

KLARSTEIN NIELSVATK
KLARSTEIN NIELSVATK
KLARSTEIN NIELSVATK
KLARSTEIN NIELSVATK
KLARSTEIN NIELSVATK
KLARSTEIN NIELSVATK
KLARSTEIN NIELSVATK

KLARSTEIN

DownAir

Płyta indukcyjna

10033061

Szanowny kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Proszę uważnie przeczytać instrukcję i postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami, aby uniknąć uszkodzenia sprzętu. Jakiegolwiek wady spowodowane zignorowaniem instrukcji i ostrzeżeń zawartych w tym podręczniku nie obejmuje naszej gwarancji ani żadnej odpowiedzialności.

SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa 2

Instrukcje użytkowania i konserwacji 3

Obsługa 4

Opis produktu 5

Panel sterowania 6

Montaż 8

Działanie 15

Czasomierz 19

Rady dotyczące gotowania 27 Pielęgnacja i czyszczenie 29

Rozwiązywanie problemów 31

Rady dotyczące utylizacji 34

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10033061
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Całkowita moc	6600-7200 W

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Producent:

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



Ten produkt jest zgodny z następującymi normami europejskimi:

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EC (ErP)

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Ryzyko porażenia prądem

- Odcłóż urządzenie od zasilania przed wykonywaniem jakichkolwiek prac serwisowych lub konserwacyjnych.
- Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest konieczne i obowiązkowe.
- Tylko wykwalifikowani elektrycy mogą wprowadzać zmiany do domowego systemu instalacji elektrycznej.
- Nieprzestrzeganie tego może spowodować porażenie prądem lub śmierć.



Ostrzeżenie:

Ryzyko obrażeń! Krawędzie panelu są ostre.

Nieprzestrzeganie ostrzeżenia może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ogólne instrukcje

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed instalacją lub użyciem tego urządzenia.
- Nie należy kłaść na tym urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani żywności.
- Udostępnij te informacje instalatorowi, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z tymi instrukcjami.
- To urządzenie musi być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu zawierającego izolowany przełącznik w celu całkowitego odłączenia od źródła zasilania.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może unieważnić gwarancję lub spowodować nieprawidłowe działanie. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją niebezpieczeństwa związane z jego używaniem.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez młodsze osoby, które nie są nadzorowane.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez producenta, autoryzowane centrum serwisowe lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

- Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby zmniejszyć ryzyko zwarcia elektrycznego, w przypadku płyt kuchennych wykonanych z ceramiki lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
- Metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy stawiać na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się rozgrzać. Nie używaj odkurzacza parowego.
- Nie używaj odkurzacza parowego do czyszczenia płyty kuchennej.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego pilota.
- Proces gotowania musi być kontrolowany. Metoda gotowania krótkoterminowego musi być stale nadzorowana.
- Bezobsługowe gotowanie na płycie kuchennej z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urządzenie, a następnie zdław płomień, np. z pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.



OSTRZEŻENIE:

Ryzyko pożaru! Nie przechowywać przedmiotów innych niż patelnie i garnki na powierzchniach do gotowania.

INSTRUKCJA UŻYCIA I KONSERWACJI

Ryzyko porażenia prądem

- Nigdy nie gotuj na złamanej lub pękniętej płycie. W przypadku pęknięcia powierzchni płyty kuchennej należy natychmiast wyłączyć urządzenie z sieci (wyłącznik ścienny) i skonsultować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć płytę grzejną i odłączyć ją od zasilania,
- Nieprzestrzeżenie tego może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenia dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z elektromagnetycznymi standardami bezpieczeństwa.
- Osoby korzystające z rozruszników serca lub innych implantów elektrycznych (takich jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie wpływa na ich implanty.
- Nieprzestrzeżenie tego może spowodować porażenie prądem lub śmierć.



Ostrzeżenie:

Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia będą wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia. Nie dopuść do zetknięcia się ciała, ubrania lub innych przedmiotów ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.

- Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty na patelni nie przekraczają innych włączonych pól grzejnych.
- Urządzenie przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa może spowodować poparzenia lub skaleczenia.



