

VIRTUOSA

Ceramiczna płyta kuchenna

10029239 10029240 10035551 10035552



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowni Klienci,

gratulujemy serdecznie zakupu urządzenia. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, należy uważnie przeczytać poniższe informacje i wskazówki oraz postępować zgodnie z nimi. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwym użytkowaniem. Należy zeskanować poniższy kod QR, aby uzyskać dostęp do aktualnej instrukcji obsługi i dalszych informacji dot. produktu:



SPIS TREŚCI

Wskazówki dot. bezpieczeństwa	4
Widok urządzenia i panel sterowania	6
Instalacja	7
Schemat połączeń	9
Uruchamianie	10
Obsługa Model A	12
Obsługa Model B	15
Wskazówki dotyczące gotowania i tabela mocy grzewczej	18
Czyszczenie i konserwacja	20
Usuwanie usterek	21
Karta danych technicznych produktu	22
Wskazówki dot. utylizacji	24
Producent	24

DANE TECHNICZNE

Numer katalogowy	10029239, 10029240, 10035551, 10035552
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc	800-2300 W

WSKAZÓWKI DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Wskazówki szczególne

- Nie używaj urządzenia, dopóki nie przeczytasz całej instrukcji obsługi. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie staje się bardzo gorące podczas użytkowania. Zwróć uwagę na to, aby nie doszło do kontaktu z gorącymi powierzchniami urządzenia podczas pracy. Dotykanie urządzenia podczas pracy może spowodować oparzenia.
- Należy trzymać z dala od urządzenia małe dzieci.
- Upewnij się, że małe przedmioty gospodarstwa domowego, w tym kable połączeniowe, nie mają kontaktu z powierzchnią urządzenia, ponieważ materiały te zazwyczaj nie są odporne na działanie ciepła.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas smażenia potraw. Oleje i tłuszcze mogą się zapalić lub zagotować z powodu przegrzania.
- Nie włączaj urządzenia, dopóki na płycie nie zostanie postawiony garnek.
- Nie należy stawiać na urządzeniu garnków lub patelni o wadze większej niż 25 kg.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli posiada ono jakiegokolwiek usterki techniczne. Usterki techniczne muszą być usuwane przez producenta, serwis klienta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
- W przypadku wystąpienia usterki technicznej należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z działem obsługi klienta. Nie próbować nigdy naprawiać urządzenia we własnym zakresie.
- Postępować zgodnie z instrukcją obsługi. Należy upewnić się, że wszystkie osoby korzystające z urządzenia zapoznały się z instrukcją obsługi.
- Nigdy nie czyścić urządzenia za pomocą myjki parowej.
- Meble otaczające urządzenie, obudowa i wszystkie materiały użyte podczas instalacji muszą być odporne na temperatury co najmniej 95°C powyżej temperatury pokojowej i wyższe.
- Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji polegającej na nieprzestrzeganiu odporności cieplnej materiałów otaczających urządzenie lub umieszczeniu szafek, obudów lub podobnych w odległości mniejszej niż 4 mm od urządzenia.
- To urządzenie spełnia wszystkie europejskie przepisy bezpieczeństwa. Należy pamiętać, że powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania i że ciepło pozostaje przez jakiś czas po pracy.

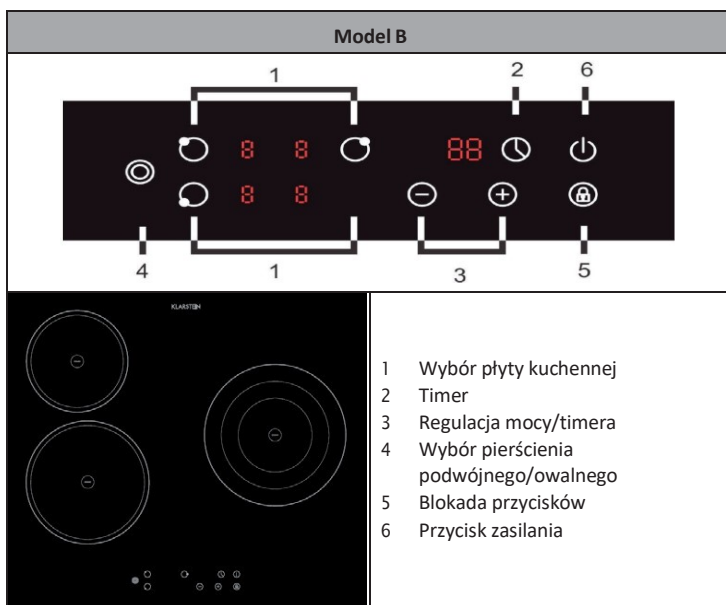
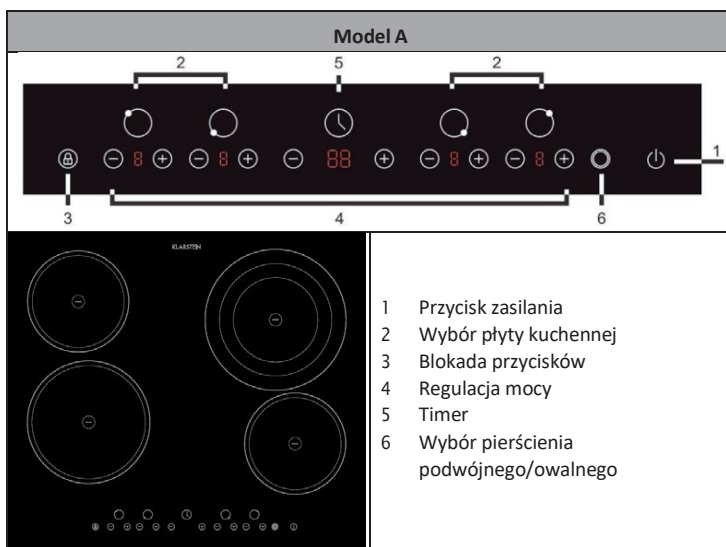
Bezpieczeństwo dzieci

