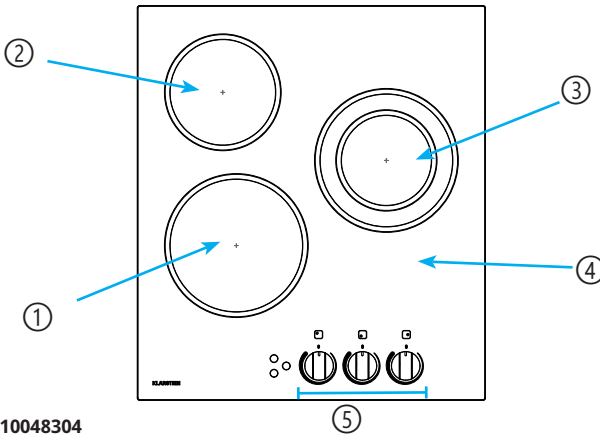
Hinweis: Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausverkabelung ohne Änderungen geeignet ist. Alle Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einer qualifizierten Person mit entsprechendem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

PRODUKTÜBERSICHT

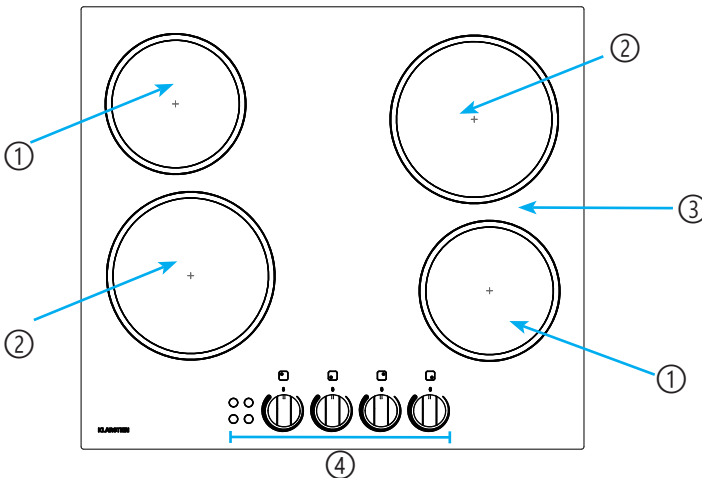
Ansicht von oben

10048303



1. Ø200 mm, 1800 W
2. Ø165 mm, 1200 W
3. Ø120/200 mm, 700/1700 W
4. Glasplatte
5. Bedienfeld

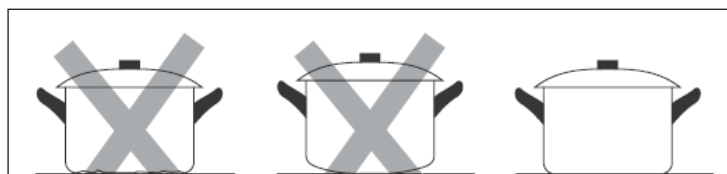
10048304



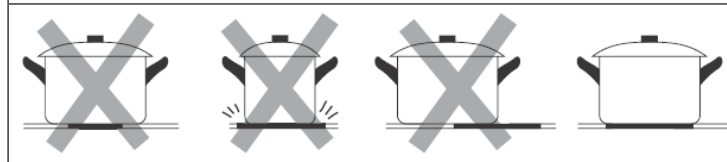
1. Ø165 mm, 1200 W
2. Ø 200 mm, 1800 W
3. Glasplatte
4. Bedienfeld

INBETRIEBNAHME

Das richtige Kochgeschirr



Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfkantigen oder abgerundeten Böden.



Versichern Sie sich, dass das der Boden des Kochgeschirrs flach ist, flach auf dem Kochfeld aufliegt und dieselbe Größe wie das Kochfeld hat. Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf die Kochzone.



Heben Sie das Kochgeschirr immer auf das Kochfeld. Ziehen Sie es nicht auf der Kochzone hin und her, um die Platte nicht zu zerkratzen.

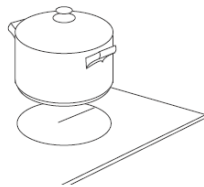
Vor der Verwendung des Keramik Kochfelds

- Lesen Sie sich die gesamte Bedienungsanleitung durch, insbesondere den Bereich „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die sich gegebenenfalls noch auf dem Keramik Kochfeld befindet.

BEDIENUNG

Mit dem Kochen beginnen

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie nutzen möchten.
Stellen Sie sicher, dass die Unterseite des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
2. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
Nach dem Einschalten ertönt der Piepton einmal, die Betriebsanzeigen leuchten auf.
3. Stellen Sie den Leistungsregler auf die gewünschte Stufe, um die Steuerung einzuschalten.



Warnanzeige für heiße Oberfläche

Wenn die Glasplatte heiß ist, leuchtet die Warnanzeige für das heiße Kochfeld auf. Berühren Sie die Glasplatte nicht, bis der Anzeige erlischt. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Wenn Sie weitere Kochgefäße erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochzone.



Wenn Sie fertig gekocht haben

Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Leistungsregler auf "OFF" drehen, um die Steuerung auszuschalten.

KOCHTIPPS



VORSICHT

Brandgefahr! Seien Sie extrem vorsichtig, wenn Sie Öl oder Fett auf einer sehr hohen Leistungsstufe erhitzen. Bei hohen Temperaturen können sich Öl und Fett spontan entzünden und stellen eine hohe Brandgefahr da!

Kochtipps

- Sobald das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatur.
- Benutzen Sie einen Deckel, um die Kochzeit zu reduzieren und Energie zu sparen.
- Um die Kochzeit zu reduzieren, verwenden Sie nicht mehr Fett und Wasser als nötig.
- Starten sie mit einer hohen Temperatur und reduzieren Sie diese, sobald das Essen warm ist.

Köcheln und Reis kochen

- Beim Köcheln wird das Essen unterhalb des Siedepunkts bei etwa 85 °C erhitzt, eine Temperatur, bei der sich gerade Bläschen zu bilden beginnen. Lassen Sie Suppen und Eintöpfe nur köcheln, da sich der Geschmack so am besten entfaltet und das Essen nicht überkocht wird. Saucen mit Eiern oder Mehl sollten ebenfalls nur köcheln.
- Einige Rezepte, bei denen Wasser absorbiert wird - z. B. Reis kochen - erfordern, dass die Temperatur höher als die niedrigste Stufe ist, damit das Essen gar ist und in der entsprechenden Zeit gekocht wird.

So bereiten Sie Steaks richtig zu

- Lassen Sie das Fleisch 20 Minuten lang bei Raumtemperatur stehen.
- Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit dickem Boden.
- Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl, geben Sie etwas Öl in die Pfanne und geben Sie das Fleisch hinein.
- Drehen Sie das Steak während des Bratens nur einmal um und braten Sie es so lange, bis es den gewünschten Gargrad erreicht hat, das kann zwischen 2-8 Minuten pro Seite dauern. Drücken Sie mit dem Finger auf das Steak, um zu überprüfen, wie gar es ist. Je fester es ist, desto garer ist es.
- Lassen Sie das Steak an einem warmen Ort noch ein paar Minuten ruhen, bevor Sie es servieren.

Braten im Wok (Pfannenrühren)

- Wählen Sie einen geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
- Halten Sie alle Zutaten und Gerätschaften bereit. Das Anbraten unter Rühren sollte schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, braten Sie die Speisen in mehreren kleineren Portionen.
- Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinein.
- Braten Sie zuerst das Fleisch, stellen Sie es anschließend beiseite und halten Sie es warm.
- Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch in die Pfanne zurück und fügen Sie die Sauce hinzu.
- Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sichergestellt ist, dass diese durchgegart werden.
- Servieren Sie das Essen sofort.

REINIGUNG UND PFLEGE



VORSICHT

Stromschlaggefahr und Verletzungsgefahr! Trennen Sie das Kochfeld vor der Reinigung und Wartung immer von der Stromversorgung und lassen Sie es abkühlen.

Was	Wie	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltige Überreste auf dem Glas).	1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Sprühen Sie einen speziellen Reiniger für Glaskeramik-Kochfelder auf die Oberfläche, solange diese noch warm, aber nicht mehr heiß ist. 3. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberfläche mit einem Papier- oder Stoff-Handtuch ab. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, erlischt die Anzeige „Heiße Oberfläche“, obwohl die Kochfeld-Oberfläche noch heiß ist. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen! • Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da Sie die Oberfläche beschädigen könnten. Sehen Sie auf der Packung nach, ob Ihr Reinigungsmittel für Keramikkochfelder geeignet ist. • Hinterlassen Sie keine Reiniger-Rückstände auf dem Kochfeld, da das Glas sonst anlaufen könnte.

Übergekochte, geschmolzene oder heiße, zuckerhaltige Rückstände und Spritzer auf dem Glas.	Entfernen Sie den Schmutz mit einem Teppichmesser, einer Rasierklinge oder einem Schaber für Keramikkochfelder, aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht am heißen Kochfeld verbrennen. 1 Schalten Sie das Kochfeld aus. 2 Halten Sie die Klinge oder das Werkzeug in einem 30° Winkel und kratzen Sie den Schmutz in eine kalte Ecke des Kochfelds. 3 Entfernen Sie den Schmutz mit einem Lappen oder Küchentuch. 4 Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.	• Entfernen Sie die Flecken und Spritzer umgehend, da sie sich schlechter entfernen lassen, wenn Sie erst einmal kalt geworden sind. • Vorsicht: Verletzungsgefahr! Sobald die Sicherheitsabdeckung vom Teppichmesser entfernt wurde, steht das scharfe Messer heraus. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.
Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.	1 Schalten Sie das Kochfeld aus. 2 Weichen Sie die Rückstände ein. 3 Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab. 4 Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.	• Es kann sein, dass das Kochfeld piept, sich selbst abschaltet und die Tasten nicht mehr funktionieren, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Versichern Sie sich, dass die Tasten sauber und trocken sind, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Möglicherweise liegt ein Stromausfall vor. Wenn nicht, versichern Sie sich, dass das Kochfeld an den Strom angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob möglicherweise eine Sicherung umgelegt oder kaputt ist. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Funktionstasten reagieren nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Deaktivieren Sie die Tastensperre (siehe „Tastensperre deaktivieren“ im Kapitel „Bedienung“).
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Ein dünner Wasserfilm befindet sich auf den Tasten oder sie benutzen die Fingerspitze anstelle des Fingerballens.	Vergewissern Sie sich, dass die Tasten trocken sind und benutzen Sie den Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Sie verwenden Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder es wurde zur Reinigung ein Scheuerschwamm bzw. Scheuermittel benutzt.	Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit flachen, sauberen Böden. Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel.
Einige Pfannen machen knackende oder klickende Geräusche.	Konstruktionsbedingt kann es zu derartigen Geräuschen bei bestimmtem Kochgeschirr kommen, da die Böden oft aus unterschiedlichen Materialien aufgebaut sind, die sich bei Wärme unterschiedlich ausdehnen.	Dabei handelt es sich nicht um einen Fehler, derartige Geräusche sind normal.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.

