

DEEJAY

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

10031633



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALTSVERZEICHNIS

Produktdatenblatt 4
Sicherheitshinweise 5
Geräteübersicht 7
Inbetriebnahme und Bedienung 8
Geeignetes Kochgeschirr 10
Reinigung und Pflege 11
Hinweise zur Entsorgung 12
Hersteller & Importeur (UK) 12

English 13
Français 23
Español 33
Italiano 43
Nederlands 53

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10031633
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	3500 W
Abmessungen (H x B x T)	8,2 cm x 69,0 cm x 42,0 cm

PRODUKTDATENBLATT

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	10031633		
Art der Kochmulde	Mobile Kochmulde		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		1	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzone		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø		N/A cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B		65 38 cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	Links und rechts Links oder rechts	177 185,8 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	182,9	Wh/kg

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGER HINWEIS FÜR PATIENTEN MIT HERZSCHRITTMACHER:

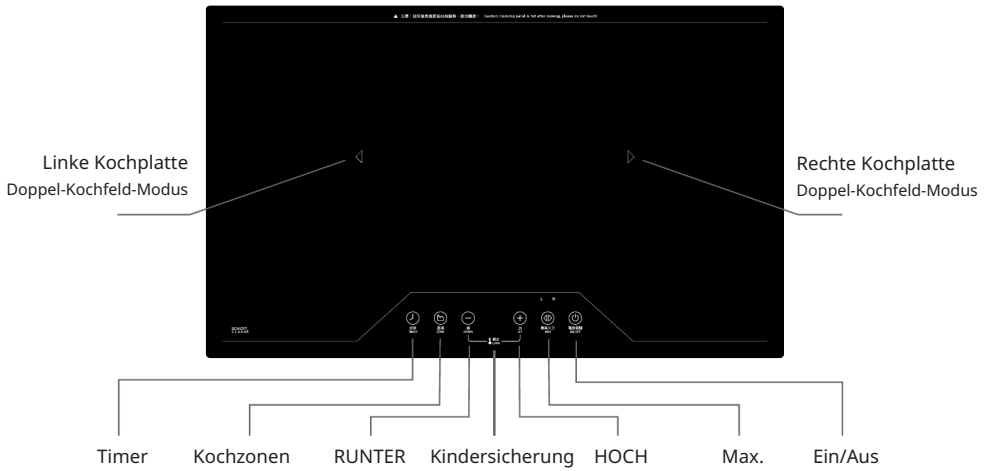
Falls Sie einen Herzschrittmacher benutzen, verwenden Sie das Produkt nur unter Anleitung Ihres Arztes.

- Lesen Sie sich alle Hinweise vor dem Gebrauch gut durch und heben Sie sich die Anleitung auf.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen. Dazu zählen Küchen in Büros, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Einrichtungen, die Bed & Breakfast anbieten.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Mehrfachsteckdosen an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht wenn das Netzkabel beschädigt ist oder der Stecker nicht richtig in die Steckdose sitzt.
- Verändern Sie keine Geräteteile und versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von offenem Feuer oder an feuchte Orte.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern und stellen Sie das Gerät so auf, dass Kindern es nur schwer erreichen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf instabile Oberflächen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während sich Kochgeschirr darauf befindet oder es in Benutzung ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn sich im Kochgeschirr kein Inhalt befindet.
- Legen oder stellen Sie keine Metallgegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Kannen und Aluminiumfolie auf das Kochfeld, sie könnten sehr heiß werden.
- Lassen Sie um das Gerät herum ausreichend Platz, damit die Luft zirkulieren kann und sich das Gerät nicht überhitzt.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Teppiche, Tischdecken aus Plastik oder andere Materialien, die hitzeempfindlich sind.
- Legen Sie kein Papier zwischen das Kochgeschirr und die Kochplatte, es könnte Feuer fangen.
- Falls die Kochplatte bricht, schalten Sie das Gerät umgehend aus und lassen Sie es von einem Fachbetrieb reparieren. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab.
- Fassen Sie die Kochplatte direkt nach dem Kochen nicht an, sie bleibt noch lange Zeit heiß.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Geräte auf, die von dem Magneten beeinflusst werden könnten, wie Radio, Fernseher oder Kassettendecks.

- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Oberfläche des Kochfelds wird während des Betriebs sehr heiß.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Aluminiumfolie oder Plastikgefäße auf den heißen Kochplatten befinden.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Legen Sie vor der Verwendung des Geräts Ringe, Uhren oder ähnliche am Körper getragene Gegenstände ab, da diese sehr heiß werden, wenn Sie in die Nähe des Kochfeldes gelangen.
- Benutzen Sie nur geeignetes Kochgeschirr, wie in der Anleitung beschrieben.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch über den Aus-Schalter aus. Verlassen Sie sich nicht auf den Pfannen-Detektor.
- Besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass der Spritz- und Umgebungsbereich frei von metallischen Oberflächen ist.
- Schließen Sie das Gerät nicht an externe Zeitschaltuhren oder ferngesteuerte Steckdosen an.

Hinweis: Wenn der Topf entfernt wird, stoppt die Induktionskochplatte die Heizung. Wenn die Kochplatte nach dem Kochen eingeschaltet bleibt, schaltet sich der Kocher automatisch nach 2 Stunden ab. Im Flex-Induktionsmodus ertönt der Summer und die Kochplatte schaltet sich nach 16 Sekunden ab (nach 30 Sekunden bei anderen Betriebsmodi).

GERÄTEÜBERSICHT



INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Das Gerät und die Geräteoberflächen werden während des Betriebs sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, fassen Sie keine heißen Oberflächen an.

Gerät einschalten

- Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochflächen und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste. Die LED-Anzeige geht an und zeigt [---] an. Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute die ZONEN-Taste drücken, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Zustand.

Kochzone auswählen

- Drücken Sie auf die ZONEN-Taste und das Display zeigt [9] an. Das Gerät wechselt in den Flex-Induktions-Modus. Das Gerät heizt auf der voreingestellten Stufe 9. Drücken Sie auf [+] oder [-], um die gewünschte Heizstärke zwischen 1-9 einzustellen.
- Drücken Sie erneut auf die ZONEN-Taste, um in den Doppel-Kochfeld-Modus zu wechseln. Das Display zeigt [99] an. Wenn die 9 blinkt, drücken Sie auf [+] oder [-], um die gewünschte Heizstärke zwischen 1-9 einzustellen.

MAX-Taste

- Drücken Sie 1 Mal auf die MAX-Taste. Die linke [L] LED über dem Symbol leuchtet auf und die linke Kochplatte läuft mit maximaler Leistung. Die [+] und [-] Taste können in diesem Modus nicht benutzt werden. Die rechte Kochplatte [R] wird nicht beheizt.
- Drücken Sie 2 Mal auf die MAX-Taste. Die rechte [R] LED über dem Symbol leuchtet auf und die rechte Kochplatte läuft mit maximaler Leistung. Die [+] und [-] Taste können in diesem Modus nicht benutzt werden. Die linke Kochplatte [L] wird nicht beheizt.
- Drücken Sie 3 Mal auf die MAX-Taste und die LEDs gehen aus. Das Gerät wechselt wieder in den Flex-induktionsmodus. Das Gerät heizt auf der voreingestellten Stufe 9. Drücken Sie auf [+] oder [-], um die gewünschte Heizstärke zwischen 1-9 einzustellen.

Timer

Drücken Sie auf die TIMER-Taste und die Timer-Anzeige blinkt. Sie können den Timer in 5-Minuten-Schritten zwischen 0-180 Minuten einstellen. Wenn Sie auf die TIMER-Taste drücken, zeigt das Display [0] an und das Gerät wechselt in den Timer-Modus. Drücken Sie auf [+] oder [-], um den Timer zwischen 0-180 Minuten einzustellen. Warten Sie dann fünf Sekunden, bis die Auswahl zu den eingestellten

Werten des aktuellen Heizmodus wechselt. Wenn Sie wissen möchten, wie lange der Timer noch läuft, drücken Sie erneut auf die TIMER-Taste.

Memory-Funktion: Der Timer verfügt über eine Speicherfunktion. Wenn der Timer aktiv ist und der Heizmodus wird geändert, wird die Restzeit in den neuen Modus übernommen und der Timer zählt weiter herunter.

Um den Timer auszuschalten, drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten und schalten Sie es dann erneut über die Ein/Aus-Taste ein.

Kindersicherung

Um unerwünschtes Verstellen der Einstellungen auszuschließen, drücken Sie zur Aktivierung der Kindersicherung gleichzeitig auf die [+] und [-] Taste. Das Verschluss-Symbol [L] leuchtet auf und alle Tasten sind blockiert. Um die Kindersicherung wieder zu entsperren, drücken Sie wieder gleichzeitig auf [+] und [-] oder drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste, um das Gerät ohne Sperre neu zu starten.

Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn der Topf oder die Pfanne zu heiß wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus, der Summer ertönt und auf dem Display erscheint E2. Sollte dies geschehen, warten Sie ein paar Minuten und lassen Sie das Gerät abkühlen. Starten Sie das Gerät dann erneut.

GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

Verwenden Sie nur das hier empfohlene Kochgeschirr. Anderes Kochgeschirr kann die Heizkapazität und die Qualität des Induktionsfeldes beeinflussen.

Geeignete Materialien:

Stahl oder Gusseisen, emailliertes Eisen, Edelstahl, Flachboden-Töpfe und Pfannen.

Geeignete Form:

- Flex-Induktions-Modus: Töpfe & Pfannen mit runden Böden und einem Durchmesser zwischen 14 cm und 26 cm.
- Andere Modi: Töpfe & Pfannen mit runden Böden und einem Durchmesser zwischen 12 cm und 26 cm.



Gusseiserner
Topf



Eisenkessel



Frittierpfanne



Edelstahltopf



Eisenpfanne



Emaillierter Topf



Emaillierter
Eisentopf

Ungeeignete Materialien:

Hitzebeständiges Glas, Keramikbehälter, Kupfer, Aluminiumpfannen/Töpfe.

Ungeeignete Formen:

- Flex-Induktions-Modus: Abgerundete Pfannen/Töpfe mit einer Unterseite, die weniger als 14 cm misst.
- Anderer Modus: Abgerundete Pfannen/Töpfe mit Unterseite, die weniger als 14 cm misst.



Töpfe mit
abgerundetem
Boden



Kessel aus
Kupfer oder
Aluminium



Frittiertopf



Töpfe mit Füßen



Keramiktöpfe



Hitzebeständige
Töpfe

Die Leistung des Induktionskochfeldes kann je nach gewählter Utensiliengröße und Material variieren.

Das Induktionskochfeld kann Kochgeschirr automatisch erkennen. Bitte testen Sie Ihr Kochgeschirr: Platzieren Sie das gewählte Kochgeschirr im Zentrum der Kochplatte. Wenn die für den Kochbereich relevante LED-Anzeige unverändert bleibt oder wenn der Summer still bleibt, ist das Kochgeschirr für dieses Induktionskochfeld geeignet. Wenn im Single- oder Dual-Hob-Modus die Anzeige [E0] erscheint und der Summer ertönt, ist das Kochgeschirr für dieses Induktionskochfeld nicht geeignet. Das Gerät schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch ab.

Geräusche: Manchmal kann die Verwendung von Kochgeschirr mit einem mehrlagigen Boden zu unerwünschten Geräuschen führen. Die Auswahl von geeignetem Kochgeschirr kann dieses Problem beheben.

Scharfe Geräusche: Wenn Kochgeschirr aus zwei verschiedenen Materialien in angrenzenden Bereichen auf der Kochplatte verwendet wird, kann ein scharfes Geräusch ertönen, das durch unterschiedliche Vibrationsfrequenzen in der Heizzone verursacht wird. Das gilt besonders für den Flex-Induktions-Modus und den Doppel-Kochfeld-Modus. Die Auswahl von geeignetem Kochgeschirr kann dieses Problem beheben.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Wenn Sie schmutzige Pfannen und Töpfe benutzen kann das zu Verfärbungen auf der Kochplatte führen.
- Benutzen Sie zur Reinigung der Induktionskochplatte kein Benzin, Lösemittel, Scheuerschwämme oder Politur.
- Wischen Sie die Geräteoberfläche mit einem feuchten Lappen und etwas Geschirrspülmittel ab.
- Reinigen Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen mit dem Staubsauger.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit fließendem Wasser, es könnte in die Öffnungen eindringen und die Elektronik beschädigen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

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

Dear Customer,

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



CONTENTS

Product Data Sheet	14
Safety Instructions	15
Device Overview	17
Use and Operation	18
Suitable Cookware	20
Cleaning and Care	21
Disposal Considerations	22
Manufacturer & Importer (UK)	22

TECHNICAL DATA

Item number	10031633
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	3500 W
Dimensions (H x W x D)	8.2 cm x 69.0 cm x 42.0 cm

PRODUCT DATA SHEET

	Symbol	Value	Unit
Model identification	10031633		
Type of hob	Portable Hob		
Number of cooking zones and/or areas		1	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zone		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø		N/A cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W		65 38 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	Left and right Left or right	177 185.8 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric Cooking Hob	182.9	Wh/kg

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT INFORMATION FOR PATIENTS WITH A HEART PACEMAKER:

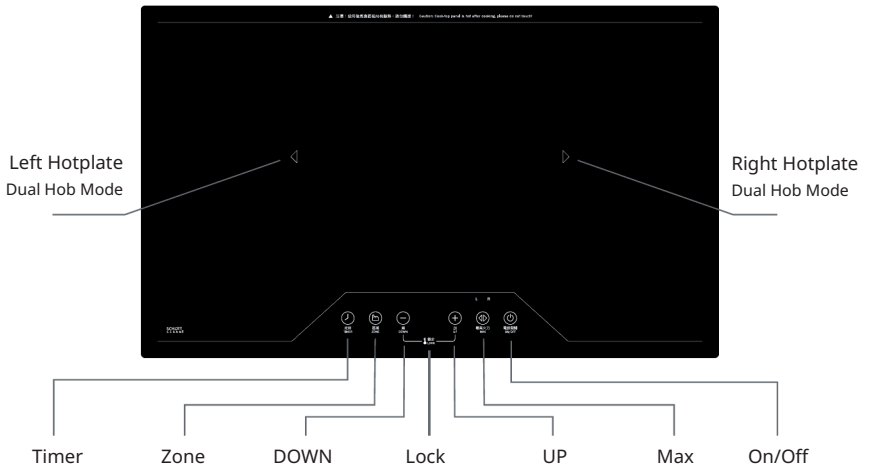
The patient with a heart pacemaker shall use this product under the guidance of the doctor.

- For safety, read the instructions carefully before using the appliance. Retain the instructions for future reference.
- The appliance is designed for domestic use only, and may only be installed and operated in accordance with this user manual.
- Do not plug with wet hands to avoid electric shock.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not use if the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safety.
- Do not modify any parts, or repair the appliance by yourself.
- Do not use the appliance near flame or wet places.
- Do not use where children can easily touch the appliance, or allow children to use the appliance by themselves.
- Do not place on unstable surfaces.
- Do not move the appliance when the pot or the pan is on it.
- Do not heat the pot empty or overheat the pot.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminium foils on the top plate since they can get hot.
- Use the appliance with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the appliance clear.
- Do not place the appliance on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant articles.
- Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the top plate. The paper may get burnt.
- If the surface is cracked, switch off to avoid the possibility of electric shock and then take to the service center immediately.
- Do not block air intake or exhaust vent
- Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
- Do not place the appliance near to the objects which are affected by magnet, such as radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.

- If the power cord or plug are damaged, they must be replaced by the manufacturer, an authorised specialist company or a similarly qualified person.
- This device may only be used by children from the age of 8 and up and by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and have understood the resulting dangers.
- Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Aluminium foil and plastic vessels cannot be placed on hot surfaces.
- The glass-ceramic surfaces are not to be used for storage.
- Take care when operating the appliance, as rings, watches and similar objects worn by the user could get hot when in close proximity to the hob surface.
- Only use cookware of the type and size recommended in this User Manual.
- After use, switch the hob element off by means of its control. Do not rely on the pan detector.
- Do not spray the appliance with jets of water or liquids.
- Any repairs shall be carried out only by qualified technicians, persons trained or recommended by the manufacturer.
- Care to be taken to ensure that the splash back and surrounding area are free of metallic surfaces.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Note: When the pot is removed, the induction hotplate can stop heating immediately. If the hotplate remains switched on after cooking has finished the cooker switches off automatically in 2 hours. Under Flex Induction mode, the buzzer sounds, and the hotplate switches off in 16 seconds (30 seconds for other operating modes).

DEVICE OVERVIEW



USE AND OPERATION



CAUTION

Risk of burns! The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. This appliance is liable to get hot during use. Do not touch hot surfaces.

Turn on the device

- Place suitable cooking utensils in the center of the hotplate and plug in.
- Press On/Off button and the LED indicator lights up in [---]. If the Menu button is not pressed within a minute, the cooker returns to standby mode.

Select the cooking zone

- Press the Zone button and the LED indicator displays [9]. The induction cooker enters Flex Induction mode. The cooker heats at default power level 9. Press the [+] or [-] button to select desired heating power between level 9 to 1.
- Press the Zone button to enter dual hob mode. The LED displays [99]. When the relevant 9 flashes, press [+] or [-] to select desired heating power between level 9 to 1.

MAX button

- Press Max button once, the L LED at the top of the button lights up. L Zone, the left hotplate, outputs with maximum power. [+] or [-] buttons cannot be operated, R Zone stops heating.
- Press Max button twice, the R LED at the top of the button lights up. R Zone, the right hotplate, outputs with maximum power. [+] or [-] buttons cannot be operated, L Zone stops heating.
- Press Max button thrice, the indicator extinguishes. The cooker enters Flex Induction mode. The cooker heats in the default power at level 9. Press the [+] or [-] button to select the desired power between level 9 to 1.

Timer

Press the Timer button and the Timer indicator flashes. Timer can be set between 0-180 mins, at a step of 5 min per press. When the Timer button is pressed, the LED displays 0, the induction cooker enters Timer mode. Press [+] or [-] to adjust the timer between 0 to 180 minutes. After five seconds, the display will automatically shift to display the corresponding function. If countdown function is needed, press Timer button again, the display displays the countdown time.

