

# COOK N ROLL

Induktionskochplatte  
Induction Cooking Plate  
Table de cuisson à induction  
Piano cottura a induzione  
Placa de inducción

10034708



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

**KLARSTEIN**

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



**Sehr geehrter Kunde,**

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



---

**INHALT**

---

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Geräteübersicht	9
Bedienung	10
Garmethoden	11
Sous-Vide-Funktion	12
Timer	12
Wahl des Kochgeschirrs	13
Wartung und Pflege	13
Fehlerbehebung	14
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	16
Hinweise zur Entsorgung	18
Hersteller & Importeur (UK)	18

---

**TECHNISCHE DATEN**

---

<b>Artikelnummer</b>	<b>10034708</b>
Stromversorgung	220-240 V~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Gerätegröße	28x35x6,5 cm
Gewicht	2,3 kg

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

### Stromschlagrisiko

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



### VORSICHT

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

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und/oder der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.
- Stellen Sie niemals leicht brennbare Materialien oder Produkte auf dem Kochfeld ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen demjenigen zur Verfügung, der das Gerät einbaut, da Sie dadurch gegebenenfalls Installationskosten sparen können.
- Dieses Gerät muss zur Vermeidung von Sach- und Personenschäden gemäß dieser Bedienungsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer hierfür qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der über einen Trennschutzschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Durch eine fehlerhafte Installation des Geräts können alle Garantie- und Gewährleistungsansprüche erlöschen.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Kochfeldes sollte von Kindern niemals allein durchgeführt werden.
- Das Netzstromkabel muss, wenn es Beschädigungen aufweist, vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ersetzt werden, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.

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



#### WARNUNG

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

## Hinweise zu Bedienung und Wartung

### Stromschlagrisiko

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

### Gesundheitsrisiken

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

**VORSICHT**

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

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

**WARNUNG**

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

**Allgemeine Sicherheitshinweise**

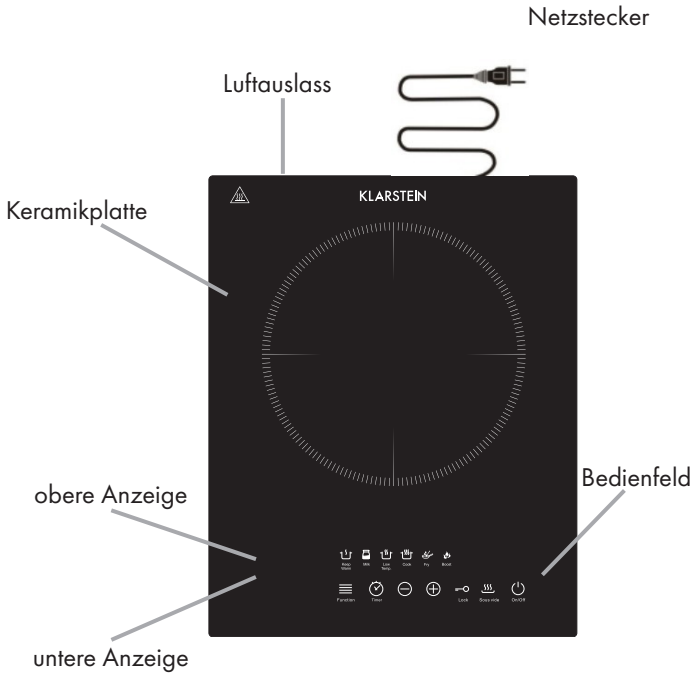
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt. Ein Überkochen kann zu Rauchentwicklung führen und Fettspritzer könnten sich entzünden.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät..
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder sonstige Utensilien auf dem gerät liegen.
- Legen Sie keine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

um sicherzustellen, dass diese das Gerät verwenden können ohne sich selbst oder andere dadurch in Gefahr zu bringen.

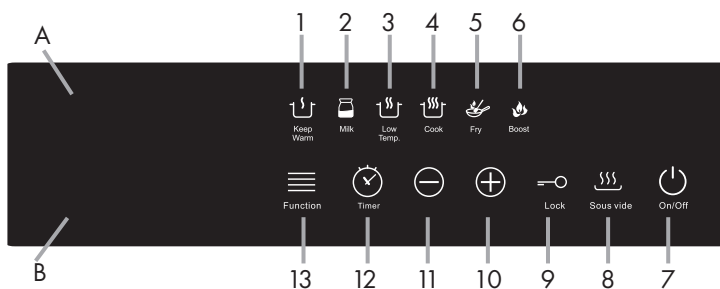
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Geräteteile, es sei denn dies wird explizit in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten von einem hierfür qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf die Kochfläche fallen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

# GERÄTEÜBERSICHT

## Kochplatte



## BEDIENUNG



A Anzeige oben  
B Anzeige unten

- |   |                  |    |                  |
|---|------------------|----|------------------|
| 1 | Warmhalten       | 8  | Sous-vide-Taste  |
| 2 | Milch erhitzen   | 9  | Kindersicherung  |
| 3 | Niedrige Stufe   | 10 | Einstellung +    |
| 4 | Hohe Stufe/Garen | 11 | Einstellung -    |
| 5 | Braten           | 12 | Timer            |
| 6 | Maximalstufe     | 13 | Funktionstaste / |
| 7 | Ein/Aus-Schalter |    | Garart           |

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Ein Piepton erklingt. Die Lampe über der Ein/Aus-Taste blinkt und zeigt damit an, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist und sich im Standby-Modus befindet. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Kochfelds.

Beim einmaligen Drücken der Ein/Aus-Taste, bleibt die Anzeige bestehen. Das Gerät geht in den Auswahlmodus und die Lampe über der Ein/Aus-Taste leuchtet noch.

Drücken Sie die Funktionstaste, um die Platte in Betrieb zu nehmen. Stoppen Sie den Betrieb, indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken.

---

## GARMETHODEN

---

### Warm halten

Drücken Sie die Funktionstaste [Function]. Die Lampe der Warmhaltefunktion [Keep Warm] leuchtet auf. Im unteren Display erscheint die voreingestellte Stufe 3. Sie kann nicht durch Drücken der Tasten [+] und [-] eingestellt werden. Zum Beenden drücken Sie die Funktionstaste [Function], um zu anderen Betriebsarten zu wechseln. Zum Beenden drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

### Milch erwärmen

Drücken Sie die Funktionstaste, bis die Lampe für die Milchzubereitung aufleuchtet. Im unteren Display erscheint „3“. Um den Modus abzubrechen, drücken Sie die Funktionstaste [Function] drücken und wechseln zu einer anderen Betriebsart. Zum Beenden drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

### Niedrige Temperaturstufe

Drücken Sie die Funktionstaste, bis die Lampe für die niedrige Temperaturstufe aufleuchtet. In der unteren Anzeige erscheint „3“. Sie kann nicht durch Drücken der Tasten [+] und [-] eingestellt werden. Um den Modus abzubrechen, drücken Sie die Funktionstaste [Function] drücken und wechseln zu einer anderen Betriebsart. Zum Beenden drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

### Hohe Temperaturstufe/Garen

Drücken Sie die viermal die Funktionstaste, bis die Lampe für Garen [COOK] aufleuchtet. In der unteren Anzeige erscheint „7“. Sie kann durch Drücken der Tasten [+] und [-] eingestellt werden. Es gibt insgesamt 10 Stufen Um den Modus abzubrechen, die Funktionstaste [Function] drücken, um zu anderen Betriebsarten zu wechseln. Zum Beenden drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

### Braten

Drücken Sie die Funktionstaste, bis die Lampe für „Braten“ [FRY] aufleuchtet. In der unteren Anzeige erscheint „220“, was für 220 °C steht). Die Stufe kann durch Drücken der Tasten [+] und [-] eingestellt werden. Es gibt insgesamt 10 Temperaturstufen (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C). Um „Braten“ abzubrechen, erneut die Funktionstaste drücken. Damit wechseln Sie zu einer anderen Betriebsart. Zum Beenden drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

### Boost-Modus (Schnellerhitzen)

Drücken Sie die Funktionstaste, bis die Lampe für Schnellerhitzen [FRY] leuchtet auf. In der unteren Anzeige erscheint „2000“. (Das steht für 2000 W). Um den Boost-Modus abzubrechen, erneut die Funktionstaste drücken. Damit wechseln Sie zu einer anderen Betriebsart. Zum Beenden drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

---

## SOUS-VIDE-FUNKTION

---

Wenn das externe Thermometer nicht angeschlossen ist, ist die Sous-Vide-Taste nicht aktiv. Wenn das externe Thermometer angeschlossen ist, drücken Sie die Sous-Vide-Taste und die entsprechende Anzeige leuchtet auf.

Legen Sie den Sensor in den von der Induktionskochplatte erkannten Topf oder Lebensmittel, die Temperatur wird gemessen und erscheint in der ersten Anzeige. Sobald die erfasste Temperatur höher oder gleich der eingestellten Temperatur ist, blinkt die Sous-Vide-Anzeige

Drücken Sie die Taste [+] oder [-], um die gewünschte Temperatur einzustellen, die auf der unteren Anzeige erscheint. Der einstellbare Temperaturbereich ist von 40 °C bis 160 °C ( in Schritten von 1 °C).