OSTRZEŻENIE:

Ryzyko obrażeń! Krawędź płyty kuchennej jest ostra, jeśli osłona jest odsłonięta. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci. Nieprzestrzeganie ostrzeżenia może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

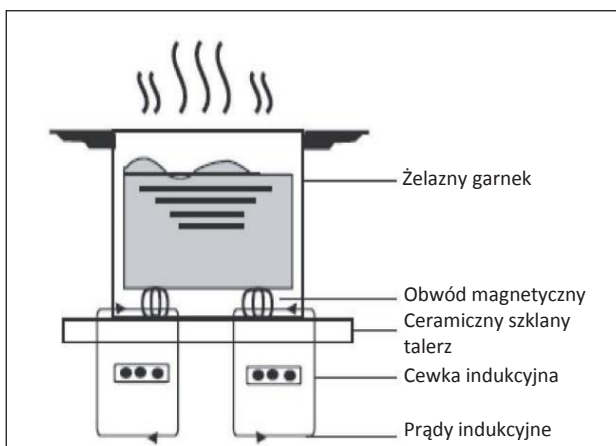
Ogólne instrukcje

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru. Wylanie wytworzy dym i tłuste plamy, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiaj żadnych przedmiotów ani narzędzi na urządzeniu.
- Nie umieszczaj żadnych magnesowalnych przedmiotów (takich jak karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzeń elektronicznych (takich jak komputery, odtwarzacze MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą na nie oddziaływać pola elektromagnetyczne.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu należy zawsze wyłączać pola grzejne i płytę kuchenną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą dotykowych elementów sterujących).
- Nie polegaj na funkcji wykrywania patelni, która wyłącza pola grzejne po zdjęciu patelni.
- Nie pozwól im się bawić urządzeniem, siadać, stać ani wspinać się na nim.
- Nie ciekawych dla dzieci przedmiotów w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wchodzące na płytę grzejną mogą odnieść poważne obrażenia.
- Nie pozostawiaj dzieci samotnych lub bez nadzoru w pomieszczeniu, w którym znajduje się urządzenie.

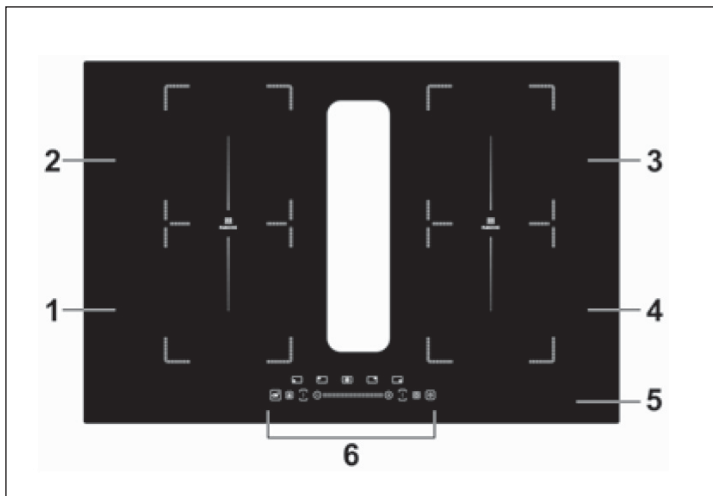
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczenia, powinny poprosić osobę odpowiedzialną o pouczenie ich o użytkowaniu i obsłudze urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że poinstruowana osoba może korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie umieszczaj ani nie rozładuj ciężkich przedmiotów na płycie.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj patelni z ząbkowanymi krawędziami ani nie ciągnij patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szybę.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj ściereczek ani innych ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szybę indukcyjną.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w domach i podobnych miejscach, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; domkach letniskowych; w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; w hostelach.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Uważaj, aby nie dotknąć grzejników wewnątrz piekarnika.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny mieć dostępu do tego urządzenia i powinny być stale nadzorowane.

OBŚŁUGA

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa poprzez wibracje elektromagnetyczne, które wytwarzają ciepło bezpośrednio w misce, a nie pośrednio przez ogrzewanie powierzchni szklanej. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że patelnia go nagrzewa.