Memory function: The induction cooker's timer has a memory function. Operating under the timer function, if the operating mode has been changed to another, and then another, the final operating mode will be timed according to the original time setting.

To cancel the Timer function, press On/Off button, and then press ON/OFF to start again.

Lock

To avoid incorrect operation, activate the lock function by pressing down on the [+] or [-] buttons simultaneously. The induction cooker will be locked. Lock LED indicator L lights up, all controls including [+] or [-] will be deactivated. To unlock, press down on the [+] or [-] buttons simultaneously for 1 second; or press On/Off button to restart the induction cooker without the lock function.

Overheat protection

The appliance is equipped with an overheat protection. If the pot or pan is getting too hot, the appliance will switch off, the buzzer sounds and on the display displays E2. Should this happen, wait for a few minutes and let the appliance cool down. After that, the appliance returns to normal operation.

SUITABLE COOKWARE

Please use only authorized cookware or cookware recommended by us. Any unauthorised cookware may affect induction cooker's heating capacity and quality.

Appropriate materials:

Steel or cast iron, enamelled iron, stainless steel, flat-bottom pots and pans.

Appropriate shape:

- Flex Induction Mode: Round-bottom pots and pans with diameter between 14 cm and 26 cm.
- Other modes: Round-bottom pots and pans with diameter between 12 cm and 26 cm.



Cast Iron Pot



Iron Pot



Deep-frying
Pan



Stainless Steel
Pot



Iron Plate Pot



Enamelled Pot



Enamelled
Iron Pot

Inappropriate materials:

Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminium pans/pots.

Inappropriate shapes:

- Flex Induction Mode: Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 14 cm.
- Other mode: Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 14 cm.



Rounded
Bottom Pot



Aluminium or
Copper Pot



Deep-frying
Pot



Pot with Stands



Ceramic Pot



Heat-Resistant
Pot

The output of the induction cooker may vary according to the chosen utensil size and material.

The induction cooker can detect cookware automatically. Please test your cookware: place the chosen cookware in the heating area. If the LED display relevant to the cooking area remains unchanged or when the buzzer remains silent, this means that the cookware is suitable for this induction cooker. Under single mode or dual hob mode, if [E0] occurs, and the buzzer sounds, this means that the cookware is inappropriate for this induction cooker. The cooker automatically switches off after 30 seconds.

Sounds: There may be sounds when using cookware with a multi-ply bottom. This is due to the rattling of different materials in different cooking zones. Choosing appropriate cookware may reduce this problem.

Sharp piercing sound: When using cookware made of two different materials in adjacent areas on the hotplate during Flex Induction or dual hob mode, a sharp piercing sound may be heard, which is caused by different vibration frequencies in the heating zone. Choosing appropriate cookware may reduce this problem.

CLEANING AND CARE

- Before cleaning, disconnect plug and wait until the appliance is cooled down completely.
- If dirty pots/pans are used, discolouration on the cooking zones may result.
- Do not use benzene, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
- Wipe using a damp cloth with dish washing detergent.
- Use a vacuum cleaner to clear the dust from the air intake and exhaust vent.
- Never run water over the unit (the induction cooker may malfunction if water enters its interior).

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

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

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

Fiche de données produit	24
Consignes de sécurité	25
Aperçu de l'appareil	27
Mise en route et utilisation	28
Vaisselle adaptée	30
Nettoyage et entretien	31
Informations sur le recyclage	32
Fabricant et importateur (UK)	32

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10031633
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	3500 W
Dimensions (H x B x T)	8,2 cm x 69,0 cm x 42,0 cm

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

	Symbole	Valeur	Unité
Référence (s) du modèle	10031633		
Type de table de cuisson	Table de cuisson mobile		
Nombre de zones de cuisson ou/et de foyers de cuisson		1	
Technique de chauffage (zones de cuisson à induction et -foyers de cuisson, Zones de cuisson par rayonnement, Plaques de cuisson)	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones ou foyers de cuisson circulaires : Diamètre des surfaces utiles pour chaque zone chauffée électriquement, à 5 mm près.	∅		n.c. cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable pour chaque zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, avec une précision de 5 mm.	L L		65 38 cm
Consommation d'énergie pour chaque zone ou surface de cuisson par kg	EC Foyer électrique	Gauche et droite Gauche ou droite	177 185,8 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg	EC Foyer électrique	182,9	Wh/kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

REMARQUE IMPORTANT POUR LES PORTEURS DE PACEMAKER :

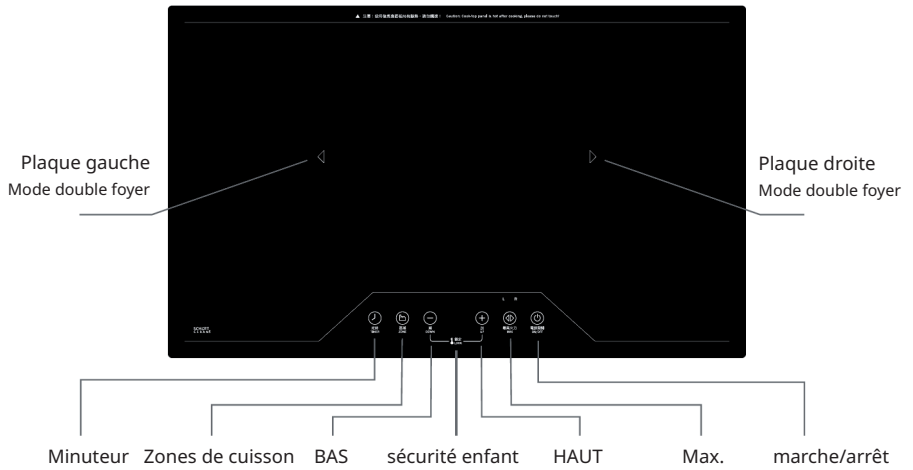
Si vous utilisez un pacemaker, n'utilisez cet appareil que sur autorisation de votre médecin.

- Lisez avec attention tous les conseils avant d'utiliser l'appareil et conservez ce mode d'emploi.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale mais domestique et dans des conditions similaires. En font partie les cuisines de bureaux, de fermes, hôtels motels, et installations qui offrent des services de type Bed & Breakfast.
- Ne saisissez pas la fiche avec des mains mouillées.
- Ne branchez pas l'appareil sur des prises déjà occupées par d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble secteur est endommagé ou que la fiche n'est pas correctement enfoncée dans la prise électrique.
- Ne modifiez aucune pièce de l'appareil et n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une flamme libre ou dans un endroit humide.
- Tenez les enfants à l'écart de l'appareil et installez l'appareil de sorte que les enfants ne puissent pas y accéder facilement.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface instable.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant que des ustensiles de cuisson y sont posés ou pendant qu'il est en service.
- N'utilisez pas l'appareil si les récipients de cuisson sont vides.
- Ne posez aucun objet métallique sur la plaque de cuisson, tels que couteaux, fourchettes, cuillers, couvercles, cannettes ou feuilles d'aluminium, tous ces objets peuvent devenir brûlants.
- Laissez suffisamment de place autour de l'appareil afin que l'air puisse circuler et que l'appareil ne surchauffe pas.
- Ne placez pas l'appareil sur un tapis, une nappe en plastique ou d'autres matériaux sensibles à la chaleur.
- Ne placez aucun papier entre les récipients et la plaque de cuisson, il pourrait prendre feu.
- Si la plaque de cuisson se brise, éteignez immédiatement l'appareil et faites-le réparer par un atelier professionnel. Faute de quoi vous risquez une électrocution.
- N'obstruez pas les entrées et sorties d'air.
- Ne touchez pas directement la plaque de cuisson tout de suite après une cuisson, elle reste longtemps chaude.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils susceptibles d'être influencés par le magnétisme, tels que radio, téléviseur ou lecteur de cassettes.

- Si le câble secteur ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, un professionnel agréé ou une personne qualifiée.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou dénuées d'expérience et / ou de connaissances si elles sont sous surveillance ou ont été formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers associés.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- La surface de la plaque de cuisson est brûlante pendant l'utilisation.
- Veillez à ce que les papiers aluminium ou les récipients en plastique ne se trouvent pas sur les plaques chaudes.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, ne posez aucun objet dessus.
- Avant utilisation de l'appareil, veuillez retirer vos bagues, montres ou autres objets portés sur le corps, car ceux-ci peuvent devenir brûlants s'ils se trouvent proches des plaques de cuisson.
- Utilisez seulement la vaisselle adaptée tel que décrit dans le mode d'emploi.
- Après l'utilisation, éteignez l'appareil en utilisant le bouton arrêt, ne vous reposez pas sur le détecteur de poêle.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni d'autre liquide sur l'appareil.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par des professionnels qualifiés.
- Veillez à ce que de la zone d'éclaboussures et l'environnement soit libre de toute surface métallique.
- Ne branchez pas l'appareil sur des prises extérieures commandées ou à des prises télécommandées.

Remarque : lorsque vous retirez les casseroles, la plaque à induction cesse de chauffer. Lorsque la plaque reste allumée après la cuisson, elle s'éteint automatiquement au bout de 2 heures. En mode Flex- Induction le vibreur retentit et la plaque de cuisson s'éteint 16 secondes après (30 secondes après dans les autres modes).