Drücken Sie die Funktionstaste, um zu anderen Garmethoden zu wechseln. Wenn das externe Thermometer nicht angeschlossen ist, wird die Sous-Vide-Funktion abgebrochen.

---

## TIMER

---

Wenn Sie eine Betriebsart gewählt haben, können Sie die Garzeit einstellen, wenn eine bestimmte Garstufe eingestellt wurde. Drücken Sie die Timer-Taste einmal, um die Timer-Funktion aufzurufen. Die Lampe über der Timer-Taste leuchtet auf.






Auf der oberen Anzeige erscheint die Standardzeit (30 Minuten). Sie können die Taste [+] oder [-] drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen. Die Taste [+] drücken, um die Minutenzahl zu erhöhen und die Taste [-], um sie zu verringern. 3 Sekunden gedrückt halten, um in die Schnelleinstellung zu gehen). Die Zeit kann von 1 bis 180 Minuten eingestellt werden.

Nach der Einstellung drücken Sie zur Bestätigung die Timer-Taste einmal. Alternativ warten Sie, bis die Anzeige nicht mehr blinkt. Nach dem Piepton hält die Kochplatte den Betrieb an und wechselt nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch in den Standby-Modus.

Wenn Sie die Funktion beenden wollen, drücken Sie die Ein/Aus-Taste und wechseln so in den Standby-Modus. Halten Sie die Timer-Taste gedrückt, um zur vorher gewählten Leistungsstufe oder Temperatureinstellung zurückzukehren. Drücken Sie die Funktionstaste, um zu einer anderen Garstufe zu wechseln.

## WAHL DES KOCHGESCHIRRS

- Geeignetes Material: Stahl, Gusseisen, emailliertes Eisen, Edelstahl, Flachbodenpfannen/Töpfe mit einem Bodendurchmesser von 12 cm bis 26 cm.
- Verwenden Sie den geeigneten Topf. Versuchen Sie es nicht mit einem anderen Topf (insbesondere keine Schnellkochtöpfe).

	Kessel (Edelstahl)
	Gusseisenpfanne
	Topf (Edelstahl)
	Ferromagnetischer Edelstahltopf
	Eisenbratpfanne

- Verwenden Sie Kochgeschirr, das für Induktionskochplatten geeignet ist.
- Probieren Sie neu gekaufte Töpfe und Pfannen zuerst daraufhin aus, ob es ungewöhnliche Phänomene gibt.
- Töpfe und Pfannen müssen flach sein. Der Deckel muss einen Dampfauslass haben.

## WARTUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker. Beginnen Sie nicht mit der Reinigung, bevor die Oberfläche abkühlt.
- Verwenden Sie für die Glasplatte, das Bedienfeld und das Gehäuse bei leichten Verschmutzungen ein weiches Tuch. Bei fettigen, groben Verschmutzungen verwenden Sie ein sauberes feuchtes Tuch mit einem Neutralreiner.
- Wenn der Ventilator läuft, bleiben Staub und Schmutz auf dem Luftauslass zurück. Reinigen Sie den Luftauslass mit einer Bürste oder Wattestäbchen.
- Reigen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser, um Schäden zu vermeiden.


## FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Punkte zur Überprüfung	Abhilfe
Nach dem Anschluss an die Stromversorgung und dem Drücken der Ein/Aus-Taste reagiert das Gerät nicht.	Ist der Strom im Haus abgeschaltet?	Benutzen Sie das Gerät nach der Wiederherstellung der Stromversorgung.
	Wurde ein Schutzschalter ausgelöst?	Überprüfen Sie die Ursachen. Wenn das Problem nicht behoben werden kann, wenden Sie sich zur Überprüfung an den Kundendienst.
	Ist der Stecker fest eingesteckt?	
Während des Betriebs setzt die Hitze aus.	Ist das Kochgeschirr nicht für die Induktion geeignet oder wird kein Kochgeschirr verwendet?	Schließen Sie eine Fehlanwendung des Geräts aus.
	Ist das Kochgeschirr nicht richtig in der Mitte der Platte positioniert?	Stellen Sie das Kochgeschirr in der Mitte der Herdplatte auf.
	Ist der Topf warm, wird aber immer wieder von der Kochplatte genommen?	Stellen Sie den Topf auf die Heizzone.
Während des Garbetriebs keine Wärme.	Ist das Kochgeschirr leer oder die Temperatur zu hoch?	Sehen Sie nach, ob das Gerät fehlerhaft benutzt wird.
	Ist der Luftauslass verstopft bzw. hat sich dort Schmutz angesammelt?	Entfernen Sie die Verstopfungen aus dem Luftauslass. Nehmen Sie die Kochplatte wieder in Betrieb, wenn sie abgekühlt ist.
	Läuft die Kochplatte schon über 2 Stunden, ohne dass Bedieneingaben vorgenommen wurden?	Setzen Sie die Garmodi zurück oder verwenden Sie die Timer-Funktion.

Fehlercodes	
E0: Interner Schaltkreisfehler E1: Kein Kochgeschirr oder kein kompatibles Kochgeschirr. E2: Innere Überhitzung E3: Überspannung E4: Unterspannung E5: Kurzschluss des Plattensensors E6: IGBT-Sensor Leerlauf/Kurzschluss. E7: Überhitzung Oberplatte	Bei der Anzeige der Fehlercodes E1, E2 und E7 prüfen Sie bitte, ob das Kochgeschirr etwa nicht geeignet ist, oder schalten Sie das Gerät nach dem normalen Abkühlen wieder ein. Bei der Anzeige von E0, E3-E6 wenden Sie sich bitte zur Überprüfung an den Kundendienst.

## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

### Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

### **Hinweis zur Abfallvermeidung**

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

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



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

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

### Hersteller:

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

### Importeur für Großbritannien:

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

**Dear Customer,**

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



---

**CONTENTS**

---

Technical Data	20
Safety Instructions	21
Instructions on Use and Maintenance	22
Device Overview	25
Operation	26
Cooking Methods	27
Sous-vide Function	28
Child Lock Function	28
Choice of Cookware	29
Maintenance and Daily Care	29
Troubleshooting	30
Disposal Considerations	32
Manufacturer & Importer (UK)	32

---

**TECHNICAL DATA**

---

<b>Item number</b>	<b>10034708</b>
Power supply	220-240 V~ 50 Hz
Power	2000 W
Measurements	28x35x6.5 cm
Weight	2.3 kg

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

### Risk of electrical shock

- Unplug the appliance from the mains before servicing or repairing the appliance.
- The connection to a grounded power connection is required and essential.
- Changes to the electrical connection may only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow the instructions may result in electric shock or death.



#### CAUTION

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

### General safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please provide this information to the person installing the device as this may save you installation costs.
- This device must be installed in accordance with this manual to avoid damage to property or personal injury.
- This device must be installed and grounded by a qualified person.
- This equipment should be connected to an electrical circuit that has a circuit breaker that allows complete isolation from the power supply.
- Incorrect installation of the device may void all guarantees and warranty claims.
- Children over the age of 8 and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities may only use the device if they have been thoroughly familiarised with the functions and safety precautions in advance by a responsible supervisor and understand the risks involved.
- The device is not a toy. The cleaning and maintenance of the hob should never be carried out by unsupervised children.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, after-sales service or a similarly qualified person to prevent property damage and / or personal injury.
- If the surface has any cracks, immediately switch off the device to reduce the risk of electric shock (the cooking surface made of glass ceramic or similar material protects the live parts).
- Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons, and saucepans on the hob, as they could get very hot there.
- Do not use a steam cleaner to clean the hob.
- The device must not be used in conjunction with an external timer or separate remote control system.

- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised constantly.
- Never leave the appliance unattended during cooking, as cooking with oil or fat in particular can be dangerous and can lead to the outbreak of a fire. Never try to extinguish a grease fire with water. Instead, switch off the unit and cover the flame with a fire blanket or pot lid.

**WARNING**

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

---

## INSTRUCTIONS ON USE AND MAINTENANCE

---

### Risk of electric shock

- Never cook on a broken or cracked cooking surface. Should the cooking surface break or crack, switch off the appliance immediately using the main switch (mains socket) and contact a qualified technician.
- Turn off the cooking surface before cleaning or servicing.
- Failure to follow the instructions may result in electric shock or death.

### Health risks

- This device complies with electromagnetic safety standards.
- Persons with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must contact their physician or implant manufacturer before using this device to ensure that their implants are not affected by the electromagnetic field of the hotplate.
- Failure to follow the instructions may result in death.