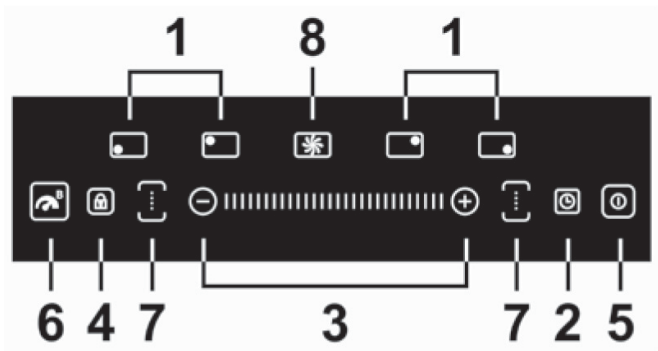


OPIS PRODUKTU



1	Z przodu w lewo: 1800-2000 W	4	Z tyłu w prawo: 1800-200 W
2	Z tyłu w lewo: 1500-1700 W	5	Szklana deska
3	Z tyłu w prawo: 1800-2000 W	6	Panel sterowania

PANEL STEROWANIA



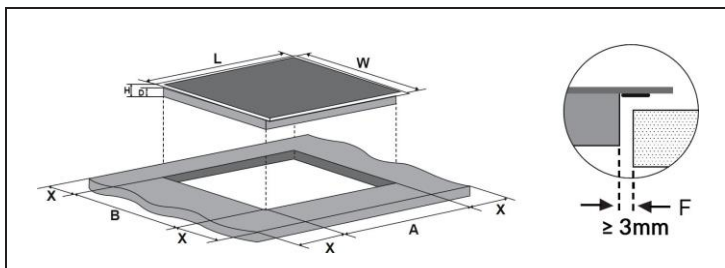
1	Elementy sterujące wyborem strefy gotowania	5	Włączanie/wyłączanie
2	Czasomierz	6	Obsługiwanie wzrostu wydajności
3	Przycisk ustawiania czasomierza i wydajności	7	Obsługiwanie strefy Flex
4	Regulacja blokady przycisków	8	Obsługiwanie wbudowanego wyciągu pary

MONTAŻ

Wybór akcesoriów instalacyjnych

Wytnij obszar roboczy do rozmiaru pokazanego na rysunku. Do instalacji i użytkowania urządzenia należy pozostawić co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni wokół otworu. Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło i izolowany materiał powierzchni roboczej (drewna i podobnego materiału włóknistego lub higroskopijnego nie wolno używać jako materiału powierzchni roboczej, chyba że jest on zaimpregnowany), aby uniknąć porażenia prądem i większego odkształcenia spowodowanego ciepłem z płyty. Jak pokazano poniżej.

Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty kuchennej a wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.

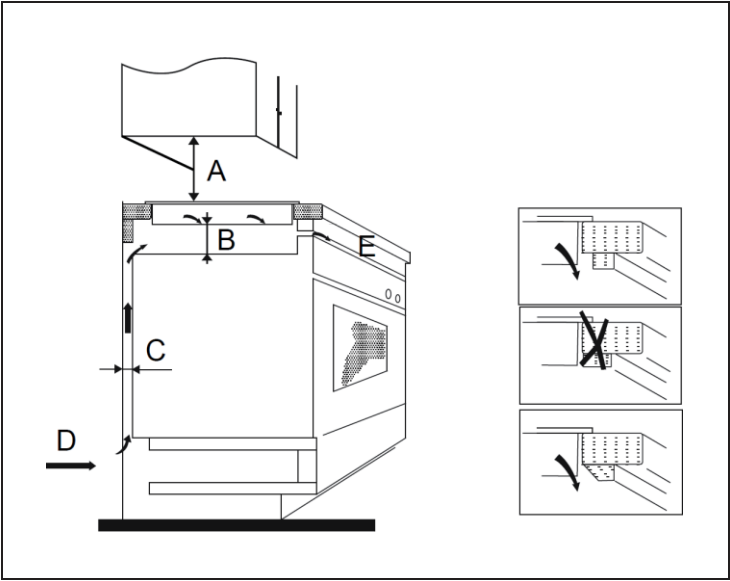


Uwaga: Wymiary podane w tabeli są w "mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
770	520	62	58	740	490	min. 50	min. 3

Zawsze upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest dobrze wentylowana i że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest w dobrym stanie.

Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejącą a szafką nad płytą grzewczą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



Uwaga: Wymiary podane w tabeli są w "mm".