Kontakt: info@electronic-star.de

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENTS

Safety Instructions	22
Installation	25
Product Overview	29
Getting Started	30
Operation	31
Cooking Tips	31
Cleaning and Care	33
Troubleshooting	35
Disposal Considerations	36
Manufacturer & Importer (UK)	36

TECHNICAL DATA

Item number	10048303	10048304
Product name	EasyCook 45	EasyCook 60
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Power input	4700 W	6000 W
Cooking zones	3	4
Product size L×W×H	450x510X80	580x510X80

SAFETY INSTRUCTIONS

Risk of electrocution

- Disconnect the device from the power supply before any maintenance or repairs are carried out on the device.
- Connection to a well-grounded power supply is essential and mandatory.
- Changes to the power connection may only be carried out by a qualified electrician.
- Failure to follow the instructions may result in electric shock or death.



CAUTION

Risk of injury! The edges of the hob are sharp. Take care, otherwise you could injure yourself with cuts.

General safety instructions

- Read these operating instructions carefully before installing and/or using the unit.
- Never place easily combustible materials or products on the hob.
- Please provide this information to the person installing the appliance as it may save installation costs.
- This appliance must be installed in accordance with these operating instructions to prevent damage to property and personal injury.
- This appliance must be installed and earthed by a qualified person.
- This unit should be connected to a circuit that has a circuit breaker that allows complete disconnection from the power supply.
- Incorrect installation of the unit may invalidate all guarantee and warranty claims.
- This device may only be used by children from the age of 8 and up or by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and have understood the resulting dangers.
- Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- Children must not play with the device.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person in order to avoid damage to property and/or personal injury.
- To reduce the risk of electric shock, switch off the appliance immediately if the surface (hob surface made of glass ceramic or similar material that protects live parts) is cracked.
- The unit must not be used in connection with an external timer or a separate remote control system.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be permanently supervised.
- Never leave the appliance unattended while cooking, as cooking with oil or fat in particular can be dangerous and cause a fire to break out. Never try to extinguish a grease fire with water! Instead, turn off the appliance and cover the flame with a fire blanket or pot lid.

**WARNING**

Risk of fire! Do not place any objects other than pots and pans on the hob.

Risk of electrocution

- Never cook on a broken or cracked hob. If the cooking surface is broken or cracked, immediately switch off the appliance at the mains switch and contact a qualified technician.
- Switch off the hob at the mains switch before cleaning and maintenance.
- Failure to follow the instructions may result in electric shock or death.

Health hazard

- This unit complies with electromagnetic safety standards.

**CAUTION**

Risk of burns! During use, the parts of the appliance accessible to the user become so hot that they can cause burns. Make sure that your body, clothing and materials other than cooking utensils do not touch the hob until it has cooled down completely. Be careful not to touch the heating elements.

- Do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and pot lids on the hob as they could get very hot there.
- Keep children away from the hob.
- Pot handles can become so hot during use that you should not touch them. Make sure that the pot handles are not directly above hobs that are switched on. Make sure that the pot handles are out of reach of children.
- Failure to follow the instructions may result in burns and scalds.



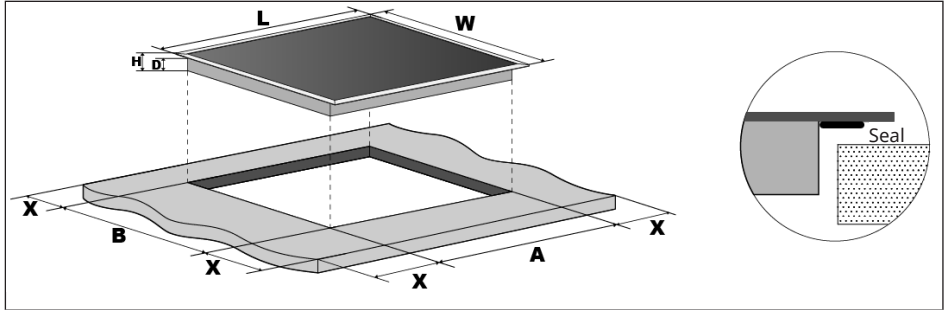
WARNING

Risk of injury! The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed as soon as you remove the safety cover. Exercise extreme caution when using. Always store the hob scraper with the safety cover on, out of the reach of children. Failure to follow the instructions may result in injuries and cuts.

- Never leave the device unattended while in use. Overcooking can cause smoke to develop and splashes of fat could ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave objects or other utensils on the appliance.
- Never use the appliance to warm up or heat the room.
- Always switch off the cooking zones and the hob after use as described in these operating instructions (e. g. by using the touch control).
- Do not allow children to play with, sit on, stand on or climb on the device.
- Do not store items of interest to children in the cupboards above the appliance. Children who climb onto the hob can seriously injure themselves.
- Do not leave children alone or unsupervised in the area where the appliance is operating.
- Children or persons with reduced mental capacity should be instructed in the use of the appliance by a person responsible for them to ensure that they can use the appliance without endangering themselves or others.
- Do not repair or replace any parts of the appliance unless this is explicitly recommended in the operating instructions. All other repair and maintenance work should be carried out by a qualified electrician.
- Do not drop or place heavy objects on the cooking surface.
- Do not stand on the cooking surface.
- Do not use pots with sharp edges and do not drag them over the glass surface as this could scratch it.
- Do not use metal brushes or other aggressive cleaning agents to clean the surface, as this could scratch it.
- Do not use a steam cleaner to clean the hob.
- This appliance is intended for use in households and similar environments only, such as staff kitchens in shops, offices and other work environments, in farmhouses, by guests in hotels, motels and bed & breakfasts.
- Never touch the hobs with your bare hands during use.
- Children under the age of 8 should not be able to get near the appliance.

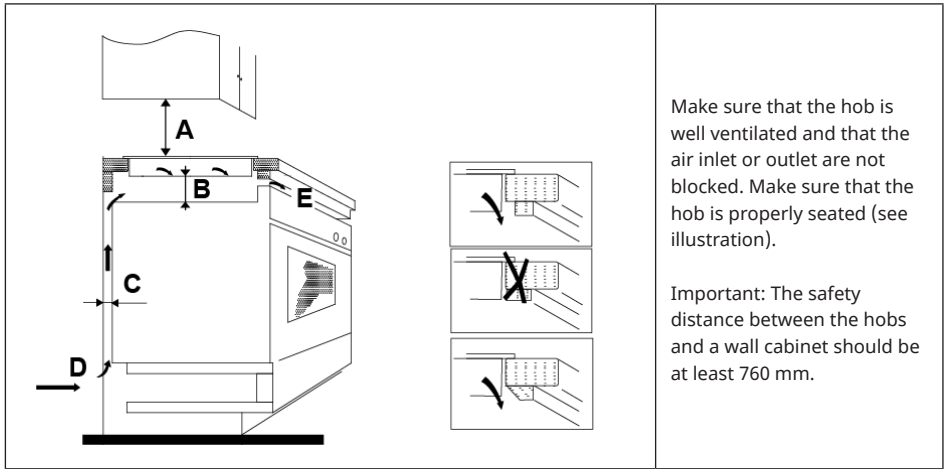
INSTALLATION

Cut the worktop according to the measurements in the table and the diagram. Leave at least 50 mm space around the hole. Make sure that the worktop is at least 30 mm thick. Use a heat-resistant worktop so that it is not deformed by the heat coming from the hob.



Dimensions and distances (both models)

Item number	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10047402	450	510	80	50	430	480	50 min.
10047403	580	510	80	50	560	480	50 min.



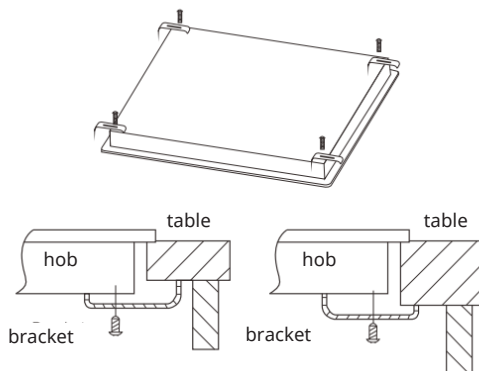
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	20 (min.)	Air intake	Air outlet 5 mm

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw and four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

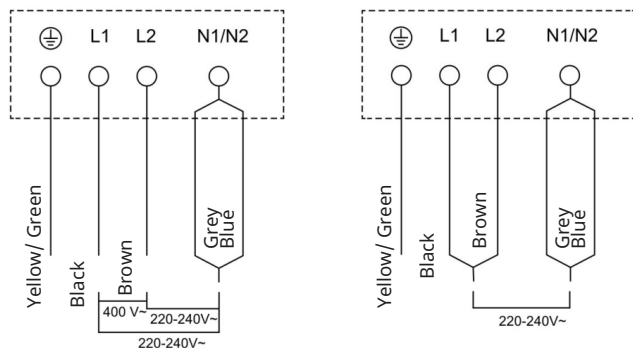


Cautions

- The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Cautions



WARNING

Risk of injury! The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

- The hob should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.P
- A steam cleaner is not to be used.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply



WARNING

Risk of injury! This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

- The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- The voltage corresponds to the value given in the rating plate
- The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 °C at any point.

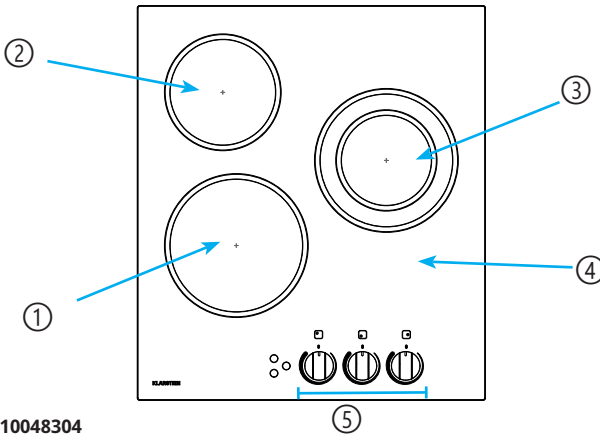
Note: Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

PRODUCT OVERVIEW

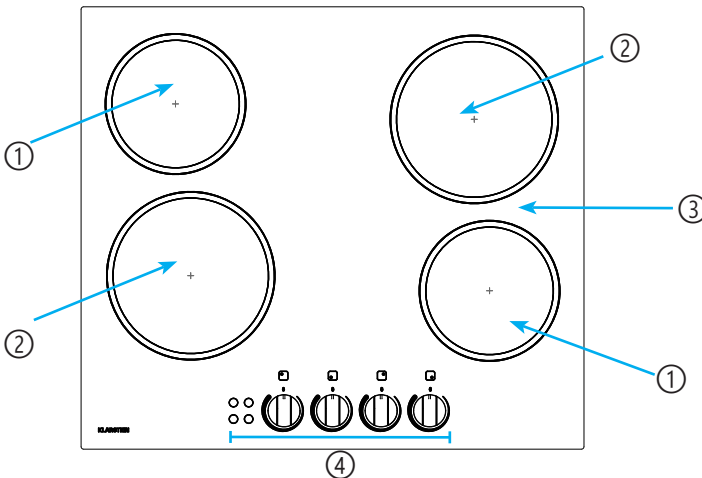
Top view

10048303



1. Ø200 mm, 1800 W
2. Ø165 mm, 1200 W
3. Ø120/200 mm, 700/1700 W
4. Glass plate
5. Control panel

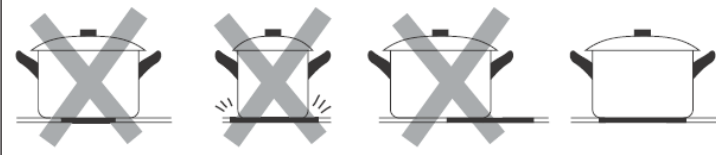
10048304



1. Ø165 mm, 1200W
2. Ø 200mm, 1800W
3. Glass plate
4. Control panel

GETTING STARTED

The right cookware

			
Do not use cookware with sharp or rounded bottoms.			
			