**CAUTION**

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

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

**WARNING**

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

**General Instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

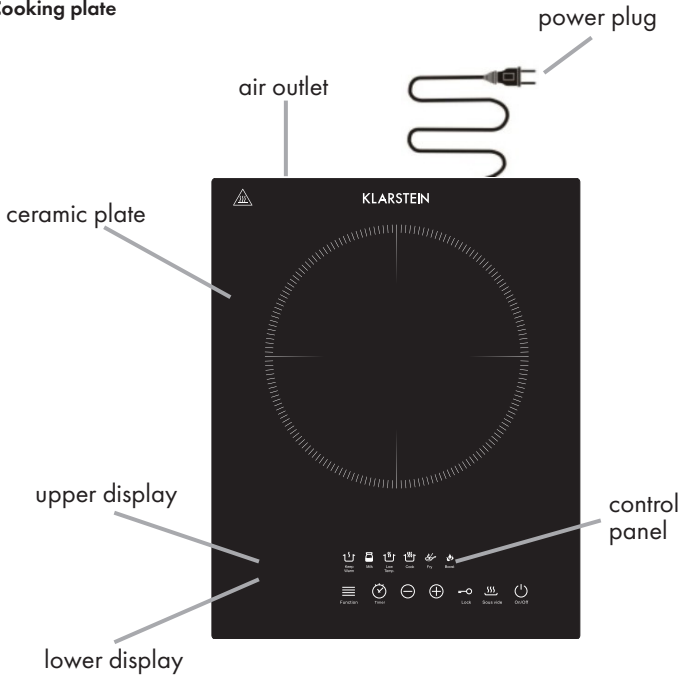
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

---

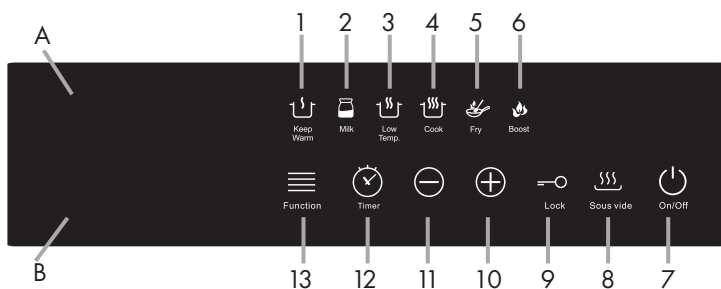
## DEVICE OVERVIEW

---

### Cooking plate



## OPERATION



A Upper display  
B Lower display

- |   |                 |    |                          |
|---|-----------------|----|--------------------------|
| 1 | Keep warm       | 8  | Sous-vide button         |
| 2 | Warm milk       | 9  | Child lock               |
| 3 | Low temperature | 10 | Adjustment (increase)    |
| 4 | Cook            | 11 | Adjustment (decrease)    |
| 5 | Fry             | 12 | Timer                    |
| 6 | Boost button    | 13 | Function / cooking level |
| 7 | On/off button   |    |                          |

Plug the power plug into the mains. A beep will sound. The light above the on / off button will flash, indicating that the device is plugged in and is in standby mode. Place the cookware in the middle of the hob.

When you press the power button once, the display will remain on. The unit will enter selection mode and the lamp above the on / off button will still be lit. Press the function key to put the hotplate into operation. Stop operation by pressing the on / off button.

---

## COOKING METHODS

---

### Keep Warm

Press the [Function] key until the indicator of [Keep Warm] lights up. The keep-warm function lamp [Keep Warm] will light up. The lower display shows the preset level 1. It cannot be set by pressing the [+] and [-] buttons. To exit, press the [Function] soft key to switch to other modes. To exit, press the power button.

### Warm up milk

Press the [Function] key until the indicator of [Milk] lights up, the 2nd display will show [3] representing that the default power level is 3. It can not be adjusted by pressing the [+] or [-] key to set the desired power level. To cancel this mode, press [Function] key to switch to other cooking modes or [On/Off] key to stop the operation.

### Low temperature level

Press the function key until the low temperature lamp lights up. The lower display will show '3'. It cannot be adjusted by pressing the [+] and [-] buttons. To cancel the mode, press the function key [Function] and switch to another mode. To exit, press the power button.

### High temperature level / boiling

Press the function key until the high temperature lamp [COOK] will light up. The lower display will show '7'. It can be adjusted by pressing the [+] and [-] buttons. There are a total of 10 levels. To cancel the mode, press the [Function] soft key to switch to other modes. To exit, press the power button.

### Fry

Press the function key until the fry lamp [FRY] will light up. The lower display will show '220', which stands for 220 ° C. The level can be adjusted by pressing the [+] and [-] buttons. There are a total of 10 temperature levels (60 ° C, 80 ° C, 100 ° C, 120 ° C, 140 ° C, 160 ° C, 180 ° C, 200 ° C, 220 ° C, 240 ° C). To cancel 'fry', press the function key again. This will change to another operating mode. To exit, press the power button.

### Boost

Boost: Press the [Function] key until the indicator of [Boost] lights up, the 2nd display will show [2000] representing that the max. heating power is 2000 W. It can not be adjusted by pressing the [+] or [-] key to set the desired power. To cancel this mode, press [Function]key to switch to other cooking modes or [On/Off]key to stop the operation.

---

## SOUS-VIDE FUNCTION

---

If the external thermometer is not connected, the sous vide button will not be active.

When the external thermometer is connected, press the sous vide button and the corresponding indicator will light up.

Place the sensor in the pot or food that has been detected by the induction hotplate, and the temperature will be measured and will appear on the first display. When the detected temperature is higher than or equal to the set temperature, the sous vide display will flash.

Press the [+] or [-] button to set the desired temperature, which will be displayed on the lower display. The adjustable temperature range is from 40 ° C to 160 ° C (in increments of 1 ° C). Press the function key to switch to other cooking methods. If the external thermometer is not connected, the sous vide function will be canceled. Timer Once you have selected an operating mode, you may set the cooking time if a certain cooking level has been set. Press the timer button once to call up the timer function. The lamp above the timer button will light up.

The standard time (30 minutes) will appear on the upper display. You can press the [+] or [-] key to set the desired time. Press the [+] key to increase the number of minutes and the [-] key to decrease the number of minutes. Press and hold for 3 seconds to enter the quick setting. The time may be set from 1 to 180 minutes.

After setting, press the timer button once to confirm. Alternatively, wait until the indicator stops flashing. After the beep, the hotplate will stop operation and will automatically switch to standby mode after the set time has elapsed.

If you want to stop the function, press the on / off button to switch to standby mode. Press and hold the timer button to return to the previously selected power level or temperature setting. Press the function key to switch to another cooking level.

---

## CHILD LOCK FUNCTION

---

On the function mode or standby mode, user can lock the control panel to prevent children from turning the cooktop on accidentally or changing the cooking settings. When you press the [Lock] key, you will switch on the control panel lockout. The indicator light will come on and the lock is set.

When the lock is set, none of the buttons on the control panel work, except for the [On/Off] key. The lower display will show [LOC].






To cancel the children lockout, press the [Lock] key for at least 3 seconds or press the [On/Off] key to return to standby mod.

---

## CHOICE OF COOKWARE

---

- Suitable material: steel, cast iron, enamelled iron, stainless steel, flat bottom pans / pots with a bottom diameter of 12 cm to 26 cm.
- Use an appropriate pot. Do not attempt to use any other pot (especially not pressure cookers).

	stainless steel kettle
	cast iron skillet
	pot (stainless steel)
	ferromagnetic stainless iron pot
	iron frying pan

- Use cookware suitable for induction hotplates.
- Try newly purchased pots and pans first to see if there are any unusual phenomena.
- Pots and pans must be flat. The lid must have a steam outlet.

---

## MAINTENANCE AND DAILY CARE

---

- Pull out the mains plug before cleaning. Do not start cleaning until the surface has cooled completely.
- Use a soft cloth for the glass plate, the control panel, and the case to clean light soiling. For greasy or coarse dirt, use a clean damp cloth with a neutral cleaner.
- When the fan is running, dust and dirt will remain on the air outlet. Clean the air outlet with a brush or cotton swabs.
- To avoid damage, do not splash the device directly with water.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Points to check	Remedy
After connecting to the power supply and pressing the on / off button, the unit does not respond.	Has the mains power in the house been switched off?	Use the device after the power has been restored.
	Has a circuit breaker been tripped?	Check the possible causes. If the problem cannot be resolved, contact customer service to check further.
	Is the mains plug fully inserted?	
During operation, the heat goes out.	Is the cookware unsuitable for induction or is no cookware being used?	Rule out improper use of the device.
	Is the cookware not properly positioned in the middle of the hotplate?	Place the cookware in the middle of the hotplate.
	Is the pot warm, but is it always being taken off the hotplate?	Put the pot on the heating zone.
No heat during the cooking operation	Is the cookware empty or the temperature too high?	Check if the device is being used improperly.
	Is the air outlet clogged or has dirt accumulated there?	Remove the blockages from the air outlet. Put the hotplate back into operation once it has cooled down.
	Has the hotplate already been running for more than 2 hours without operator input?	Reset the cooking mode or use the timer function.

