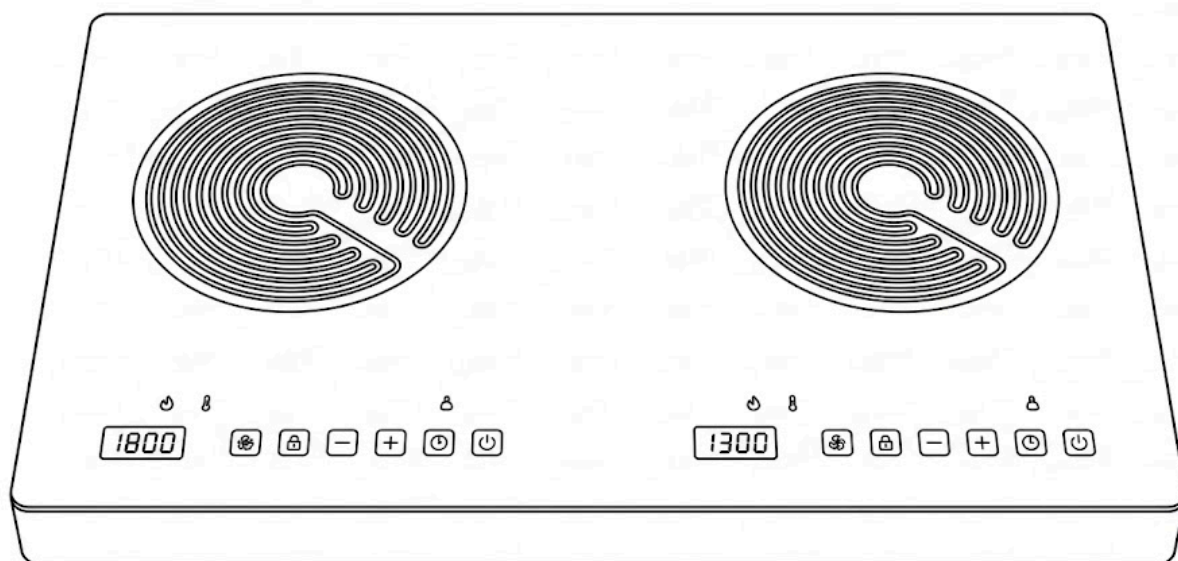


KLARSTEIN

MisterCook

DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	2	EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	135
EN	INSTRUCTION MANUAL	16	HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	149
FR	MODE D'EMPLOI	28	LV	LIETOŠANAS INSTRUKCIJA	163
IT	MANUALE DI ISTRUZIONI	41	LT	NAUDOJIMO INSTRUKCIJA	176
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	54	PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	189
BG	ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА	67	PT	MANUAL DE INSTRUÇÕES	203
HR	UPUTE ZA UPORABU	82	RO	MANUAL DE UTILIZARE	217
CS	NÁVOD K POUŽITÍ	95	SK	NÁVOD NA POUŽITIE	231
NL	GEBRUIKSAANWIJZING	108	SL	NAVODILA ZA UPORABO	244
FI	KÄYTTÖOHJE	122			



Deutsch

DE

Inhalt

Sicherheitshinweise

Erste Verwendung

Das richtige Kochgeschirr wählen

Kochrichtlinien

Reinigung & Wartung

Fehlerbehebung

Weitere Informationen

DE

Sicherheitshinweise

DE

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Benutzer weiter. Stellen Sie sicher, dass die Anleitung allen Personen, die das Gerät benutzen, zur Verfügung steht und von ihnen gelesen und verstanden wurde.

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann Ihre Gesundheit und Ihr Leben gefährden und Personen- sowie Sachschäden verursachen.



WARNUNG

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- **Berühren Sie** die Kochzonen **nicht**.
- Halten Sie **Kinder** unter 8 Jahren fern, **sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden**.
- Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. **Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen**, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Lassen Sie beim Braten niemals das Gerät unbeaufsichtigt.
- Falls die Glasoberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, um einen Stromschlag zu vermeiden.



ENTZÜNDLICH

Brandgefahr:

- Bewahren Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen auf.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.



VORSICHT

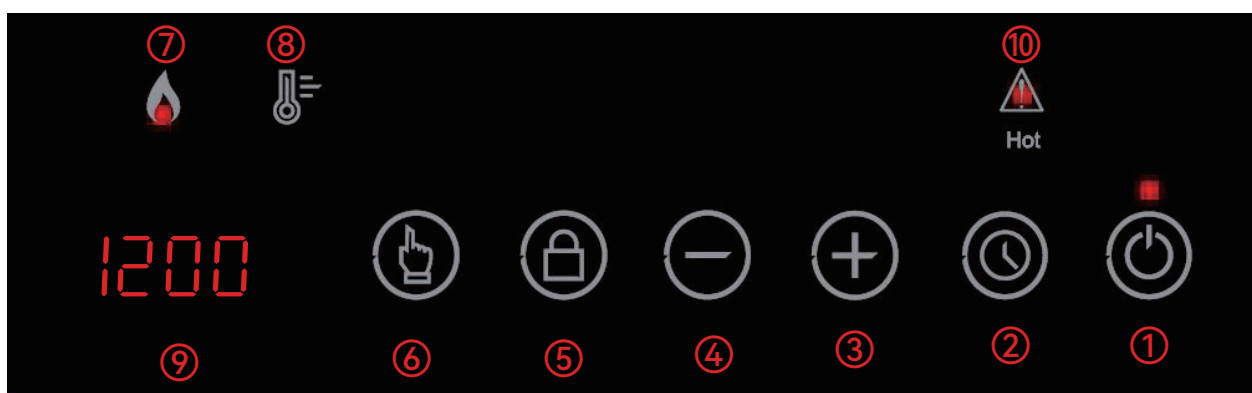
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.
- Trennen Sie das Gerät bei einer Störung vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst. Öffnen Sie das Gerät nicht.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Beheizen des Raums.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie elektrische Geräte in der Nähe des Kochfelds anschließen.
- Anschlussleitungen dürfen nicht mit der heißen Oberfläche in Kontakt kommen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell.
- Beim Zubereiten von Speisen in Fett oder Öl sollten Sie den Kochvorgang beaufsichtigen.
- Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus.
- Halten Sie die Bedienfelder stets sauber und trocken.
- Legen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld.
- Sie dürfen keine brennbaren Gegenstände oder Sprühdosen in einer Schublade unter dem Kochfeld aufbewahren.

Sicherheit bei der Reinigung

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung stets aus.
- Reinigen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.
- Reinigen Sie das Kochfeld gemäß den Pflege- und Reinigungshinweisen in diesem Handbuch.

Erste Verwendung



Nr.	Betriebsmodus	Nr.	Betriebsmodus
1	Ein-/Aus-Taste mit Anzeige	6	Funktionstaste (zur Auswahl verschiedener Kochprogramme)
2	Timer-Taste mit Anzeige	7	Anzeige für Leistungsmodus
3	Symbol zum Erhöhen von Leistung/Temperatur/Zeit	8	Anzeige für Temperaturmodus

Nr.	Betriebsmodus	Nr.	Betriebsmodus
4	Symbol zum Verringern von Leistung/Temperatur/Zeit	9	LED-Anzeigefenster
5	Verriegelungstaste mit Anzeige	10	Restwärmeanzeige

Gerät ein- und ausschalten

1. Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose. Sobald das Gerät mit Strom versorgt wird, leuchten das Display und alle Anzeigelampen am Bedienfeld kurz auf, und ein einzelner Signalton ist zu hören.
2. Das Display blinkt **[oF]** zusammen mit der Anzeigelampe **[On/Off]**. Dies bedeutet, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen und im Aus-Modus ist.
3. Drücken Sie einmal die Taste **[On/Off]**. Das Display zeigt **[on]** an, und das Gerät wechselt in den Auswahlmodus. Die Anzeige über der Taste **[On/Off]** bleibt beleuchtet.
4. Drücken Sie die gewünschte Funktionstaste, um den Betrieb zu starten. Die Restwärmeanzeige leuchtet während des Betriebs auf.
5. Drücken Sie nach dem Kochen die Taste **[On/Off]**, um den Betrieb zu beenden und das Gerät auszuschalten.
6. Wenn die Temperatur der Glasplatte nach dem Ausschalten über 60 °C liegt, zeigt das Display **[Hot]** an und blinkt zusammen mit der Anzeigelampe **[Hot]** und der Anzeigelampe **[On/Off]**. Dies warnt davor, dass die Glasplatte noch heiß ist.
7. Die Anzeigelampe **[Hot]** erlischt, und das Display kehrt zu **[oF]** zurück, wenn die Temperatur unter 60 °C fällt. Dies sollte nicht länger als 30 Minuten dauern.

Verwendung der Funktionen

Leistungsmodus

1. Drücken Sie einmal die Taste **[Function]**. Die Anzeigelampe **[Power]** leuchtet auf, und das Display zeigt **[1400]** an. Dies bedeutet, dass das Gerät mit der Standardleistung von 1400 W arbeitet. (Die Leistungsstufe ist abhängig vom jeweiligen Modell; 1400 wird als Beispiel angezeigt.)
2. Drücken Sie die Taste **[+]** oder **[-]**, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.

Temperaturmodus

1. Drücken Sie die Taste **[Function]**, bis die Anzeigelampe **[Temp.]** aufleuchtet. Das Display zeigt **[600°]** an. Dies bedeutet, dass das Gerät mit der Standardtemperatur von 600 °C arbeitet. (Der Temperaturbereich ist abhängig vom jeweiligen Modell; 600 wird als Beispiel angezeigt.) Diese Temperatur ist die Temperatur des Heizelements und nicht die Kochtemperatur im Topf/in der Pfanne.
2. Drücken Sie die Taste **[+]** oder **[-]**, um die gewünschte Temperaturstufe einzustellen.

Timer-Funktion

1. Drücken Sie nach der Auswahl eines Kochmodus die Taste **[Timer]**, um die gewünschte Kochzeit einzustellen.
2. Die Timer-Anzeige leuchtet auf, und das Display zeigt **[0:30]** an.
3. Drücken Sie die Taste **[+]** oder **[-]**, um die gewünschte Zeit einzustellen. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit schnell in 10-Minuten-Schritten anzupassen.
4. Der Timer kann von 1 Minute bis 3 Stunden eingestellt werden.
5. Drücken Sie nach dem Einstellen der Zeit einmal die Taste **[Timer]**, um zu bestätigen, oder warten Sie, bis das Display nicht mehr blinkt.
6. Wenn der Countdown endet, ist ein Signalton zu hören. Das Gerät beendet den Betrieb und schaltet sich automatisch aus.
7. Um den Timer abubrechen, drücken Sie die Taste **[On/Off]**, um das Gerät auszuschalten, halten Sie die Taste **[Timer]** gedrückt, um die Timer-Einstellung zu verlassen, oder drücken Sie die Taste **[Function]**, um zu einem anderen Kochmodus zu wechseln.

Sperrfunktion

1. Um die Kindersicherung zu aktivieren, halten Sie die Taste **[Lock]** 3 Sekunden lang gedrückt. Ein Signalton ist zu hören, das Display zeigt **[Loc]** an, und die Anzeigelampe der Kindersicherung leuchtet auf.
2. Wenn die Kindersicherung aktiv ist, ist das Gerät gesperrt. Es können keine Tasten bedient werden außer der Taste **[On/Off]**.
3. Um die Sperre zu deaktivieren, halten Sie die Taste **[Lock]** 3 Sekunden lang gedrückt, oder drücken Sie die Taste **[On/Off]**, um das Gerät auszuschalten.

Das richtige Kochgeschirr wählen

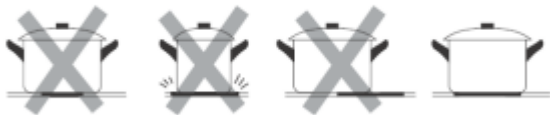
Um sicheres und effizientes Kochen zu gewährleisten, wählen Sie Ihr Kochgeschirr wie folgt aus:

- Es kann jeder Topf oder jede Pfanne verwendet werden. Um jedoch die Glasoberfläche zu schützen und die Wärmeübertragung zu optimieren, wählen Sie Kochgeschirr mit flachem, glattem Boden.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit losen Griffen oder Deckeln, die über den Rand der Kochzone hinausragen (Kippgefahr).
- Stellen Sie niemals leere Pfannen auf eine heiße Zone – dies kann sowohl die Pfanne als auch das Kochfeld beschädigen.
- Reinigen Sie die Böden vor Gebrauch, um Schmutz oder Feuchtigkeit zu entfernen, die die Wärmeübertragung blockieren oder das Glas zerkratzen könnten.

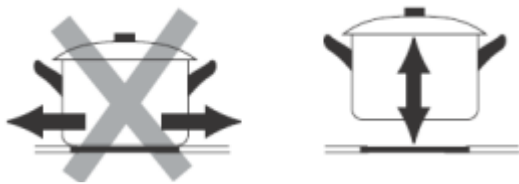
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Effizienz geringer als erwartet ausfallen. Stellen Sie Ihre Pfanne stets mittig auf die Kochzone.



Heben Sie Pfannen immer vom Kochfeld ab. Schieben Sie sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.



Kochrichtlinien



ENTZÜNDLICH

Brandgefahr! Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da Öl und Fett sich schnell erhitzen, insbesondere bei Verwendung der Booster-Funktion. Bei extrem hohen Temperaturen können sich Öle und Fette selbst entzünden.

Tipps zum Kochen & Energiesparen

- Flüssigkeit einmal vollständig aufkochen lassen, dann auf mittlere Hitze reduzieren.
- Nur die minimal benötigte Menge an Flüssigkeit oder Fett verwenden.
- Zunächst mit hoher Stufe beginnen, dann die Einstellung reduzieren, sobald die Speise kocht.

- Kochgeschirr verwenden, das genau dem Durchmesser der Kochzone entspricht und einen flachen, glatten Boden hat.
- Einen Deckel verwenden, um Wärme zu speichern, die Garzeit zu verkürzen und Energie zu sparen.
- Kochzonen einige Minuten vor Ende des Garvorgangs ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.

Köcheln & Reis kochen

- Bei etwa 85 °C köcheln lassen – kleine Blasen steigen nur gelegentlich auf.
- Ideal für Suppen, Eintöpfe und empfindliche Saucen (mit Ei oder Mehl gebunden), um den Geschmack zu entfalten, ohne sie zu übergaren.
- Für Reis (Quellmethode) ist eventuell eine etwas höhere Stufe als die niedrigste erforderlich, um ihn in der empfohlenen Zeit fertigzugaren.

Steak anbraten

- Das Steak etwa 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- Eine Pfanne mit dickem Boden auf hoher Stufe vorheizen.
- Beide Seiten des Steaks leicht mit Öl bestreichen; etwas Öl in die Pfanne geben.
- Das Steak in die Pfanne legen und ohne es zu bewegen anbraten; einmal wenden. Die Garzeit variiert je nach Dicke und gewünschtem Gargrad (ca. 2–8 Minuten pro Seite). Auf das Steak drücken: fester = durchgebratener.
- Vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen lassen, damit der Saft erhalten bleibt.

Braten in der Pfanne (Stir-Fry)

- Einen Wok mit flachem Boden oder eine große, für Ceran- oder Induktionskochfelder geeignete Pfanne verwenden.
- Alle Zutaten und Utensilien vorbereiten – der Garvorgang geht schnell. Bei großen Mengen in kleineren Portionen arbeiten.
- Die Pfanne 1–2 Minuten auf hoher Stufe vorheizen.
- 2 EL Öl hinzufügen und erhitzen, bis es zu schimmern beginnt.
- Gemüse hinzufügen; ständig rühren, bis es heiß, aber noch bissfest ist.
- Die Hitze reduzieren, eventuelles Fleisch wieder in die Pfanne geben und Saucen hinzufügen.
- Vorsichtig rühren, bis alles durchgewärmt ist, dann sofort servieren.

Kochstufen

Hinweis: Die nachfolgenden Einstellungen dienen nur als Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, unter anderem von Ihrem Kochgeschirr und der zu garenden Menge. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen zu finden.

Eignung der Leistungsstufen

DE

Leistungsstufe	Eignung
1–2	• Schonendes Erwärmen kleiner Mengen • Schmelzen von Schokolade, Butter und leicht anbrennenden Zutaten • Sanftes Köcheln • Langsames Erwärmen
3–4	• Aufwärmen • Kräftiges Köcheln • Reis kochen
5–6	• Pfannkuchen
7–8	• Anbraten • Nudeln kochen
9–10	• Pfannenrühren • Scharfes Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

Reinigung & Wartung



STROMSCHLAGGEFAHR

- Stromschlag- und Verletzungsgefahr! Trennen Sie das Gerät vor jeder Wartungs- oder Reinigungsarbeit von der Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten auf eine heiße Kochfeldoberfläche. Eine schnelle Abkühlung kann eine „Dampfexplosion“ verursachen, die das Glas zum Springen oder Zerbersten bringen und heißen Dampf ausstoßen kann, was zu schweren Verbrennungen und Verletzungen führt.

- Stellen Sie stets sicher, dass das Gerät nicht heiß ist und keine der Restwärmeanzeigen „H“ leuchtet.

- Reinigen Sie das Gerät niemals während des Betriebs oder solange es noch heiß ist, da dies zu schweren Verbrennungen und Beschädigungen des Glaskeramikfelds führen kann.
- Entfernen Sie Verschmutzungen auf der Kochfeldoberfläche nach jedem Gebrauch so schnell wie möglich mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier. Stellen Sie stets sicher, dass die Oberfläche ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Bei eingetrockneten Verschmutzungen empfiehlt sich die Verwendung eines speziellen Glaskeramik-Reinigers, der in den meisten Supermärkten erhältlich ist.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf.
- Verwenden Sie keine anderen scheuernden Reinigungsmittel und/oder Stahlwolle usw., da diese die Glaskeramikoberfläche Ihres Kochfelds verkratzen können.
- Verwenden Sie ausschließlich spezielle Glaskeramik-Reinigungsprodukte.

Was?	Wie?	Wichtige Tipps
Alltägliche Flecken Fingerabdrücke, Wasserflecken	1. Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie es abkühlen. 2. Sprühen oder geben Sie eine kleine Menge Ceranfeld-Reiniger auf. 3. Wischen Sie mit einem weichen Tuch oder Papiertuch trocken. 4. Schalten Sie das Kochfeld ein.	• Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme, Stahlwolle oder scharfe Chemikalien wie Bleichmittel oder Backofenreiniger. Diese können das Glas zerkratzen oder matt werden lassen. • Entfernen Sie Rückstände immer vollständig, um dauerhafte Flecken zu vermeiden.
Übergekochtes und Zuckerspritzer	1. Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie den Bereich etwas abkühlen. Er kann noch warm sein. 2. Kratzen Sie erweichte Rückstände vorsichtig mit einem für Ceranfelder geeigneten Schaber ab, den Sie in einem Winkel von 30° halten. 3. Wischen Sie mit einem weichen Tuch und Reiniger sauber. 4. Schalten Sie das Kochfeld ein.	• Beseitigen Sie Verschmutzungen umgehend. Eingetrockneter Zucker kann das Glas anätzen oder Risse verursachen, wenn er zu lange einwirkt. • Die Klinge des Schabers ist scharf. Halten Sie sie von Kindern fern und bewahren Sie sie sicher auf.
Verschmutzungen an den Touch-	1. Schalten Sie das Kochfeld aus und trennen Sie es von der	• Bleibt Feuchtigkeit zurück, kann das Kochfeld piepen

Was?	Wie?	Wichtige Tipps
Bedienelementen	Stromversorgung. 2. Tupfen Sie die Bedienelemente mit einem feuchten, fusselfreien Tuch ab, um Verschmutzungen aufzunehmen. 3. Trocknen Sie gründlich mit einem Papiertuch. 4. Schalten Sie das Kochfeld ein.	oder sich automatisch abschalten. • Betreiben Sie das Kochfeld niemals, wenn die Bedienelemente feucht sind. Warten Sie, bis sie vollständig trocken sind.
Hartnäckige Flecken Brandspuren, fettige Filme	1. Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie es abkühlen. 2. Tragen Sie einen speziellen Glaskeramik-Reiniger gemäß den Produktanweisungen auf. 3. Verwenden Sie einen weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine Stahlwolle. 4. Spülen und trocknen Sie gründlich. 5. Schalten Sie das Kochfeld ein.	• Testen Sie jeden Reiniger zunächst an einer kleinen Stelle. • Vermeiden Sie ammoniak- oder zitrusbasierte Reiniger, da diese das Glas angreifen können.
Tägliche Pflege	• Wischen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch ab, um Ablagerungen zu vermeiden. • Halten Sie die Böden von Küchengeräten und Kochgeschirr sauber. Schmutzpartikel können das Glas zerkratzen. • Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über die Oberfläche. Heben Sie sie an, um Kratzer zu vermeiden.	• Regelmäßige, schonende Reinigung schützt die Oberfläche und sorgt dafür, dass die Sensoren zuverlässig funktionieren.

Fehlerbehebung

Sollten Probleme mit dem Gerät auftreten, entnehmen Sie der folgenden Tabelle häufige Probleme und empfohlene Lösungen. Trennen Sie das Gerät vor der Untersuchung interner Probleme stets von der Stromversorgung. Wenden Sie sich bei jeder elektrischen Reparatur oder falls die Probleme weiterhin bestehen,

an eine qualifizierte Fachkraft oder den Kundendienst des Herstellers – versuchen Sie niemals, elektrische Bauteile selbst zu reparieren.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Keine Anzeige / keine Stromversorgung Das Kochfeld funktioniert nicht	- Der Stromkreis wurde ausgelöst oder abgeschaltet. - Das Kochfeld ist nicht angeschlossen, oder eine Sicherung ist durchgebrannt.	Möglicherweise liegt ein Stromausfall vor. Andernfalls stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingesteckt und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob eine Sicherung eingeschaltet oder defekt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
	Der Timer ist abgelaufen.	Die eingestellte Kochzeit wurde erreicht, und das Gerät hat sich automatisch abgeschaltet.
	Es befindet sich übergelaufene Flüssigkeit auf dem Bedienfeld. Der automatische Überlaufschutz hat das Kochfeld abgeschaltet.	Reinigen Sie das Bedienfeld. Siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
Die Funktionstasten reagieren nicht oder lassen sich nur sehr schwer bedienen	Die Tasten sind gesperrt, da die Kindersicherung aktiviert ist. In der Timer-Anzeige erscheint „Loc“.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung. Siehe „Kindersicherung deaktivieren“ im Abschnitt „Weitere Funktionen“.
	Auf dem Bedienfeld befindet sich ein dünner Wasserfilm oder ein feuchtes Tuch, und der automatische Überlaufschutz wurde aktiviert.	Prüfen Sie, ob die Tasten trocken sind, und wischen Sie sie bei Bedarf trocken.
	Sie berühren die Tasten mit der Fingerspitze anstatt mit dem Fingerballen.	Verwenden Sie den Fingerballen.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Nach dem Kochen wird „Hot“ auf der Anzeige angezeigt	Die automatische Sicherheitsfunktion für die Restwärmewarnung wurde aktiviert.	Dies ist normal. Das Kochfeld ist mit Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die vor Restwärme warnen. Die Anzeige bleibt eingeschaltet, bis die Oberfläche ausreichend abgekühlt ist, um berührt zu werden.
Nach dem Ausschalten läuft der Lüfter des Kochfelds noch eine Weile weiter	Das Kochfeld wird durch den weiterlaufenden Lüfter vollständig abgekühlt.	Dies ist normal. Das Nachlaufen des Lüfters ist kein Defekt, sondern eine notwendige Kühlfunktion des Kochfelds.
Das Glas wird zerkratzt	Es wird Kochgeschirr mit rauen Kanten oder ungeeignete Scheuerschwämme bzw. Reinigungsmittel verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Das richtige Kochgeschirr wählen“ im Abschnitt „Erste Schritte“.

Weitere Informationen



1. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen.
2. Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Entsorgung des Altgeräts zu entnehmen und getrennt zu entsorgen. Beim Umgang mit lithiumhaltigen Batterien bestehen besondere Risiken.
3. Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Entsorgung des Altgeräts zu entnehmen und getrennt zu entsorgen.
4. Vertreiber, deren Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 Quadratmeter betragen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgeräts ein Altgerät der gleichen Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen.
5. Altgeräte können unter www.take-e-back.de an Sammelstellen zurückgegeben werden. Für Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir zudem eine unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe; die Option kann beim Kauf eines Neugeräts über die Website ausgewählt werden. Altbatterien können in haushaltsüblichen Mengen per Post gesendet oder direkt abgegeben werden an: Chal-Tec Fulfillment GmbH, Norddeutschlandstr. 3, 47475 Kamp-Lintfort.
6. Jeder Endnutzer ist für das Löschen personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät selbst verantwortlich.
7. Das nebenstehende Symbol weist darauf hin, dass dieses Gerät getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen ist.

Hersteller & Importeur (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlin, Deutschland

Kontakt: info@klarstein.com

Für Großbritannien:

Hiermit erklärt die Chal-Tec GmbH, dass das Gerät den einschlägigen gesetzlichen Anforderungen entspricht. Der vollständige Text der Konformitätserklärung & die Compliance-Erklärung sind unter der folgenden Internetadresse verfügbar:

<http://use.berlin>

English

EN

Contents

Safety Information

First Use

 Choosing the Right Cookware

Cooking Guidelines

Cleaning & Maintenance

Troubleshooting

Other Information

2

Safety Information

Read all safety instructions carefully before installing or using the appliance. Keep this manual for future reference and pass it on to any subsequent user. Make sure the manual is available to, and has been read and understood by, everyone who uses the appliance.

Ignoring the safety information can endanger your health and life and may cause personal injury and property damage.



WARNING

- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Do **not touch** the cooking zones.
- Keep **children** under 8 years away **unless continuously supervised**.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire. **NEVER try to extinguish a fire with water**, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Never leave frying unattended.
- If the glass surface is cracked, switch off the appliance and disconnect it from the mains to avoid electric shock.



FLAMMABLE

Danger of fire:

- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.



CAUTION

- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

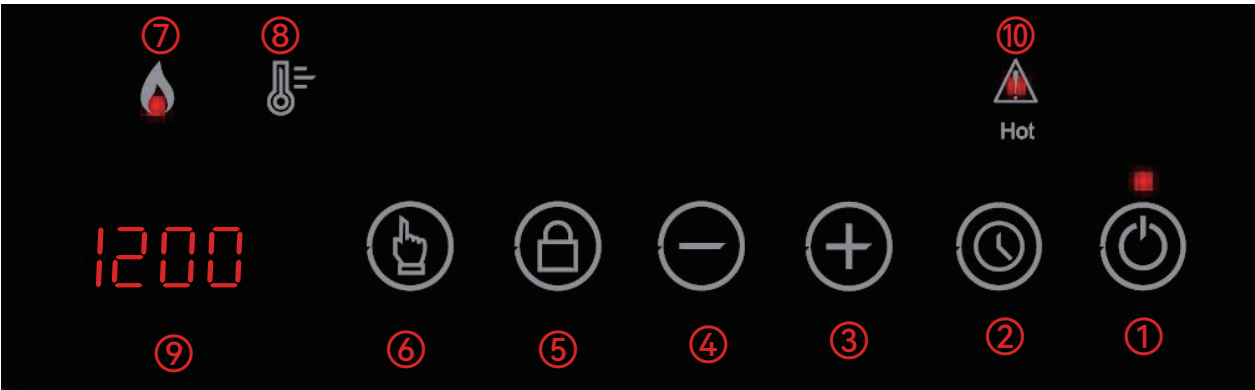
- Do not operate the appliance with an external timer or remote-control system.
- In case of malfunction, disconnect the appliance and contact customer service. Do not open the appliance.
- Do not use the hob to heat the room

- Take care when plugging in electric appliances near the hob.
- Connection leads must not come into contact with the hot surface.
- Overheated fats and oils catch fire quickly.
- You should supervise cooking when preparing foods in fat or oil.
- Switch off the cooking zones after use.
- Always keep the control panels clean and dry.
- Never place combustible items on the hob.
- You must not keep any combustible items or aerosol cans in a drawer located under the hob

Safety when Cleaning

- Always switch off the appliance before cleaning.
- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high pressure cleaner.
- Clean the hob in accordance with the maintenance and cleaning instructions in this manual.

First Use



No	Operation mode	No	Operation mode
1	On/Off button with indicator	6	Function button (can choose different cooking menus)
2	Timer button with indicator	7	Indicator for Power cooking mode
3	Up-Increase power/temp/time icon	8	Indicator for Temperature cooking mode
4	Down-Decrease power/temp/time icon	9	LED display window
5	Lock button with indicator	10	Hot indicator

Start and Stop the Appliance

1. Insert the plug into a suitable wall socket. Once the appliance has power, the display and all indicator lights on the control panel will illuminate briefly, and a single beep will sound.
2. The display will flash **[oF]** together with the **[On/Off]** indicator light. This means the appliance is connected to the power supply and is in off mode.
3. Press the **[On/Off]** key once. The display will show **[on]**, and the appliance will enter selection mode. The indicator above the **[On/Off]** key remains illuminated.
4. Press the required function key to start operation. The hot indicator will illuminate during use.
5. After cooking, press the **[On/Off]** key to stop operation and switch off the appliance.
6. After switching off, if the glass plate temperature is above 60 °C, the display will show **[Hot]** and flash together with the **[Hot]** indicator light and the **[On/Off]** indicator light. This warns that the glass plate is still hot.
7. The **[Hot]** indicator will switch off and the display will return to **[oF]** when the temperature drops below 60 °C. This should not take longer than 30 minutes.

Using the Functions

Power Mode

1. Press the **[Function]** key once. The **[Power]** indicator lights up, and the display shows **[1400]**. This means the appliance is operating at the default power level of 1400 W. (Power level depends on the item, 1400 is shown as example)
2. Press the **[+]** or **[-]** key to set the desired power level.

Temperature Mode

1. Press the **[Function]** key until the **[Temp.]** indicator lights up. The display shows **[600°]**. This means the appliance is operating at the default temperature of 600 °C. (Temperature range depends on the item, 600 is shown as example). This temperature is the temperature of the heating element and not the cooking temperature inside the pot/pan.
2. Press the **[+]** or **[-]** key to set the desired temperature level.

Timer Function

1. After selecting a cooking mode, press the **[Timer]** key to set the desired cooking time.
2. The timer indicator lights up, and the display shows **[0:30]**.
3. Press the **[+]** or **[-]** key to set the desired time. Press and hold the key to adjust the time quickly in 10-minute steps.
4. The timer can be adjusted from 1 minute to 3 hours.
5. After setting the time, press the **[Timer]** key once to confirm, or wait until the display stops flashing.
6. When the countdown ends, a beep will sound. The appliance will stop operation and switch off automatically.

7. To cancel the timer, press the **[On/Off]** key to switch off the appliance, press and hold the **[Timer]** key to exit the timer setting, or press the **[Function]** key to switch to another cooking mode.

Lock Function

1. To activate the child lock, press and hold the **[Lock]** key for 3 seconds. A beep will sound, the display will show **[Loc]**, and the child lock indicator will illuminate.
2. When the child lock is active, the appliance is locked. No keys can be operated except the **[On/Off]** key.
3. To deactivate the lock, press and hold the **[Lock]** key for 3 seconds, or press the **[On/Off]** key to switch off the appliance.

Choosing the Right Cookware

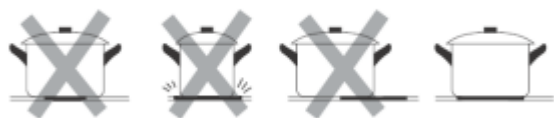
To ensure safe, efficient cooking select your cookware as follows:

- Any pot or pan may be used, but to protect the glass surface and optimize heat transfer, choose flat, smooth-bottomed cookware.
- Do not use pots with loose handles or lids that extend beyond the edge of the cooking zone (risk of tipping).
- Never place empty pans on a hot zone—this can damage both pan and hob.
- Clean bottoms before use to remove grit or moisture that could block heat transfer or scratch the glass.

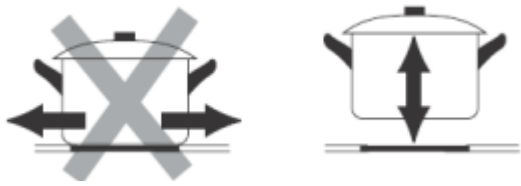
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use a smaller pot, efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the hob. Do not slide, or they may scratch the glass.



Cooking Guidelines



FLAMMABLE

Risk of fire! Be careful when frying, as oil and fat heat up quickly, especially when using the booster function. At extremely high temperatures, oils and fats may spontaneously ignite.

Boiling & Energy Saving Tips

- Bring liquid to a full boil, then reduce to medium heat.
- Only use the minimum amount of liquid or fat needed.
- Start high, then lower the setting once the food reaches a boil.
- Use cookware that exactly matches the zone diameter and has a flat, smooth base.
- Use a lid to trap heat, cut cooking time, and save energy.
- Switch off zones a few minutes before the end of cooking to use residual heat

Simmering & Rice Cooking

- Simmer at about 85 °C—small bubbles rise infrequently.
- Ideal for soups, stews, and delicate sauces (egg- or flour-thickened) to develop flavor without overcooking.
- For rice (absorption method), you may need slightly more than the lowest setting to finish in the recommended time.

Searing Steak

- Let the steak sit at room temperature for ~20 minutes.
- Preheat a heavy-base pan on high.
- Lightly coat both sides of the steak with oil; add a little oil to the pan.
- Place the steak in the pan and sear without moving; flip once. Cooking time varies by thickness and doneness (approx. 2–8 min per side). Press the steak: firmer = more well done.

- Rest on a warm plate for a few minutes before serving to retain juices.

Stir-Frying

- Use a flat-based wok or large frying pan suitable for ceramic or induction.
- Prep all ingredients and tools—cooking is fast. For large batches, work in smaller groups.
- Preheat the pan on high for 1–2 minutes.
- Add 2 tbsp oil; heat until it shimmers.
- Add vegetables; stir constantly until they’re hot but still crisp.
- Lower heat, return any meat to the pan, and add sauces.
- Stir gently just until everything is heated through, then serve immediately.

Heating Settings

Note: The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on factors including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Power Level Suitability

Power level	Suitability
1–2	• Delicate warming for small amounts of food • Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • Gentle simmering • Slow warming
3–4	• Reheating • Rapid simmering • Cooking rice
5–6	• Pancakes
7–8	• Sautéing • Cooking pasta
9-10	• Stir-frying • Searing • Bringing soup to the boil • Boiling water

Cleaning & Maintenance



ELECTRIC HAZARD

- Risk of electric shock and injury! Before any maintenance or cleaning work is carried out, disconnect the appliance from electricity supply and ensure the appliances is completely cool.
- Do not pour cold liquids onto a hot hob surface. Rapid cooling can cause a steam “flash” that may crack or shatter the glass and eject scalding steam, resulting in severe burns and injury.

- Always make sure appliance is not hot and that neither of the Hot Surface “H” warnings are on.
- Never clean the appliance during use neither while hot as it can cause severe burns and damage the vitro-ceramic glass
- Clean spillages from the hob surface as soon as possible after each use with a soft cloth or kitchen paper. Always ensure the surface is cool enough before cleaning. If soiling has dried up, you may want to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available in most supermarkets.
- Do not clean the appliance with a high-pressure cleaner.
- Do not clean the appliance with vapour or steam
- Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool ect., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob
- Use only specialized vitro-ceramic glass cleaner products

What?	How?	Key Tips
Everyday Marks fingerprints, water spots	1. Switch off the hob and let it cool. 2. Spray or apply a small amount of ceramic-glass cleaner. 3. Wipe with a soft cloth or paper towel until dry. 4. Turn on the hob.	• Never use abrasive pads, steel wool, or harsh chemicals, such as bleach or oven cleaners. These may scratch or dull the glass. • Always remove residue completely to avoid permanent stains.
Boil-over and Sugar Spills	1. Switch off and let the area cool slightly. It may still be warm.	• Tackle spills promptly. Dried-on sugar can pit or crack the glass if left too long.

What?	How?	Key Tips
	2. Gently scrape off softened residue with a ceramic-safe scraper held at a 30° angle. 3. Wipe clean with a soft cloth and cleaner. 4. Turn on the hob.	• The scraper blade is sharp. Keep it away from children and store it safely.
Touch-Control Spills	1. Switch off and isolate power. 2. Blot controls with a damp, lint-free cloth to soak up spills. 3. Dry thoroughly with a paper towel. 4. Turn on the hob.	• If moisture remains, the hob may beep or shut off automatically. • Never operate the hob if controls are wet. Wait until completely dry.
Stubborn Stains burn marks, greasy films	1. Switch off and let the hob cool. 2. Apply a specialized vitro-ceramic cleaner according to the product instructions. 3. Use a soft, non-abrasive sponge. Do not use steel wool. 4. Rinse and dry thoroughly. 5. Turn on the hob.	• Test any cleaner on a small area first. • Avoid ammonia or citrus-based cleaners, which can etch the glass.
Daily Care	• Always wipe the hob after each use to prevent buildup. • Keep utensils and cookware clean on their bottoms. Grit can scratch the glass. • Do not drag pans. Lift them to avoid scratches.	• Regular gentle cleaning keeps the surface protected and sensors working reliably.

Troubleshooting

If you encounter issues with the appliance, consult the table below for common problems and recommended solutions. Always disconnect the appliance from power before investigating internal issues. For any electrical repair or if problems persist,

contact a qualified technician or the manufacturer's service center – do not attempt to repair electrical components yourself.

Problem	Possible Cause	Possible Solution
No display / no power The hob is not working	- Supply circuit tripped or switched off. - Hob not connected, or fuse blown.	There may be a power failure. If not, make sure the hob is plugged in and turned on. Check whether a fuse is turned on or broken. If the problem persists, contact a qualified technician.
	The timer has elapsed.	The set cooking time has been reached and the appliance has switched off automatically.
	There is overflowing liquid on the control panel. The automatic overflow protection has switched off the hob.	Clean the control panel. See the section "Cleaning and Care".
The function buttons do not react or are very difficult to operate	The buttons are locked because the child lock is activated. "Loc" appears in the timer display.	Deactivate the child lock. See "Deactivate the Child Lock" in the "Other Functions" section.
	A thin film of water or a wet cloth is on the control panel and the automatic overflow protection has been activated.	Check if the buttons are dry and wipe them dry if necessary.
	You are using the fingertips instead of the ball of your finger.	Use the ball of your finger.
After cooking, "Hot" is shown on the display	The automatic safety function for the residual heat warning has been activated.	This is normal. The hob is equipped with safety functions to warn against residual heat. It remains on until the surface is cool enough to touch.
After switching off, the fan of the hob remains working for a while	The hob is completely cooled down by the continued operation of the fan.	This is normal. The run-on of the fan is not a fault, but a necessary cooling function of the hob.

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The glass is being scratched	Rough-edged cookware, unsuitable abrasive scourer or cleaning products are used.	Use cookware with flat and smooth bases. See “Choosing the Right Cookware” in the “Getting Started” section.

Other Information



1. 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
2. The symbol shown indicates that this appliance must be disposed of separately from unsorted municipal waste.

Manufacturer & Importer (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlin, German

Contact: info@klarstein.com

For Great Britain:

Hereby, Chal-Tec GmbH declares that the equipment is in compliance with the relevant statutory requirements. The full text of the declaration of conformity & Statement of compliance are available at the following internet address:

<http://use.berlin>

Français

FR

Sommaire

Informations de sécurité

Première utilisation

Choisir les ustensiles de cuisine adaptés

Directives de cuisson

Nettoyage et entretien

Dépannage

Autres informations

FR

Informations de sécurité

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel pour toute consultation ultérieure et remettez-le à tout futur utilisateur. Assurez-vous que le manuel est accessible à toutes les personnes utilisant l'appareil et qu'elles l'ont lu et compris.

Le non-respect des consignes de sécurité peut mettre en danger votre santé et votre vie, et risque de causer des dommages aux personnes et aux biens.



AVERTISSEMENT

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- **Ne touchez pas** les zones de cuisson.
- Tenez les **enfants** de moins de 8 ans à l'écart **sauf s'ils sont surveillés en permanence**.
- Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. **N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau**, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Ne laissez jamais une friture sans surveillance.
- Si la surface vitrée est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.



INFLAMMABLE

Risque d'incendie :

- Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.



ATTENTION

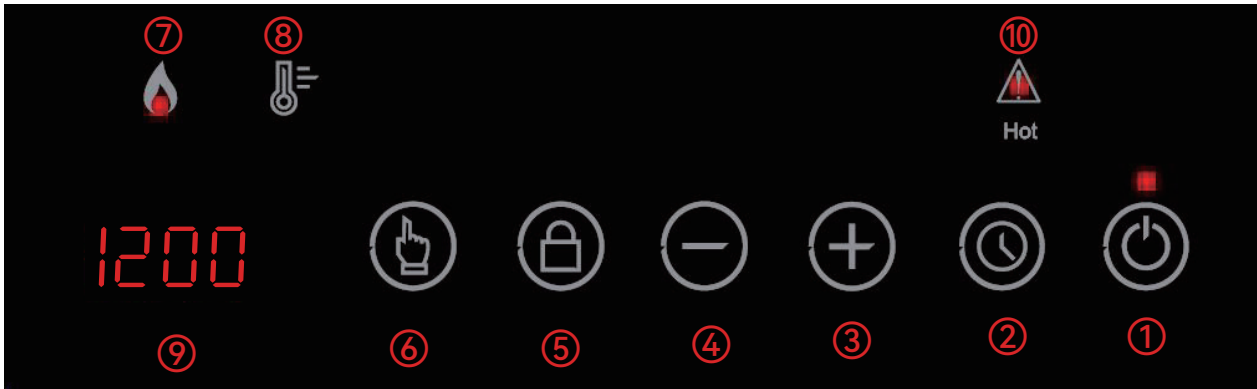
- La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- En cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil et contactez le service après-vente. N'ouvrez pas l'appareil.
- N'utilisez pas la table de cuisson pour chauffer la pièce.
- Faites attention en branchant des appareils électriques à proximité de la table de cuisson.
- Les câbles de raccordement ne doivent pas entrer en contact avec la surface chaude.
- Les graisses et huiles surchauffées s'enflamment rapidement.
- Vous devez surveiller la cuisson lors de la préparation d'aliments dans de la graisse ou de l'huile.
- Éteignez les foyers de cuisson après utilisation.
- Gardez toujours les panneaux de commande propres et secs.
- Ne placez jamais d'objets combustibles sur la table de cuisson.
- Vous ne devez pas conserver d'objets combustibles ou de bombes aérosols dans un tiroir situé sous la table de cuisson.

Sécurité lors du nettoyage

- Éteignez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez pas l'appareil avec un jet de vapeur ou un nettoyeur haute pression.
- Nettoyez la table de cuisson conformément aux instructions d'entretien et de nettoyage figurant dans ce manuel.

Première utilisation



N°	Mode de fonctionnement	N°	Mode de fonctionnement
1	Bouton Marche/Arrêt avec voyant	6	Bouton de fonction (permet de choisir différents menus de cuisson)
2	Bouton Minuterie avec voyant	7	Voyant du mode de cuisson par puissance

N°	Mode de fonctionnement	N°	Mode de fonctionnement
3	Icône Haut - Augmenter la puissance/température/durée	8	Voyant du mode de cuisson par température
4	Icône Bas - Diminuer la puissance/température/durée	9	Fenêtre d'affichage LED
5	Bouton Verrouillage avec voyant	10	Voyant de chaleur

Mise en marche et arrêt de l'appareil

1. Branchez la fiche dans une prise murale adaptée. Une fois l'appareil sous tension, l'écran et tous les voyants lumineux du panneau de commande s'allument brièvement, et un bip unique retentit.
2. L'écran affiche **[oF]** en clignotant, ainsi que le voyant **[On/Off]**. Cela signifie que l'appareil est branché sur l'alimentation électrique et qu'il est en mode arrêt.
3. Appuyez une fois sur la touche **[On/Off]**. L'écran affiche **[on]**, et l'appareil passe en mode sélection. Le voyant au-dessus de la touche **[On/Off]** reste allumé.
4. Appuyez sur la touche de fonction souhaitée pour démarrer le fonctionnement. Le voyant de chaleur s'allume pendant l'utilisation.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche **[On/Off]** pour arrêter le fonctionnement et éteindre l'appareil.
6. Après l'extinction, si la température de la plaque en verre est supérieure à 60 °C, l'écran affiche **[Hot]** en clignotant, ainsi que le voyant **[Hot]** et le voyant **[On/Off]**. Cela indique que la plaque en verre est encore chaude.
7. Le voyant **[Hot]** s'éteint et l'écran revient à **[oF]** lorsque la température descend en dessous de 60 °C. Cela ne devrait pas prendre plus de 30 minutes.

Utilisation des fonctions

Mode Puissance

1. Appuyez une fois sur la touche **[Function]**. Le voyant **[Power]** s'allume, et l'écran affiche **[1400]**. Cela signifie que l'appareil fonctionne au niveau de puissance par défaut de 1400 W. (Le niveau de puissance dépend de l'appareil ; 1400 est indiqué à titre d'exemple)
2. Appuyez sur la touche **[+]** ou **[-]** pour régler le niveau de puissance souhaité.

Mode Température

1. Appuyez sur la touche **[Function]** jusqu'à ce que le voyant **[Temp.]** s'allume. L'écran affiche **[600°]**. Cela signifie que l'appareil fonctionne à la température par défaut de 600 °C. (La plage de température dépend de l'appareil ; 600 est indiqué à titre d'exemple). Cette température correspond à la température de l'élément chauffant et non à la température de cuisson à l'intérieur de la casserole/poêle.
2. Appuyez sur la touche **[+]** ou **[-]** pour régler le niveau de température souhaité.

Fonction Minuterie

1. Après avoir sélectionné un mode de cuisson, appuyez sur la touche **[Timer]** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
2. Le voyant de la minuterie s'allume, et l'écran affiche **[0:30]**.
3. Appuyez sur la touche **[+]** ou **[-]** pour régler la durée souhaitée. Maintenez la touche enfoncée pour ajuster rapidement la durée par paliers de 10 minutes.
4. La minuterie peut être réglée de 1 minute à 3 heures.
5. Une fois la durée réglée, appuyez une fois sur la touche **[Timer]** pour confirmer, ou attendez que l'écran cesse de clignoter.
6. Lorsque le compte à rebours se termine, un bip retentit. L'appareil arrête son fonctionnement et s'éteint automatiquement.
7. Pour annuler la minuterie, appuyez sur la touche **[On/Off]** pour éteindre l'appareil, maintenez la touche **[Timer]** enfoncée pour quitter le réglage de la minuterie, ou appuyez sur la touche **[Function]** pour passer à un autre mode de cuisson.

Fonction Verrouillage

1. Pour activer la sécurité enfant, maintenez la touche **[Lock]** enfoncée pendant 3 secondes. Un bip retentit, l'écran affiche **[Loc]**, et le voyant de sécurité enfant s'allume.
2. Lorsque la sécurité enfant est active, l'appareil est verrouillé. Aucune touche ne peut être actionnée, à l'exception de la touche **[On/Off]**.
3. Pour désactiver le verrouillage, maintenez la touche **[Lock]** enfoncée pendant 3 secondes, ou appuyez sur la touche **[On/Off]** pour éteindre l'appareil.

Choisir les ustensiles de cuisine adaptés

Pour une cuisson sûre et efficace, sélectionnez vos ustensiles de cuisine comme suit :

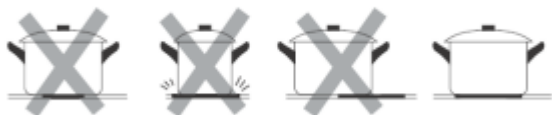
- Tout type de casserole ou de poêle peut être utilisé, mais pour protéger la surface vitrée et optimiser le transfert de chaleur, choisissez des ustensiles à fond plat et lisse.
- N'utilisez pas de casseroles dont les poignées sont mal fixées ou dont les couvercles dépassent du bord de la zone de cuisson (risque de basculement).
- Ne posez jamais de poêles vides sur une zone chaude, cela pourrait endommager à la fois la poêle et la table de cuisson.
- Nettoyez le fond des ustensiles avant utilisation pour éliminer toute saleté ou humidité susceptible de gêner le transfert de chaleur ou de rayer la vitre.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords dentelés ou au fond incurvé.

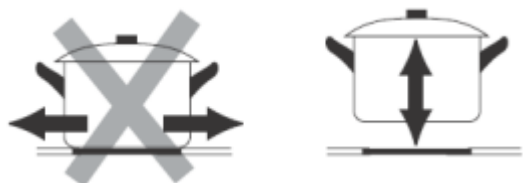


FR

Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, repose bien à plat sur la vitre et correspond à la taille de la zone de cuisson. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité risque d'être inférieure à celle attendue. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles pour les retirer de la table de cuisson. Ne les faites pas glisser, car elles pourraient rayer la vitre.



Directives de cuisson



INFLAMMABLE

Risque d'incendie ! Soyez prudent lors de la friture, car l'huile et la graisse chauffent rapidement, notamment avec la fonction booster. À des températures extrêmement élevées, les huiles et les graisses peuvent s'enflammer spontanément.

Astuces pour l'ébullition et l'économie d'énergie

- Portez le liquide à pleine ébullition, puis réduisez à feu moyen.
- Utilisez uniquement la quantité minimale de liquide ou de matière grasse nécessaire.
- Commencez à haute température, puis réduisez le réglage une fois que les aliments atteignent l'ébullition.

- Utilisez des ustensiles de cuisine dont le diamètre correspond exactement à celui de la zone de cuisson et dont le fond est plat et lisse.
- Utilisez un couvercle pour conserver la chaleur, réduire le temps de cuisson et économiser de l'énergie.
- Éteignez les zones de cuisson quelques minutes avant la fin de la cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Mijotage et cuisson du riz

- Laissez mijoter à environ 85 °C — de petites bulles remontent occasionnellement.
- Idéal pour les soupes, les ragoûts et les sauces délicates (liées aux œufs ou à la farine) afin de développer les saveurs sans trop cuire.
- Pour le riz (méthode par absorption), il peut être nécessaire d'utiliser un réglage légèrement supérieur au minimum pour terminer la cuisson dans le temps recommandé.

Saisir un steak

- Laissez le steak reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes.
- Préchauffez une poêle à fond épais à feu vif.
- Enduisez légèrement les deux faces du steak d'huile ; ajoutez un peu d'huile dans la poêle.
- Placez le steak dans la poêle et faites-le saisir sans le déplacer ; retournez-le une seule fois. Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur et le degré de cuisson souhaité (environ 2 à 8 min par face). Appuyez sur le steak : plus il est ferme, plus il est bien cuit.
- Laissez reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes avant de servir afin de conserver les jus.

Cuisson au wok (sauté)

- Utilisez un wok à fond plat ou une grande poêle adaptée aux plaques vitrocéramiques ou à induction.
- Préparez tous les ingrédients et ustensiles au préalable — la cuisson est rapide. Pour de grandes quantités, procédez par petites portions.
- Préchauffez la poêle à feu vif pendant 1 à 2 minutes.
- Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile ; faites chauffer jusqu'à ce qu'elle frémisses.
- Ajoutez les légumes ; remuez constamment jusqu'à ce qu'ils soient chauds mais encore croquants.
- Réduisez le feu, remettez la viande dans la poêle et ajoutez les sauces.
- Remuez délicatement jusqu'à ce que le tout soit bien chaud, puis servez immédiatement.