Make sure that the bottom of the cookware is flat, lies flat on the hob and is the same size as the hob. Always place the cookware in the centre of the cooking zone.			
			
Always lift the cookware onto the hob. Do not pull it back and forth on the cooking zone to avoid scratching the plate.			

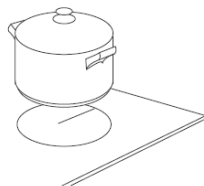
Before using the ceramic hob

- Read the entire operating instructions, especially the "Safety instructions" section.
- Remove the protective foil that may still be on the ceramic hob.

OPERATION

Start cooking

- 1 Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.
Make sure that the base of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
- 2 Touch the ON/OFF control.
After power on, the buzzer beeps once, the power indicators will light up.
- 3 Adjust the power regulating control to the desired level to turn on the control.



Hot hob warning indicator

When the glass plate is hot, the hot hob warning indicator will light. Don't touch the glass plate until the indicator goes out. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



When you have finished cooking

Turn the cooking zone off by turning the power regulating control to "OFF" to turn off the control.

COOKING TIPS



CAUTION

Fire hazard! Be extremely careful when heating oil or fat at a very high power level. At high temperatures, oil and grease can ignite spontaneously and pose a high fire hazard!

Cooking tips

- As soon as the food is cooking, reduce the temperature.
- Use a lid to reduce cooking time and save energy.
- To reduce cooking time, do not use more fat and water than necessary.
- Start with a high temperature and reduce it as soon as the food is warm.

Simmering and cooking rice

- Simmering is heating the food below the boiling point at about 85 °C, a temperature at which bubbles just start to form. Only let soups and stews simmer, as this is the best way for the flavour to develop and the food not to be overcooked. Sauces with eggs or flour should also only simmer.
- Some recipes that absorb water - such as cooking rice - require the temperature to be higher than the lowest setting so that the food is well cooked and is done in the appropriate amount of time.

How to prepare steaks properly

- Leave the meat at room temperature for 20 minutes.
- Heat up a frying pan with a thick bottom.
- Coat both sides of the steak with oil, add some oil to the pan and place the meat in it.
- Turn the steak over only once during frying and fry until it has reached the desired level of cooking, which can take between 2-8 minutes per side. Press your finger on the steak to check how well cooked it is. The firmer it is, the cooker it is.
- Let the steak rest in a warm place for a few minutes before serving.

Frying in the wok (stir-fry)

- Choose a suitable flat-bottomed wok or a large frying pan.
- Have all the ingredients and utensils ready. Stir-frying should be done quickly. If you are preparing large quantities, fry the food in several smaller portions.
- Heat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
- Fry the meat first, then set aside and keep warm.
- Fry the vegetables while stirring. When it is hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add the sauce.
- Stir the ingredients gently to ensure that they are cooked through.
- Serve the food immediately.

CLEANING AND CARE



CAUTION

Risk of electric shock and injury! Always disconnect the hob from the power supply and allow it to cool down before cleaning and maintenance.

What	How	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch off the hob. 2. Spray a special cleaner for glass ceramic hobs on the surface while it is still warm but no longer hot. 3. Wipe with a damp cloth and dry the surface with a paper or cloth towel. 4. Switch the hob back on.	• When the hob is switched off, the 'Hot surface' indicator turns off even though the hob surface is still hot. Be careful not to burn yourself! • Do not use scouring pads or abrasives as they may damage the finish. Check the package to see if your cleaning agent is suitable for ceramic hobs. • Do not leave any cleaner residue on the hob, otherwise the glass may tarnish.

Overcooked, melted or hot, sugary residues and splashes on the glass.	Remove the dirt with a carpet knife, razor blade or scraper for ceramic hobs, but be careful not to burn yourself on the hot hob. 1 Switch off the hob. 2 Hold the blade or tool at a 30° angle and scrape the dirt into a cold corner of the hob. 3 Remove the dirt with a cloth or kitchen towel. 4 Follow steps 2-4 under "Daily contamination".	• Remove the stains and splashes immediately, as they are harder to remove once they have become cold. • Caution: Risk of injury! As soon as the safety cover is removed from the carpet knife, the sharp knife sticks out. Handle it carefully so that you do not injure yourself.
Spilled food or liquids on the function buttons.	1 Switch off the hob. 2 Soak the residues. 3 Wipe the buttons with a damp cloth, soft sponge or kitchen towel. 4 Follow steps 2-4 under "Daily contamination".	• The hob may start to beep, switch itself off and the buttons may stop working as long as there is liquid on them. Make sure the buttons are clean and dry before switching the hob back on.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential cause	Solution
The hob cannot be switched on.	No power.	There may be a power failure. If not, make sure the hob is connected to the power supply and is switched on. Check whether a fuse may be flipped or blown. If the problem persists, contact a qualified technician.
The function buttons do not respond.	The buttons are blocked.	Deactivate the key lock (see "Deactivating the key lock" in the chapter "Operation").
The buttons are difficult to operate.	A thin film of water is on the buttons or they are using the tip of a finger instead of the ball of your finger.	Make sure the buttons are dry and use the ball of your finger.
The glass is scratched.	You are using cookware with sharp edges or an abrasive sponge or scouring agent was used for cleaning.	Only use cookware with flat, clean bottoms. Do not use any scouring pads or scouring agents for cleaning.
Some pans make cracking or clicking noises.	Due to their construction, such noises can occur with certain cookware, as the bases are often made of different materials that expand differently when heated.	This is not a fault, such noises are normal.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Germany.
Contact: info@electronic-star.de

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	38
Instalación	41
Vista general del producto	45
Primeros pasos	46
Puesta en funcionamiento	47
Consejos de cocción	47
Limpieza y cuidado	49
Detección y reparación de anomalías	51
Indicaciones sobre la retirada del aparato	52
Fabricante	52

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10048303	10048304
Nombre de producto:	EasyCook 45	EasyCook 60
Alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Potencia de entrada	4700 W	6000 W
Zonas de cocción	3	4
Tamaño del producto (L×W×H)	450x510x80	580x510x80

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Riesgo de electrocución

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación en el mismo.
- La conexión a una fuente de alimentación bien conectada a tierra es esencial y obligatoria.
- Solamente un electricista cualificado debe modificar la conexión eléctrica.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.



PRECAUCIÓN

¡Peligro de lesiones! Los bordes de la placa de cocción son afilados. Tenga cuidado, de lo contrario podría herirse con cortes.

Indicaciones generales de seguridad

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato.
- No coloque nunca materiales o productos fácilmente inflamables sobre la placa de cocción.
- Facilite esta información a la persona que instale la unidad, ya que puede ahorrar costes de instalación.
- Instale el aparato de acuerdo con estas instrucciones de funcionamiento para evitar daños materiales y personales.
- Solamente una persona cualificada debe instalar y poner a tierra este aparato.
- Conecte el aparato a un circuito que disponga de un disyuntor que permita la desconexión completa del suministro eléctrico.
- La instalación incorrecta de la unidad puede invalidar todos los derechos de garantía.
- Este aparato solo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos, siempre que estén supervisados y hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes.
- No se permite que los niños realicen tareas de limpieza y mantenimiento de los usuarios, a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico del cliente o una persona con cualificación similar para evitar daños materiales o personales.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, apague inmediatamente el aparato si la superficie (superficie de la placa de vitrocerámica o material similar que protege las partes activas) está agrietada.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Supervise siempre el proceso de cocción. Un proceso de cocción corto debe estar permanentemente supervisado.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras cocina, ya que cocinar —sobre todo con aceite o grasa— puede ser peligroso y provocar un incendio. No intente nunca apagar un incendio provocado por grasa con agua. En su lugar, apague el aparato y cubra la llama con una manta ignífuga o la tapa de una olla.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de incendio! No coloque objetos que no sean ollas o sartenes sobre la placa.

Riesgo de electrocución

- No cocine sobre una placa rota o agrietada. Si la superficie de cocción se rompe o se agrieta, apague inmediatamente el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la placa de cocción con el interruptor principal antes de proceder a su limpieza y mantenimiento.
- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Esta unidad cumple las normas de seguridad electromagnética.



ATENCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! Durante el uso, las partes del aparato accesibles al usuario se calientan tanto que pueden provocar quemaduras. Asegúrese de que su cuerpo, su ropa y cualquier otro material que no sean utensilios de cocina no toquen la placa de cocción hasta que se haya enfriado completamente. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.

- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas sobre la placa de cocción, ya que podrían calentarse mucho.
- Mantenga a los niños alejados de la placa.
- Asegúrese de manejar con cuidado los mangos de las ollas, ya que pueden calentarse mucho y provocar quemaduras. Asegúrese de que las asas de las ollas no estén directamente encima de las zonas de cocción encendidas. Asegúrese de que las asas de las ollas están fuera del alcance de los niños.

- El incumplimiento de las instrucciones puede provocar quemaduras y escaldamientos.



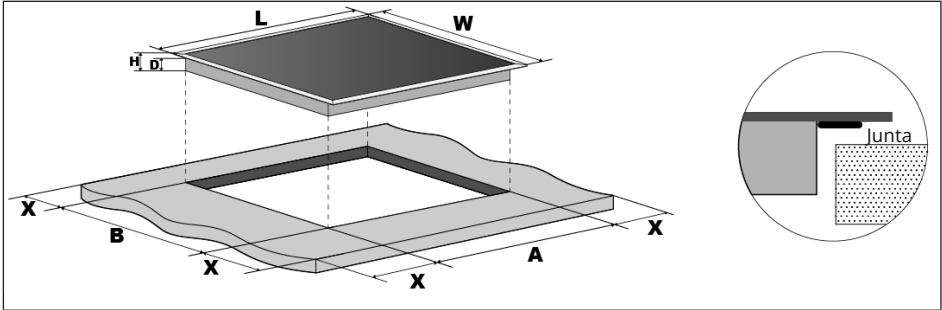
ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! La hoja afilada de un rascador de encimera queda al descubierto en cuanto se retira la cubierta de seguridad. Extremar las precauciones de uso. Guarde siempre el rascador de la placa con la cubierta de seguridad puesta, fuera del alcance de los niños. El incumplimiento de las instrucciones puede provocar heridas y cortes.

- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en uso. Una cocción excesiva puede provocar la aparición de humo y salpicaduras de grasa.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No utilice nunca el aparato para calentarse o calentar la habitación.
- Siempre apague las placas de cocción y la superficie de cocción después de su uso tal y como se describe en este manual de instrucciones (por ejemplo, utilizando el control táctil).
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten en él, se suban a él o se pongan de pie sobre él.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Los niños que se suben a la placa de cocción pueden lesionarse gravemente.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en la zona donde esté funcionando el aparato.
- Los niños o las personas con capacidad mental reducida deben ser instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de ellos para garantizar que puedan utilizar el aparato sin ponerse en peligro a sí mismos ni a los demás.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende explícitamente en el manual de instrucciones. Todos los demás trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por un electricista cualificado.
- No deje caer ni coloque objetos pesados sobre la superficie de cocción.
- No se ponga de pie sobre la superficie de cocción.
- No utilice ollas con bordes afilados ni las arrastre sobre la superficie de cristal, ya que podría rayarla.
- No utilice cepillos metálicos ni otros productos de limpieza agresivos para limpiar la superficie, ya que podrían rayarla.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la campana.
- Este aparato está diseñado para su uso exclusivo en hogares y entornos similares, como cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, en granjas, por parte de huéspedes en hoteles, moteles y bed & breakfast.
- No toque nunca las placas de cocción con las manos desnudas durante su uso.
- Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato.

INSTALACIÓN

Corte la encimera según las medidas de la tabla y el diagrama. Deje al menos 50 mm de espacio alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30 mm. Utilice una encimera resistente al calor para que no se deforme con el calor procedente de la placa de cocción.



Dimensiones y distancias (ambos modelos)

Número de artículo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10047402	450	510	80	50	430	480	50 (mín.)
10047403	580	510	80	50	560	480	50 (mín.)

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y de que la entrada o la salida de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de cocción está bien asentada (véase la ilustración).

Importante: La distancia de seguridad entre las placas de cocción y un mueble alto debe ser de un mínimo de 760 mm.

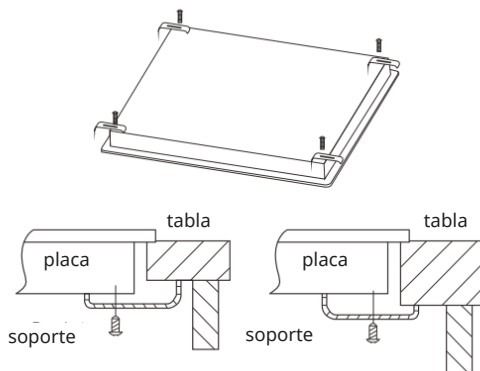
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (mín.)	20 (mín.)	Toma de aire	Salida de aire de 5 mm

Antes de colocar los soportes de fijación

Coloque el aparato sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los reguladores que sobresalen de la placa de cocción.

Fije la placa de cocción a la encimera atornillando 4 soportes en la parte inferior de la placa de cocción (véase la imagen) después de la instalación.

Ajuste la posición del soporte en función del grosor de la superficie de trabajo:

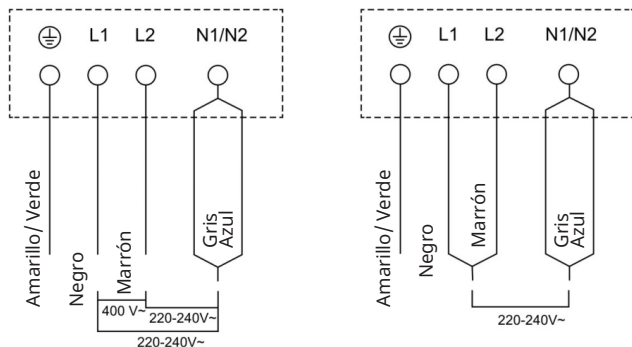


Atención

- La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. No realice nunca la instalación usted solo.
- La placa de cocción cerámica no se montará sobre equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadoras rotativas.
- La placa vitrocerámica se instalará de manera que se garantice una mejor radiación del calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deberán soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No utilice limpiadores de vapor.

Conexión de la placa a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la normativa pertinente o con un disyuntor unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.



1. Si el cable está dañado o necesita ser sustituido, debe hacerlo un técnico posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica sea correcta y cumpla con las normas de seguridad.
4. No doble ni aplaste el cable.
5. El cable debe revisarse periódicamente y solo debe ser sustituido por una persona debidamente cualificada.

Atención



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! Solamente un personal cualificado debe instalar la placa de inducción. Tenemos profesionales a su servicio. No realice nunca la instalación usted solo.

- La placa de cocción no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora de ropa, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos de la placa.
- Instale la placa de inducción de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la encimera deberán soportar el calor.

- Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No utilice limpiadores de vapor.

Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! Esta placa de cocción sólo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada.

Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica

- La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la placa de cocción.
- La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
- No coloque otros objetos sobre las superficies de cocción, excepto sartenes y ollas.

Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios. El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

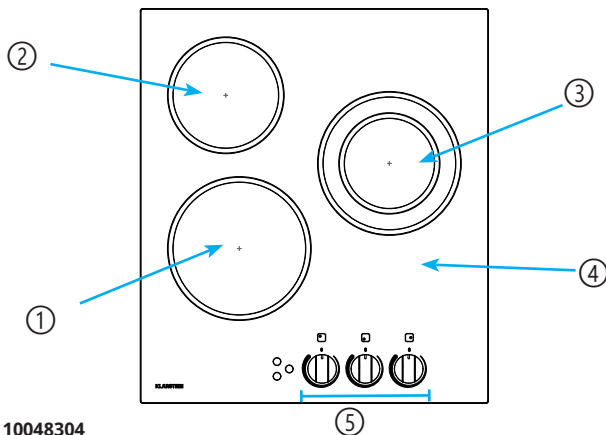
Nota: Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado. Cualquier modificación debe ser realizada exclusivamente por un electricista cualificado.

- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación debe ser llevada a cabo por el agente de post-venta con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple la normativa de seguridad.
- No doble ni aplaste el cable.
- Revise el cable periódicamente; solamente técnicos autorizados deben sustituirlo.

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO

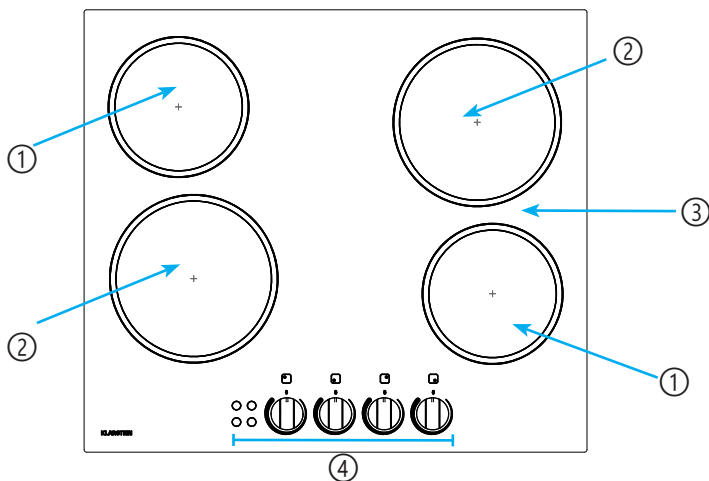
Vista superior

10048303



1. Ø200mm, 1800 W
2. Ø165mm, 1200 W
3. Ø120/200mm, 700/1700 W
4. Placa de vidrio
5. Panel de control

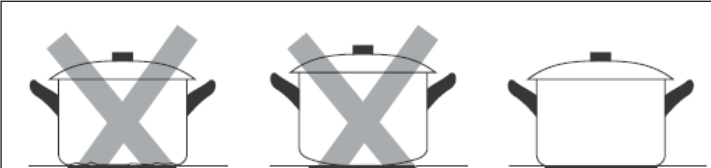
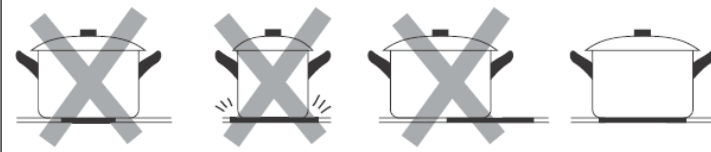
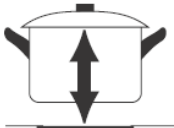
10048304



1. Ø165 mm, 1200 W
2. Ø200mm, 1800 W
3. Placa de vidrio
4. Panel de control

PRIMEROS PASOS

La vajilla adecuada

			
No utilice utensilios de cocina con bordes afilados o fondo redondeado.			
			
Asegúrese de que la parte inferior de la batería de cocina es plana, queda apoyada sobre la placa y tiene el mismo tamaño que ésta. Coloque siempre la vajilla en el centro de la zona de cocción.			
			
Levante siempre la vajilla sobre la placa de cocción. No tire de ella hacia delante y hacia atrás en la zona de cocción para evitar rayar la placa.			

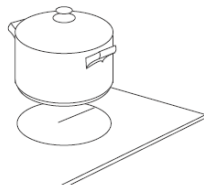
Antes de utilizar la placa vitrocerámica

- Lea todo el manual de instrucciones, especialmente la sección «Instrucciones de seguridad».
- Retire la lámina protectora que aún pueda haber sobre la placa vitrocerámica.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Empezar a cocinar

- 1 Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
- 2 Toque el mando ON/OFF. Después de encender el dispositivo, el zumbador emitirá un pitido y se encenderán los indicadores de alimentación.
- 3 Ajuste el control de regulación de potencia al nivel deseado para encender el control.



Indicador de advertencia de placa caliente

Cuando la placa de vidrio está caliente, se encenderá el indicador de advertencia de placa caliente. No toque la placa de cristal hasta que se apague el indicador. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar otras sartenes, utilice la placa que aún está caliente.



Cuando haya terminado de cocinar

Apague la zona de cocción girando el control de regulación de potencia a «OFF» para apagar el control.

CONSEJOS DE COCCIÓN



PRECAUCIÓN

¡Peligro de incendio! Extreme las precauciones cuando caliente aceite o grasa a niveles de potencia muy elevados. A altas temperaturas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente y suponer un alto riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- En cuanto los alimentos se estén cocinando, reduzca la temperatura.
- Utilice una tapa para reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía.
- Para reducir el tiempo de cocción, no utilice más grasa y agua de las necesarias.
- Comience con una temperatura alta y redúzcala en cuanto la comida esté caliente.

Hervir a fuego lento y cocer el arroz

- La cocción a fuego lento consiste en calentar los alimentos por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, temperatura a la que apenas empiezan a

formarse burbujas. Las sopas y los guisos sólo deben cocinarse a fuego lento, ya que esto permite que se desarrolle el sabor y evita que los alimentos se cuezan en exceso. Las salsas con huevo o harina también deben cocerse a fuego lento.

- Algunas recetas que absorben agua -como la cocción del arroz- requieren una temperatura más alta que el ajuste más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen bien y en el tiempo correcto.

Cómo preparar filetes correctamente

- Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos.
- Caliente una sartén de fondo grueso.
- Unte ambos lados del filete con aceite y añada un poco más a la sartén. Coloque la carne en ella.
- Dale la vuelta una sola vez durante la fritura y fríalo hasta que haya alcanzado el nivel de cocción deseado, lo que puede llevar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione con el dedo el filete para comprobar si está hecho. Cuanto más firme sea, más se cuece.
- Deje reposar el filete en un lugar caliente durante unos minutos antes de servirlo.

Freír en el wok (saltear)

- Elija un wok de fondo plano adecuado o una sartén grande.
- Tenga listos todos los ingredientes y utensilios. El salteado debe ser rápido. Si prepara grandes cantidades, fría los alimentos en porciones más pequeñas.
- Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
- Fría primero la carne, luego apártela y manténgala caliente.
- Fría las verduras sin dejar de removerlas. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, vuelva a poner la carne en la sartén y añada la salsa.
- Remover suavemente los ingredientes para asegurarse de que se calientan bien.
- Sirva la comida inmediatamente.