Error codes	
E0 Internal circuit error	When showing error signal E1, E2 and E7, please check whether the cookware is not suitable, or switch on the appliance again after it is cooled down naturally. When showing E0, E3-E6, please contact Service Centre for checking and repairing.
E1 Without cookware or Incompatible cookware used	
E2 Internal overheat	
E3 Over-voltage	
E4 Under-Voltage	
E5 Top plate sensor open/short circuit	
E6 IGBT sensor open circuit/short circuit	
E7 Top plate overheat	

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



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

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

### **Manufacturer:**

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

### **Importer for Great Britain:**

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

**Chère cliente, cher client,**

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



---

**SOMMAIRE**

---

Fiche technique	34
Consignes de sécurité	35
Aperçu de l'appareil	39
Utilisation	40
Méthodes de cuisson	41
Fonction sous-vide	42
Minuterie	42
Choix des ustensiles de cuisson	43
Maintenance et entretien	43
Résolution des problèmes	44
Informations sur le recyclage	46
Fabricant et importateur (UK)	46

---

**FICHE TECHNIQUE**

---

<b>Numéro d'article</b>	<b>10034708</b>
Alimentation	220-240 V~ 50 Hz
Consommation	2000 W
Dimensions de l'appareil	28x35x6,5 cm
Poids	2,3 kg

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### Risque d'électrocution

- Débranchez la fiche de l'appareil de la prise avant d'effectuer des opérations d'entretien ou des réparations.
- La connexion à une connexion électrique mise à la terre est nécessaire et obligatoire.
- Les modifications du raccordement électrique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique potentiellement mortel.



#### ATTENTION

Risque de blessure ! les bords de la table de cuisson sont coupants.  
Soyez prudent afin de ne pas vous blesser en vous coupant.

### Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'installer et / ou d'utiliser l'appareil.
- Ne placez jamais de matériaux ou de produits facilement inflammables sur la table de cuisson.
- Veuillez transmettre ces informations à la personne qui installe l'appareil, car cela pourrait réduire les coûts d'installation.
- Cet appareil doit être installé conformément à ce mode d'emploi pour éviter tout dommage matériel et 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.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut annuler toutes les garanties et réclamations de garantie.
- Les enfants à partir de 8 ans, les personnes ayant des capacités mentales, psychiques ou physiques réduites ne peuvent utiliser l'appareil que si elles ont été familiarisées en détail avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable de leur sécurité et qu'elles comprennent les risques associés.
- L'appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent jamais nettoyer et entretenir la table de cuisson seuls.
- 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.

- Pour réduire le risque de choc électrique, éteignez immédiatement l'appareil si la surface (de la table de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protège les parties conductrices) est fissurée.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles de casseroles sur la table de cuisson, car ils pourraient y devenir très chauds.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- La cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson, car l'huile ou de la graisse en particulier peuvent être dangereuses et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Au lieu de cela, éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture coupe-feu ou un couvercle de casserole.



#### MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! ne posez aucun autre objet à part des casseroles et des poêles sur les foyers à induction.

### Consignes d'utilisation et de maintenance

#### Risque d'électrocution

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

#### Risques pour la santé

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



### ATTENTION

Risque de brûlure ! Pendant l'utilisation, les parties de l'appareil accessibles à l'utilisateur deviennent chaudes au point qu'elles peuvent provoquer des brûlures. Assurez-vous que votre corps, vos vêtements et matériaux autres que les ustensiles de cuisine ne peuvent toucher la plaque chauffante que lorsqu'elle a complètement refroidi.

- Éloignez les enfants de la table de cuisson à induction.
- Les poignées des casseroles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation, ne les touchez pas. Assurez-vous que les poignées de la casserole ne sont pas directement au-dessus de la table de cuisson. Assurez-vous que les poignées des casseroles sont hors de portée des enfants.
- Le non-respect des instructions peut entraîner des brûlures graves.



### MISE EN GARDE

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

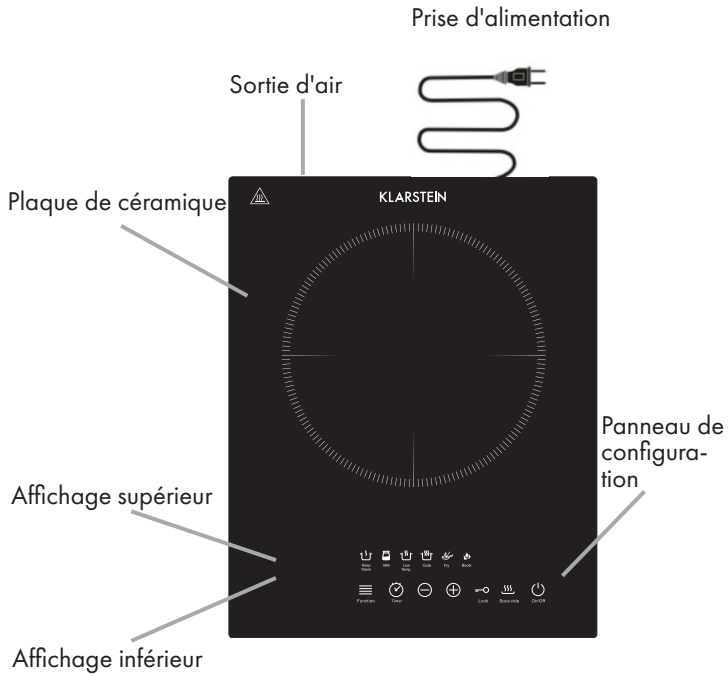
## Consignes générales de sécurité

- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Tous les autres travaux de réparation et d'entretien doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne faites pas tomber d'objets lourds sur la table de cuisson et ne les placez pas dessus.
- Ne montez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des arêtes vives et ne les faites pas glisser sur la surface en verre car cela pourrait la rayer.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres produits de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface car cela pourrait la rayer.
- Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé dans les environnements domestiques et similaires tels que les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; par les clients dans les hôtels, motels et chambres d'hôtes.
- Ne touchez jamais la table de cuisson à mains nues pendant l'utilisation.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas pouvoir s'approcher de l'appareil.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Tous les autres travaux de réparation et d'entretien doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne faites pas tomber d'objets lourds sur la table de cuisson et ne les placez pas dessus.

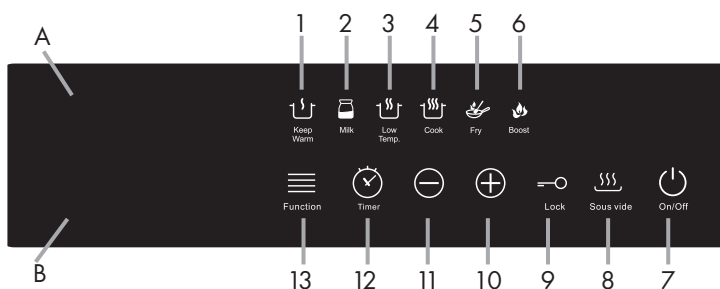
- Ne montez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des arêtes vives et ne les faites pas glisser sur la surface en verre car cela pourrait la rayer.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres produits de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface car cela pourrait la rayer.
- Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé dans les environnements domestiques et similaires tels que les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; par les clients dans les hôtels, motels et chambres d'hôtes.
- Ne touchez jamais la table de cuisson à mains nues pendant l'utilisation.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas pouvoir s'approcher de l'appareil.

## APERÇU DE L'APPAREIL

Plaque de cuisson



## UTILISATION



A	Affichage supérieur	1	Réchauffage	7	Touche de marche / arrêt
B	Affichage inférieur	2	Pour chauffer du lait	8	Touche sous-vide
		3	Basse puissance	9	Verrouillage parental
		4	Puissance élevée / cuisson	10	Réglage +
		5	Pour sauter	11	Réglage -
		6	Puissance maximale	12	Minuterie
				13	Touche de fonction / type de cuisson

Branchez la fiche dans la prise. Un bip retentit. Le voyant au-dessus de la touche marche / arrêt clignote, indiquant que l'appareil est connecté à l'alimentation et est en mode veille. Placez l'ustensile au milieu de la plaque de cuisson.

[---] clignote dans l'affichage supérieur. [---] s'allume dans l'affichage inférieur.

Appuyez une fois sur la touche Marche / Arrêt pour stabiliser l'affichage. L'appareil passe en mode de sélection et le voyant au-dessus de la touche marche / arrêt est toujours allumé.

Appuyez sur la touche de fonction pour mettre la table de cuisson en service. Arrêtez le fonctionnement en appuyant sur la touche marche / arrêt.

---

## MÉTHODES DE CUISSON

---

### Réchauffage

Appuyez sur la touche [Fonction]. Le voyant de maintien au chaud s'allume. Le niveau prédéfini 1 apparaît dans l'affichage inférieur et ne peut pas être modifié en appuyant sur les touches [+] et [-]. Pour quitter, appuyez sur la touche [Fonction] pour passer à d'autres modes de fonctionnement. Appuyez sur la touche marche / arrêt pour quitter.

### Lait

Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le voyant de préparation du lait s'allume. „3“ apparaît sur l'affichage inférieur. Pour annuler le mode, appuyez sur la touche [Fonction] et passez à un autre mode de fonctionnement. Appuyez sur le bouton marche / arrêt pour quitter.

### Basse température

Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le voyant du niveau de basse température s'allume. «3» apparaît sur l'affichage inférieur. Vous ne pouvez pas le modifier en appuyant sur les touches [+] et [-]. Pour annuler le mode, appuyez sur la touche [Fonction] et passez à un autre mode de fonctionnement. Appuyez sur la touche marche / arrêt pour quitter.

### Température élevée / cuisson

Appuyez quatre fois sur la touche de fonction jusqu'à ce que le voyant de cuisson [COOK] s'allume. «7» apparaît sur l'affichage inférieur. Vous pouvez le modifier en appuyant sur les touches [+] et [-]. Il existe un total de 10 niveaux. Pour annuler le mode, appuyez sur la touche [Fonction] pour passer à d'autres modes de fonctionnement. Appuyez sur la touche marche / arrêt pour quitter.