Réglages de chauffe

Remarque : les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif uniquement. Le réglage exact dépendra de facteurs tels que vos ustensiles de cuisine et la quantité à cuisiner. Expérimentez avec votre table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Adéquation du niveau de puissance

Niveau de puissance	Utilisation recommandée
1–2	• Réchauffage délicat de petites quantités d'aliments • Fonte du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • Mijotage doux • Réchauffage lent
3–4	• Réchauffage • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5–6	• Crêpes
7–8	• Faire sauter • Cuisson des pâtes
9–10	• Cuisson au wok • Saisir • Porter la soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

Nettoyage et entretien



DANGER ÉLECTRIQUE

- Risque de choc électrique et de blessure ! Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et assurez-vous qu'il est complètement froid.
- Ne versez pas de liquides froids sur une surface de cuisson chaude. Un refroidissement rapide peut provoquer un « flash » de vapeur susceptible de fissurer ou de briser le verre et de projeter de la vapeur brûlante, entraînant de graves brûlures et blessures.

- Assurez-vous toujours que l'appareil n'est pas chaud et qu'aucun des avertissements de surface chaude « H » n'est allumé.
- Ne nettoyez jamais l'appareil pendant son utilisation ni lorsqu'il est chaud, car cela peut provoquer de graves brûlures et endommager la vitrocéramique.
- Nettoyez les débordements sur la surface de la table de cuisson dès que possible après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon doux ou d'un essuie-tout. Assurez-vous toujours que la surface est suffisamment froide avant de la nettoyer. Si les salissures ont séché, vous pouvez utiliser un nettoyant spécial pour vitrocéramique, disponible dans la plupart des supermarchés.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur haute pression.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur.
- N'utilisez pas d'autres produits abrasifs et/ou de laine d'acier, etc., car cela pourrait rayer la surface en verre vitrocéramique de votre table de cuisson.
- Utilisez uniquement des produits nettoyants spécialement conçus pour la vitrocéramique.

Quoi ?	Comment ?	Conseils clés
Traces du quotidien traces de doigts, taches d'eau	1. Éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir. 2. Vaporisez ou appliquez une petite quantité de nettoyant pour vitrocéramique. 3. Essuyez avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout jusqu'à ce que la surface soit sèche. 4. Rallumez la table de cuisson.	• N'utilisez jamais de tampons abrasifs, de paille de fer ou de produits chimiques agressifs, tels que l'eau de Javel ou les nettoyants pour four. Ils risquent de rayer ou de ternir le verre. • Retirez toujours complètement les résidus pour éviter les taches permanentes.
Débordements et projections de sucre	1. Éteignez la table de cuisson et laissez la zone tiédir légèrement. Elle peut encore être chaude. 2. Grattez délicatement les résidus ramollis à l'aide d'un grattoir adapté au verre, tenu à un angle de 30°. 3. Essuyez avec un chiffon doux et du nettoyant. 4. Rallumez la table de cuisson.	• Nettoyez les projections rapidement. Le sucre séché peut piquer ou fissurer le verre s'il reste trop longtemps en place. • La lame du grattoir est tranchante. Tenez-la hors de portée des enfants et rangez-la en toute sécurité.
Projections sur les commandes	1. Éteignez la table de cuisson et coupez l'alimentation.	• S'il reste de l'humidité, la table de cuisson peut émettre un

Quoi ?	Comment ?	Conseils clés
tactiles	2. Tamponnez les commandes avec un chiffon humide non pelucheux pour absorber les projections. 3. Séchez soigneusement avec de l'essuie-tout. 4. Rallumez la table de cuisson.	bip ou s'éteindre automatiquement. • Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson si les commandes sont mouillées. Attendez qu'elles soient complètement sèches.
Taches tenaces traces de brûlé, films de graisse	1. Éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir. 2. Appliquez un nettoyant spécial vitrocéramique en suivant les instructions du produit. 3. Utilisez une éponge douce non abrasive. N'utilisez pas de paille de fer. 4. Rincez et séchez soigneusement. 5. Rallumez la table de cuisson.	• Testez tout nettoyant sur une petite zone au préalable. • Évitez les nettoyeurs à base d'ammoniaque ou d'agrumes, qui peuvent attaquer le verre.
Entretien quotidien	• Essuyez toujours la table de cuisson après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus. • Veillez à ce que le fond des ustensiles et des casseroles reste propre. Les particules peuvent rayer le verre. • Ne faites pas glisser les casseroles. Soulevez-les pour éviter les rayures.	• Un nettoyage doux et régulier préserve la surface et garantit le bon fonctionnement des capteurs.

Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec l'appareil, consultez le tableau ci-dessous pour connaître les problèmes courants et les solutions recommandées.

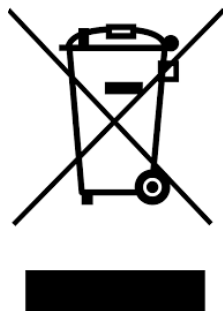
Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant de rechercher des problèmes internes. Pour toute réparation électrique ou si les problèmes persistent, contactez un technicien qualifié ou le service après-vente du fabricant – n'essayez pas de réparer vous-même les composants électriques.

Problème	Cause possible	Solution possible
Aucun affichage / aucune alimentation La table de cuisson ne fonctionne pas	- Le circuit d'alimentation a déclenché ou a été mis hors tension. - La table de cuisson n'est pas connectée, ou le fusible a grillé.	Il peut y avoir une coupure de courant. Si ce n'est pas le cas, assurez-vous que la table de cuisson est branchée et allumée. Vérifiez si un fusible est activé ou grillé. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
	La minuterie est arrivée à échéance.	Le temps de cuisson défini a été atteint et l'appareil s'est éteint automatiquement.
	Il y a un débordement de liquide sur le panneau de commande. La protection automatique contre les débordements a éteint la table de cuisson.	Nettoyez le panneau de commande. Voir la section « Nettoyage et entretien ».
Les boutons de fonction ne réagissent pas ou sont très difficiles à utiliser	Les boutons sont verrouillés car la sécurité enfant est activée. « Loc » apparaît sur l'affichage de la minuterie.	Désactivez la sécurité enfant. Voir « Désactiver la sécurité enfant » dans la section « Autres fonctions ».
	Un film fin d'eau ou un chiffon humide se trouve sur le panneau de commande et la protection automatique contre les débordements a été activée.	Vérifiez que les boutons sont secs et essuyez-les si nécessaire.
	Vous utilisez le bout des doigts au lieu de la pulpe du doigt.	Utilisez la pulpe du doigt.
Après la cuisson, « Hot » s'affiche sur l'écran	La fonction de sécurité automatique d'avertissement de chaleur résiduelle a été activée.	Ceci est normal. La table de cuisson est équipée de fonctions de sécurité pour avertir de la chaleur résiduelle. Elle reste allumée jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour être touchée.
Après l'arrêt, le ventilateur de la table de cuisson continue	La table de cuisson est complètement refroidie grâce au	Ceci est normal. Le fonctionnement résiduel du ventilateur n'est pas un défaut, mais une fonction de

Problème	Cause possible	Solution possible
de fonctionner pendant un certain temps	fonctionnement continu du ventilateur.	refroidissement nécessaire de la table de cuisson.
Le verre se raye	Des ustensiles de cuisine à bords rugueux, un tampon abrasif inadapté ou des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine » dans la section « Prise en main ».

Autres informations

Considérations relatives à l'élimination



S'il existe une réglementation légale concernant l'élimination des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole apposé sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Il doit au contraire être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En l'éliminant conformément aux règles en vigueur, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables contre d'éventuelles conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre service de traitement des déchets ménagers.

Fabricant & Importateur (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlin, Allemagne

Contact : info@klarstein.com

Pour la Grande-Bretagne :

Par la présente, Chal-Tec GmbH déclare que l'équipement est conforme aux exigences légales applicables. Le texte intégral de la déclaration de conformité et de l'attestation de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante :
<http://use.berlin>

Italiano

IT

Indice

Informazioni sulla sicurezza

Primo utilizzo

Scelta delle pentole e delle padelle adatte

Linee guida per la cottura

Pulizia e manutenzione

Risoluzione dei problemi

Altre informazioni

II

Informazioni sulla sicurezza

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima di installare o utilizzare l'apparecchio. Conservare il presente manuale per riferimento futuro e consegnarlo a qualsiasi utente successivo. Assicurarsi che il manuale sia disponibile e sia stato letto e compreso da chiunque utilizzi l'apparecchio.

Il mancato rispetto delle informazioni di sicurezza può mettere in pericolo la propria salute e vita e causare danni a persone e cose.



AVVERTENZA

- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso.
- **Non toccare** le zone di cottura.
- Tenere lontani i **bambini** di età inferiore a 8 anni **a meno che non siano continuamente sorvegliati**.
- La cottura incustodita su un piano cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare un incendio. **Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua**, bensì spegnere l'apparecchio e coprire quindi la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Non lasciare mai incustodita la frittura.
- Se la superficie in vetro è incrinata, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica per evitare scosse elettriche.



INFIAMMABILE

Pericolo di incendio:

- Non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- Non utilizzare pulitori a vapore.



ATTENZIONE

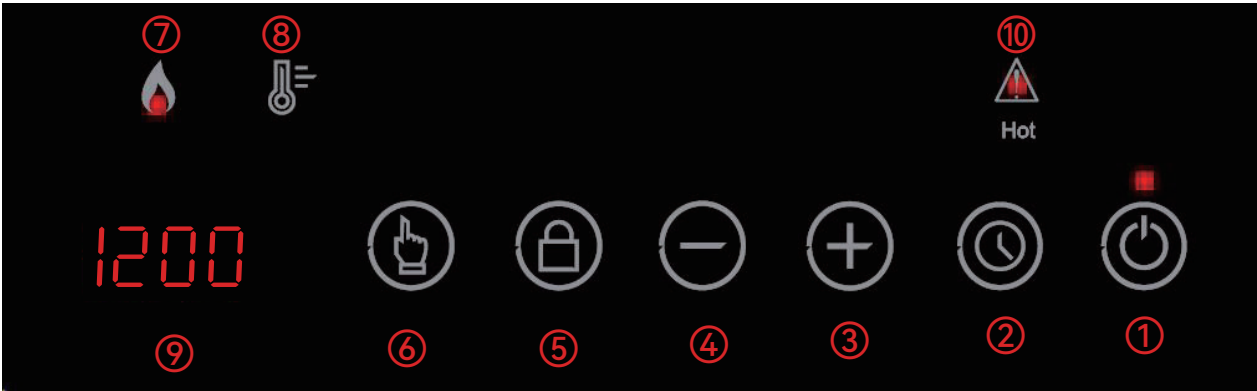
- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente dell'assistenza o da persone con qualifica analoga, al fine di evitare situazioni di pericolo.

- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza.
- In caso di malfunzionamento, scollegare l'apparecchio e contattare il servizio di assistenza clienti. Non aprire l'apparecchio.
- Non utilizzare il piano cottura per riscaldare l'ambiente.
- Prestare attenzione quando si collegano apparecchi elettrici vicino al piano cottura.
- I cavi di collegamento non devono entrare in contatto con la superficie calda.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono fuoco rapidamente.
- È necessario sorvegliare la cottura quando si preparano alimenti in grassi o oli.
- Spegnerle le zone di cottura dopo l'uso.
- Mantenere sempre i pannelli di comando puliti e asciutti.
- Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano cottura.
- Non conservare oggetti infiammabili o bombolette spray in un cassetto situato sotto il piano cottura.

Sicurezza durante la pulizia

- Spegnerle sempre l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.
- Per motivi di sicurezza, non pulire l'apparecchio con un getto di vapore o un idropulitore ad alta pressione.
- Pulire il piano cottura seguendo le istruzioni di manutenzione e pulizia riportate nel presente manuale.

Primo utilizzo



No	Modalità di funzionamento	No	Modalità di funzionamento
1	Tasto On/Off con indicatore	6	Tasto Funzione (consente di scegliere diversi menu di cottura)
2	Tasto Timer con indicatore	7	Indicatore della modalità di cottura Power
3	Icona Su - Aumenta potenza/temperatura/tempo	8	Indicatore della modalità di cottura Temperatura

No	Modalità di funzionamento	No	Modalità di funzionamento
4	Icona Giù - Diminuisci potenza/temperatura/tempo	9	Finestra del display LED
5	Tasto Blocco con indicatore	10	Indicatore di calore

Avvio e arresto dell'apparecchio

1. Inserire la spina in una presa a muro idonea. Una volta che l'apparecchio è alimentato, il display e tutte le spie del pannello di controllo si illumineranno brevemente e verrà emesso un singolo segnale acustico.
2. Sul display lampeggerà **[oF]** insieme alla spia **[On/Off]**. Ciò significa che l'apparecchio è collegato all'alimentazione ed è in modalità spenta.
3. Premere una volta il tasto **[On/Off]**. Sul display comparirà **[on]** e l'apparecchio entrerà in modalità di selezione. La spia sopra il tasto **[On/Off]** rimane accesa.
4. Premere il tasto funzione desiderato per avviare il funzionamento. La spia di calore si illuminerà durante l'uso.
5. Al termine della cottura, premere il tasto **[On/Off]** per interrompere il funzionamento e spegnere l'apparecchio.
6. Dopo lo spegnimento, se la temperatura del piano in vetro è superiore a 60 °C, sul display comparirà **[Hot]** lampeggiante insieme alla spia **[Hot]** e alla spia **[On/Off]**. Ciò avverte che il piano in vetro è ancora caldo.
7. La spia **[Hot]** si spegnerà e il display tornerà a mostrare **[oF]** quando la temperatura scenderà sotto i 60 °C. Questa operazione non dovrebbe richiedere più di 30 minuti.

Utilizzo delle funzioni

Modalità potenza

1. Premere una volta il tasto **[Function]**. La spia **[Power]** si accende e il display mostra **[1400]**. Ciò significa che l'apparecchio sta funzionando al livello di potenza predefinito di 1400 W (il livello di potenza dipende dall'articolo, 1400 è mostrato come esempio).
2. Premere il tasto **[+]** o **[-]** per impostare il livello di potenza desiderato.

Modalità temperatura

1. Premere il tasto **[Function]** finché la spia **[Temp.]** non si accende. Il display mostra **[600°]**. Ciò significa che l'apparecchio sta funzionando alla temperatura predefinita di 600 °C (l'intervallo di temperatura dipende dall'articolo, 600 è mostrato come esempio). Questa temperatura corrisponde alla temperatura dell'elemento riscaldante e non alla temperatura di cottura all'interno della pentola/padella.
2. Premere il tasto **[+]** o **[-]** per impostare il livello di temperatura desiderato.

Funzione timer

1. Dopo aver selezionato una modalità di cottura, premere il tasto **[Timer]** per impostare il tempo di cottura desiderato.
2. La spia del timer si accende e il display mostra **[0:30]**.
3. Premere il tasto **[+]** o **[-]** per impostare il tempo desiderato. Tenere premuto il tasto per regolare rapidamente il tempo in incrementi di 10 minuti.
4. Il timer può essere regolato da 1 minuto a 3 ore.
5. Dopo aver impostato il tempo, premere una volta il tasto **[Timer]** per confermare, oppure attendere che il display smetta di lampeggiare.
6. Al termine del conto alla rovescia, verrà emesso un segnale acustico. L'apparecchio interromperà il funzionamento e si spegnerà automaticamente.
7. Per annullare il timer, premere il tasto **[On/Off]** per spegnere l'apparecchio, tenere premuto il tasto **[Timer]** per uscire dall'impostazione del timer, oppure premere il tasto **[Function]** per passare a un'altra modalità di cottura.

Funzione blocco

1. Per attivare il blocco di sicurezza per bambini, tenere premuto il tasto **[Lock]** per 3 secondi. Verrà emesso un segnale acustico, sul display comparirà **[Loc]** e la spia del blocco di sicurezza per bambini si illuminerà.
2. Quando il blocco di sicurezza per bambini è attivo, l'apparecchio è bloccato. Non è possibile azionare alcun tasto, ad eccezione del tasto **[On/Off]**.
3. Per disattivare il blocco, tenere premuto il tasto **[Lock]** per 3 secondi, oppure premere il tasto **[On/Off]** per spegnere l'apparecchio.

Sceita delle pentole e delle padelle adatte

Per garantire una cottura sicura ed efficiente, selezionare le pentole seguendo questi criteri:

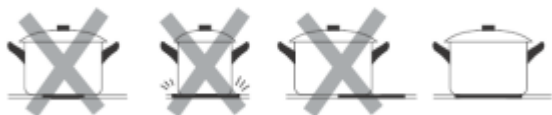
- È possibile utilizzare qualsiasi pentola o padella, ma per proteggere la superficie in vetro e ottimizzare il trasferimento del calore, scegliere recipienti con fondo piatto e liscio.
- Non utilizzare pentole con manici allentati o coperchi che sporgono oltre il bordo della zona di cottura (rischio di ribaltamento).
- Non posizionare mai pentole vuote su una zona calda: ciò può danneggiare sia la pentola sia il piano cottura.
- Pulire il fondo prima dell'uso per rimuovere residui o umidità che potrebbero ostacolare il trasferimento del calore o graffiare il vetro.

Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o fondo curvo.

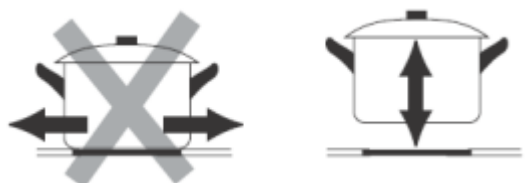


Assicurarsi che il fondo della pentola sia liscio, aderisca perfettamente al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura.

二



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura. Non farle scivolare, poiché potrebbero graffiare il vetro.



Linee guida per la cottura



INFIAMMABILE

Rischio di incendio! Prestare attenzione durante la frittura, poiché l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione booster. A temperature estremamente elevate, gli oli e i grassi possono incendiarsi spontaneamente.

Consigli per l'ebollizione e il risparmio energetico

- Porta il liquido a bollore, poi riduci a fuoco medio.
- Utilizza solo la quantità minima necessaria di liquido o grasso.
- Inizia con potenza alta, poi abbassa l'impostazione una volta che il cibo raggiunge il bollore.
- Utilizza recipienti che corrispondano esattamente al diametro della zona di cottura e che abbiano una base piatta e liscia.

- Utilizza un coperchio per trattenere il calore, ridurre i tempi di cottura e risparmiare energia.
- Spegni le zone di cottura qualche minuto prima della fine della cottura per sfruttare il calore residuo.

Cottura a fuoco lento e cottura del riso

- Cuoci a fuoco lento a circa 85 °C: le piccole bolle devono salire poco frequentemente.
- Ideale per zuppe, stufati e salse delicate (addensate con uovo o farina) per sviluppare il sapore senza cuocere troppo.
- Per il riso (metodo per assorbimento), potrebbe essere necessaria un'impostazione leggermente superiore alla minima per completare la cottura nei tempi consigliati.

Rosolatura della bistecca

- Lascia riposare la bistecca a temperatura ambiente per circa 20 minuti.
- Preriscalda una padella con fondo pesante a fuoco alto.
- Spennella leggermente entrambi i lati della bistecca con olio; aggiungi un po' d'olio nella padella.
- Metti la bistecca in padella e rosola senza muoverla; girala una sola volta. Il tempo di cottura varia in base allo spessore e al grado di cottura desiderato (circa 2–8 minuti per lato). Premi la bistecca: più è soda, più è cotta.
- Lascia riposare su un piatto caldo per qualche minuto prima di servire, per mantenere i succhi.

Cottura al salto (stir-frying)

- Utilizza un wok con base piatta o una padella grande adatta a piani in ceramica o a induzione.
- Prepara tutti gli ingredienti e gli utensili in anticipo: la cottura è rapida. Per quantità elevate, procedi con porzioni più piccole.
- Preriscalda la padella a fuoco alto per 1–2 minuti.
- Aggiungi 2 cucchiaini di olio; scalda finché non luccica.
- Aggiungi le verdure; mescola continuamente finché sono calde ma ancora croccanti.
- Riduci il calore, rimetti in padella eventuale carne e aggiungi le salse.
- Mescola delicatamente solo fino a quando tutto è ben caldo, poi servi immediatamente.

Impostazioni di riscaldamento

Nota: le impostazioni riportate di seguito sono solo indicative. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui il tipo di recipiente utilizzato e la quantità di cibo da cuocere. Prova il piano cottura per trovare le impostazioni più adatte alle tue esigenze.

Idoneità del livello di potenza

Livello di potenza	Idoneità
1–2	• Riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo • Sciogliere cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente • Cottura a fuoco lento delicata • Riscaldamento lento
3–4	• Riscaldare le pietanze • Cottura a fuoco lento rapida • Cottura del riso
5–6	• Pancake
7–8	• Rosolare • Cottura della pasta
9–10	• Saltare in padella • Scottare • Portare la zuppa a ebollizione • Bollire l'acqua

Pulizia e manutenzione



PERICOLO ELETTRICO

- Rischio di scosse elettriche e lesioni! Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e assicurarsi che sia completamente freddo.
- Non versare liquidi freddi sulla superficie del piano cottura quando è caldo. Il rapido raffreddamento può causare uno "sbuffo" di vapore che può incrinare o frantumare il vetro ed espellere vapore bollente, causando gravi ustioni e lesioni.

- Assicurarsi sempre che l'apparecchio non sia caldo e che nessuna delle spie di avviso Superficie Calda "H" sia accesa.

- Non pulire mai l'apparecchio durante l'uso né mentre è ancora caldo, poiché ciò può causare gravi ustioni e danneggiare il piano in vetroceramica.
- Rimuovere eventuali fuoriuscite dalla superficie del piano cottura il prima possibile dopo ogni utilizzo, usando un panno morbido o della carta da cucina. Assicurarsi sempre che la superficie sia sufficientemente fredda prima di procedere alla pulizia. Se lo sporco si è essiccato, è consigliabile utilizzare un detergente specifico per vetroceramica, disponibile nella maggior parte dei supermercati.
- Non pulire l'apparecchio con un pulitore ad alta pressione.
- Non pulire l'apparecchio con vapore.
- Non utilizzare altri detergenti abrasivi e/o pagliette metalliche ecc., poiché potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica del piano cottura.
- Utilizzare esclusivamente prodotti detergenti specifici per vetroceramica.

Cosa?	Come?	Consigli utili
Macchie quotidiane impronte, aloni d'acqua	1. Spegner e il piano cottura e lasciarlo raffreddare. 2. Spruzzare o applicare una piccola quantità di detergente per vetroceramica. 3. Strofinare con un panno morbido o carta assorbente fino ad asciugatura completa. 4. Accendere il piano cottura.	• Non utilizzare mai spugne abrasive, pagliette d'acciaio o prodotti chimici aggressivi, come candeggina o detergenti per forni. Potrebbero graffiare od opacizzare il vetro. • Rimuovere sempre completamente i residui per evitare macchie permanenti.
Fuoriuscite di liquidi bolliti e zucchero	1. Spegner e lasciare raffreddare leggermente la zona interessata. Potrebbe essere ancora calda. 2. Rimuovere delicatamente i residui ammorbiditi con un raschietto adatto alla ceramica, tenuto con un'inclinazione di 30°. 3. Pulire con un panno morbido e detergente. 4. Accendere il piano cottura.	• Intervenire tempestivamente sulle fuoriuscite. Lo zucchero essiccato può causare crepe o forellini nel vetro se lasciato agire troppo a lungo. • La lama del raschietto è affilata. Tenerla lontana dalla portata dei bambini e riporla in modo sicuro.
Fuoriuscite sui comandi touch	1. Spegner e isolare l'alimentazione elettrica. 2. Tamponare i comandi con un panno umido privo di lanugine per assorbire i liquidi fuoriusciti.	• Se rimane umidità, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico o spegnersi automaticamente.

Cosa?	Come?	Consigli utili
	3. Asciugare accuratamente con carta assorbente. 4. Accendere il piano cottura.	Non utilizzare mai il piano cottura se i comandi sono bagnati. Attendere che siano completamente asciutti.
Macchie ostinate bruciature, patine di grasso	1. Spegner il piano cottura e lasciarlo raffreddare. 2. Applicare un detergente specifico per vetroceramica seguendo le istruzioni del prodotto. 3. Utilizzare una spugna morbida e non abrasiva. Non usare pagliette d'acciaio. 4. Risciacquare e asciugare accuratamente. 5. Accendere il piano cottura.	- Testare qualsiasi detergente su una piccola area prima dell'uso. - Evitare detergenti a base di ammoniaca o agrumi, che possono corrodere il vetro.
Cura quotidiana	- Pulire sempre il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare accumuli di sporco. - Mantenere puliti i fondi di utensili e pentole. I residui granulosi possono graffiare il vetro. - Non trascinare le pentole. Sollevarle per evitare graffi.	Una pulizia regolare e delicata mantiene la superficie protetta e garantisce il corretto funzionamento dei sensori.

Risoluzione dei problemi

In caso di problemi con l'apparecchio, consultare la tabella seguente per individuare i problemi più comuni e le soluzioni consigliate. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di verificare eventuali problemi interni. Per qualsiasi riparazione elettrica o se i problemi persistono, contattare un tecnico qualificato o il centro assistenza del produttore – non tentare di riparare i componenti elettrici da soli.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Nessuna visualizzazione / nessuna alimentazione Il piano cottura non funziona	- Il circuito di alimentazione è scattato o è stato spento. - Il piano cottura non è collegato, oppure il fusibile è bruciato.	Potrebbe esserci un'interruzione di corrente. In caso contrario, assicurarsi che il piano cottura sia collegato e acceso. Verificare se un fusibile è attivo o danneggiato. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
	Il timer è scaduto.	Il tempo di cottura impostato è stato raggiunto e l'apparecchio si è spento automaticamente.
	È presente del liquido fuoriuscito sul pannello di controllo. La protezione automatica contro le fuoriuscite ha spento il piano cottura.	Pulire il pannello di controllo. Consultare la sezione "Pulizia e Manutenzione".
I pulsanti funzione non rispondono o sono molto difficili da azionare	I pulsanti sono bloccati perché il blocco di sicurezza bambini è attivato. Sul display del timer compare "Loc".	Disattivare il blocco di sicurezza bambini. Consultare "Disattivare il Blocco di Sicurezza Bambini" nella sezione "Altre Funzioni".
	Sul pannello di controllo è presente una sottile pellicola d'acqua o un panno bagnato, e la protezione automatica contro le fuoriuscite è stata attivata.	Verificare che i pulsanti siano asciutti e, se necessario, asciugarli.
	Si stanno utilizzando i polpastrelli invece del polpastrello del dito.	Utilizzare il polpastrello del dito.
Dopo la cottura, sul display appare "Hot"	È stata attivata la funzione di sicurezza automatica per l'avviso di calore residuo.	Questo è normale. Il piano cottura è dotato di funzioni di sicurezza per segnalare il calore residuo. Resta acceso finché la superficie non è abbastanza fredda da poter essere toccata.
Dopo lo spegnimento, la ventola del piano	Il piano cottura si raffredda completamente grazie al	Questo è normale. Il funzionamento prolungato della ventola non è un

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
cottura continua a funzionare per un po'	funzionamento continuo della ventola.	guasto, ma una necessaria funzione di raffreddamento del piano cottura.
Il vetro si graffia	Vengono utilizzate pentole con bordi ruvidi, spugnette abrasive non adatte o prodotti per la pulizia non idonei.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Consultare "Scegliere le Pentole Adatte" nella sezione "Per Iniziare".

Altre informazioni

Considerazioni sullo smaltimento



Se nel vostro paese esiste una normativa legale per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Deve invece essere consegnato a un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Smaltendolo in conformità alle norme vigenti, contribuite a proteggere l'ambiente e la salute dei vostri simili da eventuali conseguenze negative. Per informazioni sul riciclaggio e sullo smaltimento di questo prodotto, contattate le autorità locali o il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici della vostra zona.

Produttore e Importatore (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlino, Germania

Contatto: info@klarstein.com

Per la Gran Bretagna:

Con la presente, Chal-Tec GmbH dichiara che l'apparecchiatura è conforme ai requisiti di legge pertinenti. Il testo completo della dichiarazione di conformità e della dichiarazione di conformità (Statement of compliance) sono disponibili al seguente indirizzo internet:

<http://use.berlin>

Español

ES

Índice

Información de seguridad

Primer uso

Elección de los utensilios de cocina adecuados

Pautas de cocción

Limpieza y mantenimiento

Solución de problemas

Otra información

Información de seguridad

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de instalar o utilizar el aparato. Conserve este manual para futuras consultas y entréguelo a cualquier otro usuario. Asegúrese de que el manual esté disponible para todas las personas que utilicen el aparato y de que lo hayan leído y comprendido. Ignorar la información de seguridad puede poner en peligro su salud y su vida, y puede causar daños a personas y a la propiedad.



ADVERTENCIA

- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- **No toque** las zonas de cocción.
- Mantenga a los **niños** menores de 8 años alejados **a menos que sean supervisados de forma continua**.
- Cocinar sin vigilancia en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. **NUNCA intente apagar un fuego con agua**; apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- Nunca deje la fritura sin vigilancia.
- Si la superficie de vidrio está agrietada, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica para evitar una descarga eléctrica.



INFLAMABLE

Peligro de incendio:

- No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice limpiadores a vapor.



PRECAUCIÓN

- El proceso de cocción debe supervisarse. Un proceso de cocción de corta duración debe supervisarse de forma continua.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado equivalente, con el fin de evitar riesgos.

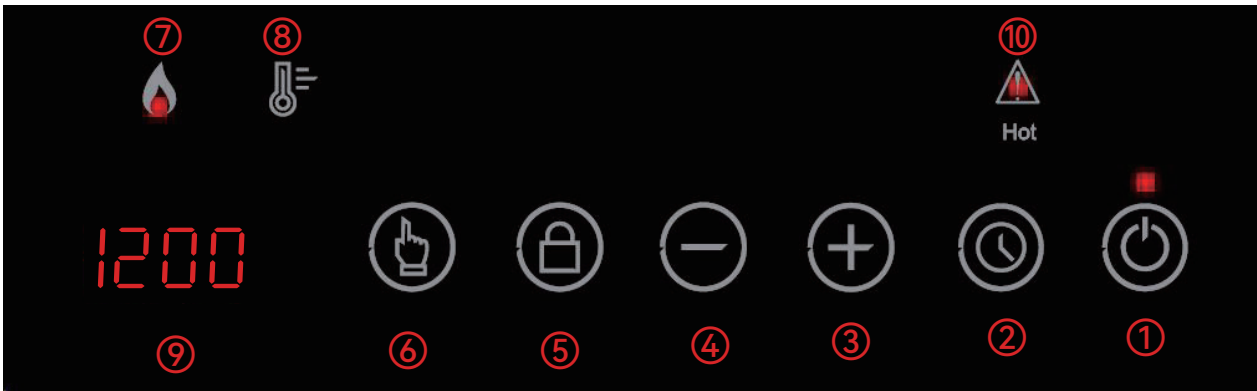
- No utilice el aparato con un temporizador externo o con un sistema de control remoto.

- En caso de mal funcionamiento, desconecte el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. No abra el aparato.
- No utilice la encimera para calentar la habitación.
- Tenga cuidado al enchufar aparatos eléctricos cerca de la encimera.
- Los cables de conexión no deben entrar en contacto con la superficie caliente.
- Las grasas y los aceites sobrecalentados se incendian rápidamente.
- Debe vigilar la cocción cuando prepare alimentos con grasa o aceite.
- Apague las zonas de cocción después de usarlas.
- Mantenga siempre los paneles de control limpios y secos.
- Nunca coloque objetos combustibles sobre la encimera.
- No debe guardar objetos combustibles ni botes de aerosol en un cajón situado debajo de la encimera.

Seguridad durante la limpieza

- Apague siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Por razones de seguridad, no limpie el aparato con un chorro de vapor o un limpiador de alta presión.
- Limpie la placa de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento y limpieza de este manual.

Primer uso



No	Modo de funcionamiento	No	Modo de funcionamiento
1	Botón de encendido/apagado con indicador	6	Botón de función (permite elegir diferentes menús de cocción)
2	Botón de temporizador con indicador	7	Indicador del modo de cocción por potencia
3	Icono de aumento de potencia/temperatura/tiempo	8	Indicador del modo de cocción por temperatura
4	Icono de disminución de potencia/temperatura/tiempo	9	Ventana de visualización LED

No	Modo de funcionamiento	No	Modo de funcionamiento
5	Botón de bloqueo con indicador	10	Indicador de calor residual

Encendido y apagado del aparato

1. Enchufe el aparato a una toma de corriente adecuada. Una vez que el aparato reciba alimentación, la pantalla y todos los pilotos indicadores del panel de control se iluminarán brevemente y sonará un único pitido.
2. La pantalla mostrará de forma intermitente **[oF]** junto con el piloto indicador **[On/Off]**. Esto significa que el aparato está conectado a la red eléctrica y se encuentra en modo apagado.
3. Pulse una vez la tecla **[On/Off]**. La pantalla mostrará **[on]** y el aparato entrará en modo de selección. El indicador situado sobre la tecla **[On/Off]** permanece encendido.
4. Pulse la tecla de función deseada para iniciar el funcionamiento. El indicador de calor se iluminará durante el uso.
5. Después de cocinar, pulse la tecla **[On/Off]** para detener el funcionamiento y apagar el aparato.
6. Tras el apagado, si la temperatura de la placa de vidrio supera los 60 °C, la pantalla mostrará **[Hot]** de forma intermitente junto con el piloto indicador **[Hot]** y el piloto indicador **[On/Off]**. Esto advierte que la placa de vidrio todavía está caliente.
7. El indicador **[Hot]** se apagará y la pantalla volverá a mostrar **[oF]** cuando la temperatura descienda por debajo de 60 °C. Esto no debería tardar más de 30 minutos.

Uso de las funciones

Modo de potencia

1. Pulse una vez la tecla **[Function]**. El indicador **[Power]** se iluminará y la pantalla mostrará **[1400]**. Esto significa que el aparato está funcionando con el nivel de potencia predeterminado de 1400 W. (El nivel de potencia depende del artículo; 1400 se muestra como ejemplo).
2. Pulse la tecla **[+]** o **[-]** para ajustar el nivel de potencia deseado.

Modo de temperatura

1. Pulse la tecla **[Function]** hasta que se ilumine el indicador **[Temp.]**. La pantalla mostrará **[600°]**. Esto significa que el aparato está funcionando con la temperatura predeterminada de 600 °C. (El rango de temperatura depende del artículo; 600 se muestra como ejemplo). Esta temperatura corresponde a la temperatura del elemento calefactor y no a la temperatura de cocción dentro de la olla/sartén.
2. Pulse la tecla **[+]** o **[-]** para ajustar el nivel de temperatura deseado.

Función de temporizador

1. Después de seleccionar un modo de cocción, pulse la tecla **[Timer]** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
2. El indicador del temporizador se iluminará y la pantalla mostrará **[0:30]**.

3. Pulse la tecla **[+]** o **[-]** para ajustar el tiempo deseado. Mantenga pulsada la tecla para ajustar el tiempo rápidamente en incrementos de 10 minutos.
4. El temporizador puede ajustarse de 1 minuto a 3 horas.
5. Después de ajustar el tiempo, pulse una vez la tecla **[Timer]** para confirmar, o espere hasta que la pantalla deje de parpadear.
6. Cuando finalice la cuenta atrás, sonará un pitido. El aparato detendrá el funcionamiento y se apagará automáticamente.
7. Para cancelar el temporizador, pulse la tecla **[On/Off]** para apagar el aparato, mantenga pulsada la tecla **[Timer]** para salir del ajuste del temporizador, o pulse la tecla **[Function]** para cambiar a otro modo de cocción.

Función de bloqueo

1. Para activar el bloqueo infantil, mantenga pulsada la tecla **[Lock]** durante 3 segundos. Sonará un pitido, la pantalla mostrará **[Loc]** y se iluminará el indicador de bloqueo infantil.
2. Cuando el bloqueo infantil está activo, el aparato queda bloqueado. No se puede accionar ninguna tecla excepto la tecla **[On/Off]**.
3. Para desactivar el bloqueo, mantenga pulsada la tecla **[Lock]** durante 3 segundos, o pulse la tecla **[On/Off]** para apagar el aparato.

Elección de los utensilios de cocina adecuados

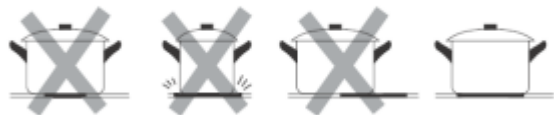
Para garantizar una cocción segura y eficiente, seleccione los utensilios de cocina de la siguiente manera:

- Puede utilizar cualquier olla o sartén, pero para proteger la superficie de vidrio y optimizar la transferencia de calor, elija utensilios de fondo liso y plano.
- No utilice ollas con asas sueltas o tapas que sobresalgan del borde de la zona de cocción (riesgo de vuelco).
- Nunca coloque sartenes vacías sobre una zona caliente, ya que esto puede dañar tanto la sartén como la placa.
- Limpie los fondos antes de usarlos para eliminar restos de suciedad o humedad que puedan bloquear la transferencia de calor o rayar el vidrio.

No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva.

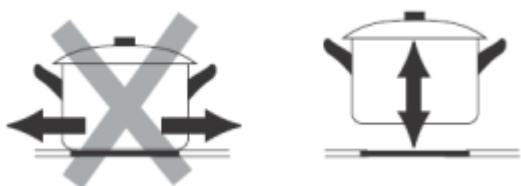


Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, se asiente plana sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. Centre siempre la sartén sobre la zona de cocción.



5

Levante siempre las sartenes de la placa. No las deslice, ya que podrían rayar el vidrio.



Pautas de cocción



INFLAMABLE

¡Riesgo de incendio! Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan rápidamente, especialmente al usar la función de refuerzo. A temperaturas extremadamente altas, los aceites y las grasas pueden inflamarse espontáneamente.

Consejos para hervir y ahorrar energía

- Lleve el líquido a ebullición y, a continuación, reduzca a fuego medio.
- Utilice únicamente la cantidad mínima necesaria de líquido o grasa.
- Empiece con temperatura alta y baje el ajuste en cuanto el alimento rompa a hervir.
- Utilice utensilios de cocina que se ajusten exactamente al diámetro de la zona y que tengan una base plana y lisa.
- Utilice una tapa para retener el calor, reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía.
- Apague las zonas unos minutos antes de terminar la cocción para aprovechar el calor residual.

Cocción a fuego lento y cocción de arroz

- Cueza a fuego lento a unos 85 °C; deben subir burbujas pequeñas de forma poco frecuente.

- Ideal para sopas, guisos y salsas delicadas (espesadas con huevo o harina) para desarrollar el sabor sin cocinar en exceso.
- Para el arroz (método de absorción), es posible que necesite un ajuste ligeramente superior al más bajo para terminar la cocción en el tiempo recomendado.

Sellado de filetes

- Deje que el filete repose a temperatura ambiente durante unos 20 minutos.
- Precaliente a fuego alto una sartén de base gruesa.
- Unte ligeramente ambos lados del filete con aceite; añada un poco de aceite a la sartén.
- Coloque el filete en la sartén y séllelo sin moverlo; dele la vuelta una sola vez. El tiempo de cocción varía según el grosor y el punto de cocción deseado (aproximadamente de 2 a 8 minutos por lado). Presione el filete: cuanto más firme esté, más hecho estará.
- Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos antes de servir para conservar los jugos.

Salteado

- Utilice un wok de base plana o una sartén grande apta para vitrocerámica o inducción.
- Prepare todos los ingredientes y utensilios de antemano, ya que la cocción es rápida. Para cantidades grandes, trabaje en tandas más pequeñas.
- Precaliente la sartén a fuego alto durante 1-2 minutos.
- Añada 2 cucharadas de aceite y caliente hasta que brille.
- Añada las verduras y remueva constantemente hasta que estén calientes pero sigan crujientes.
- Baje el fuego, vuelva a añadir la carne a la sartén y agregue las salsas.
- Remueva con suavidad solo hasta que todo esté bien caliente y sirva de inmediato.

Ajustes de calor

Nota: Los ajustes que se indican a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto dependerá de factores como el utensilio de cocina que utilice y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa para encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades.

Idoneidad del nivel de potencia

Nivel de potencia	Idoneidad
1-2	• Calentamiento suave de pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • Cocción a fuego lento suave • Calentamiento lento

Nivel de potencia	Idoneidad
3–4	• Recalentar • Cocción a fuego lento rápido • Cocinar arroz
5–6	• Panqueques
7–8	• Saltear • Cocinar pasta
9–10	• Sofreír • Dorar • Llevar la sopa a ebullición • Hervir agua

Limpieza y mantenimiento



PELIGRO ELÉCTRICO

- ¡Riesgo de descarga eléctrica y lesiones! Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o limpieza, desconecte el aparato del suministro eléctrico y asegúrese de que esté completamente frío.
- No vierta líquidos fríos sobre la superficie de la placa caliente. El enfriamiento rápido puede provocar una «explosión» de vapor que puede agrietar o romper el vidrio y expulsar vapor abrasador, lo que puede causar quemaduras graves y lesiones.

- Asegúrese siempre de que el aparato no esté caliente y de que ninguna de las advertencias de superficie caliente “H” esté encendida.
- No limpie nunca el aparato mientras esté en uso ni mientras esté caliente, ya que puede provocar quemaduras graves y dañar el cristal vitrocerámico.
- Limpie los derrames de la superficie de la placa lo antes posible después de cada uso con un paño suave o papel de cocina. Asegúrese siempre de que la superficie esté lo suficientemente fría antes de limpiarla. Si la suciedad se ha secado, puede utilizar un limpiador especializado para cristal vitrocerámico, disponible en la mayoría de los supermercados.
- No limpie el aparato con un limpiador de alta presión.

- No limpie el aparato con vapor.
- No utilice otros limpiadores abrasivos y/o estropajos de acero, etc., ya que pueden rayar la superficie de cristal vitrocerámico de su placa.
- Utilice únicamente productos limpiadores especializados para cristal vitrocerámico.

¿Qué?	¿Cómo?	Consejos clave
Manchas cotidianas huellas dactilares, manchas de agua	1. Apague la placa y deje que se enfríe. 2. Rocíe o aplique una pequeña cantidad de limpiador para vitrocerámica. 3. Frote con un paño suave o papel de cocina hasta que quede seca. 4. Encienda la placa.	• Nunca utilice estropajos abrasivos, lana de acero ni productos químicos agresivos, como lejía o limpiadores de hornos. Podrían rayar o deslustrar el cristal. • Elimine siempre por completo los residuos para evitar manchas permanentes.
Derrames hervidos y de azúcar	1. Apague y deje que la zona se enfríe un poco. Puede que todavía esté caliente. 2. Retire con cuidado los residuos reblandecidos con un rascador apto para vitrocerámica, sujetándolo en un ángulo de 30°. 3. Limpie con un paño suave y limpiador. 4. Encienda la placa.	• Actúe rápidamente ante los derrames. El azúcar reseco puede picar o agrietar el cristal si se deja demasiado tiempo. • La hoja del rascador es afilada. Manténgala fuera del alcance de los niños y guárdela de forma segura.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague y desconecte la alimentación. 2. Seque los controles con un paño húmedo que no deje pelusa para absorber los derrames. 3. Seque bien con papel de cocina. 4. Encienda la placa.	• Si queda humedad, la placa puede emitir pitidos o apagarse automáticamente. • Nunca utilice la placa si los controles están mojados. Espere hasta que estén completamente secos.

¿Qué?	¿Cómo?	Consejos clave
Manchas rebeldes marcas de quemaduras, películas grasientas	1. Apague y deje que la placa se enfríe. 2. Aplique un limpiador especializado para vitrocerámica siguiendo las instrucciones del producto. 3. Utilice una esponja suave, no abrasiva. No utilice lana de acero. 4. Enjuague y seque bien. 5. Encienda la placa.	• Pruebe cualquier limpiador primero en una zona pequeña. • Evite los limpiadores a base de amoníaco o cítricos, ya que pueden dañar el cristal.
Cuidado diario	• Limpie siempre la placa después de cada uso para evitar la acumulación de residuos. • Mantenga limpios los utensilios y el menaje de cocina por su base. La suciedad puede rayar el cristal. • No arrastre las ollas ni sartenes. Levántelas para evitar arañazos.	• Una limpieza suave y regular mantiene la superficie protegida y los sensores funcionando de forma fiable.

Solución de problemas

Si tiene algún problema con el electrodoméstico, consulte la siguiente tabla para conocer los problemas más comunes y las soluciones recomendadas. Desconecte siempre el electrodoméstico de la corriente antes de investigar problemas internos. Para cualquier reparación eléctrica o si los problemas persisten, póngase en contacto con un técnico cualificado o con el centro de servicio del fabricante; no intente reparar los componentes eléctricos usted mismo.

Problema	Posible causa	Posible solución
Sin pantalla / sin alimentación La placa no funciona	• El circuito de suministro se ha disparado o está desconectado. • La placa no está conectada, o el fusible está fundido.	Puede haber un corte de suministro eléctrico. Si no es así, asegúrese de que la placa esté enchufada y encendida. Compruebe si un fusible está activado o dañado. Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Posible solución
	El temporizador ha finalizado.	Se ha alcanzado el tiempo de cocción programado y el electrodoméstico se ha apagado automáticamente.
	Hay líquido derramado en el panel de control. La protección automática contra desbordamiento ha apagado la placa.	Limpie el panel de control. Consulte la sección "Limpieza y cuidado".
Los botones de función no responden o son muy difíciles de utilizar	Los botones están bloqueados porque el bloqueo infantil está activado. En la pantalla del temporizador aparece "Loc".	Desactive el bloqueo infantil. Consulte "Desactivar el bloqueo infantil" en la sección "Otras funciones".
	Hay una fina película de agua o un paño húmedo sobre el panel de control y se ha activado la protección automática contra desbordamiento.	Compruebe si los botones están secos y séquelos si es necesario.
	Está utilizando la punta del dedo en lugar de la yema del dedo.	Utilice la yema del dedo.
Después de cocinar, en la pantalla aparece "Hot"	Se ha activado la función de seguridad automática de aviso de calor residual.	Esto es normal. La placa está equipada con funciones de seguridad para advertir del calor residual. Permanece encendida hasta que la superficie esté lo suficientemente fría al tacto.
Después de apagar la placa, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo	La placa se enfría completamente gracias al funcionamiento continuado del ventilador.	Esto es normal. El funcionamiento posterior del ventilador no es un fallo, sino una función de enfriamiento necesaria de la placa.
El cristal se raya	Se están utilizando utensilios de cocina con bordes ásperos, estropajos abrasivos inadecuados o productos de limpieza no aptos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Elegir los utensilios de cocina adecuados" en la sección "Primeros pasos".

Otra información

Consideraciones sobre la eliminación



Si existe una normativa legal para la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos en su país, este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no debe eliminarse junto con la basura doméstica. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al eliminarlo conforme a la normativa, usted protege el medio ambiente y la salud de sus semejantes frente a posibles consecuencias negativas. Para obtener información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales o con el servicio de eliminación de residuos domésticos de su localidad.

Fabricante e Importador (Reino Unido)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlín, Alemania

Contacto: info@klarstein.com

Para Gran Bretaña:

Por la presente, Chal-Tec GmbH declara que el equipo cumple con los requisitos legales pertinentes. El texto completo de la declaración de conformidad y la declaración de cumplimiento están disponibles en la siguiente dirección de internet:

<http://use.berlin>

BG

B G

Съдържание

Информация за безопасност

Първа употреба

Избор на подходящи готварски съдове

Указания за готвене

Почистване и поддръжка

Отстраняване на неизправности

Друга информация

Информация за безопасност

Прочетете внимателно всички инструкции за безопасност, преди да инсталирате или използвате уреда. Запазете това ръководство за бъдещи справки и го предайте на всеки следващ потребител. Уверете се, че ръководството е достъпно за всеки, който използва уреда, и че той го е прочел и разбрал.

Игнорирането на информацията за безопасност може да застраши вашето здраве и живот, както и да причини щети на хора и имущество.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Уредът и достъпните му части се нагорещават по време на употреба.
- **Не докосвайте** нагревателните зони.
- Дръжте **децата** под 8-годишна възраст на разстояние, **освен ако не са под постоянно наблюдение**.
- Готвенето без надзор върху плот с мазнина или олио може да бъде опасно и да доведе до пожар. **НИКОГА не се опитвайте да гасите огън с вода**, а изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.
- Никога не оставяйте пърженето без надзор.
- Ако стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от захранващата мрежа, за да избегнете токов удар.



ЗАПАЛИМО

Опасност от пожар:

- Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не използвайте парочистачки.



ВНИМАНИЕ

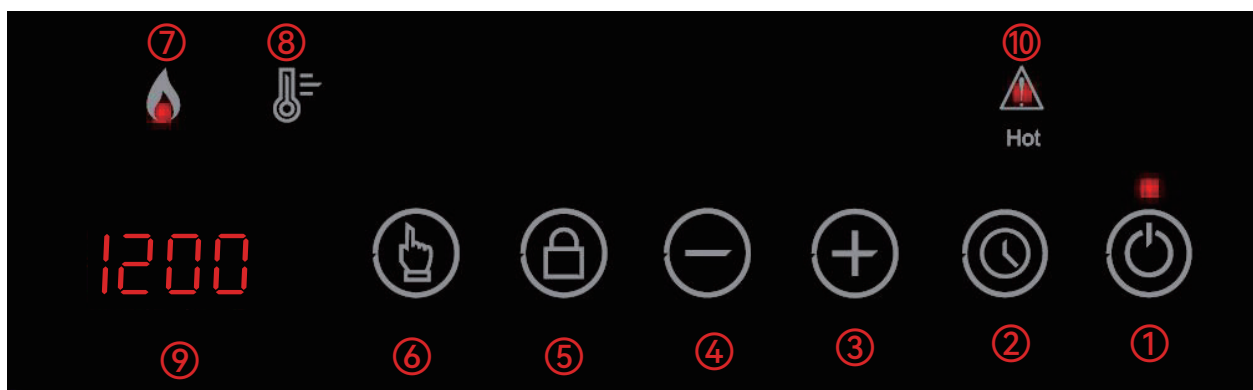
- Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратък процес на готвене трябва да бъде наблюдаван непрекъснато.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

- Не използвайте уреда с външен таймер или система за дистанционно управление.
- При повреда изключете уреда от електрическата мрежа и се свържете със сервиз за обслужване на клиенти. Не отваряйте уреда.
- Не използвайте котлона за отопление на помещението.
- Внимавайте, когато включвате електрически уреди в близост до котлона.
- Свързващите кабели не трябва да влизат в контакт с горещата повърхност.
- Прегрятите мазнини и масла се възпламеняват бързо.
- Трябва да наблюдавате готвенето, когато приготвяте храни в мазнина или масло.
- Изключвайте зоните за готвене след употреба.
- Винаги поддържайте контролните панели чисти и сухи.
- Никога не поставяйте запалими предмети върху котлона.
- Не трябва да съхранявате запалими предмети или флакони с аерозоли в чекмедже, разположено под котлона.

Безопасност при почистване

- Винаги изключвайте уреда, преди да го почиствате.
- От съображения за безопасност не почиствайте уреда с пара под налягане или с уред за почистване с високо налягане.
- Почиствайте котлона в съответствие с инструкциите за поддръжка и почистване в това ръководство.

Първа употреба



№	Режим на работа	№	Режим на работа
1	Бутон за включване/изключване с индикатор	6	Бутон за функции (позволява избор на различни менюта за готвене)
2	Бутон за таймер с индикатор	7	Индикатор за режим на готвене с мощност

№	Режим на работа	№	Режим на работа
3	Икона за увеличаване на мощността/температурата/времето	8	Индикатор за режим на готвене с температура
4	Икона за намаляване на мощността/температурата/времето	9	LED дисплей
5	Бутон за заключване с индикатор	10	Индикатор за топла повърхност

Включване и изключване на уреда

1. Включете щепсела в подходящ стенов контакт. След като уредът се захрани, дисплеят и всички индикаторни лампички на командното табло ще светнат за кратко и ще прозвучи един звуков сигнал.
2. На дисплея ще започне да мига **[oF]** заедно с индикаторната лампичка **[On/Off]**. Това означава, че уредът е включен към захранването и е в изключен режим.
3. Натиснете еднократно клавиша **[On/Off]**. На дисплея ще се покаже **[on]** и уредът ще премине в режим на избор. Индикаторът над клавиша **[On/Off]** остава светнат.
4. Натиснете необходимия функционален клавиш, за да стартирате работа. По време на работа ще свети индикаторът за гореща повърхност.
5. След приключване на готвенето натиснете клавиша **[On/Off]**, за да спрете работа и да изключите уреда.
6. След изключване, ако температурата на стъклената плоча е над 60 °C, на дисплея ще се покаже **[Hot]** и ще мига заедно с индикаторната лампичка **[Hot]** и индикаторната лампичка **[On/Off]**. Това предупреждава, че стъклената плоча все още е гореща.
7. Индикаторът **[Hot]** ще изгасне и дисплеят ще се върне към **[oF]**, когато температурата спадне под 60 °C. Това не би трябвало да отнеме повече от 30 минути.

