

# 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](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 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 |

|                      |
|----------------------|
| <b>English 13</b>    |
| <b>Français 23</b>   |
| <b>Español 33</b>    |
| <b>Italiano 43</b>   |
| <b>Nederlands 53</b> |

---

**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<br>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<br>B                      |                                       | 65<br>38<br>cm        |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg                                                                                                                                           | EC<br>Elektrisches Kochfeld | Links und rechts<br>Links oder rechts | 177<br>185,8<br>Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg                                                                                                                                                      | EC<br>Elektrisches Kochfeld | 182,9                                 | Wh/kg                 |

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

### WICHTIGER HINWEIS FÜR PATIENTEN MIT HERZSCHRITTMACHER:

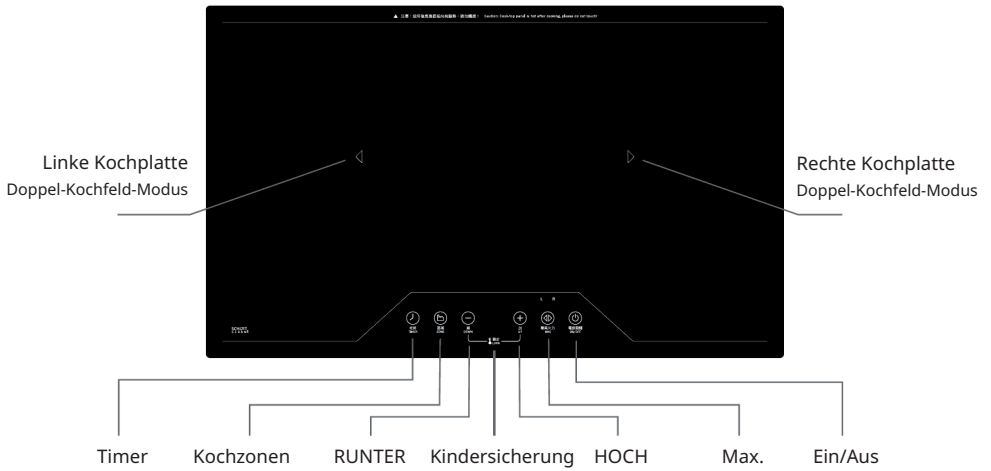
Falls Sie einen Herzschrittmacher benutzen, verwenden Sie das Produkt nur unter Anleitung Ihres Arztes.

- 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 Induktionskochfelds 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