### Sauté

Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le voyant «Rôtir» [FRY] s'allume. «220» apparaît sur l'affichage inférieur, pour 220 °C). Vous pouvez modifier le niveau en appuyant sur les touches [+] et [-]. 10 niveaux de température sont disponibles (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C). Pour annuler «Sauté», appuyez à nouveau sur la touche de fonction et passez à un mode de fonctionnement différent. Appuyez sur la touche marche / arrêt pour quitter.

### Mode Boost (chauffage rapide)

Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le voyant de chauffage rapide [FRY] s'allume. «2000» apparaît sur l'affichage inférieur (pour 2000 W). Pour annuler le mode boost, appuyez à nouveau sur la touche de fonction et passez à un mode de fonctionnement différent. Appuyez sur la touche marche / arrêt pour quitter.

---

## FONCTION SOUS-VIDE

---

Lorsque le thermomètre externe n'est pas connecté, la touche sous vide n'est pas active. Lorsque le thermomètre externe est connecté, appuyez sur la touche Sous-Vide pour allumer l'indicateur correspondant.

Placez le capteur dans la casserole ou l'aliment reconnu par la plaque à induction, la température est mesurée et apparaît sur le premier écran. Dès que la température enregistrée est supérieure ou égale à la température réglée, l'affichage sous vide clignote.

Appuyez sur la touche [+] ou [-] pour régler la température souhaitée qui apparaît sur l'affichage inférieur. La plage de température réglable va de 40 °C à 160 °C (par pas de 1 °C).

Appuyez sur la touche de fonction pour passer à d'autres méthodes de cuisson. Si le thermomètre externe n'est pas connecté, la fonction sous vide est annulée.

---

## MINUTERIE

---

Si vous avez sélectionné un mode de fonctionnement, vous pouvez régler le temps de cuisson lorsqu'un certain niveau de cuisson a été réglé. Appuyez une fois sur la touche de la minuterie pour accéder à la fonction. Le voyant au-dessus de la touche de la minuterie s'allume.






Le délai standard (30 minutes) apparaît sur l'affichage supérieur. Vous pouvez appuyer sur la touche [+] ou [-] pour régler le délai souhaité. Appuyez sur la touche [+] pour augmenter les minutes et sur la touche [-] pour les diminuer. Maintenez la touche pendant 3 secondes pour passer au réglage rapide. Vous pouvez régler la durée de 1 à 180 minutes.

Après le réglage, appuyez une fois sur la touche de la minuterie pour confirmer. Sinon, attendez que l'affichage cesse de clignoter. Après le bip, la plaque chauffante cesse de fonctionner et se met automatiquement en veille après l'écoulement de la durée définie.

Si vous souhaitez quitter la fonction, appuyez sur la touche marche / arrêt et passez en mode veille. Appuyez sur la touche de la minuterie et maintenez-la pour revenir au niveau de puissance ou au réglage de température précédemment sélectionné. Appuyez sur la touche de fonction pour passer à un autre niveau de cuisson.

## CHOIX DES USTENSILES DE CUISSON

- Matériaux appropriés : acier, fonte, fer émaillé, inox, casseroles / poêles à fond plat avec un diamètre de base de 12 cm à 26 cm.
- Utilisez la bonne casserole. N'essayez pas une autre casserole (surtout pas d'autocuiseurs).

	Bouilloire (inox)
	Poêle en fonte
	Casserole (inox)
	Casserole en inox ferromagnétique
	Poêle en fer

- Utilisez des ustensiles adaptés aux plaques à induction.
- Essayez vos nouvelles poêles et casseroles pour vérifier qu'il n'y a pas de phénomènes inhabituels.
- Les poêles et les casseroles doivent être à fond plat. Le couvercle doit avoir une sortie de vapeur.

## MAINTENANCE ET ENTRETIEN

- Débranchez la fiche d'alimentation avant de nettoyer l'appareil. Ne commencez pas le nettoyage avant que la surface n'ait refroidi.
- Utilisez un chiffon doux pour la plaque de verre, le panneau de commande et le boîtier en cas de salissures légères. Pour les salissures grasses et plus importantes, utilisez un chiffon propre et humide avec un détergent neutre.
- Lorsque le ventilateur fonctionne, la poussière et la saleté restent sur la sortie d'air. Nettoyez la sortie d'air avec une brosse ou un coton-tige.
- Ne nettoyez pas l'appareil directement à l'eau pour éviter tout dommage.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Points à vérifier	Résolution
L'appareil ne répond pas après avoir connecté à l'alimentation et appuyé sur le bouton marche / arrêt.	Le courant est-il coupé dans la maison ?	Utilisez l'appareil après avoir rétabli l'alimentation.
	Un disjoncteur s'est-il déclenché ?	Vérifiez les causes. Si le problème ne peut pas être résolu, contactez le service clients.
	La fiche est-elle bien branchée ?	
Le chauffage s'arrête pendant le fonctionnement.	L'ustensile de cuisson est-il adapté à l'induction et y a-t-il un ustensile sur la plaque de cuisson ?	Éliminez toute mauvaise utilisation de l'appareil.
	L'ustensile n'est peut-être pas bien centré sur le foyer de cuisson ?	Placez l'ustensile au milieu de la plaque de cuisson.
	La casserole est peut-être chaude mais est sans arrêt retirée de la plaque de cuisson ?	Mettez la casserole sur la zone de cuisson.
Pas de chauffage pendant le fonctionnement.	L'ustensile est-il vide ou bien la température est-elle trop élevée ?	Vérifiez que vous utilisez l'appareil correctement.
	La sortie d'air est peut-être bouchée ou bien de la saleté s'y est accumulée ?	Retirez les blocages de la sortie d'air. Remettez la plaque chauffante en marche lorsqu'elle a refroidi.
	Läuft die Kochplatte schon über 2 Stunden, ohne dass Bedieneingaben vorgenommen wurden?	Setzen Sie die Garmodi zurück oder verwenden Sie die Timer-Funktion.

Codes erreurs	
E0: Défaut du circuit interne E1: Pas d'ustensiles de cuisine ou ustensiles incompatibles. E2: Surchauffe interne E3: Surtension E4: Sous-tension E5: Court-circuit du capteur de plaque E6: Capteur IGBT marche à vide /court-circuit. E7: Surchauffe de la plaque supérieure	Lorsque les codes d'erreur E1, E2 et E7 s'affichent, veuillez vérifier si l'ustensile de cuisson n'est pas adapté, ou rallumer l'appareil après refroidissement. En cas d'affichage des codes E0, E3E6, veuillez contacter le service client.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



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

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

---

### Fabricant :

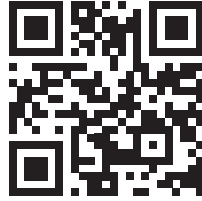
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

### Importateur pour la Grande Bretagne :

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

**Gentile Cliente,**

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



---

**INDICE**

---

Dati tecnici	48
Avvertenze di sicurezza	49
Descrizione del dispositivo	53
Utilizzo	54
Metodi di cottura	55
Funzione sous-vide	56
Timer	56
Selezione delle stoviglie	57
Manutenzione e pulizia	57
Risoluzione di problemi	58
Avviso di smaltimento	60
Produttore e importatore (UK)	60

---

**DATI TECNICI**

---

<b>Numero articolo</b>	<b>10034708</b>
Alimentazione	220-240 V~ 50 Hz
Potenza assorbita	2000 W
Dimensioni dispositivo	28x35x6,5 cm
Peso	2,3 kg

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

### Rischio di folgorazione

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



#### ATTENZIONE

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

### Avvertenze di sicurezza generiche

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

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



#### **ATTENZIONE**

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

### **Avvertenze su utilizzo e manutenzione**

#### **Rischio di folgorazione**

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

#### **Rischi per la salute**

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

**ATTENZIONE**

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

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

**AVVERTIMENTO**

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

**Avvertenze di sicurezza generiche**

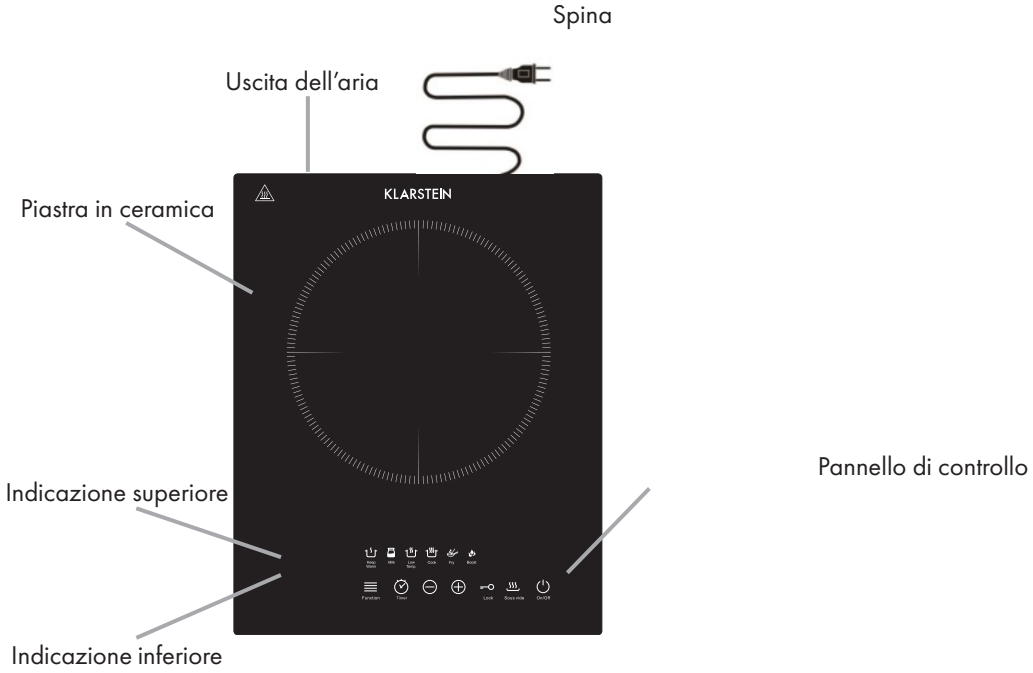
- Non lasciare il dispositivo privo di controllo durante l'utilizzo. Una cottura eccessiva, può causare la formazione di fumo o gli spruzzi di grasso possono prendere fuoco.
- Non conservare oggetti sul dispositivo.
- Non lasciare oggetti o utensili sul dispositivo.
- Non poggiare oggetti magnetizzabili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