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

Przed zainstalowaniem płyty grzejnej

Upewnij się, że:

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i pozioma i żadne elementy konstrukcyjne nie są sprzeczne z wymaganiami dotyczącymi przestrzeni.
- Powierzchnia robocza jest wykonana z żaroodpornego i izolującego materiału.
- Jeśli płyta kuchenna jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator.
- Instalacja spełni wszystkie wymagania pozwolenia zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.
- Odpowiedni izolowany przełącznik jest zainstalowany w głównym okablowaniu elektrycznym, aby zapewnić całkowite odłączenie od zasilania, zamontowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Izolowany przełącznik musi być zatwierdzonego typu i mieć 3 mm szczelinę powietrzną na wszystkich biegunach (lub wszystkich aktywnych przewodach, jeśli lokalne przepisy dopuszczają taką zmianę wymagań).
- Izolowany przełącznik będzie łatwo dostępny dla klienta z zainstalowaną płytą grzejną.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji skontaktuj się z lokalnymi władzami budowlanymi i organami nadzoru
- Używaj żaroodpornych i łatwych do czyszczenia powierzchni (takich jak płytki ceramiczne) na ścianach i powierzchniach wokół płyty

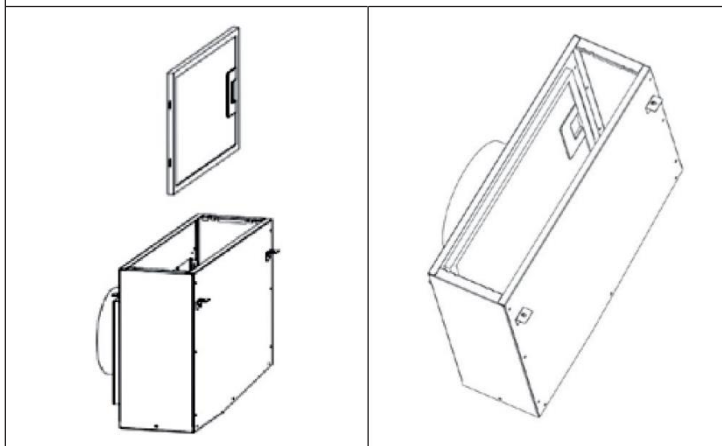
Przed zainstalowaniem płyty grzejnej

Upewnij się, że:

- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafy lub szufladę.
- Dopływ świeżego powietrza jest wystarczający z zewnątrz szafki do podstawy płyty kuchennej.
- Jeśli płyta kuchenna jest zainstalowana nad komorą szuflady lub szafką, pod podstawą płyty kuchennej zainstalowana jest bariera ochronna.
- Izolowany przełącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

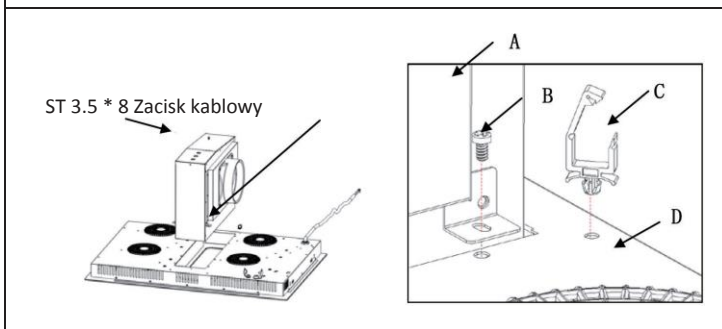
Procedura montażu

1



Zamontuj wymiowany filtr przeciwtłuszczowy.

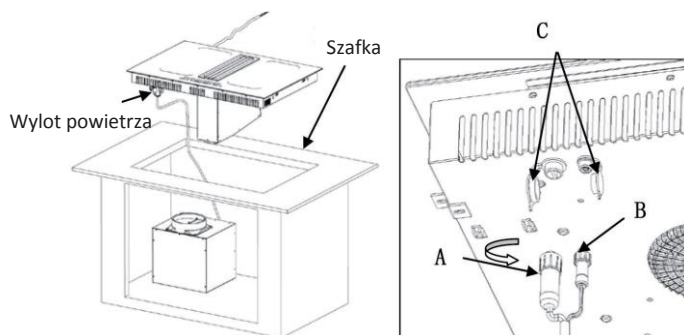
2



Podłącz okap kuchenny za pomocą czterech śrub ST 3,5 * 8 mm do dolnej części płyty. Przymocuj zacisk kablowy do wyciągu pary.