- Zaleca się, aby niemowlęta i małe dzieci nie przebywały w pobliżu urządzenia i nie dotykały go w żadnym momencie.
- Upewnij się, że małe dzieci, które znajdują się w kuchni podczas pracy urządzenia, są nadzorowane.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

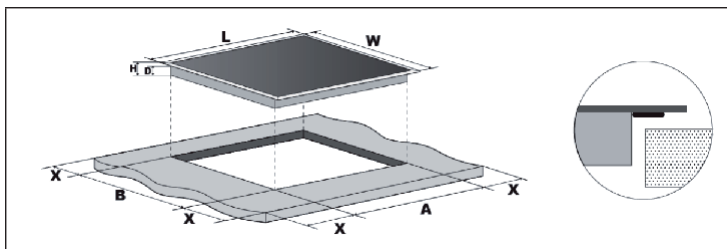
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych i/lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Nadzorować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nigdy nie należy próbować gasić pożaru wywołanego przez zapalenie się tłuszczu wodą! Zamiast tego należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomienie, na przykład pokrywką od garnka lub kocem gaśniczym.
- Nie kładź żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Upewnij się, że żadne elementy elektryczne ani kable nie stykają się z gorącymi powierzchniami urządzenia.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia ani do suszenia ubrań.
- Nie należy instalować urządzenia obok zasłon lub mebli z tkaniny.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, dział obsługi klienta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.
- Urządzenie nie może być używane w połączeniu z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Upewnij się, że po instalacji kabel sieciowy nie będzie dostępny.
- W przypadku uszkodzenia powierzchni urządzenia należy natychmiast wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
- Monitoruj proces gotowania. Krótkie procesy gotowania muszą być stale monitorowane.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który posiada łatwo dostępny dla użytkownika odłącznik, za pomocą którego można całkowicie odłączyć urządzenie od sieci. Odłączenie można uzyskać poprzez zainstalowanie wyłącznika w stałym okablowaniu zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania.
- Przed uzyskaniem dostępu do zacisków należy odłączyć wszystkie obwody zasilające.
- Stosować wyłącznie osłonę płyty grzewczej zalecaną lub zaprojektowaną przez producenta. Stosowanie osłony płyty grzewczej niezalecanej przez producenta może być przyczyną wypadków.
- Urządzenie i łatwo dostępne części urządzenia stają się bardzo gorące podczas użytkowania.
- Nie należy ich pod żadnym pozorem dotykać podczas użytkowania.
- Podczas instalacji należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale "Instalacja".

WIDOK URZĄDZENIA I PANEL STEROWANIA



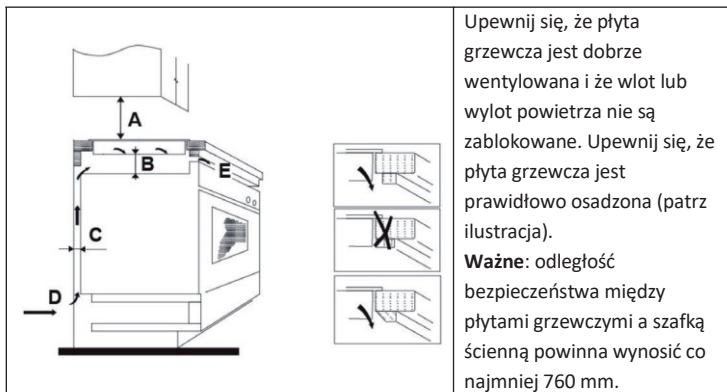
INSTALACJA

Przytnij blat zgodnie z wymiarami podanymi w tabeli i na rysunku. Wokół otworu należy pozostawić co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni. Upewnij się, że blat ma co najmniej 30 mm grubości. Stosować blat roboczy odporny na działanie wysokich temperatur, aby nie uległ on deformacji pod wpływem ciepła pochodzącego z płyty grzewczych.