di manutenzione devono essere realizzate da elettricisti qualificati.

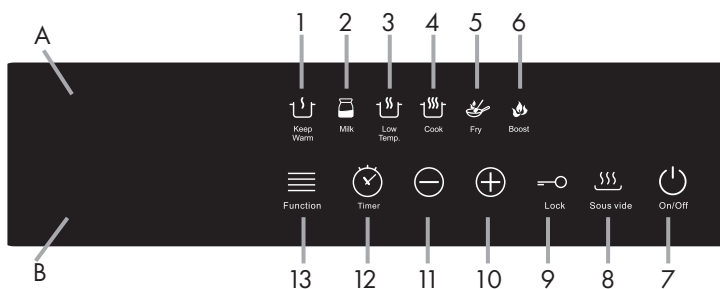
- Non far cadere e non appoggiare oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non poggiarsi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti e non trascinarle sulla superficie del piano cottura, in modo da evitare che si graffi.
- Non utilizzare spugne metalliche o detergenti aggressivi per pulire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

## DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

### Piano cottura



## UTILIZZO



A	Indicazione superiore	1	Mantenimento calore	8	Tasto Sous-vide
B	Indicazione inferiore	2	Scaldare latte	9	Sicura per bambini
		3	Livello basso	10	Impostazione +
		4	Livello alto/Cuocere	11	Impostazione -
		5	Friggere	12	Timer
		6	Livello massimo	13	Tasto funzione/Tipo di cottura
		7	On/Off		

Collegare la spina alla presa elettrica. Viene emesso un segnale acustico. La luce sopra al tasto On/Off lampeggia per indicare che il dispositivo è collegato all'alimentazione e si trova in standby. Posizionare la pentola al centro del fornello.

Nell'indicazione superiore lampeggia [--]. Nell'indicazione inferiore si illumina [--]. Se si preme On/Off una volta, l'indicazione rimane tale. Il dispositivo passa in modalità di selezione e la luce sopra a On/Off è ancora accesa.

Premere il tasto funzione per mettere in funzione il piano cottura. Premere On/Off per arrestarlo.

---

## METODI DI COTTURA

---

### Mantenimento calore

Premere il tasto funzione (Function). A luce della funzione di mantenimento calore (Keep Warm) si illumina. Nel display in basso compare il livello predefinito 1. Si non può regolare con (+) e (-). Premere il tasto funzione (Function), in modo da passare a un altro tipo di funzionamento. Premere On/Off per terminare la funzione.

### Latte

Premere il tasto funzione fino a quando la luce della funzione di preparazione del latte si illumina. Nel display in basso compare "3". Premere il tasto funzione (Function), in modo da interrompere la funzione e passare a un altro tipo di funzionamento. Premere On/Off per terminare la funzione.

### Livello di temperatura basso

Premere il tasto funzione fino a quando la luce del livello di temperatura basso si illumina. Nel display in basso compare "3". Si non può regolare con (+) e (-). Premere il tasto funzione (Function), in modo da interrompere la funzione e passare a un altro tipo di funzionamento. Premere On/Off per terminare la funzione.

### Livello di temperatura alto/Cottura

Premere il tasto funzione quattro volte fino a quando la luce per la cottura (COOK) si illumina. Nel display in basso compare "7". Si può regolare con (+) e (-). Ci sono un totale di 10 livelli. Premere il tasto funzione (Function), in modo da interrompere la funzione e passare a un altro tipo di funzionamento. Premere On/Off per terminare la funzione.

### Friggere

Premere il tasto funzione quattro volte fino a quando la luce per friggere (FRY) si illumina. Sull'indicazione in basso compare "220" a indicare 220 °C. Si può regolare con (+) e (-). Ci sono un totale di 10 livelli (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C). Premere di nuovo "Friggere" per interrompere la funzione e passare a un altro tipo di funzionamento. Premere On/Off per terminare la funzione.

### Modalità boost (riscaldamento rapido)

Premere il tasto funzione fino a quando la luce per boost (BOOST) si illumina. Sull'indicazione in basso compare "2000" a indicare 2000 W. Premere il tasto funzione (Function), in modo da interrompere la funzione boost e passare a un altro tipo di funzionamento. Premere On/Off per terminare la funzione.

---

## FUNZIONE SOUS-VIDE

---

Se il termometro esterno non è collegato, il tasto Sous-Vide non è attivo. Quando il termometro esterno è collegato, premere il tasto Sous-Vide e la relativa luce si accende. Posizionare il sensore nella pentola rilevata per il piano cottura a induzione o nell'alimento. La temperatura viene misurata e mostrata nella prima indicazione. Quando la temperatura rilevata è più alta o uguale a quella impostata, l'indicazione sous-vide lampeggia.

Premere (+) o (-) per impostare la temperatura desiderata, che compare sull'indicazione in basso. La temperatura è impostabile tra 40 e 160 °C, in intervalli di 1 °C. Premere il tasto funzione per passare a un'altra modalità di cottura. Se il termometro esterno non è collegato, la funzione sous-vide viene interrotta.

---

## TIMER

---

Se è stata selezionata una modalità di funzionamento, è possibile impostare il tempo di cottura dopo aver selezionato il livello di cottura. Premere una volta Timer per accedere a questa funzione. La luce sopra al tasto Timer si accende.






Nell'indicazione in alto compare la durata standard (30 minuti). Premere (+) o (-) per impostare il tempo desiderato. Premere (+) per aumentare i minuti e (-) per diminuirli. Tenere premuto per 3 secondi per passare all'impostazione rapida. Il tempo è regolabile tra 1 e 180 minuti.

Dopo l'impostazione, premere Timer una volta per confermare. In alternativa, attendere fino a quando l'indicazione non lampeggia più. Dopo il segnale acustico, il piano cottura resta in funzione e passa in standby a tempo scaduto.

Se si desidera terminare la funzione, premere On/Off e passare in standby. Tenere premuto Timer per tornare a livello di potenza o temperatura selezionati in precedenza. Premere il tasto funzione per passare a un altro livello di cottura.

## SELEZIONE DELLE STOVIGLIE

- Materiali adatti: acciaio, ghisa, ferro smaltato, acciaio inox, padelle e pentole con fondo piatto del diametro di 12-26 cm.
- Utilizzare pentole adatte. Non utilizzare altre pentole (in particolare pentole a pressione).

	Bollitore (acciaio inox)
	Padella di ghisa
	Pentola (acciaio inox)
	Pentola in acciaio inox ferromagnetica
	Padella in ferro

- Utilizzare stoviglie adatte al piano cottura a induzione.
- Provare pentole e padelle nuove, per controllare se ci sono avvenimenti insoliti.
- Padelle e pentole devono essere piatte e il coperchio deve avere uno sfriato.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

- Staccare la spina prima della pulizia. Iniziare la pulizia solo quando la superficie si è raffreddata.
- In caso di sporco leggero, utilizzare un panno morbido per piano in vetro, pannello di controllo e alloggiamento. In caso di grasso o sporco ostinato, utilizzare un panno pulito e umido con un detergente neutro.
- Quando la ventola è in funzione, polvere e sporco possono restare sul punto di uscita dell'aria. Pulirlo con una spazzola o un bastoncino di ovatta.

