

VIRTUOSA 5

Kuchenka ceramiczna
kuchenna

10041116 10041117



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego urządzenia. Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi i postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby uniknąć uszkodzenia produktu. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwą obsługą. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



SPIS TREŚCI

Wskazówki bezpieczeństwa 2
Uwagi dotyczące obsługi i konserwacji 3
Przegląd urządzenia i panel sterowania 5
Montaż 7
Schemat połączeń 9
Pierwsze włączenie 10
Eksploatacja 11
Wskazówki kulinarne i tabela mocy grzewczej 16
Czyszczenie i pielęgnacja 18
Rozwiązywanie problemów
20 Instrukcje utylizacji 21
Producent i importer 21

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10041116	10041117
Zasilanie	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Zasilanie	7502-8929 W	6130-7295 W

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Ryzyko porażenia prądem

- Przed jakąkolwiek konserwacją lub naprawą urządzenia należy odłączyć je od sieci.
- Podłączenie do dobrze uziemionego źródła zasilania jest niezbędne i obowiązkowe.
- Modyfikacje przyłącza elektrycznego mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem lub śmierć.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko zranienia! Krawędzie płyty kuchennej są ostre. Bądź ostrożny, bo możesz zostać ranny.

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

-
- Przed konfiguracją i użytkowaniem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nigdy nie kładź na płycie łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Udostępnij te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby zapobiec uszkodzeniu mienia i obrażeniom ciała, urządzenie to należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- To urządzenie musi zostać zainstalowane i uziemione przez wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie to należy podłączyć do obwodu wyposażonego w wyłącznik automatyczny umożliwiający całkowite odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może skutkować utratą ważności wszelkich roszczeń gwarancyjnych i pogwarancyjnych.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, albo nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieniu wynikających z tego niebezpieczeństw.
- Czyszczenie i konserwacja powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, technika obsługi klienta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć jakichkolwiek obrażeń.
- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, jeśli jego powierzchnia (powierzchnia płyty szklano-ceramicznej lub podobny materiał chroniący części pod napięciem) ulegnie pęknięciu.
- Urządzenia nie wolno używać w połączeniu z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania musi być nadzorowany.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas gotowania, ponieważ gotowanie na oleju lub tłuszczu może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nie próbuj gasić tłustego pożaru wodą! Zamiast tego wyłącz urządzenie i przykryj płomień kocem gaśniczym lub pokrywką garnka.



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo pożaru! Nie stawiać na płycie żadnych przedmiotów innych niż garnki i patelnie.

UWAGI DOTYCZĄCE OBSŁUGI I KONSERWACJI

Ryzyko porażenia prądem

- Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeżeli powierzchnia do gotowania jest uszkodzona lub pęknięta, natychmiast wyłącz urządzenie wyłącznikiem sieciowym i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem i konserwacją należy wyłączyć płytę indukcyjną i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Ryzyko obrażeń

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko poparzenia! Podczas użytkowania części urządzenia dostępne dla użytkownika nagrzewają się do tego stopnia, że mogą spowodować oparzenia. Upewnij się, że twoje ciało, ubranie i inne materiały, takie jak przybory kuchenne, nie dotykają płyty kuchennej, dopóki nie ostygnie całkowicie. Uważaj, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

- Nie kładź na płycie żadnych metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki garnków, ponieważ mogą się one bardzo nagrzać.
- Trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości od urządzenia.
- Uchwyty garnków mogą nagrzewać się do tego stopnia, że nie należy ich dotykać. Upewnij się, że uchwyty garnków nie znajdują się bezpośrednio nad włączonymi płytami grzejnymi. Upewnij się, że uchwyty garnków są poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować oparzenia.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko zranienia! Uważaj na krawędź deski, która jest ostra. Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania. Zawsze przechowuj skrobaczkę do płyty kuchennej z założoną osłoną zabezpieczającą, w miejscu niedostępnym dla dzieci. Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować oparzenia.

- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru. Nadmierne gotowanie może powodować dym, a rozpryskany tłuszcz może się zapalić.
- Nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub miejsca do przechowywania.
- Nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczeń.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę kuchenną zgodnie z opisem w części instrukcji obsługi (za pomocą sterowania dotykowego).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się, siadać, stać lub wspinać się na urządzenie.
- W szafkach nad urządzeniem nie przechowuj rzeczy, które mogą zainteresować dzieci. Dzieci, które wejdą na płytę kuchenną, mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie pozostawiaj dzieci samych lub bez nadzoru w obszarze, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby o ograniczonej sprawności umysłowej powinny zostać poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę za nie odpowiedzialną, aby mogły korzystać z urządzenia bez stwarzania zagrożenia dla siebie i innych.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi. Wszelkie inne naprawy i konserwacje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nie upuszczaj ani nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na płycie kuchennej.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z ostrymi krawędziami i nie przeciągaj ich po szklanej powierzchni, ponieważ możesz ją porysować.
- Do czyszczenia powierzchni nie używaj szczotek metalowych ani innych agresywnych środków czyszczących, gdyż mogą ją porysować.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych środowiskach, takich jak kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, w gospodarstwach rolnych, dla gości w hotelach, motelach i pensjonatach.
- Nigdy nie dotykaj płyty gołymi rękami podczas jej używania.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia.