Wymiary i odległości (oba modele)

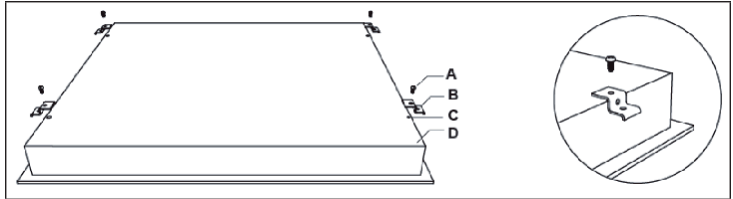
Dł. (mm)	SZER. (mm)	WYS. (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	47	560	490	50



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (min.)	20 (min.)	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5mm

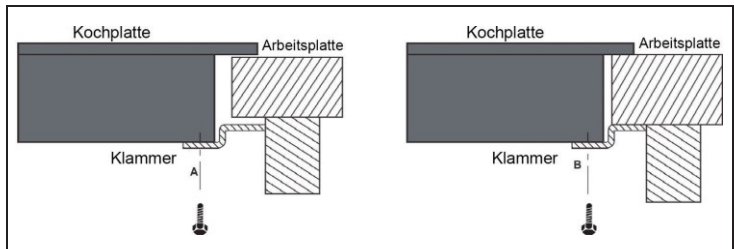
Umieszczanie wsporników mocujących

Ułożyć płytę grzewczą na stabilnej, płaskiej powierzchni (na opakowaniu), aby zlokalizować otwory na śruby. Zamocować płytę grzewczą po umieszczeniu jej na blacie kuchennym. Zamocować wsporniki do spodu płyty grzewczej za pomocą śrub:



A	B	C	D
Śruba	Wspornik	Otwór	Spodnia strona płyty

Dopasuj śruby w zależności od grubości blatu:

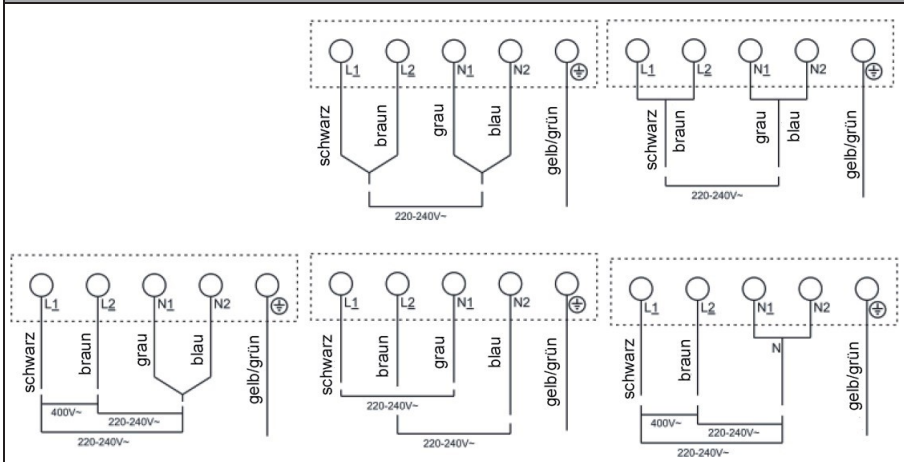


Ważne wskazówki

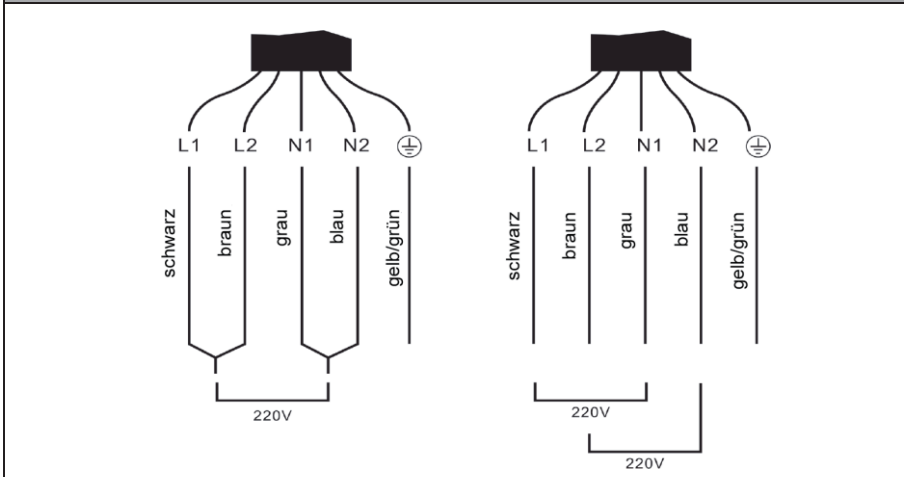
- Płyta grzewcza może być montowana wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Nie należy instalować płyty nad lodówkami lub zmywarkami.
- Ściany wokół i szafki nad płytą grzewczą powinny być niewrażliwe na ciepło.
- Nie należy używać do czyszczenia myjki parowej.

SCHEMAT POŁĄCZEŃ

Podłączyć kabel sieciowy do zacisków



Podłączyć kabel sieciowy do sieci

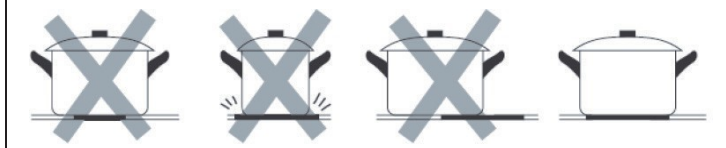


URUCHAMIANIE

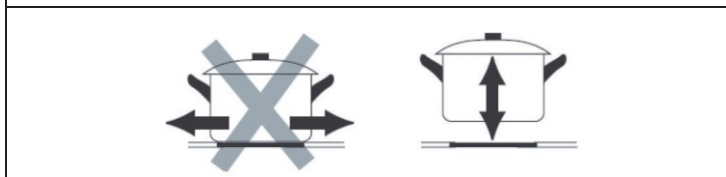
Właściwe naczynia kuchenne



Nie należy używać naczyń kuchennych z ostrymi krawędziami lub zaokrąglonymi dnami.

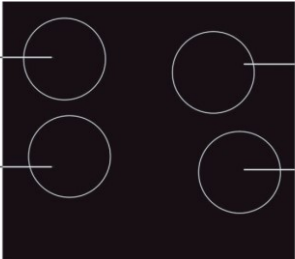
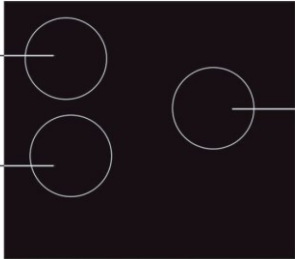


Upewnić się, że podstawa naczynia jest płaska, leży płasko na płycie i jest tej samej wielkości co płyta. Zawsze umieszczać patelnię na środku płyty grzejnej.



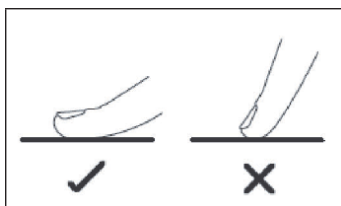
Należy zawsze podnosić naczynia z płyty kuchennej podczas ich przenoszenia. Nie należy ciągnąć ich w przód i w tył po płycie kuchennej, aby uniknąć zarysowania płyty.

Płyty kuchenne i dane dot. mocy

Model A	Model B
	
Płyta 1: 1800 W Płyta 2: 1200 W Płyta 3: 2300 W / 1600 W / 800 W Płyta 4: 1200 W	Płyta 1: 1800 W Płyta 2: 1200 W Płyta 3: 2300 W / 1600 W / 800 W

Prawidłowa obsługa przycisków

- Przyciski reagują na dotyk, nie trzeba stosować nacisku.
- Użyj opuszka palca, aby je dotknąć (patrz obrazek).
- Za każdym razem, gdy wykryty zostanie dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste i suche oraz że nie są przykryte żadnym przedmiotem (np. uchwytem do garnka). Nawet cienka warstwa wody może spowodować, że przyciski nie będą prawidłowo reagować.