APERÇU DE L'APPAREIL



MISE EN ROUTE ET UTILISATION



ATTENTION

Risque de brûlure ! L'appareil et les surfaces de l'appareil sont brûlants pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, ne touchez aucune surface chaude.

Allumer l'appareil

- Placez les récipients de cuisson au milieu des surfaces de cuisson et branchez la fiche dans la prise.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt. L'affichage LED s'allume et indique [---]. Si vous n'appuyez pas dans la minute sur les touches ZONES, l'appareil se met automatiquement en mode veille.

Choisir une zone de cuisson

- Appuyez sur les touches ZONES et l'affichage indiquera [9]. L'appareil passe en mode Flex-Induction. L'appareil chauffe à la puissance 9 pré-réglée. Appuyez sur [+] ou [-] pour régler la puissance de chauffe entre 1 et 9.
- Appuyez encore sur la touche ZONES pour passer en mode double foyer. L'écran indique [99]. Lorsque le 9 clignote, appuyez sur [+] ou [-] pour régler la puissance souhaitée entre 1 et 9.

Touche MAX

- Appuyez 1x sur la touche MAX. La LED gauche [L] au-dessus du symbole s'allume et la plaque de gauche démarre à pleine puissance. Les touches [+] et [-] ne sont pas actives dans ce mode. La plaque de droite [R] ne chauffe pas.
- Appuyez 2x sur la touche MAX. La LED de droite [R] au-dessus du symbole s'allume et la plaque de droite démarre à pleine puissance. Les touches [+] et [-] ne sont pas actives dans ce mode. La plaque de gauche [L] ne chauffe pas.
- Appuyez 3x sur la touche MAX et les LED s'éteignent. L'appareil retourne en mode Flex-induction. L'appareil chauffe à la puissance 9 pré-réglée. Appuyez sur [+] ou [-] pour régler la puissance souhaitée entre 1 et 9.

Minuteur

Appuyez sur la touche TIMER, l'affichage du minuteur clignote. Vous pouvez régler le minuteur par intervalles de 5 minutes entre 0 et 180 minutes. Si vous appuyez sur la touche TIMER, l'écran affiche [0] et l'appareil passe en mode minuteur. Appuyez sur [+] ou [-] pour régler le minuteur entre 0 et 180 minutes. Patientez ensuite cinq secondes jusqu'à ce que la valeur sélectionnée soit prise en compte dans le mode de chauffe en cours. Si vous voulez vérifier combien de temps il reste, appuyez de nouveau sur la touche TIMER.

Fonction Memory : le minuteur dispose d'une fonction de mémorisation. Lorsque le minuteur est activé et que vous modifiez le mode de chauffe, le temps restant est pris en compte dans le nouveau mode et le minuteur poursuit son compte à rebours.

Pour quitter le minuteur, appuyez sur la touche marche/arrêt pour éteindre l'appareil et rallumez-le en appuyant de nouveau sur la touche marche/arrêt.

Sécurité enfant

Pour éviter de dérégler involontairement votre programme, appuyez en même temps sur les touches [+] et [-] pour activer la sécurité enfants. Le symbole cadenas [L] s'allume et toutes les touches sont alors bloquées. Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau et simultanément sur [+] et [-] ou bien appuyez sur la touche marche/arrêt pour redémarrer l'appareil sans limitation.

Protection contre les surchauffes

L'appareil est équipé d'une protection contre les surchauffes. Lorsque la casserole ou la poêle devient trop chaude, l'appareil s'éteint automatiquement le vibreur retentit et l'écran affiche E2. Si cela se produit, patientez quelques minutes et laissez l'appareil refroidir. Redémarrez ensuite l'appareil.

VAISSELLE ADAPTÉE

Utilisez uniquement les récipients de cuisson recommandés ici. Les autres récipients peuvent avoir des conséquences sur la capacité de chauffe et la qualité du champ d'induction.

Matériaux adaptés :

Acier ou fonte, fer émaillé, inox, casseroles et poêles à fond plat.

Formes adaptées :

- Mode Flex-Induction : casseroles & poêles à fond rond et un diamètre compris entre 14 cm et 26 cm.
- Autres modes : casseroles & poêles à fond rond et un diamètre compris entre 12 cm et 26 cm.



Casseroles en fonte



Bouilloires en fer



Sauteuse



Casserole en inox



Poêle en fer



Casserole émaillée



Casserole en fer émaillé

Matériaux inadaptés :

Verre résistant à la chaleur, récipients en céramique, cuivre, casseroles et poêles en aluminium.

Formes inadaptées :

- Mode Flex-Induction : casseroles et poêles arrondies avec une surface inférieure de diamètre inférieur à 14 cm.
- Autres modes : casseroles et poêles arrondies avec une surface inférieure de diamètre inférieur à 14 cm.



Casseroles à fond arrondi



Bouilloires en cuivre ou aluminium



Marmites



Casseroles avec pieds



Casseroles en céramique



Casseroles résistantes à la chaleur

La puissance du champ d'induction peut varier en fonction de la taille des ustensiles et de leur matériau.

Le foyer d'induction peut reconnaître automatiquement les récipients de cuisson. Veuillez tester vos récipients : placez le récipient choisi au centre de la plaque de cuisson. Si la LED correspondant à la zone de cuisson choisie reste inchangée, ou si le vibreur reste muet, alors le récipient convient à cette plaque de cuisson. Si l'affichage indique [E0] en mode simple ou double et que le vibreur retentit, le récipient n'est pas adapté à cette plaque à induction. L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Bruits : parfois, l'utilisation de récipients de cuisson à fond multicouches peut provoquer des bruits indésirables. Le choix de récipients adaptés peut résoudre ce problème.

Bruits stridents : si des récipients de cuisson composés de deux matériaux différents sont utilisés sur des champs voisins sur la plaque de cuisson, il peut se produire un bruit strident causé par la différence de fréquence de vibrations dans la zone de cuisson. Cela est particulièrement vrai en mode Flex-Induction et en mode double foyer. Le choix de récipients adaptés peut résoudre ce problème.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Si vous utilisez des poêles et casseroles sales, cela peut provoquer des décolorations de la plaque de cuisson.
- Pour le nettoyage de la plaque à induction, n'utilisez pas d'essence ni de solvants, poudre à récurer ou à polir.
- Essuyez la surface supérieure avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle.
- Nettoyez les entrées et sorties d'air à l'aspirateur.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'eau courante, elle pourrait pénétrer dans les ouvertures et endommager l'électronique.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

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

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Hoja de datos del producto	34
Indicaciones de seguridad	35
Descripción del aparato	37
Puesta en marcha y uso	38
Batería de cocina adecuada	40
Limpieza y cuidado	41
Indicaciones sobre la retirada del aparato	42
Fabricante e importador (Reino Unido)	42

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10031633
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	3500 W
Dimensiones (ancho x alto x largo)	8,2 cm x 69,0 cm x 42,0 cm

HOJA DE DATOS DEL PRODUCTO

	Símbolo	Valor	Unidad	
Identificación del producto		10031633		
Tipo de módulo de cocina		Placa móvil		
Número de zonas de cocción y/o superficies de cocción		1		
Tecnología de calentamiento (Zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción por irradiación, hornillos)		Zona de cocción por inducción		
En zonas o superficies de cocción circulares: Diámetro de la superficie aprovechable para cada zona de cocción calentada, con una exactitud de 5 mm.	Ø		n/a	cm
En zonas o superficies de cocción no circulares: Largo y ancho de la superficie aprovechable para cada zona de cocción y toda superficie de cocción calentada, con exactitud de 5 mm.	L A		65 38	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	Izquierda y derecha Izquierda o derecha	177 185,8	Wh/kg
Consumo de energía del módulo de cocción por kg	EC Cocina eléctrica	182,9	Wh/kg	

INDICACIONES DE SEGURIDAD

AVISO IMPORTANTE PARA PACIENTES CON MARCAPASOS:

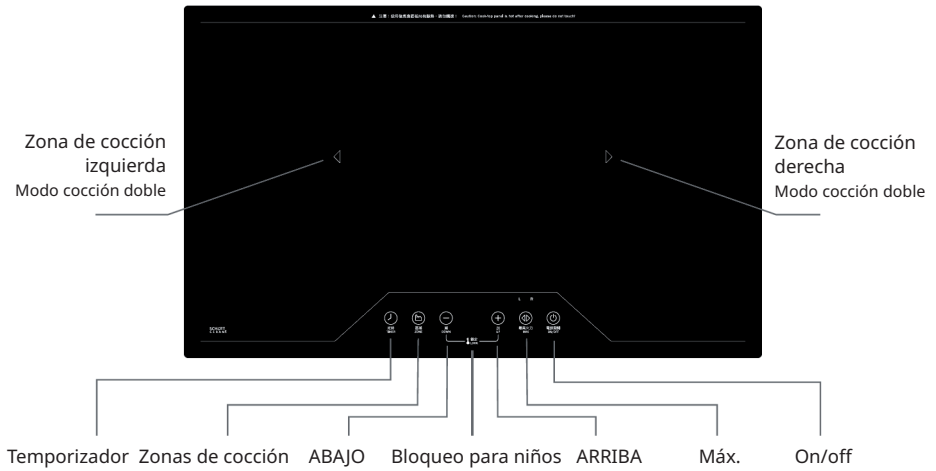
Si posee un marcapasos, utilice el producto solo bajo consentimiento de su médico.