OPIS PRODUKTU I PANEL STEROWANIA

Model 10041116

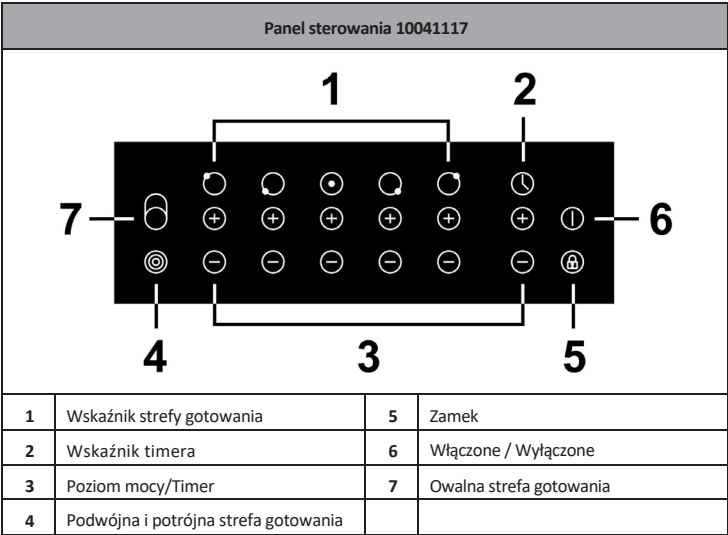
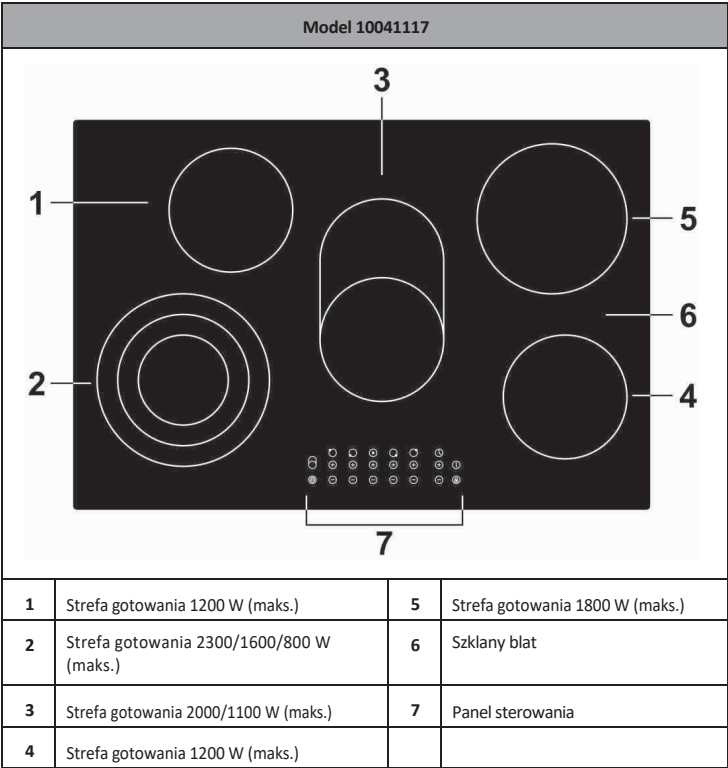
The diagram shows a black cooktop with five circular cooking zones. Zone 1 is at the bottom left, zone 2 is at the top left, zone 3 is at the top right, zone 4 is at the bottom right, and zone 5 is a larger central zone. The control panel, labeled 7, is located at the bottom center and features a series of touch-sensitive buttons. The glass surface is labeled 6.

1	Strefa gotowania 1800 W (maks.)	5	Strefa gotowania 2200/1000 W (maks.)
2	Strefa gotowania 1200 W (maks.)	6	Szklany blat
3	Strefa gotowania 1200 W (maks.)	7	Panel sterowania
4	Strefa gotowania 1800 W (maks.)		