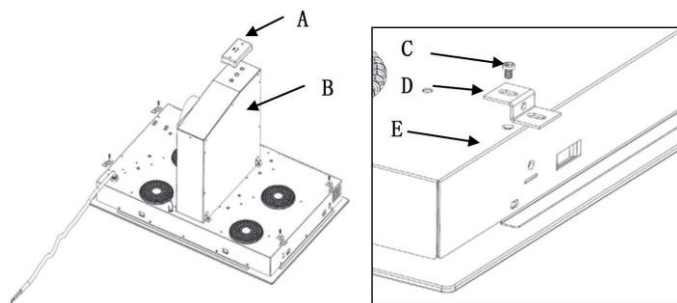
- (A) Wyciąg pary
- (B) Śrubka
- (C) Zacisk kablowy
- (D) Płyta indukcyjna

3



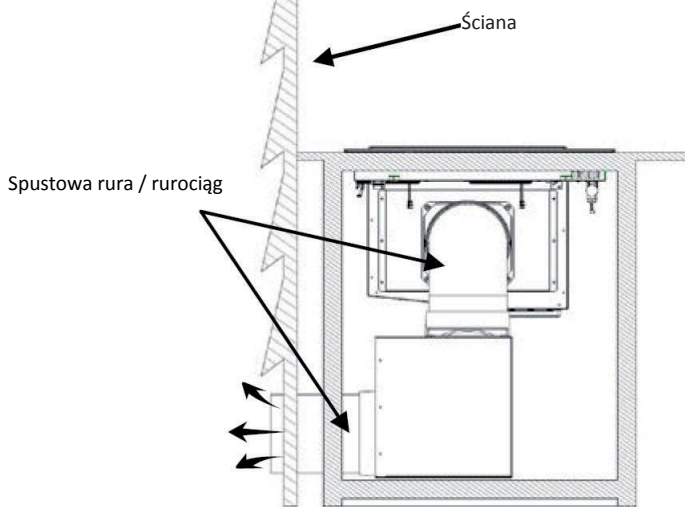
Otwórz wodoodporną pokrywę (C) pod spodem płyty indukcyjnej, podłącz zasilacz (A i B) i zabezpiecz go.

4



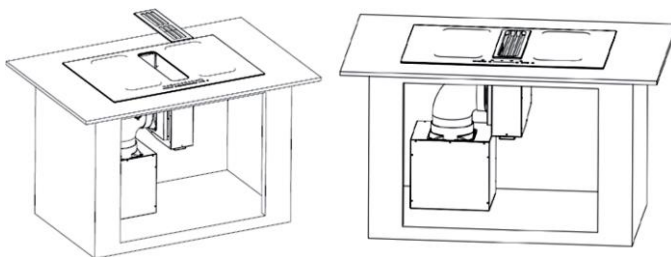
Zamontuj zbiornik oleju (A). Przymocuj płytę do blatu, przykręcając 4 wsporniki (D) do dolnej części płyty (E) za pomocą śrub (C).

5



Podłącz 1,5 m rurę wyciągową do okapu wyciągowego. Przymocuj zawór zwrotny do wylotu powietrza w pokrywie. Następnie podłącz ssanie Rura do zaworu zwrotnego. Podłącz płytę do sieci elektrycznej.

6



Zamocuj kratkę wyciągu pary.

**OSTRZEŻENIE:**

Ryzyko obrażeń! Płyta indukcyjna musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy specjalistów do Państwa dyspozycji. Nigdy nie wykonuj instalacji samodzielnie.

- Płyty nie wolno instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
- Płyta indukcyjna musi być zainstalowana w taki sposób, aby promieniowanie ciepłe nie było blokowane, co zapewni większą niezawodność.
- Ściana i strefa narażona na ciepło powyżej powierzchni stołu muszą wytrzymywać ciepło.
- Aby zapobiec uszkodzeniom, warstwa warstwowa i klej muszą być odporne na ciepło.
- Nie używaj odkurzacza parowego.

Podłączanie płyty do sieci elektrycznej**OSTRZEŻENIE:**

Ryzyko obrażeń! Płyta może być podłączona do sieci wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem płyty do sieci elektrycznej sprawdź, czy:

- Dystrybucja energii elektrycznej w domu jest odpowiednia i ma wystarczającą pojemność do zasilania płyty kuchennej.
- Napięcie sieciowe odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej
- Sekcje kabli zasilających mogą wytrzymać określone wartości obciążenia płyty.

Nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających do podłączenia płyty grzejnej do sieci, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Przewód zasilający nie może dotykać gorących części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura nie przekraczała 75 ° C w żadnym punkcie.