Използване на функциите

Режим на мощност

1. Натиснете еднократно клавиша **[Function]**. Индикаторът **[Power]** светва и на дисплея се показва

[1400]. Това означава, че уредът работи на нивото на мощност по подразбиране от 1400 W. (Нивото на мощност зависи от модела, 1400 е показано като пример)

2.

Натиснете клавиша **[+]** или **[-]**, за да зададете желаното ниво на мощност.

Температурен режим

1.

Натискайте клавиша **[Function]**, докато светне индикаторът **[Temp.]**. На дисплея се показва **[600°]**. Това означава, че уредът работи на температура по подразбиране от 600 °C. (Температурният диапазон зависи от модела, 600 е показано като пример). Тази температура е температурата на нагревателния елемент, а не температурата на готвене вътре в тенджерата/тигана.

2.

Натиснете клавиша **[+]** или **[-]**, за да зададете желаното ниво на температура.

Функция за таймер

1.

След като изберете режим на готвене, натиснете клавиша **[Timer]**, за да зададете желаното време за готвене.

2.

Индикаторът за таймера светва и на дисплея се показва **[0:30]**.

3.

Натиснете клавиша **[+]** или **[-]**, за да зададете желаното време. Задръжте натиснат клавиша, за да коригирате бързо времето на стъпки от 10 минути.

4.

Таймерът може да се регулира от 1 минута до 3 часа.

5.

След задаване на времето натиснете еднократно клавиша **[Timer]**, за да потвърдите, или изчакайте, докато дисплеят спре да мига.

6.

Когато обратното броене приключи, ще прозвучи звуков сигнал. Уредът ще спре работа и ще се изключи автоматично.

7.

За да отмените таймера, натиснете клавиша **[On/Off]**, за да изключите уреда, задръжте натиснат клавиша **[Timer]**, за да излезете от настройката на таймера, или натиснете клавиша **[Function]**, за да превключите към друг режим на готвене.

Функция за заключване

1.

За да активирате детското заключване, задръжте натиснат клавиша **[Lock]** за 3 секунди. Ще

прозвучи звуков сигнал, на дисплея ще се покаже **[Loc]** и индикаторът за детско заключване ще светне.

2.

Когато детското заключване е активно, уредът е заключен. Не могат да се използват никакви клавиши, освен клавиша **[On/Off]**.

3.

За да деактивирате заключването, задръжте натиснат клавиша **[Lock]** за 3 секунди или натиснете клавиша **[On/Off]**, за да изключите уреда.

Избор на подходящи готварски съдове

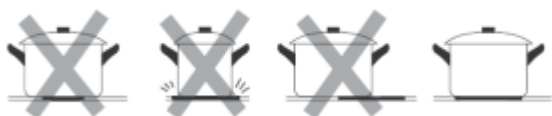
За безопасно и ефективно готвене избирайте съдовете за готвене, като спазвате следните правила:

- Можете да използвате всякакви тенджери и тигани, но за да защитите стъклената повърхност и да оптимизирате топлопредаването, избирайте съдове с плоско и гладко дъно.
- Не използвайте съдове с разхлабени дръжки или капаци, които стърчат извън ръба на зоната за готвене (риск от преобръщане).
- Никога не поставяйте празни съдове върху загрята зона — това може да повреди както съда, така и котлона.
- Почиствайте дъната преди употреба, за да отстраните песъчинки или влага, които могат да попречат на топлопредаването или да надраскат стъклото.

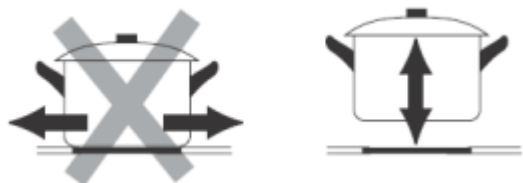
Не използвайте съдове за готвене със зъбести ръбове или извито дъно.



Уверете се, че дъното на съда е гладко, приляга плътно към стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Ако използвате по-малка тенджера, ефективността може да бъде по-ниска от очакваната. Винаги центрирайте съда върху зоната за готвене.



Винаги повдигайте съдовете от котлона. Не ги плъзгайте, тъй като могат да надраскат стъклото.



Указания за готвене



ЗАПАЛИМО

Опасност от пожар! Бъдете внимателни при пържене, тъй като маслото и мазнината се загряват бързо, особено при използване на функцията за усилване (booster). При изключително високи температури маслата и мазнините могат спонтанно да се самозапалят.

Съвети за варене и пестене на енергия

- Оставете течността да заври напълно, след което намалете до средна степен на нагряване.
- Използвайте само минималното необходимо количество течност или мазнина.
- Започнете с висока степен, след което я намалете, щом храната заври.
- Използвайте съдове, чийто диаметър точно съответства на диаметъра на зоната на готвене и които имат равно, гладко дъно.
- Използвайте капак, за да задържите топлината, да съкратите времето за готвене и да пестите енергия.
- Изключвайте зоните няколко минути преди края на готвенето, за да оползотворите остатъчната топлина.

Задушаване и приготвяне на ориз

- Задушавайте при около 85 °C — малки мехурчета се появяват рядко.
- Идеално за супи, яхнии и деликатни сосове (сгъстени с яйце или брашно), за да се разгърне ароматът им, без да прегорят.
- За ориз (метод на абсорбция) може да е необходима степен, малко по-висока от най-ниската, за да се сготви в препоръчаното време.

Запържване на стек

- Оставете стека на стайна температура за около 20 минути.

- Загрейте предварително тиган с дебело дъно на висока степен.
- Намажете леко стека с олио от двете страни; добавете малко олио и в тигана.
- Поставете стека в тигана и го запържете, без да го местите; обърнете само веднъж. Времето за готвене варира според дебелината и желаната степен на изпичане (около 2–8 минути от всяка страна). Натиснете стека: колкото по-твърд е, толкова по-добре изпечен е.
- Оставете стека да престои на топла чиния няколко минути преди сервиране, за да задържи соковете си.

Бързо пържене в тиган (Stir-Frying)

- Използвайте уок с плоско дъно или голям тиган, подходящ за керамични или индукционни плотове.
- Подгответе предварително всички съставки и прибори — готвенето е бързо. При по-големи количества гответе на по-малки партии.
- Загрейте тигана предварително на висока степен за 1–2 минути.
- Добавете 2 супени лъжици олио; загрейте го, докато заблести.
- Добавете зеленчуците; разбърквайте постоянно, докато се затоплят, но останат хрупкави.
- Намалете степента на нагряване, върнете месото в тигана и добавете сосовете.
- Разбърквайте леко, докато всичко се затопли напълно, след което сервирайте веднага.

Настройки за нагряване

Забележка: Настройките по-долу са само ориентировъчни. Точната настройка зависи от фактори като използваните съдове и количеството, което готвите. Експериментирайте с плота, за да откриете настройките, които са най-подходящи за вас.

Подходящи нива на мощност

Ниво на мощност	Приложение
1–2	• Деликатно затопляне на малки количества храна • Разтопяване на шоколад, масло и храни, които бързо загарят • Леко къкрене • Бавно затопляне
3–4	• Претопляне • Бързо къкрене • Готвене на ориз
5–6	• Палачинки

Ниво на мощност	Приложение
7–8	• Задущаване с бързо запържване • Готвене на паста
9–10	• Пържене с бъркане • Запичане на кора • Довеждане на супа до кипене • Кипване на вода

Почистване и поддръжка



ОПАСНОСТ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УДАР

- Опасност от токов удар и нараняване! Преди извършване на каквато и да е поддръжка или почистване изключете уреда от електрозахранването и се уверете, че уредът е напълно изстинал.
- Не изливайте студени течности върху гореща повърхност на плота. Бързото охлаждане може да предизвика внезапно образуване на пара, което може да напука или разбие стъклото и да изхвърли пареща пара, което води до тежки изгаряния и наранявания.

- Винаги проверявайте дали уредът не е горещ и дали нито едно от предупрежденията за гореща повърхност „Н“ не свети.
- Никога не почиствайте уреда по време на употреба или докато е горещ, тъй като това може да причини сериозни изгаряния и да повреди стъклокерамичната повърхност.
- Почиствайте разлятото от повърхността на плота възможно най-скоро след всяка употреба с мека кърпа или кухненска хартия. Винаги се уверявайте, че повърхността е достатъчно охладена, преди да я почистите. Ако замърсяването е засъхнало, можете да използвате специализиран препарат за почистване на стъклокерамика, който се предлага в повечето супермаркети.
- Не почиствайте уреда с уред за почистване под високо налягане.
- Не почиствайте уреда с пара.
- Не използвайте други абразивни препарати и/или телени гъби и т.н., тъй като те могат да надраскат стъклокерамичната повърхност на плота.
- Използвайте само специализирани препарати за почистване на стъклокерамика.

Какво?	Как?	Важни съвети
Ежедневни замърсявания отпечатащи от пръсти, петна от вода	1. Изключете плота и го оставете да се охлади. 2. Напръскайте или нанесете малко количество препарат за стъклокерамични повърхности. 3. Избършете с мека кърпа или хартиена кърпа до пълно изсъхване. 4. Включете плота.	• Никога не използвайте абразивни гъби, телени гъби или агресивни химикали, като белина или препарати за фурни. Те могат да надраскат или да замъглят стъклото. • Винаги отстранявайте напълно всички остатъци, за да предотвратите трайни петна.
Изкипели течности и разлята захар	1. Изключете плота и оставете зоната леко да се охлади. Тя може все още да е топла. 2. Внимателно отстранете омекналите остатъци със стъргалка, подходяща за стъклокерамика, държана под ъгъл 30°. 3. Почистете с мека кърпа и почистващ препарат. 4. Включете плота.	• Почиствайте разливите незабавно. Ако засъхналата захар остане твърде дълго, тя може да причини вдлъбнатини или пукнатини в стъклото. • Острието на стъргалката е остро. Дръжте го далеч от деца и го съхранявайте безопасно.
Разливи върху сензорното управление	1. Изключете плота и прекъснете електрозахранването. 2. Попийте разлятата течност от органите за управление с влажна кърпа без власинки. 3. Подсушете старателно с хартиена кърпа. 4. Включете плота.	• Ако остане влага, плотът може да издава звуков сигнал или да се изключи автоматично. • Никога не използвайте плота, ако органите за управление са мокри. Изчакайте, докато изсъхнат напълно.

Какво?	Как?	Важни съвети
Упорити петна следи от изгаряне, мазни налепи	1. Изключете плота и го оставете да се охлади. 2. Нанесете специализиран препарат за стъклокерамични повърхности съгласно инструкциите на продукта. 3. Използвайте мека, неабразивна гъба. Не използвайте телена гъба. 4. Изплакнете и подсушете старателно. 5. Включете плота.	• Първо изпробвайте всеки препарат върху малка площ. • Избягвайте препарати на основата на амоняк или цитрусови съставки, тъй като те могат да разядат стъклото.
Ежедневна грижа	• Винаги избърсвайте плота след всяка употреба, за да предотвратите натрупването на замърсявания. • Поддържайте дъната на приборите и съдовете чисти. Песъчинките могат да надраскат стъклото. • Не плъзгайте съдовете. Повдигайте ги, за да избегнете надраскване.	• Редовното щадящо почистване предпазва повърхността и осигурява надеждната работа на сензорите.

Отстраняване на неизправности

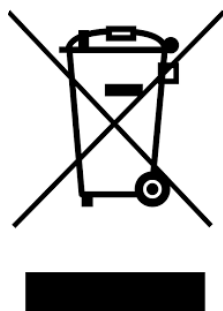
Ако възникнат проблеми с уреда, направете справка с таблицата по-долу за най-често срещаните неизправности и препоръчителните решения. Винаги изключвайте уреда от електрозахранването, преди да проверявате вътрешни компоненти. За всякакви електрически ремонти или ако проблемът продължава, се свържете с квалифициран техник или със сервизния център на производителя – не се опитвайте сами да ремонтирате електрическите компоненти.

Проблем	Възможна причина	Възможно решение
Няма индикация на дисплея / няма захранване Плотът не работи	- Защитният прекъсвач на захранващата верига се е задействал или е изключен. - Плотът не е свързан към електрозахранването или предпазителът е изгорял.	Възможно е да има прекъсване на електрозахранването. Ако няма, проверете дали плотът е свързан към електрозахранването и е включен. Проверете дали предпазителът е включен или изгорял. Ако проблемът продължава, се свържете с квалифициран техник.
	Зададеното време на таймера е изтекло.	Зададеното време за готвене е изтекло и уредът се е изключил автоматично.
	Върху контролния панел има разлята течност. Автоматичната защита срещу преливане е изключила плота.	Почистете контролния панел. Вижте раздел „Почистване и поддръжка“.
Функционалните бутони не реагират или се управляват много трудно	Бутоните са заключени, тъй като защитата за деца е активирана. На дисплея на таймера се показва „Loc“.	Деактивирайте защитата за деца. Вижте „Деактивиране на защитата за деца“ в раздел „Други функции“.
	Върху контролния панел има тънък слой вода или влажна кърпа и автоматичната защита срещу преливане се е активирала.	Проверете дали бутоните са сухи и при необходимост ги подсушете.
	Използвайте върховете на пръстите си вместо възглавничката на пръста.	Използвайте възглавничката на пръста си.

Проблем	Възможна причина	Възможно решение
След готвене на дисплея се показва „Hot“	Активирана е автоматичната функция за безопасност, предупреждаваща за остатъчна топлина.	Това е нормално. Плотът е оборудван с функции за безопасност, които предупреждават за остатъчна топлина. Индикацията остава включена, докато повърхността се охлади достатъчно, за да може да бъде докосвана безопасно.
След изключване вентилаторът на плота продължава да работи известно време	Плотът се охлажда напълно чрез продължаващата работа на вентилатора.	Това е нормално. Продължаващата работа на вентилатора не е неизправност, а необходима функция за охлаждане на плота.
Стъклената повърхност се надрасква	Използват се съдове с груби ръбове, неподходящи абразивни гъби или почистващи препарати.	Използвайте съдове с плоско и гладко дъно. Вижте „Избор на подходящи съдове за готвене“ в раздел „Първи стъпки“.

Друга информация

Съображения относно изхвърлянето



Ако във вашата държава има законова разпоредба за изхвърлянето на електрически и електронни уреди, този символ върху продукта или опаковката означава, че този продукт не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци. Вместо това той трябва да се отнесе до пункт за събиране за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като го изхвърляте в съответствие с правилата, вие защитавате околната среда и здравето на своите съграждани от негативни последици. За информация относно рециклирането и изхвърлянето на този продукт, моля, свържете се с местните органи или със службата за изхвърляне на битови отпадъци във вашия район.

Производител и вносител (Великобритания)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Берлин, Германия

Контакт: info@klarstein.com

За Великобритания:

С настоящото Chal-Tec GmbH декларира, че оборудването отговаря на приложимите законови изисквания. Пълният текст на декларацията за съответствие и декларацията за съответствие (Statement of compliance) са достъпни на следния интернет адрес:

<http://use.berlin>

HR

H R

Sadržaj

Sigurnosne informacije

Prva upotreba

Odabir prikladnog posuđa

Smjernice za kuhanje

Čišćenje i održavanje

Rješavanje problema

Ostale informacije

Sigurnosne informacije

Prije postavljanja ili korištenja uređaja pažljivo pročitajte sve sigurnosne upute. Sačuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu i prosljeđujte ga svakom sljedećem korisniku. Provjerite je li priručnik dostupan svima koji koriste uređaj te jesu li ga svi pročitali i razumjeli.

Nepridržavanje sigurnosnih informacija može ugroziti vaše zdravlje i život te uzrokovati štetu osobama i imovini.



UPOZORENJE

- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe.
- Nemojte **dodirivati** zone kuhanja.
- Djecu mlađu od 8 godina držite **podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom**.
- Kuhanje na ploči za kuhanje s masnoćom ili uljem bez nadzora može biti opasno i može uzrokovati požar. **NIKADA ne pokušavajte gasiti vatru vodom**, nego isključite uređaj i zatim prekrijte plamen, primjerice poklopcem ili protupožarnim pokrivačem.
- Nikada ne ostavljajte prženje bez nadzora.
- Ako je staklena površina napuknuta, isključite uređaj i odspojite ga iz električne mreže kako biste izbjegli strujni udar.



ZAPALJIVO

Opasnost od požara:

- Ne odlažite predmete na kuhalima.
- Ne upotrebljavajte parne čistače.



OPREZ

- Kuhanje se mora nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se nadzirati bez prekida.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov ovlašteni serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.

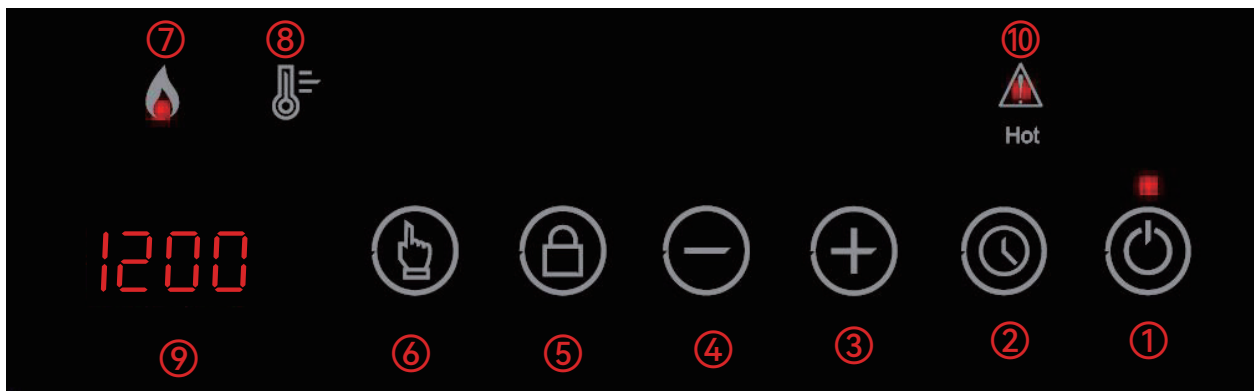
- Nemojte upravljati uređajem pomoću vanjskog programatora ili sustava za daljinsko upravljanje.
- U slučaju kvara isključite uređaj i obratite se ovlaštenom servisu. Nemojte otvarati uređaj.
- Nemojte koristiti ploču za kuhanje za grijanje prostorije.
- Budite oprezni prilikom priključivanja električnih uređaja u blizini ploče za kuhanje.

- Priključni vodovi ne smiju doći u dodir s vrućom površinom.
- Pregrijane masnoće i ulja brzo se zapale.
- Kuhanje hrane u masnoći ili ulju treba nadzirati.
- Isključite zone kuhanja nakon upotrebe.
- Kontrolne ploče uvijek održavajte čistima i suhima.
- Nikada ne stavljajte zapaljive predmete na ploču za kuhanje.
- Zapaljivi predmeti ili spremnici pod tlakom ne smiju se čuvati u ladici ispod ploče za kuhanje.

Sigurnost prilikom čišćenja

- Prije čišćenja uvijek isključite uređaj.
- Iz sigurnosnih razloga nemojte čistiti uređaj parnim mlazom ili visokotlačnim čistačem.
- Čistite ploču za kuhanje u skladu s uputama za održavanje i čišćenje navedenima u ovom priručniku.

Prva upotreba



Br.	Način rada	Br.	Način rada
1	Tipka za uključivanje/isključivanje s indikatorom	6	Tipka funkcija (moguć odabir različitih izbornika kuhanja)
2	Tipka za timer s indikatorom	7	Indikator za način rada kuhanja putem snage
3	Ikona za povećanje snage/temperature/vremena	8	Indikator za način rada kuhanja putem temperature
4	Ikona za smanjenje snage/temperature/vremena	9	LED prikazni prozor
5	Tipka za zaključavanje s indikatorom	10	Indikator vrućine

Pokretanje i zaustavljanje uređaja

1.
Umetnite utikač u odgovarajuću zidnu utičnicu. Kada uređaj dobije napajanje, zaslon i sve indikatorske lampice na upravljačkoj ploči nakratko će se osvijetliti, a oglasit će se jedan zvučni signal.
2.
Na zaslonu će bljeskati **[oF]** zajedno s indikatorskom lampicom **[On/Off]**. To znači da je uređaj priključen na napajanje i da je u načinu rada isključeno.
3.
Pritisnite tipku **[On/Off]** jednom. Na zaslonu će se prikazati **[on]**, a uređaj će ući u način odabira. Indikator iznad tipke **[On/Off]** ostaje osvijetljen.
4.
Pritisnite željenu funkcijsku tipku za pokretanje rada. Indikator vrućine bit će osvijetljen tijekom uporabe.
5.
Nakon kuhanja pritisnite tipku **[On/Off]** za zaustavljanje rada i isključivanje uređaja.
6.
Nakon isključivanja, ako je temperatura staklene ploče iznad 60 °C, na zaslonu će se prikazati **[Hot]** i bljeskati zajedno s indikatorskom lampicom **[Hot]** i indikatorskom lampicom **[On/Off]**. Ovo upozorava da je staklena ploča još vruća.
7.
Indikator **[Hot]** će se isključiti i na zaslonu će se ponovno prikazati **[oF]** kada temperatura padne ispod 60 °C. To ne bi trebalo potrajati dulje od 30 minuta.

Uporaba funkcija

Način rada Snaga

1.
Pritisnite tipku **[Function]** jednom. Indikator **[Power]** će se osvijetliti, a na zaslonu će se prikazati **[1400]**. To znači da uređaj radi na zadanoj razini snage od 1400 W. (Razina snage ovisi o modelu, 1400 je prikazano kao primjer)
2.
Pritisnite tipku **[+]** ili **[-]** za postavljanje željene razine snage.

Način rada Temperatura

1.
Pritišćite tipku **[Function]** dok se ne osvijetli indikator **[Temp.]**. Na zaslonu će se prikazati **[600°]**. To znači da uređaj radi na zadanoj temperaturi od 600 °C. (Raspon temperature ovisi o modelu, 600 je prikazano kao primjer). Ova temperatura odnosi se na temperaturu grijaćeg elementa, a ne na temperaturu kuhanja unutar lonca/tave.
2.
Pritisnite tipku **[+]** ili **[-]** za postavljanje željene razine temperature.

Funkcija odbrojavanja

1. Nakon odabira načina kuhanja, pritisnite tipku **[Timer]** za postavljanje željenog vremena kuhanja.
2. Indikator odbrojavanja će se osvijetliti, a na zaslonu će se prikazati **[0:30]**.
3. Pritisnite tipku **[+]** ili **[-]** za postavljanje željenog vremena. Pritisnite i držite tipku za brzo podešavanje vremena u koracima od 10 minuta.
4. Odbrojavanje se može podesiti od 1 minute do 3 sata.
5. Nakon postavljanja vremena, pritisnite tipku **[Timer]** jednom za potvrdu ili pričekajte da zaslon prestane bljeskati.
6. Kada odbrojavanje završi, oglasit će se zvučni signal. Uređaj će zaustaviti rad i automatski se isključiti.
7. Za poništavanje odbrojavanja, pritisnite tipku **[On/Off]** za isključivanje uređaja, pritisnite i držite tipku **[Timer]** za izlazak iz postavke odbrojavanja, ili pritisnite tipku **[Function]** za prebacivanje na drugi način kuhanja.

Funkcija zaključavanja

1. Za aktiviranje zaštite za djecu, pritisnite i držite tipku **[Lock]** 3 sekunde. Oglasit će se zvučni signal, na zaslonu će se prikazati **[Loc]**, a indikator zaštite za djecu će se osvijetliti.
2. Kada je zaštita za djecu aktivna, uređaj je zaključan. Nijedna tipka ne može se koristiti osim tipke **[On/Off]**.
3. Za deaktiviranje zaključavanja, pritisnite i držite tipku **[Lock]** 3 sekunde, ili pritisnite tipku **[On/Off]** za isključivanje uređaja.

Odabir prikladnog posuđa

Kako biste osigurali sigurno i učinkovito kuhanje, posuđe birajte prema sljedećim smjernicama:

- Može se koristiti bilo koji lonac ili tava, no radi zaštite staklene površine i optimalnog prijenosa topline odaberite posuđe s ravnim, glatkim dnom.
- Ne koristite lonce s labavim ručkama ili poklopcima koji strše izvan ruba zone kuhanja (opasnost od prevrtanja).
- Nikada ne stavljajte prazne tave na zagrijanu zonu – to može oštetiti i tavu i ploču za kuhanje.

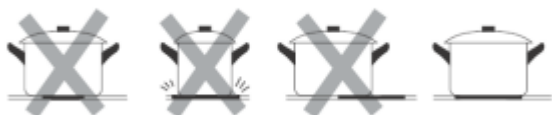
- Prije uporabe očistite dno posuđa kako biste uklonili nečistoće ili vlagu koje bi mogle ometati prijenos topline ili izgrepsi staklo.

Ne koristite posuđe sa zupčastim rubovima ili zaobljenim dnom.

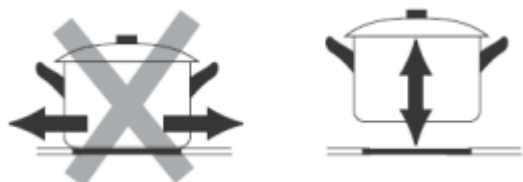


Provjerite je li dno tave glatko, naliže li ravno na staklo te odgovara li veličini zone kuhanja. Ako koristite manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Tavu uvijek postavite u sredinu zone kuhanja.

HR



Posuđe uvijek podignite s ploče za kuhanje. Nemojte ga povlačiti jer time možete izgrepsi staklo.



Smjernice za kuhanje



ZAPALJIVO

Opasnost od požara! Budite oprezni pri prženju jer se ulje i mast brzo zagrijavaju, osobito kada koristite funkciju pojačanja (booster). Pri iznimno visokim temperaturama ulje i mast mogu se spontano zapaliti.

Savjeti za kuhanje i uštedu energije

- Zakuhajte tekućinu do punog vrenja, a zatim smanjite na srednju temperaturu.

- Koristite samo minimalnu potrebnu količinu tekućine ili masnoće.
- Počnite s višom postavkom, a zatim je smanjite čim hrana proključa.
- Koristite posuđe koje točno odgovara promjeru zone kuhanja i ima ravnu, glatku podlogu.
- Koristite poklopac kako biste zadržali toplinu, skratili vrijeme kuhanja i uštedjeli energiju.
- Isključite zone kuhanja nekoliko minuta prije kraja kuhanja kako biste iskoristili preostalu toplinu.

Krčkanje i kuhanje riže

- Krčkajte na oko 85 °C – male mjehuriće koji se rijetko pojavljuju.
- Idealno za juhe, gulaše i delikatne umake (zgusnute jajima ili brašnom) kako bi se razvio okus bez prekuhavanja.
- Za rižu (metoda upijanja) možda će vam trebati postavka nešto viša od najniže kako biste je pripremili u preporučenom vremenu.

Prženje odreska

- Ostavite odrezak da odstoji na sobnoj temperaturi oko 20 minuta.
- Predgrijte tavu s debelim dnom na visokoj temperaturi.
- Lagano premažite obje strane odreska uljem; dodajte malo ulja u tavu.
- Stavite odrezak u tavu i pržite bez pomicanja; okrenite samo jednom. Vrijeme kuhanja ovisi o debljini i željenoj pečenosti (otprilike 2–8 min po strani). Pritisnite odrezak: što je čvršći, to je više pečen.
- Prije posluživanja ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta kako bi zadržao sokove.

Prženje uz miješanje (wok)

- Koristite wok s ravnim dnom ili veliku tavu prikladnu za keramičke ili indukcijske ploče.
- Pripremite sve sastojke i alate unaprijed – kuhanje je brzo. Za veće količine radite u manjim serijama.
- Predgrijte tavu na visokoj temperaturi 1–2 minute.
- Dodajte 2 žlice ulja; zagrijavajte dok se ne počne presijavati.
- Dodajte povrće; neprestano miješajte dok ne postane vruće, ali i dalje hrskavo.
- Smanjite temperaturu, vratite eventualno meso u tavu i dodajte umake.
- Lagano miješajte dok se sve dobro ne zagrije, zatim odmah poslužite.

Postavke grijanja

Napomena: Postavke navedene u nastavku služe samo kao smjernice. Točna postavka ovisit će o čimbenicima poput vrste posuđa i količine hrane koju kuhate. Eksperimentirajte s pločom za kuhanje kako biste pronašli postavke koje vam najviše odgovaraju.

Prikladnost razina snage

Razina snage	Prikladnost
1–2	• Nježno zagrijavanje manjih količina hrane • Topljenje čokolade, maslaca i namirnica koje brzo zagore • Blago kuhanje na laganoj vatri • Sporo zagrijavanje
3–4	• Podgrijavanje • Brzo kuhanje na laganoj vatri • Kuhanje riže
5–6	• Palačinke
7–8	• Prženje uz miješanje • Kuhanje tjestenine
9–10	• Prženje uz stalno miješanje na jakoj vatri • Prženje na visokoj temperaturi • Zakuhavanje juhe • Kuhanje vode

Čišćenje i održavanje



OPASNOST OD ELEKTRIČNE STRUJE

- Opasnost od strujnog udara i ozljeda! Prije bilo kakvog održavanja ili čišćenja isključite uređaj iz napajanja i pričekajte da se potpuno ohladi.
- Ne izlijevajte hladne tekućine na vruću površinu ploče za kuhanje. Naglo hlađenje može uzrokovati nagli izboj pare koji može napuknuti ili razbiti staklo i izbaciti vrelu paru, što može dovesti do teških opekline i ozljeda.

- Uvijek se uvjerite da uređaj nije vruć i da niti jedno od upozorenja o vrućoj površini „H” nije uključeno.
- Nikada ne čistite uređaj tijekom uporabe niti dok je vruć jer to može uzrokovati teške opekline i oštetiti staklokeramičku ploču.

- Prolivenu tekućinu s površine ploče za kuhanje očistite što je prije moguće nakon svake uporabe mekom krpom ili kuhinjskim papirom. Uvijek se pobrinite da je površina dovoljno hladna prije čišćenja. Ako je nečistoća osušena, možete upotrijebiti specijalizirano sredstvo za čišćenje staklokeramičkih ploča, koje je dostupno u većini supermarketa.
- Nemojte čistiti uređaj visokotlačnim čistačem.
- Nemojte čistiti uređaj parom.
- Nemojte upotrebljavati druga abrazivna sredstva za čišćenje i/ili čeličnu vunu itd., jer to može izgrepsiti staklokeramičku površinu vaše ploče za kuhanje.
- Upotrebljavajte isključivo specijalizirana sredstva za čišćenje staklokeramičkih ploča.

Što?	Kako?	Važni savjeti
Svakodnevne mrlje otisci prstiju, mrlje od vode	1. Isključite ploču za kuhanje i ostavite je da se ohladi. 2. Poprskajte ili nanosite malu količinu sredstva za čišćenje staklokeramike. 3. Obrišite mekom krpom ili papirnatim ručnikom dok se površina potpuno ne osuši. 4. Uključite ploču za kuhanje.	• Nikada nemojte upotrebljavati abrazivne spužvice, čeličnu vunu ili agresivne kemikalije, kao što su izbjeljivač ili sredstva za čišćenje pećnice. One mogu izgrebati ili zamutiti staklo. • Uvijek potpuno uklonite ostatke kako biste spriječili nastanak trajnih mrlja.
Prekipjela tekućina i proliveni šećer	1. Isključite ploču i ostavite zahvaćeno područje da se malo ohladi. Još uvijek može biti toplo. 2. Pažljivo ostružite omekšane ostatke strugačem prikladnim za staklokeramiku, držeći ga pod kutom od 30°. 3. Očistite mekom krpom i sredstvom za čišćenje. 4. Uključite ploču za kuhanje.	• Prolivenu tekućinu uklonite odmah. Osušeni šećer može oštetiti ili napuknuti staklo ako predugo ostane na površini. • Oštrica strugača je oštra. Držite je izvan dohvata djece i sigurno je pohranite.

Što?	Kako?	Važni savjeti
Prolivena tekućina na dodirnim kontrolama	1. Isključite ploču i odspojite je od napajanja. 2. Upijte prolivenu tekućinu s kontrola vlažnom krpom koja ne ostavlja dlačice. 3. Temeljito osušite papirnatim ručnikom. 4. Uključite ploču za kuhanje.	• Ako ostane vlage, ploča može emitirati zvučni signal ili se automatski isključiti. • Nikada nemojte upotrebljavati ploču ako su kontrole mokre. Pričekajte da se potpuno osuše.
Tvrdochodne mrlje tragovi zagorijevanja, masni slojevi	1. Isključite ploču za kuhanje i ostavite je da se ohladi. 2. Nanesite specijalizirano sredstvo za čišćenje staklokeramike prema uputama proizvođača. 3. Upotrijebite meku, neabrazivnu spužvu. Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu. 4. Temeljito isperite i osušite. 5. Uključite ploču za kuhanje.	• Svako sredstvo za čišćenje najprije isprobajte na malom području. • Izbjegavajte sredstva na bazi amonijaka ili citrusa jer mogu nagristi staklo.
Svakodnevna njega	• Nakon svake uporabe uvijek obrišite ploču kako biste spriječili nakupljanje nečistoća. • Održavajte donje strane pribora i posuđa čistima. Sitna zrnca mogu izgrebati staklo. • Nemojte povlačiti posuđe. Podignite ga kako biste izbjegli ogrebotine.	• Redovito nježno čišćenje štiti površinu i osigurava pouzdan rad senzora.

Rješavanje problema

Ako naiđete na probleme s uređajem, u tablici u nastavku potražite uobičajene probleme i preporučena rješenja. Uvijek odspojite uređaj iz napajanja prije provjere unutarnjih dijelova. Za sve električne popravke ili ako se problem nastavi pojavljivati, obratite se kvalificiranom tehničaru ili servisnom centru proizvođača – ne pokušavajte sami popravljati električne dijelove.

Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Nema prikaza / nema napajanja	- Strujni krug napajanja je isključen ili je aktiviran zaštitni prekidač. - Ploča za kuhanje nije priključena ili je osigurač pregorio.	Možda je došlo do prekida napajanja. Ako nije, provjerite je li ploča za kuhanje priključena i uključena. Provjerite je li osigurač uključen ili pregorio. Ako se problem nastavi pojavljivati, obratite se kvalificiranom tehničaru.
Ploča za kuhanje ne radi	Vrijeme postavljeno na tajmeru je isteklo.	Postavljeno vrijeme kuhanja je isteklo i uređaj se automatski isključio.
	Na upravljačkoj ploči nalazi se prolivena tekućina. Automatska zaštita od prelijevanja isključila je ploču za kuhanje.	Očistite upravljačku ploču. Pogledajte odjeljak „Čišćenje i održavanje”.
Funkcijske tipke ne reagiraju ili ih je vrlo teško koristiti	Tipke su zaključane jer je aktivirana zaštita za djecu. Na zaslonu tajmera prikazuje se „Loc”.	Deaktivirajte zaštitu za djecu. Pogledajte „Deaktiviranje zaštite za djecu” u odjeljku „Ostale funkcije”.
	Na upravljačkoj ploči nalazi se tanak sloj vode ili mokra krpa te je aktivirana automatska zaštita od prelijevanja.	Provjerite jesu li tipke suhe i po potrebi ih obrišite.
	Koristite vrh prsta umjesto jagodice prsta.	Koristite jagodicu prsta.
Nakon kuhanja na zaslonu se prikazuje „Hot”	Aktivirana je automatska sigurnosna funkcija upozorenja na preostalu toplinu.	To je normalno. Ploča za kuhanje opremljena je sigurnosnim funkcijama koje upozoravaju na preostalu toplinu. Upozorenje ostaje uključeno dok se površina ne ohladi dovoljno da se može dodirnuti.
Nakon isključivanja ventilator ploče za kuhanje nastavlja raditi još neko vrijeme	Ploča za kuhanje potpuno se hladi nastavkom rada ventilatora.	To je normalno. Naknadni rad ventilatora nije kvar, već nužna funkcija hlađenja ploče za kuhanje.

Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Staklo se grebe	Koristi se posuđe s grubim rubovima, neprikladna abrazivna spužva ili neprikladna sredstva za čišćenje.	Koristite posuđe s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte „Odabir odgovarajućeg posuđa” u odjeljku „Početak rada”.

Ostale informacije

Napomene o odlaganju



Ako u vašoj zemlji postoji zakonski propis o odlaganju električnih i elektroničkih uređaja, ovaj simbol na proizvodu ili na pakiranju znači da se ovaj proizvod ne smije odlagati s kućanskim otpadom. Umjesto toga, mora se odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Odlaganjem u skladu s propisima štite okoliš i zdravlje svojih bližnjih od negativnih posljedica. Za informacije o recikliranju i odlaganju ovog proizvoda obratite se svom lokalnom tijelu vlasti ili službi za zbrinjavanje kućanskog otpada.

Proizvođač i uvoznik (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlin, Njemačka

Kontakt: info@klarstein.com

Za Veliku Britaniju:

Ovim putem tvrtka Chal-Tec GmbH izjavljuje da je oprema u skladu s relevantnim zakonskim zahtjevima. Puni tekst izjave o sukladnosti i izjave o usklađenosti dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi:
<http://use.berlin>

Čeština

CS

Obsah

Bezpečnostní informace

První použití

Výběr správného nádobí

Pokyny pro vaření

Čištění a údržba

Řešení problémů

Další informace

Bezpečnostní informace

Před instalací nebo použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny. Tento návod uschovejte pro budoucí použití a předejte jej případnému dalšímu uživateli. Zajistěte, aby byl návod dostupný všem, kdo spotřebič používají, a aby si jej přečetli a porozuměli mu.

Nedodržení bezpečnostních pokynů může ohrozit vaše zdraví a život a může způsobit škody na majetku i újmu na zdraví osob.



VAROVÁNÍ

- Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají.
- **Nedotýkejte se** varných zón.
- Udržujte **děti** mladší 8 let mimo dosah spotřebiče, **pokud nejsou pod stálým dohledem**.
- Vaření na varné desce s tukem nebo olejem bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár. **Nikdy se nepokoušejte hasit oheň vodou**, ale vypněte spotřebič a poté zakryjte plamen například poklicí nebo hasicí dekou.
- Nikdy nenechávejte smažení bez dozoru.
- Pokud je skleněný povrch prasklý, vypněte spotřebič a odpojte jej od elektrické sítě, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.



HOŘLAVÉ

Nebezpečí požáru:

- Neuchovávejte předměty na varných plochách.
- Nepoužívejte parní čističe.



POZOR

- Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod nepřetržitým dohledem.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo nebezpečí.

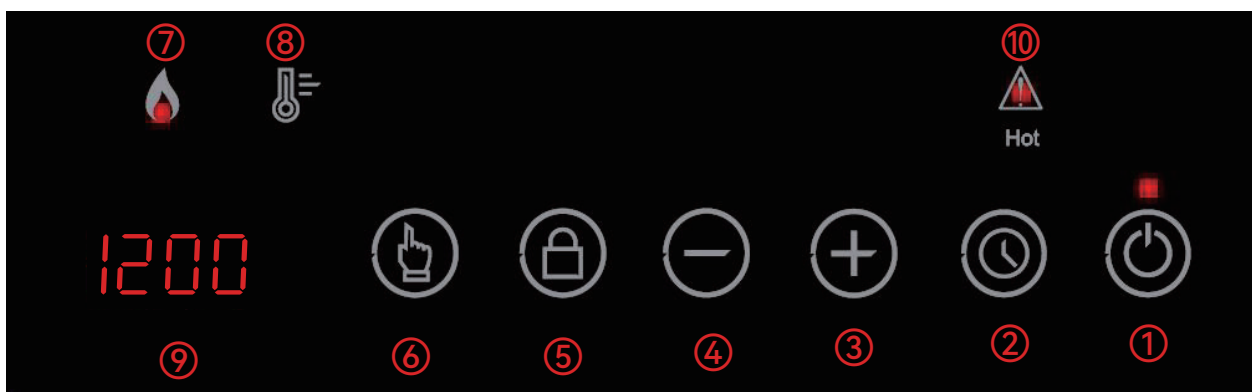
- Nepoužívejte spotřebič s externím časovačem nebo dálkovým ovládáním.
- V případě poruchy odpojte spotřebič od sítě a kontaktujte servisní službu. Spotřebič nerozebírejte.

- Nepoužívejte varnou desku k vytápění místnosti.
- Při zapojování elektrických spotřebičů v blízkosti varné desky postupujte opatrně.
- Přívodní kabely se nesmí dostat do kontaktu s horkým povrchem.
- Přehřáté tuky a oleje se snadno vznítí.
- Při přípravě pokrmů na tuku nebo oleji dbejte na to, abyste vaření nespustili z dohledu.
- Po použití vždy varné zóny vypněte.
- Ovládací panely udržujte vždy čisté a suché.
- Na varnou desku nikdy neumísťujte hořlavé předměty.
- V zásuvce umístěné pod varnou deskou nesmíte uchovávat hořlavé předměty ani nádoby s aerosolem.

Bezpečnost při čištění

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte.
- Z bezpečnostních důvodů nečistěte spotřebič parním čističem ani vysokotlakým čističem.
- Varnou desku čistěte v souladu s pokyny pro údržbu a čištění uvedenými v tomto návodu.

První použití



Č.	Provozní režim	Č.	Provozní režim
1	Tlačítko On/Off (Zapnuto/Vypnuto) s indikátorem	6	Tlačítko funkcí (umožňuje zvolit různá kuchařská menu)
2	Tlačítko časovače s indikátorem	7	Indikátor režimu vaření s výkonem
3	Ikona zvýšení výkonu/teploty/času (nahoru)	8	Indikátor režimu vaření s teplotou
4	Ikona snížení výkonu/teploty/času (dolů)	9	Okénko LED displeje
5	Tlačítko zámku s indikátorem	10	Indikátor horkého povrchu

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1.
Zasuňte zástrčku do vhodné síťové zásuvky. Jakmile je spotřebič připojen k napájení, na krátkou chvíli se rozsvítí displej a všechny kontrolky na ovládacím panelu a zazní jedno pípnutí.
2.
Na displeji začne blikat **[oF]** společně s kontrolkou **[On/Off]**. To znamená, že spotřebič je připojen k napájení a nachází se v režimu vypnuto.
3.
Jednou stiskněte tlačítko **[On/Off]**. Na displeji se zobrazí **[on]** a spotřebič přejde do režimu výběru. Kontrolka nad tlačítkem **[On/Off]** zůstane rozsvícená.
4.
Stisknutím požadovaného funkčního tlačítka spustíte provoz. Během používání se rozsvítí kontrolka horkého povrchu.
5.
Po dokončení vaření stiskněte tlačítko **[On/Off]**, čímž zastavíte provoz a spotřebič vypnete.
6.
Pokud je po vypnutí teplota skleněné desky vyšší než 60 °C, na displeji se zobrazí **[Hot]** a bude blikat společně s kontrolkou **[Hot]** a kontrolkou **[On/Off]**. Tím je signalizováno, že skleněná deska je stále horká.
7.
Kontrolka **[Hot]** zhasne a na displeji se znovu zobrazí **[oF]**, jakmile teplota klesne pod 60 °C. Tento proces by neměl trvat déle než 30 minut.

Používání funkcí

Režim výkonu

1.
Jednou stiskněte tlačítko **[Function]**. Rozsvítí se kontrolka **[Power]** a na displeji se zobrazí **[1400]**. To znamená, že spotřebič pracuje s výchozím výkonem 1400 W. (Úroveň výkonu závisí na konkrétním modelu, hodnota 1400 je uvedena jako příklad)
2.
Stisknutím tlačítka **[+]** nebo **[-]** nastavte požadovanou úroveň výkonu.

Teplotní režim

1.
Stiskněte tlačítko **[Function]**, dokud se nerozsvítí kontrolka **[Temp.]**. Na displeji se zobrazí **[600°]**. To znamená, že spotřebič pracuje s výchozí teplotou 600 °C. (Rozsah teplot závisí na konkrétním modelu, hodnota 600 je uvedena jako příklad). Jedná se o teplotu topného tělesa, nikoli o teplotu vaření uvnitř hrnce/pánve.
2.
Stisknutím tlačítka **[+]** nebo **[-]** nastavte požadovanou úroveň teploty.

Funkce časovače

1. Po výběru režimu vaření stiskněte tlačítko **[Timer]** a nastavte požadovanou dobu vaření.
2. Rozsvítí se kontrolka časovače a na displeji se zobrazí **[0:30]**.
3. Stisknutím tlačítka **[+]** nebo **[-]** nastavte požadovaný čas. Podržením tlačítka lze čas rychle upravovat v krocích po 10 minutách.
4. Časovač lze nastavit od 1 minuty do 3 hodin.
5. Po nastavení času jednou stiskněte tlačítko **[Timer]** pro potvrzení, nebo počkejte, až displej přestane blikat.
6. Po uplynutí odpočítávání zazní pípnutí. Spotřebič automaticky zastaví provoz a vypne se.
7. Chcete-li časovač zrušit, stiskněte tlačítko **[On/Off]** pro vypnutí spotřebiče, podržte tlačítko **[Timer]** pro ukončení nastavení časovače, nebo stiskněte tlačítko **[Function]** pro přepnutí na jiný režim vaření.

Funkce zámku

1. Chcete-li aktivovat dětský zámek, podržte tlačítko **[Lock]** po dobu 3 sekund. Zazní pípnutí, na displeji se zobrazí **[Loc]** a rozsvítí se kontrolka dětského zámku.
2. Když je dětský zámek aktivní, spotřebič je uzamčen. Nelze ovládat žádná tlačítka kromě tlačítka **[On/Off]**.
3. Chcete-li zámek deaktivovat, podržte tlačítko **[Lock]** po dobu 3 sekund, nebo stiskněte tlačítko **[On/Off]** pro vypnutí spotřebiče.

Výběr správného nádobí

Chcete-li zajistit bezpečné a účinné vaření, vybírejte nádobí podle následujících zásad:

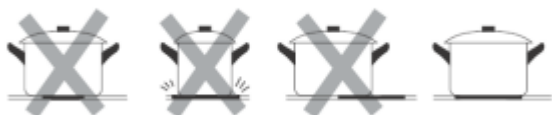
- Použít lze jakýkoli hrnec či pánev, ale pro ochranu skleněného povrchu a optimální přenos tepla volte nádobí s rovným, hladkým dnem.
- Nepoužívejte hrnce s uvolněnými rukojetmi nebo poklicemi přesahujícími přes okraj varné zóny (hrozí převržení).
- Nikdy nepokládejte prázdné pánve na horkou zónu – mohlo by dojít k poškození pánve i varné desky.

- Před použitím očistěte dno nádobí od nečistot nebo vlhkosti, které by mohly bránit přenosu tepla nebo poškrábat sklo.

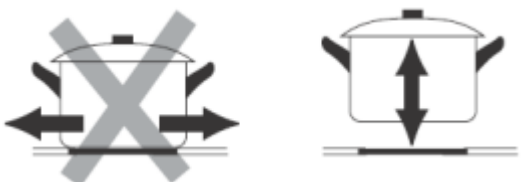
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo prohnutým dnem.



Ujistěte se, že dno pánve je hladké, dosedá rovně na sklo a odpovídá velikosti varné zóny. Pokud použijete menší hrnec, účinnost může být nižší, než se očekává. Pánev vždy vystředte na varnou zónu.



Nádobí z varné desky vždy zvedejte. Nesunujte je po povrchu, mohlo by dojít k poškrábání skla.



Pokyny pro vaření



HOŘLAVÉ

Nebezpečí požáru! Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se rychle zahřívají, zejména při použití funkce Booster. Při extrémně vysokých teplotách se oleje a tuky mohou samovolně vznítit.

Tipy pro vaření a úsporu energie

- Přiveďte tekutinu k prudkému varu a poté snižte na střední teplotu.

- Používejte pouze minimální potřebné množství tekutiny nebo tuku.
- Začněte na vysoké teplotě a jakmile pokrm začne vřít, teplotu snižte.
- Používejte nádobí, které přesně odpovídá průměru varné zóny a má rovné, hladké dno.
- Použijte pokličku, abyste zadrželi teplo, zkrátili dobu vaření a ušetřili energii.
- Vypněte varné zóny několik minut před koncem vaření a využijte zbytkové teplo.

Dušení na mírném ohni a vaření rýže

- Duste při teplotě přibližně 85 °C – bublinky by měly stoupat jen zřídka.
- Ideální pro polévky, dušená jídla a jemné omáčky (zahuštěné vejci nebo moukou), aby se rozvinula chuť bez převaření.
- U rýže (metoda vstřebávání) může být potřeba nastavit teplotu mírně vyšší než nejnižší stupeň, aby se rýže uvařila v doporučeném čase.

Opékání steaku

- Nechte steak asi 20 minut odpočívat při pokojové teplotě.
- Předehřejte pánev se silným dnem na vysokou teplotu.
- Lehce potřete obě strany steaku olejem; do pánve přidejte trochu oleje.
- Vložte steak na pánev a opékejte bez pohybování; jednou obraťte. Doba přípravy se liší podle tloušťky a stupně propečení (přibližně 2–8 minut na každou stranu). Stiskněte steak prstem: čím tužší, tím více propečený.
- Před podáváním nechte steak několik minut odpočinout na teplém talíři, aby si zachoval šťávu.

Smažení za stálého míchání (wok)

- Používejte wok s rovným dnem nebo velkou pánev vhodnou pro keramické nebo indukční desky.
- Připravte si všechny ingredience a nástroje předem – vaření probíhá rychle. Při větším množství pracujte po menších dávkách.
- Předehřejte pánev na vysokou teplotu po dobu 1–2 minut.
- Přidejte 2 polévkové lžíce oleje a zahřívejte, dokud se nezačne lesknout.
- Přidejte zeleninu a neustále míchejte, dokud nebude horká, ale stále křupavá.
- Snižte teplotu, vraťte do pánve případné maso a přidejte omáčky.
- Jemně promíchejte, dokud se vše neprohřeje, a ihned podávejte.

Nastavení ohřevu

Poznámka: Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení závisí na několika faktorech, včetně použitého nádobí a množství připravovaného pokrmu. Experimentujte s varnou deskou, abyste našli nastavení, které vám bude nejlépe vyhovovat.

Vhodnost výkonových stupňů

Výkonový stupeň	Vhodnost použití
1–2	- Šetrné ohřívání malého množství jídla - Rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují - Mírné vaření na slabém ohni - Pomalý ohřev
3–4	- Ohřívání jídla - Rychlejší vaření na slabém ohni - Vaření rýže
5–6	Palačinky
7–8	- Restování - Vaření těstovin
9–10	- Rychlé smažení za stálého míchání - Opékání na vysoké teplotě - Přivedení polévky k varu - Vaření vody

Čištění a údržba



NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Nebezpečí úrazu elektrickým proudem a poranění! Před prováděním jakékoli údržby nebo čištění odpojte spotřebič od přívodu elektrické energie a ujistěte se, že je spotřebič zcela vychladlý.
- Nelijte studené tekutiny na horký povrch varné desky. Prudké ochlazení může způsobit „výbuch“ páry, který může prasknout nebo rozbít sklo a vymrštít horkou páru, což může způsobit vážné popáleniny a poranění.