Panel sterowania 10041116

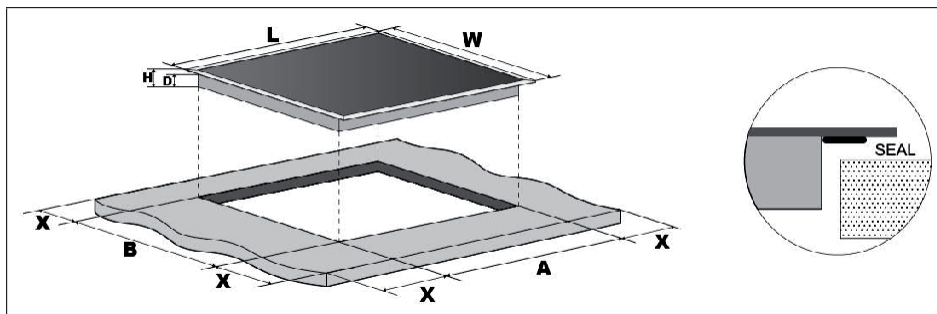
The diagram shows a detailed view of the control panel. It features a row of five touch-sensitive buttons labeled 1, 2, 3, 4, and 5. Below these buttons are several other controls, including a power button (labeled 6), a timer button (labeled 3), and a lock button (labeled 4). The panel also includes a row of five touch-sensitive buttons labeled 1, 2, 3, 4, and 5, which correspond to the cooking zones.

1	Wskaźnik strefy gotowania	4	Zamek
2	Wskaźnik timera	5	Włączone / Wyłączone
3	Poziom mocy/Timer	6	Podwójna strefa gotowania



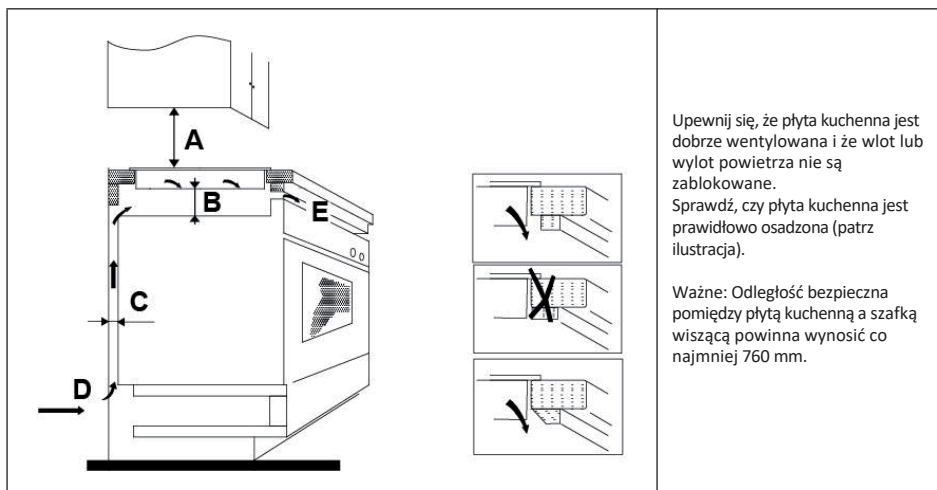
MONTAŻ

Dotnij blat zgodnie z wymiarami podanymi w tabeli i na zdjęciu. Pozostaw co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni wokół otworu. Upewnij się, że blat ma grubość co najmniej 30 mm. Należy używać blatu roboczego odpornego na wysoką temperaturę, aby nie odkształcił się pod wpływem ciepła wydobywającego się z płyty kuchennej.



Wymiary i odległości (oba modele)

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	52	48	740	490	50 (min.)

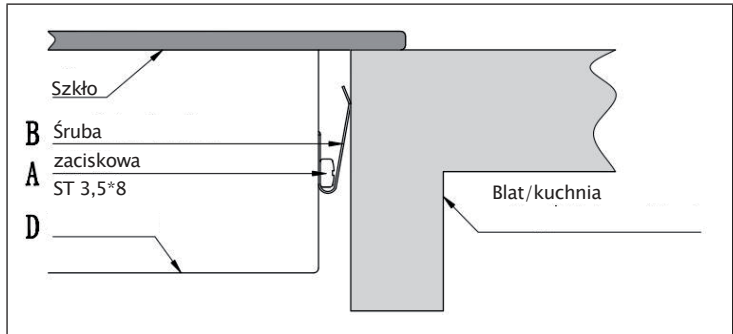


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	50 (min.)	Dopływ powietrza	Wylot powietrza 10 mm

Zamocuj klipsy mocujące

Umieść płytę kuchenną na stabilnej, płaskiej powierzchni (użyj pokrywy). Nie używaj siły do elementów sterujących wystających z płyty kuchennej. Po montażu przymocuj płytę do blatu, przykręcając cztery wsporniki do podstawy płyty za pomocą śrub (patrz zdjęcie poniżej). Dostosuj położenie konsol do grubości blatu.