LIMPIEZA Y CUIDADO



PRECAUCIÓN

¡Riesgo de descarga eléctrica y lesiones! Desconecte siempre la placa de cocción de la red eléctrica y deje que se enfríe antes de proceder a su limpieza y mantenimiento.

Qué	Cómo	¡Importante!
Ensuciamiento diario del cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados sobre el cristal).	1. Apaga la placa de cocción. 2. Pulverice un limpiador especial para vitrocerámicas sobre la superficie cuando aún esté tibia pero ya no caliente. 3. Limpie con un paño húmedo y seque la superficie con una toalla de papel o de tela. 4. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Cuando se apaga la placa de cocción, el indicador « Superficie caliente » se apaga aunque la superficie de la placa siga caliente ¡Tenga cuidado de no quemarse! • No utilice estropajos ni productos abrasivos, ya que podrían dañar el acabado. Compruebe en el envase si el producto de limpieza es adecuado para las placas de cerámica. • No deje restos de limpiador en la placa, de lo contrario el cristal podría deslustrarse.

Residuos azucarados y salpicaduras en el cristal	Elimine la suciedad con un cuchillo para alfombras, una cuchilla de afeitar o un rascador para placas de cerámica, pero tenga cuidado de no quemarse con la placa caliente. 1 Apaga la placa de cocción. 2 Sujete la cuchilla o la herramienta en un ángulo de 30° y rasque la suciedad en un rincón frío de la placa de cocción. 3 Retire la suciedad con un paño o papel de cocina. 4 Siga los pasos 2-4 del apartado «Contaminación diaria».	• Elimine las manchas y salpicaduras inmediatamente, ya que son más difíciles de quitar una vez que se han enfriado. • Precaución: ¡Peligro de lesiones! En cuanto se retire la cubierta de seguridad de la cuchilla para moquetas, sobresaldrá la cuchilla afilada. Manéjela con cuidado para no hacerse daño.
Derrame de alimentos o líquidos sobre los controles	1 Apaga la placa de cocción. 2 Remoje los residuos. 3 Limpie los controles con un paño húmedo, una esponja suave o un paño de cocina. 4 Siga los pasos 2-4 del apartado «Contaminación diaria».	• La placa de cocción puede emitir un pitido, apagarse y los botones pueden dejar de funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que los botones estén limpios y secos antes de volver a encender las placas.

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Causa potencial	Solución
La placa de cocción no se puede encender.	No hay electricidad.	Es posible que haya un corte de electricidad. Si no es así, asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y está encendida. Compruebe si un fusible puede estar fundido o quemado. Si el problema persiste, contacte con un técnico cualificado.
Los controles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desactive el bloqueo de teclas (véase «Desactivación del bloqueo de teclas» en el capítulo «Funcionamiento»).
Los controles son difíciles de manejar.	Hay una fina película de agua en los controles o utiliza la punta del dedo en lugar de la yema.	Asegúrese de que los controles están secos y utilice la yema del dedo.
El cristal está rayado.	Para la limpieza se utilizaron utensilios de cocina con bordes afilados o una esponja abrasiva o un estropajo.	Utilice únicamente utensilios de cocina con el fondo plano y limpio. No utilice estropajos ni agentes abrasivos para la limpieza.
Algunas sartenes emiten crujidos o chasquidos.	Debido a su fabricación, estos ruidos pueden producirse con determinados utensilios de cocina, ya que las bases suelen estar hechas de distintos materiales que se dilatan de forma diferente cuando se calientan.	No se trata de un fallo, esos ruidos son normales.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.
Contacto: info@electronic-star.de

Chère cliente, cher client,

Félicitation pour acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement ce manuel et tenir compte des conseils suivants concernant l'installation et l'utilisation afin d'éviter tout dommage technique. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation inappropriée. Scannez le code QR pour accéder au dernier manuel d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	54
Installation	57
Aperçu du produit	61
Pour commencer	62
Fonctionnement	63
Conseils de cuisson	63
Nettoyage et entretien	65
Dépannage	67
Informations sur le recyclage	68
Fabricant	68

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10048303	10048304
Appellation du produit	EasyCook 45	EasyCook 60
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Entrée d'alimentation	4700 W	6000 W
Zones de cuisson	3	4
Dimensions du produit L×L×H (mm)	450x510X80	580x510X80

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien ou de réparation.
- La connexion à une alimentation électrique bien mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications du branchement électrique ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique ou la mort.



ATTENTION

Risque de blessure ! Les bords de la plaque de cuisson sont tranchants. Attention, vous risquez de vous blesser et de vous couper.

Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions d'utilisation avant d'installer et/ou d'utiliser l'appareil.
- Ne placez jamais de matériaux ou de produits facilement inflammables sur la table de cuisson.
- Veuillez fournir ces informations à la personne qui installe l'appareil, car cela peut permettre de réduire les coûts d'installation.
- Cet appareil doit être installé conformément au présent mode d'emploi afin d'éviter tout dommage matériel ou corporel.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit doté d'un disjoncteur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toutes les garanties et de tous les droits à la garantie.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont été instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf à partir de 8 ans et sous surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si le câble 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 corporelles.
- Pour réduire le risque d'électrocution, éteignez immédiatement l'appareil si la surface (surface de la table de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire protégeant les pièces sous tension) est fissurée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance 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 la cuisson avec de l'huile ou de la graisse en particulier peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Éteignez plutôt l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de casserole.



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Ne placez pas d'objets autres que des casseroles et des poêles sur les plaques de cuisson.

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez jamais sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson est cassée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'interrupteur principal et contactez un technicien qualifié.
- Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.



ATTENTION

Risque de brûlures ! Pendant l'utilisation, les parties de l'appareil accessibles à l'utilisateur deviennent si chaudes qu'elles peuvent provoquer des brûlures. Assurez-vous que votre corps, vos vêtements et les matériaux autres que les ustensiles de cuisine ne touchent pas la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles de casseroles sur la plaque de cuisson, car ils pourraient y devenir très chauds.
- Tenez les enfants à l'écart de la plaque de cuisson.
- Les poignées de casseroles peuvent devenir dangereusement chaudes pendant l'utilisation, ne les touchez pas. Veillez à ce que les poignées des casseroles ne se trouvent pas directement au-dessus des plaques de cuisson allumées. Veillez à ce que les poignées des casseroles soient hors de portée des enfants.

- Le non-respect des instructions peut entraîner des brûlures et des ébouillantages.



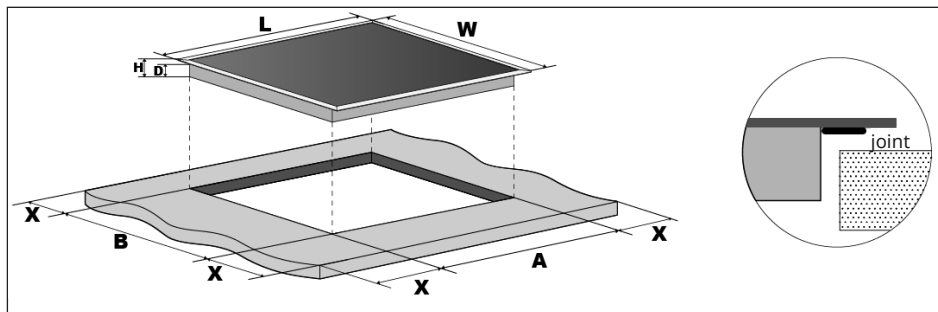
MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée dès que vous retirez le couvercle de sécurité. Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation. Rangez toujours le grattoir avec le couvercle de sécurité, hors de portée des enfants. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures et des coupures.

- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Une cuisson excessive peut provoquer un dégagement de fumée et des éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez les plaques de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans le présent mode d'emploi (par exemple, à l'aide de la commande tactile).
- Ne laissez pas les enfants jouer, s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur l'appareil.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes dont les capacités mentales sont réduites doivent être initiés 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 ou mettre en danger les autres.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Tous les autres travaux de réparation et d'entretien doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne laissez pas tomber ou ne placez pas d'objets lourds sur la surface de cuisson.
- Ne pas se tenir sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords tranchants et ne les faites pas glisser sur la surface en verre, car vous risqueriez de la rayer.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres produits de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface, car cela pourrait la rayer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement dans les ménages et les environnements similaires, tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, dans les fermes, par les clients dans les hôtels, les motels et les chambres d'hôtes.
- Ne touchez jamais les plaques de cuisson à mains nues pendant leur utilisation.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil.

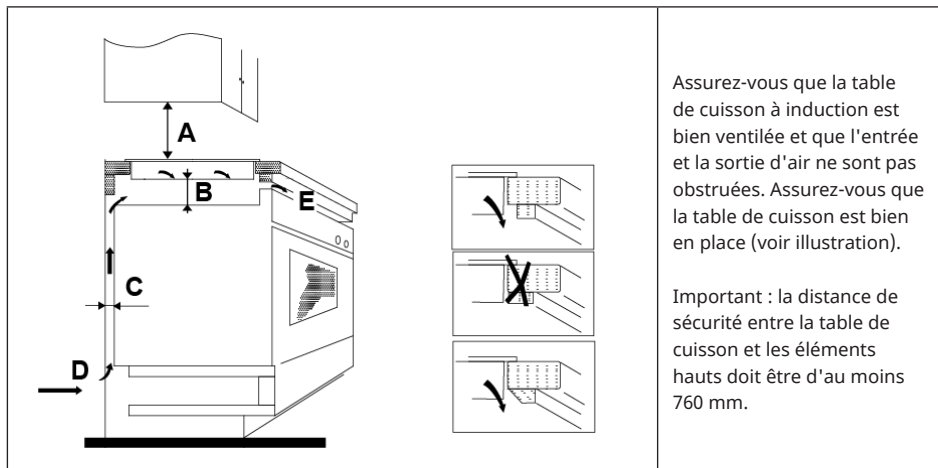
INSTALLATION

Découpez le plan de travail selon les mesures du tableau et du schéma. Laissez un espace d'au moins 50 mm autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Utilisez un plan de travail résistant à la chaleur afin qu'il ne soit pas déformé par la chaleur de la table de cuisson.



Dimensions et distances (pour les deux modèles)

Numéro d'article	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10047402	450	510	80	50	430	480	50 min.
10047403	580	510	80	50	560	480	50 min.



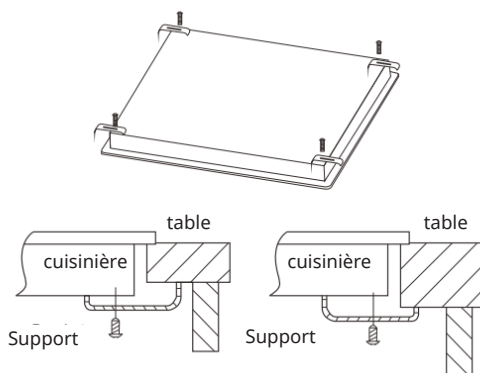
A (mm)	B (mm)	C (mm)	P	E
760	50 (min.)	20 (min.)	Admission d'air	Sortie d'air 5 mm

Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant quatre supports sur le dessous de la table de cuisson (voir photo) après l'installation.

Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur du plan de travail :

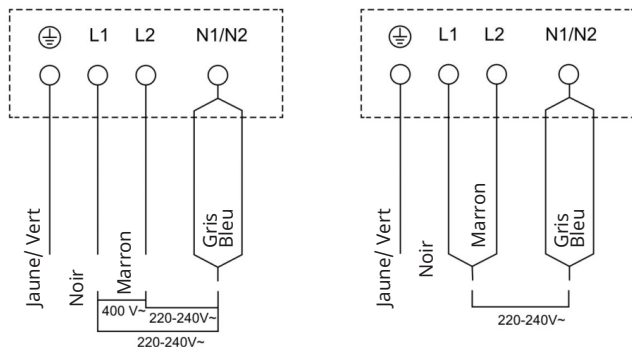


Attention

- La table de cuisson à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- La table de cuisson vitrocéramique ne doit pas être installée à proximité d'appareils de refroidissement, de lave-vaisselle et de séchoirs rotatifs.
- La table de cuisson à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de chauffage à induction au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire.



1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien après-vente à l'aide des outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est branché directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et ne peut être remplacé que par une personne dûment qualifiée.

Attention



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! La plaque de cuisson à induction doit être installée par des personnes qualifiées ou des techniciens. Nous avons des professionnels à votre service.

N'effectuez jamais l'opération vous-même.

- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.

- La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone au-dessus de la surface de la table de cuisson à induction doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.
Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que :

- Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
- La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
- Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C en tout point.

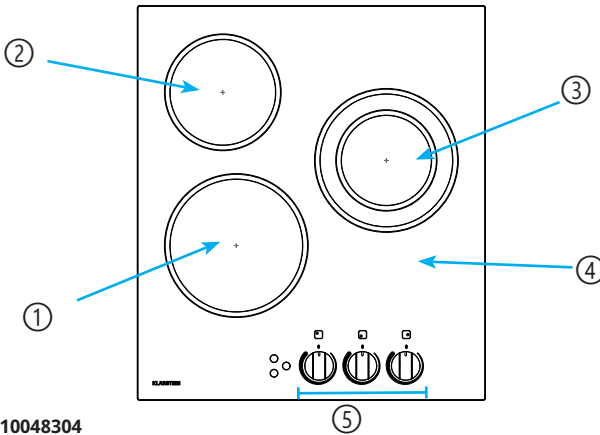
Remarque : Vérifiez auprès d'un électricien que le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.

- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

APERÇU DU PRODUIT

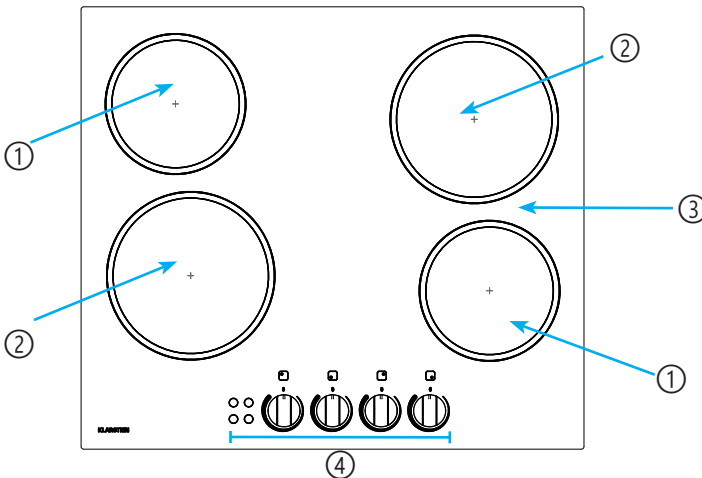
vue de haut

10048303



1. Ø200 mm, 1800 W
2. Ø165 mm, 1200 W
3. Ø120/200 mm, 700/1700 W
4. Plaque de verre
5. Panneau de contrôle

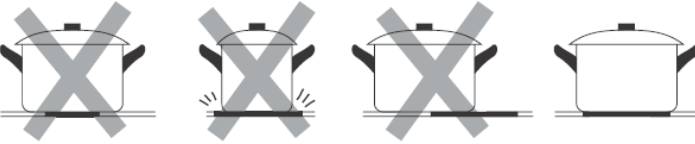
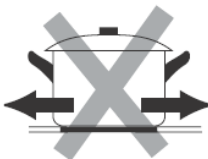
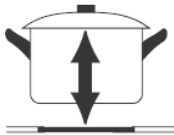
10048304



1. Ø 165 mm, 1200 W
2. Ø200 mm, 1800 W
3. Plaque de verre
4. Panneau de contrôle

POUR COMMENCER

Choix des bons ustensiles de cuisine

			
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords tranchants ou à fond arrondi.			
			
Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisson est plat, qu'il repose à plat sur la table de cuisson et qu'il est de la même taille que la table de cuisson. Placez toujours les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson.			
			
Soulevez toujours l'ustensile de cuisson sur la table de cuisson. Ne le tirez pas d'avant en arrière sur la zone de cuisson pour éviter de rayer la plaque.			

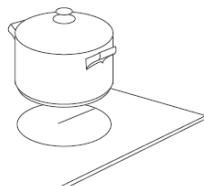
Avant d'utiliser la plaque vitrocéramique

- Lisez l'intégralité du mode d'emploi, en particulier la section "Consignes de sécurité".
- Retirez le film de protection qui peut encore se trouver sur la plaque vitrocéramique.

FONCTIONNEMENT

Démarrer la cuisson

- 1 Placez une poêle adaptée sur la zone de cuisson à utiliser.
- Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
- 2 Touchez la commande ON/OFF.
Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore émet un bip et les témoins d'alimentation s'allument.
- 3 Réglez la commande de puissance au niveau souhaité.



Témoin de plaque de cuisson chaude

Lorsque la plaque de verre est chaude, le témoin de plaque de cuisson chaude s'allume. La chaleur résiduelle peut également servir de fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson encore chaude.



En fin de cuisson

Éteignez la zone de cuisson en tournant la commande de réglage de la puissance sur OFF pour éteindre la commande.

CONSEILS DE CUISSON



ATTENTION

Risque d'incendie ! Soyez extrêmement prudent lorsque vous chauffez de l'huile ou de la graisse à un niveau de puissance très élevé. À des températures très élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément et présentent donc un risque

d'incendie considérable.

Conseils de cuisson

- Dès que les aliments cuisent, réduisez la température.
- Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson et économiser de l'énergie.
- Pour réduire le temps de cuisson, ne pas utiliser plus de graisse et d'eau que nécessaire.
- Commencez par une température élevée et réduisez-la dès que les aliments sont chauds.

Mijotage ou cuisson du riz

- Le mijotage consiste à chauffer les aliments en dessous du point d'ébullition,

à environ 85 °C, température à laquelle des bulles commencent à se former. Faites mijoter les soupes et les ragoûts car c'est la meilleure façon de développer la saveur et de ne pas trop cuire les aliments. Les sauces contenant des œufs ou de la farine doivent également être mijotées.

- Certaines recettes qui absorbent de l'eau, comme la cuisson du riz, nécessitent une température plus élevée que la température la plus basse afin que les aliments soient bien cuits et que le temps de cuisson soit suffisant.

Comment préparer correctement les steaks

- Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes.
- Faire chauffer une poêle à fond épais.
- Enduire d'huile les deux côtés du steak, ajouter de l'huile dans la poêle et y placer la viande.
- Retournez le steak une seule fois pendant la friture et faites-le frire jusqu'à ce qu'il ait atteint le niveau de cuisson souhaité, ce qui peut prendre entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez votre doigt sur le steak pour en vérifier la cuisson. Plus il est ferme, plus il est cuit.
- Laissez reposer le steak dans un endroit chaud pendant quelques minutes avant de le servir.

Friture au wok (stir-fry)

- Choisissez un wok à fond plat ou une grande poêle à frire.
- Préparez tous les ingrédients et les ustensiles. La cuisson au wok doit être rapide. Si vous préparez de grandes quantités, faites frire les aliments en plusieurs petites portions.
- Préchauffer brièvement la poêle et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
- Faire d'abord frire la viande, puis la réserver et la garder au chaud.
- Faire revenir les légumes en remuant. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, réglez la zone de cuisson à un niveau inférieur, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
- Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien cuits.
- Servez immédiatement les aliments.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



ATTENTION

Risque de choc électrique et de blessure ! Débranchez toujours la table de cuisson de l'alimentation électrique et laissez-la refroidir avant de procéder au nettoyage et à l'entretien.

Ce qu'il faut faire	Comment	Important !
Marques quotidiennes, taches laissées par les aliments ou les éclaboussures non sucrées sur le verre)	1. Éteindre la plaque de cuisson. 2. Vaporisez un nettoyant spécial pour plaques vitrocéramiques sur la surface encore tiède, mais pas encore chaude. 3. Essuyez avec un chiffon humide et séchez la surface avec une serviette en papier ou en tissu. 4. Remettez la table de cuisson sous tension.	• Lorsque la table de cuisson est éteinte, le témoin « Surface chaude » s'éteint même si la surface de la table de cuisson est encore chaude Attention à ne pas vous brûler ! • N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'abrasifs car ils pourraient endommager la surface. Vérifiez sur l'emballage si votre produit de nettoyage est adapté aux plaques de cuisson en vitrocéramique. • Ne laissez aucun résidu de nettoyant sur la plaque de cuisson, sinon le verre risque de ternir.

Résidus et éclaboussures de sucre trop cuit, fondu ou chaud sur le verre.	Retirez la saleté avec un couteau à tapis, une lame de rasoir ou un grattoir pour plaques vitrocéramiques, mais faites attention à ne pas vous brûler sur la plaque chaude. 1 Éteindre la plaque de cuisson. 2 Tenez le grattoir à un angle de 30° et grattez la saleté dans un coin froid de la plaque chauffante. 3 Enlevez la saleté à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout. 4 Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Contamination quotidienne »	• Éliminez immédiatement les taches et les éclaboussures, car elles sont plus difficiles à éliminer une fois froides. • Attention : Risque de blessure ! Dès que vous retirez le cache de sécurité du grattoir, le tranchant est exposé. Manipulez-le avec précaution pour ne pas vous blesser.
Des aliments ou des liquides ont été renversés sur les touches de fonction.	1 Éteindre la plaque de cuisson. 2 Faire tremper les résidus. 3 Essuyez les touches avec un chiffon humide, une éponge douce ou un essuie-tout. 4 Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Contamination quotidienne »	• La plaque de cuisson peut émettre un signal sonore, s'éteindre et les boutons peuvent cesser de fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que les boutons sont propres et secs avant de remettre la table de cuisson en marche.