## RISOLUZIONE DI PROBLEMI

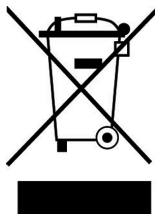
Errore	Punti da verificare	Supporto
Dopo aver collegato il dispositivo all'alimentazione e aver premuto On/Off, il dispositivo non reagisce.	La corrente in casa è spenta?	Utilizzare il dispositivo dopo aver riaccessa la corrente.
	Si è attivato un interruttore di sicurezza.	Controllare la causa. Se il problema non può essere risolto, rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per un controllo.
	La spina è inserita bene?	
Il dispositivo smette di scaldare durante il funzionamento.	Le stoviglie non sono adatte all'induzione o non ci sono stoviglie sul fornello.	Assicurarsi di non utilizzare il dispositivo in modo errato.
	Le stoviglie non sono posizionate al centro del fornello?	Posizionare le stoviglie al centro.
	La pentola è calda, ma viene tolta continuamente dal fornello?	Mettere la pentola sulla zona riscaldante.
Nessun calore durante il funzionamento in cottura.	Pentola vuota o temperatura troppo alta.	Controllare se si sta utilizzando il dispositivo in modo errato.
	L'uscita dell'aria è otturata o vi si è accumulato sporco.	Rimuovere il blocco sull'uscita dell'aria. Rimettere in funzione il dispositivo solo dopo che si è raffreddato.
	Il piano è in funzione da oltre 2 ore, ma non sono state effettuate impostazioni di funzionamento.	Resettare la modalità di cottura o utilizzare la funzione timer.

Codici di errore	
E0: errore nel circuito interno E1: non ci sono pentole sul piano o pentole non compatibili E2: surriscaldamento interno E3: sovratensione E4: sottotensione E5: cortocircuito del sensore del piano E6: funzionamento a vuoto sensore IGBT/cortocircuito E7: surriscaldamento piastra superiore	Se compaiono i codici E1, E2 e E7, controllare se le pentole non sono adatte, o riaccendere il dispositivo dopo il raffreddamento. Se compaiono i codici E0, E3, E6 rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per un controllo.

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



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

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

---

**Produttore:**

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

**Importatore per la Gran Bretagna:**

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

**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 siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



---

**ÍNDICE**

---

Datos técnicos	62
Instrucciones de seguridad	63
Vista general del aparato	Placa 67
Operación	68
Metodos de cocción	69
Función sous-vide	70
Temporizador	70
Elección de los utensilios de cocina	71
Mantenimiento y cuidado	71
Solución de problemas	72
Indicaciones sobre la retirada del aparato	74
Fabricante e importador (Reino Unido)	74

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10034708
Alimentación eléctrica	220-240 V~ 50 Hz
Consumo de potencia	2000 W
Dimensiones	28x35x6,5 cm
Peso	2,3 kg

---

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

### Riesgo de electrocución

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de realizar el mantenimiento o las reparaciones del mismo.
- La conexión a una toma de corriente con conexión a tierra es necesaria y obligatoria.
- Sólo un electricista cualificado puede realizar cambios en la conexión de la alimentación eléctrica.
- Si no se siguen las instrucciones puede producirse una descarga eléctrica e incluso la muerte..



### PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones! Los bordes de la placa de cocción son afilados. Ten cuidado, de lo contrario podrías resultar herido por cortes.

### Instrucciones de seguridad generales

- Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de instalar y/o utilizar el aparato.
- No coloque nunca materiales o productos altamente inflamables sobre la placa de cocción.
- Por favor, proporcione esta información a la persona que instala el aparato, ya que esto puede ahorrarle costes de instalación.
- Este aparato debe instalarse de acuerdo con este manual para evitar daños a la propiedad y lesiones personales.
- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra por una persona calificada.
- Este equipo debe ser conectado a un circuito con un interruptor de aislamiento que proporcione un aislamiento completo de la fuente de alimentación.
- Una instalación incorrecta del aparato puede invalidar todas las reclamaciones de garantía.
- Los niños a partir de 8 años y las personas con discapacidades mentales, sensoriales y físicas sólo podrán utilizar el dispositivo si un supervisor responsable les ha familiarizado profundamente con las funciones y las precauciones de seguridad y si comprenden los riesgos que conlleva.
- El dispositivo no es un juguete. Los niños nunca deben limpiar y mantener la placa de cocción solos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona con una cualificación similar para evitar daños a la propiedad y/o lesiones personales.

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, apague el aparato inmediatamente si la superficie (superficie de la placa de cocción hecha de vitrocerámica o de un material similar que proteja las partes vivas) presenta grietas.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la placa de cocción, ya que pueden calentarse mucho.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de cocción.
- El aparato no debe utilizarse junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción corto debe ser supervisado permanentemente.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia durante el proceso de cocción, ya que cocinar con aceite o grasa en particular puede ser peligroso y puede provocar un incendio. No intente nunca apagar el fuego de la grasa con agua! En su lugar, apague el aparato y cubra la llama con una manta contra incendios o una tapa de olla.



#### ADVERTENCIA

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

### Notas sobre el funcionamiento y el mantenimiento

#### Riesgo de electrocución

- Nunca cocine en una superficie de cocción rota o agrietada. Si la superficie de cocción está rota o agrietada, apague inmediatamente el aparato con el interruptor principal (enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la superficie de cocción antes de la limpieza o el mantenimiento.
- Si no se siguen las instrucciones puede producirse una descarga eléctrica o la muerte.

#### Riesgos para la salud

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



### PRECAUCIÓN

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

- Mantenga a los niños alejados de la placa de inducción.
- Las asas de las ollas pueden calentarse tanto durante su uso que no debe tocarlas. Asegúrese de que los mangos de las ollas no estén directamente encima de las placas de cocción encendidas. Asegúrese de que las asas de las macetas estén fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen las instrucciones, pueden producirse quemaduras y escaldaduras.



### ADVERTENCIA

Peligro de lesiones! La hoja afilada de una rasqueta de cocina queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Guarde siempre el rascador de la placa de cocción con la cubierta de seguridad en su lugar, fuera del alcance de los niños. Si no se siguen las instrucciones, pueden producirse lesiones o cortes.

## Instrucciones de seguridad generales

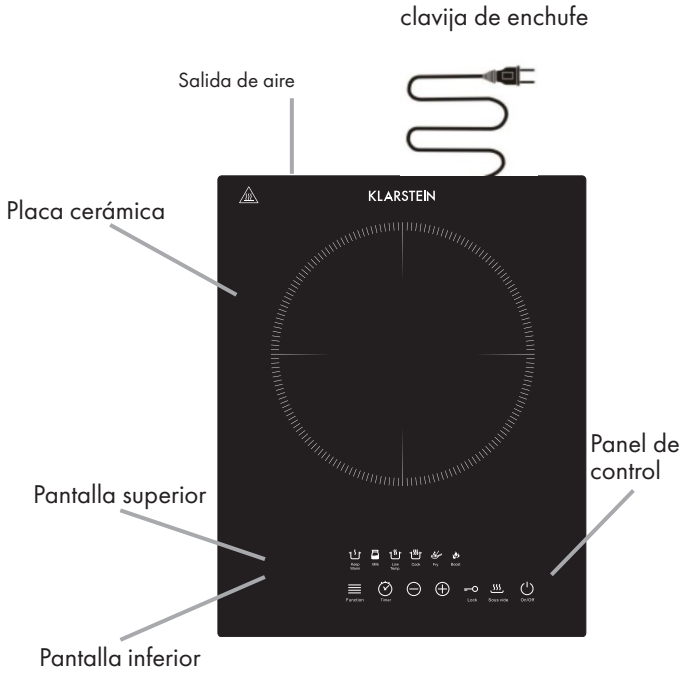
- Nunca deje el dispositivo sin vigilancia durante su uso. Hervirlo puede causar la emisión de humo y salpicaduras de grasa.
- No guarde ningún objeto en el aparato.
- Nunca deje objetos u otros utensilios en el aparato.
- No coloque objetos magnetizables (p. ej. tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (p. ej. ordenador, reproductor MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para calentarse o para calentar la habitación.
- Desconecte las placas de cocción y la placa de cocción después de su uso, tal y como se describe en este manual (p. ej. mediante el uso de los mandos táctiles). No confíe en que la función de detección de macetas se apague al retirar las macetas.
- No permita que los niños jueguen, se sienten, se paren o se suban al aparato.
- En interés de los niños, no guarde nada en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suben al aparato en secreto pueden resultar gravemente heridos por la caída de objetos.
- Los niños o las personas con capacidades mentales disminuidas deben ser instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de ellos para asegurar que puedan utilizar el aparato sin ponerse en peligro a sí mismos o a otros.
- No repare ni sustituya ninguna pieza de la unidad a menos que se recomiende explícitamente en las instrucciones de funcionamiento. Todos los demás trabajos de

reparación y mantenimiento deben ser realizados por un electricista cualificado.

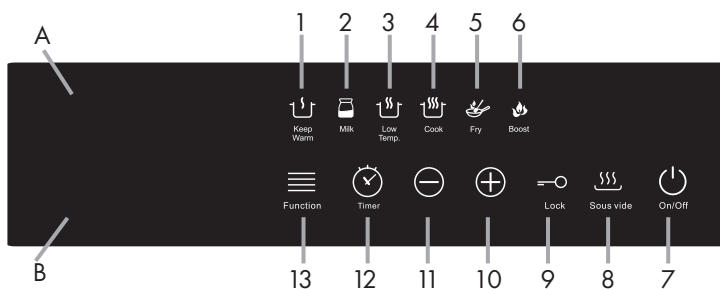
- No deje caer objetos pesados sobre la superficie de cocción ni los coloque sobre ella.
- No se ponga de pie sobre la placa de cocción.
- No utilice macetas con bordes afilados y no tire sobre la superficie de vidrio, ya que esto podría rayarlo.
- No utilice cepillos metálicos u otros agentes de limpieza agresivos para limpiar la superficie, ya que esto podría rayarla.
- Este aparato está destinado a ser utilizado únicamente en entornos domésticos y similares, como cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; en granjas; por huéspedes en hoteles, moteles y bed & breakfast.
- Nunca toque las placas de cocción con las manos desnudas durante su uso.
- Los niños menores de 8 años no deben poder acceder al aparato.