A	B	C	D
Śruba	Zacisk	Otwór	Podstawa płyty kuchennej



Ważne instrukcje

Płyta kuchenna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowanego specjalistę lub technika. Nigdy nie używaj przyczepy bez osłony.

Nie instaluj samodzielnie.

Płyty nie wolno instalować w pobliżu lodówek, zmywarek i suszarek. Płyta musi być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić optymalne oddawanie ciepła, zwiększając tym samym jej niezawodność.

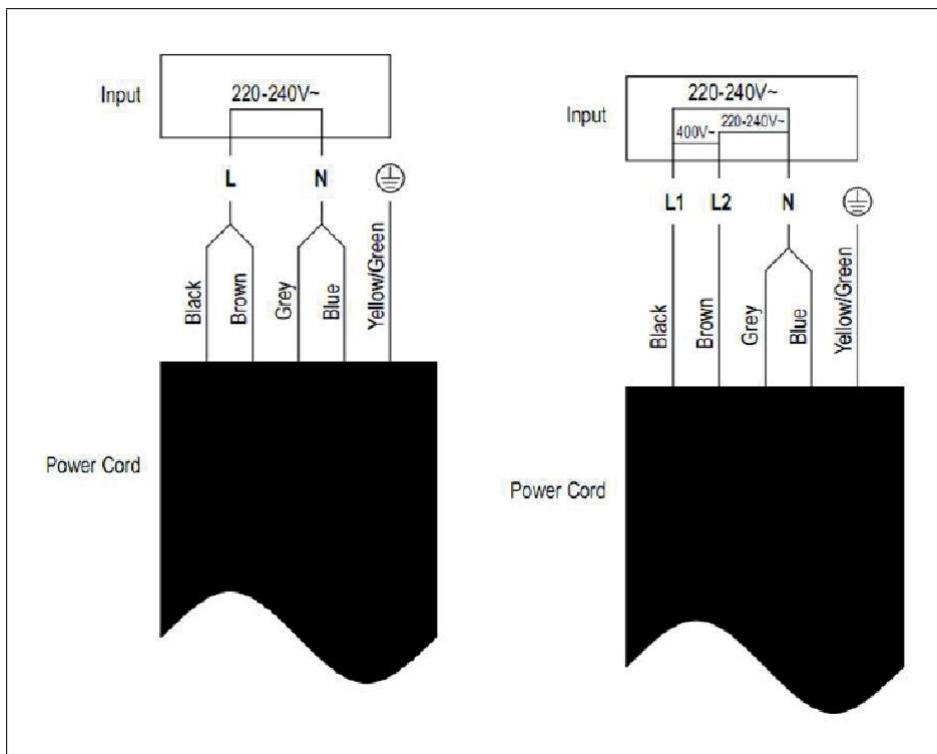
Ściana i powierzchnia nad powierzchnią roboczą muszą być odporne na ciepło.

Aby zapobiec uszkodzeniom, warstwa pośrednia i klej muszą być odporne na ciepło.

Do czyszczenia nie używać strumienia gorącej pary.

SCHEMAT OKABLOWANIA

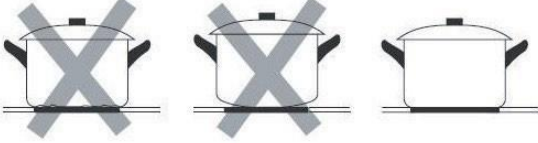
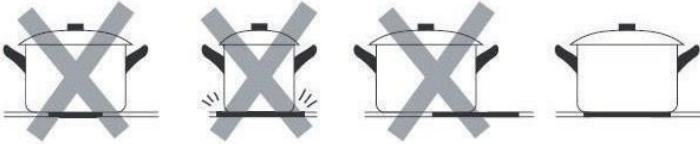
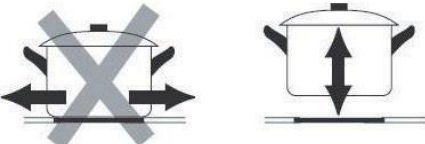
Podłączenie do sieci elektrycznej należy wykonać zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą wyłącznika jednobiegunowego. Poniżej podano sposób podłączenia.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik serwisowy dysponujący odpowiednimi narzędziami, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do źródła zasilania, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalną odległością między stykami wynoszącą 3 mm.
- Elektryk musi upewnić się, że podłączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo i zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być załamany ani ściśnięty.
- Kabel należy regularnie sprawdzać i może go wymienić wyłącznie osoba wykwalifikowana.