- Vždy se ujistěte, že spotřebič není horký a že nesvítí žádné z varování na horký povrch „H“.

- Nikdy nečistěte spotřebič během používání ani dokud je horký, protože by mohlo dojít k vážným popáleninám a poškození sklokeramické desky.
- Rozlitou tekutinu z povrchu varné desky odstraňte co nejdříve po každém použití měkkým hadříkem nebo kuchyňskou utěrkou. Před čištěním se vždy ujistěte, že je povrch dostatečně vychladlý. Pokud znečištění zaschlo, můžete použít speciální čisticí prostředek na sklokeramické desky, který je k dostání ve většině supermarketů.
- Nečistěte spotřebič vysokotlakým čističem.
- Nečistěte spotřebič párou ani parním čističem.
- Nepoužívejte jiné abrazivní čisticí prostředky a/nebo drátěnku apod., protože by mohly poškrábat sklokeramický povrch varné desky.
- Používejte pouze speciální čisticí prostředky na sklokeramické desky.

Co?	Jak?	Klíčové tipy
Běžná znečištění otisky prstů, skvrny od vody	1. Vypněte varnou desku a nechte ji vychladnout. 2. Nastříkejte nebo naneste malé množství čističe na sklokeramiku. 3. Otřete měkkým hadříkem nebo papírovou utěrkou dosucha. 4. Zapněte varnou desku.	• Nikdy nepoužívejte abrazivní houbičky, drátěnku ani agresivní chemikálie, jako je bělidlo nebo čističe na trouby. Mohly by sklo poškrábat nebo zmatnit. • Vždy důkladně odstraňte veškeré zbytky, abyste zabránili vzniku trvalých skvrn.
Vykypění a rozlitý cukr	1. Vypněte varnou desku a nechte danou oblast mírně vychladnout. Stále může být teplá. 2. Změklé zbytky opatrně seškrábněte škrabkou vhodnou na sklokeramiku, kterou držíte pod úhlem 30°. 3. Otřete do čista měkkým hadříkem a čističem. 4. Zapněte varnou desku.	• Skvrny odstraňujte okamžitě. Zaschlý cukr může sklo poleptat nebo prasknout, pokud ho necháte příliš dlouho. • Čepel škrabky je ostrá. Uchovávejte ji mimo dosah dětí a bezpečně ji uskladněte.
Rozlité tekutiny na dotykovém ovládání	1. Vypněte varnou desku a odpojte napájení. 2. Rozlitou tekutinu vysušte přiložením vlhkého hadříku nepouštějícího vlákna na ovládací prvky. 3. Důkladně osušte papírovou utěrkou.	• Pokud zůstane vlhkost, varná deska může pípat nebo se automaticky vypnout. • Nikdy neprovozujte varnou desku, pokud jsou ovládací

Co?	Jak?	Klíčové tipy
	4. Zapněte varnou desku.	prvky mokré. Počkejte, dokud zcela neuschnou.
Odolné skvrny spálené skvrny, mastné povlaky	1. Vypněte varnou desku a nechte ji vychladnout. 2. Naneste speciální čistič na sklokeramiku podle pokynů výrobce. 3. Použijte měkkou neabrazivní houbičku. Nepoužívejte drátěnku. 4. Opláchněte a důkladně osušte. 5. Zapněte varnou desku.	• Každý čistič nejprve vyzkoušejte na malé ploše. • Vyhněte se čističům na bázi amoniaku nebo citrusů, které mohou sklo naleptat.
Každodenní péče	• Varnou desku otřete vždy po každém použití, aby se zabránilo usazování nečistot. • Udržujte dna nádobí a kuchyňského náčiní čistá. Nečistoty a zrnka mohou sklo poškrábat. • Hrnce a pánve netahejte po desce. Zvedejte je, abyste zabránili poškrábání.	• Pravidelné šetrné čištění udržuje povrch chráněný a zajišťuje spolehlivou funkci senzorů.

Řešení problémů

Pokud se u spotřebiče vyskytnou problémy, vyhledejte v níže uvedené tabulce běžné závady a doporučená řešení. Před kontrolou vnitřních částí vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě. Veškeré opravy elektrických částí nebo přetrvávající problémy svěřte kvalifikovanému technikovi nebo servisnímu středisku výrobce – nepokoušejte se elektrické součásti opravovat sami.

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Displej nesvítí / spotřebič není napájen	- Došlo k vypnutí nebo vybavení napájecího okruhu. - Varná deska není připojena nebo je spálená pojistka.	Mohlo dojít k výpadku elektrického proudu. Pokud ne, zkontrolujte, zda je varná deska připojena k elektrické síti a zapnutá. Zkontrolujte, zda je pojistka zapnutá nebo zda není poškozená. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika.
Varná deska nefunguje	Uplynul nastavený čas časovače.	Nastavená doba vaření skončila a spotřebič se automaticky vypnul.
	Na ovládací panel přetekla kapalina. Automatická ochrana proti přetečení varnou desku vypnula.	Vyčistěte ovládací panel. Viz část „Čištění a údržba“.
Funkční tlačítka nereagují nebo se ovládají jen velmi obtížně	Tlačítka jsou zablokována, protože je aktivována dětská pojistka. Na displeji časovače se zobrazí „Loc“.	Deaktivujte dětskou pojistku. Viz část „Deaktivace dětské pojistky“ v kapitole „Další funkce“.
	Na ovládacím panelu je tenká vrstva vody nebo vlhký hadřík a byla aktivována automatická ochrana proti přetečení.	Zkontrolujte, zda jsou tlačítka suchá, a v případě potřeby je otřete do sucha.
	Tlačítka ovládáte špičkou prstu místo jeho bříškem.	Používejte bříško prstu.
Po vaření se na displeji zobrazí „Hot“	Byla aktivována automatická bezpečnostní funkce upozornění na zbytkové teplo.	Jedná se o normální stav. Varná deska je vybavena bezpečnostní funkcí, která upozorňuje na zbytkové teplo. Upozornění zůstane zobrazené, dokud povrch nevychladne natolik, aby bylo bezpečné se jej dotknout.
Po vypnutí zůstává ventilátor varné desky ještě nějakou dobu v provozu	Pokračující provoz ventilátoru zajišťuje úplné ochlazení varné desky.	Jedná se o normální stav. Doběh ventilátoru není závadou, ale nezbytnou funkcí chlazení varné desky.

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Skleněný povrch se poškrábal	Používá se nádobí s hrubými hranami, nevhodná abrazivní houbička nebo nevhodné čisticí prostředky.	Používejte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz část „Výběr správného nádobí“ v kapitole „Začínáme“.

Další informace

Pokyny k likvidaci



Pokud ve vaší zemi platí zákonná úprava týkající se likvidace elektrických a elektronických zařízení, tento symbol na výrobku nebo na obalu znamená, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domovním odpadem. Místo toho musí být odevzdán na sběrném místě určeném k recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Tím, že jej zlikvidujete v souladu s předpisy, chráníte životní prostředí a zdraví svých bližních před negativními následky. Informace o recyklaci a likvidaci tohoto výrobku vám poskytne místní úřad nebo služba pro likvidaci domovního odpadu.

Výrobce & dovozce (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlín, Německo

Kontakt: info@klarstein.com

Pro Velkou Británii:

Společnost Chal-Tec GmbH tímto prohlašuje, že zařízení splňuje příslušné zákonné požadavky. Úplné znění prohlášení o shodě & Statement of compliance je k dispozici na následující internetové adrese:

<http://use.berlin>

Nederlands

N L

Inhoud

Veiligheidsinformatie

Eerste gebruik

Het juiste kookgerei kiezen

Kookrichtlijnen

Reiniging & Onderhoud

Probleemoplossing

Overige informatie

Veiligheidsinformatie

Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat installeert of gebruikt. Bewaar deze handleiding zodat u deze later opnieuw kunt raadplegen en geef hem door aan een eventuele volgende gebruiker. Zorg ervoor dat de handleiding beschikbaar is voor iedereen die het apparaat gebruikt en dat deze door hen is gelezen en begrepen.

Het negeren van de veiligheidsinformatie kan uw gezondheid en leven in gevaar brengen en kan persoonlijk letsel en materiële schade veroorzaken.



WAARSCHUWING

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Raak de kookzones **niet aan**.
- Houd **kinderen** jonger dan 8 jaar op afstand, **tenzij ze voortdurend onder toezicht staan**.
- Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. **Probeer een brand NOOIT met water te blussen**, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam vervolgens af, bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.
- Laat het frituren nooit onbewaakt.
- Als het glazen oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit en koppel het los van het elektriciteitsnet om elektrische schokken te voorkomen.



ONTVLAMBAAR

Brandgevaar:

- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.
- Gebruik geen stoomreinigers.



LET OP

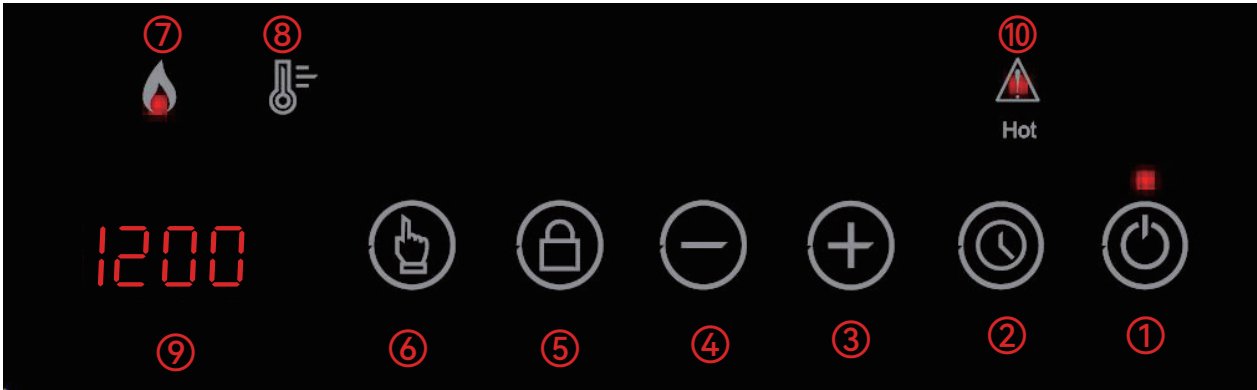
- Het kookproces moet worden begeleid. Een kort kookproces moet continu worden begeleid.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicedienst of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een afstandsbedieningssysteem.
- Koppel het apparaat bij storingen los en neem contact op met de klantenservice. Open het apparaat niet.
- Gebruik de kookplaat niet om de ruimte te verwarmen.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten in de buurt van de kookplaat.
- Aansluitsnoeren mogen niet in contact komen met het hete oppervlak.
- Oververhitte vetten en oliën vatten snel vlam.
- Houd toezicht tijdens het koken wanneer u voedsel in vet of olie bereidt.
- Schakel de kookzones na gebruik uit.
- Houd de bedieningspanelen altijd schoon en droog.
- Plaats nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat.
- U mag geen brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in een lade onder de kookplaat.

Veiligheid bij het schoonmaken

- Schakel het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt.
- Maak het apparaat om veiligheidsredenen niet schoon met een stoomstraal of hogedrukreiniger.
- Maak de kookplaat schoon volgens de onderhouds- en reinigingsinstructies in deze handleiding.

Eerste gebruik



Nr.	Bedieningsmodus	Nr.	Bedieningsmodus
1	Aan/uit-knop met indicator	6	Functieknop (voor het kiezen van verschillende kookmenu's)
2	Timerknop met indicator	7	Indicator voor kookmodus Vermogen
3	Omhoog-pictogram voor verhogen van vermogen/temperatuur/tijd	8	Indicator voor kookmodus Temperatuur
4	Omlaag-pictogram voor verlagen van vermogen/temperatuur/tijd	9	Ledscherm

Nr.	Bedieningsmodus	Nr.	Bedieningsmodus
5	Vergrendelknop met indicator	10	Warm-indicator

Het apparaat in- en uitschakelen

1. Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Zodra het apparaat stroom krijgt, lichten het display en alle indicatielampjes op het bedieningspaneel kort op en klinkt er één piepsignaal.
2. Op het display knippert **[oF]** samen met het **[On/Off]**-indicatielampje. Dit betekent dat het apparaat is aangesloten op de voedingsspanning en in de uit-modus staat.
3. Druk eenmaal op de toets **[On/Off]**. Op het display verschijnt **[on]** en het apparaat gaat naar de selectiemodus. Het lampje boven de toets **[On/Off]** blijft branden.
4. Druk op de gewenste functietoets om de werking te starten. Tijdens gebruik brandt het hitte-indicatielampje.
5. Druk na het koken op de toets **[On/Off]** om de werking te stoppen en het apparaat uit te schakelen.
6. Als de temperatuur van de glasplaat na het uitschakelen hoger is dan 60 °C, verschijnt op het display **[Hot]** en knippert dit samen met het **[Hot]**-indicatielampje en het **[On/Off]**-indicatielampje. Dit waarschuwt dat de glasplaat nog heet is.
7. Het **[Hot]**-indicatielampje gaat uit en op het display verschijnt weer **[oF]** zodra de temperatuur onder 60 °C komt. Dit duurt normaal niet langer dan 30 minuten.

De functies gebruiken

Vermogensmodus

1. Druk eenmaal op de toets **[Function]**. Het **[Power]**-indicatielampje licht op en op het display verschijnt **[1400]**. Dit betekent dat het apparaat werkt op het standaardvermogen van 1400 W. (Het vermogensniveau is afhankelijk van het item; 1400 wordt als voorbeeld weergegeven).
2. Druk op de toets **[+]** of **[-]** om het gewenste vermogensniveau in te stellen.

Temperatuurmodus

1. Druk op de toets **[Function]** totdat het **[Temp.]**-indicatielampje oplicht. Op het display verschijnt **[600°]**.

Dit betekent dat het apparaat werkt op de standaardtemperatuur van 600 °C. (Het temperatuurbereik is afhankelijk van het item; 600 wordt als voorbeeld weergegeven). Deze temperatuur is de temperatuur van het verwarmingselement en niet de kooktemperatuur binnen de pan/pot.

2.

Druk op de toets **[+]** of **[-]** om het gewenste temperatuurniveau in te stellen.

Timerfunctie

1.

Druk na het selecteren van een kookmodus op de toets **[Timer]** om de gewenste kooktijd in te stellen.

2.

Het timer-indicatielampje licht op en op het display verschijnt **[0:30]**.

3.

Druk op de toets **[+]** of **[-]** om de gewenste tijd in te stellen. Houd de toets ingedrukt om de tijd snel in stappen van 10 minuten aan te passen.

4.

De timer kan worden ingesteld van 1 minuut tot 3 uur.

5.

Druk na het instellen van de tijd eenmaal op de toets **[Timer]** om te bevestigen, of wacht totdat het display stopt met knipperen.

6.

Wanneer het aftellen is voltooid, klinkt er een piepsignaal. Het apparaat stopt met werken en schakelt automatisch uit.

7.

Om de timer te annuleren, drukt u op de toets **[On/Off]** om het apparaat uit te schakelen, houdt u de toets **[Timer]** ingedrukt om de timerinstelling te verlaten, of drukt u op de toets **[Function]** om over te schakelen naar een andere kookmodus.

Vergrendelfunctie

1.

Om de kinderbeveiliging te activeren, houdt u de toets **[Lock]** 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een piepsignaal, op het display verschijnt **[Loc]** en het indicatielampje van de kinderbeveiliging licht op.

2.

Wanneer de kinderbeveiliging actief is, is het apparaat vergrendeld. Er kan geen enkele toets worden bediend, behalve de toets **[On/Off]**.

3.

Om de vergrendeling te deactiveren, houdt u de toets **[Lock]** 3 seconden ingedrukt, of drukt u op de toets **[On/Off]** om het apparaat uit te schakelen.

Het juiste kookgerei kiezen

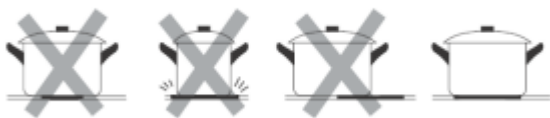
Kies uw kookgerei als volgt om veilig en efficiënt te koken:

- Elke pan kan worden gebruikt, maar kies voor een vlakke, gladde bodem om het glazen oppervlak te beschermen en de warmteoverdracht te optimaliseren.
- Gebruik geen pannen met losse handvatten of deksels die buiten de rand van de kookzone uitsteken (risico op kantelen).
- Plaats nooit lege pannen op een hete zone; dit kan zowel de pan als de kookplaat beschadigen.
- Maak de bodems voor gebruik schoon om vuil of vocht te verwijderen dat de warmteoverdracht kan blokkeren of het glas kan bekrassen.

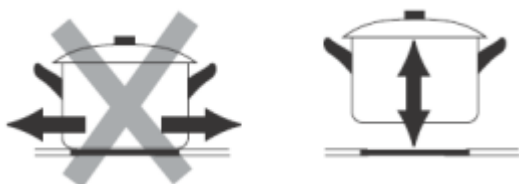
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een gebogen bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van uw pan glad is, plat tegen het glas aan ligt en dezelfde grootte heeft als de kookzone. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



Til pannen altijd van de kookplaat. Schuif ze niet, want dit kan het glas bekrassen.



Kookrichtlijnen



ONTVLAMBAAR

Brandgevaar! Wees voorzichtig bij het frituren, aangezien olie en vet snel heet worden, vooral bij gebruik van de boosterfunctie. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan ontbranden.

Kooktips & Energiebesparing

- Breng de vloeistof aan de kook en zet het vuur dan lager tot een gemiddelde stand.
- Gebruik alleen de minimaal benodigde hoeveelheid vloeistof of vet.
- Begin op een hoge stand en verlaag deze zodra het gerecht kookt.
- Gebruik kookgerei dat precies op de diameter van de kookzone past en een platte, gladde bodem heeft.
- Gebruik een deksel om warmte vast te houden, de bereidingstijd te verkorten en energie te besparen.
- Schakel de kookzones enkele minuten voor het einde van de bereiding uit om de restwarmte te benutten.

Suddereren & Rijst Koken

- Laat sudderen op ongeveer 85 °C — er stijgen slechts af en toe kleine belletjes op.
- Ideaal voor soepen, stoofschotels en delicate sauzen (gebonden met ei of bloem) om de smaak te ontwikkelen zonder te veel te garen.
- Voor rijst (absorptiemethode) heeft u mogelijk een iets hogere stand dan de laagste nodig om de rijst binnen de aanbevolen tijd gaar te krijgen.

Steak Schroeien

- Laat de steak ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen.
- Verwarm een pan met een dikke bodem voor op hoog vuur.
- Bestrijk beide kanten van de steak licht met olie; doe ook een beetje olie in de pan.
- Leg de steak in de pan en schroei deze dicht zonder te bewegen; draai hem één keer om. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de dikte en de gewenste gaarheid (ongeveer 2–8 minuten per kant). Druk op de steak: hoe steviger, hoe meer doorbakken.
- Laat de steak enkele minuten rusten op een warm bord voordat u hem serveert, zodat de sappen behouden blijven.

Roerbakken

- Gebruik een wok met platte bodem of een grote koekenpan die geschikt is voor keramisch of inductiekoken.

- Bereid alle ingrediënten en keukengerei van tevoren voor — het koken gaat snel. Werk bij grote hoeveelheden in kleinere porties.
- Verwarm de pan 1–2 minuten voor op hoog vuur.
- Voeg 2 eetlepels olie toe en verhit tot deze glinstert.
- Voeg de groenten toe en roer voortdurend tot ze heet maar nog knapperig zijn.
- Zet het vuur lager, voeg eventueel vlees weer toe aan de pan en giet de saus erbij.
- Roer voorzichtig tot alles goed is doorverwarmd en serveer meteen.

Verwarmingsstanden

Let op: Onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u bereidt. Experimenteer met de kookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Geschiktheid vermogensstand

Vermogensstand	Geschiktheid
1–2	• Voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel • Chocolade, boter en snel verbrandende voedingsmiddelen smelten • Zachtjes sudderen • Langzaam opwarmen
3–4	• Opnieuw opwarmen • Snel sudderen • Rijst koken
5–6	• Pannenkoeken bakken
7–8	• Sauteren • Pasta koken
9–10	• Roerbakken • Dichtschroeien • Soep aan de kook brengen • Water koken

Reiniging & Onderhoud



ELEKTRISCH GEVAAR

- Gevaar voor elektrische schokken en letsel! Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening voordat u onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uitvoert en zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Giet geen koude vloeistoffen op een heet kookplaatoppervlak. Door snelle afkoeling kan er een stoomexplosie ontstaan, waardoor het glas kan barsten of breken en er kokendhete stoom vrijkomt, wat ernstige brandwonden en letsel kan veroorzaken.

- Zorg er altijd voor dat het apparaat niet heet is en dat geen van beide waarschuwingen voor een heet oppervlak “H” brandt.
- Reinig het apparaat nooit tijdens gebruik of terwijl het nog heet is, aangezien dit ernstige brandwonden kan veroorzaken en het vitrokeramische glas kan beschadigen.
- Verwijder gemorste vloeistoffen zo snel mogelijk na elk gebruik van het kookoppervlak met een zachte doek of keukenpapier. Zorg er altijd voor dat het oppervlak voldoende is afgekoeld voordat u begint met reinigen. Als vuil is opgedroogd, kunt u een speciale reiniger voor vitrokeramisch glas gebruiken, die in de meeste supermarkten verkrijgbaar is.
- Reinig het apparaat niet met een hogedrukreiniger.
- Reinig het apparaat niet met damp of stoom.
- Gebruik geen andere schurende reinigingsmiddelen en/of staalwol enz., aangezien dit krassen kan veroorzaken op het keramische glazen oppervlak van uw kookplaat.
- Gebruik uitsluitend speciale reinigingsproducten voor vitrokeramisch glas.

Wat?	Hoe?	Belangrijke tips
Dagelijkse vlekken vingerafdrukken, waterspatten	1. Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen. 2. Spuit of breng een kleine hoeveelheid keramische glasreiniger aan. 3. Neem af met een zachte doek of papieren doekje totdat de kookplaat droog is. 4. Schakel de kookplaat in.	• Gebruik nooit schuursponsjes, staalwol of agressieve chemicaliën, zoals bleekmiddel of ovenreinigers. Deze kunnen het glas krassen of doen doffen. • Verwijder resten altijd volledig om permanente vlekken te voorkomen.

Wat?	Hoe?	Belangrijke tips
Overgekookte en suikerhoudende spatten	1. Schakel de kookplaat uit en laat het gebied iets afkoelen. Het kan nog warm zijn. 2. Schraap zachtjes verweekte resten weg met een voor keramiek geschikte schraper, onder een hoek van 30°. 3. Neem af met een zachte doek en reinigingsmiddel. 4. Schakel de kookplaat in.	• Verwijder spatten direct. Aangebrande suiker kan putjes of scheuren in het glas veroorzaken als het te lang blijft zitten. • Het schraperblad is scherp. Houd het uit de buurt van kinderen en bewaar het op een veilige plaats.
Spatten op de bedieningstoetsen	1. Schakel de kookplaat uit en koppel de stroom los. 2. Dep de bedieningstoetsen met een vochtige, pluïsvrije doek om spatten op te nemen. 3. Droog grondig af met een papieren doekje. 4. Schakel de kookplaat in.	• Als er vocht aanwezig blijft, kan de kookplaat piepen of automatisch uitschakelen. • Gebruik de kookplaat nooit als de bedieningstoetsen vochtig zijn. Wacht tot ze volledig droog zijn.
Hardnekkige vlekken brandvlekken, vetlagen	1. Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen. 2. Breng een speciale vitrokeramische reiniger aan volgens de aanwijzingen van het product. 3. Gebruik een zachte, niet-schurende spons. Gebruik geen staalwol. 4. Spoel en droog grondig af. 5. Schakel de kookplaat in.	• Test elk reinigingsmiddel eerst op een klein gedeelte. • Vermijd reinigingsmiddelen op basis van ammoniak of citrus, deze kunnen het glas aantasten.
Dagelijks onderhoud	• Neem de kookplaat na elk gebruik af om aanslag te voorkomen. • Houd de onderkant van keukengerei en kookgerei schoon. Vuildeeltjes kunnen het glas krassen. • Sleep pannen niet over het oppervlak. Til ze op om krassen te voorkomen.	• Regelmatig en zorgvuldig reinigen houdt het oppervlak beschermd en zorgt ervoor dat de sensoren betrouwbaar blijven werken.

Probleemoplossing

Als u problemen ondervindt met het apparaat, raadpleeg dan de onderstaande tabel voor veelvoorkomende problemen en aanbevolen oplossingen. Koppel het apparaat altijd los van het stroomnet voordat u interne problemen onderzoekt. Neem voor elektrische reparaties of als problemen blijven bestaan contact op met een erkende technicus of het servicecentrum van de fabrikant – probeer nooit zelf elektrische onderdelen te repareren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Geen display / geen stroom	- Voedingscircuit is uitgeschakeld of afgesloten. - Kookplaat niet aangesloten, of zekering doorgebrand.	Er kan een stroomstoring zijn. Is dat niet het geval, controleer dan of de kookplaat is aangesloten en ingeschakeld. Controleer of een zekering is ingeschakeld of doorgebrand. Neem contact op met een erkende technicus als het probleem blijft bestaan.
De kookplaat werkt niet	De timer is verstreken.	De ingestelde kooktijd is bereikt en het apparaat is automatisch uitgeschakeld.
	Er staat overgekookte vloeistof op het bedieningspaneel. De automatische overloopbeveiliging heeft de kookplaat uitgeschakeld.	Reinig het bedieningspaneel. Zie het gedeelte “Reiniging en onderhoud”.
De functietoetsen reageren niet of zijn zeer moeilijk te bedienen	De toetsen zijn vergrendeld omdat de kinderbeveiliging is geactiveerd. “Loc” wordt weergegeven op het timerdisplay.	Deactiveer de kinderbeveiliging. Zie “De kinderbeveiliging deactiveren” in het gedeelte “Overige functies”.
	Er ligt een dun laagje water of een vochtige doek op het bedieningspaneel en de automatische overloopbeveiliging is geactiveerd.	Controleer of de toetsen droog zijn en veeg ze indien nodig droog.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
	U gebruikt uw vingertoppen in plaats van uw vingerkootje.	Gebruik uw vingerkootje.
Na het koken wordt "Hot" op het display weergegeven	De automatische veiligheidsfunctie voor de restwarmtewaarschuwing is geactiveerd.	Dit is normaal. De kookplaat is uitgerust met veiligheidsfuncties om te waarschuwen voor restwarmte. Deze blijft ingeschakeld totdat het oppervlak koel genoeg is om aan te raken.
Na het uitschakelen blijft de ventilator van de kookplaat nog een tijdje werken	De kookplaat wordt volledig afgekoeld door het voortdurend werken van de ventilator.	Dit is normaal. Het naloopeffect van de ventilator is geen storing, maar een noodzakelijke koelfunctie van de kookplaat.
Het glas wordt bekrast	Er wordt kookgerei met ruwe randen, een ongeschikte schuurspons of ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Zie "De juiste pannen kiezen" in het gedeelte "Aan de slag".

Overige informatie

Overwegingen bij afvoer



Als er in uw land een wettelijke regeling geldt voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparaten, geeft dit symbool op het product of op de verpakking aan dat dit product niet met het huishoudelijk afval mag worden weggegooid. In plaats daarvan moet het naar een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur worden gebracht. Door het volgens de regels af te voeren, beschermt u het milieu en de gezondheid van uw medemens tegen negatieve gevolgen. Neem voor informatie over de recycling en afvoer van dit product contact op met uw plaatselijke instantie of uw huishoudelijke afvalverwerkingsdienst.

Fabrikant & Importeur (VK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlin, Duitsland

Contact: info@klarstein.com

Voor Groot-Brittannië:

Hierbij verklaart Chal-Tec GmbH dat het apparaat voldoet aan de relevante wettelijke vereisten. De volledige tekst van de conformiteitsverklaring & Statement of compliance is beschikbaar op het volgende internetadres:

<http://use.berlin>

Suomi

FI

Sisällys

Turvallisuustiedot

Käyttöönotto

Oikean keittoastias-
ton valitseminen

Ruoanlaitto-ohjeet

Puhdistus & Huolto

Vianmääritys

Muita tietoja



Turvallisuustiedot

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta tai käyttöä. Säilytä tämä käyttöohje myöhempää käyttöä varten ja anna se laitteen mahdolliselle seuraavalle käyttäjälle. Varmista, että käyttöohje on kaikkien laitteen käyttäjien saatavilla ja että he ovat lukeneet ja ymmärtäneet sen sisällön. Turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen voi vaarantaa terveytesi ja henkesi sekä aiheuttaa henkilö- ja omaisuusvahinkoja.



VAROITUS

- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana.
- **Älä koske** keittoalueisiin.
- Pidä **alle 8-vuotiaat lapset** loitolla, **ellei heitä valvota jatkuvasti**.
- Rasvan tai öljyn kanssa keittotasolla valvomatta jätetty ruoanvalmistus voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. **ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä**, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekki esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- Älä koskaan jätä paistamista valvomatta.
- Jos lasipinta on murtunut, kytke laite pois päältä ja irrota se sähköverkosta sähköiskun välttämiseksi.



SYTTYVÄÄ

Tulipalon vaara:

- Älä säilytä esineitä keittotasolla.
- Älä käytä höyrypesureita.



HUOMIO

- Ruoanvalmistusta on valvottava. Lyhytkestoista ruoanvalmistusta on valvottava jatkuvasti.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdattava valmistajalla, valtuutetussa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella henkilöllä.

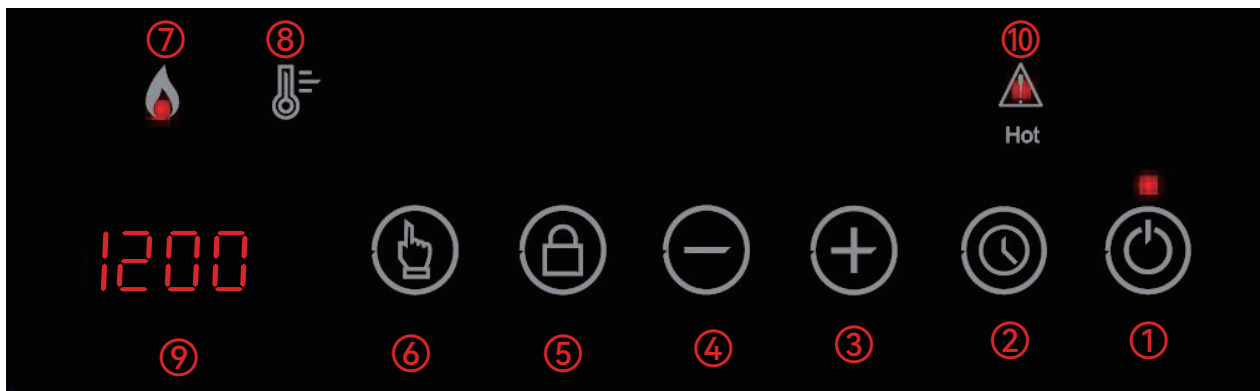
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.
- Toimintahäiriön sattuessa irrota laite sähköverkosta ja ota yhteyttä asiakaspalveluun. Älä avaa laitetta.
- Älä käytä keittotasoa huoneen lämmittämiseen.

- Ole varovainen kytkiessäsi sähkölaitteita keittotason lähelle.
- Liitäntäjohdot eivät saa koskea kuumaan pintaan.
- Ylikuumentuneet rasvat ja öljyt syttyvät helposti palamaan.
- Valvo ruoanvalmistusta, kun kypsennät ruokia rasvassa tai öljyssä.
- Sammuta keittoalueet käytön jälkeen.
- Pidä käyttöpaneelit aina puhtaina ja kuivina.
- Älä koskaan aseta palavia esineitä keittotasolle.
- Keittotason alla olevaan laatikkoon ei saa säilyttää palavia esineitä tai aerosolipulloja.

Turvallisuus puhdistuksen aikana

- Kytke laite aina pois päältä ennen puhdistusta.
- Älä turvallisuussyistä puhdista laitetta höyrypesurilla tai painepesurilla.
- Puhdista keittotaso tämän käyttöohjeen hoito- ja puhdistusohjeiden mukaisesti.

Käyttöönotto



Nro	Toimintatila	Nro	Toimintatila
1	Virtapainike ja merkkivalo	6	Toimintopainike (eri kypsennysvalikoiden valintaan)
2	Ajastinpainike ja merkkivalo	7	Tehokypsennystilan merkkivalo
3	Ylös-kuvake tehon/lämpötilan/ajan lisäämiseen	8	Lämpötilakypsennystilan merkkivalo
4	Alas-kuvake tehon/lämpötilan/ajan vähentämiseen	9	LED-näyttöikkuna
5	Lukituspainike ja merkkivalo	10	Kuuma-merkkivalo

Laitteen käynnistäminen ja pysäyttäminen

1. Työnnä pistoke sopivaan pistorasiaan. Kun laitteeseen tulee virta, näyttö ja kaikki ohjauspaneelin merkkivalot syttyvät hetkeksi, ja kuuluu yksi äänimerkki.
2. Näytössä vilkkuu **[oF]** yhdessä **[On/Off]**-merkkivalon kanssa. Tämä tarkoittaa, että laite on kytketty virtalähteeseen ja on pois päältä -tilassa.
3. Paina **[On/Off]**-painiketta kerran. Näytössä näkyy **[on]**, ja laite siirtyy valintatilaan. **[On/Off]**-painikkeen yläpuolella oleva merkkivalo jää palamaan.
4. Paina haluamaasi toimintopainiketta käytön aloittamiseksi. Kuumuuden merkkivalo palaa käytön aikana.
5. Kun ruoanlaitto on valmis, pysäytä toiminta ja sammuta laite painamalla **[On/Off]**-painiketta.
6. Jos lasilevyn lämpötila on sammuttamisen jälkeen yli 60 °C, näytössä näkyy **[Hot]**, joka vilkkuu yhdessä **[Hot]**-merkkivalon ja **[On/Off]**-merkkivalon kanssa. Tämä varoittaa siitä, että lasilevy on edelleen kuuma.
7. **[Hot]**-merkkivalo sammuu ja näyttö palaa tilaan **[oF]**, kun lämpötila laskee alle 60 °C:n. Tämän ei pitäisi kestää kauempaa kuin 30 minuuttia.

Toimintojen käyttäminen

Tehotila

1. Paina **[Function]**-painiketta kerran. **[Power]**-merkkivalo syttyy, ja näytössä näkyy **[1400]**. Tämä tarkoittaa, että laite toimii oletustehotasolla 1400 W. (Tehotaso riippuu valitusta kohteesta, 1400 on esitetty esimerkkinä)
2. Aseta haluamasi tehotaso painamalla **[+]**- tai **[-]**-painiketta.

Lämpötilatila

1. Paina **[Function]**-painiketta, kunnes **[Temp.]**-merkkivalo syttyy. Näytössä näkyy **[600°]**. Tämä tarkoittaa, että laite toimii oletuslämpötilassa 600 °C. (Lämpötila-alue riippuu valitusta kohteesta, 600 on esitetty esimerkkinä). Tämä lämpötila on lämmityselementin lämpötila, ei kattilan/pannun sisällä olevan ruoan lämpötila.
2. Aseta haluamasi lämpötilataso painamalla **[+]**- tai **[-]**-painiketta.

Ajastintoiminto

1. Kun olet valinnut ruoanlaittotilan, aseta haluamasi ruoanlaittoaika painamalla **[Timer]**-painiketta.
2. Ajastimen merkkivalo syttyy, ja näytössä näkyy **[0:30]**.
3. Aseta haluamasi aika painamalla **[+]**- tai **[-]**-painiketta. Pidä painiketta painettuna säätääksesi aikaa nopeasti 10 minuutin askelin.
4. Ajastimen voi säätää välille 1 minuutista 3 tuntiin.
5. Kun olet asettanut ajan, vahvista painamalla **[Timer]**-painiketta kerran tai odota, kunnes näyttö lakkaa vilkkumasta.
6. Kun ajastus päättyy, kuuluu äänimerkki. Laite lopettaa toiminnan ja sammuu automaattisesti.
7. Peruuta ajastin painamalla **[On/Off]**-painiketta laitteen sammuttamiseksi, pidä **[Timer]**-painiketta painettuna poistuaksesi ajastimen asetuksesta, tai paina **[Function]**-painiketta vaihtaaksesi toiseen ruoanlaittotilaan.

Lukitustoiminto

1. Voit ottaa lapsilukon käyttöön pitämällä **[Lock]**-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan. Kuuluu äänimerkki, näytössä näkyy **[Loc]**, ja lapsilukon merkkivalo syttyy.
2. Kun lapsilukko on käytössä, laite on lukittu. Mitään painikkeita ei voi käyttää lukuun ottamatta **[On/Off]**-painiketta.
3. Voit poistaa lukituksen käytöstä pitämällä **[Lock]**-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan tai painamalla **[On/Off]**-painiketta laitteen sammuttamiseksi.

Oikean keittoastiasen valitseminen

Voit varmistaa turvallisen ja tehokkaan ruoanlaiton valitsemalla keittoastiat seuraavien ohjeiden mukaisesti:

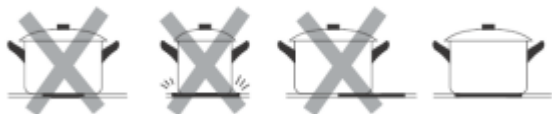
- Voit käyttää mitä tahansa kattilaa tai pannua, mutta suojataksesi lasipintaa ja optimoidaksesi lämmönsiirron valitse tasapohjaiset ja sileäpohjaiset keittoastiat.
- Älä käytä kattiloita, joiden kahvat ovat löysällä, tai kansia, jotka ulottuvat keittoalueen reunan yli (kaatumisvaara).

- Älä koskaan aseta tyhjää pannua kuumalle keittoalueelle – tämä voi vahingoittaa sekä pannua että keittotasoa.
- Puhdista pohjat ennen käyttöä poistaaksesi lian tai kosteuden, joka voisi estää lämmönsiirron tai naarmuttaa lasia.

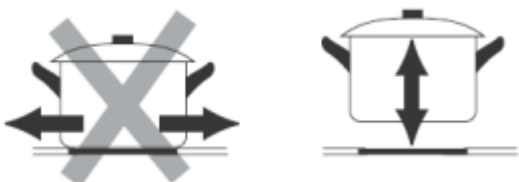
Älä käytä keittoastioita, joiden reunat ovat rosoiset tai joiden pohja on kupera.



Varmista, että pannun pohja on sileä, se on tasaisesti lasipintaa vasten ja se on samankokoinen kuin keittoalue. Jos käytät pienempää kattilaa, tehokkuus saattaa olla odotettua heikompi. Aseta pannu aina keskelle keittoaluetta.



Nosta pannut aina keittotasolta pois. Älä liu'uta niitä, sillä ne voivat naarmuttaa lasia.



Ruoanlaitto-ohjeet



SYTTYVÄÄ

Tulipalon vaara! Ole varovainen paistaessasi, sillä öljy ja rasva kuumenevat nopeasti, erityisesti tehostustoimintoa käytettäessä. Erittäin korkeissa lämpötiloissa öljyt ja rasvat voivat syttyä itsestään.

Keitto- ja energiansäästövinikit

- Kuumenna neste täyteen kiehumiseen ja alenna sitten teho keskitasolle.
- Käytä vain tarvittava vähimmäismäärä nestettä tai rasvaa.
- Aloita korkealla teholla ja laske asetusta, kun ruoka alkaa kiehua.
- Käytä keittoastioita, jotka vastaavat halkaisijaltaan täsmälleen keittoaluetta ja joiden pohja on tasainen ja sileä.
- Käytä kantta lämmön talteenottamiseksi, kypsennysajan lyhentämiseksi ja energian säästämiseksi.
- Sammuta keittoalueet muutama minuutti ennen kypsennyksen loppua ja hyödynnä jälkilämpöä.

Haudutus ja riisin keittäminen

- Hauduta noin 85 °C:ssa – pieniä kuplia nousee harvakseltaan.
- Sopii erinomaisesti keitoille, muhennoksille ja herkille kastikkeille (muna- tai jauhosakeutetuille), jotta maku kehittyy ilman ylikypsymistä.
- Riisiä varten (imeytysmenetelmä) saatat tarvita hieman alinta asetusta korkeamman tehon, jotta ruoka valmistuu suositellussa ajassa.

Pihvin paistaminen

- Anna pihvin olla huoneenlämmössä noin 20 minuuttia.
- Esikuumenna paksupohjainen pannu korkealla teholla.
- Sivele pihvin molemmat puolet kevyesti öljyllä; lisää pannulle hieman öljyä.
- Aseta pihvi pannulle ja paista sitä liikuttamatta; käännä vain kerran. Kypsennysaika vaihtelee paksuuden ja halutun kypsyyssasteen mukaan (noin 2–8 min per puoli). Paina pihviä: mitä kiinteämpi, sitä kypsempi.
- Anna levätä lämpimällä lautasella muutama minuutti ennen tarjoilua, jotta mehut säilyvät.

Wokkaus

- Käytä tasapohjaista wokkia tai suurta paistinpannua, joka sopii keraamiselle tai induktioliedelle.
- Valmistelee kaikki ainekset ja välineet etukäteen – kypsennys tapahtuu nopeasti. Suurempia määriä kannattaa kypsentää pienemmissä erissä.
- Esikuumenna pannua korkealla teholla 1–2 minuuttia.
- Lisää 2 rkl öljyä; kuumenna, kunnes se alkaa hohtaa.
- Lisää vihannekset; hämmennä jatkuvasti, kunnes ne ovat kuumia mutta yhä rapeita.
- Laske lämpöä, lisää liha takaisin pannulle ja kaada kastikkeet joukkoon.
- Hämmennä varovasti, kunnes kaikki on kuumentunut läpi, ja tarjoile heti.

Lämpötila-asetukset

Huomaa: Alla olevat asetukset ovat vain ohjeellisia. Tarkka asetusta riippuu useista tekijöistä, kuten käyttämästäsi keittoastioista ja kypsennettävän ruoan määrästä. Kokeile liettä löytääksesi itsellesi parhaiten

sopivat asetukset.

Tehotasojen soveltuvuus

Tehotaso	Soveltuvuus
1–2	• Pienten ruokamäärien varovainen lämmittäminen • Suklaan, voin ja nopeasti palavien ruokien sulattaminen • Miedolla lämmöllä hauduttaminen • Hidas lämmittäminen
3–4	• Uudelleenlämmittäminen • Nopea hauduttaminen • Riisin keittäminen
5–6	• Pannukakkujen paistaminen
7–8	• Ruskistaminen • Pastan keittäminen
9–10	• Wokkaaminen • Pinnan paahtaminen • Keiton kiehattaminen • Veden keittäminen

Puhdistus & Huolto



SÄHKÖISKUN VAARA

- Sähköiskun ja loukkaantumisen vaara! Ennen huolto- tai puhdistustöiden aloittamista irrota laite sähköverkosta ja varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
- Älä kaada kylmää nestettä kuumalle keittotasolle. Nopea jäähtyminen voi aiheuttaa höyryn ”räjähdysmäisen” muodostumisen, mikä voi murtaa tai särkeä lasin ja sinkoutuvan kuuman höyryn seurauksena aiheuttaa vakavia palovammoja ja loukkaantumisia.

- Varmista aina, että laite ei ole kuuma ja että kumpikaan Kuuma pinta ”H” -varoituserkki ei pala.

- Älä koskaan puhdista laitetta käytön aikana tai sen ollessa kuuma, koska se voi aiheuttaa vakavia palovammoja ja vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Puhdista roiskeet keittotason pinnalta mahdollisimman pian käytön jälkeen pehmeällä liinalla tai talouspaperilla. Varmista aina, että pinta on jäähtynyt tarpeeksi ennen puhdistamista. Jos likaa on kuivunut kiinni, kannattaa käyttää erityistä lasikeraamisen pinnan puhdistusainetta, jota on saatavilla useimmista marketeista.
- Älä puhdista laitetta painepesurilla.
- Älä puhdista laitetta höyryllä.
- Älä käytä muita hankaavia puhdistusaineita ja/tai teräsvillaa tms., koska ne voivat naarmuttaa keittotason lasikeraamista pintaa.
- Käytä ainoastaan lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.

Mikä?	Miten?	Tärkeät vinkit
Päivittäiset tahrat sormenjäljet, vesiläikät	1. Sammuta keittotaso ja anna sen jäähtyä. 2. Suihkuta tai levitä pieni määrä keraamisen lasin puhdistusainetta. 3. Pyyhi pehmeällä liinalla tai talouspaperilla, kunnes pinta on kuiva. 4. Kytke keittotaso päälle.	• Älä koskaan käytä hankaavia sieniiä, teräsvillaa tai voimakkaita kemikaaleja, kuten valkaisuainetta tai uunin puhdistusaineita. Ne voivat naarmuttaa tai himmentää lasia. • Poista jäämät aina kokonaan pysyvien tahrojen välttämiseksi.
Ylikiehumis- ja sokeroiskeet	1. Sammuta keittotaso ja anna alueen jäähtyä hieman. Se voi olla vielä lämmin. 2. Kaavi pehmentyneet jäämät varovasti pois keraamiselle lasille sopivalla kaapimella, jota pidetään 30 asteen kulmassa. 3. Pyyhi puhtaaksi pehmeällä liinalla ja puhdistusaineella. 4. Kytke keittotaso päälle.	• Puhdista roiskeet heti. Kuivunut sokeri voi syövyttää tai halkaista lasin, jos sen annetaan olla liian kauan. • Kaapimen terä on terävä. Pidä se lasten ulottumattomissa ja säilytä turvallisesti.
Kosketuspainikkeiden roiskeet	1. Sammuta keittotaso ja katkaise virransyöttö. 2. Imeytä roiskeet kostealla, nukkaamattomalla liinalla	• Jos kosteutta jää jäljelle, keittotaso saattaa piippailla tai sammua automaattisesti.

Mikä?	Miten?	Tärkeät vinkit
	painikkeiden päältä. 3. Kuivaa huolellisesti talouspaperilla. 4. Kytke keittotaso päälle.	Älä koskaan käytä keittotasoa, jos painikkeet ovat märät. Odota, kunnes ne ovat täysin kuivat.
Pinttyneet tahrat palojäljet, rasvakalvot	1. Sammuta keittotaso ja anna sen jäähtyä. 2. Levitä erikoisvalmisteista keraamisen lasin puhdistusainetta tuotteen ohjeiden mukaisesti. 3. Käytä pehmeää, hankaamatonta sientä. Älä käytä teräsvillaa. 4. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti. 5. Kytke keittotaso päälle.	- Testaa puhdistusainetta ensin pienellä alueella. - Vältä ammoniakki- tai sitruspohjaisia puhdistusaineita, sillä ne voivat syövyttää lasia.
Päivittäinen hoito	- Pyyhi keittotaso aina käytön jälkeen, jotta jäämät eivät kerry. - Pidä astioiden ja keittiövälineiden pohjat puhtaina. Hiekka ja karkeat hiukkaset voivat naarmuttaa lasia. - Älä vedä kattiloita pinnalla. Nosta ne, jotta vältät naarmut.	Säännöllinen ja hellävarainen puhdistus suojaa pintaa ja pitää anturit luotettavasti toimivina.

Vianmääritys

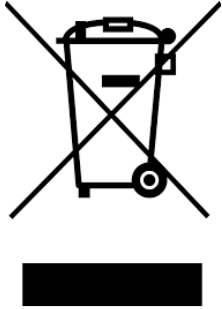
Jos laitteen käytössä ilmenee ongelmia, katso alla olevasta taulukosta yleisimmät ongelmat ja suositellut ratkaisut. Irrota laite aina sähköverkosta ennen sisäisten osien tarkistamista. Sähkökorjauksissa tai ongelman jatkuessa ota yhteyttä pätevään teknikkoon tai valmistajan huoltokeskukseen – älä yritä korjata sähköosia itse.

Ongelma	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
Näytössä ei ole tietoja / ei virtaa Keittotaso ei toimi	- Virransyöttöpiiri on lauennut tai kytketty pois päältä. - Keittotasoa ei ole liitetty sähköverkkoon tai sulake on palanut.	Kyseessä voi olla sähkökatkos. Muussa tapauksessa varmista, että keittotaso on kytketty sähköverkkoon ja päälle. Tarkista, onko sulake tai johdonsuojakatkaisija kytketty päälle

Ongelma	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
		tai palanut. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä pätevään teknikkoon.
	Ajastimen aika on kulunut loppuun.	Asetettu kypsennysaika on päättynyt ja laite on sammunut automaattisesti.
	Ohjauspaneelilla on yli valunut nestettä. Automaattinen ylivuotosuoja on sammuttanut keittotason.	Puhdista ohjauspaneeli. Katso kohta "Puhdistus ja hoito".
Toimintopainikkeet eivät reagoi tai niitä on erittäin vaikea käyttää	Painikkeet on lukittu, koska lapsilukko on käytössä. Ajastimen näytössä näkyy "Loc".	Poista lapsilukko käytöstä. Katso kohdan "Muut toiminnot" osio "Lapsilukon poistaminen käytöstä".
	Ohjauspaneelilla on ohut vesikerros tai märkä liina, ja automaattinen ylivuotosuoja on aktivoitunut.	Tarkista, että painikkeet ovat kuivat, ja kuivaa ne tarvittaessa.
	Käytät sormenpäästä sormen tyynyn sijasta.	Käytä sormen tyynyä.
Kypsennyksen jälkeen näytössä näkyy "Hot"	Jälkilämmöstä varoittava automaattinen turvatoiminto on aktivoitunut.	Tämä on normaalia. Keittotasossa on turvatoimintoja, jotka varoittavat jälkilämmöstä. Ilmoitus näkyy, kunnes pinta on jäähtynyt riittävästi turvallista koskettamista varten.
Keittotason tuuletin jatkaa toimintaansa jonkin aikaa sammuttamisen jälkeen	Tuulettimen jatkuva toiminta jäähdyttää keittotason kokonaan.	Tämä on normaalia. Tuulettimen jälkikäynti ei ole vika, vaan keittotason välttämätön jäähdystoiminto.
Lasi naarmuuntuu	Käytössä on karheareunaisia keittoastioita, sopimaton hankaussieni tai sopimattomia puhdistusaineita.	Käytä keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja sileä. Katso kohdan "Käytön aloittaminen" osio "Sopivien keittoastioiden valitseminen".

Muita tietoja

Hävittämiseen liittyviä huomioita



Jos maassasi on voimassa lakisääteinen määräys sähkö- ja elektroniikkalaitteiden hävittämisestä, tämä tuotteessa tai pakkauksessa oleva symboli tarkoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen tarkoitettuun keräyspisteeseen. Hävittämällä tuotteen määräysten mukaisesti suojelet ympäristöä ja lähimmäistesi terveyttä haitallisilta seurauksilta. Lisätietoja tämän tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat paikalliselta viranomaiselta tai kotitalousjätteen käsittelypalvelusta.

Valmistaja & maahantuoja (Iso-Britannia)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berliini, Saksa

Yhteystiedot: info@klarstein.com

Iso-Britanniaa koskien:

Chal-Tec GmbH vakuuttaa täten, että laite on asiaankuuluvien lakisääteisten vaatimusten mukainen.

Vaatimustenmukaisuusvakuutuksen ja vaatimustenmukaisuusilmoituksen koko teksti on saatavilla seuraavasta internet-osoitteesta:

<http://use.berlin>



EL

E L

EL

Περιεχόμενα

Πληροφορίες Ασφαλείας

Πρώτη χρήση

Επιλογή των Κατάλληλων Σκευών Μαγειρικής

Οδηγίες Μαγειρέματος

Καθαρισμός & Συντήρηση

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Άλλες Πληροφορίες

Πληροφορίες Ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση της συσκευής. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά και παραδώστε το σε κάθε επόμενο χρήστη. Βεβαιωθείτε ότι το εγχειρίδιο είναι διαθέσιμο σε όλους όσοι χρησιμοποιούν τη συσκευή και ότι το έχουν διαβάσει και κατανοήσει.