- Lea atentamente estas indicaciones antes de usar el aparato y conserve las instrucciones.
- Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares. Entre estos se encuentran oficinas, granjas, hoteles, moteles e instalaciones que ofrecen servicio bed&breakfast.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- No conecte el aparato a tomas de corriente en la que ya se encuentren conectados otros dispositivos eléctricos.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está averiado o si el enchufe no encaja correctamente en la toma de corriente.
- No modifique las piezas del aparato ni intente reparar el aparato usted mismo.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de ignición ni en entornos húmedos.
- Coloque el aparato de tal manera que los niños no puedan acceder a él.
- No coloque el aparato sobre superficies estables.
- No mueva el aparato si hay ollas encima ni si se encuentran en funcionamiento.
- No utilice el aparato si no hay alimentos dentro de la olla.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas ni papel de aluminio sobre el hornillo; podrían alcanzar temperaturas muy elevadas.
- Deje suficiente distancia alrededor del aparato para que el aire pueda circular correctamente y el aparato no se caliente.
- No coloque el aparato sobre alfombras, manteles de plástico ni otros materiales que sean sensibles al calor.
- No coloque papel entre los recipientes y el hornillo, podría entrar en combustión.
- Si la placa se rompe, apague el aparato inmediatamente y contacte con un servicio técnico para su reparación. De lo contrario, existirá el riesgo de descarga eléctrica.
- No cubra los orificios de entrada y salida.
- No toque la placa justo después de su funcionamiento, todavía estará caliente.
- No coloque el aparato cerca de otro al que puedan afectar los imanes, como radios, televisores o radiocasetes.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.

- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas o carentes de la experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización y las indicaciones de seguridad, y hayan entendido los riesgos resultantes.
- Los niños no podrán limpiar y realizar tareas de mantenimiento a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- La superficie de la placa de cocción pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el funcionamiento.
- Asegúrese de que no haya papel de aluminio ni recipientes de plástico sobre las placas calientes.
- No almacene ningún objeto encima del aparato cuando no lo utilice.
- Antes de utilizar el aparato, quítese anillos, relojes o elementos similares, pues estos pueden alcanzar temperaturas muy elevadas si los expone cerca de la placa de cocción.
- Utilice la batería de cocina adecuada según se describe en estas instrucciones.
- Después de su uso, apague el aparato mediante el interruptor off. No toque el detector de las ollas y sartenes.
- No rocíe el aparato con agua ni ningún otro líquido.
- Las reparaciones deberán ser realizadas solamente por personal cualificado.
- Asegúrese de que la zona del entorno está libre de superficies metálicas.
- No conecte el aparato a tomas de corriente manejadas por control remoto ni con temporizador.

Nota: cuando retire las ollas, la placa de inducción deja de calentar. Si la placa de cocción permanece encendida tras la cocción, esta se apagará automáticamente tras 2 horas. En el modo flex inducción escuchará un zumbido y la placa se apaga a los 16 segundos (tras 30 segundos en otro modo de operación).

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



PUESTA EN MARCHA Y USO



ATENCIÓN

Riesgo de quemaduras. El aparato y sus superficies pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el funcionamiento. Para evitar quemaduras, no toque las superficies calientes.

Encender el aparato

- Coloque la batería de cocina en el centro de las zonas de cocción y conecte el enchufe a la toma de corriente.
- Pulse el botón on/off. El indicador LED se enciende y muestra [--]. Si no pulsa el botón de menú en un minuto, el aparato pasa automáticamente al modo standby.

Seleccionar zona de cocción

- Pulse el botón ZONA y el display muestra [9]. El aparato pasa al modo flex inducción. El aparato calienta hasta el nivel predeterminado 9. Pulse [+] o [-] para regular la potencia de calentamiento entre 1 y 9.
- Pulse de nuevo el botón ZONA para cambiar al modo de zona de cocción doble. El display muestra [99]. Cuando el 9 parpadee, pulse [+] o [-] para regular la potencia de calentamiento entre 1 y 9.

Botón máx.

- Pulse una vez el botón MAX. El LED izquierdo [L] sobre el símbolo se ilumina y la zona de cocción izquierda se pone en marcha a máxima potencia. Las teclas [+] y [-] no pueden utilizarse en este modo. La zona de cocción derecha [R] no se calentará.
- Pulse dos veces el botón MAX. El LED derecho [R] sobre el símbolo se ilumina y la zona de cocción derecha se pone en marcha a máxima potencia. Las teclas [+] y [-] no pueden utilizarse en este modo. La zona de cocción izquierda [L] no se calentará.
- Pulse tres veces el botón MAX y los LED se apagan. El aparato pasa de nuevo al modo flex inducción. El aparato calienta hasta el nivel predeterminado 9. Pulse [+] o [-] para regular la potencia de calentamiento entre 1 y 9.

Temporizador

Pulse el botón TIMER y el indicador del temporizador parpadea. Puede ajustar el temporizador en intervalos de 5 minutos desde 0 a 180 minutos. Si pulsa el botón TIMER, el display muestra [0] y el aparato pasa al modo temporizador. Pulse [+] o [-] para regular el temporizador entre 0 y 180 minutos. Espere cinco segundos hasta que la selección cambie a los valores introducidos del modo de calentamiento actual. Si desea saber cuánto le queda al temporizador, pulse de nuevo TIMER.

Función memoria: el temporizador dispone de una función de memoria. Cuando el temporizador está activo y el modo de calentamiento se modifica, el resto del tiempo se toma para el modo nuevo y el temporizador sigue descontando tiempo.

Para desactivar el temporizador, pulse el botón off para apagar el aparato y enciéndalo de nuevo pulsando otra vez el botón on/off.

Bloqueo para niños

Para evitar una manipulación en los ajustes no deseada, pulse simultáneamente [+] y [-] para activar el bloqueo infantil. El símbolo del candado [L] se enciende y las teclas quedan bloqueadas. Para desbloquear las teclas, pulse de nuevo simultáneamente [+] y [-] o pulse on/off para reiniciar el aparato sin bloqueo.

Protección contra calentamiento

El aparato está equipado con una función contra el sobrecalentamiento. Si la sartén o la olla adquieren una temperatura muy elevada, el aparato se apaga automáticamente, suena un zumbido y el display muestra E2. Si esto ocurre, espere unos minutos a que el aparato se enfríe. Encienda de nuevo el aparato.

BATERÍA DE COCINA ADECUADA

Utilice exclusivamente la batería de cocina recomendada en estas instrucciones. Otro tipo de batería de cocina puede influir negativamente en la capacidad de calentamiento y en la calidad de la placa de inducción.

Materiales adecuados:

Acero o hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, ollas de fondo plano y sartenes.

Tamaño adecuada:

- Modo flex inducción: Sartenes y ollas con un fondo redondeado y un diámetro comprendido entre 14 y 26 cm.
- Otros modos: Sartenes y ollas con un fondo redondeado y un diámetro comprendido entre 12 y 26 cm.



Sartén de hierro fundido



Hervidor de hierro



Sartén para freír



Olla de acero inoxidable



Sartén de hierro



Olla esmaltada



Olla de hierro esmaltada

Materiales no adecuados:

Cristal resistente al calor, recipientes de cerámica, cobre, sartenes y ollas de aluminio.

Forma no adecuada:

- Modo flex inducción: Ollas/sartenes con fondo redondeado con un diámetro inferior a 14 cm.
- Otros modos: ollas/sartenes con fondo redondeado con un diámetro inferior a 14 cm.



Hervidores con fondo redondeado



Hervidores de cobre o aluminio



Freidoras de inmersión



Ollas con patas



Ollas de cerámica



Ollas resistentes al calor

La potencia de la placa de inducción puede variar en función del tamaño y del material utilizado.

El fogón de inducción puede reconocer automáticamente la batería de cocina. Pruebe su batería de cocina: coloque el elemento seleccionado en el centro de la placa de cocción. Si el indicador LED de la zona correspondiente permanece invariable y si no suena el zumbador, el tipo de batería de cocina es adecuado para la placa de inducción. Si en el modo individual o doble aparece el indicador [E0] y el zumbador suena, el tipo de batería de cocina no es adecuado para la placa de inducción. El aparato se apaga tras 30 segundos automáticamente.

Sonidos: a veces el uso de batería de cocina con fondos de varias capas puede provocar sonidos no deseados. La selección de un tipo de material adecuado puede solucionar este problema.