PIERWSZE WŁĄCZENIE

WYBÓR ODPOWIEDNICH NACZYŃ

			
Nie używaj naczyń o ostrym lub zaokrąglonym dnie.			
			
Upewnij się, że spód naczynia jest płaski, leży płasko na płycie i ma ten sam rozmiar co płyta. Umieścić naczynia na środku strefy gotowania.			
			
Umieść przybory kuchenne na płycie grzejnej. Nie przeciągaj go tam i z powrotem po strefie gotowania, aby uniknąć zarysowania płyty.			

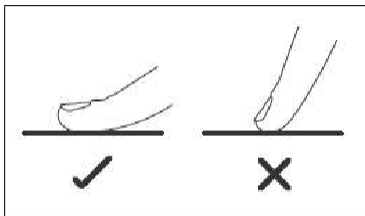
Przed użyciem płyty

- Przeczytaj całą instrukcję obsługi, zwłaszcza rozdział „Instrukcje bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, która może jeszcze znajdować się na płycie szklano-ceramicznej.

DZIAŁANIE

Poprawne działanie przycisku

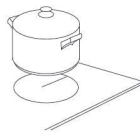
- Sterowanie dotykowe reaguje na dotyk, więc nie ma potrzeby wywierania większego nacisku.
- Stuknij je czubkiem palca (patrz zdjęcie).
- Przy każdym wykryciu dotyku rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste i suche oraz że nie są przykryte żadnym przedmiotem (np. rękawicą). Nawet cienka warstwa wody może uniemożliwić prawidłowe działanie przycisków.



Rozpoczęcie gotowania

Po włączeniu brzęczyk zabrzmi jeden raz, wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną. Płyta szklano-ceramiczna znajduje się w trybie gotowości.

1. Dotknij przycisku włączania/wyłączania. Wszystkie kontrolki pokazują „-”.
2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz używać. Upewnij się, że dno garnka i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
3. Za pomocą przycisków [+] lub [-] ustaw żadaną moc wybranej strefy grzejnej.



Uwaga: Jeżeli w ciągu minuty nie dokonasz żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie. Zacznij ponownie od kroku 1. Moc możesz zmienić w dowolnym momencie gotowania.

Model 10041116: Zastosowanie podwójnej strefy gotowania

Płyta 10041116 posiada podwójną strefę grzejącą.

- Naciśnij  przycisk raz, aby włączyć podwójną strefę grzejącą. Gdy działa podwójne pole grzejne, można je ponownie wyłączyć, naciskając przycisk .



Model 10041117: Zastosowanie podwójnej, potrójnej lub owalnej strefy gotowania

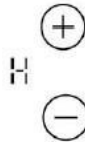
Płyta grzejna 10041117 posiada podwójną strefę gotowania, potrójną strefę gotowania i owalną strefę gotowania.

- Naciśnij  przycisk raz, aby włączyć podwójną strefę grzejącą. 
Naciśnij raz przycisk, aby włączyć podwójną strefę grzejącą. Gdy podwójna strefa grzejna jest włączona, możesz ją ponownie wyłączyć, naciskając przycisk .
- Aby włączyć lub wyłączyć owalną strefę grzejącą, naciśnij przycisk .



Zakończenie gotowania

1. Wyłącz strefę grzejącą naciskając przycisk [-] i ustaw moc na „0”. Upewnij się, że wyświetlacz najpierw pokazuje „0”, a następnie „H”.

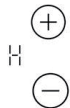


2. Wyłączyć zmywarkę naciskając przycisk ON/OFF.



Wyświetlacz: Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami!

Jeśli płyta kuchenna jest nadal gorąca, na wyświetlaczu pojawi się „H”. Gdy tylko strefa grzejna całkowicie ostygnie, wyświetlacz wyłączy się. Jeśli chcesz oszczędzać energię, użyj jeszcze gorących stref grzejnych do podgrzewania innych naczyń.



Ustawianie wyłącznika czasowego

Timera możesz używać na 2 różne sposoby:

- Można ustawić timer tak, aby pola grzejne nie wyłączały się automatycznie po upływie określonego czasu.
- Można ustawić timer, dzięki któremu strefy wyłączą się po upływie określonego czasu.
- Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 99 minut.

Ustawianie timera bez wybierania pola grzejnego

(budzik)

1. Sprawdź, czy płyta kuchenna jest włączona. Timera można używać nawet wtedy, gdy nie wybrano strefy gotowania.
2. Dotknij przycisków timera [+] lub [-]. Włączy się wskaźnik timera, a na wyświetlaczu pojawi się „30”.
3. Możesz ustawić czas, dotykając przycisków timera [+] lub [-].