Η αγνόηση των πληροφοριών ασφαλείας μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την υγεία και τη ζωή σας και ενδέχεται να προκαλέσει βλάβες σε άτομα και υλικές ζημιές.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Μην **αγγίζετε** τις ζώνες μαγειρέματος.
- Κρατήστε τα **παιδιά** κάτω των 8 ετών μακριά, **εκτός εάν επιτηρούνται συνεχώς**.
- Το μαγείρεμα σε εστία χωρίς επιτήρηση, με χρήση λίπους ή λαδιού, μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. **Μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε τη φωτιά με νερό**, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- Μην αφήνετε ποτέ το τηγάνισμα χωρίς επιτήρηση.
- Εάν η γυάλινη επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το δίκτυο ρεύματος για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.



ΕΥΦΛΕΚΤΟ

Κίνδυνος πυρκαγιάς:

- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.



ΠΡΟΣΟΧΗ

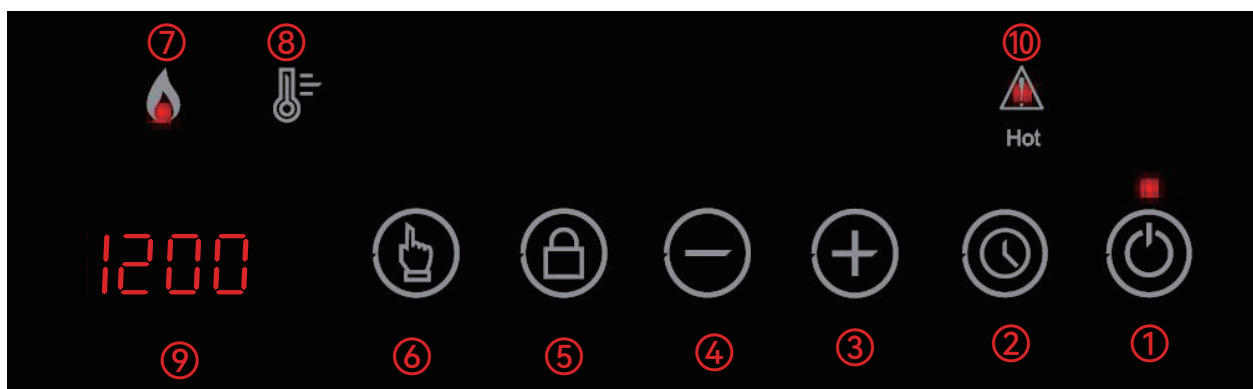
- Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, αποσυνδέστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Μην ανοίγετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε την εστία για τη θέρμανση του δωματίου.
- Προσέξτε όταν συνδέετε ηλεκτρικές συσκευές κοντά στην εστία.
- Τα καλώδια σύνδεσης δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τη θερμή επιφάνεια.
- Τα υπερθερμαμένα λίπη και τα λάδια αναφλέγονται γρήγορα.
- Πρέπει να επιβλέπετε το μαγείρεμα όταν παρασκευάζετε τρόφιμα με λίπος ή λάδι.
- Απενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος μετά τη χρήση.
- Διατηρείτε πάντα τους πίνακες ελέγχου καθαρούς και στεγνούς.
- Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στην εστία.
- Δεν πρέπει να φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα ή δοχεία σπρέι σε συρτάρι που βρίσκεται κάτω από την εστία.

Ασφάλεια κατά τον καθαρισμό

- Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Για λόγους ασφαλείας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με ατμοκαθαριστή ή καθαριστή υψηλής πίεσης.
- Καθαρίζετε τις εστίες σύμφωνα με τις οδηγίες συντήρησης και καθαρισμού που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

Πρώτη χρήση



Αρ.	Λειτουργία	Αρ.	Λειτουργία
1	Πλήκτρο On/Off με ενδεικτική λυχνία	6	Πλήκτρο λειτουργίας (επιτρέπει την επιλογή διαφορετικών μενού μαγειρέματος)
2	Πλήκτρο χρονοδιακόπτη με ενδεικτική λυχνία	7	Ενδεικτική λυχνία για τη λειτουργία μαγειρέματος με ισχύ

Αρ.	Λειτουργία	Αρ.	Λειτουργία
3	Εικονίδιο αύξησης ισχύος/ θερμοκρασίας/χρόνου	8	Ενδεικτική λυχνία για τη λειτουργία μαγειρέματος με θερμοκρασία
4	Εικονίδιο μείωσης ισχύος/ θερμοκρασίας/χρόνου	9	Παράθυρο οθόνης LED
5	Πλήκτρο κλειδώματος με ενδεικτική λυχνία	10	Ενδεικτική λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

1. Συνδέστε το φως σε μια κατάλληλη πρίζα. Μόλις τροφοδοτηθεί η συσκευή με ρεύμα, η οθόνη και όλες οι ενδεικτικές λυχνίες στον πίνακα χειρισμού ανάβουν για λίγο και ακούγεται ένας μεμονωμένος ηχητικός τόνος.
2. Στην οθόνη αναβοσβήνει το **[oF]** μαζί με την ενδεικτική λυχνία **[On/Off]**. Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία ρεύματος και βρίσκεται σε λειτουργία απενεργοποίησης.
3. Πατήστε μία φορά το πλήκτρο **[On/Off]**. Η οθόνη εμφανίζει το **[on]** και η συσκευή μεταβαίνει σε λειτουργία επιλογής. Η ένδειξη πάνω από το πλήκτρο **[On/Off]** παραμένει αναμμένη.
4. Πατήστε το επιθυμητό πλήκτρο λειτουργίας για να ξεκινήσει η λειτουργία. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ανάβει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
5. Μετά το μαγείρεμα, πατήστε το πλήκτρο **[On/Off]** για να τερματίσετε τη λειτουργία και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
6. Εάν η θερμοκρασία της γυάλινης πλάκας μετά την απενεργοποίηση είναι πάνω από 60 °C, η οθόνη εμφανίζει το **[Hot]** και αναβοσβήνει μαζί με την ενδεικτική λυχνία **[Hot]** και την ενδεικτική λυχνία **[On/Off]**. Αυτό προειδοποιεί ότι η γυάλινη πλάκα είναι ακόμη ζεστή.
7. Η ενδεικτική λυχνία **[Hot]** σβήνει και η οθόνη επιστρέφει στο **[oF]** όταν η θερμοκρασία πέσει κάτω από 60 °C. Αυτό δεν θα πρέπει να διαρκέσει περισσότερο από 30 λεπτά.

Χρήση των λειτουργιών

Λειτουργία ισχύος

1. Πατήστε μία φορά το πλήκτρο **[Function]**. Η ενδεικτική λυχνία **[Power]** ανάβει και η οθόνη εμφανίζει το **[1400]**. Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή λειτουργεί με την προεπιλεγμένη ισχύ των 1400 W. (Η βαθμίδα ισχύος εξαρτάται από το εκάστοτε μοντέλο· το 1400 εμφανίζεται ως παράδειγμα.)
2. Πατήστε το πλήκτρο **[+]** ή **[-]** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.

Λειτουργία θερμοκρασίας

1. Πατήστε το πλήκτρο **[Function]** μέχρι να ανάψει η ενδεικτική λυχνία **[Temp.]**. Η οθόνη εμφανίζει το **[600°]**. Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή λειτουργεί με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία των 600 °C. (Το εύρος θερμοκρασίας εξαρτάται από το εκάστοτε μοντέλο· το 600 εμφανίζεται ως παράδειγμα.) Αυτή η

θερμοκρασία είναι η θερμοκρασία του θερμαντικού στοιχείου και όχι η θερμοκρασία μαγειρέματος μέσα στην κατσαρόλα/στο τηγάνι.

2. Πατήστε το πλήκτρο **[+]** ή **[-]** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή βαθμίδα θερμοκρασίας.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

1. Αφού επιλέξετε μια λειτουργία μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο **[Timer]** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
2. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη ανάβει και η οθόνη εμφανίζει το **[0:30]**.
3. Πατήστε το πλήκτρο **[+]** ή **[-]** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο. Κρατήστε το πλήκτρο πατημένο για να προσαρμόσετε γρήγορα τον χρόνο σε βήματα των 10 λεπτών.
4. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί από 1 λεπτό έως 3 ώρες.
5. Αφού ρυθμίσετε τον χρόνο, πατήστε μία φορά το πλήκτρο **[Timer]** για επιβεβαίωση ή περιμένετε μέχρι η οθόνη να σταματήσει να αναβοσβήνει.
6. Όταν λήξει η αντίστροφη μέτρηση, ακούγεται ένας ηχητικός τόνος. Η συσκευή τερματίζει τη λειτουργία και απενεργοποιείται αυτόματα.
7. Για να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη, πατήστε το πλήκτρο **[On/Off]** για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **[Timer]** για να βγείτε από τη ρύθμιση χρονοδιακόπτη ή πατήστε το πλήκτρο **[Function]** για να μεταβείτε σε άλλη λειτουργία μαγειρέματος.

Λειτουργία κλειδώματος

1. Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **[Lock]** για 3 δευτερόλεπτα. Ακούγεται ένας ηχητικός τόνος, η οθόνη εμφανίζει το **[Loc]** και ανάβει η ενδεικτική λυχνία του κλειδώματος ασφαλείας για παιδιά.
2. Όταν το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά είναι ενεργό, η συσκευή είναι κλειδωμένη. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί κανένα πλήκτρο εκτός από το πλήκτρο **[On/Off]**.
3. Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **[Lock]** για 3 δευτερόλεπτα ή πατήστε το πλήκτρο **[On/Off]** για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Επιλογή των Κατάλληλων Σκευών Μαγειρικής

Για ασφαλές και αποδοτικό μαγείρεμα, επιλέξτε τα σκεύη σας ως εξής:

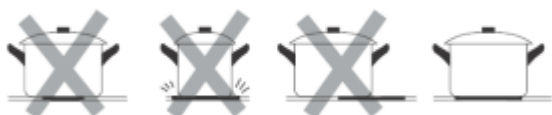
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε κατσαρόλα ή τηγάνι, ωστόσο, για την προστασία της γυάλινης επιφάνειας και τη βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, επιλέγετε σκεύη με επίπεδη, λεία βάση.
- Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με χαλαρές λαβές ή καπάκια που προεξέχουν πέρα από τα άκρα της ζώνης μαγειρέματος (κίνδυνος ανατροπής).
- Ποτέ μη τοποθετείτε άδεια σκεύη πάνω σε ζεστή ζώνη—αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά τόσο στο σκεύος όσο και στην εστία.

- Καθαρίζετε τις βάσεις πριν από τη χρήση, ώστε να απομακρύνετε σκόνη ή υγρασία που θα μπορούσαν να εμποδίσουν τη μεταφορά θερμότητας ή να χαράξουν το γυαλί.

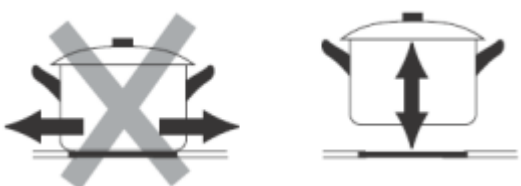
Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με ανώμαλα άκρα ή καμπυλωτή βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι λεία, εφάπτεται πλήρως στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Αν χρησιμοποιήσετε μικρότερο σκεύος, η απόδοση ενδέχεται να είναι χαμηλότερη από την αναμενόμενη. Τοποθετείτε πάντα το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.



Σηκώνετε πάντα τα σκεύη από την εστία. Μην τα σέρνετε, καθώς μπορεί να χαράξουν το γυαλί.



Οδηγίες Μαγειρέματος



ΕΥΦΛΕΚΤΟ

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Να είστε προσεκτικοί κατά το τηγάνισμα, καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται γρήγορα, ιδίως όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία booster. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες, τα λάδια και τα λίπη ενδέχεται να αναφλεγούν αυθόρμητα.

Συμβουλές για βράσιμο και εξοικονόμηση ενέργειας

- Αφήστε το υγρό να φτάσει σε πλήρη βρασμό και, στη συνέχεια, μειώστε τη θερμοκρασία σε μέτρια ένταση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο την ελάχιστη απαραίτητη ποσότητα υγρού ή λίπους.
- Ξεκινήστε με υψηλή ρύθμιση και μειώστε την ένταση μόλις το φαγητό αρχίσει να βράζει.
- Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη που ταιριάζουν ακριβώς στη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος και διαθέτουν επίπεδη, λεία βάση.
- Χρησιμοποιείτε καπάκι για να συγκρατείται η θερμότητα, να μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος και να εξοικονομείται ενέργεια.
- Απενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος λίγα λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος, ώστε να αξιοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα.

Σιγανό μαγείρεμα και μαγείρεμα ρυζιού

- Μαγειρεύετε σε χαμηλό βρασμό, περίπου στους 85 °C, ώστε να εμφανίζονται μικρές φυσαλίδες σε αραιά διαστήματα.
- Η μέθοδος αυτή είναι ιδανική για σούπες, μαγειρευτά και ευαίσθητες σάλτσες που έχουν πήξει με αυγό ή αλεύρι, ώστε να αναπτύσσεται η γεύση χωρίς να παραψήνονται.
- Για το ρύζι με τη μέθοδο απορρόφησης, ενδέχεται να χρειαστεί ρύθμιση ελαφρώς υψηλότερη από τη χαμηλότερη, ώστε να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα στον συνιστώμενο χρόνο.

Θωράκιση μπριζόλας

- Αφήστε την μπριζόλα σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά.
- Προθερμάνετε ένα τηγάνι με βαριά βάση σε υψηλή θερμοκρασία.
- Αλείψτε ελαφρά και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι και προσθέστε μικρή ποσότητα λαδιού στο τηγάνι.
- Τοποθετήστε την μπριζόλα στο τηγάνι και θωρακίστε την χωρίς να τη μετακινείτε. Γυρίστε την μόνο μία φορά. Ο χρόνος μαγειρέματος διαφέρει ανάλογα με το πάχος και τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος, περίπου 2–8 λεπτά ανά πλευρά. Πιέστε την μπριζόλα: όσο πιο σφιχτή είναι, τόσο περισσότερο έχει ψηθεί.
- Αφήστε την να ξεκουραστεί σε ένα ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά πριν από το σερβίρισμα, ώστε να διατηρήσει τους χυμούς της.

Γρήγορο τηγάνισμα με συνεχή ανάδευση

- Χρησιμοποιείτε γουόκ με επίπεδη βάση ή μεγάλο τηγάνι κατάλληλο για κεραμικές ή επαγωγικές εστίες.
- Προετοιμάστε όλα τα υλικά και τα εργαλεία εκ των προτέρων, καθώς το μαγείρεμα γίνεται γρήγορα. Για μεγάλες ποσότητες, μαγειρεύετε σε μικρότερες παρτίδες.
- Προθερμάνετε το τηγάνι σε υψηλή θερμοκρασία για 1–2 λεπτά.
- Προσθέστε 2 κουταλιές της σούπας λάδι και θερμάνετε το μέχρι να αρχίσει να γυαλίζει.
- Προσθέστε τα λαχανικά και ανακατεύετε συνεχώς μέχρι να ζεσταθούν καλά, παραμένοντας όμως τραγανά.

- Μειώστε τη θερμοκρασία, επαναφέρετε τυχόν κρέας στο τηγάνι και προσθέστε τις σάλτσες.
- Ανακατέψτε απαλά μόνο μέχρι να ζεσταθούν όλα τα υλικά και σερβίρετε αμέσως.

Ρυθμίσεις θέρμανσης

Σημείωση: Οι παρακάτω ρυθμίσεις παρέχονται μόνο ως γενικές οδηγίες. Η ακριβής ρύθμιση εξαρτάται από παράγοντες όπως τα μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιείτε και η ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύετε. Δοκιμάστε διαφορετικές ρυθμίσεις της εστίας, ώστε να βρείτε εκείνες που ανταποκρίνονται καλύτερα στις ανάγκες σας.

Καταλληλότητα Επιπέδου Ισχύος

Επίπεδο ισχύος	Καταλληλότητα
1–2	• Απαλό ζέσταμα για μικρές ποσότητες φαγητού • Λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και τροφών που καίγονται εύκολα • Ήπιο σιγοβράσιμο • Αργό ζέσταμα
3–4	• Ξαναζέσταμα • Έντονο σιγοβράσιμο • Μαγείρεμα ρυζιού
5–6	• Τηγανίτες
7–8	• Σοτάρισμα • Μαγείρεμα ζυμαρικών
9–10	• Ανακάτεμα-τηγάνισμα (stir-frying) • Σφράγισμα στο τηγάνι (searing) • Βράσιμο σούπας • Βράσιμο νερού



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και τραυματισμού! Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης ή καθαρισμού, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει τελείως.
- Μην χύνετε κρύα υγρά πάνω σε καυτή επιφάνεια εστιών. Η απότομη ψύξη μπορεί να προκαλέσει «έκρηξη» ατμού που ενδέχεται να ραγίσει ή να θρυμματίσει το γυαλί και να εκτοξεύσει καυτό ατμό, προκαλώντας σοβαρά εγκαύματα και τραυματισμό.

- Βεβαιώνετε πάντα ότι η συσκευή δεν είναι ζεστή και ότι καμία από τις προειδοποιήσεις Θερμής Επιφάνειας «H» δεν είναι αναμμένη.
- Ποτέ μην καθαρίζετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης ούτε όσο είναι ζεστή, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα και ζημιά στο υαλοκεραμικό γυαλί.
- Καθαρίζετε τυχόν χύσιμα από την επιφάνεια της εστίας όσο το δυνατόν συντομότερα μετά από κάθε χρήση με ένα μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας. Βεβαιώνετε πάντα ότι η επιφάνεια έχει κρυώσει αρκετά πριν από τον καθαρισμό. Εάν οι ακαθαρσίες έχουν στεγνώσει, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ειδικό καθαριστικό υαλοκεραμικού γυαλιού, το οποίο διατίθεται στα περισσότερα σούπερ μάρκετ.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με μηχανήμα καθαρισμού υψηλής πίεσης.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με ατμό.
- Μη χρησιμοποιείτε άλλα λειαντικά καθαριστικά ή/και συρματάκι κ.λπ., καθώς μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές στην υαλοκεραμική επιφάνεια της εστίας σας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ειδικά προϊόντα καθαρισμού για υαλοκεραμικό γυαλί.

Τι;	Πώς;	Βασικές συμβουλές
Καθημερινοί λεκέδες δακτυλικά αποτυπώματα, λεκέδες νερού	1. Απενεργοποιήστε την εστία και αφήστε την να κρυώσει. 2. Ψεκάστε ή εφαρμόστε μικρή ποσότητα καθαριστικού για υαλοκεραμικές επιφάνειες. 3. Σκουπίστε με ένα μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας μέχρι να στεγνώσει. 4. Ενεργοποιήστε την εστία.	• Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά σφουγγάρια, συρμάτινα σφουγγάρια ή ισχυρά χημικά, όπως χλωρίνη ή καθαριστικά φούρνου. Μπορεί να γρατζουνίσουν ή να θαμπώσουν το γυαλί. • Αφαιρείτε πάντα εντελώς τα υπολείμματα, ώστε να αποφεύγονται οι μόνιμοι λεκέδες.
Υπερχείλιση υγρών και χυμένη ζάχαρη	1. Απενεργοποιήστε την εστία και αφήστε την περιοχή να κρυώσει ελαφρώς. Ενδέχεται να παραμένει ζεστή. 2. Ξύστε προσεκτικά τα μαλακωμένα υπολείμματα με ξύστρα κατάλληλη για υαλοκεραμικές επιφάνειες, κρατώντας την υπό γωνία 30°. 3. Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί και καθαριστικό. 4. Ενεργοποιήστε την εστία.	• Καθαρίζετε αμέσως τις διαρροές. Η ξεραμένη ζάχαρη μπορεί να δημιουργήσει κοιλότητες ή ρωγμές στο γυαλί, εάν παραμένει για μεγάλο χρονικό διάστημα. • Η λεπίδα της ξύστρας είναι αιχμηρή. Κρατήστε την μακριά από παιδιά και αποθηκεύστε την με ασφάλεια.
Διαρροές στα χειριστήρια αφής	1. Απενεργοποιήστε την εστία και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος. 2. Απορροφήστε τα υγρά από τα χειριστήρια με ένα νωπό πανί χωρίς χνούδι. 3. Στεγνώστε σχολαστικά με χαρτί κουζίνας. 4. Ενεργοποιήστε την εστία.	• Εάν παραμένει υγρασία, η εστία μπορεί να εκπέμψει ηχητικό σήμα ή να απενεργοποιηθεί αυτόματα. • Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την εστία εάν τα χειριστήρια είναι υγρά. Περιμένετε μέχρι να στεγνώσουν εντελώς.
Επίμονοι λεκέδες σημάδια καψίματος, λιπαρές μεμβράνες	1. Απενεργοποιήστε την εστία και αφήστε την να κρυώσει. 2. Εφαρμόστε ειδικό καθαριστικό υαλοκεραμικών επιφανειών σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊόντος.	• Δοκιμάστε πρώτα κάθε καθαριστικό σε μια μικρή περιοχή. • Αποφύγετε καθαριστικά με βάση την αμμωνία ή τα

Τι;	Πώς;	Βασικές συμβουλές
	3. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό, μη λειαντικό σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινο σφουγγάρι. 4. Ξεπλύνετε και στεγνώστε σχολαστικά. 5. Ενεργοποιήστε την εστία.	εσπεριδοειδή, καθώς μπορεί να διαβρώσουν το γυαλί.
Καθημερινή φροντίδα	• Σκουπίζετε πάντα την εστία μετά από κάθε χρήση, ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση υπολειμμάτων. • Διατηρείτε καθαρές τις βάσεις των σκευών και των μαγειρικών εργαλείων. Οι κόκκοι μπορούν να γρατζουνίσουν το γυαλί. • Μην σύρετε τα σκεύη. Ανασηκώστε τα για να αποφύγετε τις γρατζουνιές.	• Ο τακτικός και ήπιος καθαρισμός προστατεύει την επιφάνεια και διασφαλίζει την αξιόπιστη λειτουργία των αισθητήρων.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Εάν αντιμετωπίσετε προβλήματα με τη συσκευή, συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα για συνήθη προβλήματα και προτεινόμενες λύσεις. Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν ελέγξετε τα εσωτερικά της μέρη. Για οποιαδήποτε ηλεκτρική επισκευή ή εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με εξειδικευμένο τεχνικό ή με το κέντρο σέρβις του κατασκευαστή – μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας ηλεκτρικά εξαρτήματα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Δεν εμφανίζεται ένδειξη / δεν υπάρχει παροχή ρεύματος Η εστία δεν λειτουργεί	• Το κύκλωμα τροφοδοσίας έχει πέσει ή έχει απενεργοποιηθεί. • Η εστία δεν είναι συνδεδεμένη ή η ασφάλεια έχει καεί.	Ενδέχεται να υπάρχει διακοπή ρεύματος. Εάν όχι, βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι συνδεδεμένη και ενεργοποιημένη. Ελέγξτε εάν η ασφάλεια ή ο διακόπτης προστασίας είναι ενεργοποιημένος ή έχει καεί. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με εξειδικευμένο τεχνικό.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
	Ο χρόνος του χρονοδιακόπτη έχει λήξει.	Ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος ολοκληρώθηκε και η συσκευή απενεργοποιήθηκε αυτόματα.
	Υπάρχει υγρό που έχει χυθεί στον πίνακα ελέγχου. Η αυτόματη προστασία υπερχείλισης απενεργοποίησε την εστία.	Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου. Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθαρισμός και φροντίδα».
Τα πλήκτρα λειτουργιών δεν ανταποκρίνονται ή είναι πολύ δύσκολο να χρησιμοποιηθούν	Τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα επειδή έχει ενεργοποιηθεί το κλειδώμα για παιδιά. Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται η ένδειξη «Loc».	Απενεργοποιήστε το κλειδώμα για παιδιά. Ανατρέξτε στην ενότητα «Απενεργοποίηση του κλειδώματος για παιδιά» στην ενότητα «Άλλες λειτουργίες».
	Υπάρχει ένα λεπτό στρώμα νερού ή ένα υγρό πανί στον πίνακα ελέγχου και έχει ενεργοποιηθεί η αυτόματη προστασία υπερχείλισης.	Ελέγξτε εάν τα πλήκτρα είναι στεγνά και σκουπίστε τα, εάν χρειάζεται.
	Χρησιμοποιείτε την άκρη του δαχτύλου αντί για το μαλακό μέρος του.	Χρησιμοποιήστε το μαλακό μέρος του δαχτύλου σας.
Μετά το μαγείρεμα εμφανίζεται στην οθόνη η ένδειξη «Hot»	Έχει ενεργοποιηθεί η αυτόματη λειτουργία ασφαλείας για την προειδοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Η εστία διαθέτει λειτουργίες ασφαλείας που προειδοποιούν για την υπολειπόμενη θερμότητα. Η ένδειξη παραμένει ενεργή έως ότου η επιφάνεια κρυώσει αρκετά ώστε να μπορεί να αγγιχτεί με ασφάλεια.
Μετά την απενεργοποίηση, ο ανεμιστήρας της εστίας συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο	Η συνεχής λειτουργία του ανεμιστήρα ψύχει πλήρως την εστία.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Η συνέχιση της λειτουργίας του ανεμιστήρα δεν αποτελεί βλάβη, αλλά απαραίτητη λειτουργία ψύξης της εστίας.
Το γυαλί γρατζουνίζεται	Χρησιμοποιούνται μαγειρικά σκεύη με τραχιές ακμές, ακατάλληλο	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδη και λεία βάση. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή κατάλληλων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
	λειαντικό σφουγγάρι ή ακατάλληλα καθαριστικά προϊόντα.	μαγειρικών σκευών» στην ενότητα «Πρώτα βήματα».

Άλλες Πληροφορίες

Παρατηρήσεις σχετικά με την απόρριψη



Εάν στη χώρα σας ισχύει νομοθετική ρύθμιση σχετικά με την απόρριψη ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών, αυτό το σύμβολο πάνω στο προϊόν ή στη συσκευασία υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν επιτρέπεται να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Αντίθετα, πρέπει να παραδίδεται σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Απορρίπτοντάς το σύμφωνα με τους κανόνες, προστατεύετε το περιβάλλον και την υγεία των συνανθρώπων σας από αρνητικές συνέπειες. Για πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση και την απόρριψη αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή με την υπηρεσία διαχείρισης οικιακών απορριμμάτων της περιοχής σας.

Κατασκευαστής & Εισαγωγέας (Ηνωμένο Βασίλειο)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlin, German

Επικοινωνία: info@klarstein.com

Για τη Μεγάλη Βρετανία:

Με το παρόν, η Chal-Tec GmbH δηλώνει ότι ο εξοπλισμός συμμορφώνεται με τις σχετικές νομικές απαιτήσεις. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης & της Δήλωσης Συμμόρφωσης είναι διαθέσιμο στην ακόλουθη διεύθυνση στο διαδίκτυο:

<http://use.berlin>

Magyar

H U

Tartalom

Biztonsági információk

Első használat

A megfelelő edény kiválasztása

Főzési útmutató

Tisztítás és karbantartás

Hibaelhárítás

Egyéb információk

Biztonsági információk

A készülék üzembe helyezése vagy használata előtt figyelmesen olvassa el az összes biztonsági utasítást. Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás céljából, és adja tovább azt a készülék esetleges további felhasználóinak is. Gondoskodjon róla, hogy a kézikönyv mindenki számára elérhető legyen, aki a készüléket használja, és hogy azt mindenki elolvassa és megértse.

A biztonsági információk figyelmen kívül hagyása veszélyeztetheti egészségét és életét, valamint személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.



FIGYELMEZTETÉS

- A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.
- **Ne érintse meg** a főzőzónákat.
- **A 8 éven aluli gyermekeket** tartsa távol, **kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.**
- A főzőlapon felügyelet nélkül hagyott zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat.
- SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet,** hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a sütést.
- Ha az üvegfelület megrepedt, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót.



GYÚLÉKONY

Tűzveszély:

- Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- Ne használjon gőztisztítót.



VIGYÁZAT

- A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó sütési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- Ha a hálózati kábel sérült, a veszély elkerülése érdekében azt a gyártónak, a gyártó szervizképviselőjének vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.

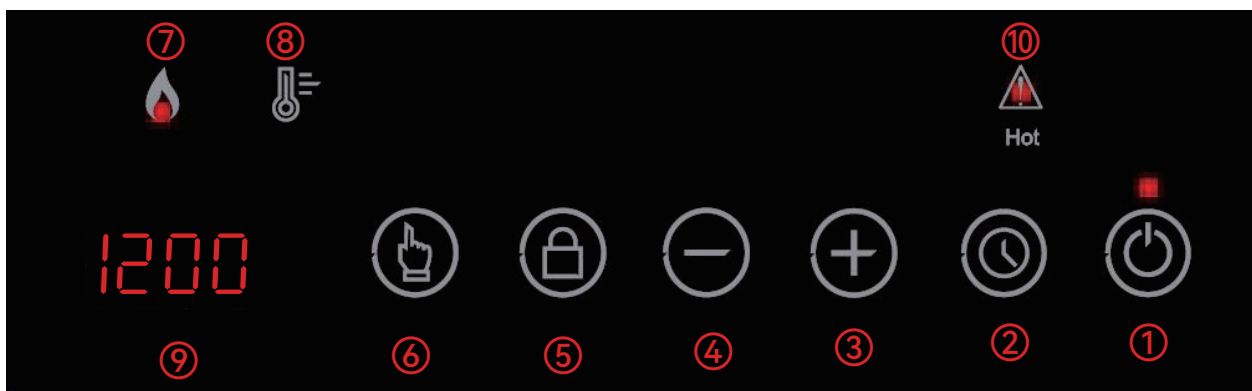
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy távirányító rendszerrel.

- Meghibásodás esetén válassza le a készüléket a hálózatról, és forduljon az ügyfélszolgálathoz. Ne nyissa fel a készüléket.
- Ne használja a főzőlapot a helyiség fűtésére.
- Legyen körültekintő, amikor a főzőlap közelében elektromos készülékeket csatlakoztat.
- A csatlakozóvezetékek nem érintkezhetnek a forró felülettel.
- A túlhevült zsírok és olajok gyorsan meggyulladnak.
- Zsírban vagy olajban történő ételkészítés közben tartsa szemmel a főzést.
- Használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Mindig tartsa tisztán és szárazon a kezelőpaneleket.
- Soha ne helyezzen éghető tárgyakat a főzőlapra.
- A főzőlap alatt található fiókban nem tárolhat éghető tárgyakat vagy aeroszolos palackokat.

Biztonsági tudnivalók tisztításhoz

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.
- Biztonsági okokból ne tisztítsa a készüléket gőzsugárral vagy nagynyomású tisztítóval.
- A főzőlapot a jelen kézikönyvben található karbantartási és tisztítási utasításoknak megfelelően tisztítsa.

Első használat



Sorszám	Üzem mód	Sorszám	Üzem mód
1	Be/Ki gomb jelzőfény	6	Funkció gomb (különböző főzési menük közül választhat)
2	Időzítő gomb jelzőfény	7	Teljesítmény-főzési üzemmód jelzőfény
3	Fel – teljesítmény/hőmérséklet/idő növelése ikon	8	Hőmérséklet-főzési üzemmód jelzőfény

Sorszám	Üzem mód	Sorszám	Üzem mód
4	Le – teljesítmény/hőmérséklet/idő csökkentése ikon	9	LED kijelzőablak
5	Zárolás gomb jelzőfény	10	Forró jelzőfény

A készülék be- és kikapcsolása

1. Dugja be a csatlakozódugót egy megfelelő fali aljzatba. Amint a készülék áram alá kerül, a kijelző és a kezelőpanel összes jelzőfénye röviden felvillan, és egy sípoló hang hallható.
2. A kijelzőn az **[oF]** felirat villog a **[On/Off]** jelzőfényel együtt. Ez azt jelenti, hogy a készülék csatlakoztatva van a hálózathoz, és kikapcsolt üzemmódban van.
3. Nyomja meg egyszer az **[On/Off]** gombot. A kijelzőn megjelenik az **[on]** felirat, és a készülék kiválasztási üzemmódba lép. Az **[On/Off]** gomb feletti jelzőfény folyamatosan világít.
4. Nyomja meg a kívánt funkciógombot a működés elindításához. Használat közben a hő jelzőfény világít.
5. Főzés után nyomja meg az **[On/Off]** gombot a működés leállításához és a készülék kikapcsolásához.
6. Kikapcsolás után, ha az üveglap hőmérséklete meghaladja a 60 °C-ot, a kijelzőn megjelenik és villog a **[Hot]** felirat a **[Hot]** jelzőfényel és az **[On/Off]** jelzőfényel együtt. Ez arra figyelmeztet, hogy az üveglap még mindig forró.
7. A **[Hot]** jelzőfény kialszik, és a kijelző visszaáll **[oF]** felíratra, amikor a hőmérséklet 60 °C alá csökken. Ez legfeljebb 30 percet vehet igénybe.

A funkciók használata

Teljesítmény üzemmód

1. Nyomja meg egyszer a **[Function]** gombot. A **[Power]** jelzőfény kigyullad, és a kijelzőn megjelenik az **[1400]** érték. Ez azt jelenti, hogy a készülék az alapértelmezett 1400 W-os teljesítményszinten működik. (A teljesítményszint az edénytől függ, az 1400 csak példaként szerepel)
2. Nyomja meg a **[+]** vagy a **[-]** gombot a kívánt teljesítményszint beállításához.

Hőmérséklet üzemmód

1. Nyomja meg a **[Function]** gombot addig, amíg a **[Temp.]** jelzőfény kigyullad. A kijelzőn megjelenik a **[600°]** érték. Ez azt jelenti, hogy a készülék az alapértelmezett 600 °C-os hőmérsékleten működik. (A hőmérséklet-tartomány az edénytől függ, a 600 csak példaként szerepel). Ez a hőmérséklet a fűtőelem hőmérséklete, nem az edényben/serpenyőben lévő főzési hőmérséklet.
2. Nyomja meg a **[+]** vagy a **[-]** gombot a kívánt hőmérsékletszint beállításához.

Időzítő funkció

1. A főzési mód kiválasztása után nyomja meg a **[Timer]** gombot a kívánt főzési idő beállításához.
2. Az időzítő jelzőfénye kigyullad, és a kijelzőn megjelenik a **[0:30]** érték.
3. Nyomja meg a **[+]** vagy a **[-]** gombot a kívánt idő beállításához. Tartsa lenyomva a gombot az idő gyors, 10 perces lépésekben történő módosításához.
4. Az időzítő 1 perc és 3 óra között állítható.
5. Az idő beállítása után nyomja meg egyszer a **[Timer]** gombot a megerősítéshez, vagy várja meg, amíg a kijelző abbahagyja a villogást.
6. A visszaszámlálás végén sípoló hang hallható. A készülék leállítja a működést, és automatikusan kikapcsol.
7. Az időzítő törléséhez nyomja meg az **[On/Off]** gombot a készülék kikapcsolásához, tartsa lenyomva a **[Timer]** gombot az időzítő beállításának elhagyásához, vagy nyomja meg a **[Function]** gombot egy másik főzési módra váltáshoz.

Zár funkció

1. A gyermekzár aktiválásához tartsa lenyomva a **[Lock]** gombot 3 másodpercig. Sípoló hang hallható, a kijelzőn megjelenik a **[Loc]** felirat, és a gyermekzár jelzőfénye kigyullad.
2. Amikor a gyermekzár aktív, a készülék zárolva van. Egyetlen gomb sem működtethető, kivéve az **[On/Off]** gombot.
3. A zár kikapcsolásához tartsa lenyomva a **[Lock]** gombot 3 másodpercig, vagy nyomja meg az **[On/Off]** gombot a készülék kikapcsolásához.

A megfelelő edény kiválasztása

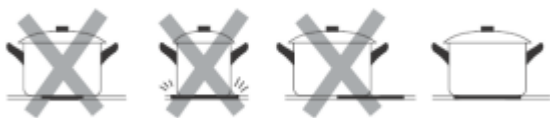
A biztonságos és hatékony főzés érdekében az edényeket az alábbiak szerint válassza ki:

- Bármilyen fazék vagy serpenyő használható, de az üvegfelület védelme és a hőátadás optimalizálása érdekében válasszon sima, egyenletes aljú edényeket.
- Ne használjon laza fogantyúval rendelkező edényeket, illetve olyan fedőket, amelyek túlnyúlnak a főzőzóna szélén (billenés veszélye).
- Soha ne helyezzen üres edényt forró zónára – ez károsíthatja mind az edényt, mind a főzőlapot.
- Használat előtt tisztítsa meg az edények alját, hogy eltávolítsa a hőátadást akadályozó vagy az üveget karcoló szennyeződések, nedvességet.

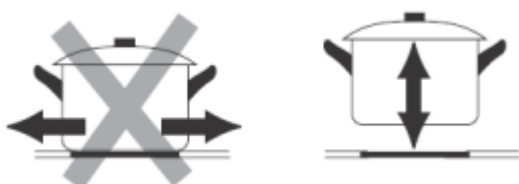
Ne használjon egyenetlen szélű vagy homorú aljú edényeket.



Győződjön meg arról, hogy az edény alja sima, egyenletesen illeszkedik az üveghez, és megegyezik a főzőzóna méretével. Ha kisebb edényt használ, a hatékonyság elmaradhat a várttól. Az edényt mindig a főzőzóna közepére helyezze.



Az edényeket mindig emelje le a főzőlapról. Ne csúsztassa őket, mert megkarcolhatják az üveget.



Főzési útmutató



GYÚLÉKONY

Tűzveszély! Legyen körültekintő sütés közben, mivel az olaj és a zsír gyorsan felmelegszik, különösen a gyorsfűtés funkció használatakor. Rendkívül magas hőmérsékleten az olajok és zsírok önmagukban is meggyulladhatnak.

Forralási és energiatakarékossági tippek

- Forralja fel teljesen a folyadékot, majd csökkentse közepes hőfokra.
- Csak a szükséges minimális mennyiségű folyadékot vagy zsiradékot használja.
- Kezdje magas hőfokon, majd csökkentse a beállítást, amint az étel eléri a forráspontot.
- Olyan edényt használjon, amely pontosan megfelel a főzőzóna átmérőjének, és sima, lapos aljú.
- Használjon fedőt a hő megtartásához, a főzési idő csökkentéséhez és az energiatakarékossághoz.
- Kapcsolja ki a főzőzónákat a főzés vége előtt néhány perccel, hogy kihasználja a maradékhőt.

Párolás és rizsfőzés

- Párolja kb. 85 °C-on – kis buborékok emelkednek fel ritkán.
- Ideális levesekhez, pörkötekhez és finom, tojással vagy liszttel sűrített szószokhoz, hogy az íz kibontakozzon anélkül, hogy az étel túlfőne.
- Rizsnél (elpárologatásos módszer) előfordulhat, hogy a legalacsonyabb fokozatnál kicsit magasabb beállításra van szükség, hogy az ajánlott időn belül elkészüljön.

Steak sütése

- Hagyja a steaket kb. 20 percig szobahőmérsékleten pihenni.
- Melegítsen elő egy vastag aljú serpenyőt magas hőfokon.
- Kenje be vékonyan olajjal a steak mindkét oldalát; adjon egy kevés olajat a serpenyőhöz is.
- Tegye a steaket a serpenyőbe, és süsse mozdítás nélkül; egyszer fordítsa meg. A sütési idő a vastagságtól és a kívánt átsültségtől függően változik (kb. 2–8 perc oldalanként). Nyomja meg a steaket: minél keményebb, annál átsültebb.
- Tálalás előtt hagyja néhány percig pihenni egy meleg tányéron, hogy megőrizze a húslévét.

Wokban sütés

- Használjon lapos aljú wokot vagy nagy serpenyőt, amely alkalmas kerámia vagy indukciós főzőlaphoz.
- Készítsen elő minden hozzávalót és eszközt – a főzés gyors. Nagyobb mennyiség esetén dolgozzon kisebb adagokban.
- Melegítse elő a serpenyőt magas hőfokon 1–2 percig.

- Adjon hozzá 2 evőkanál olajat; melegítse, amíg csillogóvá nem válik.
- Adja hozzá a zöldségeket; folyamatosan kevergesse, amíg forróak, de még ropogósak.
- Csökkentse a hőfokot, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a szószerkeket.
- Óvatosan kevergesse, amíg minden át nem melegszik, majd azonnal tálalja.

Fűtési beállítások

Megjegyzés: Az alábbi beállítások csak iránymutatásul szolgálnak. A pontos beállítás olyan tényezőktől függ, mint az Ön által használt edény és a főzött mennyiség. Kísérletezzen a főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek leginkább megfelelő beállításokat.

Teljesítményszintek alkalmazása

Teljesítményszint	Felhasználási terület
1–2	• Kis mennyiségű étel finom melegítése • Csokoládé, vaj és könnyen leégő élelmiszerek olvasztása • Óvatos párolás • Lassú melegítés
3–4	• Ételek felmelegítése • Gyors párolás • Rizs főzése
5–6	• Palacsintasütés
7–8	• Pirítás • Tésztafőzés
9–10	• Wokban sütés • Erős hőn sütés (searing) • Leves felforralása • Víz forralása



ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- Áramütés és sérülés veszélye! Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen lehűlt.
 - Ne öntsön hideg folyadékot a forró főzőlap felületére. A gyors lehűlés hirtelen gőzképződést okozhat, ami megrepesztheti vagy összetörheti az üveget, és forró gőzt lövellhet ki, ami súlyos égési sérülést és balesetet okozhat.
-
- Mindig győződjön meg arról, hogy a készülék nem forró, és egyik „H” forró felület figyelmeztetés sem világít.
 - Soha ne tisztítsa a készüléket használat közben, illetve amíg forró, mivel ez súlyos égési sérülést okozhat, és károsíthatja az üvegkerámia lapot.
 - A főzőlap felületére kiömlött anyagokat minden használat után a lehető leghamarabb távolítsa el puha ruhával vagy konyhai papírtörülővel. Tisztítás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a felület kellően lehűlt-e. Ha a szennyeződés rászáradt, használjon speciális üvegkerámia tisztítószeret, amely a legtöbb szupermarketben kapható.
 - Ne tisztítsa a készüléket nagynyomású tisztítóval.
 - Ne tisztítsa a készüléket gőzzel.
 - Ne használjon egyéb súrolószereket és/vagy dörzsszivacsot stb., mivel ezek megkarcolhatják a főzőlap üvegkerámia felületét.
 - Kizárólag speciális üvegkerámia tisztítószeret használjon.

Mit?	Hogyan?	Fontos tanácsok
Mindennapi szennyeződések ujjlenyomatok, vízfoltok	- Kapcsolja ki a főzőlapot, és hagyja lehűlni. - Permetezzen vagy vigyen fel kis mennyiségű üvegkerámia-tisztítószeret. - Törölje szárazra puha ruhával vagy papírtörölővel. - Kapcsolja be a főzőlapot.	- Soha ne használjon súrolószivacsot, acélgyapotot vagy erős vegyszereket, például fehérítőt vagy sütőtisztítót. Ezek megkarcolhatják vagy bemattíthatják az üveget. - A maradványokat mindig teljesen távolítsa el, hogy elkerülje a tartós foltok kialakulását.
Kifutott folyadék és kiömlött cukor	- Kapcsolja ki a főzőlapot, és hagyja az érintett területet kissé lehűlni. A felület még meleg lehet. - Óvatosan kaparja le a felpuhult maradványokat egy üvegkerámiához alkalmas kaparóval, amelyet 30°-os szögben tart. - Tisztítsa meg puha ruhával és tisztítószerrel. - Kapcsolja be a főzőlapot.	- A kiömlött anyagokat azonnal távolítsa el. A rászáradt cukor bemaródást vagy repedést okozhat az üvegen, ha túl sokáig a felületen marad. - A kaparó pengéje éles. Tartsa gyermekektől távol, és biztonságosan tárolja.
Kiömlött folyadék az érintőpanelen	- Kapcsolja ki a főzőlapot, és válassza le az elektromos hálózatról. - Nedves, szőszmentes ruhával itassa fel a kiömlött folyadékot a kezelőfelületről. - Papírtörölővel alaposan szárítsa meg. - Kapcsolja be a főzőlapot.	- Ha nedvesség marad a felületen, a főzőlap hangjelzést adhat vagy automatikusan kikapcsolhat. - Soha ne használja a főzőlapot, ha a kezelőelemek nedvesek. Várjon, amíg teljesen megszáradnak.
Makacs foltok égésnyomok, zsíros rétegek	- Kapcsolja ki a főzőlapot, és hagyja lehűlni. - A termék használati utasításának megfelelően vigyen fel speciális üvegkerámia-tisztítószeret. - Használjon puha, nem súroló szivacsot. Ne használjon acélgyapotot.	- Minden tisztítószeret először egy kis felületen próbáljon ki. - Kerülje az ammónia- vagy citrusalapú tisztítószereket, mivel ezek megmarhatják az üveget.

Mit?	Hogyan?	Fontos tanácsok
	4. Alaposan öblítse le és szárítsa meg. 5. Kapcsolja be a főzőlapot.	
Mindennapi ápolás	- Minden használat után törölje le a főzőlapot, hogy megelőzze a lerakódásokat. - Tartsa tisztán az eszközök és főzőedények alját. A szemcsék megkarcolhatják az üveget. - Ne húzza a főzőedényeket a felületen. Emelje fel őket a karcolások elkerülése érdekében.	A rendszeres, kímélő tisztítás védi a felületet, és biztosítja az érzékelők megbízható működését.

Hibaelhárítás

Ha problémát tapasztal a készülékkel, tekintse meg az alábbi táblázatban a gyakori problémákat és a javasolt megoldásokat. A belső részek ellenőrzése előtt mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Elektromos javítás esetén, illetve ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon szakképzett technikushoz vagy a gyártó szervizközpontjához – ne próbálja saját maga megjavítani az elektromos alkatrészeket.

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
Nincs kijelzés / nincs áramellátás A főzőlap nem működik	- Az áramellátási áramkör megszakadt vagy ki van kapcsolva. - A főzőlap nincs csatlakoztatva, vagy a biztosíték kiégett.	Előfordulhat, hogy áramszünet van. Ha nincs, ellenőrizze, hogy a főzőlap csatlakoztatva van-e és be van-e kapcsolva. Ellenőrizze, hogy a biztosíték vagy a kismegszakító be van-e kapcsolva, illetve nem égett-e ki. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon szakképzett technikushoz.
	Az időzítő lejárt.	A beállított főzési idő lejárt, és a készülék automatikusan kikapcsolt.

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
	Folyadék ömlött a kezelőpanelre. Az automatikus túlfolyásvédelem kikapcsolta a főzőlapot.	Tisztítsa meg a kezelőpanelét. Lásd a „Tisztítás és ápolás” című részt.
A funkciógombok nem reagálnak, vagy nagyon nehezen kezelhetők	A gombok zárolva vannak, mert a gyermekzár aktív. Az időzítő kijelzőjén a „Loc” felirat jelenik meg.	Kapcsolja ki a gyermekzárát. Lásd a „Gyermekezár kikapcsolása” című részt az „Egyéb funkciók” fejezetben.
	Vékony vízréteg vagy nedves kendő van a kezelőpanelen, és az automatikus túlfolyásvédelem aktiválódott.	Ellenőrizze, hogy a gombok szárazak-e, és szükség esetén törölje őket szárazra.
	Az ujjbegye helyett az ujj hegyét használja.	Használja az ujjbegyét.
Főzés után a kijelzőn a „Hot” felirat jelenik meg	Aktiválódott a maradékhőre figyelmeztető automatikus biztonsági funkció.	Ez normális. A főzőlap biztonsági funkciókkal rendelkezik, amelyek figyelmeztetnek a maradékhőre. A kijelzés addig marad aktív, amíg a felület érintésbiztos hőmérsékletre nem hűl.
Kikapcsolás után a főzőlap ventilátora még egy ideig tovább működik	A ventilátor további működése teljesen lehűti a főzőlapot.	Ez normális. A ventilátor utóműködése nem meghibásodás, hanem a főzőlap szükséges hűtési funkciója.
Az üveg megkarcolódik	Durva szélű főzőedényt, nem megfelelő súrolószivacsot vagy tisztítószerrel használ.	Használjon lapos és sima aljú főzőedényt. Lásd a „Megfelelő főzőedény kiválasztása” című részt az „Első lépések” fejezetben.

Egyéb információk

Ártalmatlanítással kapcsolatos megfontolások



Ha az Ön országában jogszabály vonatkozik az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítására, akkor ez a szimbólum a terméken vagy a csomagoláson azt jelzi, hogy a terméket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. Ehelyett el kell juttatni egy elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőpontra. Ha a szabályoknak megfelelően ártalmatlanítja, akkor megvédi a környezetet és embertársai egészségét a negatív következményektől. A termék újrahasznosításával és ártalmatlanításával kapcsolatos információkért forduljon a helyi hatósághoz vagy a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz.

Gyártó & Importőr (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlin, Németország

Kapcsolat: info@klarstein.com

Nagy-Britannia esetében:

A Chal-Tec GmbH ezennel kijelenti, hogy a berendezés megfelel a vonatkozó jogszabályi követelményeknek. A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege elérhető a következő internetes címen:
<http://use.berlin>



LV

LV

Saturs

Drošības informācija

Pirmā lietošana

Piemērotu virtuves trauku izvēle

Gatavošanas norādījumi

Tīrīšana un apkope

Traucējummeklēšana

Cita informācija

Drošības informācija

Pirms ierīces uzstādīšanas vai lietošanas rūpīgi izlasiet visus drošības norādījumus. Saglabājiet šo instrukciju turpmākai uzziņai un nododiet to jebkurai nākamajai lietotājai. Pārliecinieties, ka instrukcija ir pieejama ikvienam, kas lieto ierīci, un ka viņi to ir izlasījuši un sapratuši.

Drošības informācijas neievērošana var apdraudēt jūsu veselību un dzīvību, kā arī izraisīt kaitējumu cilvēkiem un mantai.



BRĪDINĀJUMS

- Ierīce un tai piekļūstamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- **Nepieskarieties** vārīšanas zonām.
- **Bērniem**, kas jaunāki par 8 gadiem, jāuzturas tālāk no ierīces, **ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti**.
- Neuzraudzīta ēdiena gatavošana uz plīts virsmas ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku. **NEKAD nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni**, bet izslēdziet ierīci un pēc tam apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.
- Nekad neatstājiet cepšanu neuzraudzītu.
- Ja stikla virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla, lai izvairītos no elektrošoka.



UZLIESMOJOŠS

Ugunsgrēka risks:

- Neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Neizmantojiet tvaika tīrītājus.



UZMANĪBU

- Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
- Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā pilnvarotam servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no bīstamības.