OBSŁUGA MODEL A

Włączanie urządzenia

1. Dotknij przycisku zasilania. Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się "-" lub "--", co wskazuje, że urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
2. Umieść odpowiednią patelnię lub garnek na wybranym polu grzewczym. Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia płyty grzejnej są czyste i suche.
3. Użyj przycisku "+/-", aby ustawić żądaną moc wyjściową wybranej płyty kuchennej. Domyślnym ustawieniem jest "5". Jeśli w ciągu 1 minuty nie dokonasz żadnego ustawienia, urządzenie powróci do trybu czuwania i trzeba będzie zacząć od nowa od kroku 1. Moc można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

Jeśli podczas regulacji na wyświetlaczu pojawi się , oznacza to, że:

- patelnia lub garnek nie jest prawidłowo umieszczony na polu grzewczym lub
- patelnia nie jest przystosowana do tego typu płyty grzewczej lub
- patelnia jest zbyt mała lub nie została umieszczona centralnie na polu grzewczym.

Jeśli nie użyjesz odpowiedniej patelni lub patelnia zostanie źle umieszczona, płyta grzewcza nie będzie się nagrzewać. Wyświetlacz zgaśnie po 2 minutach, chyba że na płycie grzewczej zostanie postawiona odpowiednia patelnia.

Po zakończeniu gotowania

1. Wyłączyć płytę grzewczą, dotykając przycisku "-" i ustawić moc na "0".
2. Wyłączyć płytę grzejną, naciskając przycisk zasilania.
3. Dopóki płyta grzejna jest jeszcze gorąca, na wyświetlaczu wyświetla się "H". Gdy tylko płyta grzewcza całkowicie ostygnie, wyświetlacz zgaśnie. Jeśli chcesz zaoszczędzić energię, użyj płyt, które są jeszcze gorące, aby podgrzać więcej patelni.

Ustawianie timera

Możesz używać timera na 2 różne sposoby:

- Można ustawić timer tak, aby płyty grzewcze nie wyłączały się automatycznie po upływie czasu.
- Można ustawić timer tak, aby płyta grzewcza wyłączyła się po upływie czasu.
- Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 99 minut.

Ustawianie timer bez wyboru płyty kuchennej

1. Upewnij się, że płyta kuchenna jest włączona. Można również wyświetlić czas bez wybierania płyty kuchennej.
2. Dotknij przycisku timera, wyświetlacz minut miga i pokazuje "30".
3. Użyj przycisku "+/-", aby wyświetlić godzinę. Dotknij raz przycisków "+/-", aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk "+/-", aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 10 minut. Ustaw czas na "0", aby ponownie wyłączyć timer.
4. Po ustawieniu czasu timer zaczyna odliczać czas. Wyświetlacz pokazuje pozostały czas i miga przez 5 sekund.
5. Po upływie czasu przez 30 sekund rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu czasu pojawia się "--".

Ustawianie timera tak, aby płyta grzewcza wyłączyła się

1. Wybrać płytę kuchenną i ustawić moc za pomocą odpowiedniego przycisku "+/-". Wskaźnik pomiędzy przyciskami miga i domyślnie pokazuje "5".
2. Dotknij przycisku timera, wyświetlacz minut miga i pokazuje "30".
3. Za pomocą przycisku "+/-" ustaw żądany czas. Dotknij raz przycisków "+/-", aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk "+/-", aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 10 minut. Ustaw czas na "0", aby ponownie wyłączyć timer.
4. Po ustawieniu czasu timer zaczyna odliczać czas w minutach. Wyświetlacz pokazuje pozostały czas i miga przez 5 sekund. Czerwona kropka obok wskaźnika mocy pokazuje, która płyta grzewcza jest wybrana (patrz rysunek).

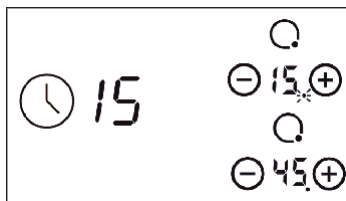


5. Po upływie czasu wybrane płyty grzewcze zostają automatycznie wyłączone.

Ważne: jeśli chcesz zmienić godzinę po ustawieniu timera, musisz zacząć ponownie od kroku 1. Płyty grzewcze, które w tym momencie są już włączone, pozostają w trybie pracy.

Jeśli timer został ustawiony dla kilku płyt grzewczych

1. Jeśli ustawiono timer dla kilku płyt grzewczych, wybrane płyty grzewcze są oznaczone kropką obok wskaźnika mocy. Wyświetlacz minutowy pokazuje ustawione minuty, kropka przynależną płytę grzewczą.



2. Gdy tylko upłynie odliczanie dla danej płyty grzewczej, odpowiednia płyta wyłącza się. Następnie wyświetlany jest nowy pozostały czas i odpowiednia płyta grzejna oraz miga kropka odpowiedniej płyty grzejnej.



Uwaga: wybierz odpowiednią płytę grzejną i dotknij przycisku timera, aby wyłączyć timer.