Uwaga: Krótco dotknij przycisków timera [+] lub [-], aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o jedną minutę. Uwaga: Długim naciśnięciem przycisków timera [+] lub [-], zwiększ lub zmniejsz czas o 10 minut.



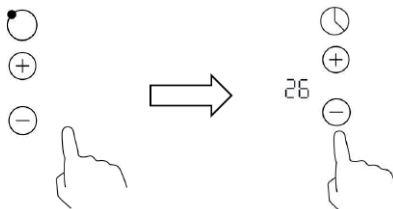
4. Po ustawieniu czasu timer rozpoczyna odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.
5. Po upływie tego czasu urządzenie wyda sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a pojawi się „--”.



Uwaga: Pola grzejne pozostaną włączone, ponieważ ta funkcja działa tylko jako alarm krótkotrwały. Pola grzejne nie są włączane ani wyłączane za pomocą funkcji alarmu.

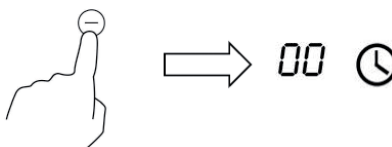
Ustawianie timera tak, aby strefa grzejna była wyłączona

1. Wybierz strefę grzejną i ustaw moc za pomocą odpowiednich przycisków [+] lub [-]. Możesz ustawić czas, dotykając przycisków timera [+] lub [-].



Uwaga: Krótco dotknij przycisków timera [+] lub [-], aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o jedną minutę. Uwaga: Naciśnij i przytrzymaj przyciski timera [+] lub [-], aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 10 minut.

2. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się „00” i naciśniesz przycisk timera [-], timer zostanie anulowany.



3. Po ustawieniu czasu timer rozpoczyna odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.



Uwaga: czerwona kropka obok wskaźnika zasilania zapala się, gdy **wybrana** jest strefa.



4.

Po upływie czasu ustawionego na timerze wybrane pole grzejne wyłączy się automatycznie.

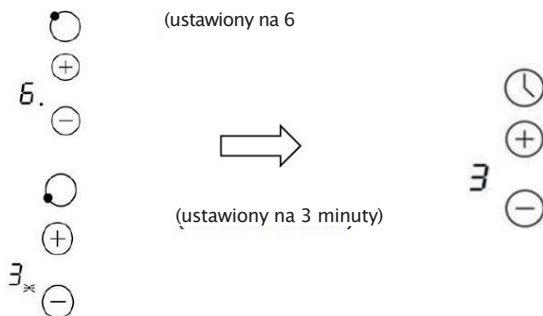


Uwaga: Wszystkie pozostałe pola grzejne pozostaną włączone, jeśli zostały wcześniej włączone

Ustawienie timera dla kilku stref grzewczych

1. Jeśli więcej niż jedno pole grzejne ma korzystać z funkcji timera, wyświetlacz timera pokaże najniższy czas (na przykład, jeśli strefa 1 została ustawiona na 6 minut, a strefa 2 została ustawiona na 3 minuty, wyświetlacz timera pokaże „3”).

Uwaga: czerwona kropka obok wskaźnika zasilania miga.



2. Po upływie czasu ustawionego na timerze odpowiednia strefa grzejna zostaje automatycznie wyłączona.

Uwaga: Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu timera, musisz zacząć od kroku 1.

Zamek

Panel sterowania można zablokować, aby zapobiec przypadkowemu użyciu (na przykład przez przypadkowe włączenie pól grzewczych przez dzieci). Po włączeniu zabezpieczenia przed dziećmi wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku Włącz/Wyłącz zostaną wyłączone.

- **Aktywacja blokady:** Dotknij przycisku blokady klawiszy. Na wyświetlaczu timera pojawi się „Lo”.
- **Dezaktywacja blokady:** Upewnij się, że urządzenie jest włączone.



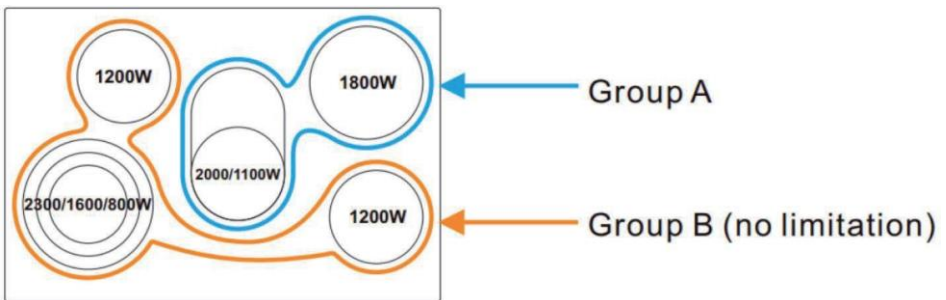
Uwaga: Jeżeli blokada została aktywowana, wszystkie przyciski są nieaktywne z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania. W sytuacji awaryjnej urządzenie można wyłączyć, naciskając przycisk włączania/wyłączania. Należy pamiętać, że przed ponownym użyciem urządzenia należy wyłączyć blokadę przycisków.