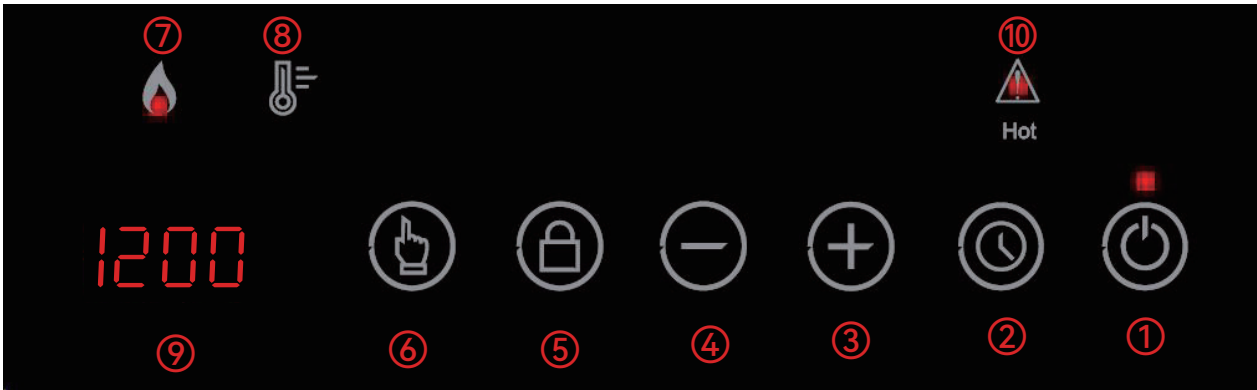
- Nedarbiniet ierīci ar ārēju taimeru vai tālvadības sistēmu.

- Darbības traucējumu gadījumā atvienojiet ierīci no elektrotīkla un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. Neatveriet ierīci.
- Neizmantojiet plīti telpas apsildīšanai.
- Ievērojiet piesardzību, pievienojot elektroierīces elektrotīklam plīts tuvumā.
- Pieslēguma vadi nedrīkst saskarties ar karsto virsmu.
- Pārkarsuši tauki un eļļa ātri aizdegas.
- Gatavojot ēdienu taukos vai eļļā, uzmaniet gatavošanas procesu.
- Pēc lietošanas izslēdziet vārīšanas zonas.
- Vienmēr uzturiet vadības paneļus tīrus un sausus.
- Nekad nenovietojiet uz plīts uzliesmojošus priekšmetus.
- Zem plīts esošajā atvilktnē nedrīkst glabāt uzliesmojošus priekšmetus vai aerosola baloniņus.

Drošība tīrīšanas laikā

- Pirms tīrīšanas vienmēr izslēdziet ierīci.
- Drošības apsvērumu dēļ nekad netīriet ierīci ar tvaika strūklu vai augstspiediena tīrītāju.
- Tīriet plīti saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajām apkopes un tīrīšanas instrukcijām.

Pirmā lietošana



Nr.	Darbības režīms	Nr.	Darbības režīms
1	Ieslēgšanas/izslēgšanas poga ar indikatoru	6	Funkciju poga (var izvēlēties dažādas gatavošanas izvēlnes)
2	Taimera poga ar indikatoru	7	Jaudas gatavošanas režīma indikators
3	Ikona jaudas/temperatūras/laika palielināšanai	8	Temperatūras gatavošanas režīma indikators
4	Ikona jaudas/temperatūras/laika samazināšanai	9	LED displeja lodziņš

Nr.	Darbības režīms	Nr.	Darbības režīms
5	Bloķēšanas poga ar indikatoru	10	Karstuma indikators

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

1. Ievietojiet kontaktdakšu piemērotā sienas kontaktligzdā. Kad ierīcei tiek pievadīta strāva, displejs un visi vadības paneļa indikatori īsi iedegsies, un atskanēs viens skaņas signāls.
2. Displejā mirgos **[oF]** kopā ar **[On/Off]** indikatoru. Tas nozīmē, ka ierīce ir pievienota strāvas padevei un atrodas izslēgtā režīmā.
3. Nospiediet taustiņu **[On/Off]** vienu reizi. Displejā parādīsies **[on]**, un ierīce pāries izvēles režīmā. Indikators virs taustiņa **[On/Off]** paliek iedegts.
4. Nospiediet nepieciešamo funkcijas taustiņu, lai sāktu darbību. Lietošanas laikā degs karstuma indikators.
5. Pēc gatavošanas nospiediet taustiņu **[On/Off]**, lai apturētu darbību un izslēgtu ierīci.
6. Pēc izslēgšanas, ja stikla plāksnes temperatūra pārsniedz 60 °C, displejā parādīsies **[Hot]** un mirgos kopā ar **[Hot]** indikatoru un **[On/Off]** indikatoru. Tas brīdina, ka stikla plāksne joprojām ir karsta.
7. Indikators **[Hot]** nodzīsies, un displejā atkal parādīsies **[oF]**, kad temperatūra nokritīsies zem 60 °C. Tas nedrīkstētu ilgt vairāk par 30 minūtēm.

Funkciju izmantošana

Jaudas režīms

1. Nospiediet taustiņu **[Function]** vienu reizi. Iedegsies **[Power]** indikators, un displejā parādīsies **[1400]**. Tas nozīmē, ka ierīce darbojas ar noklusējuma jaudas līmeni 1400 W. (Jaudas līmenis atkarīgs no izstrādājuma, 1400 ir parādīts kā piemērs)
2. Nospiediet taustiņu **[+]** vai **[-]**, lai iestatītu vēlamo jaudas līmeni.

Temperatūras režīms

1. Nospiediet taustiņu **[Function]**, līdz iedegas indikators **[Temp.]**. Displejā parādīsies **[600°]**. Tas nozīmē, ka ierīce darbojas ar noklusējuma temperatūru 600 °C. (Temperatūras diapazons atkarīgs no

izstrādājuma, 600 ir parādīts kā piemērs). Šī temperatūra ir sildelementa temperatūra, nevis gatavošanas temperatūra poda/pannas iekšpusē.

2.

Nospiediet taustiņu **[+]** vai **[-]**, lai iestatītu vēlamo temperatūras līmeni.

Taimera funkcija

1.

Pēc gatavošanas režīma izvēles nospiediet taustiņu **[Timer]**, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.

2.

Iedegsies taimera indikators, un displejā parādīsies **[0:30]**.

3.

Nospiediet taustiņu **[+]** vai **[-]**, lai iestatītu vēlamo laiku. Nospiediet un turiet taustiņu, lai ātri pielāgotu laiku 10 minūšu soļos.

4.

Taimeri var iestatīt no 1 minūtes līdz 3 stundām.

5.

Pēc laika iestatīšanas nospiediet taustiņu **[Timer]** vienu reizi, lai apstiprinātu, vai uzgaidiet, līdz displejs pārstāj mirgot.

6.

Kad atskaite beidzas, atskanēs skaņas signāls. Ierīce apturēs darbību un automātiski izslēgsies.

7.

Lai atceltu taimeri, nospiediet taustiņu **[On/Off]**, lai izslēgtu ierīci, nospiediet un turiet taustiņu **[Timer]**, lai izietu no taimera iestatīšanas, vai nospiediet taustiņu **[Function]**, lai pārslēgtos uz citu gatavošanas režīmu.

Bloķēšanas funkcija

1.

Lai aktivizētu bērnu drošības bloķēšanu, nospiediet un turiet taustiņu **[Lock]** 3 sekundes. Atskanēs skaņas signāls, displejā parādīsies **[Loc]**, un iedegsies bērnu drošības bloķēšanas indikators.

2.

Kad bērnu drošības bloķēšana ir aktīva, ierīce ir bloķēta. Nevar darboties neviens taustiņš, izņemot taustiņu **[On/Off]**.

3.

Lai deaktivizētu bloķēšanu, nospiediet un turiet taustiņu **[Lock]** 3 sekundes, vai nospiediet taustiņu **[On/Off]**, lai izslēgtu ierīci.

Piemērotu virtuves trauku izvēle

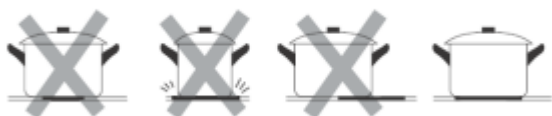
Lai gatavošana būtu droša un efektīva, izvēlieties trauku šādi:

- Var izmantot jebkuru katlu vai pannu, taču, lai pasargātu stikla virsmu un nodrošinātu optimālu siltuma pārnei, izvēlieties traukus ar līdzenu, gludu dibenu.
- Neizmantojiet katlus ar vaļīgiem rokturiem vai vākiem, kas izvirzās ārpus gatavošanas zonas malas (apgāšanās risks).
- Nekad nenovietojiet tukšas pannas uz karstas zonas — tas var sabojāt gan pannu, gan plīti.
- Pirms lietošanas notīriet dibenu, lai novērstu netīrumus vai mitrumu, kas var traucēt siltuma pārnei vai saskrāpēt stiklu.

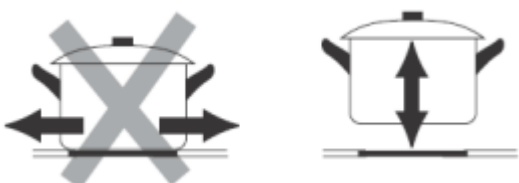
Neizmantojiet traukus ar nelīdzenām malām vai izliektu dibenu.



Pārliecinieties, ka pannas dibens ir gluds, tas cieši piekļaujas stiklam un ir tāda paša izmēra kā gatavošanas zona. Ja izmantosiet mazāku katlu, efektivitāte var būt zemāka nekā gaidīts. Vienmēr novietojiet pannu gatavošanas zonas centrā.



Vienmēr paceliet pannas no plīts virsmas. Nebīdiet tās, jo tās var saskrāpēt stiklu.



Gatavošanas norādījumi



UZLIESMOJOŠS

Ugunsgrēka risks! Cepot esiet uzmanīgi, jo eļļa un tauki uzkarst ļoti ātri, it sevišķi, izmantojot paātrinātājfunkciju. Ļoti augstā temperatūrā eļļa un tauki var pašaiizdegties.

Vārīšanas un enerģijas taupīšanas padomi

- Uzvāriet šķidrumu līdz stipram vārīšanās punktam, pēc tam samaziniet uz vidēju karsēšanas pakāpi.
- Izmantojiet tikai nepieciešamo minimālo šķidruma vai tauku daudzumu.
- Sāciet ar augstu karsēšanas pakāpi, pēc tam pazeminiet iestatījumu, tiklīdz ēdiens sāk vārīties.
- Izmantojiet trauku, kura diametrs precīzi atbilst gatavošanas zonas diametram un kuram ir plakans, gluds pamats.
- Izmantojiet vāku, lai saglabātu siltumu, samazinātu gatavošanas laiku un taupītu enerģiju.
- Izslēdziet zonas dažas minūtes pirms gatavošanas beigām, lai izmantotu atlikušo siltumu.

Sautēšana un rīsu vārīšana

- Sautējiet apmēram 85 °C temperatūrā — mazi burbulīši paceļas reti.
- Ideāli piemērots zupām, sautējumiem un smalkām mērcēm (biezinātām ar olām vai miltiem), lai attīstītu garšu, ēdienu nepārvārot.
- Rīsiem (uzsūkšanas metode) var būt nepieciešams iestatījums nedaudz virs zemākā, lai pagatavotu ieteicamajā laikā.

Steika apcepšana

- Ļaujiet steikam apmēram 20 minūtes pastāvēt istabas temperatūrā.
- Uzkarsējiet uz augstas pakāpes pannu ar biezu pamatu.
- Viegli apsmērējiet steiku ar eļļu no abām pusēm; pievienojiet nedaudz eļļas pannā.
- Ievietojiet steiku pannā un apcepiet, to nekustinot; apgrieziet vienu reizi. Gatavošanas laiks ir atkarīgs no biezuma un vēlamās izceptības pakāpes (aptuveni 2–8 minūtes katrā pusē). Piespiediet steiku: jo cietāks, jo vairāk izcepts.
- Pirms pasniegšanas ļaujiet steikam dažas minūtes atpūsties uz silta šķīvja, lai saglabātu sulīgumu.

Vokošana (Stir-Frying)

- Izmantojiet plakana pamata voku vai lielu cepešpannu, kas piemērota keramikas vai indukcijas plītij.
- Sagatavojiet visas sastāvdaļas un piederumus iepriekš — gatavošana notiek ātri. Lielākiem daudzumiem gatavojiet mazākās porcijās.
- Uzkarsējiet pannu uz augstas pakāpes 1–2 minūtes.

- Pievienojiet 2 ēdamkarotes eļļas; karsējiet, līdz tā sāk mirdzēt.
- Pievienojiet dārzeņus; nepārtraukti maisiet, līdz tie ir karsti, bet joprojām kraukšķīgi.
- Samaziniet karsēšanas pakāpi, ievietojiet atpakaļ gaļu un pievienojiet mērces.
- Viegli apmaisiet, līdz viss ir uzkaisēts, un uzreiz pasniedziet.

Karsēšanas iestatījumi

Piezīme: Zemāk norādītie iestatījumi ir tikai vadlīnijas. Precīzs iestatījums būs atkarīgs no vairākiem faktoriem, tostarp no izmantotajiem traukiem un gatavojamā ēdiena daudzuma. Eksperimentējiet ar plīti, lai atrastu jums vispiemērotākos iestatījumus.

Jaudas līmeņa piemērotība

Jaudas līmenis	Piemērotība
1–2	• Maigai neliela ēdiena daudzuma sildīšanai • Šokolādes, sviesta un ātri piedegošu produktu kausēšanai • Viegļai sautēšanai • Lēnai sildīšanai
3–4	• Uzsildīšanai • Straujai sautēšanai • Rīsu vārīšanai
5–6	• Pankūkām
7–8	• Apcepšanai • Makaronu vārīšanai
9–10	• Ātrajai cepšanai (stir-fry) • Apcepšanai augstā temperatūrā • Zupas uzvārīšanai • Ūdens vārīšanai

Tīrīšana un apkope



ELEKTROTRIECIENA RISKS

- Elektrošoka un savainojumu risks! Pirms jebkādu apkopes vai tīrīšanas darbu veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pārliedziniet, ka ierīce ir pilnībā atdzisusi.
- Nelejiet aukstus šķidrumus uz karstas plīts virsmas. Strauja atdzišana var izraisīt tvaika “uzliesmojumu”, kas var saplaisināt vai sašķelt stiklu un izmest karstu tvaiku, radot smagus apdegumus un savainojumus.

- Vienmēr pārliedziniet, ka ierīce nav karsta un ka nedeg neviens no karstas virsmas “H” brīdinājumiem.
- Nekad netīriet ierīci lietošanas laikā vai kamēr tā ir karsta, jo tas var izraisīt smagus apdegumus un sabojāt stiklkeramikas virsmu.
- Notīriet no plīts virsmas izšļakstīto šķidrumu iespējami drīz pēc katras lietošanas reizes, izmantojot mīkstu drānu vai virtuves papīru. Vienmēr pārliedziniet, ka virsma ir pietiekami atdzisusi pirms tīrīšanas. Ja netīrumi ir sažuvuši, varat izmantot speciālu stiklkeramikas tīrīšanas līdzekli, kas ir pieejams lielākajā daļā lielveikalu.
- Netīriet ierīci ar augstspiediena tīrītāju.
- Netīriet ierīci ar tvaiku.
- Neizmantojiet citus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un/vai metāla sūkli u. tml., jo tie var saskrāpēt plīts stiklkeramikas virsmu.
- Izmantojiet tikai speciālus stiklkeramikas tīrīšanas līdzekļus.

17

Ko?	Kā?	Svarīgi padomi
Ikdienas traipi pirkstu nospiedumi, ūdens traipi	1. Izslēdziet plīts virsmu un ļaujiet tai atdzist. 2. Izsmidziniet vai uzklājiet nelielu daudzumu stikla keramikas tīrīšanas līdzekļa. 3. Noslaukiet ar mīkstu drānu vai papīra dvieli, līdz virsma ir sausa. 4. Ieslēdziet plīts virsmu.	• Nekad neizmantojiet abrazīvus sūkļus, tērauda vati vai spēcīgas ķīmikālijas, piemēram, balinātāju vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus. Tie var saskrāpēt vai padarīt stiklu blāvu. • Vienmēr pilnībā noņemiet tīrīšanas līdzekļa un netīrumu paliekas, lai novērstu paliekošu traušu veidošanos.

Ko?	Kā?	Svarīgi padomi
Pārvārījušies šķidrumi un izlijis cukurs	1. Izslēdziet plīts virsmu un ļaujiet attiecīgajai vietai nedaudz atdzist. Tā joprojām var būt silta. 2. Uzmanīgi nokasiet mīkstinātos atlikumus ar stikla keramikai piemērotu skrāpi, turot to 30° leņķī. 3. Notīriet ar mīkstu drānu un tīrīšanas līdzekli. 4. Ieslēdziet plīts virsmu.	• Izlijušos produktus notīriet nekavējoties. Piekaltis cukurs var izraisīt iedobes vai plaisas stiklā, ja tas pārāk ilgi paliek uz virsmas. • Skrāpja asmens ir ass. Glabājiet to bērniem nepieejamā vietā un droši novietojiet.
Izlijis šķidrums uz skārienvadības paneļa	1. Izslēdziet plīts virsmu un atvienojiet to no elektrotīkla. 2. Uzsūciet izlijušo šķidrumu no vadības elementiem ar mitru drānu bez plūksnām. 3. Rūpīgi nosusiniet ar papīra dvieli. 4. Ieslēdziet plīts virsmu.	• Ja paliek mitrums, plīts virsma var raidīt skaņas signālu vai automātiski izslēgties. • Nekad nelietojiet plīts virsmu, ja vadības elementi ir mitri. Pagaidiet, līdz tie ir pilnībā nožuvuši.
Grūti notīrāmi traipi piedeguma pēdas, taukaini nosēdumi	1. Izslēdziet plīts virsmu un ļaujiet tai atdzist. 2. Uzklājiet specializētu stikla keramikas tīrīšanas līdzekli saskaņā ar produkta norādījumiem. 3. Izmantojiet mīkstu, neabrazīvu sūkli. Neizmantojiet tērauda vati. 4. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet. 5. Ieslēdziet plīts virsmu.	• Vispirms pārbaudiet tīrīšanas līdzekli nelielā laukumā. • Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus uz amonjaka vai citrusaugļu bāzes, jo tie var kordināt stiklu.
Ikdienas kopšana	• Vienmēr noslaukiet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos. • Uzturiet virtuves piederumu un trauku pamatnes tīras. Smilšu graudi var saskrāpēt stiklu. • Nevelciet traukus pa virsmu. Paceliet tos, lai novērstu skrāpējumus.	• Regulāra un saudzīga tīrīšana aizsargā virsmu un nodrošina sensoru uzticamu darbību.

Traucējummeklēšana

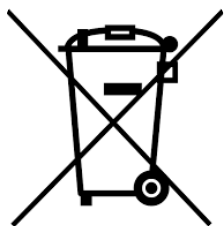
Ja ierīces darbībā rodas problēmas, skatiet tālāk esošo tabulu, kurā norādītas biežāk sastopamās problēmas un ieteicamie risinājumi. Pirms iekšējo daļu pārbaudes vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Elektrisko remontdarbu gadījumā vai tad, ja problēma saglabājas, sazinieties ar kvalificētu tehniķi vai ražotāja servisa centru – nemēģiniet patstāvīgi remontēt elektriskās sastāvdaļas.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Iespējamais risinājums
Displejā nekas netiek rādīts / nav strāvas padeves Plīts virsma nedarbojas	• Ir nostrādājis vai izslēgts barošanas ķēdes aizsargslēdzis. • Plīts virsma nav pievienota elektrotīklam vai ir izdedzis drošinātājs.	Iespējams, ir noticis elektroenerģijas padeves pārtraukums. Ja ne, pārliedziniet, ka plīts virsma ir pievienota un ieslēgta. Pārbaudiet, vai drošinātājs vai automātslēdzis ir ieslēgts vai nav bojāts. Ja problēma saglabājas, sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
	Taimerī iestatītais laiks ir beidzies.	Iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies, un ierīce ir automātiski izslēgusies.
	Uz vadības paneļa ir izlijis šķidrums. Automātiskā pārplūdes aizsardzība ir izslēgusi plīts virsmu.	Notīriet vadības paneli. Skatiet sadaļu „Tīrīšana un kopšana”.
Funkciju pogas nereaģē vai tās ir ļoti grūti lietot	Pogas ir bloķētas, jo ir aktivizēta bērnu drošības funkcija. Taimera displejā tiek rādīts „Loc”.	Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju. Skatiet sadaļas „Citas funkcijas” apakšsadaļu „Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana”.
	Uz vadības paneļa ir plāna ūdens kārtā vai mitra drāna, un ir aktivizēta automātiskā pārplūdes aizsardzība.	Pārbaudiet, vai pogas ir sausas, un, ja nepieciešams, noslaukiet tās.
	Jūs izmantojat pirksta galu, nevis pirksta spilventiņu.	Izmantojiet pirksta spilventiņu.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Iespējamais risinājums
Pēc gatavošanas displejā tiek rādīts „Hot”	Ir aktivizēta automātiskā atlikušā siltuma brīdinājuma drošības funkcija.	Tas ir normāli. Plīts virsma ir aprīkota ar drošības funkcijām, kas brīdina par atlikušo siltumu. Brīdinājums paliek aktīvs, līdz virsma ir pietiekami atdzisusi, lai tai varētu droši pieskarties.
Pēc izslēgšanas plīts virsmas ventilators vēl kādu laiku turpina darboties	Ventilatora turpmāka darbība pilnībā atdzesē plīts virsmu.	Tas ir normāli. Ventilatora pēcdarbība nav kļūme, bet nepieciešama plīts virsmas dzesēšanas funkcija.
Stikls tiek saskrāpēts	Tiek izmantoti trauki ar raupjām malām, nepiemērots abrazīvs sūklis vai nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet traukus ar plakanu un gludu pamatni. Skatiet sadaļas „Darba sākšana” apakšsadaļu „Piemērotu trauku izvēle”.

Cita informācija

Apsvērumi par utilizāciju



Ja jūsu valstī pastāv tiesiskais regulējums attiecībā uz elektrisko un elektronisko ierīču utilizāciju, šis simbols uz izstrādājuma vai iepakojuma norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. Tā vietā tas jānodod savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Utilizējot to atbilstoši noteikumiem, jūs sargājat vidi un savu līdzcilvēku veselību no negatīvām sekām. Lai iegūtu informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi un utilizāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību vai sadzīves atkritumu apsaimniekošanas dienestu.

Ražotājs un importētājs (Apvienotā Karaliste)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlīne, Vācija

Kontakti: info@klarstein.com

Lielbritānijai:

Ar šo Chal-Tec GmbH paziņo, ka iekārta atbilst attiecīgajām normatīvo aktu prasībām. Pilns atbilstības deklarācijas un atbilstības paziņojuma teksts ir pieejams šādā interneta adresē:

<http://use.berlin>



LT

LT

LT

Turinys

Saugos informacija

Pirmasis naudojimas

Tinkamų virtuvės indų pasirinkimas

Gaminimo instrukcijos

Valymas ir priežiūra

Trikčių šalinimas

Kita informacija

Saugos informacija

Prieš montuodami ar naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite visus saugos nurodymus. Šį vadovą laikykite, kad galėtumėte pasinaudoti juo vėliau, ir perduokite jį kitam prietaiso naudotojui. Vadovas turi būti pasiekiamas visiems, kurie naudojami prietaisu, ir jie turi jį perskaityti bei suprasti. Neatsižvelgus į saugos informaciją, gali kilti pavojus jūsų sveikatai ir gyvybei, taip pat gali būti padaryta žala asmenims ir turtui.



ĮSPĖJIMAS

- Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista.
- **Nelieskite** kaitvietių.
- **Vaikus** iki 8 metų laikykite atokiau, **išskyrus atvejus, kai jie yra nuolat prižiūrimi**.
- Neprižiūrimas maisto gaminimas ant viryklės su taukais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. **NIEKADA nebandykite gesinti gaisro vandeniu**, bet išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba priešgaisrine antklode.
- Niekada nepalikite kepimo be priežiūros.
- Jei stiklo paviršius įskilo, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio.



DEGUS

Gaisro pavojus:

- Nedėkite daiktų ant kaitlentės.
- Nenaudokite garinių valymo prietaisų.



ATSARGIAI

- Kepimo procesą būtina prižiūrėti. Trumpalaikis kepimo procesas turi būti prižiūrimas nuolat.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba kitas kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.

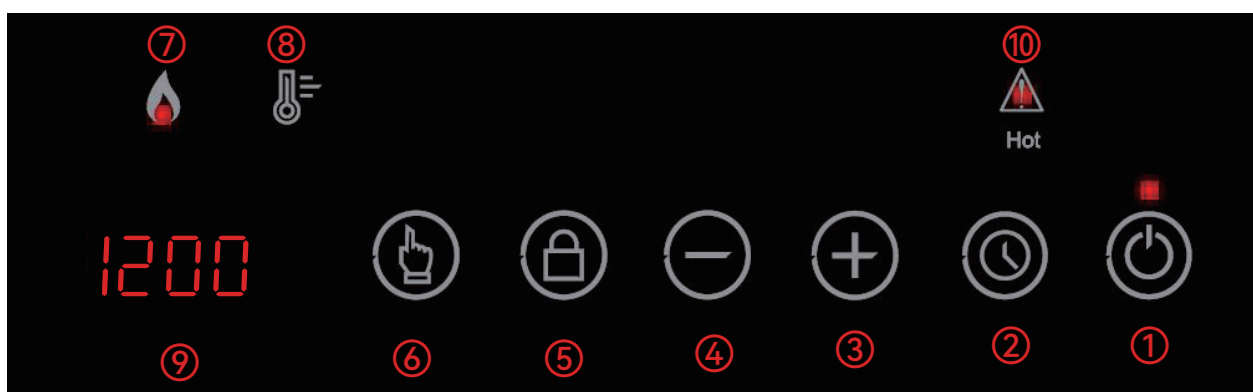
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.
- Įrenginio gedimo atveju atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Neatidarykite prietaiso.

- Nenaudokite kaitlentės patalpai šildyti.
- Būkite atsargūs jungdami elektros prietaisus netoli kaitlentės.
- Prijungimo laidai neturi liestis su kaitusiu paviršiumi.
- Perkaitę taukai ir aliejus greitai užsidega.
- Ruošdami maistą taukuose ar aliejuje, prižiūrėkite jį viryklės veikimo metu.
- Pasinaudoję kaitvietėmis, jas išjunkite.
- Valdymo skydelius visada laikykite švarius ir sausus.
- Niekada nedėkite degių daiktų ant kaitlentės.
- Kaitlentės apatinėje stalčiuje negalima laikyti degių daiktų ar aerosolinių balionėlių.

Sauga valant prietaisą

- Prieš valydami prietaisą, visada jį išjunkite.
- Saugumo sumetimais nevalykite prietaiso garų srove arba aukšto slėgio valymo įrenginiu.
- Valykite kaitlentę laikydamiesi šiame vadove pateiktų priežiūros ir valymo instrukcijų.

Pirmasis naudojimas



Nr.	Veikimo režimas	Nr.	Veikimo režimas
1	Ijungimo / išjungimo mygtukas su indikatoriumi	6	Funkcijos mygtukas (galima pasirinkti skirtingus gaminimo meniu)
2	Laikmačio mygtukas su indikatoriumi	7	Galios gaminimo režimo indikatorius
3	Piktograma galiai / temperatūrai / laikui didinti	8	Temperatūros gaminimo režimo indikatorius
4	Piktograma galiai / temperatūrai / laikui mažinti	9	LED ekranas
5	Užrakto mygtukas su indikatoriumi	10	Karščio indikatorius

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

1. Įkiškite kištuką į tinkamą sieninį lizdą. Kai prietaisas gauna elektros srovę, ekranas ir visos valdymo skydelio indikacinės lemputės trumpai užsidegs, pasigirs vienas pyptelėjimas.
2. Ekrane sumirksės **[oF]** kartu su **[On/Off]** indikacine lempute. Tai reiškia, kad prietaisas prijungtas prie maitinimo šaltinio ir yra išjungimo režime.
3. Vieną kartą paspauskite **[On/Off]** mygtuką. Ekrane atsiras **[on]**, ir prietaisas persijungs į pasirinkimo režimą. Virš **[On/Off]** mygtuko esantis indikatorius toliau šviečia.
4. Norėdami pradėti naudojimą, paspauskite norimą funkcijos mygtuką. Naudojimo metu šviesis kaitimo indikatorius.
5. Baigę gaminti, paspauskite **[On/Off]** mygtuką, kad sustabdytumėte naudojimą ir išjungtumėte prietaisą.
6. Išjungus prietaisą, jei stiklo plokštės temperatūra yra didesnė nei 60 °C, ekrane sumirksės **[Hot]** kartu su **[Hot]** indikacine lempute ir **[On/Off]** indikacine lempute. Tai perspėja, kad stiklo plokštė vis dar karšta.
7. **[Hot]** indikatorius užges, o ekrane vėl atsiras **[oF]**, kai temperatūra nukris žemiau 60 °C. Tai neturėtų užtrukti ilgiau nei 30 minučių.

Funkcijų naudojimas

Galios režimas

1. Vieną kartą paspauskite **[Function]** mygtuką. Užsidegs **[Power]** indikatorius, o ekrane atsiras **[1400]**. Tai reiškia, kad prietaisas veikia numatytuoju 1400 W galios lygiu. (Galios lygis priklauso nuo pasirinkto indo, 1400 pateikta kaip pavyzdys)
2. Paspauskite **[+]** arba **[-]** mygtuką, kad nustatytumėte norimą galios lygį.

Temperatūros režimas

1. Paspauskite **[Function]** mygtuką tiek kartų, kol užsidegs **[Temp.]** indikatorius. Ekrane atsiras **[600°]**. Tai reiškia, kad prietaisas veikia numatyta 600 °C temperatūra. (Temperatūros diapazonas priklauso nuo pasirinkto indo, 600 pateikta kaip pavyzdys). Šis temperatūros rodmuo yra kaitinimo elemento temperatūra, o ne gaminimo temperatūra puode/keptuvėje.
2. Paspauskite **[+]** arba **[-]** mygtuką, kad nustatytumėte norimą temperatūros lygį.

Laikmačio funkcija

1. Pasirinkę gaminimo režimą, paspauskite **[Timer]** mygtuką, kad nustatytumėte norimą gaminimo laiką.
2. Užsidegs laikmačio indikatorius, o ekrane atsiras **[0:30]**.
3. Paspauskite **[+]** arba **[-]** mygtuką, kad nustatytumėte norimą laiką. Paspaudę ir palaikę mygtuką, laiką galėsite koreguoti greičiau, po 10 minučių žingsniais.
4. Laikmatį galima nustatyti nuo 1 minutės iki 3 valandų.
5. Nustatę laiką, vieną kartą paspauskite **[Timer]** mygtuką, kad patvirtintumėte, arba palaukite, kol ekranas nustos mirksėti.
6. Kai atgalinis skaičiavimas pasibaigs, pasigirs pyptelėjimas. Prietaisas sustabdys darbą ir automatiškai išsijungs.
7. Norėdami atšaukti laikmatį, paspauskite **[On/Off]** mygtuką, kad išjungtumėte prietaisą, paspauskite ir palaikykite **[Timer]** mygtuką, kad išeitumėte iš laikmačio nustatymo, arba paspauskite **[Function]** mygtuką, kad persijungtumėte į kitą gaminimo režimą.

Užrakto funkcija

1. Norėdami įjungti apsaugą nuo vaikų, paspauskite ir 3 sekundes palaikykite **[Lock]** mygtuką. Pasigirs pyptelėjimas, ekrane atsiras **[Loc]**, ir užsidegs apsaugos nuo vaikų indikatorius.
2. Kai apsauga nuo vaikų įjungta, prietaisas yra užblokuotas. Negalima naudoti nė vieno mygtuko, išskyrus **[On/Off]** mygtuką.
3. Norėdami išjungti užraktą, paspauskite ir 3 sekundes palaikykite **[Lock]** mygtuką, arba paspauskite **[On/Off]** mygtuką, kad išjungtumėte prietaisą.

Tinkamų virtuvės indų pasirinkimas

Norėdami užtikrinti saugų ir efektyvų gaminimą, indus rinkitės vadovaudamiesi šiomis rekomendacijomis:

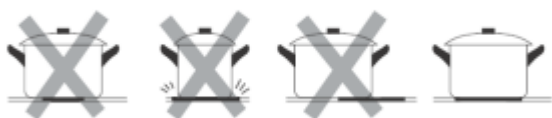
- Galima naudoti bet kokį puodą ar keptuvę, tačiau, norėdami apsaugoti stiklo paviršių ir optimizuoti šilumos perdavimą, rinkitės plokščiu, lygiu dugnu turinčius indus.

- Nenaudokite puodų su atsilaisvinusiomis rankenomis ar dangčiais, kurie kyšo už kaitvietės ribų (apvirtimo pavojus).
- Niekada nedėkite tuščių keptuvių ant įkaitusios kaitvietės — tai gali sugadinti tiek keptuvę, tiek kaitlentę.
- Prieš naudodami, nuvalykite indų dugną, kad pašalintumėte purvo daleles ar drėgmę, galinčias trukdyti šilumos perdavimui arba subraižyti stiklą.

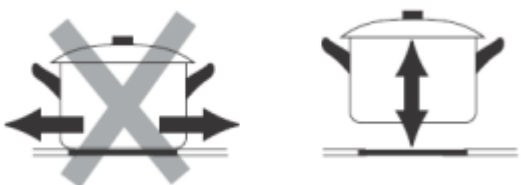
Nenaudokite indų su nelygiais kraštais ar išgaubtu dugnu.



Įsitikinkite, kad keptuvės dugnas yra lygus, glaudžiai priglunda prie stiklo ir yra tokio pat dydžio kaip kaitvietė. Naudojant mažesnę puodą, efektyvumas gali būti mažesnis nei tikėtasi. Visada centruokite indą kaitvietės viduryje.



Indus nuo kaitlentės visada kelkite, o ne stumkite, — priešingu atveju galite subraižyti stiklą.



Gaminimo instrukcijos



DEGUS

Gaisro pavojus! Kepdami būkite atsargūs, nes aliejus ir riebalai kaista greitai, ypač naudojant pagreitinimo funkciją. Esant labai aukštai temperatūrai, aliejus ir riebalai gali savaime užsidegti.

Virimo ir energijos taupymo patarimai

- Užvirinkite skystį, tada sumažinkite kaitrą iki vidutinės.
- Naudokite tik mažiausią būtiną skysčio arba riebalų kiekį.
- Pradėkite gaminti aukštą kaitrą, o maistui užvirus sumažinkite nustatymą.
- Naudokite indus, kurių skersmuo tiksliai atitinka kaitvietės skersmenį ir kurių dugnas yra plokščias bei lygus.
- Naudokite dangtį, kad sulaikytumėte šilumą, sutrumpintumėte gaminimo laiką ir taupytumėte energiją.
- Išjunkite kaitvietes likus kelioms minutėms iki gaminimo pabaigos, kad išnaudotumėte likutinę šilumą.

Lėtas virimas ir ryžių gaminimas

- Virkite maždaug 85 °C temperatūroje, kai maži burbuliukai į paviršių kyla retai.
- Šis būdas idealiai tinka sriuboms, troškiniams ir švelniems padažams, tirštintiems kiaušiniams arba miltams, nes leidžia išryškinti skonį neperverdant maisto.
- Gaminant ryžius sugėrimo būdu gali reikėti šiek tiek didesnio nei mažiausias kaitros nustatymo, kad ryžiai išvirtų per rekomenduojamą laiką.

Kepsnio apkepimas

- Palikite kepsnį kambario temperatūroje maždaug 20 minučių.
- Įkaitinkite keptuvę storu dugnu naudodami didelę kaitrą.
- Lengvai patepkite abi kepsnio puses aliejumi ir į keptuvę įpilkite šiek tiek aliejaus.
- Įdėkite kepsnį į keptuvę ir apkepkite jo nejudindami. Apverskite tik vieną kartą. Gaminimo laikas priklauso nuo kepsnio storio ir pageidaujamo iškepimo lygio, maždaug 2–8 minutės kiekvienai pusei. Paspauskite kepsnį: kuo jis tvirtesnis, tuo labiau iškepęs.
- Prieš patiekdami palaikykite kepsnį kelias minutes ant šiltos lėkštės, kad jame išliktų sultys.

Greitas kepimas maišant

- Naudokite plokščiadugnę kunišką keptuvę arba didelę keptuvę, tinkamą keraminei arba indukcinei kaitlentei.

- Iš anksto paruoškite visus ingredientus ir įrankius, nes gaminimas vyksta greitai. Jei gaminate didelį kiekį, gaminkite mažesnėmis porcijomis.
- Įkaitinkite keptuvę didele kaitra 1–2 minutes.
- Įpilkite 2 valgomuosius šaukštus aliejaus ir kaitinkite, kol jis pradės blizgėti.
- Sudėkite daržoves ir nuolat maišykite, kol jos įkais, bet išliks traškios.
- Sumažinkite kaitrą, grąžinkite mėsą į keptuvę, jei ją naudojate, ir supilkite padažus.
- Atsargiai maišykite tik tol, kol viskas gerai įkais, tada iškart patiekite.

Kaitros nustatymai

Pastaba: Toliau pateikti nustatymai yra tik rekomendacinio pobūdžio. Tikslus nustatymas priklausys nuo įvairių veiksnių, įskaitant naudojamus indus ir gaminamo maisto kiekį. Išbandykite skirtingus kaitlentės nustatymus ir pasirinkite jums tinkamiausius.

Galios lygio tinkamumas

Galios lygis	Tinkamumas
1–2	• Švelnus mažo kiekio maisto šildymas • Šokolado, sviesto ir greitai deginamų maisto produktų tirpinimas • Švelnus troškinimas • Lėtas šildymas
3–4	• Pašildymas • Intensyvus troškinimas • Ryžių virimas
5–6	• Lietiniai
7–8	• Skrudinimas • Makaronų virimas
9–10	• Greitas skrudinimas nuolat maišant • Apkepinimas • Sriubos užvirinimas • Vandens virinimas



ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- Elektros smūgio ir susižalojimo pavojus! Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros ar valymo darbus, atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo šaltinio ir įsitikinkite, kad prietaisas visiškai atvėso.
- Nepilkite šaltų skysčių ant karštos kaitlentės paviršiaus. Staigus aušinimas gali sukelti garų „protrūkį“, dėl kurio stiklas gali įtrūkti arba sudužti ir išsiveržti karštiesiems garams, o tai gali sukelti sunkius nudegimus ir sužalojimus.

- Visada įsitikinkite, kad prietaisas neįkaitęs ir kad nedega joks Karšto paviršiaus „H“ įspėjimas.
- Niekada nevalykite prietaiso, kai jis naudojamas, ir kai jis karštas, nes tai gali sukelti sunkius nudegimus ir pažeisti vitrokeraminį stiklą.
- Kaitlentės paviršiuje išsiliejusius skysčius nuvalykite kuo greičiau po kiekvieno naudojimo minkšta šluoste arba popieriniu virtuviniu rankšluosčiu. Prieš valydami visada įsitikinkite, kad paviršius yra pakankamai atvėsęs. Jei nešvarumai jau sudžiūvę, galite naudoti specialų vitrokeraminio stiklo ploviklį, kurį galima nusipirkti daugelyje prekybos centrų.
- Nevalykite prietaiso aukšto slėgio plovikliu.
- Nevalykite prietaiso garais.
- Nenaudokite kitų abrazyvinių ploviklių ir/arba metalinių šveistukų ir pan., kadangi jie gali subraižyti keraminio stiklo kaitlentės paviršių.
- Naudokite tik specialius vitrokeraminio stiklo ploviklius.

Kas?	Kaip?	Svarbūs patarimai
Kasdienės dėmės pirštų atspaudai, vandens dėmės	1. Išjunkite kaitlentę ir palaukite, kol ji atvės. 2. Užpurškite arba užtepkite nedidelį kiekį stiklo keramikos valiklio. 3. Nuvalykite minkšta šluoste arba popieriniu rankšluosčiu, kol paviršius bus sausas. 4. Įjunkite kaitlentę.	• Niekada nenaudokite abrazyvinių kempinių, plieninės vatos ar stiprių cheminių medžiagų, pavyzdžiui, baliklio ar orkaitės valiklių. Jie gali subraižyti arba išblukinti stiklą. • Visada visiškai pašalinkite likučius, kad nesusidarytų nuolatinių dėmių.

Kas?	Kaip?	Svarbūs patarimai
Išbėgę skysčiai ir išsiliejęs cukrus	1. Išjunkite kaitlentę ir leiskite vietai šiek tiek atvėsti. Ji vis dar gali būti šilta. 2. Atsargiai nugramdykite suminkštėjusius likučius stiklo keramikai tinkamu grandikliu, laikomu 30° kampu. 3. Nuvalykite minkšta šluoste ir valikliu. 4. Įjunkite kaitlentę.	• Išsiliejusius produktus pašalinkite nedelsdami. Per ilgai paliktas išdžiūvęs cukrus gali pažeisti stiklą, padarydamas įdubimų arba įtrūkimų. • Grandiklio ašmenys yra aštrūs. Laikykite jį vaikams nepasiekiamoje vietoje ir saugiai padėkite.
Išsiliejęs skystis ant jutiklinio valdymo skydelio	1. Išjunkite kaitlentę ir atjunkite ją nuo elektros tinklo. 2. Drėgna, pūkelių nepaliekančia šluoste sugerkite išsiliejusį skystį nuo valdymo elementų. 3. Kruopščiai nusauskite popieriniu rankšluosčiu. 4. Įjunkite kaitlentę.	• Jei liks drėgmės, kaitlentė gali pypsėti arba automatiškai išsijungti. • Niekada nenaudokite kaitlentės, jei valdymo elementai yra šlapi. Palaukite, kol jie visiškai išdžius.
Sunkiai pašalinamos dėmės pridegimo žymės, riebalinės plėvelės	1. Išjunkite kaitlentę ir palaukite, kol ji atvės. 2. Užtepkite specialaus stiklo keramikos valiklio, vadovaudamiesi gaminio instrukcijomis. 3. Naudokite minkštą, neabrazyvinę kempinę. Nenaudokite plieninės vatos. 4. Kruopščiai nuplaukite ir nusauskite. 5. Įjunkite kaitlentę.	• Pirmiausia išbandykite valiklį mažame plote. • Venkite amoniako arba citrusinių vaisių pagrindu pagamintų valiklių, nes jie gali pažeisti stiklą.
Kasdienė priežiūra	• Po kiekvieno naudojimo visada nuvalykite kaitlentę, kad nesikauptų nešvarumai. • Indų ir virtuvės įrankių dugnai turi būti švarūs. Smėlio grūdėliai gali subraižyti stiklą. • Netempkite indų paviršiumi. Juos pakelkite, kad išvengtumėte įbrėžimų.	• Reguliarus švelnus valymas apsaugo paviršių ir užtikrina patikimą jutiklių veikimą.

Trikčių šalinimas

Jei naudojant prietaisą kyla problemų, toliau pateiktoje lentelėje rasite dažniausias problemas ir rekomenduojamus sprendimus. Prieš tikrindami vidines dalis visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Jei reikia atlikti elektros remonto darbus arba problema išlieka, kreipkitės į kvalifikuotą techniką arba gamintojo techninės priežiūros centrą – nebandykite patys remontuoti elektrinių komponentų.

Problema	Galima priežastis	Galimas sprendimas
Ekrane nieko nerodoma / nėra maitinimo Kaitlentė neveikia	• Suveikė arba buvo išjungtas maitinimo grandinės pertraukiklis. • Kaitlentė neprijungta arba perdegė saugiklis.	Galėjo nutrūkti elektros tiekimas. Jei ne, įsitikinkite, kad kaitlentė prijungta prie elektros tinklo ir įjungta. Patikrinkite, ar įjungtas automatinis jungiklis ir ar neperdegė saugiklis. Jei problema išlieka, kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
	Baigėsi laikmačio laikas.	Nustatytas gamtinimo laikas baigėsi, todėl prietaisas automatiškai išsijungė.
	Ant valdymo skydelio išsiliejo skystis. Automatinė apsauga nuo išsiliejimo išjungė kaitlentę.	Nuvalykite valdymo skydelį. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.
Funkcijų mygtukai nereaguoja arba juos labai sunku valdyti	Mygtukai užrakinti, nes įjungtas užraktas nuo vaikų. Laikmačio ekrane rodoma „Loc“.	Išjunkite užraktą nuo vaikų. Žr. skyriaus „Kitos funkcijos“ dalį „Užrakto nuo vaikų išjungimas“.
	Ant valdymo skydelio yra plonas vandens sluoksnis arba drėgna šluostė, todėl suveikė automatinė apsauga nuo išsiliejimo.	Patikrinkite, ar mygtukai sausi, ir, jei reikia, juos nusauskite.
	Naudojate piršto galiuką, o ne piršto pagalvėlę.	Naudokite piršto pagalvėlę.
Po gamtinimo ekrane rodoma „Hot“	Suveikė automatinė įspėjimo apie likutinę šilumą saugos funkcija.	Tai normalu. Kaitlentėje įrengtos saugos funkcijos, įspėjančios apie likutinę šilumą. Įspėjimas lieka

Problema	Galima priežastis	Galimas sprendimas
		rodomas, kol paviršius pakankamai atvėsta ir jį galima saugiai liesti.
Išjungus kaitlentę, jos ventiliatorius dar kurį laiką veikia	Toliau veikiantis ventiliatorius visiškai atvėsina kaitlentę.	Tai normalu. Ventiliatoriaus veikimas po išjungimo nėra gedimas, o būtina kaitlentės aušinimo funkcija.
Stiklas braižosi	Naudojami indai šiurkščiais kraštais, netinkama abrazyvinė kempinė ar netinkamos valymo priemonės.	Naudokite indus plokščiu ir lygiu dugnu. Žr. skyriaus „Darbo pradžia“ dalį „Tinkamų indų pasirinkimas“.

Kita informacija

Pastabos dėl utilizavimo



Jeigu jūsu šalyje galioja teisės aktai dėl elektros ir elektroninių prietaisų utilizavimo, šis simbolis ant gaminio arba pakuotės reiškia, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis. Vietoj to jį reikia nugabenti į elektros ir elektroninės įrangos surinkimo punktą perdirbimui. Utilizuodami gaminių pagal galiojančias taisykles, saugote aplinką ir kitų žmonių sveikatą nuo neigiamų pasekmių. Norėdami gauti daugiau informacijos apie šio gaminio perdirbimą ir utilizavimą, kreipkitės į vietos valdžios instituciją arba buitinių atliekų tvarkymo tarnybą.

Gamintojas ir importuotojas (JK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlynas, Vokietija

Kontaktai: info@klarstein.com

Didžiajai Britanijai:

Šiuo dokumentu „Chal-Tec GmbH“ pareiškia, kad įranga atitinka susijusius teisinius reikalavimus. Visą atitikties deklaracijos ir atitikties pareiškimo tekstą galima rasti šiuo interneto adresu:

<http://use.berlin>

Polski

P L

PL

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Pierwsze użycie

Wybór odpowiednich naczyń

Wskazówki dotyczące gotowania

Czyszczenie i konserwacja

Rozwiązywanie problemów

Inne informacje

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed zainstalowaniem lub użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa. Niniejszą instrukcję należy zachować do wykorzystania w przyszłości i przekazać ją kolejnemu użytkownikowi. Należy upewnić się, że instrukcja jest dostępna dla wszystkich osób korzystających z urządzenia oraz że została przez nie przeczytana i zrozumiana. Zignorowanie informacji dotyczących bezpieczeństwa może zagrażać zdrowiu i życiu oraz może spowodować szkody osobowe i materialne.



OSTRZEŻENIE

- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Nie **dotykać** pól grzejnych.
- **Dzieci** poniżej 8 roku życia powinny znajdować się z dala od urządzenia, **chyba że są pod stałym nadzorem**.
- Pozostawienie tłuszczu lub oleju na płycie grzejnej bez nadzoru może być niebezpieczne i może spowodować pożar. **NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą**, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Nigdy nie pozostawiać smażenia bez nadzoru.
- Jeśli szklana powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.



ŁATWOPALNE

Niebezpieczeństwo pożaru:

- Nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- Nie używać myjek parowych.



PRZESTROGA

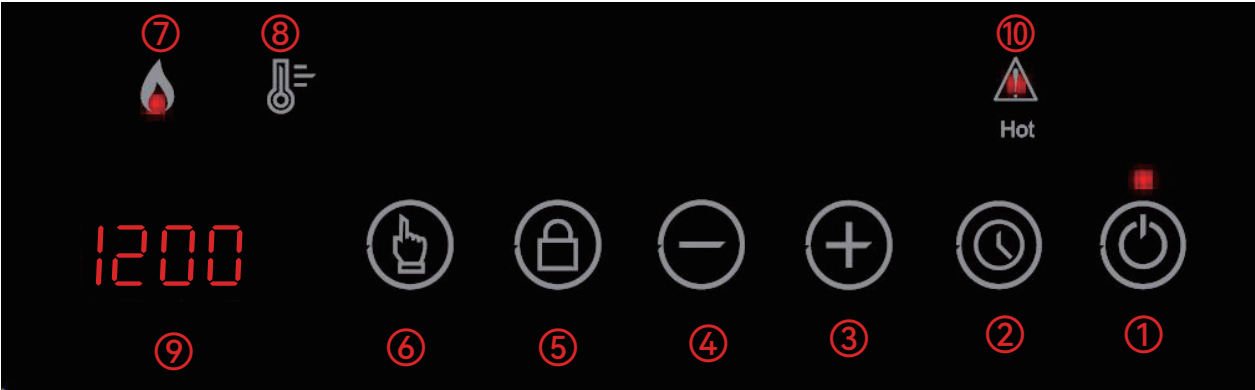
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osoby o odpowiednich kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

- Nie uruchamiaj urządzenia za pomocą zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania.
- W przypadku awarii odłącz urządzenie i skontaktuj się z serwisem. Nie otwieraj urządzenia.
- Nie używaj płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia.
- Zachowaj ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu płyty grzejnej.
- Przewody przyłączeniowe nie mogą stykać się z gorącą powierzchnią.
- Przegrzane tłuszcze i oleje szybko się zapalają.
- Podczas przygotowywania potraw na tłuszczu lub oleju nie pozostawiaj ich bez nadzoru.
- Po zakończeniu gotowania wyłącz pola grzejne.
- Zawsze utrzymuj panele sterowania w czystości i suchości.
- Nigdy nie umieszczaj przedmiotów łatwopalnych na płycie grzejnej.
- Nie wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani pojemników z aerozolem w szufladzie znajdującej się pod płytą grzejną.

Bezpieczeństwo podczas czyszczenia

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze wyłącz urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa nie czyść urządzenia strumieniem pary ani myjką wysokociśnieniową.
- Czyść płytę grzejną zgodnie z instrukcjami dotyczącymi konserwacji i czyszczenia zawartymi w niniejszej instrukcji.

Pierwsze użycie



Nr	Tryb pracy	Nr	Tryb pracy
1	Przycisk włącz/wyłącz z kontrolką	6	Przycisk funkcji (umożliwia wybór różnych programów gotowania)
2	Przycisk timera z kontrolką	7	Kontrolka trybu gotowania z regulacją mocy
3	Ikona zwiększania mocy/temperatury/czasu	8	Kontrolka trybu gotowania z regulacją temperatury

Nr	Tryb pracy	Nr	Tryb pracy
4	Ikona zmniejszania mocy/temperatury/czasu	9	Okienko wyświetlacza LED
5	Przycisk blokady z kontrolką	10	Kontrolka wysokiej temperatury

Uruchamianie i zatrzymywanie urządzenia

1. Włóż wtyczkę do odpowiedniego gniazdka ściennego. Gdy urządzenie zostanie podłączone do zasilania, wyświetlacz i wszystkie kontrolki na panelu sterowania zaświecą się na krótko, a urządzenie wyda pojedynczy sygnał dźwiękowy.
2. Na wyświetlaczu pojawi się migający symbol **[oF]** wraz z kontrolką **[On/Off]**. Oznacza to, że urządzenie jest podłączone do zasilania i znajduje się w trybie wyłączenia.
3. Naciśnij raz przycisk **[On/Off]**. Na wyświetlaczu pojawi się napis **[on]**, a urządzenie przejdzie w tryb wyboru funkcji. Kontrolka nad przyciskiem **[On/Off]** pozostanie zaświecona.
4. Naciśnij odpowiedni przycisk funkcji, aby rozpocząć pracę. Podczas użytkowania zaświeci się kontrolka nagrzania.
5. Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk **[On/Off]**, aby zatrzymać pracę i wyłączyć urządzenie.
6. Po wyłączeniu, jeśli temperatura szklanej płyty przekracza 60°C, na wyświetlaczu pojawi się migający napis **[Hot]** wraz z kontrolką **[Hot]** oraz kontrolką **[On/Off]**. Ostrzega to, że szklana płyta jest wciąż gorąca.
7. Kontrolka **[Hot]** zgaśnie, a na wyświetlaczu ponownie pojawi się symbol **[oF]**, gdy temperatura spadnie poniżej 60°C. Nie powinno to trwać dłużej niż 30 minut.