## VISTA GENERAL DEL APARATOPLACA

### Placa



## OPERACIÓN



A	Pantalla superior	1	Mantener caliente	8	Botón Sous-Vide
B	Pantalla inferior	2	Calentar leche	9	Seguro para niños
		3	Nivel bajo	10	Ajustar +
		4	Nivel alto/ cocer	11	Ajustar -
		5	Freír	12	Temporizador
		6	Nivel máxima	13	Tecla de función/ tipo de cocer
		7	Encender/apagar		

Introduzca la clavija de alimentación en el enchufe. Suena un pitido. La lámpara situada encima del botón de encendido/apagado parpadea para indicar que la unidad está conectada a la fuente de alimentación y se encuentra en modo de espera. Coloque los utensilios de cocina en el centro de la placa de cocción.

La pantalla superior muestra [---] parpadeando. La pantalla inferior muestra [---].

La pantalla permanece encendida cuando se presiona una vez el botón de encendido/apagado. El aparato entra en el modo de selección y la lámpara situada encima del botón de encendido/apagado sigue encendida.

Pulse el botón de función para activar la placa. Detener el funcionamiento pulsando el botón de encendido/apagado.

---

## MÉTODOS DE COCCIÓN

---

### Mantener caliente

Pulse la tecla [Función]. La lámpara [Mantener caliente] se enciende. En la pantalla inferior se muestra el nivel preestablecido 1, que no se puede ajustar pulsando las teclas [+] y [-]. Para salir, pulse la tecla [Función] para cambiar a otros modos. Para salir, pulse la tecla Encender/Apagar.

### Leche

Pulse la tecla de función hasta que se encienda la lámpara de preparación de la leche. La pantalla inferior muestra „3“. Para cancelar el modo, pulse la tecla de función [Function] y cambie a otro modo. Para salir, pulse el botón de encendido/apagado.

### Nivel de baja temperatura

Pulse la tecla de función hasta que se encienda la lámpara de nivel de baja temperatura. En la pantalla inferior aparece „3“. No se puede ajustar pulsando las teclas [+] y [-]. Para cancelar el modo, pulse la tecla [Función] y cambie a otro modo. Para salir, pulse la tecla [Power].

### Nivel de alta temperatura/coCCIÓN

Pulse el botón de función cuatro veces hasta que se encienda la lámpara de cocción [COOK]. En la pantalla inferior aparece „7“. Se puede ajustar pulsando las teclas [+] y [-]. Hay 10 pasos en total para cancelar el modo. Pulse la tecla de función [Función] para cambiar a otros modos. Para salir, pulse la tecla de encender/apagar [Power].

### Freír

Pulse la tecla de función hasta que se encienda el indicador luminoso de „Frying“ [FRY]. En la parte inferior de la pantalla aparece „220“, que significa 220 °C. El nivel se puede ajustar pulsando las teclas [+] y [-]. Hay 10 niveles de temperatura en total (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C). Para cancelar la „Fritura“, pulse de nuevo el botón de función. Esto cambia a otro modo de funcionamiento. Para salir, pulse el botón de encendido/apagado.

### Modo Boost (Calentar rápidamente)

Pulse la tecla de función hasta que se encienda la lámpara de calor rápido [FRY]. En la pantalla inferior aparece „2000“. (Esto significa 2000 W). Para cancelar el modo de boost, pulse de nuevo la tecla de función. Esto cambia a otro modo. Para salir, pulse la tecla de encender/apagar.

---

## FUNCIÓN SOUS-VIDE

---

Si el termómetro externo no está conectado, el botón Sous-Vide no está activo.  
Si el termómetro externo está conectado, pulse la tecla sous-vide y el indicador correspondiente se iluminará.

Coloque el sensor en la olla o el alimento detectado por la placa de inducción, se mide la temperatura y aparece en la primera pantalla. En cuanto la temperatura detectada sea superior o igual a la temperatura ajustada, la pantalla sous-vide parpadea.

Pulse la tecla [+] o [-] para ajustar la temperatura deseada, que aparece en la pantalla inferior. El rango de temperatura ajustable es de 40 °C a 160 °C (en pasos de 1 °C).

Pulse la tecla de función para cambiar a otros métodos de cocción. Si el termómetro externo no está conectado, la función sous-vide se cancela.

---

## TEMPORIZADOR

---

Si ha seleccionado un modo de funcionamiento, puede ajustar el tiempo de cocción cuando se haya ajustado un determinado nivel de cocción. Pulse el botón Timer una vez para activar la función de temporizador. La lámpara situada encima del botón del temporizador se enciende.

En la pantalla superior aparece la hora estándar (30 minutos). Puede pulsar la tecla [+] o [-] para ajustar el tiempo deseado. Pulse la tecla [+] para aumentar el número de minutos y la tecla [-] para disminuirlo. Mantenga pulsado durante 3 segundos para ir al ajuste rápido). El tiempo puede ser ajustado de 1 a 180 minutos.

Después de la configuración, pulse el botón Timer una vez para confirmar. Alternativamente, espere hasta que la pantalla deje de parpadear. Después de la señal acústica, la placa de cocción deja de funcionar y pasa automáticamente al modo de espera una vez transcurrido el tiempo establecido.

Si desea finalizar la función, pulse el botón de encendido/apagado para pasar al modo de espera. Mantenga pulsado el botón del temporizador para volver al nivel de potencia o al ajuste de temperatura seleccionados anteriormente. Pulse la tecla de función para cambiar a otro nivel de cocción.

## ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

- Material adecuado: acero, hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, ollas de fondo plano con un diámetro de base de 12 cm a 26 cm.
- Utilice la olla apropiada. No pruebe otra olla (especialmente las ollas de presión).

	Caldera (Acero inoxidable)
	Sartén de hierro fundido
	Olla (Acero inoxidable)
	Olla de acero inoxidable ferromagnética
	Sartén de hierro

- Utilice utensilios de cocina adecuados para las placas de inducción.
- Pruebe primero las ollas y sartenes recién compradas para ver si hay algún fenómeno inusual.
- Las ollas y sartenes deben ser planas. La tapa debe tener una salida de vapor.

## MANTENIMIENTO Y CUIDADO

- Desconecte el cable de alimentación antes de la limpieza. No comience a limpiar antes de que la superficie se enfríe.
- Utilice un paño suave para la placa de vidrio, el panel de control y la carcasa para la suciedad ligera. Para la suciedad grasa y gruesa, utilice un paño limpio y húmedo con un limpiador neutro.
- Cuando el ventilador está funcionando, el polvo y la suciedad permanecen en la salida de aire. Limpie la salida de aire con un cepillo o un bastoncillo de algodón.
- No limpie la unidad directamente con agua para evitar daños.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Puntos de revisión	Solución
Después de conectarlo a la fuente de alimentación y de pulsar el botón de encendido/apagado, la unidad no responde.	¿Está la energía de la casa apagada?	Utilice el dispositivo después de que se restablezca el suministro de energía.
	¿Se ha disparado un interruptor de circuito?	Compruebe las causas. Si no se puede resolver el problema, póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente para su verificación.
	¿Está el enchufe firmemente insertado?	
Durante el funcionamiento, el calor se detiene.	¿Los utensilios de cocina no son aptos para la inducción o no se utilizan?	Evite que el dispositivo se utilice de forma incorrecta.
	¿No está colocado correctamente el utensilio de cocina en el centro del plato?	Coloque los utensilios de cocina en el centro de la placa de cocción.
	¿La olla está caliente, pero siempre se quita de la placa de cocción?	Coloque la olla en la zona de calefacción.
No hay calor durante la cocción.	¿Están vacíos los utensilios de cocina o la temperatura demasiado alta?	Compruebe si el dispositivo se está utilizando de forma incorrecta.
	¿Está bloqueada la salida de aire o se ha acumulado suciedad en ella?	Elimine las obstrucciones de la salida de aire. Vuelva a poner en funcionamiento la placa de cocción cuando se haya enfriado.
	¿Ha estado la placa caliente en funcionamiento durante más de 2 horas sin ninguna entrada del usuario?	Reajuste los modos de cocción o utilice la función de temporizador.

Códigos de error	
E0: Error de circuito interno E1: No hay utensilios de cocina o no son compatibles. E2: Sobrecalentamiento interno E3: Sobretensión E4: Subtensión E5: Cortocircuito del sensor de la placa E6: Circuito abierto/cortocircuito del sensor IGBT. E7: Sobrecalentamiento de la placa superior	Si aparecen los códigos de error E1, E2 y E7, compruebe si el aparato de cocina no es adecuado o vuelva a encenderlo después del enfriamiento normal. Si aparece E0, E3-E6, póngase en contacto con el departamento de servicio para su inspección.

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



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

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

**Fabricante:**

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

**Importador para Gran Bretaña:**

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





**KLARSTEIN**