DÉPANNAGE

Problème	Cause potentielle	Solution
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas de courant.	Il se peut qu'il y ait une panne de courant. Sinon, vérifiez que la table de cuisson est branchée au secteur et allumée. Vérifier si un fusible n'est pas grillé. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches de fonction ne répondent pas.	Les touches sont verrouillées.	Désactiver le verrouillage des touches (voir « Désactiver le verrouillage des touches » au chapitre « Fonctionnement »).
Les touches sont difficiles à utiliser.	Il y a une fine pellicule d'eau sur les touches ou vous utilisez la pointe du doigt au lieu de la pulpe.	Veillez à ce que les touches soient sèches et utilisez la pulpe de votre doigt.
La vitre est rayée.	Vous avez utilisé des ustensiles de cuisine à bords tranchants ou une éponge abrasive ou un produit à récuser pour le nettoyage.	N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est plat et propre. Ne pas utiliser de tampons ou de produits abrasifs pour le nettoyage.
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	En raison de leur construction, de tels bruits peuvent se produire avec certains ustensiles de cuisine, car les bases sont souvent composées de différents matériaux qui se dilatent différemment lorsqu'ils sont chauffés.	Il ne s'agit pas d'un défaut, de tels bruits sont normaux.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.
Contact : info@electronic-star.de

Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo dispositivo. Leggere attentamente il presente manuale e rispettare le indicazioni seguenti relative a installazione e utilizzo per evitare danni tecnici. Malfunzionamenti causati dalla mancata osservanza delle indicazioni e delle avvertenze su installazione e utilizzo contenute nel manuale non sono coperti dalla garanzia. Scansionare il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e a maggiori informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza 70

Installazione 73

Descrizione del prodotto 77

Procedere all'uso 78

Utilizzo 79

Consigli per la cottura 79

Pulizia e manutenzione 81

Risoluzione dei problemi 83

Avviso di smaltimento 84

Produttore 84

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10048303	10048304
Nome del prodotto	EasyCook 45	EasyCook 60
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Potenza in ingresso	4700 W	6000 W
Zone di cottura	3	4
Dimensioni del prodotto Lung.xLarg.xAlt.	450x510x80	580x510x80

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Rischio di scosse elettriche

- Scollegare il dispositivo dall'alimentazione prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione.
- Il collegamento a una rete di alimentazione con una messa a terra adeguata è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche al collegamento elettrico possono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare scosse elettriche o morte.



ATTENZIONE

Rischio di lesioni! I bordi del piano cottura sono affilati. Fare attenzione, altrimenti ci si potrebbe tagliare.

Avvertenze di sicurezza generali

- Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di installare e/o utilizzare questo dispositivo.
- Non posizionare mai materiali o prodotti facilmente combustibili sul piano cottura.
- Si prega di fornire queste informazioni a chi installa il dispositivo, in quanto ciò può far risparmiare sui costi di installazione.
- Il dispositivo deve essere installato in conformità alle presenti istruzioni per l'uso per evitare danni a cose e persone.
- L'installazione e la messa a terra di questo dispositivo devono essere eseguite da una persona qualificata.
- L'unità deve essere collegata a un circuito dotato di un interruttore che consenta il distacco completo dall'alimentazione.
- L'installazione non corretta dell'unità può invalidare tutti i diritti di garanzia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, qualora siano supervisionati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendano i rischi connessi.
- I bambini non possono eseguire pulizia e manutenzione, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da una persona qualificata per evitare danni materiali e/o a persone.
- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, spegnere immediatamente il dispositivo se la superficie (piano cottura in vetroceramica o materiale simile che protegge le parti sotto tensione) è crepata.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato in collegamento con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.
- Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato costantemente.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante la cottura, poiché in particolare la cottura con olio o grasso può essere pericolosa e provocare incendi. Non tentare mai di spegnere un incendio di grasso con l'acqua! Spegnere invece il dispositivo e coprire la fiamma con una coperta antincendio o il coperchio di una pentola.



AVVERTENZA

Rischio di incendio! Non poggiare oggetti diversi da pentole e padelle sul piano cottura.

Rischio di scosse elettriche

- Non cucinare assolutamente su un piano cottura rotto o crepato. Se il piano cottura si rompe o si crepa, spegnere immediatamente il dispositivo e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione, spegnere il piano cottura dall'interruttore di rete.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare scosse elettriche o morte.

Pericolo per la salute

- Quest'unità è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Durante l'uso, le parti del dispositivo accessibili all'utente diventano così calde da poter provocare ustioni.

Assicurarsi che il corpo, gli indumenti e qualsiasi altro materiale diverso dagli utensili per cucinare non tocchino il piano cottura finché non si è raffreddato completamente. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

- Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi di pentole sul piano cottura, perché potrebbero diventare molto caldi.
- Tenere i bambini lontani dal piano cottura.
- I manici delle pentole possono diventare così caldi durante l'uso che non bisogna toccarli. Assicurarsi che i manici delle pentole non si trovino direttamente sopra le zone di cottura accese. Assicurarsi che i manici delle pentole siano fuori dalla portata dei bambini.

- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare ustioni.



AVVERTENZA

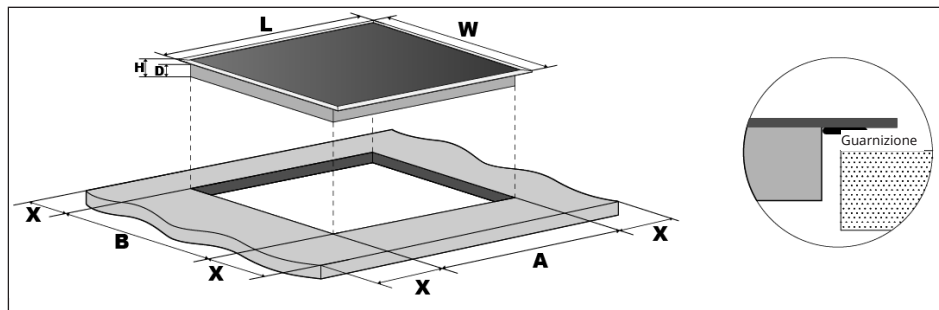
Pericolo di lesioni! La lama affilata di un raschietto per piani cottura viene esposta non appena si rimuove il coperchio di sicurezza. Prestare estrema cautela durante l'uso. Conservare sempre il raschietto per il piano cottura con il coperchio di sicurezza posizionato, fuori dalla portata dei bambini. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare lesioni e tagli.

- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione. Una cottura eccessiva può provocare la formazione di fumo e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il dispositivo come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sul dispositivo.
- Non utilizzare mai il dispositivo per riscaldare l'ambiente.
- Spegnerne sempre le zone di cottura e il piano dopo l'uso come descritto nelle presenti istruzioni (ad es. utilizzando il comando touch).
- Non permettere ai bambini di giocare, sedersi, stare in piedi o arrampicarsi sul dispositivo.
- Non riporre oggetti di interesse per i bambini negli armadietti sopra il dispositivo. I bambini che si arrampicano sul piano cottura possono ferirsi gravemente.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area in cui è in funzione il dispositivo.
- I bambini o le persone con capacità mentali ridotte devono essere istruiti sull'uso del dispositivo da una persona responsabile, per garantire che possano utilizzarlo senza mettere in pericolo se stessi o altri.
- Non riparare o sostituire parti del dispositivo a meno che ciò non sia esplicitamente raccomandato nelle istruzioni per l'uso. Tutti gli altri interventi di riparazione e manutenzione devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- Non far cadere o appoggiare oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non stare in piedi sulla superficie di cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti e non trascinarle sulla superficie in vetro per non graffiarla.
- Non utilizzare spazzole metalliche o altri detergenti aggressivi per pulire la superficie, perché potrebbero graffiarla.
- Non usare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico e in ambienti simili, come cucine per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismo, ospiti di alberghi, motel e bed & breakfast.
- Non toccare mai i piani cottura a mani nude durante l'uso.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni non devono potersi avvicinare al dispositivo.

INSTALLAZIONE

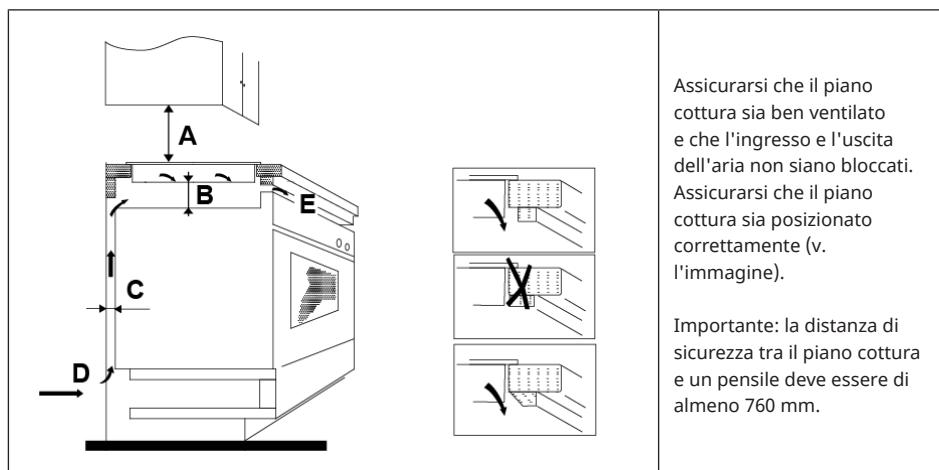
Realizzare un'apertura nel piano di lavoro secondo le misure indicate nella tabella e nel diagramma. Lasciare uno spazio di almeno 50 mm intorno all'apertura.

Assicurarsi che il piano di lavoro sia spesso almeno 30 mm. Utilizzare un piano di lavoro resistente al calore in modo che non venga deformato.



Dimensioni e distanze (entrambi i modelli)

Numero dell'articolo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10047402	450	510	80	50	430	480	50 min.
10047403	580	510	80	50	560	480	50 min.



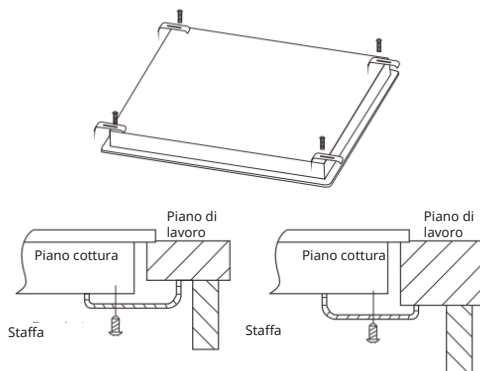
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	20 (min.)	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando le quattro staffe sul telaio inferiore del piano cottura (v. immagine).

Regolare la posizione della staffa in base allo spessore della superficie di lavoro.

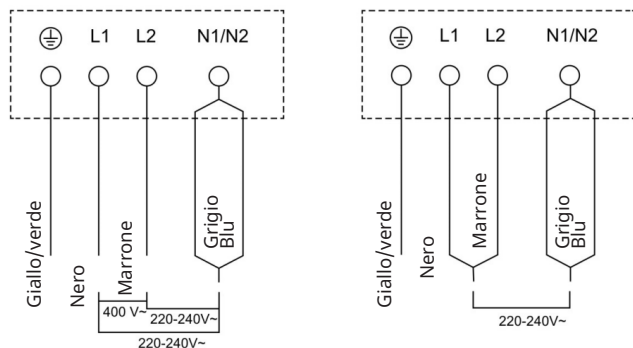


Attenzione

- Il piano cottura in ceramica deve essere installato da personale qualificato o tecnici. Abbiamo professionisti al vostro servizio. Non eseguire mai l'installazione autonomamente.
- Il piano cottura in vetroceramica non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici rotanti.
- Il piano cottura in vetroceramica deve essere installato in modo da garantire un migliore irraggiamento del calore per aumentarne l'affidabilità.
- La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato interno e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non usare un pulitore a vapore.

Collegamento del piano cottura alla rete di alimentazione

L'alimentazione deve essere collegata in conformità alle norme vigenti o a un interruttore automatico unipolare. La modalità di collegamento è mostrata di seguito.