Korzystanie z funkcji

Tryb mocy

1. Naciśnij raz przycisk **[Function]**. Zaświeci się kontrolka **[Power]**, a na wyświetlaczu pojawi się **[1400]**. Oznacza to, że urządzenie pracuje z domyślnym poziomem mocy 1400 W. (Poziom mocy zależy od modelu, 1400 podano jako przykład)
2. Naciśnij przycisk **[+]** lub **[-]**, aby ustawić żądany poziom mocy.

Tryb temperatury

1. Naciskaj przycisk **[Function]**, aż zaświeci się kontrolka **[Temp.]**. Na wyświetlaczu pojawi się **[600°]**. Oznacza to, że urządzenie pracuje z domyślną temperaturą 600°C. (Zakres temperatury zależy od modelu, 600 podano jako przykład). Ta temperatura odnosi się do temperatury elementu grzejnego, a nie temperatury gotowania wewnątrz garnka/patelni.
2. Naciśnij przycisk **[+]** lub **[-]**, aby ustawić żądany poziom temperatury.

Funkcja minutnika

1. Po wybraniu trybu gotowania naciśnij przycisk **[Timer]**, aby ustawić żądany czas gotowania.
2. Zaświeci się kontrolka minutnika, a na wyświetlaczu pojawi się **[0:30]**.
3. Naciśnij przycisk **[+]** lub **[-]**, aby ustawić żądany czas. Przytrzymaj przycisk, aby szybko zmieniać czas w krokach co 10 minut.
4. Minutnik można ustawić w zakresie od 1 minuty do 3 godzin.
5. Po ustawieniu czasu naciśnij raz przycisk **[Timer]**, aby potwierdzić, lub poczekaj, aż wyświetlacz przestanie migać.
6. Po zakończeniu odliczania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie automatycznie zatrzyma pracę i wyłączy się.
7. Aby anulować minutnik, naciśnij przycisk **[On/Off]**, aby wyłączyć urządzenie, przytrzymaj przycisk **[Timer]**, aby wyjść z ustawień minutnika, lub naciśnij przycisk **[Function]**, aby przełączyć się na inny tryb gotowania.

Funkcja blokady

1. Aby aktywować blokadę rodzicielską, przytrzymaj przycisk **[Lock]** przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się **[Loc]**, a kontrolka blokady rodzicielskiej zaświeci się.
2. Gdy blokada rodzicielska jest aktywna, urządzenie jest zablokowane. Żaden przycisk nie działa, z wyjątkiem przycisku **[On/Off]**.
3. Aby dezaktywować blokadę, przytrzymaj przycisk **[Lock]** przez 3 sekundy lub naciśnij przycisk **[On/Off]**,

aby wyłączyć urządzenie.

Wybór odpowiednich naczyń

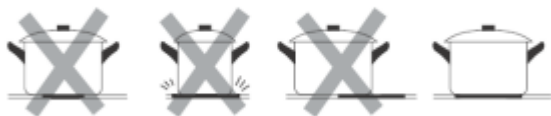
Aby zapewnić bezpieczne i wydajne gotowanie, wybieraj naczynia zgodnie z poniższymi zasadami:

- Można używać dowolnych garnków i patelni, jednak aby chronić szklaną powierzchnię i zoptymalizować przekazywanie ciepła, wybieraj naczynia z płaskim, gładkim dnem.
- Nie używaj garnków z obluzowanymi uchwytami ani pokrywek wystających poza krawędź strefy grzania (ryzyko przewrócenia).
- Nigdy nie stawiaj pustych naczyń na rozgrzanej strefie – może to uszkodzić zarówno naczynie, jak i płytę.
- Przed użyciem oczyść dno naczynia z piasku lub wilgoci, które mogłyby zakłócić przekazywanie ciepła lub porysować szkło.

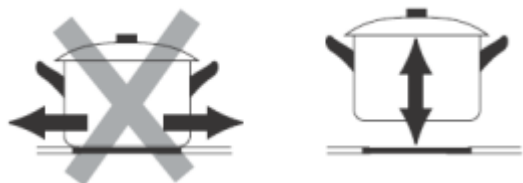
Nie używaj naczyń o postrzępionych krawędziach ani z wygiętym dnem.



Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, przylega płasko do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa grzania. W przypadku użycia mniejszego garnka wydajność może być niższa niż oczekiwana. Zawsze ustawiaj naczynie centralnie na strefie grzania.



Zawsze podnoś naczynia znad płyty. Nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.



Wskazówki dotyczące gotowania



ŁATWOPALNE

Ryzyko pożaru! Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz szybko się nagrzewają, zwłaszcza przy użyciu funkcji wzmocnienia (booster). W bardzo wysokich temperaturach oleje i tłuszcze mogą samoistnie się zapalić.

Wskazówki dotyczące gotowania i oszczędzania energii

- Doprowadź płyn do pełnego wrzenia, a następnie zmniejsz moc do średniej.
- Używaj tylko minimalnej ilości płynu lub tłuszczu, jaka jest niezbędna.
- Zaczynij od wysokiej mocy, a następnie zmniejsz ustawienie, gdy potrawa zacznie wrzeć.
- Używaj naczyń, które dokładnie odpowiadają średnicy pola grzejnego i mają płaskie, gładkie dno.
- Używaj przykrycia, aby zatrzymać ciepło, skrócić czas gotowania i zaoszczędzić energię.
- Wyłącz pola grzejne kilka minut przed końcem gotowania, aby wykorzystać ciepło resztkowe.

Gotowanie na małym ogniu i gotowanie ryżu

- Gotuj na małym ogniu w temperaturze około 85°C — małe pęcherzyki powinny wznosić się rzadko.
- Idealne do zup, potraw duszonych i delikatnych sosów (zagęszczanych jajkiem lub mąką), aby rozwinąć smak bez przegotowania.
- W przypadku ryżu (metoda absorpcyjna) może być konieczne ustawienie nieco wyższej mocy niż najniższa, aby zakończyć gotowanie w zalecany czas.

Obsmażanie steku

- Pozostaw stek w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
- Rozgrzej patelnię z ciężkim dnem na wysokiej mocy.
- Lekko posmaruj olejem obie strony steku; dodaj odrobinę oleju na patelnię.
- Połóż stek na patelni i obsmażaj bez przesuwania; odwróć tylko raz. Czas gotowania zależy od grubości i stopnia wysmażenia (ok. 2–8 minut z każdej strony). Dociśnij stek: im bardziej sprężysty, tym bardziej wysmażony.
- Przed podaniem odstaw na kilka minut na ciepłym talerzu, aby zachować soczystość.

Smażenie stir-fry

- Używaj woka z płaskim dnem lub dużej patelni odpowiedniej do płyt ceramicznych lub indukcyjnych.
- Przygotuj wszystkie składniki i narzędzia — gotowanie jest szybkie. W przypadku większych porcji pracuj w mniejszych partiach.
- Rozgrzewaj patelnię na wysokiej mocy przez 1–2 minuty.
- Dodaj 2 łyżki oleju; podgrzewaj, aż zacznie się delikatnie mienić.
- Dodaj warzywa; mieszaj bez przerwy, aż będą gorące, ale wciąż chrupkie.
- Zmniejsz moc, dodaj ponownie mięso do patelni oraz sosy.
- Delikatnie mieszaj, aż wszystko się podgrzeje, a następnie podawaj natychmiast.

Ustawienia mocy grzania

Uwaga: Poniższe ustawienia mają charakter wyłącznie orientacyjny. Dokładne ustawienie zależy od różnych czynników, w tym od rodzaju naczyń oraz ilości przygotowywanej potrawy. Eksperymentuj z płytą, aby znaleźć ustawienia najlepiej odpowiadające Twoim potrzebom.

Dobór poziomu mocy

Poziom mocy	Zastosowanie
1–2	• Delikatne podgrzewanie małych porcji jedzenia • Rozpuszczanie czekolady, masła i produktów, które szybko się przypalają • Delikatne gotowanie na wolnym ogniu • Powolne podgrzewanie
3–4	• Odgrzewanie • Intensywne gotowanie na wolnym ogniu • Gotowanie ryżu
5–6	• Naleśniki
7–8	• Podsmażanie • Gotowanie makaronu
9–10	• Smażenie na dużym ogniu (stir-frying) • Obsmażanie • Doprowadzanie zupy do wrzenia • Gotowanie wody



ZAGROŻENIE ELEKTRYCZNE

- Ryzyko porażenia prądem elektrycznym i obrażeń! Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania i upewnij się, że urządzenie całkowicie ostygło.
 - Nie wlewaj zimnych płynów na gorącą powierzchnię płyty grzejnej. Gwałtowne schłodzenie może spowodować „wybuch” pary, który może pęknąć lub rozbić szkło oraz wyrzucić parzącą parę, powodując poważne oparzenia i obrażenia.
-
- Zawsze upewnij się, że urządzenie nie jest gorące i że żadne z ostrzeżeń o gorącej powierzchni „H” nie świeci się.
 - Nigdy nie czyść urządzenia podczas użytkowania ani gdy jest gorące, ponieważ może to spowodować poważne oparzenia i uszkodzenie szklano-ceramicznej powierzchni.
 - Rozlane płyny należy usuwać z powierzchni płyty jak najszybciej po każdym użyciu za pomocą miękkiej ściereczki lub ręcznika papierowego. Zawsze upewnij się, że powierzchnia jest wystarczająco chłodna przed czyszczeniem. Jeśli zabrudzenia zdążyły wyschnąć, warto użyć specjalistycznego środka do czyszczenia szkła ceramicznego, dostępnego w większości supermarketów.
 - Nie czyść urządzenia myjką wysokociśnieniową.
 - Nie czyść urządzenia parą wodną.
 - Nie używaj innych środków ściernych i/lub druciaków itp., ponieważ mogą one porysować szklano-ceramiczną powierzchnię płyty.
 - Używaj wyłącznie specjalistycznych produktów do czyszczenia szkła ceramicznego.

Co?	Jak?	Najważniejsze wskazówki
Codzienne zabrudzenia odciski palców, plamy po wodzie	1. Wyłącz płytę grzejną i poczekaj, aż ostygnie. 2. Rozpyl lub nanieś niewielką ilość środka do czyszczenia płyt ceramicznych. 3. Wytrzyj miękką ściereczką lub ręcznikiem papierowym do sucha. 4. Włącz płytę grzejną.	• Nigdy nie używaj myjek ściernych, druciaków ani agresywnych środków chemicznych, takich jak wybielacze czy środki do czyszczenia piekarników. Mogą one porysować lub zmatowić szkło. • Zawsze dokładnie usuwaj pozostałości, aby uniknąć trwałych plam.
Wykipiały płyn i rozlany cukier	1. Wyłącz płytę i poczekaj, aż dane miejsce nieco ostygnie. Może być nadal ciepłe. 2. Delikatnie zeszkrob zmiękczone pozostałości skrobakiem bezpiecznym dla ceramiki, trzymając go pod kątem 30°. 3. Wytrzyj do czysta miękką ściereczką i środkiem czyszczącym. 4. Włącz płytę grzejną.	• Zajmij się zabrudzeniami od razu. Zaschnięty cukier, pozostawiony zbyt długo, może wyłobić lub pęknąć szkło. • Ostrze skrobaka jest ostre. Trzymaj je z dala od dzieci i przechowuj w bezpiecznym miejscu.
Zabrudzenia na panelu dotykowym	1. Wyłącz płytę i odłącz zasilanie. 2. Osusz elementy sterujące wilgotną ściereczką niepozostawiającą włókien, aby wchłonąć rozlany płyn. 3. Dokładnie osusz ręcznikiem papierowym. 4. Włącz płytę grzejną.	• Jeśli pozostanie wilgoć, płyta może wydawać sygnały dźwiękowe lub wyłączyć się automatycznie. • Nigdy nie korzystaj z płyty, jeśli elementy sterujące są mokre. Poczekaj, aż całkowicie wyschną.

Co?	Jak?	Najważniejsze wskazówki
Uporczywe plamy ślady przypaleń, tłuste naloty	1. Wyłącz płytę grzejną i poczekaj, aż ostygnie. 2. Nanieś specjalistyczny środek do czyszczenia płyt vitroceramicznych zgodnie z instrukcją produktu. 3. Użyj miękkiej, nieściertnej gąbki. Nie używaj druciaka. 4. Spłucz i dokładnie osusz. 5. Włącz płytę grzejną.	• Każdy środek czyszczący przetestuj najpierw na niewielkim fragmencie powierzchni. • Unikaj środków na bazie amoniaku lub cytrusów, ponieważ mogą one wytrawiać szkło.
Codzienna pielęgnacja	• Zawsze wycieraj płytę po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się zabrudzeń. • Dbaj o czystość den naczyń i garnków. Zabrudzenia i drobinki mogą porysować szkło. • Nie przesuwaj garnków po powierzchni. Podnoś je, aby uniknąć zarysowań.	• Regularne, delikatne czyszczenie chroni powierzchnię i zapewnia niezawodne działanie czujników.

Rozwiązywanie problemów

W przypadku wystąpienia problemów z urządzeniem należy zapoznać się z poniższą tabelą zawierającą typowe problemy i zalecane rozwiązania. Przed sprawdzeniem wewnętrznych elementów urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania. W przypadku konieczności wykonania naprawy elektrycznej lub gdy problem nadal występuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub centrum serwisowym producenta – nie wolno samodzielnie naprawiać elementów elektrycznych.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Brak wskazań na wyświetlaczu / brak zasilania	• Zadziałało zabezpieczenie obwodu zasilania lub obwód został wyłączony. • Płyta grzewcza nie jest podłączona lub bezpiecznik jest	Mogła wystąpić przerwa w dostawie energii elektrycznej. Jeśli nie, należy upewnić się, że płyta grzewcza jest podłączona i włączona. Sprawdzić, czy bezpiecznik lub wyłącznik

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Płyta grzewcza nie działa	przepalony.	nadprądowy jest włączony albo czy bezpiecznik nie jest przepalony. Jeśli problem nadal występuje, skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
	Upłynął czas ustawiony na timerze.	Ustawiony czas gotowania dobiegł końca i urządzenie wyłączyło się automatycznie.
	Na panel sterowania wylała się ciecz. Automatyczne zabezpieczenie przed przelaniem wyłączyło płytę grzewczą.	Wyczyścić panel sterowania. Patrz sekcja „Czyszczenie i pielęgnacja”.
Przyciski funkcyjne nie reagują lub są bardzo trudne w obsłudze	Przyciski są zablokowane, ponieważ aktywna jest blokada rodzicielska. Na wyświetlaczu timera pojawia się komunikat „Loc”.	Wyłączyć blokadę rodzicielską. Patrz „Wyłączanie blokady rodzicielskiej” w sekcji „Inne funkcje”.
	Na panelu sterowania znajduje się cienka warstwa wody lub mokra ściereczka, wskutek czego aktywowało się automatyczne zabezpieczenie przed przelaniem.	Sprawdzić, czy przyciski są suche, i w razie potrzeby wytrzeć je do sucha.
	Używana jest końcówka palca zamiast opuszki.	Używać opuszki palca.
Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Hot”	Włączyła się automatyczna funkcja bezpieczeństwa ostrzegająca o cieple resztkowym.	Jest to normalne. Płyta grzewcza jest wyposażona w funkcje bezpieczeństwa ostrzegające o cieple resztkowym. Komunikat pozostaje wyświetlany do momentu, gdy powierzchnia ostygnie na tyle, aby można było jej bezpiecznie dotknąć.
Po wyłączeniu wentylator płyty grzewczej pracuje	Dalsza praca wentylatora zapewnia całkowite schłodzenie płyty grzewczej.	Jest to normalne. Dalsza praca wentylatora nie jest usterką, lecz niezbędną funkcją chłodzenia płyty grzewczej.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
jeszcze przez pewien czas		
Szkło ulega zarysowaniu	Używane są naczynia o szorstkich krawędziach, nieodpowiednie ściernie gąbki lub środki czyszczące.	Używać naczyń z płaskim i gładkim dnem. Patrz „Wybór odpowiednich naczyń” w sekcji „Pierwsze kroki”.

Inne informacje

Uwagi dotyczące utylizacji



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy prawne dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych, ten symbol umieszczony na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produktu tego nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Zamiast tego należy przekazać go do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Utylizując go zgodnie z obowiązującymi przepisami, chronisz środowisko oraz zdrowie innych ludzi przed negatywnymi skutkami. Aby uzyskać informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub zakładem gospodarki odpadami komunalnymi.

Producent i importer (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlin, Niemcy

Kontakt: info@klarstein.com

Dla Wielkiej Brytanii:

Niniejszym Chal-Tec GmbH oświadcza, że urządzenie jest zgodne z obowiązującymi wymogami prawnymi. Pełny tekst deklaracji zgodności oraz oświadczenia o zgodności dostępny jest pod następującym adresem internetowym:
<http://use.berlin>

Português

P T

Índice

Informações de Segurança

Primeira Utilização

Escolha da Louça de Cozinha Adequada

Diretrizes de Cozedura

Limpeza e Manutenção

Resolução de problemas

Outras informações

Informações de Segurança

Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de instalar ou utilizar o aparelho. Guarde este manual para consulta futura e entregue-o a qualquer utilizador subsequente. Certifique-se de que o manual está disponível a todos os que utilizam o aparelho e de que estes o leram e compreenderam.

Ignorar as informações de segurança pode colocar em risco a sua saúde e vida, bem como causar danos a pessoas e bens.



ADVERTÊNCIA

- O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.
- **Não toque** nas zonas de cozedura.
- Mantenha as **crianças** com menos de 8 anos afastadas, **a menos que sejam continuamente vigiadas**.
- Cozinhar sem vigilância numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio. **NUNCA tente apagar um incêndio com água**; desligue o aparelho e depois abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- Nunca deixe frituras sem vigilância.
- Se a superfície de vidro estiver rachada, desligue o aparelho e desligue-o da corrente elétrica para evitar choques elétricos.



INFLAMÁVEL

Perigo de incêndio:

- Não guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.



CUIDADO

- O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas igualmente qualificadas, de modo a evitar situações de perigo.

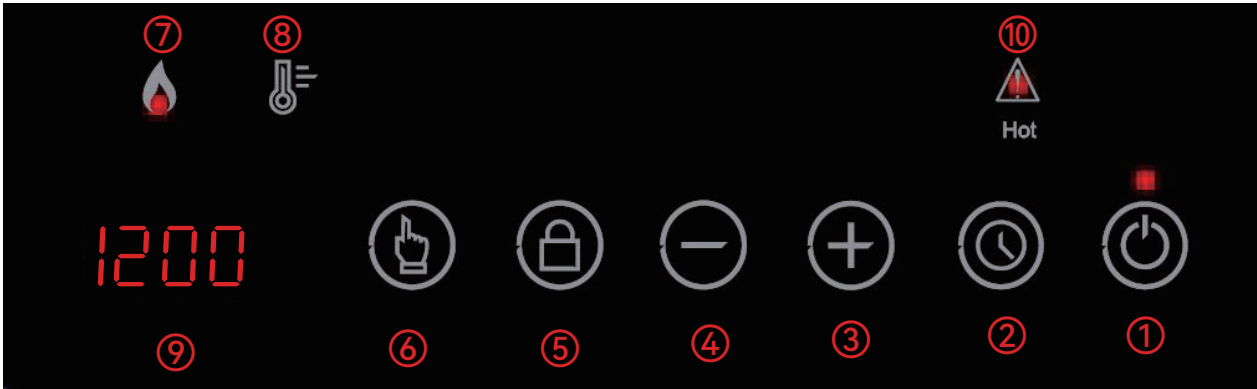
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.

- Em caso de avaria, desligue o aparelho e contacte o serviço de assistência técnica. Não abra o aparelho.
- Não utilize a placa para aquecer a divisão.
- Tenha cuidado ao ligar aparelhos elétricos perto da placa.
- Os cabos de ligação não devem entrar em contacto com a superfície quente.
- As gorduras e os óleos sobreaquecidos incendeiam-se rapidamente.
- Deve vigiar a confeção ao preparar alimentos com gordura ou óleo.
- Desligue as zonas de cozedura após a utilização.
- Mantenha sempre os painéis de comandos limpos e secos.
- Nunca coloque objetos combustíveis sobre a placa.
- Não deve guardar objetos combustíveis nem latas de aerossóis numa gaveta situada por baixo da placa.

Segurança durante a limpeza

- Desligue sempre o aparelho antes de proceder à limpeza.
- Por motivos de segurança, não limpe o aparelho com jato de vapor ou máquina de limpeza a alta pressão.
- Limpe a placa de acordo com as instruções de manutenção e limpeza indicadas neste manual.

Primeira Utilização



N.º	Modo de funcionamento	N.º	Modo de funcionamento
1	Botão Ligar/Desligar com indicador	6	Botão de função (permite escolher diferentes menus de cozedura)
2	Botão do temporizador com indicador	7	Indicador do modo de cozedura por potência
3	Ícone para aumentar potência/temperatura/tempo	8	Indicador do modo de cozedura por temperatura
4	Ícone para diminuir potência/temperatura/tempo	9	Janela do visor LED

N.º	Modo de funcionamento	N.º	Modo de funcionamento
5	Botão de bloqueio com indicador	10	Indicador de superfície quente

Ligar e Desligar o Aparelho

1. Insira a ficha numa tomada de parede adequada. Assim que o aparelho receber alimentação, o visor e todas as luzes indicadoras do painel de controlo acendem-se brevemente e soa um único sinal sonoro.
2. O visor apresenta a indicação intermitente **[oF]** juntamente com a luz indicadora **[On/Off]**. Isto significa que o aparelho está ligado à corrente elétrica e se encontra no modo desligado.
3. Prima a tecla **[On/Off]** uma vez. O visor apresenta a indicação **[on]** e o aparelho entra no modo de seleção. O indicador acima da tecla **[On/Off]** permanece aceso.
4. Prima a tecla de função pretendida para iniciar o funcionamento. A luz indicadora de calor acende-se durante a utilização.
5. Após a confeção, prima a tecla **[On/Off]** para parar o funcionamento e desligar o aparelho.
6. Após desligar, se a temperatura da placa de vidro for superior a 60 °C, o visor apresenta a indicação **[Hot]** intermitente juntamente com a luz indicadora **[Hot]** e a luz indicadora **[On/Off]**. Isto avisa que a placa de vidro ainda está quente.
7. A luz indicadora **[Hot]** apaga-se e o visor volta a apresentar **[oF]** quando a temperatura descer abaixo dos 60 °C. Este processo não deve demorar mais de 30 minutos.

Utilizar as Funções

Modo de Potência

1. Prima a tecla **[Function]** uma vez. A luz indicadora **[Power]** acende-se e o visor apresenta **[1400]**. Isto significa que o aparelho está a funcionar no nível de potência predefinido de 1400 W. (O nível de potência depende do artigo; 1400 é apresentado apenas como exemplo)
2. Prima a tecla **[+]** ou **[-]** para definir o nível de potência pretendido.

Modo de Temperatura

1. Prima a tecla **[Function]** até a luz indicadora **[Temp.]** se acender. O visor apresenta **[600°]**. Isto significa

que o aparelho está a funcionar à temperatura predefinida de 600 °C. (O intervalo de temperatura depende do artigo; 600 é apresentado apenas como exemplo). Esta temperatura corresponde à temperatura do elemento de aquecimento e não à temperatura de confeção no interior da panela/frigideira.

2.

Prima a tecla **[+]** ou **[-]** para definir o nível de temperatura pretendido.

Função de Temporizador

1.

Após seleccionar um modo de confeção, prima a tecla **[Timer]** para definir o tempo de confeção pretendido.

2.

A luz indicadora do temporizador acende-se e o visor apresenta **[0:30]**.

3.

Prima a tecla **[+]** ou **[-]** para definir o tempo pretendido. Prima e mantenha premida a tecla para ajustar rapidamente o tempo em incrementos de 10 minutos.

4.

O temporizador pode ser ajustado entre 1 minuto e 3 horas.

5.

Após definir o tempo, prima a tecla **[Timer]** uma vez para confirmar, ou aguarde até o visor deixar de piscar.

6.

Quando a contagem decrescente terminar, soa um sinal sonoro. O aparelho para o funcionamento e desliga-se automaticamente.

7.

Para cancelar o temporizador, prima a tecla **[On/Off]** para desligar o aparelho, prima e mantenha premida a tecla **[Timer]** para sair da definição do temporizador, ou prima a tecla **[Function]** para mudar para outro modo de confeção.

Função de Bloqueio

1.

Para ativar o bloqueio de segurança para crianças, prima e mantenha premida a tecla **[Lock]** durante 3 segundos. Soa um sinal sonoro, o visor apresenta a indicação **[Loc]** e a luz indicadora do bloqueio de segurança para crianças acende-se.

2.

Quando o bloqueio de segurança para crianças está ativo, o aparelho fica bloqueado. Nenhuma tecla pode ser utilizada, exceto a tecla **[On/Off]**.

3.

Para desativar o bloqueio, prima e mantenha premida a tecla **[Lock]** durante 3 segundos, ou prima a tecla **[On/Off]** para desligar o aparelho.

Escolha da Louça de Cozinha Adequada

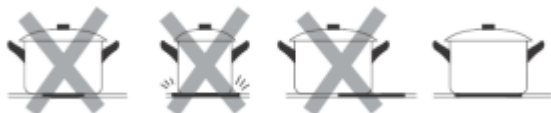
Para garantir uma cozedura segura e eficiente, selecione os seus utensílios de cozinha da seguinte forma:

- Pode utilizar qualquer panela ou frigideira, mas, para proteger a superfície de vidro e otimizar a transferência de calor, escolha utensílios de fundo plano e liso.
- Não utilize panelas com pegas soltas ou tampas que ultrapassem o limite da zona de cozedura (risco de inclinação).
- Nunca coloque frigideiras vazias sobre uma zona quente — isto pode danificar tanto a frigideira como a placa.
- Limpe os fundos antes de utilizar para remover partículas ou humidade que possam bloquear a transferência de calor ou riscar o vidro.

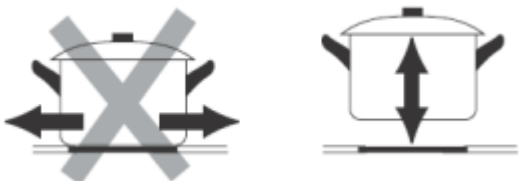
Não utilize utensílios de cozinha com arestas irregulares ou base curva.



Certifique-se de que o fundo da sua panela é liso, assenta de forma plana sobre o vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozedura. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência pode ser inferior à esperada. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



Levante sempre as panelas da placa. Não as arraste, pois podem riscar o vidro.



Diretrizes de Cozedura



INFLAMÁVEL

Risco de incêndio! Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem rapidamente, especialmente ao utilizar a função booster. A temperaturas extremamente elevadas, os óleos e as gorduras podem inflamar-se espontaneamente.

Dicas de Fervura e Poupança de Energia

- Deixe o líquido ferver completamente e, em seguida, reduza para lume médio.
- Utilize apenas a quantidade mínima necessária de líquido ou gordura.
- Comece com uma potência elevada e, depois, reduza a definição assim que os alimentos atingirem a fervura.
- Utilize recipientes de cozedura que correspondam exatamente ao diâmetro da zona e que tenham uma base plana e lisa.
- Utilize uma tampa para reter o calor, reduzir o tempo de cozedura e poupar energia.
- Desligue as zonas alguns minutos antes do final da cozedura para aproveitar o calor residual.

Cozedura em Lume Brando e Cozinhado de Arroz

- Cozinhe em lume brando a cerca de 85 °C — pequenas bolhas sobem com pouca frequência.
- Ideal para sopas, guisados e molhos delicados (engrossados com ovo ou farinha) para desenvolver o sabor sem cozinhar demasiado.
- Para arroz (método de absorção), poderá ser necessária uma definição ligeiramente superior à mais baixa para terminar dentro do tempo recomendado.

Selar Bife

- Deixe o bife repousar à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos.
- Pré-aqueça uma frigideira de base pesada em lume alto.
- Unte ligeiramente ambos os lados do bife com óleo; adicione um pouco de óleo à frigideira.
- Coloque o bife na frigideira e sele sem o mexer; vire uma vez. O tempo de cozedura varia consoante a espessura e o ponto de cozedura pretendido (aprox. 2–8 min por lado). Pressione o bife: quanto mais firme, mais bem passado estará.
- Deixe repousar num prato aquecido durante alguns minutos antes de servir, para reter os sucos.

Salteado (Stir-Fry)

- Utilize um wok de base plana ou uma frigideira grande adequada para placas cerâmicas ou de indução.

- Prepare todos os ingredientes e utensílios com antecedência — a cozedura é rápida. Para grandes quantidades, trabalhe em lotes mais pequenos.
- Pré-aqueça a frigideira em lume alto durante 1 a 2 minutos.
- Adicione 2 colheres de sopa de óleo; aqueça até começar a tremeluzir.
- Adicione os legumes; mexa constantemente até estarem quentes mas ainda estaladiços.
- Reduza o calor, volte a colocar a carne na frigideira e adicione os molhos.
- Mexa suavemente até tudo estar bem quente e sirva de imediato.

Definições de Aquecimento

Nota: As definições abaixo são apenas orientações. A definição exata dependerá de vários fatores, incluindo o tipo de recipiente de cozedura e a quantidade que está a cozinhar. Experimente a placa para encontrar as definições que melhor se adequam às suas necessidades.

Adequação do Nível de Potência

Nível de potência	Adequação
1–2	• Aquecimento suave para pequenas quantidades de alimentos • Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • Fervura suave (cozer em lume brando) • Aquecimento lento
3–4	• Reaquecimento • Fervura rápida • Cozinhar arroz
5–6	• Panquecas
7–8	• Saltear • Cozinhar massa
9–10	• Saltear em fogo alto (stir-frying) • Selar • Levar sopa à fervura • Ferver água

Limpeza e Manutenção



PERIGO ELÉTRICO

- Risco de choque elétrico e ferimentos! Antes de realizar qualquer trabalho de manutenção ou limpeza, desligue o aparelho da rede elétrica e certifique-se de que está completamente frio.
- Não deite líquidos frios sobre uma superfície da placa quente. O arrefecimento rápido pode provocar um "clarão" de vapor que pode rachar ou estilhaçar o vidro e libertar vapor escaldante, resultando em queimaduras graves e ferimentos.

- Certifique-se sempre de que o aparelho não está quente e de que nenhum dos avisos de Superfície Quente “H” está aceso.
- Nunca limpe o aparelho durante a utilização nem enquanto estiver quente, pois pode provocar queimaduras graves e danificar o vidro vitrocerâmico.
- Limpe os derrames da superfície da placa o mais rapidamente possível após cada utilização, com um pano macio ou papel de cozinha. Certifique-se sempre de que a superfície está suficientemente fria antes de limpar. Se a sujidade tiver secado, pode utilizar um produto de limpeza específico para vidro vitrocerâmico, disponível na maioria dos supermercados.
- Não limpe o aparelho com uma máquina de limpeza a alta pressão.
- Não limpe o aparelho com vapor.
- Não utilize outros produtos de limpeza abrasivos e/ou palha-de-aço, etc., pois podem riscar a superfície de vidro vitrocerâmico da sua placa.
- Utilize apenas produtos de limpeza específicos para vidro vitrocerâmico.

O quê?	Como?	Dicas Importantes
Marcas do Dia a Dia impressões digitais, manchas de água	1. Desligue a placa e deixe-a arrefecer. 2. Pulverize ou aplique uma pequena quantidade de produto de limpeza para vitrocerâmica. 3. Limpe com um pano macio ou toalha de papel até secar. 4. Ligue a placa.	• Nunca utilize esfregões abrasivos, palha de aço ou produtos químicos agressivos, como lixívia ou produtos de limpeza para fornos. Estes podem riscar ou baçar o vidro. • Remova sempre os resíduos por completo para evitar manchas permanentes.

O quê?	Como?	Dicas Importantes
Transbordamentos e Derrames de Açúcar	1. Desligue e deixe a área arrefecer ligeiramente. Ainda pode estar quente. 2. Raspe cuidadosamente os resíduos amolecidos com um raspador próprio para vitrocerâmica, mantendo um ângulo de 30°. 3. Limpe com um pano macio e produto de limpeza. 4. Ligue a placa.	• Trate os derrames rapidamente. O açúcar seco pode picar ou rachar o vidro se for deixado durante muito tempo. • A lâmina do raspador é afiada. Mantenha-a fora do alcance das crianças e guarde-a em segurança.
Derrames nos Controlos Táteis	1. Desligue e corte a alimentação elétrica. 2. Absorva os derrames nos controlos com um pano húmido e sem pelos. 3. Seque bem com uma toalha de papel. 4. Ligue a placa.	• Se restar humidade, a placa pode emitir um sinal sonoro ou desligar-se automaticamente. • Nunca utilize a placa se os controlos estiverem molhados. Aguarde até estarem completamente secos.
Manchas Persistentes marcas de queimado, películas de gordura	1. Desligue e deixe a placa arrefecer. 2. Aplique um produto de limpeza especializado para vitrocerâmica de acordo com as instruções do produto. 3. Utilize uma esponja macia e não abrasiva. Não utilize palha de aço. 4. Enxague e seque bem. 5. Ligue a placa.	• Teste sempre qualquer produto de limpeza numa pequena área primeiro. • Evite produtos de limpeza à base de amoníaco ou de citrinos, que podem corroer o vidro.
Cuidados Diários	• Limpe sempre a placa após cada utilização para evitar a acumulação de resíduos. • Mantenha os utensílios e recipientes de cozinha limpos na base. A sujidade pode riscar o vidro. • Não arraste as painéis. Levante-as para evitar riscos.	• Uma limpeza regular e suave mantém a superfície protegida e os sensores a funcionar de forma fiável.

Resolução de problemas

Se detetar problemas com o aparelho, consulte a tabela abaixo para identificar os problemas comuns e as soluções recomendadas. Desligue sempre o aparelho da corrente elétrica antes de investigar problemas internos. Para qualquer reparação elétrica ou se os problemas persistirem, contacte um técnico qualificado ou o centro de assistência do fabricante – não tente reparar os componentes elétricos por si próprio.

Problema	Causa Possível	Solução Possível
Sem visor / sem alimentação A placa não funciona	• O circuito de alimentação disparou ou foi desligado. • A placa não está ligada, ou o fusível queimou.	Pode ter ocorrido uma falha de energia. Caso contrário, certifique-se de que a placa está ligada à tomada e ativada. Verifique se algum fusível está ativado ou avariado. Se o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
	O temporizador terminou.	O tempo de cozedura definido foi atingido e o aparelho desligou-se automaticamente.
	Há transbordamento de líquido no painel de controlo. A proteção automática contra transbordamento desligou a placa.	Limpe o painel de controlo. Consulte a secção "Limpeza e Manutenção".
Os botões de função não respondem ou são muito difíceis de utilizar	Os botões estão bloqueados porque a segurança para crianças está ativada. Aparece "Loc" no visor do temporizador.	Desative a segurança para crianças. Consulte "Desativar a Segurança para Crianças" na secção "Outras Funções".
	Existe uma fina camada de água ou um pano húmido no painel de controlo e a proteção automática contra transbordamento foi ativada.	Verifique se os botões estão secos e, se necessário, seque-os.
	Está a utilizar a ponta dos dedos em vez da polpa do dedo.	Utilize a polpa do dedo.

Problema	Causa Possível	Solução Possível
Após a cozedura, aparece "Hot" no visor	A função de segurança automática de aviso de calor residual foi ativada.	Isto é normal. A placa está equipada com funções de segurança para avisar sobre o calor residual. Permanece ativa até a superfície estar suficientemente fria para poder ser tocada.
Após desligar, a ventoinha da placa continua a funcionar durante algum tempo	A placa é completamente arrefecida pelo funcionamento contínuo da ventoinha.	Isto é normal. O funcionamento continuado da ventoinha não é uma avaria, mas sim uma função de arrefecimento necessária da placa.
O vidro está a ficar riscado	Estão a ser utilizados utensílios de cozinha com arestas ásperas, esfregões abrasivos inadequados ou produtos de limpeza inadequados.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os Utensílios de Cozinha Adequados" na secção "Introdução".

Outras informações

Considerações sobre o Descarte



Se houver uma regulamentação legal para o descarte de dispositivos elétricos e eletrônicos no seu país, este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não deve ser descartado junto com o lixo doméstico. Em vez disso, deve ser levado a um ponto de coleta para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Ao descartá-lo de acordo com as regras, você está protegendo o meio ambiente e a saúde de seus semelhantes de consequências negativas. Para obter informações sobre a reciclagem e o descarte deste produto, entre em contato com a autoridade local ou com o serviço de coleta de lixo doméstico da sua região.

Fabricante & Importador (Reino Unido)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlim, Alemanha

Contacto: info@klarstein.com

Para a Grã-Bretanha:

Através da presente, a Chal-Tec GmbH declara que o equipamento está em conformidade com os requisitos legais relevantes. O texto integral da declaração de conformidade e da Declaração de

Conformidade estão disponíveis no seguinte endereço de internet:

<http://use.berlin>

Română

R O

RO

Cuprins

Informații de siguranță

Prima utilizare

Alegerea vaselor de gătit potrivite

Ghid de gătit

Curățare și întreținere

Depanare

Alte informații

Informații de siguranță

Citiți cu atenție toate instrucțiunile de siguranță înainte de a instala sau de a utiliza aparatul. Păstrați acest manual pentru consultare ulterioară și transmiteți-l oricărui utilizator viitor al aparatului. Asigurați-vă că manualul este disponibil pentru toate persoanele care utilizează aparatul și că acestea l-au citit și înțeles. Nerespectarea informațiilor privind siguranța vă poate pune în pericol sănătatea și viața și poate provoca vătămări persoanelor și daune materiale.



AVERTIZARE

- Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.
- **Nu atingeți** zonele de gătit.
- Nu lăsați **copiii** sub 8 ani să se apropie de aparat **decât dacă sunt supravegheați permanent**.
- Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate provoca un incendiu. **NU încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă**, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu lăsați niciodată prăjirea alimentelor nesupravegheată.
- Dacă suprafața de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la rețeaua electrică pentru a evita electrocutarea.



INFLAMABIL

Pericol de incendiu:

- Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- Nu utilizați aparate de curățat cu abur.



ATENȚIE

- Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat continuu.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară, pentru a evita pericolele.

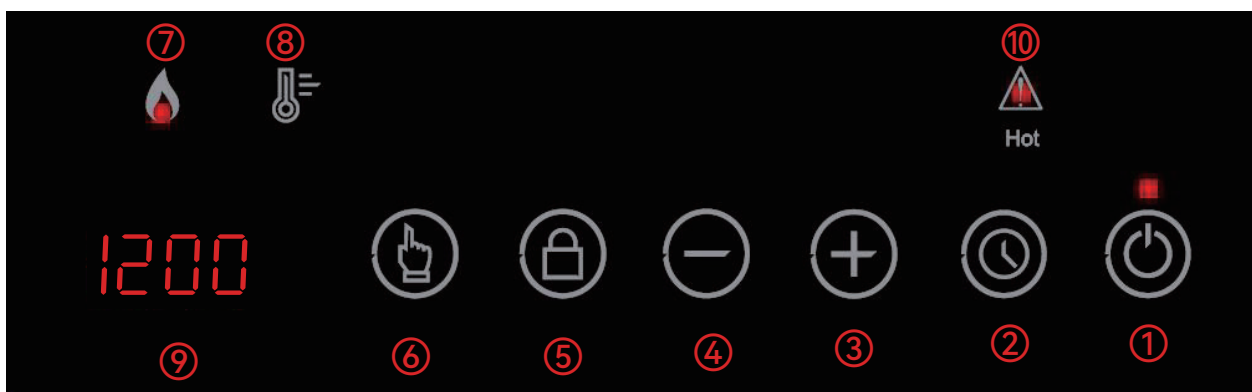
- Nu utilizați aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem de control de la distanță.

- În caz de defecțiune, deconectați aparatul și contactați serviciul de asistență clienți. Nu deschideți aparatul.
- Nu utilizați plita pentru a încălzi camera.
- Aveți grijă atunci când conectați aparate electrice în apropierea plitei.
- Cablurile de conectare nu trebuie să intre în contact cu suprafața fierbinte.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind rapid.
- Trebuie să supravegheați gătitul atunci când preparați alimente în grăsime sau ulei.
- Opriți zonele de gătit după utilizare.
- Păstrați întotdeauna panourile de control curate și uscate.
- Nu așezați niciodată obiecte combustibile pe plită.
- Nu trebuie să păstrați obiecte combustibile sau doze de aerosoli într-un sertar situat sub plită.

Siguranța în timpul curățării

- Opriți întotdeauna aparatul înainte de curățare.
- Din motive de siguranță, nu curățați aparatul cu jet de vapori sau cu aparate de curățat sub presiune înaltă.
- Curățați plita în conformitate cu instrucțiunile de întreținere și curățare din acest manual.

Prima utilizare



Nr	Mod de funcționare	Nr	Mod de funcționare
1	Buton Pornit/Oprit cu indicator	6	Buton de funcție (permite alegerea diferitelor meniuri de gătit)
2	Buton Cronometru cu indicator	7	Indicator pentru modul de gătit Putere
3	Pictogramă Mărire putere/temperatură/timp	8	Indicator pentru modul de gătit Temperatură
4	Pictogramă Micșorare putere/temperatură/timp	9	Fereastră de afișaj LED

Nr	Mod de funcționare	Nr	Mod de funcționare
5	Buton Blocare cu indicator	10	Indicator de căldură

Pornirea și oprirea aparatului

1. Introduceți ștecherul într-o priză de perete adecvată. Odată ce aparatul este alimentat, afișajul și toate indicatoarele luminoase de pe panoul de comandă se vor aprinde scurt și se va auzi un singur semnal acustic.
2. Afișajul va clipi arătând **[oF]** împreună cu indicatorul luminos **[On/Off]**. Acest lucru înseamnă că aparatul este conectat la alimentare și se află în modul oprit.
3. Apăsăți o singură dată tasta **[On/Off]**. Afișajul va arăta **[on]**, iar aparatul va intra în modul de selecție. Indicatorul de deasupra tastei **[On/Off]** rămâne aprins.
4. Apăsăți tasta funcției dorite pentru a începe utilizarea. Indicatorul de suprafață caldă se va aprinde în timpul utilizării.
5. După gătit, apăsați tasta **[On/Off]** pentru a întrerupe funcționarea și a opri aparatul.
6. După oprire, dacă temperatura plăcii de sticlă este peste 60 °C, afișajul va arăta **[Hot]** și va clipi împreună cu indicatorul luminos **[Hot]** și indicatorul luminos **[On/Off]**. Acest lucru avertizează că placa de sticlă este încă caldă.
7. Indicatorul **[Hot]** se va stinge, iar afișajul va reveni la **[oF]** atunci când temperatura scade sub 60 °C. Acest lucru nu ar trebui să dureze mai mult de 30 de minute.

Utilizarea funcțiilor

Modul Putere

1. Apăsăți o singură dată tasta **[Function]**. Indicatorul **[Power]** se aprinde, iar afișajul arată **[1400]**. Acest lucru înseamnă că aparatul funcționează la nivelul de putere implicit de 1400 W. (Nivelul de putere depinde de articol, 1400 este prezentat ca exemplu)
2. Apăsăți tasta **[+]** sau **[-]** pentru a stabili nivelul de putere dorit.

Modul Temperatură

1. Apăsați tasta **[Function]** până când indicatorul **[Temp.]** se aprinde. Afișajul arată **[600°]**. Acest lucru înseamnă că aparatul funcționează la temperatura implicită de 600 °C. (Intervalul de temperatură depinde de articol, 600 este prezentat ca exemplu). Această temperatură este temperatura elementului de încălzire și nu temperatura de gătit din interiorul oalei/tigaii.
2. Apăsați tasta **[+]** sau **[-]** pentru a stabili nivelul de temperatură dorit.

Funcția Temporizator

1. După selectarea unui mod de gătit, apăsați tasta **[Timer]** pentru a stabili timpul de gătit dorit.
2. Indicatorul temporizatorului se aprinde, iar afișajul arată **[0:30]**.
3. Apăsați tasta **[+]** sau **[-]** pentru a stabili timpul dorit. Țineți apăsată tasta pentru a ajusta rapid timpul în trepte de 10 minute.
4. Temporizatorul poate fi ajustat de la 1 minut la 3 ore.
5. După stabilirea timpului, apăsați o singură dată tasta **[Timer]** pentru a confirma, sau așteptați până când afișajul se oprește din clipit.
6. Când numărătoarea inversă se termină, se va auzi un semnal acustic. Aparatul va întrerupe funcționarea și se va opri automat.
7. Pentru a anula temporizatorul, apăsați tasta **[On/Off]** pentru a opri aparatul, țineți apăsată tasta **[Timer]** pentru a părăsi setarea temporizatorului, sau apăsați tasta **[Function]** pentru a trece la un alt mod de gătit.

Funcția de blocare

1. Pentru a activa blocarea pentru copii, țineți apăsată tasta **[Lock]** timp de 3 secunde. Se va auzi un semnal acustic, afișajul va arăta **[Loc]**, iar indicatorul de blocare pentru copii se va aprinde.
2. Când blocarea pentru copii este activă, aparatul este blocat. Nicio tastă nu poate fi acționată, cu excepția tastei **[On/Off]**.
3. Pentru a dezactiva blocarea, țineți apăsată tasta **[Lock]** timp de 3 secunde, sau apăsați tasta **[On/Off]** pentru a opri aparatul.

Alegerea vaselor de gătit potrivite

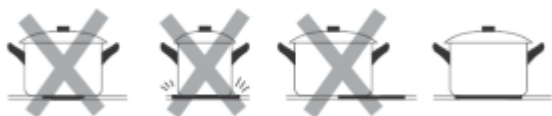
Pentru a găti în siguranță și eficient, alegeți vasele de gătit conform următoarelor recomandări:

- Puteți folosi orice oală sau tigaie, dar pentru a proteja suprafața din sticlă și a optimiza transferul de căldură, alegeți vase cu fundul neted și plat.
- Nu folosiți oale cu mânere slăbite sau capace care depășesc marginea zonei de gătit (risc de răsturnare).
- Nu așezați niciodată tigăi goale pe o zonă fierbinte — acest lucru poate deteriora atât tigaia, cât și plita.
- Curățați fundul vaselor înainte de utilizare pentru a îndepărta impuritățile sau umezeala care ar putea bloca transferul de căldură sau zgâria sticla.

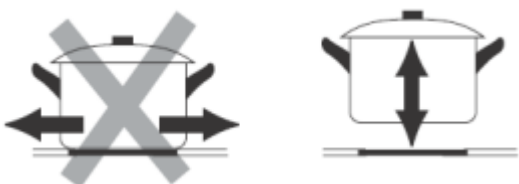
Nu folosiți vase de gătit cu margini zimțate sau cu baza curbată.



Asigurați-vă că fundul tigăii este neted, stă plat pe sticlă și are aceeași dimensiune ca zona de gătit. Dacă folosiți o oală mai mică, eficiența ar putea fi mai scăzută decât cea așteptată. Centrați întotdeauna tigaia pe zona de gătit.



Ridicați întotdeauna vasele de pe plită. Nu le glisați, deoarece pot zgâria sticla.





INFLAMABIL

Risc de incendiu! Aveți grijă atunci când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimea se încălzesc rapid, mai ales atunci când folosiți funcția booster. La temperaturi extrem de ridicate, uleiurile și grăsimile se pot aprinde spontan.

Sfaturi pentru fierbere și economisirea energiei

- Aduceți lichidul la fierbere completă, apoi reduceți la foc mediu.
- Folosiți doar cantitatea minimă necesară de lichid sau grăsime.
- Începeți cu o setare ridicată, apoi reduceți-o odată ce alimentele ajung la fierbere.
- Folosiți vase de gătit care corespund exact diametrului zonei și au o bază plată și netedă.
- Folosiți un capac pentru a reține căldura, a reduce timpul de gătire și a economisi energie.
- Opriți zonele cu câteva minute înainte de sfârșitul gătirii, pentru a folosi căldura reziduală.

Fierbere la foc mic și gătitul orezului

- Fierbeți la foc mic la aproximativ 85 °C — bulele mici apar rar.
- Ideal pentru supe, tocănițe și sosuri delicate (îngroșate cu ou sau făină) pentru a dezvolta aroma fără a găti excesiv.
- Pentru orez (metoda prin absorbție), poate fi nevoie de o setare puțin mai mare decât cea minimă pentru a finaliza gătitul în timpul recomandat.

Prăjirea la tigaie a fripturii (searing)

- Lăsați friptura la temperatura camerei timp de aproximativ 20 de minute.
- Preîncălziți o tigaie cu bază groasă la foc mare.
- Ungeți ușor ambele părți ale fripturii cu ulei; adăugați puțin ulei în tigaie.
- Puneți friptura în tigaie și prăjiți-o fără a o mișca; întoarceți-o o singură dată. Timpul de gătit variază în funcție de grosime și gradul de gătit dorit (aproximativ 2–8 minute pe fiecare parte). Apăsăți friptura: cu cât este mai fermă, cu atât este mai bine făcută.
- Lăsați friptura să se odihnească pe o farfurie caldă timp de câteva minute înainte de a o servi, pentru a păstra sucurile.

Sotarea la foc mare (stir-frying)

- Folosiți un wok cu bază plată sau o tigaie mare potrivită pentru plite ceramice sau cu inducție.
- Pregătiți toate ingredientele și ustensilele — gătitul se face rapid. Pentru cantități mari, lucrați în loturi mai mici.

- Preîncălziți tigaia la foc mare timp de 1–2 minute.
- Adăugați 2 linguri de ulei; încălziți până începe să sclipească.
- Adăugați legumele; amestecați constant până când sunt fierbinți, dar încă crocante.
- Reduceți focul, adăugați din nou carnea în tigaie și adăugați sosurile.
- Amestecați ușor doar până când totul este încălzit uniform, apoi serviți imediat.

Setări de încălzire

Notă: Setările de mai jos sunt doar orientative. Setarea exactă va depinde de factori precum vasele de gătit folosite și cantitatea gătită. Experimentați cu plita pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

Nivelul de putere adecvat

Nivel de putere	Utilizare recomandată
1–2	• Încălzire delicată a unor cantități mici de alimente • Topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care se ard rapid • Fierbere lentă la foc mic • Încălzire lentă
3–4	• Reîncălzire • Fierbere rapidă la foc mic • Fierberea orezului
5–6	• Clătite
7–8	• Călire (sotare) • Fierberea pastelor
9–10	• Sotare rapidă (stir-fry) • Rumenire rapidă (sigilarea sucurilor) • Aducerea supei la fiert • Fierberea apei

Curățare și întreținere



PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Pericol de electrocutare și rănire! Înainte de a efectua orice lucrare de întreținere sau curățare, deconectați aparatul de la alimentarea cu electricitate și asigurați-vă că aparatul este complet rece.
- Nu turnați lichide reci pe suprafața fierbinte a plitei. Răcirea rapidă poate provoca un „șoc” de abur care poate crăpa sau sparge sticla și poate elibera abur fierbinte, cauzând arsuri și răniri grave.