Sonidos afilados: Si el objeto de cocina está fabricado en dos materiales diferentes en zonas limítrofes en contacto con la placa de cocción, pueden provocar un ruido afilado provocado por distintas frecuencias de vibraciones en la zona de cocción. Esto se produce especialmente en el modo flex inducción y en el modo de doble zona de cocción. La selección de un tipo de material adecuado puede solucionar este problema.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato y deje que este se enfríe por completo.
- Si utiliza sartenes y ollas sucias, pueden provocarse decoloraciones en la placa de cocción.
- No utilice productos abrasivos, esponjas abrasivas ni objetos punzantes para la limpieza de la placa de inducción.
- Limpie la superficie del aparato con un paño húmedo y un poco de detergente lavavajillas.
- Limpie las entradas y salidas de aire con la aspiradora.
- Nunca limpie el aparato con agua, podría introducirse en los orificios y dañar los componentes electrónicos

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

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

Gentile cliente,

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



INDICE

Scheda informativa del prodotto	44
Avvertenze di sicurezza	45
Panoramica del dispositivo	47
Messa in funzione e utilizzo	48
Stoviglie idonee	50
Pulizia e manutenzione	51
Avviso di smaltimento	52
Produttore e importatore (UK)	52

DATI TECNICI

Numero articolo	10031633
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	3500 W
Dimensioni (A x L x P)	8,2 cm x 69,0 cm x 42,0 cm

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

	Simbolo	Valore	Unità
Numero di riconoscimento del modello		10031633	
Tipo di piano cottura		Piano cottura mobile	
Numero di zone e/o aree di cottura		1	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zona di cottura radiante, piastre solide)		Piano di cottura a induzione	
Per zone o aree di cottura circolari: il diametro dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato sui 5 mm più prossimi	Ø		N/D cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate sui 5 mm più prossimi	L A		65 38 cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	Sinistra e destra Sinistra o destra	177 185,8 Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	EC Piano di cottura elettrico	182,9	Wh/kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

NOTA IMPORTANTE PER I PAZIENTI CON PACEMAKER:

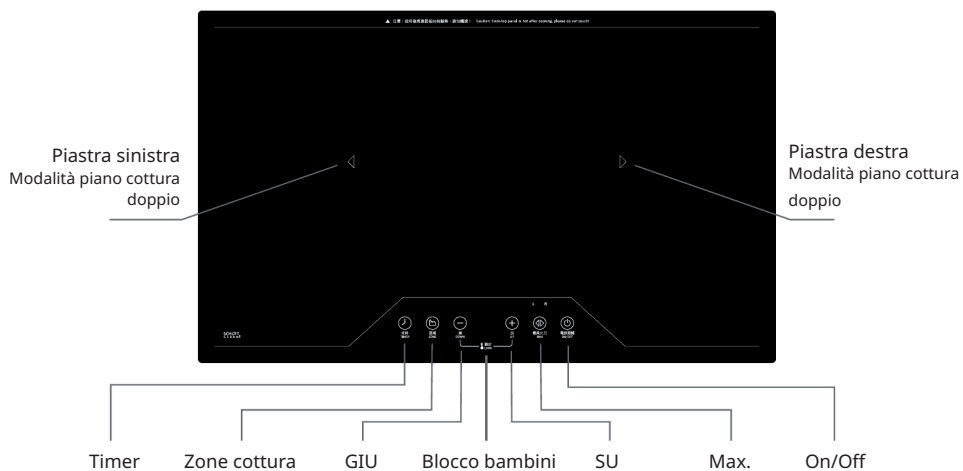
se si utilizza un pacemaker, utilizzare il prodotto solo sotto la guida del proprio medico.

- Leggere attentamente tutte le indicazioni prima dell'uso e conservare il manuale.
- Il dispositivo non è adatto a uso commerciale, ma solo domestico e in contesti simili. Questi includono cucine presso uffici, agriturismi, hotel, motel e stabilimenti che offrono bed & breakfast.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Non collegare il dispositivo a prese multiple.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato o se la spina non è inserita correttamente nella presa elettrica.
- Non modificare alcun componente del dispositivo e non cercare di ripararlo autonomamente.
- Non posizionare il dispositivo vicino a fiamme libere o in luoghi umidi.
- Tenere i bambini lontano dal dispositivo e posizionarlo in modo che i bambini non possano raggiungerlo con facilità.
- Non posizionare il dispositivo su superfici instabili.
- Non spostare il dispositivo se ci sono poggiate sopra stoviglie o se è in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo se le stoviglie sono vuote.
- Non poggiare oggetti metallici sul piano cottura, come coltelli, forchette, cucchiari, coperchi, caraffe e carta stagnola, altrimenti potrebbero diventare bollenti.
- Lasciare spazio sufficiente intorno al dispositivo per assicurare la circolazione dell'aria ed evitare il surriscaldamento.
- Non poggiare il dispositivo su tappeti e tovaglie di plastica o su altri materiali sensibili al calore.
- Non mettere carta tra stoviglie e piano cottura, altrimenti potrebbe prendere fuoco.
- Se il piano cottura si rompe, spegnere immediatamente il dispositivo e farlo riparare da un'azienda tecnica specializzata. In caso contrario, si corre il rischio di scosse elettriche.
- Non coprire i punti di ingresso e uscita dell'aria.
- Non toccare il piano cottura direttamente dopo l'uso, dato che rimane caldo ancora a lungo.
- Non posizionare il prodotto vicino ad altri dispositivi che potrebbero essere influenzati negativamente dai magneti, come radio, televisori o mangiacassette.

- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali o con conoscenza e/o esperienza insufficienti, solo se sono tenuti sotto controllo o se sono stati istruiti sulle modalità di utilizzo sicuro del dispositivo e comprendono i rischi che ne risultano.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non possono essere realizzate da bambini, a meno che siano maggiori di 8 anni e siano costantemente supervisionati.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- La superficie del piano cottura diventa bollente durante l'uso.
- Assicurarsi che non ci siano carta stagnola o contenitori di plastica sul piano cottura bollente.
- Quando non si utilizza il dispositivo, non poggiarci sopra alcun oggetto.
- Prima di utilizzare il dispositivo, togliere anelli, orologi o altri oggetti simili che si indossano, dato che possono diventare bollenti se si trovano nelle vicinanze del piano cottura.
- Utilizzare solo stoviglie adatte, come descritto nel manuale.
- Dopo l'uso, spegnere il dispositivo con l'apposito interruttore. Non fare affidamento sul sistema di rilevamento di pentole e padelle.
- Non spruzzare acqua o altri liquidi sul dispositivo.
- Eventuali riparazioni devono essere realizzate esclusivamente da personale qualificato.
- Assicurarsi che la zona circostante soggetta a eventuali spruzzi sia priva di superfici metalliche.
- Non collegare assolutamente il dispositivo a timer esterni o a prese elettriche con comando a distanza.

Nota: quando si toglie la pentola, il piano a induzione smette di scaldare. Se la zona viene lasciata accesa dopo la cottura, si spegne automaticamente dopo 2 ore. In modalità a induzione flex, viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si spegne dopo 16 secondi (dopo 30 secondi nelle altre modalità di funzionamento).

PANORAMICA DEL DISPOSITIVO



MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Il dispositivo e le superfici del dispositivo diventano molto calde durante l'uso. Non toccare le superfici calde per evitare di ustionarsi.

Accendere il dispositivo

- Posizionare la pentola al centro della piastra e inserire la spina nella presa.
- Premere il tasto on/off. La spia a LED si accende e appare [---]. Se non si preme il tasto ZONE entro un minuto, il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.

Selezionare la zona di cottura

- Premere il tasto ZONE e sul display compare [9]. Il dispositivo passa in modalità induzione flex. Il dispositivo si aziona con il livello predefinito 9. Premere [+] o [-] per impostare l'intensità di riscaldamento desiderata (livello compreso tra 1 e 9).
- Premere di nuovo il tasto ZONE per passare in modalità piano cottura doppio. Sul display compare [99]. Se lampeggia 9, premere [+] o [-] per impostare il la potenza di riscaldamento desiderata (livello compreso tra 1 e 9).

Tasto MAX

- Premere una volta il tasto MAX. La spia a LED sinistra [L] sopra il simbolo si accende e la piastra sinistra è in funzione alla massima potenza. I tasti [+] e [-] non possono essere utilizzati in questa modalità. La piastra destra [R] non è in funzione.
- Premere due volte il tasto MAX. La spia a LED destra [R] sopra il simbolo si accende e la piastra destra è in funzione alla massima potenza. I tasti [+] e [-] non possono essere utilizzati in questa modalità. La piastra sinistra [L] non è in funzione.
- Premere tre volte il tasto MAX: le spie a LED si spengono. Il dispositivo passa di nuovo in modalità induzione flex. Il dispositivo è in funzione al livello predefinito 9. Premere i tasti [+] o [-] per impostare la potenza di riscaldamento desiderata (livello compreso tra 1 e 9).

Timer

Premere il tasto TIMER ed il display del timer lampeggia. È possibile impostare il timer ad incrementi di 5 minuti. Il tempo impostabile è compreso tra 0 e 180 minuti. Premendo il tasto TIMER, sul display compare [0] e il dispositivo passa in modalità timer. Premere [+] o [-] per impostare il timer. Il tempo impostabile è compreso tra 0 e 180 minuti. Dopo 5 secondi sul display appare la funzione corrispondente. Per sapere per quanto tempo il timer è ancora in funzione, premere di nuovo il tasto TIMER.

Funzione di memoria: il timer dispone di una funzione di memoria. Se il timer è attivo e si cambia modalità, il tempo rimanente viene trasferito alla nuova modalità e il timer prosegue con il conteggio.