1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un tecnico post-vendita con gli strumenti adeguati, per evitare incidenti.
2. Se il dispositivo viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con uno spazio minimo di 3 mm tra i contatti.
3. L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
5. Il cavo deve essere controllato regolarmente e può essere sostituito solo da una persona adeguatamente qualificata.

Attenzione



AVVERTENZA

Pericolo di lesioni! Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale qualificato o tecnici. Abbiamo professionisti al vostro servizio.

Non eseguire mai l'installazione autonomamente.

- Il piano cottura non dovrebbe essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica del piano cottura.

- La piastra a induzione deve essere installata in modo da garantire un migliore irraggiamento del calore per aumentarne l'affidabilità.
- La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato interno e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non usare un pulitore a vapore.

Collegamento del piano cottura alla rete di alimentazione



AVVERTENZA

Pericolo di lesioni! Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona adeguatamente qualificata. Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione, assicurarsi

che:

- Il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
- La tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta
- Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di sopportare il carico specificato sulla targhetta.

Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di diramazione, in quanto possono causare surriscaldamento e incendi. Il cavo di alimentazione non deve toccare componenti caldi e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.

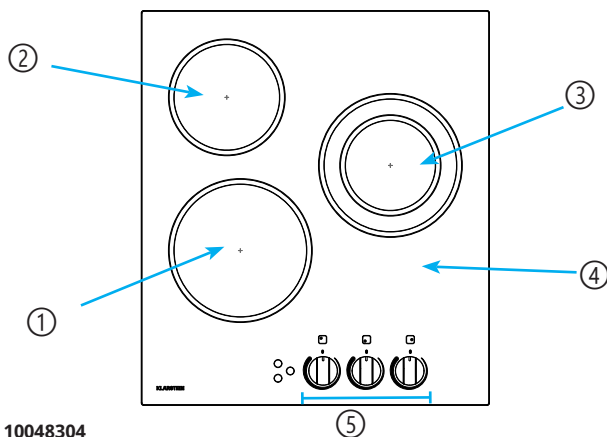
Nota: verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto senza bisogno di modifiche. Qualsiasi modifica deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.

- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con appositi strumenti per evitare incidenti.
- Se il dispositivo viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

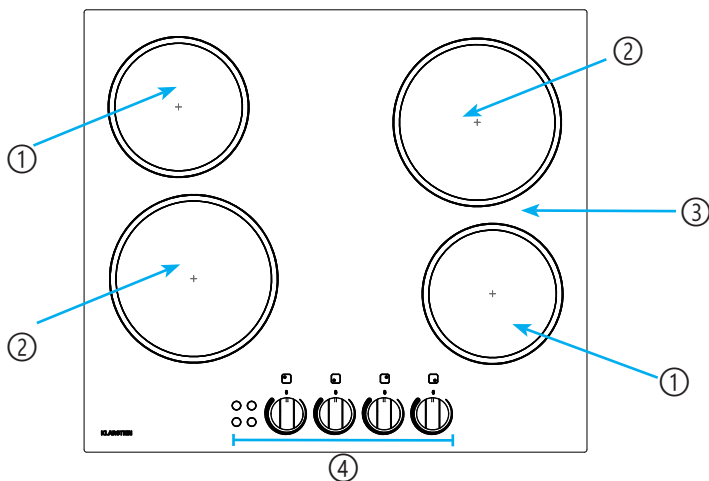
Vista dall'alto

10048303



1. Ø200 mm, 1800 W
2. Ø165 mm, 1200 W
3. Ø120/200 mm, 700/1700 W
4. Pannello di vetro
5. Pannello di controllo

10048304



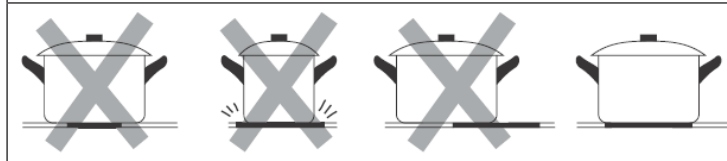
1. Ø165 mm, 1200 W
2. Ø 200 mm, 1800 W
3. Pannello di vetro
4. Pannello di controllo

PROCEDERE ALL'USO

Le stoviglie adatte



Non utilizzare pentole con bordi taglienti o fondo arrotondato.



Assicurarsi che il fondo delle pentole sia piatto, appoggiato sul piano cottura e della stessa dimensione della zona utilizzata. Posizionare sempre le pentole al centro della zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole sul piano cottura. Non tirarle avanti e indietro sulla zona di cottura per evitare di graffiare la superficie.

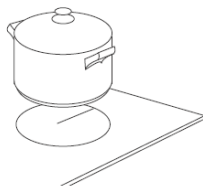
Prima di utilizzare il piano cottura in vetroceramica

- Leggere tutte le istruzioni per l'uso, in particolare la sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere la pellicola protettiva eventualmente ancora presente sul piano cottura in vetroceramica.

UTILIZZO

Iniziare a cucinare

1. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
2. Toccare il controllo ON/OFF.
Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e gli indicatori si accendono.
3. Impostare il comando di regolazione della potenza sul livello desiderato per accendere il dispositivo.



Indicatore di avvertimento del piano cottura caldo

Quando il piano di vetro è caldo, l'indicatore si accende. Non toccare il pannello di vetro prima che l'indicatore si spenga. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico. Se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.



Al termine della cottura

Spegnere la zona di cottura ruotando il comando di regolazione della potenza su "OFF" per spegnere il dispositivo.

CONSIGLI PER LA COTTURA



ATTENZIONE

Pericolo di incendio! Prestare la massima attenzione quando si riscalda olio o grasso a un livello di potenza molto elevato. A temperature elevate, l'olio e il grasso possono prendere fuoco spontaneamente e rappresentano un enorme rischio di incendio!

Consigli per la cottura

- Non appena gli alimenti stanno cuocendo, ridurre la temperatura.
- Utilizzare un coperchio per ridurre i tempi di cottura e risparmiare energia.
- Per ridurre i tempi di cottura, non utilizzare più grasso e acqua del necessario.
- Iniziare con una temperatura elevata e ridurla non appena gli alimenti sono caldi.

Sobbollire e cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento consiste nel riscaldare gli alimenti al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, una temperatura alla quale le bolle iniziano appena a formarsi. Lasciar cuocere zuppe e stufati a fuoco lento, perché

questo è il modo migliore per far sviluppare il sapore e per non far cuocere troppo gli alimenti. Anche le salse con uova o farina devono essere cotte solo a fuoco lento.

- Per alcune ricette che assorbono acqua, come la cottura del riso, è necessario che la temperatura sia più alta dell'impostazione minima, in modo che gli alimenti siano ben cotti e che siano pronti nel tempo adeguato.

Come preparare correttamente le bistecche

- Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti.
- Riscaldare una padella dal fondo spesso.
- Cospargere d'olio entrambi i lati della bistecca, aggiungere un po' d'olio alla padella e metterci dentro la carne.
- Girare la bistecca solo una volta durante la cottura e cuocerla fino a raggiungere il livello desiderato, che può richiedere da 2 a 8 minuti per lato. Premere il dito sulla bistecca per verificarne la cottura. Più è soda, più è cotta.
- Lasciare riposare la bistecca in un luogo caldo per qualche minuto prima di servirla.

Cottura nel wok (stir-fry)

- Scegliere un wok adatto a fondo piatto o una padella grande.
- Preparare tutti gli ingredienti e gli utensili. Questo tipo di cottura deve essere rapido. Se si preparano grandi quantità di alimenti, realizzare la cottura in diverse porzioni più piccole.
- Scaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
- Cuocere prima la carne, poi metterla da parte e tenerla in caldo.
- Saltare le verdure mescolando. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassare la potenza della zona di cottura, rimettere la carne in padella e aggiungere la salsa.
- Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che siano completamente cotti.
- Servire immediatamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE

Rischio di scosse elettriche e lesioni! Scollegare sempre il piano cottura dall'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione.

Cosa	Come	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate da alimenti o rovesciamenti non zuccherini sul vetro).	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Spruzzare un detergente speciale per piani cottura in vetroceramica sulla superficie ancora calda ma non più bollente. 3. Pulire con un panno umido e asciugare il piano con uno strofinaccio o carta assorbente. 4. Riaccendere il piano cottura.	• Quando il piano cottura è spento, l'indicatore "Superficie calda" si spegne anche se la superficie del piano cottura è ancora calda. Fare attenzione a non scottarsi! • Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi per non danneggiare la finitura. Controllare la confezione per verificare se il detergente è adatto ai piani in vetroceramica. • Non lasciare residui di detergente sul piano, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.

Residui e schizzi di zucchero troppo cotti, fusi o caldi sul vetro.	Rimuovere lo sporco con un taglierino per tappeti, una lametta o un raschietto per piani cottura in vetroceramica, facendo attenzione a non scottarsi sul piano cottura caldo. 1 Spegnerne il piano cottura. 2 Tenere il raschietto o l'attrezzo a un angolo di 30° e raschiare lo sporco in un angolo freddo del piano cottura. 3 Rimuovere lo sporco con un panno o uno strofinaccio da cucina. 4 Seguire i passaggi da 2 a 4 della sezione "Sporco quotidiano".	• Rimuovere immediatamente le macchie e gli schizzi, poiché sono più difficili da eliminare una volta che si sono raffreddati. • Attenzione: rischio di lesioni! Non appena il coperchio di sicurezza viene rimosso dal taglierino, viene esposta la lama. Maneggiarlo con cura per evitare di ferirsi.
Alimenti o liquidi versati sui tasti funzione.	1 Spegnerne il piano cottura. 2 Ammorbidire i residui. 3 Pulire i tasti con un panno umido, una spugna morbida o uno strofinaccio da cucina. 4 Seguire i passaggi da 2 a 4 della sezione "Sporco quotidiano".	• Il piano può emettere un segnale acustico, spegnersi e i tasti possono smettere di funzionare in presenza di liquido. Prima di riaccendere il piano cottura, accertarsi che i tasti siano puliti e asciutti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il piano cottura non può essere acceso.	Non c'è corrente.	Potrebbe essersi verificata un'interruzione di corrente. Se non è così, assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Verificare se un fusibile è bruciato o saltato. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti funzione non rispondono.	I tasti sono bloccati.	Disattivare il blocco dei tasti (vedere "Disattivazione del blocco dei tasti" nel capitolo "Utilizzo").
I tasti sono difficili da utilizzare.	I tasti sono coperti da una sottile pellicola d'acqua oppure si utilizza la punta del dito anziché il polpastrello.	Assicurarsi che i tasti siano asciutti e utilizzare il polpastrello.
Il vetro è graffiato.	Sono state utilizzate pentole con bordi affilati o la pulizia è stata realizzata con spugne abrasive o detergenti aggressivi.	Utilizzare solo pentole con fondo piatto e pulito. Per la pulizia non utilizzare spugne o agenti abrasivi.
Alcune pentole producono un rumore crepitante o un ticchettio.	A causa della loro costruzione, questi rumori possono verificarsi con alcune pentole, poiché le basi sono spesso fatte di materiali diversi che si espandono in modo differente quando vengono riscaldate.	Non si tratta di un guasto, questi rumori sono normali.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.
Contatto: info@electronic-star.de



KLARSTEIN