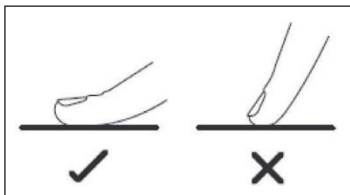
Uwaga: Skonsultuj się z elektrykiem, aby ustalić, czy domowa sieć elektryczna jest odpowiednia i czy konieczne są korekty. Wszelkie zmiany lub modyfikacje mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych elektryków.

- Jeśli kabel jest uszkodzony lub musi zostać wymieniony, ta usługa musi być wykonana przez technika gwarancyjnego, który używa specjalnych narzędzi, aby zapobiec wypadkom.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, przełącznik musi być zainstalowany z minimalnym odstępem 3 mm między stykami.
- Nie zginaj ani nie ściskaj kabla.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany tylko przez autoryzowanego technika.
- Autoryzowany technik musi zapewnić prawidłowe połączenie elektryczne zgodne z przepisami bezpieczeństwa.

DZIAŁANIE

Sterowanie dotykowe

- Elementy sterowania reagują na dotyk, więc nie musisz ich naciskać.
- Używaj opuszków palca, a nie czubków.

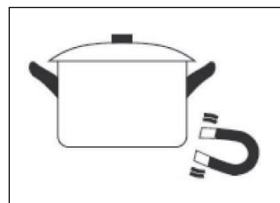


- Usłyszysz sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy zarejestrowany jest dotyk.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie ma żadnych przedmiotów (takich jak narzędzie lub ściereczka) które je zakrywają. Nawet cienki film wodny może utrudniać sterowanie.

Wybór odpowiednich naczyń

Uwaga: Używaj tylko naczyń z dnem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcyjnego na opakowaniu lub na spodzie patelni.

Możesz ustalić, czy twoje naczynia są odpowiednie, wykonując test na magnes. Przesuń magnes w kierunku dolnej części garnka. Jeśli magnes zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.



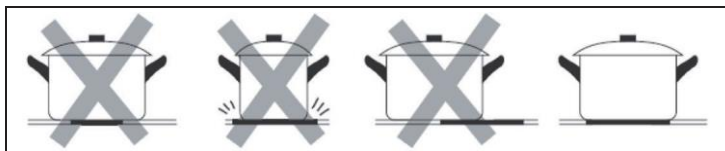
Jeśli nie masz magnesu:

1. Wlej trochę wody do naczyni lub patelni, którą chcesz sprawdzić.
2. Jeśli wyświetlacz nie miga, a woda się nagrzewa, pojemnik jest odpowiedni.

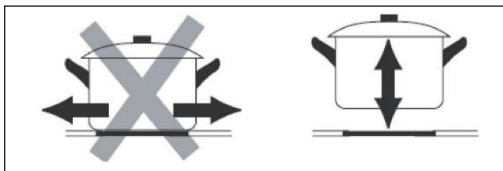
Przybory kuchenne wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i kamionka. Nie używaj naczyń kuchennych z przyciętymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że spód Twojej patelni jest gładki, równo przylega do szkła i ma ten sam rozmiar co strefa gotowania. Używaj patelni i naczyń, które są tak duże, jak grafika wybranej strefy. Aby uzyskać maksymalną wydajność ogrzewania, użyj garnka lub patelni nieco szerszej niż grafika. Jeśli używasz węższego garnka lub patelni, wydajność może być niższa niż się spodziewałeś. Płyta może nie wykryć garnka o średnicy mniejszej niż 140 mm. Zawsze wyśrodkuj garnek lub patelnię na strefie gotowania.



Zawsze podnoś patelnie i garnki - nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.



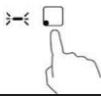
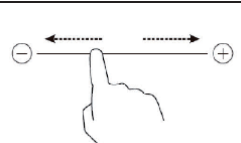
Rozmiar patelni:

Strefy gotowania są aż do limitu automatycznie dostosowywane do średnicy garnka. Jednak dno tego garnka musi mieć minimalną średnicę zgodnie z odpowiednią strefą gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty kuchennej, umieść patelnię pośrodku strefy gotowania.

Strefa gotowania	Podstawowa średnica naczynia indukcyjnego
	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	140
Wolna indukcja	220

Rozpocznij gotowanie

Dotknij pilota ON / OFF. Po włączeniu brzęczyka raz zabrzączy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się [-] lub [-], co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w tryb gotowości.	
Umieść odpowiedni pojemnik na strefie gotowania. Upewnij się, że spód naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.	