Per disattivare il timer, premere il tasto on/off per spegnere il dispositivo e poi riaccenderlo con il tasto on/off.

Blocco bambini

Per evitare che le impostazioni vengano modificate, attivare il blocco bambini premendo contemporaneamente il tasto [+] e [-]. Il simbolo di blocco [L] si accende e tutti i tasti vengono bloccati. Per sbloccare i tasti, premere contemporaneamente [+] e [-] oppure premere il tasto on/off per riavviare il dispositivo senza blocco tasti.

Protezione anti-surriscaldamento

Il dispositivo è dotato di una protezione contro il surriscaldamento. Se la pentola o la padella diventa troppo calda, il dispositivo si spegne automaticamente, viene emesso un segnale acustico e sul display compare E2. Se ciò dovesse verificarsi, attendere qualche minuto e far raffreddare il dispositivo. In seguito riavviare il dispositivo.

STOVIGLIE IDONEE

Utilizzare solo le stoviglie consigliate. Altri tipi di stoviglie possono influenzare negativamente le prestazioni del dispositivo.

Materiali adatti:

Acciaio o ghisa, ferro smaltato, acciaio inossidabile, pentole e padelle con fondo piano.

Forma adatta:

- Modalità induzione flex: pentole e padelle con fondo rotondo e un diametro compreso tra 14 cm e 26 cm.
- Altre modalità: pentole e padelle con fondo rotondo e un diametro compreso tra 12 cm e 26 cm.



Pentola in ghisa



Casseruola in ferro



Padella per friggere



Pentola in acciaio inossidabile



Padella in ferro



Pentola smaltata



Pentola in ferro smaltata

Materiali non idonei:

Vetro non resistente al calore, contenitori in ceramica, rame, padelle/pentole in alluminio.

Forme non adatte:

- Modalità induzione flex: padelle/pentole tonde con un fondo inferiore ai 14 cm.
- Altra modalità: padelle/pentole tonde con un fondo inferiore ai 14 cm.



Pentole con fondo tondo



Casseruola in rame o in alluminio



Pentola per friggere



Pentole con piedi di appoggio



Pentole in ceramica



Pentole resistenti al calore

La potenza del dispositivo può variare in base alle dimensioni delle stoviglie e al materiale.

Il dispositivo è in grado di rilevare automaticamente le pentole. Fare la seguente verifica: posizionare la pentola che si intende utilizzare al centro della piastra. La pentola è idonea se la spia a LED corrispondente alla piastra non si modifica oppure se non viene emesso alcun segnale acustico. La pentola non è idonea se in modalità piano cottura doppio o singolo appare la spia [E0] e viene emesso un segnale acustico. Il dispositivo si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Rumori: l'uso di pentole con un fondo multistrato può comportare rumori indesiderati. Utilizzare una pentola idonea per risolvere il problema.

Rumori acuti: se si utilizzano pentole di due diversi materiali vicine tra di loro, è possibile che si senta un rumore causato da diverse frequenze di vibrazioni. Ciò può accadere soprattutto in modalità induzione flex e in modalità piano cottura doppio. Scegliere una pentola adatta per risolvere il problema.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia staccare la spina dalla presa e far raffreddare completamente il dispositivo.
- Se si utilizzano padelle e pentole sporche, ciò può comportare lo scolorimento del dispositivo.
- Non utilizzare per la pulizia benzina, solventi, prodotti abrasivi o lucidanti.
- Pulire la superficie del dispositivo con un panno umido e un po' di detersivo per piatti.
- Pulire le prese d'aria con un aspirapolvere.
- Non pulire mai il dispositivo con acqua corrente poiché l'acqua potrebbe penetrare nelle aperture e danneggiare le parti elettroniche.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

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

Geachte klant,

gefeliciteerd met de aanschaf van dit apparaat. Lees de hierna volgende handleiding aandachtig door en volg de instructies op om schade te voorkomen. Voor schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van de instructies of door onjuist gebruik nemen wij geen verantwoordelijkheid. Scan de QR code voor toegang tot de meest actuele gebruikershandleiding en voor meer informatie rondom het artikel.



INHOUDSOPGAVE

Productinformatieblad 54
Veiligheidsinstructies 55
Overzicht apparaat 57
Ingebruikname en bediening 58
Geschikt kookgerei 60
Reiniging en onderhoud 61
Instructies voor afvoer 62
Fabrikant & importeur (UK) 62

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer	10031633
Stroomvoorziening	220-240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen	3500 W
Afmetingen (HxBxD)	8,2 x 69 x 42 cm

PRODUCTINFORMATIEBLAD

	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie model	10031633		
Type kookplaat	Mobiële kookplaat		
Aantal kookzones en/ of vlaktes		1	
Verwarmingstechniek (inductiekookzones en -kookvlaktes, stralingsverwarming, kookplaten)	Inductiekookzone		
Bij cirkelvormige kookzones- of vlaktes: doorsnede van het bruikbare oppervlak voor elke elektrisch verwarmde kookzone, tot op 5 mm nauwkeurig.	Ø		N/A cm
Wanneer niet cirkelvormig Kookzones of -vlaktes: lengte en breedte van het bruikbare oppervlak voor elke elektrisch verwarmde kookzone en elke elektrisch verwarmde kookvlakte, tot op 5 mm nauwkeurig.	L B		65 38 cm
Energieverbruik per kookzone of -vlakke per kg	EC Elektrisch Kookveld	Links en rechts Links of rechts	177 185,8 Wh/kg
Energieverbruik kookplaat per kg	EC Elektrisch Kookveld	182,9	Wh/kg

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR PATIËNTEN MET EEN PACEMAKER:

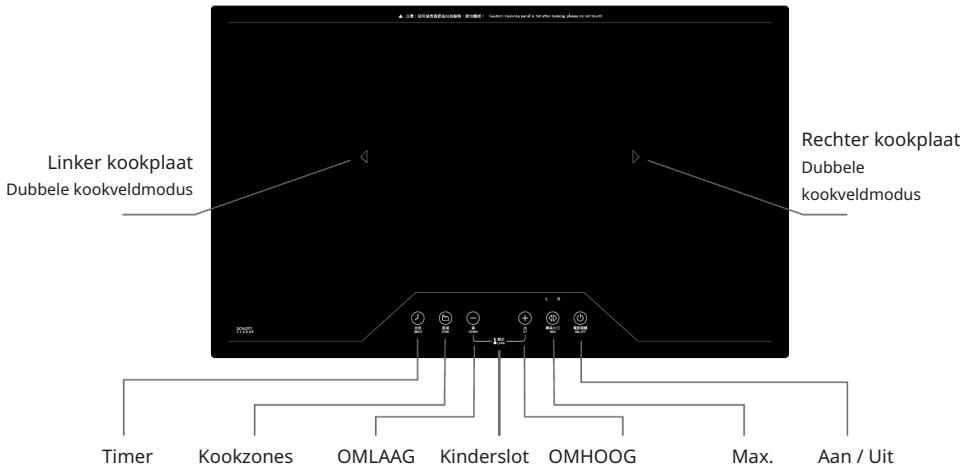
Wanneer u een pacemaker heeft gebruikt u het artikel uitsluitend op voorschrift van uw arts.

- Lees alle instructies voor gebruik goed door en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.
- Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik, maar voor gebruik in een conventioneel huishouden en gelijkwaardige omgevingen. Hieronder vallen keukens in kantoorgebouwen, boerderijen, hotels, motels en etablissementen die Bed & Breakfast aanbieden.
- Pak de stekker niet met natte handen vast.
- Sluit het apparaat niet aan op een stekkerdoos met meerdere stopcontacten.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stroomkabel of stekker beschadigd zijn of wanneer de stekker niet goed in het stopcontact zit.
- Verander niets aan de individuele componenten en probeer niet het apparaat zelf te repareren.
- Plaats het apparaat niet in de nabijheid van open vuur of op vochtige plaatsen.
- Houdt het apparaat buiten bereik van kinderen en plaats het zo dat kinderen er niet of lastig bij kunnen komen.
- Plaats het apparaat niet op instabiele oppervlaktes.
- Beweeg het apparaat niet terwijl er kookgerei op staat of het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet met kookgerei zonder inhoud.
- Leg of zet geen metalen voorwerpen, zoals messen, lepels, vorken, deksels, kannen of aluminium folie, op de kookplaat, want dat kan heel heet worden.
- Laat rondom het apparaat voldoende plaats vrij zodat de lucht kan circuleren en het apparaat niet oververhit raakt.
- Plaats het apparaat niet op tapijt, plastic tafelkleden of andere materialen die gevoelig voor hitte zijn.
- Leg geen papier tussen het kookgerei en de kookplaat aangezien dit vlam kan vatten.
- Wanneer de kookplaat breekt schakelt u het apparaat direct uit en laat het door een vakbedrijf repareren. Anders bestaat het gevaar op elektrische schokken.
- Dek de ventilatieopeningen niet af.
- Raak de kookplaat niet direct na het koken aan, ze blijft nog lange tijd heet.
- Plaats het apparaat niet dichtbij een andere apparaat dat door magneten kan worden beïnvloed zoals een radio, televisie of cassettedeck.