Aktywacja blokady przycisków

Możesz zablokować przyciski, aby nikt nie obsługiwał ich przez pomyłkę lub nie regulował Twoich ustawień. Dopóki blokada przycisków jest aktywna, wszystkie przyciski są zablokowane, z wyjątkiem przycisku zasilania.

- Blokowanie przycisków: dotknij ikony blokady przycisków. Na wskaźniku czasu pojawia się "Lo".
- Odblokowanie przycisków: upewnij się, że urządzenie jest włączone. Naciśnij i przytrzymaj przez chwilę symbol blokady klawiszy. Można wtedy ponownie używać wszystkich przycisków.
- Dopóki blokada przycisków jest aktywna, wszystkie przyciski są zablokowane, z wyjątkiem przycisku zasilania. W razie potrzeby można więc w każdej chwili wyłączyć płytę grzejną. Po ponownym włączeniu płyty najpierw dezaktywuj blokadę przycisków.

Funkcja bezpieczeństwa

- Wbudowany czujnik stale mierzy temperaturę płyty grzewczej. Gdy tylko płyta się przegrzeje, następuje jej automatyczne wyłączenie.
- Po zakończeniu pracy płyty grzewczej jej powierzchnia nadal wypromieniowuje ciepło resztkowe. Aby zapobiec poparzeniu się, na wyświetlaczu pojawia się "H" i sygnalizuje, że powierzchnia jest jeszcze gorąca.
- Jeśli zapomnisz wyłączyć płytę grzejną, zostanie ona wyłączona automatycznie po określonym czasie. Domyślne ustawienie jest następujące:

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

OBSŁUGA MODEL B

Włączanie urządzenia

1. Dotknij przycisku zasilania. Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się "-" lub "--", co wskazuje, że urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
2. Umieść odpowiednią patelnię lub garnek na wybranym polu grzewczym. Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia płyty grzejnej są czyste i suche.
3. Dotknij żądanej strefy grzewczej, wskaźnik obok niej zacznie migać.
4. Użyj przycisku "+/-", aby ustawić żądaną moc wybranej płyty. Domyślnym ustawieniem jest "5". Jeśli w ciągu 1 minuty nie dokonasz żadnego ustawienia, urządzenie powróci do trybu czuwania i trzeba będzie zacząć od nowa od kroku 1. Moc można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

Po zakończeniu gotowania

1. Wyłączyć płytę grzewczą, dotykając przycisku "-" i ustawić moc na "0".
2. Wyłączyć płytę grzejną, naciskając przycisk zasilania.
3. Dopóki płyta grzejna jest jeszcze gorąca, na wyświetlaczu pojawia się "H". Gdy tylko płyta grzewcza całkowicie ostygnie, wyświetlacz zgaśnie. Jeśli chcesz zaoszczędzić energię, użyj płyt, które są jeszcze gorące, aby podgrzać więcej patelni.

Ustawianie timera

Możesz używać timera na 2 różne sposoby:

- Można ustawić timer tak, aby płyty grzewcze nie wyłączały się automatycznie po upływie czasu.
- Można ustawić timer tak, aby płyta grzewcza wyłączyła się po upływie czasu.
- Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 99 minut.

Ustawianie timer bez wyboru płyty kuchennej

1. Upewnij się, że płyta kuchenna jest włączona. Można również wyświetlić czas bez wybierania płyty kuchennej.
2. Dotknij przycisku timera.
3. Użyj przycisku "+/-", aby wyświetlić godzinę. Dotknij raz przycisków "+/-", aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk "+/-", aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 10 minut. Po 99 wyświetlacz przeskakuje z powrotem do 0.
4. Po ustawieniu czasu timer zaczyna odliczać czas. Wyświetlacz pokazuje pozostały czas i miga przez 5 sekund.
5. Po upływie czasu przez 30 sekund rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu czasu pojawia się "--".

Ustawianie timera tak, aby płyta grzewcza wyłączyła się

1. Wybierz płytę grzejną, dotykając odpowiedniego symbolu płyty grzejnej.
2. Dotknij przycisku timera, wyświetlacz miga i pokazuje "30".
3. Za pomocą przycisku "+/-" ustaw żądany czas. Dotknij raz przycisków "+/-", aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk "+/-", aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 10 minut. Ustaw czas na "0", aby ponownie wyłączyć timer.
4. Po ustawieniu czasu timer zaczyna odliczać czas w minutach. Wyświetlacz pokazuje pozostały czas i miga przez 5 sekund. Czerwona kropka obok wskaźnika mocy pokazuje, która płyta grzejna jest wybrana (patrz rysunek).