Funkcje bezpieczeństwa

- **Ochrona przed przegrzaniem:** Temperatura wewnątrz urządzenia jest monitorowana przez czujnik temperatury. W przypadku przegrzania urządzenie wyłącza się automatycznie
- **Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym:** Jeśli urządzenie było używane przez dłuższy czas, ciepło resztkowe pozostaje w środku nawet po wyłączeniu. Symbol „H” wskazuje na to.
- **Automatyczne wyłączenie:** Ta funkcja jest aktywowana, jeśli zapomnisz wyłączyć jedną ze stref grzejnych. Domyślne ustawienie jest następujące:

Poziom wydajności	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas pracy (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Zarządzanie energią (model 10041117)



Zarządzanie energią w grupie A:

- Jeżeli obie strefy ustawione są na poziom mocy 7 lub wyższy, strefy te będą naprzemiennie włączane i wyłączane. Jest to kontrolowane przez oprogramowanie.
- Jeżeli załączona jest tylko jedna strefa lub 2 strefy pracują z mocą mniejszą niż 7, program ich nie ogranicza.

Zarządzanie energią w grupie B:

- W grupie B wszystkie wejścia mogą pracować jednocześnie bez ograniczeń.

PORADY GOTOWANIA I TABELA WYDAJNOŚCI



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo pożaru! Należy zachować szczególną ostrożność podczas podgrzewania oleju lub tłuszczu przy bardzo dużej mocy. W wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą samozapalić się i stanowić duże zagrożenie pożarowe!

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Gdy tylko potrawa zacznie się gotować, zmniejsz ogień.
- Użyj pokrywy, aby skrócić czas gotowania i zaoszczędzić energię.
- Aby skrócić czas gotowania, nie używaj więcej tłuszczu i wody niż to konieczne.
- Zaczynj od wysokiej temperatury i obniż ją, gdy tylko potrawa będzie ciepła.

Gotowanie na parze i ryż

- Gotowanie to podgrzewanie żywności poniżej punktu wrzenia w temperaturze około 85°C, gdzie dopiero zaczynają tworzyć się pęcherzyki. Zostaw zupy i gulasze na wolnym ogniu, ponieważ jest to najlepszy sposób na wydobywanie ich smaku i nie gotowanie jedzenia. Sosy z jajkami lub mąką również należy tylko gotować.
- Niektóre przepisy pochłaniają wodę – np. gotowanie ryżu – wymagają wyższej temperatury niż najniższa, aby żywność dobrze się ugotowała i była gotowa w rozsądnym czasie.

Jak prawidłowo przygotować steki

- Pozostaw mięso na 20 minut w temperaturze pokojowej.
- Rozgrzewamy patelnię z grubym dnem.
- Posmaruj obie strony steku olejem, wlej odrobinę oleju na patelnię i włóż na nią mięso.
- Podczas smażenia obróć stek tylko raz i smaż, aż osiągnie pożądany stopień wysmażenia, co może zająć 2-8 minut na stronę. Wciśnij palec w stek, aby zobaczyć, jak dobrze jest wypieczony. Im jest twardszy, tym bardziej jest ugotowany.
- Przed podaniem stek odstaw na kilka minut w ciepłe miejsce.

Smażenie w woku (smażenie)

- Wybierz odpowiedni wok z płaskim dnem lub dużą patelnię.
- Przygotuj wszystkie składniki i przybory. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli przygotowujesz dużą ilość jedzenia, smaż je w kilku mniejszych porcjach.
- Rozgrzewamy patelnię i dodajemy dwie łyżki oleju.
- Najpierw podsmaż mięso, następnie odłóż na bok i trzymaj w cieple.
- Smaż warzywa cały czas mieszając. Gdy mięso będzie gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz temperaturę gotowania, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
- Delikatnie wymieszaj składniki, aby je ugotować.
- Natychmiast podawaj jedzenie.

Wykres wydajności

Poniższe ustawienia stanowią jedynie wytyczne. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od rodzaju naczynia i ilości gotowania. Poeksperymentuj z płytą kuchenną, aby znaleźć ustawienia, które będą dla Ciebie najlepsze.