- Wanneer de stroomkabel of stekker beschadigd is moet die door de fabrikant, een geautoriseerd bedrijf of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon worden vervangen.
- Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar evenals door personen met verminderde fysieke, sensorische en geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en/of ervaring worden gebruikt wanneer deze onder toezicht staan of zijn ingelicht omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voorkomende gevaren begrijpen.
- Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij die 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Het oppervlakte van de kookplaat wordt tijdens het gebruik heel heet.
- Laat erop dat er geen aluminiumfolie of plastic bakjes op de hete kookplaat liggen.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer u het niet gebruikt.
- Doe ringen, horloges of andere op het lichaam gedragen objecten af voordat u het apparaat gebruikt aangezien die heel heet worden wanneer ze in de nabijheid van de kookplaat komen.
- Gebruik alleen geschikt kookgerei, zoals beschreven in de handleiding.
- Schakel het apparaat na gebruik uit via de uit-schakelaar. Vertrouw niet uitsluitend op de pandetectie.
- Besproei het apparaat niet met water of andere vloeistof(fen).
- Reparaties mogen alleen door gekwalificeerde personen worden uitgevoerd.
- Zorg ervoor dat de spatzone en de omgeving vrij zijn van metalen oppervlaktes.
- Sluit het apparaat niet op een externe timer of op een op afstand gestuurd stopcontact aan.

Let op! Wanneer de pan weggehaald wordt stopt de inductiekookplaat met verwarmen. Wanneer de kookplaat na het koken aan blijft staan schakelt hij zichzelf na 2 uur automatisch uit. In de flex-inductiemodus klinkt een zoemer en schakelt de kookplaat de kookplaat zich na 16 seconden uit (na 30 seconden in andere bedrijfsmodi).

OVERZICHT APPARAAT



INGEBRUIKNAME EN BEDIENING



LET OP

verbrandingsgevaar! het apparaat en alle oppervlaktes worden heel heet tijdens het gebruik. Om brandwonden te voorkomen raakt u geen enkel heet oppervlakte aan.

Apparaat inschakelen

- Plaats het kookgerei in het midden van de kookvlaktes en steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op aan / uit. De ledweergave wordt actief en geeft [---] aan. Wanneer u niet binnen een minuut op een ZONE-toets drukt gaat het apparaat automatisch in stand-by.

Kookzone selecteren

- Druk op de ZONE-toets en het display zal [9] weergeven. Het apparaat gaat in flex-inductiemodus. Het apparaat verwarmt op de vooraf ingestelde stand 9. Druk op [+] of [-] om de gewenste stand in te stellen tussen 1-9.
- Druk opnieuw op de ZONE-toets om naar dubbele kookplaatmodus te wisselen. Het display geeft [99] aan. Wanneer 9 knippert drukt u op [+] of [-] om de gewenste stand in te stellen tussen 1-9.

MAX-toets

- Druk 1 keer op de MAX-toets. De linker [L] led boven het symbool licht op en de linker kookplaat werkt op maximaal vermogen. De [+] en [-] toets kunnen in deze modus niet gebruikt worden. De rechter kookplaat [R] wordt niet verwarmd.
- Druk 2 keer op de MAX-toets. De rechter [R] led boven het symbool licht op en de rechter kookplaat werkt op maximaal vermogen. De [+] en [-] toets kunnen in deze modus niet gebruikt worden. De linker kookplaat [L] wordt niet verwarmd.
- Druk drie keer op de MAX-toets en de ledlampjes gaan uit. Het apparaat gaat terug naar flex-inductiemodus. Het apparaat verwarmt op de vooraf ingestelde stand 9. Druk op [+] of [-] om de gewenste stand in te stellen tussen 1-9.

Timer

Druk op de TIMER-toets en de timerweergave knippert. U kunt de timer in stappen van 5 minuten instellen tussen 0-180 minuten. Wanneer u op de TIMER-toets drukt geeft het display [0] aan en het apparaat gaat naar timermodus. Druk op [+] of [-] om de timer in te stellen tussen 0-180 minuten. Wacht vervolgens vijf seconden tot de selectie verandert in de ingestelde waarde van de huidige verwarmingsmodus. Wanneer u wilt weten hoelang de timer nog loopt drukt u opnieuw op de TIMER-toets.

Memory functie: De timer beschikt over een geheugenfunctie. Wanneer de timer actief is en de verwarmingsmodus wordt gewijzigd wordt de resterende tijd in de nieuwe modus overgenomen en de timer telt verder af.

Om de timer uit te schakelen drukt u op de aan / uit toets om het apparaat uit te zetten en vervolgens zet u het opnieuw aan door nogmaals op de aan / uit te drukken.

Kinderslot

Om het ongewenst wijzigen van de instellen te voorkomen kunt u het kinderslot activeren door gelijktijdig op de [+] en [-] toetsen te drukken. Het slot-symbool [L] licht op en alle toetsen zijn geblokkeerd. Om de toetsen weer vrij te geven drukt u opnieuw gelijktijdig op de [+] en [-] toetsen of u drukt op de aan / uit toets om het apparaat opnieuw op te starten zonder blokkade.

Oververhittingsbescherming

Het apparaat is voorzien van een oververhittingsbescherming. Wanneer de pot of pan te heet wordt schakelt het apparaat zichzelf automatisch uit, er klinkt een zoemtoon en op het display verschijnt E2. Wanneer dit gebeurt wacht u een paar minuten en laat u het apparaat afkoelen. Zet het apparaat vervolgens weer aan.

GESCHIKT KOOKGEREI

Gebruik uitsluitend het hier aanbevolen kookgerei. Ander kookgerei kan de capaciteit en de kwaliteit van de inductiekookplaat beïnvloeden.

Geschikte materialen:

staal of gietijzer, geëmailleerd ijzer, edelstaal, potten en pannen met platte bodems.

Geschikte vorm:

- flex-inductiemodus: potten en pannen met ronde bodems en een doorsnede van 14 tot 26 cm.
- Andere modi: potten en pannen met ronde bodems en een doorsnede van 12 tot 26 cm.



Gietijzeren pan



Ijzeren ketel



Frituurpan



Edelstalen pan



Ijzeren pan



Geëmailleerde pan



Geëmailleerde ijzeren pan

Ongeschikte materialen:

hittebestendig glas, keramisch gerei, koper, aluminium pannen/houders.

Ongeschikte vormen:

- flex-inductiemodus: afgeronde potten/ pannen met een onderkant die kleiner dan 14 cm is.
- Andere modi: afgeronde potten/ pannen met een onderkant die kleiner dan 14 cm is.



Pannen met afgeronde bodem



Ketel van koper of aluminium



Friteuse



Pannen met pootjes



Keramisch kookgerei



Hittebestendige pannen

Het vermogen van de inductiekookplaat kan variëren afhankelijk van de gekozen maat en materiaal van het kookgerei.

De inductiekookplaat kan kookgerei automatisch herkennen. Test a.u.b. uw kookgerei: plaats de door u geselecteerde pan in het midden van de kookplaat. Wanneer de ledweergave voor de kookzone niets aangeeft of wanneer de zoemer niet klinkt is het kookgerei geschikt voor de inductiekookplaat. Wanneer in de single- of dual-hob-modus de weergave [E0] verschijnt en de zoemer klinkt is het kookgerei niet geschikt voor deze inductiekookplaat. Het apparaat schakelt zich na 30 seconden automatisch uit.

Geluiden: soms kan het gebruik van kookgerei met een meerlaagse bodem leiden tot ongewenste geluiden. Het kiezen van geschikt kookgerei kan dit probleem voorkomen.

Scherpe geluiden: wanneer kookgerei van twee verschillende materialen naast elkaar op de kookplaat worden gebruikt kan een scherp geluid klinken dat veroorzaakt wordt door de verschillende trillingsfrequenties in de verwarmingszone. Dit is vooral het geval in de flex-inductiemodus en de dubbele kookveldmodus. Het kiezen van geschikt kookgerei kan dit probleem voorkomen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Neem voor het reinigen de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat, indien nodig, volledig afkoelen.
- Het gebruik van vieze potten en pannen kan verkleuring van de kookplaat veroorzaken.
- Gebruik voor het reinigen van de inductiekookplaat geen benzine, oplosmiddel, schuursponsjes of poetsmiddel.
- Wis het oppervlak met een vochtige doek en wat afwasmiddel af.
- Reinig de ventilatieopeningen met de stofzuiger.
- Reinig het apparaat nooit met stromend water dat in de openingen kan dringen en de elektronica kan beschadigen.

INSTRUCTIES VOOR AFVOER



Wanneer in uw land een wettelijke regeling geldt voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparaten, wijst dit symbool, op het product zelf of op de verpakking, erop dat het betreffende product niet met het huisvuil afgevoerd mag worden. In plaats daarvan dient het naar een centraal depot voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten te worden gebracht. Door het afval volgens de voorschriften af te voeren beschermt u het milieu en de gezondheid van uw medemensen tegen negatieve consequenties. Informatie over recycling en het afvoeren van dit product ontvangt u van uw gemeente of van uw plaatselijke grondstoffen- en afvaldienst.

FABRIKANT & IMPORTEUR (UK)

Fabrikant:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlijn, Duitsland.

Importeur voor Groot-Brittannië:

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



KLARSTEIN