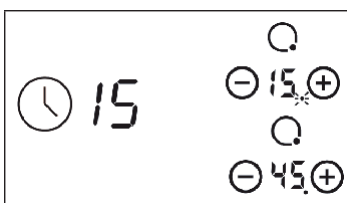


5. Po upływie czasu wybrane płyty grzewcze zostają automatycznie wyłączone.

Ważne: jeśli chcesz zmienić godzinę po ustawieniu timera, musisz zacząć ponownie od kroku 1. Płyty grzejne, które w tym momencie są już włączone, pozostają w trybie pracy.

Jeśli timer został ustawiony dla kilku płyt grzewczych

1. Jeśli ustawiono timer dla kilku płyt grzewczych, wybrane płyty grzewcze są oznaczone kropką obok wskaźnika mocy. Wyświetlacz minutowy pokazuje ustawione minuty, kropka przynależną płytę grzewczą.



2. Gdy tylko upłynie odliczanie dla danej płyty grzewczej, odpowiednia płyta wyłączy się. Następnie wyświetlany jest nowy pozostały czas i odpowiednia płyta grzejna oraz miga kropka odpowiedniej płyty grzejnej.



Uwaga: wybierz odpowiednią płytę grzejną i dotknij przycisku timera, aby wyłączyć timer.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA I TABELA MOCY GRZEWCZEJ

Uwaga: należy zachować szczególną ostrożność podczas podgrzewania oleju lub tłuszczu na bardzo wysokim poziomie mocy. W wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą ulec samozapłonowi i stanowić duże zagrożenie pożarowe!

Wskazówki dot. gotowania

- Jak tylko potrawa się ugotuje, zmniejsz temperaturę.
- Użyj pokrywki, aby skrócić czas gotowania i zaoszczędzić energię.
- Aby skrócić czas gotowania, nie należy używać więcej tłuszczu i wody niż to konieczne.
- Zacznij od wysokiej temperatury i zmniejsz ją, gdy tylko potrawa będzie ciepła.

Gotowanie na wolnym ogniu i gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu to podgrzewanie potrawy poniżej temperatury wrzenia w około 85°C, temperatura, w której dopiero zaczynają się tworzyć bąbelki. Gotuj na wolnym ogniu zupy i danie jednogarnkowe, bo to najlepszy sposób, by smak się rozwinął i by potrawa nie była rozgotowana. Sosy z jajkami lub mąką również powinny się gotować tylko na wolnym ogniu.
- Niektóre przepisy, które wchłaniają wodę - takie jak gotowanie ryżu - wymagają, aby temperatura była wyższa niż najniższe ustawienie, aby potrawa została ugotowana i ugotowała się w odpowiednim czasie.

Jak prawidłowo przygotować steki

- Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
- Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
- Obie strony steku obtocz w oleju, dodaj trochę oleju na patelnię i włóż mięso.
- W trakcie smażenia przewróć stek tylko raz i smaż do momentu, aż osiągnie pożądaną miękkość, co może zająć od 2 do 8 minut na stronę. Naciśnij palcem na stek, aby sprawdzić, jak bardzo jest ugotowany. Im bardziej jest twardy, tym bardziej jest ugotowany.
- Pozwól stekowi odpocząć w ciepłym miejscu przez kilka minut przed podaniem.

Tabela mocy grzewczej

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od posiadanego naczynia i ilości, którą gotujesz. Eksperymentuj z płytą grzejącą, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Poziom mocy	Przydatność
1-2	<ul style="list-style-type: none">· Podgrzewanie mniejszych ilości jedzenia· Topienie czekolady· Gotowanie na wolnym ogniu· Powolne podgrzewanie
3-4	<ul style="list-style-type: none">· Odgrzewanie· Szybkie gotowanie na wolnym ogniu· Gotowanie ryżu
5-6	<ul style="list-style-type: none">· Naleśniki
7-8	<ul style="list-style-type: none">· Krótkie smażenie· Gotowanie makaronu
9	<ul style="list-style-type: none">· Smażenie w głębokim tłuszczu i szybkie podsmażanie· Doprowadzanie zupy do wrzenia· Gotowanie wody

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Czyszczenie i prace konserwacyjne można przeprowadzać dopiero po ostygnięciu urządzenia.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć zasilanie.
- Pozostałości środków czyszczących mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia i dlatego należy je usunąć za pomocą łagodnego roztworu mydła.
- Ścierne środki czyszczące lub ostre przedmioty mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia
- Należy użyć łagodnego roztworu mydła.
- Resztki jedzenia łatwiej usunąć, gdy powierzchnia gotowania jest jeszcze ciepła. Tutaj należy zachować ostrożność, aby się nie poparzyć.