Ustawienie ogrzewania	Stosowność
1-2	• Delikatne podgrzewanie mniejszych ilości żywności • Topienie czekolady, masła i przygotowywanie potraw, które szybko się palą • Simmering • Powolne nagrzewanie
3-4	• Ogrzewanie • Szybkie gotowanie • Gotowanie ryżu
5-6	• Naleśniki
7-8	• Sautéing • Gotowanie makaronu
9	• Pieczenie w woku (smażenie) • Searing • Gotowanie zupy • Zagotowanie wody

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



OSTRZEŻENIE

niebezpieczeństwo porażenia prądem i ryzyko obrażeń! przed czyszczeniem i konserwacją należy odłączyć płytę od sieci i poczekać, aż ostygnie.

Co	Jak	WAŻNE:
Codzienne zabrudzenia szyb (odciski palców, ślady i plamy powstałe po rozlaniu, niesłodzonej żywności i płynach)	1. Wyłącz urządzenie. 2. Spryskaj powierzchnię specjalnym środkiem czyszczącym do płyt szklano-ceramicznych, gdy jest jeszcze ciepła, ale już nie gorąca. 3. Przetrzyj wilgotną szmatką i osusz powierzchnię ręcznikiem papierowym lub materiałowym. 4. Włącz urządzenie ponownie.	· Gdy płyta kuchenna jest wyłączona, ale jej powierzchnia jest jeszcze ciepła, wyświetlany jest wskaźnik gorącej powierzchni. · Uważaj, żeby się nie poparzyć! · Nie używaj szczotek drucianych ani materiałów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić wykończenie. Sprawdź opakowanie i upewnij się, że środek czyszczący jest odpowiedni do płyt ceramicznych. · Nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie kuchennej, w przeciwnym razie szkło może zostać uszkodzone i zmatowione.

Gotowane, roztopione lub gorące, pozostałości cukru i plamy na szkle.	Usuń brud za pomocą noża, żyletki lub skrobaka na płytach szklano - ceramicznych, uważaj jednak, aby nie poparzyć się o gorącą płytę. 1. Wyłącz urządzenie. 2. Trzymaj nóż lub narzędzie pod kątem 30° i zeszkrob brud z zimnego rogu płyty. 3. Usuń brud szmatką lub ręcznikiem kuchennym. 4. Wykonaj kroki 2-4 w „Codzienne zanieczyszczenie”.	· Plamy i plamy należy natychmiast usuwać, gdyż po wystygnięciu są one trudniejsze do usunięcia. · Ostrzeżenie: ryzyko obrażeń! Po zdjęciu osłony zabezpieczającej z noża do dywanów wystaje ostry nóż. Obchodź się z nim ostrożnie, aby uniknąć obrażeń.
Rozlane jedzenie lub płyny na przyciskach funkcyjnych.	1. Wyłącz urządzenie. 2. Namoczyć resztki. 3. Wytrzyj przyciski wilgotną szmatką, miękką gąbką lub ręcznikiem kuchennym. 4. Wykonaj kroki 2-4 w „Codzienne zanieczyszczenie”	· Płyta może wydać sygnał dźwiękowy, wyłączyć się, a przyciski mogą przestać działać, jeśli znajdzie się na nich płyn. Przed ponownym włączeniem kuchenki upewnij się, że przyciski są czyste i suche.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Potencjalna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Zasilanie energią elektryczną nie działa.	Może wystąpić awaria zasilania. Jeśli nie, sprawdź, czy płyta jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy bezpiecznik nie jest przepalony. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Dezaktywuj zabezpieczenie przed dziećmi (patrz „Dezaktywacja zabezpieczenia” w rozdziale „Obsługa”).
Przyciski są trudne w obsłudze.	Na przyciskach znajduje się cienka warstwa wody lub zamiast czubka palca stosuje się czubek palca.	Upewnij się, że przyciski są suche i użyj kłębka palca.
Szkoło jest porysowane.	Używasz przyborów kuchennych z ostrymi krawędziami, szorstkiej gąbki lub u żyłś niewłaściwego środka czyszczącego..	Używaj wyłącznie naczyń z płaskim i czystym dnem. Do czyszczenia nie należy używać szorstkich gąbek ani agresywnych środków.
Niektóre patelnie wydają odgłosy trzaskania lub klikania.	Ze względu na swoją konstrukcję takie dźwięki mogą występować w przypadku niektórych naczyń do gotowania, ponieważ ich dna są często wykonane z różnych materiałów, które w różny sposób rozszerzają się pod wpływem ciepła.	Nie jest to usterka, takie dźwięki są normalne.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zgodnie z dyrektywą urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego. recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się ich zgodnie z przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu można uzyskać od władz lokalnych lub w przedsiębiorstwie zajmującym się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT & IMPORTER (Wielka Brytania)

Producent

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

Importer z Wielkiej Brytanii:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW Wielka

Brytania



KLARSTEIN