- Asigurați-vă întotdeauna că aparatul nu este fierbinte și că niciunul dintre avertismentele de Suprafață Fierbinte „H” nu este aprins.
- Nu curățați niciodată aparatul în timpul utilizării sau cât timp este fierbinte, deoarece acest lucru poate provoca arsuri grave și poate deteriora sticla vitroceramică.
- Curățați lichidele vărsate de pe suprafața plitei cât mai curând posibil după fiecare utilizare, folosind o cârpă moale sau un prosop de hârtie. Asigurați-vă întotdeauna că suprafața este suficient de rece înainte de curățare. Dacă murdăria s-a uscat, puteți folosi un produs specializat de curățare pentru sticlă vitroceramică, disponibil în majoritatea supermarketurilor.
- Nu curățați aparatul cu un aparat de curățat cu presiune ridicată.
- Nu curățați aparatul cu vapori sau abur.
- Nu folosiți alți agenți de curățare abrazivi și/sau bureți din sârmă etc., deoarece pot zgâria suprafața de sticlă ceramică a plitei.
- Folosiți doar produse specializate de curățare pentru sticlă vitroceramică.

Ce?	Cum?	Sfaturi utile
Urme obișnuite amprente, pete de apă	1. Opriți plita și lăsați-o să se răcească. 2. Pulverizați sau aplicați o cantitate mică de soluție de curățare pentru sticlă ceramică. 3. Ștergeți cu o cârpă moale sau un prosop de hârtie până se usucă. 4. Porniți plita.	• Nu utilizați niciodată bureți abrazivi, lână de oțel sau produse chimice puternice, precum înălbitorul sau produsele de curățat cuptorul. Acestea pot zgâria sau mătui sticla. • Îndepărtați întotdeauna complet reziduurile pentru a evita petele permanente.

Ce?	Cum?	Sfaturi utile
Fierberi revărsate și scurgeri de zahăr	1. Opriți plita și lăsați zona să se răcească puțin. Este posibil să fie încă caldă. 2. Îndepărtați ușor reziduurile înmuiate cu ajutorul unei racle speciale pentru sticlă ceramică, ținută la un unghi de 30°. 3. Ștergeți cu o cârpă moale și soluție de curățare. 4. Porniți plita.	• Curățați scurgerile imediat. Zahărul uscat poate produce ciupituri sau fisuri în sticlă, dacă este lăsat prea mult timp. • Lama racletei este ascuțită. Nu o lăsați la îndemâna copiilor și depozitați-o în siguranță.
Scurgeri pe comenzile tactile	1. Opriți plita și întrerupeți alimentarea cu energie electrică. 2. Tamponați comenzile cu o cârpă umedă, fără scame, pentru a absorbi lichidul. 3. Uscați bine cu un prosop de hârtie. 4. Porniți plita.	• Dacă rămâne umezeală, plita poate emite semnale sonore sau se poate opri automat. • Nu utilizați niciodată plita dacă comenzile sunt umede. Așteptați până se usucă complet.
Pete persistente urme de arsură, pelicule de grăsime	1. Opriți plita și lăsați-o să se răcească. 2. Aplicați o soluție specială de curățare pentru vitroceramică, conform instrucțiunilor produsului. 3. Folosiți un burete moale, neabraziv. Nu utilizați lână de oțel. 4. Clătiți și uscați bine. 5. Porniți plita.	• Testați întotdeauna orice soluție de curățare mai întâi pe o suprafață mică. • Evitați produsele de curățare pe bază de amoniac sau citrice, care pot coroda sticla.
Îngrijire zilnică	• Ștergeți întotdeauna plita după fiecare utilizare pentru a preveni acumularea reziduurilor. • Păstrați curate fundurile ustensilelor și vaselor de gătit. Impuritățile pot zgâria sticla. • Nu trageți vasele pe suprafață. Ridicați-le pentru a evita zgârieturile.	• Curățarea regulată și delicată menține suprafața protejată și senzorii funcționali în mod fiabil.

Depanare

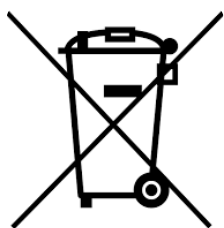
Dacă întâmpinați probleme cu aparatul, consultați tabelul de mai jos pentru problemele frecvente și soluțiile recomandate. Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare înainte de a verifica componentele interne. Pentru orice reparație electrică sau dacă problema persistă, contactați un tehnician calificat sau centrul de service al producătorului – nu încercați să reparați singur componentele electrice.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Afișajul nu funcționează / aparatul nu este alimentat Plita nu funcționează	• Circuitul de alimentare s-a declanșat sau este oprit. • Plita nu este conectată sau siguranța este arsă.	Este posibil să existe o întrerupere a alimentării cu energie electrică. În caz contrar, asigurați-vă că plita este conectată și pornită. Verificați dacă siguranța sau întrerupătorul automat este activat sau dacă siguranța este arsă. Dacă problema persistă, contactați un tehnician calificat.
	Durata setată pe temporizator a expirat.	Timpul de gătire setat a fost atins, iar aparatul s-a oprit automat.
	Pe panoul de comandă s-a vărsat lichid. Protecția automată împotriva revărsării a oprit plita.	Curățați panoul de comandă. Consultați secțiunea „Curățare și întreținere”.
Butoanele funcționale nu reacționează sau sunt foarte dificil de utilizat	Butoanele sunt blocate deoarece funcția de blocare pentru copii este activată. Pe afișajul temporizatorului apare „Loc”.	Dezactivați funcția de blocare pentru copii. Consultați „Dezactivarea funcției de blocare pentru copii” din secțiunea „Alte funcții”.
	Pe panoul de comandă există un strat subțire de apă sau o lavetă umedă, iar protecția automată împotriva revărsării a fost activată.	Verificați dacă butoanele sunt uscate și ștergeți-le, dacă este necesar.
	Folosiți vârful degetului în loc de pulpa degetului.	Folosiți pulpa degetului.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție posibilă
După gătire, pe afișaj apare „Hot”	Funcția automată de siguranță pentru avertizarea privind căldura reziduală a fost activată.	Acest lucru este normal. Plita este prevăzută cu funcții de siguranță care avertizează cu privire la căldura reziduală. Avertizarea rămâne activă până când suprafața se răcește suficient pentru a putea fi atinsă în siguranță.
După oprire, ventilatorul plitei continuă să funcționeze pentru o perioadă	Funcționarea continuă a ventilatorului răcește complet plita.	Acest lucru este normal. Funcționarea ventilatorului după oprire nu reprezintă o defecțiune, ci o funcție necesară pentru răcirea plitei.
Sticla se zgârie	Sunt utilizate vase de gătit cu margini aspre, bureți abrazivi neadecvați sau produse de curățare neadecvate.	Utilizați vase de gătit cu baze plate și netede. Consultați „Alegerea vaselor de gătit potrivite” din secțiunea „Primii pași”.

Alte informații

Considerații privind eliminarea



Dacă în țara dumneavoastră există o reglementare legală privind eliminarea dispozitivelor electrice și electronice, acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. În schimb, acesta trebuie predat la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Prin eliminarea acestuia în conformitate cu normele, protejați mediul înconjurător și sănătatea semenilor dumneavoastră de consecințe negative. Pentru informații despre reciclarea și eliminarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritatea locală sau serviciul de salubritate din zona dumneavoastră.

Producător și Importator (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlin, Germania

Contact: info@klarstein.com

Pentru Marea Britanie:

Prin prezenta, Chal-Tec GmbH declară că echipamentul este în conformitate cu cerințele legale relevante. Textul integral al declarației de conformitate și al Declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet:

<http://use.berlin>

SK

S K

Obsah

Bezpečnostné informácie

Prvé použitie

Výber správneho kuchynského riadu

Pokyny na varenie

Čistenie a údržba

Riešenie problémov

Ďalšie informácie

Bezpečnostné informácie

Pred inštaláciou alebo použitím spotrebiča si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny. Tento návod uschovajte pre budúce použitie a odovzdajte ho každému ďalšiemu používateľovi. Uistite sa, že návod je dostupný všetkým, ktorí spotrebič používajú, a že si ho prečítali a porozumeli mu.

Nedodržanie bezpečnostných pokynov môže ohroziť vaše zdravie a život a môže spôsobiť ujmu na zdraví a škodu na majetku.



VAROVANIE

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zohrievajú.
- **Nedotýkajte sa** varných zón.
- **Deti** mladšie ako 8 rokov sa nesmú zdržiavať v blízkosti spotrebiča, **pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom**.
- Ponechanie varnej dosky s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. **Horiaci tuk NIKDY nehaste vodou**, ale vypnite spotrebič a potom plameň zakryte, napríklad pokrievkou alebo hasiacou dekou.
- Nikdy nenechávajte vyprážanie bez dozoru.
- Ak je sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho od elektrickej siete, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.



HORĽAVÉ

Nebezpečenstvo požiaru:

- Neskladujte predmety na varných plochách.
- Nepoužívajte parné čističe.



POZOR

- Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musí byť pod nepretržitým dohľadom.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

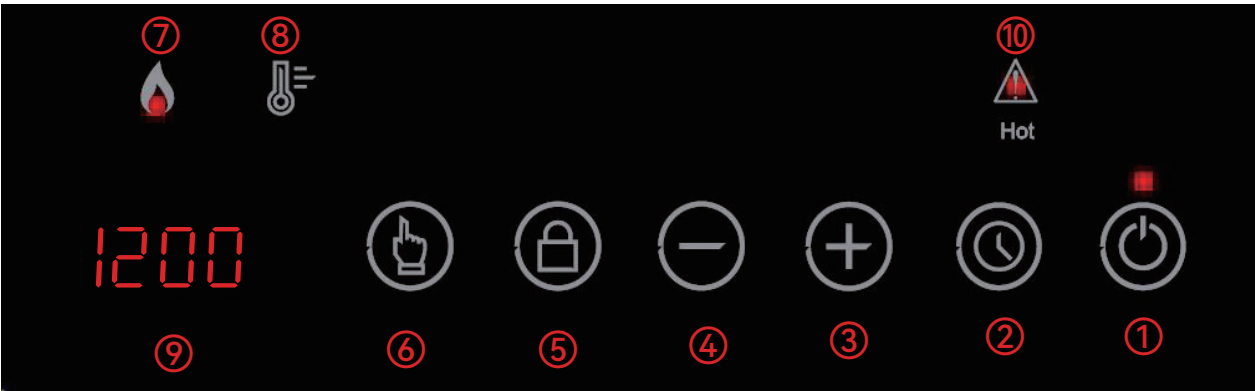
- Spotrebič nepoužívajte s externým časovačom ani so systémom diaľkového ovládania.

- V prípade poruchy odpojte spotrebič od elektrickej siete a obráťte sa na zákaznícky servis. Spotrebič neotvárajte.
- Nepoužívajte varnú dosku na vykurovanie miestnosti.
- Pri pripájaní elektrických spotrebičov v blízkosti varnej dosky buďte opatrní.
- Prívodné káble sa nesmú dostať do kontaktu s horúcim povrchom.
- Prehriate tuky a oleje sa rýchlo vznietia.
- Pri príprave jedál v tuku alebo oleji dohliadajte na varenie.
- Po použití vypnite varné zóny.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý.
- Na varnú dosku nikdy nekladte horľavé predmety.
- V zásuvke umiestnenej pod varnou doskou nesmiete uchovávať žiadne horľavé predmety ani aerosólové nádoby.

Bezpečnosť pri čistení

- Pred čistením spotrebič vždy vypnite.
- Z bezpečnostných dôvodov nečistite spotrebič parným čističom ani vysokotlakovým čističom.
- Varnú dosku čistite v súlade s pokynmi na údržbu a čistenie uvedenými v tomto návode.

Prvé použitie



Č.	Prevádzkový režim	Č.	Prevádzkový režim
1	Tlačidlo Zap/Vyp s indikátorom	6	Tlačidlo funkcie (umožňuje voľbu rôznych ponúk varenia)
2	Tlačidlo časovača s indikátorom	7	Indikátor režimu varenia s nastavením výkonu
3	Ikona zvýšenia výkonu/teploty/času	8	Indikátor režimu varenia s nastavením teploty
4	Ikona zníženia výkonu/teploty/času	9	LED displej
5	Tlačidlo uzamknutia s indikátorom	10	Indikátor horúceho povrchu

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

1. Zasuňte zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky. Keď je spotrebič pod napätím, displej a všetky kontrolky na ovládacom paneli sa nakrátko rozsvietia a zaznie jedno pípnutie.
2. Na displeji bude blikať **[oF]** spolu s kontrolkou **[On/Off]**. To znamená, že spotrebič je pripojený k napájaniu a je vo vypnutom režime.
3. Raz stlačte tlačidlo **[On/Off]**. Na displeji sa zobrazí **[on]** a spotrebič prejde do režimu výberu. Kontrolka nad tlačidlom **[On/Off]** zostane rozsvietená.
4. Stlačením požadovaného funkčného tlačidla spustíte činnosť. Počas používania sa rozsvieti kontrolka horúceho povrchu.
5. Po dokončení varenia stlačte tlačidlo **[On/Off]**, čím zastavíte činnosť a vypnete spotrebič.
6. Po vypnutí, ak je teplota sklenenej dosky vyššia ako 60 °C, na displeji sa zobrazí **[Hot]** a bude blikať spolu s kontrolkou **[Hot]** a kontrolkou **[On/Off]**. Toto upozornenie signalizuje, že sklenená doska je stále horúca.
7. Kontrolka **[Hot]** zhasne a na displeji sa znova zobrazí **[oF]**, keď teplota klesne pod 60 °C. Tento proces by nemal trvať dlhšie ako 30 minút.

Používanie funkcií

Režim výkonu

1. Raz stlačte tlačidlo **[Function]**. Rozsvieti sa kontrolka **[Power]** a na displeji sa zobrazí **[1400]**. To znamená, že spotrebič pracuje s predvoleným výkonom 1400 W. (Úroveň výkonu závisí od konkrétneho modelu, hodnota 1400 je uvedená ako príklad)
2. Stlačením tlačidla **[+]** alebo **[-]** nastavte požadovanú úroveň výkonu.

Teplotný režim

1. Stláčajte tlačidlo **[Function]**, kým sa nerozsvieti kontrolka **[Temp.]**. Na displeji sa zobrazí **[600°]**. To znamená, že spotrebič pracuje s predvolenou teplotou 600 °C. (Rozsah teploty závisí od konkrétneho modelu, hodnota 600 je uvedená ako príklad). Táto teplota predstavuje teplotu ohrevného telesa, nie teplotu varenia vnútri hrnca/panvice.

2.

Stlačením tlačidla **[+]** alebo **[-]** nastavte požadovanú úroveň teploty.

Funkcia časovača

1.

Po výbere režimu varenia stlačte tlačidlo **[Timer]** a nastavte požadovaný čas varenia.

2.

Rozsvieti sa kontrolka časovača a na displeji sa zobrazí **[0:30]**.

3.

Stlačením tlačidla **[+]** alebo **[-]** nastavte požadovaný čas. Podržaním tlačidla môžete čas rýchlo upravovať v 10-minútových krokoch.

4.

Časovač je možné nastaviť od 1 minúty do 3 hodín.

5.

Po nastavení času potvrdte nastavenie jedným stlačením tlačidla **[Timer]**, alebo počkajte, kým displej prestane blikať.

6.

Keď odpočítavanie skončí, zaznie pípnutie. Spotrebič ukončí činnosť a automaticky sa vypne.

7.

Ak chcete zrušiť časovač, stlačte tlačidlo **[On/Off]** a vypnite spotrebič, podržte tlačidlo **[Timer]** a ukončíte nastavovanie časovača, alebo stlačte tlačidlo **[Function]** a prepnete do iného režimu varenia.

Funkcia zámky

1.

Ak chcete aktivovať detskú poistku, podržte tlačidlo **[Lock]** stlačené na 3 sekundy. Zaznie pípnutie, na displeji sa zobrazí **[Loc]** a rozsvieti sa kontrolka detskej poistky.

2.

Keď je detská poistka aktívna, spotrebič je uzamknutý. Nie je možné použiť žiadne tlačidlo okrem tlačidla **[On/Off]**.

3.

Ak chcete deaktivovať poistku, podržte tlačidlo **[Lock]** stlačené na 3 sekundy, alebo stlačte tlačidlo **[On/Off]** a spotrebič vypnite.

Výber správneho kuchynského riadu

Ak chcete zabezpečiť bezpečné a efektívne varenie, vyberajte riad podľa nasledujúcich zásad:

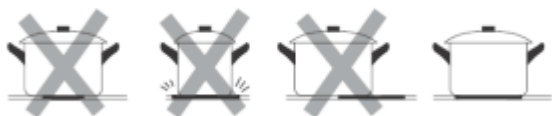
- Použiť môžete akýkoľvek hrniec alebo panvicu, no na ochranu sklenenej dosky a optimálny prenos tepla voľte riad s rovným, hladkým dnom.

- Nepoužívajte hrnce s uvoľnenými rukoväťami alebo pokrievkami, ktoré presahujú okraj varnej zóny (hrozí prevrhnutie).
- Nikdy nekladte prázdne panvice na horúcu zónu – mohlo by dôjsť k poškodeniu panvice aj varnej dosky.
- Pred použitím očistite dno riadu od nečistôt alebo vlhkosti, ktoré by mohli brániť prenosu tepla alebo poškríbať sklo.

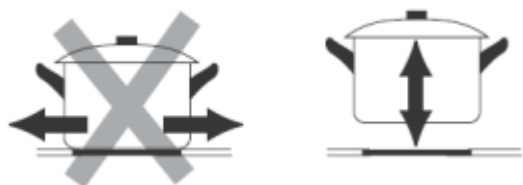
Nepoužívajte riad s ostrými hranami alebo zaobleným dnom.



Uistite sa, že dno panvice je hladké, dosadá rovno na sklo a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Ak použijete menší hrniec, účinnosť ohrevu môže byť nižšia, než sa očakáva. Panvicu vždy vystredte na varnej zóne.



Riad z varnej dosky vždy dvíhajte. Nešmýkajte ním, pretože by mohol poškríbať sklo.



Pokyny na varenie



HORĽAVÉ

Nebezpečenstvo požiaru! Pri vyprážaní buďte opatrní, pretože olej a tuk sa rýchlo zohrejú, najmä pri použití funkcie zosilnenia (booster). Pri extrémne vysokých teplotách sa oleje a tuky môžu samovoľne vznietiť.

Tipy na varenie a šetrenie energiou

- Tekutinu prived'te do plného varu a potom znížte na strednú teplotu.
- Používajte len minimálne potrebné množstvo tekutiny alebo tuku.
- Začnite na vysokom stupni a po dosiahnutí varu nastavenie znížte.
- Používajte riad, ktorý presne zodpovedá priemeru varnej zóny a má rovné, hladké dno.
- Používajte pokrievku, aby ste udržali teplo, skrátili čas varenia a ušetrili energiu.
- Varné zóny vypnite niekoľko minút pred koncom varenia, aby ste využili zvyškové teplo.

Dusenie na miernom ohni a varenie ryže

- Duste pri teplote približne 85 °C – malé bublinky by mali stúpať len zriedka.
- Ideálne na polievky, dusené jedlá a jemné omáčky (zahustené vajčkami alebo múkou), aby sa rozvinula chuť bez prevarenia.
- Pri varení ryže (absorpčnou metódou) môže byť potrebné nastaviť o niečo vyšší stupeň ako najnižší, aby sa ryža uvarila v odporúčanom čase.

Opekanie steaku

- Nechajte steak asi 20 minút odležať pri izbovej teplote.
- Predhrejte panvicu s hrubým dnom na vysokom stupni.
- Steak z oboch strán jemne potrite olejom; do panvice pridajte trochu oleja.
- Steak vložte na panvicu a opekajte bez pohybu; raz obráťte. Čas prípravy sa líši podľa hrúbky a požadovanej prepečenosti (približne 2 – 8 minút z každej strany). Stlačte steak: čím je tuhší, tým je viac prepečený.
- Pred podávaním nechajte niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri, aby si zachoval šťavnatosť.

Restovanie (stir-fry)

- Používajte wok s plochým dnom alebo veľkú panvicu vhodnú na keramickú alebo indukčnú varnú dosku.
- Pripravte si vopred všetky suroviny a nástroje – varenie prebieha rýchlo. Pri väčšom množstve pripravujte jedlo po menších dávkach.
- Panvicu predhrejte na vysokom stupni po dobu 1 – 2 minút.

- Pridajte 2 polievkové lyžice oleja a zohrejte ho, kým sa nezaleskne.
- Pridajte zeleninu; neustále miešajte, kým nie je horúca, ale stále chrumková.
- Znížte teplotu, vráťte na panvicu prípadné mäso a pridajte omáčky.
- Jemne miešajte, len kým sa všetko neprehreje, a ihneď podávajte.

Nastavenia ohrevu

Poznámka: Nižšie uvedené nastavenia sú len orientačné. Presné nastavenie závisí od viacerých faktorov vrátane použitého riadu a množstva pripravovaného jedla. Experimentujte s varnou doskou, aby ste našli nastavenia, ktoré vám najviac vyhovujú.

Vhodnosť výkonových úrovní

Výkonová úroveň	Vhodnosť použitia
1–2	• Jemné zohrievanie malého množstva jedla • Topenie čokolády, masla a potravín, ktoré sa rýchlo pripália • Jemné dusenie na miernom ohni • Pomalé zohrievanie
3–4	• Zohrievanie zvyškov jedla • Rýchlejšie dusenie • Varenie ryže
5–6	• Palacinky
7–8	• Restovanie • Varenie cestovín
9–10	• Vyprážanie za stáleho miešania • Prudké opekanie • Privádzanie polievky do varu • Varenie vody



NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom a poranenia! Pred vykonaním akejkoľvek údržby alebo čistenia odpojte spotrebič od elektrickej siete a uistite sa, že je úplne vychladnutý.
- Nelejte studené tekutiny na horúci povrch varnej dosky. Prudké ochladenie môže spôsobiť „výbuch“ pary, ktorý môže prasknúť alebo rozbiť sklo a vymrštiť horúcu paru, čo môže spôsobiť vážne popáleniny a poranenia.

- Vždy sa uistite, že spotrebič nie je horúci a že nesvieti žiadne z upozornení na horúci povrch „H“.
- Nikdy nečistite spotrebič počas používania ani kým je horúci, pretože to môže spôsobiť vážne popáleniny a poškodenie sklokeramickej dosky.
- Rozliate tekutiny z povrchu varnej dosky očistite čo najskôr po každom použití mäkkou handričkou alebo kuchynskou utierkou. Vždy sa uistite, že je povrch dostatočne vychladnutý pred čistením. Ak zaschli nečistoty, môžete použiť špeciálny čistiaci prostriedok na sklokeramické povrchy, ktorý je dostupný vo väčšine supermarketov.
- Nečistite spotrebič vysokotlakovým čističom.
- Nečistite spotrebič parou.
- Nepoužívajte iné abrazívne čistiace prostriedky a/alebo drôtenku a pod., pretože môžu poškriabať sklokeramický povrch varnej dosky.
- Používajte iba špecializované čistiace prostriedky na sklokeramické povrchy.

Čo?	Ako?	Dôležité tipy
Bežné nečistoty odtlačky prstov, škvrny od vody	1. Vypnite varnú dosku a nechajte ju vychladnúť. 2. Nastriekajte alebo naneste malé množstvo čistiaceho prostriedku na sklokeramiku. 3. Utrite mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou dosucha. 4. Zapnite varnú dosku.	• Nikdy nepoužívajte abrazívne špongie, oceľovú vlnu ani agresívne chemikálie, ako sú bieliadlá alebo čistiace prostriedky na rúry. Môžu poškriabať alebo zmatniť sklo. • Vždy úplne odstráňte všetky zvyšky, aby nevznikli trvalé škvrny.

Čo?	Ako?	Dôležité tipy
Vykypené tekutiny a rozliaty cukor	1. Vypnite varnú dosku a nechajte príslušné miesto mierne vychladnúť. Stále môže byť teplé. 2. Zmäknuté zvyšky opatrne zoškrabte škrabkou vhodnou na sklokeramiku, ktorú držte pod uhlom 30°. 3. Vyčistite mäkkou handričkou a čistiacim prostriedkom. 4. Zapnite varnú dosku.	• Rozliate nečistoty odstráňte čo najskôr. Zaschnutý cukor môže pri dlhšom pôsobení spôsobiť jamky alebo praskliny v skle. • Čepeľ škrabky je ostrá. Uchovávajte ju mimo dosahu detí a bezpečne ju uskladnite.
Rozliate tekutiny na dotykovom ovládaní	1. Vypnite varnú dosku a odpojte ju od elektrického napájania. 2. Rozliatu tekutinu z ovládacích prvkov odsajte vlhkou handričkou, ktorá nepúšťa vlákna. 3. Dôkladne osušte papierovou utierkou. 4. Zapnite varnú dosku.	• Ak na povrchu zostane vlhkosť, varná doska môže pípať alebo sa automaticky vypnúť. • Varnú dosku nikdy nepoužívajte, ak sú ovládacie prvky mokré. Počkajte, kým úplne nevyschnú.
Odolné škvrny pripáleniny, masťné povlaky	1. Vypnite varnú dosku a nechajte ju vychladnúť. 2. Naneste špeciálny čistiaci prostriedok na sklokeramiku podľa pokynov výrobcu. 3. Použite mäkkú, neabrazívnu špongiu. Nepoužívajte oceľovú vlnu. 4. Dôkladne opláchnite a osušte. 5. Zapnite varnú dosku.	• Každý čistiaci prostriedok najskôr vyskúšajte na malej ploche. • Vyhnite sa čistiacim prostriedkom na báze amoniaku alebo citrusov, pretože môžu naleptať sklo.
Každodenná starostlivosť	• Varnú dosku vždy utrite po každom použití, aby ste zabránili hromadeniu nečistôt. • Udržujte spodné časti kuchynského náčinia a riadu čisté. Zrnká nečistôt môžu poškriabať sklo. • Riad neposúvajte po povrchu. Zdvihnite ho, aby ste zabránili poškriabaniu.	• Pravidelné šetrné čistenie chráni povrch a zabezpečuje spoľahlivú funkciu snímačov.

Riešenie problémov

Ak sa pri používaní spotrebiča vyskytnú problémy, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku s bežnými problémami a odporúčanými riešeniami. Pred kontrolou vnútorných častí vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete. V prípade elektrickej opravy alebo ak problém pretrváva, obráťte sa na kvalifikovaného technika alebo servisné stredisko výrobcu – nepokúšajte sa elektrické komponenty opravovať sami.

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Na displeji sa nič nezobrazuje / bez napájania Varná doska nefunguje	- Napájací obvod sa vypol alebo bol vypnutý. - Varná doska nie je pripojená alebo je vypálená poistka.	Mohlo dôjsť k výpadku elektrického prúdu. Ak nie, skontrolujte, či je varná doska pripojená a zapnutá. Skontrolujte, či je poistka alebo istič zapnutý alebo či poistka nie je vypálená. Ak problém pretrváva, obráťte sa na kvalifikovaného technika.
	Časovač uplynul.	Nastavený čas varenia uplynul a spotrebič sa automaticky vypol.
	Na ovládacom paneli je rozliata tekutina. Automatická ochrana proti pretečeniu vypla varnú dosku.	Vyčistite ovládací panel. Pozrite si časť „Čistenie a starostlivosť“.
Funkčné tlačidlá nereagujú alebo sa veľmi ťažko ovládajú	Tlačidlá sú zablokované, pretože je aktivovaná detská poistka. Na displeji časovača sa zobrazí „Loc“.	Deaktivujte detskú poistku. Pozrite si „Deaktivácia detskej poistky“ v časti „Ďalšie funkcie“.
	Na ovládacom paneli je tenká vrstva vody alebo mokrá handrička a aktivovala sa automatická ochrana proti pretečeniu.	Skontrolujte, či sú tlačidlá suché, a v prípade potreby ich utrite dosucha.
	Používate špičku prsta namiesto bruška prsta.	Používajte bruško prsta.

Problém	Možná příčina	Možné riešenie
Po varení sa na displeji zobrazí „Hot“	Aktivovala sa automatická bezpečnostná funkcia upozornenia na zvyškové teplo.	Je to normálne. Varná doska je vybavená bezpečnostnými funkciami, ktoré upozorňujú na zvyškové teplo. Upozornenie zostane zobrazené, kým povrch dostatočne nevychladne a nebude bezpečný na dotyk.
Po vypnutí ventilátor varnej dosky ešte určitý čas pracuje	Pokračujúca prevádzka ventilátora úplne ochladzuje varnú dosku.	Je to normálne. Dobeň ventilátora nie je porucha, ale nevyhnutná funkcia chladenia varnej dosky.
Sklo sa poškrabalo	Používa sa riad s drsnými hranami, nevhodná abrazívna špongia alebo nevhodné čistiace prostriedky.	Používajte riad s rovným a hladkým dnom. Pozrite si „Výber správneho riadu“ v časti „Začínáme“.

Ďalšie informácie

Informácie o likvidácii



Ak vo vašej krajine platí zákonná úprava týkajúca sa likvidácie elektrických a elektronických zariadení, tento symbol na výrobku alebo na obale znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať na zbernom mieste určenom na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Likvidáciou v súlade s predpismi chránite životné prostredie a zdravie svojich blízkych pred negatívnymi následkami. Informácie o recyklácii a likvidácii tohto výrobku vám poskytne váš miestny úrad alebo služba zberu domového odpadu.

Výrobca a dovozca (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlín, Nemecko

Kontakt: info@klarstein.com

Pre Veľkú Britániu:

Spoločnosť Chal-Tec GmbH týmto vyhlasuje, že zariadenie je v súlade s príslušnými zákonnými požiadavkami. Úplné znenie vyhlásenia o zhode a vyhlásenia o súlade je k dispozícii na nasledujúcej internetovej adrese:

<http://use.berlin>



SL

S L

Vsebina

Varnostne informacije

Prva uporaba

Izbira prave posode

Navodila za kuhanje

Čiščenje in vzdrževanje

Odpravljanje težav

Druge informacije

Varnostne informacije

Pred namestitvijo ali uporabo naprave natančno preberite vsa varnostna navodila. Ta navodila shranite za poznejšo uporabo in jih izročite vsakemu naslednjemu uporabniku. Zagotovite, da so navodila na voljo vsem, ki uporabljajo napravo, in da so jih ti prebrali ter razumeli.

Neupoštevanje varnostnih navodil lahko ogrozi vaše zdravje in življenje ter povzroči škodo na osebah in premoženju.



OPOZORILO

- Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Ne **dotikajte se** kuhalnih con.
- **Otroci**, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini naprave, **razen pod stalnim nadzorom**.
- Kuhanje na maščobi ali olju brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. **Ognja NIKOLI ne gasite z vodo**, temveč izklopite napravo in nato prekrijte plamen, npr. s pokrovom ali gasilno odejo.
- Cvtja nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Če je steklena površina razpokana, izklopite napravo in jo izključite iz električnega omrežja, da se izognete električnemu udaru.



VNETLJIVO

Nevarnost požara:

- Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.
- Ne uporabljajte čistilnikov na paro.



PREVIDNO

- Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajen postopek kuhanja je treba nadzorovati neprekinjeno.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen servisier ali podobno usposobljena oseba, da se prepreči nevarnost.

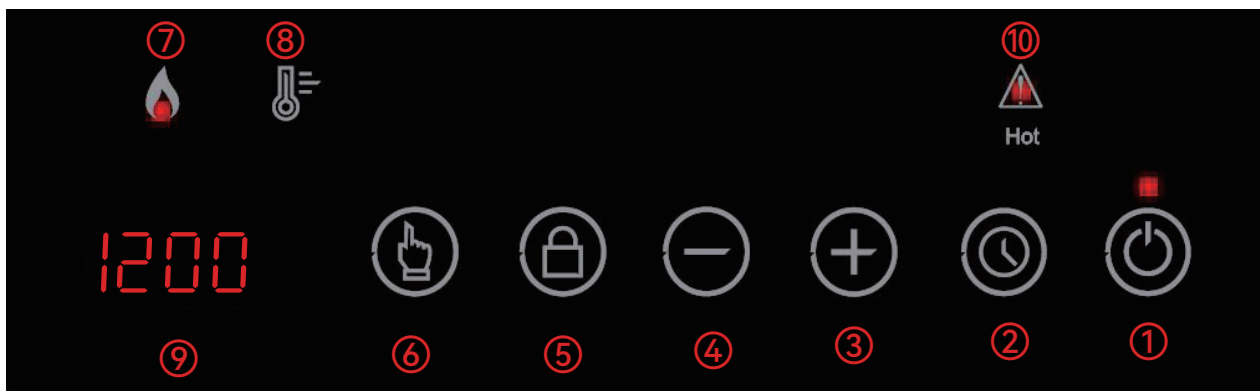
- Naprave ne upravljajte z zunanjo časovno stikalno uro ali sistemom za daljinsko upravljanje.

- V primeru okvare napravo izklopite iz električnega omrežja in se obrnite na servisno službo. Naprave ne odpirajte.
- Kuhalne plošče ne uporabljajte za ogrevanje prostora.
- Bodite previdni pri priklopljanju električnih naprav v bližini kuhalne plošče.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik z vročo površino.
- Pregrete maščobe in olja se hitro vnamejo.
- Pri pripravi jedi na maščobi ali olju morate kuhanje nadzorovati.
- Po uporabi izklopite kuhalna polja.
- Upravljalne plošče naj bodo vedno čiste in suhe.
- Na kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte gorljivih predmetov.
- V predalu pod kuhalno ploščo ne smete hraniti gorljivih predmetov ali pločevink z razpršilom.

Varnost pri čiščenju

- Pred čiščenjem napravo vedno izklopite.
- Iz varnostnih razlogov naprave ne čistite s parnim curkom ali visokotlačnim čistilnikom.
- Kuhalno ploščo čistite v skladu z navodili za vzdrževanje in čiščenje v tem priročniku.

Prva uporaba



Št.	Način delovanja	Št.	Način delovanja
1	Gumb za vklop/izklop z indikatorjem	6	Gumb za funkcije (omogoča izbiro različnih menijev kuhanja)
2	Gumb za časovnik z indikatorjem	7	Indikator za način kuhanja z močjo
3	Ikona za povečanje moči/temperature/časa	8	Indikator za način kuhanja s temperaturo
4	Ikona za zmanjšanje moči/temperature/časa	9	LED prikazovalno okno

Št.	Način delovanja	Št.	Način delovanja
5	Gumb za zaklepanje z indikatorjem	10	Indikator vročine

Vklop in izklop naprave

1. Vtič vstavite v ustrezno stensko vtičnico. Ko je naprava priklopljena na napajanje, se prikaz in vse indikatorske lučke na upravljalni plošči za kratek čas prižgejo, zasliši pa se en pisk.
2. Na prikazovalniku bo utripal napis **[oF]** skupaj z indikatorsko lučko **[On/Off]**. To pomeni, da je naprava priklopljena na napajanje in je v načinu izklopa.
3. Enkrat pritisnite tipko **[On/Off]**. Na prikazovalniku se prikaže napis **[on]**, naprava pa preide v način izbire. Indikatorska lučka nad tipko **[On/Off]** ostane prižgana.
4. Pritisnite zeleno funkcijsko tipko, da zaženete delovanje. Med uporabo bo svetila indikatorska lučka za vročino.
5. Po kuhanju pritisnite tipko **[On/Off]**, da ustavite delovanje in izklopite napravo.
6. Če je po izklopu temperatura steklene plošče višja od 60 °C, se na prikazovalniku prikaže napis **[Hot]**, ki utripa skupaj z indikatorsko lučko **[Hot]** in indikatorsko lučko **[On/Off]**. To opozarja, da je steklena plošča še vedno vroča.
7. Ko temperatura pade pod 60 °C, indikatorska lučka **[Hot]** ugasne, na prikazovalniku pa se ponovno prikaže napis **[oF]**. To ne bi smelo trajati več kot 30 minut.

Uporaba funkcij

Način moči

1. Enkrat pritisnite tipko **[Function]**. Prižge se indikatorska lučka **[Power]**, na prikazovalniku pa se izpiše **[1400]**. To pomeni, da naprava deluje pri privzeti stopnji moči 1400 W. (Stopnja moči je odvisna od izdelka, 1400 je prikazano kot primer.)
2. Pritisnite tipko **[+]** ali **[-]**, da nastavite želeno stopnjo moči.

Način temperature

1. Pritiskajte tipko **[Function]**, dokler se ne prižge indikatorska lučka **[Temp.]**. Na prikazovalniku se izpiše

[600°]. To pomeni, da naprava deluje pri privzeti temperaturi 600 °C. (Temperaturno območje je odvisno od izdelka, 600 je prikazano kot primer.) Ta temperatura je temperatura grelnega elementa in ne temperatura kuhanja v posodi/ponvi.

2.

Pritisnite tipko **[+]** ali **[-]**, da nastavite želeno stopnjo temperature.

Funkcija časovnika

1.

Po izbiri načina kuhanja pritisnite tipko **[Timer]**, da nastavite želen čas kuhanja.

2.

Indikatorska lučka časovnika se prižge, na prikazovalniku pa se izpiše **[0:30]**.

3.

Pritisnite tipko **[+]** ali **[-]**, da nastavite želeni čas. Tipko pridržite, da čas hitro prilagodite v korakih po 10 minut.

4.

Časovnik lahko nastavite od 1 minute do 3 ur.

5.

Po nastavitvi časa enkrat pritisnite tipko **[Timer]**, da potrdite nastavev, ali počakajte, da prikaz preneha utripati.

6.

Ko odštevanje časa poteče, se zasliši pisk. Naprava bo samodejno ustavila delovanje in se izklopila.

7.

Za preklic časovnika pritisnite tipko **[On/Off]**, da izklopite napravo, pridržite tipko **[Timer]**, da zapustite nastavev časovnika, ali pritisnite tipko **[Function]**, da preklopite na drug način kuhanja.

Funkcija zaklepa

1.

Za vklop otroške ključavnice pridržite tipko **[Lock]** 3 sekunde. Zasliši se pisk, na prikazovalniku se izpiše **[Loc]**, prižge pa se tudi indikatorska lučka otroške ključavnice.

2.

Ko je otroška ključavnica aktivna, je naprava zaklenjena. Ni mogoče uporabljati nobene tipke razen tipke **[On/Off]**.

3.

Za izklop ključavnice pridržite tipko **[Lock]** 3 sekunde ali pritisnite tipko **[On/Off]**, da izklopite napravo.

Izbira prave posode

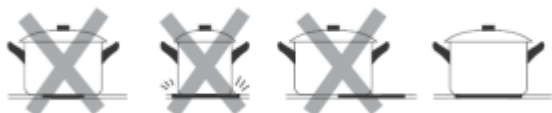
Za varno in učinkovito kuhanje izberite posodo na naslednji način:

- Uporabite lahko kateri koli lonec ali ponev, vendar za zaščito steklene površine in optimalen prenos toplote izberite posodo z ravnim, gladkim dnom.
- Ne uporabljajte posod z majavimi ročaji ali pokrovkami, ki segajo čez rob kuhalne cone (nevarnost prevrnitve).
- Nikoli ne postavljajte prazne posode na vročo cono – to lahko poškoduje tako posodo kot kuhalno ploščo.
- Pred uporabo očistite dno posode, da odstranite umazanijo ali vlago, ki bi lahko ovirala prenos toplote ali opraskala steklo.

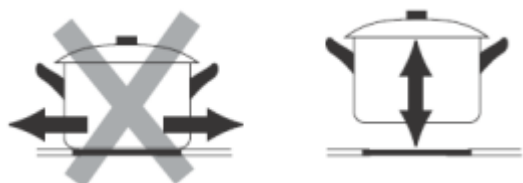
Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Prepričajte se, da je dno posode gladko, da se povsem prilega steklu in da je enake velikosti kot kuhalna cona. Če uporabite manjši lonec, je lahko učinkovitost manjša od pričakovane. Posodo vedno postavite na sredino kuhalne cone.



Posodo vedno dvignite s kuhalne plošče. Ne drsite z njo po plošči, saj lahko opraska steklo.



Navodila za kuhanje



VNETLJIVO

Nevarnost požara! Bodite previdni pri cvrtju, saj se olje in maščoba hitro segrejeta, še posebej pri uporabi funkcije boosterja. Pri izjemno visokih temperaturah se olja in maščobe lahko samodejno vžgejo.

Nasveti za kuhanje in varčevanje z energijo

- Tekočino segrejte do polnega vretja, nato zmanjšajte na srednjo stopnjo.
- Uporabite le najmanjšo potrebno količino tekočine ali maščobe.
- Začnite z visoko stopnjo, nato pa jo znižajte, ko jed doseže vrelišče.
- Uporabljajte posode, ki natančno ustrezajo premeru cone in imajo ravno, gladko dno.
- Uporabite pokrovko, da ujamete toploto, skrajšate čas kuhanja in prihranite energijo.
- Cone izklopite nekaj minut pred koncem kuhanja, da izkoristite preostalo toploto.

Počasno kuhanje in kuhanje riža

- Počasi kuhajte pri približno 85 °C — majhni mehurčki se dvigajo redko.
- Idealno za juhe, enolončnice in občutljive omake (zgoščene z jajci ali moko), da se razvije okus, brez prekuhavanja.
- Za riž (metoda absorpcije) boste morda potrebovali nekoliko višjo stopnjo od najnižje, da ga pripravite v priporočenem času.

Peka zrezka

- Pustite, da zrezek počiva pri sobni temperaturi približno 20 minut.
- Predhodno segrejte ponev s težkim dnom na visoki stopnji.
- Obe strani zrezka na tanko namažite z oljem; v ponev dodajte malo olja.
- Zrezek položite v ponev in ga pecite, ne da bi ga premikali; obrnite ga samo enkrat. Čas kuhanja se razlikuje glede na debelino in želeno stopnjo pečenosti (približno 2–8 minut na vsaki strani). Pritisnite na zrezek: čim trši je, tem bolj je pečen.
- Pred serviranjem naj nekaj minut počiva na toplem krožniku, da ohrani sokove.

Cvrtje ob nenehnem premešavanju (stir-fry)

- Uporabite wok z ravnim dnom ali veliko ponev, primerno za keramično ali indukcijsko kuhalno ploščo.
- Pripravite vse sestavine in orodja vnaprej — kuhanje poteka hitro. Pri velikih količinah delajte v manjših serijah.
- Ponev predhodno segrejte na visoki stopnji za 1–2 minuti.

- Dodajte 2 jedilni žlici olja; segrevajte, dokler se ne zasveti.
- Dodajte zelenjavo; nenehno premešujte, dokler ni vroča, a še vedno hrustljava.
- Znižajte toploto, v ponev vrnite morebitno meso in dodajte omake.
- Nežno premešujte, dokler vse ni enakomerno segreto, nato takoj postrezite.

Nastavitve segrevanja

Opomba: Spodnje nastavitve so le smernice. Natančna nastavitve je odvisna od več dejavnikov, vključno s posodo in količino jedi, ki jo pripravljate. Preizkusite kuhalno ploščo, da poiščete nastavitve, ki vam najbolj ustrezajo.

Primernost stopnje moči

Stopnja moči	Primernost
1–2	• Nežno segrevanje manjših količin hrane • Taljenje čokolade, masla in živil, ki hitro zagorijo • Rahlo kuhanje na majhnem ognju • Počasno segrevanje
3–4	• Pogrevanje • Hitrejše kuhanje na majhnem ognju • Kuhanje riža
5–6	• Palačinke
7–8	• Praženje • Kuhanje testenin
9–10	• Praženje ob stalnem mešanju (wok) • Popekanje • Zavretje juhe • Vretje vode



NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Nevarnost električnega udara in poškodb! Pred vsakim vzdrževanjem ali čiščenjem izklopite napravo iz električnega omrežja in se prepričajte, da je naprava popolnoma ohlajena.
- Ne vlivajte mrzlih tekočin na vročo površino kuhalne plošče. Hitro ohlajanje lahko povzroči nenaden nastanek pare, ki lahko poči ali razbije steklo in izbruhne vročo paro, kar lahko povzroči hude opekline in poškodbe.

- Vedno se prepričajte, da naprava ni vroča in da noben od opozoril za vročo površino »H« ni prižgan.
- Naprave nikoli ne čistite med uporabo ali ko je vroča, saj lahko to povzroči hude opekline in poškoduje stekloceramiko.
- Razlite tekočine s površine kuhalne plošče očistite čim prej po vsaki uporabi z mehko krpo ali papirno brisačo. Pred čiščenjem se vedno prepričajte, da je površina dovolj ohlajena. Če se je umazanija posušila, lahko uporabite specializirano čistilo za stekloceramiko, ki je na voljo v večini trgovin.
- Naprave ne čistite z visokotlačnim čistilnikom.
- Naprave ne čistite s parnim čistilnikom ali paro.
- Ne uporabljajte drugih abrazivnih čistil in/ali jeklene volne itd., saj lahko poškodujejo stekloceramično površino vaše kuhalne plošče.
- Uporabljajte samo posebne izdelke za čiščenje stekloceramike.

Kaj?	Kako?	Ključni nasveti
Vsakodnevni madeži prstni odtisi, madeži od vode	1. Izklopite kuhalno ploščo in počakajte, da se ohladi. 2. Napršite ali nanesite majhno količino čistila za stekleno keramiko. 3. Obrišite z mehko krpo ali papirnato brisačo, da je suha. 4. Vključite kuhalno ploščo.	• Nikoli ne uporabljajte grobih gobic, jeklene volne ali agresivnih kemikalij, kot so belilo ali čistila za pečice. Ta lahko opraskajo ali skalijo steklo. • Vedno v celoti odstranite ostanke, da preprečite trajne madeže.
Prekipela hrana in razliti sladkor	1. Izklopite kuhalno ploščo in počakajte, da se območje nekoliko ohladi. Lahko je še vedno toplo.	• Razlite tekočine takoj očistite. Zasušen sladkor lahko

Kaj?	Kako?	Ključni nasveti
	2. Zmehčane ostanke nežno odstranite s strgalom, primernim za stekleno keramiko, ki ga držite pod kotom 30°. 3. Obrišite z mehko krpo in čistilom. 4. Vključite kuhalno ploščo.	poškoduje ali razpoka steklo, če ga pustite predolgo. • Rezilo strgala je ostro. Hranite ga izven dosega otrok in ga varno shranite.
Razlitja na dotičnih upravljalnih tipkah	1. Izključite kuhalno ploščo in odklopite napajanje. 2. Upravljalne tipke obrišite z vlažno krpo brez vlaken, da vpije razlito tekočino. 3. Temeljito posušite s papirnato brisačo. 4. Vključite kuhalno ploščo.	• Če vlaga ostane, lahko kuhalna plošča zapiska ali se samodejno izklopi. • Nikoli ne uporabljajte kuhalne plošče, če so upravljalne tipke mokre. Počakajte, da se popolnoma posušijo.
Trdovratni madeži sledovi zažiga, mastne prevleke	1. Izključite kuhalno ploščo in počakajte, da se ohladi. 2. Nanesite specializirano čistilo za stekleno keramiko v skladu z navodili izdelka. 3. Uporabite mehko gobico, ki ne drgne. Ne uporabljajte jeklene volne. 4. Temeljito sperite in posušite. 5. Vključite kuhalno ploščo.	• Vsako čistilo najprej preizkusite na majhnem območju. • Izogibajte se čistilom na osnovi amoniaka ali citrusov, ki lahko poškodujejo steklo.
Dnevna nega	• Kuhalno ploščo po vsaki uporabi obrišite, da preprečite nabiranje umazanije. • Poskrbite, da so dna posod in kuhinjskih pripomočkov čista. Umazanija lahko opraska steklo. • Posod ne vlecite po plošči. Dvignite jih, da preprečite praske.	• Redno nežno čiščenje ohranja površino zaščiteno in zagotavlja zanesljivo delovanje senzorjev.

Odpravljanje težav

Če se pri uporabi naprave pojavijo težave, si v spodnji tabeli oglejte pogoste težave in priporočene rešitve. Pred preverjanjem notranjih delov napravo vedno izključite iz električnega omrežja. Za vsa električna popravila ali če težava ni odpravljena, se

obrnite na usposobljenega serviserja ali servisni center proizvajalca – električnih komponent ne poskušajte popravljati sami.

Težava	Možni vzrok	Možna rešitev
Ni prikaza / ni napajanja Kuhalna plošča ne deluje	- Napajalni tokokrog se je izklopil ali je izključen. - Kuhalna plošča ni priključena ali pa je pregorela varovalka.	Morda je prišlo do izpada električnega napajanja. Če ni tako, preverite, ali je kuhalna plošča priključena na električno omrežje in vklopljena. Preverite, ali je varovalka vklopljena oziroma ali ni pregorela. Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na usposobljenega serviserja.
	Nastavljeni čas časovnika je potekel.	Nastavljeni čas kuhanja je potekel in naprava se je samodejno izklopila.
	Tekočina se je razlila po upravljalni plošči. Samodejna zaščita pred prelivanjem je izklopila kuhavno ploščo.	Očistite upravljalno ploščo. Glejte poglavje »Čiščenje in nega«.
Funkcijske tipke se ne odzivajo ali jih je zelo težko upravljati	Tipke so zaklenjene, ker je aktivirana otroška ključavnica. Na prikazovalniku časovnika se prikaže »Loc«.	Deaktivirajte otroško ključavnico. Glejte razdelek »Deaktiviranje otroške ključavnice« v poglavju »Druge funkcije«.
	Na upravljalni plošči je tanka plast vode ali mokra krpa, zato se je aktivirala samodejna zaščita pred prelivanjem.	Preverite, ali so tipke suhe, in jih po potrebi obrišite do suhega.
	Tipke upravljate s konico prsta namesto z blazinico prsta.	Uporabite blazinico prsta.
Po kuhanju se na prikazovalniku prikaže »Hot«	Aktivirala se je samodejna varnostna funkcija opozorila na preostalo toploto.	To je običajno. Kuhalna plošča je opremljena z varnostno funkcijo, ki opozarja na preostalo toploto. Opozorilo ostane prikazano, dokler

Težava	Možni vzrok	Možna rešitev
		se površina ne ohladi dovolj, da se je lahko varno dotaknete.
Po izklopu ventilator kuhalne plošče še nekaj časa deluje	Nadaljnje delovanje ventilatorja zagotavlja popolno ohlajanje kuhalne plošče.	To je običajno. Nadaljnje delovanje ventilatorja ni napaka, temveč nujna funkcija hlajenja kuhalne plošče.
Steklena površina se je opraskala	Uporablja se posoda z grobimi robovi, neprimerna abrazivna gobica ali neprimerno čistilno sredstvo.	Uporabljajte posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte razdelek »Izbira ustrezne posode« v poglavju »Prvi koraki«.

Druge informacije

Napotki za odstranjevanje



Če v vaši državi velja zakonska ureditev glede odstranjevanja električnih in elektronskih naprav, ta simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da tega izdelka ne smete odvreči med gospodinjske odpadke. Namesto tega ga je treba odnesti na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Z odstranjevanjem v skladu s predpisi ščitite okolje in zdravje svojih bližnjih pred negativnimi posledicami. Za informacije o recikliranju in odstranjevanju tega izdelka se obrnite na lokalne oblasti ali službo za odvoz gospodinjskih odpadkov.

Proizvajalec in uvoznik (Združeno kraljestvo)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25
10243 Berlin, Nemčija

Kontakt: info@klarstein.com

Za Veliko Britanijo:

S tem podjetje Chal-Tec GmbH izjavlja, da je oprema skladna z ustreznimi zakonskimi zahtevami. Celotno besedilo izjave o skladnosti in izjave o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu:

<http://use.berlin>

© 2026 . All rights reserved. · v16