Zalecenie dotyczące czyszczenia

Rodzaj zanieczyszczenia	Usunąć natychmiast?	Usunąć, jak tylko urządzenie ostygnie?	Co należy zastosować, aby usunąć pozostałości?
Cukier lub słodkie dania/płyny	Tak	Nie	Skrobaczka do płyt
Folia lub plastik	Tak	Nie	Skrobaczka do płyt
Rozpryski tłuszczu	Nie	Tak	Skrobaczka do płyt
Odbarwienia metaliczne	Nie	Tak	Skrobaczka do płyt
Rozpryski wody lub krople wody	Nie	Tak	Skrobaczka do płyt

USUWANIE USTEREK

Problem	Ewentualna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta kuchenna jest podłączona do sieci elektrycznej i włączona. Sprawdź, czy bezpiecznik nie jest przypadkiem przepalony lub uszkodzony. Jeśli problem nie ustąpi, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski funkcyjne nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Dezaktywować blokadę przycisków (patrz "Dezaktywacja blokady przycisków" w rozdziale "Obsługa").
Przyciski trudno się obsługuje.	Cienka warstwa wody znajduje się na przyciskach lub używasz czubka palca zamiast opuszka palca.	Upewnij się, że przyciski są suche i do przyciskania używaj opuszków palca.
Szkoło jest porysowane.	Używano naczyń z ostrymi krawędziami lub do czyszczenia używano gąbek ściernych lub środków szorujących.	Należy używać wyłącznie naczyń do gotowania z płaskim, czystym dnem. Do czyszczenia nie stosować żadnych gąbek ściernych ani środków ściernych.
Niektóre patelnie wydają odgłosy trzeszczenia lub klikania.	Ze względu na konstrukcję takie odgłosy mogą występować w przypadku niektórych naczyń kuchennych, ponieważ podstawy są często wykonane z różnych materiałów, które różnie rozszerzają się pod wpływem ciepła.	To nie jest usterka, takie odgłosy są normalne.

KARTA DANYCH TECHNICZNYCH PRODUKTU

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu	10029239, 10035551, 10035551		
Typ płyty grzewczej	Płyta grzewcza do zabudowy		
Liczba stref gotowania i/lub powierzchni gotowania		4	
Technologia grzewcza (strefy gotowania indukcyjnego i powierzchnie gotowania indukcyjnego, promiennikowe strefy gotowania, płyty kuchenne)	Promiennikowe strefy gotowania		
W przypadku okrągłych stref lub powierzchni gotowania: średnica powierzchni użytkowej dla każdej elektrycznej strefy gotowania, z dokładnością do 5 mm.	∅	20 / 16,5 / 23 / 16,5	cm
W przypadku nieokrągłych stref lub powierzchni gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdej elektrycznej strefy gotowania, z dokładnością do 5 mm.	dł. szer.	b.d. b.d.	cm
Zużycie energii na strefę lub powierzchnię gotowania na kg	EC Elektryczna płyta kuchenna	190 / 185 / 187,1 / 185	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzewczą na kg	EC Elektryczna płyta kuchenna	186,8	Wh/kg

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu	10029240		
Typ płyty grzewczej	Płyta grzewcza do zabudowy		
Liczba stref gotowania i/lub powierzchni gotowania		3	
Technologia grzewcza (strefy gotowania indukcyjnego i powierzchnie gotowania indukcyjnego, promiennikowe strefy gotowania, płyty kuchenne)	Promiennikowe strefy gotowania		
W przypadku okrągłych stref lub powierzchni gotowania: średnica powierzchni użytkowej dla każdej elektrycznej strefy gotowania, z dokładnością do 5 mm.	∅	20 / 16,5 / 23	cm
W przypadku nieokrągłych stref lub powierzchni gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdej elektrycznej strefy gotowania, z dokładnością do 5 mm.	dł. szer.	190 / 185 / 187,1	cm
Zużycie energii na strefę lub powierzchnię gotowania na kg	EC Elektryczna płyta kuchenna	190 / 185 / 187,1	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzewczą na kg	EC Elektryczna płyta kuchenna	187,4	Wh/kg

WSKAZÓWKI DOT. UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy prawne dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych, ten symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zamiast tego sprzęt elektryczny i elektroniczny należy oddać do punktu zbiórki w celu poddania go recyklingowi. Dzięki utylizacji zgodnie z przepisami chroni się środowisko i zdrowie innych osób przed ewentualnymi negatywnymi konsekwencjami. Aby uzyskać informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

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



KLARSTEIN