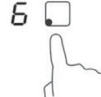
Dotknij kontrolki wyboru strefy gotowania, a wskaźnik obok kontrolki zacznie migać.	
Dotknij przesuwanego panelu, aby ustawić temperaturę.	
• Jeśli nie wybierzesz ustawienia temperatury w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Musisz zacząć od nowa w kroku 1. • Możesz zmienić ustawienie temperatury w dowolnym momencie podczas gotowania.	

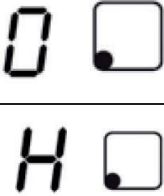
Jeśli na wyświetlaczu miga $\geq \leq$ zmienne ustawienie temperatury:

- nie umieściłeś patelni we właściwej strefie gotowania, lub
- patelnia, której używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego, lub
- patelnia jest za mała lub nieprawidłowo ustawiona w strefie gotowania.

Jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniej patelni, nie nagrzewa się. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli w strefie gotowania nie zostanie umieszczona odpowiednia patelnia.

Zakończenie gotowania

Dotknij kontrolki wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.	
Wyłącz strefę gotowania, dotykając przesuwanego panelu po lewej stronie. Upewnij się, że na wyświetlaczu pojawia się „0”.	

Upewnij się, że na wyświetlaczu pojawia się „0”, a następnie „H”.	
Całą płytę wyłączysz dotknięciem elementu sterującego ON / OFF.	

Uwaga: [H] pokazuje, które strefa gotowania jest gorąca na dotyk. Jeśli zniknie, powierzchnia jest schłodzona do bezpiecznej temperatury. Może być również używany jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie użyj płyty, która jest jeszcze gorąca

Funkcja Boost

Aktywuj funkcję Boost	
Dotknięciem elementu sterującego wyboru strefy grzewczej.	
Dotknij przycisku Boost. Strefa gotowania uruchomi się w trybie Boost. Na wyświetlaczu pojawi się [P] oznacza, że strefa jest wzmocniona.	

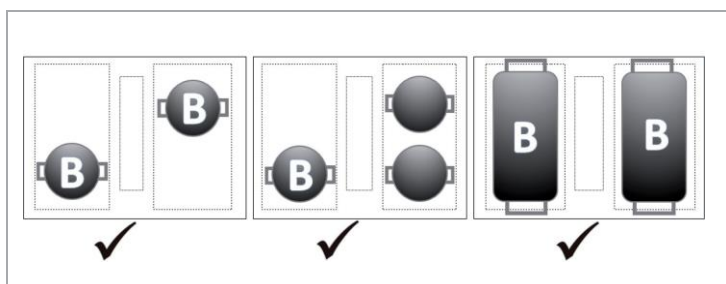
Anuluj funkcję Boost	
Dotknięciem kontrolki wyboru strefy grzewczej, na której chcesz anulować funkcję Boost.	
Dotknięciem przycisku Boost przywróci się pierwotne ustawienie strefy gotowania.	

Uwagi dotyczące funkcji Boost

Na tej płycie każda strefa może współpracować z funkcją Boost, jeśli chcesz użyć boost, najpierw wyłącz drugą strefę w tej samej grupie.

Nieprawidłowo:

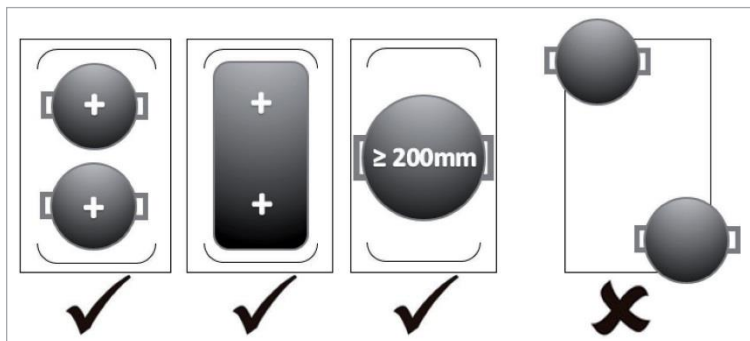
Prawidłowo:



Elastyczny obszar

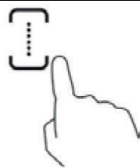
- Obszar ten może być używany jako jedna strefa lub jako dwie różne strefy, w dowolnym momencie, zgodnie z potrzebami gotowania.
- Obszar elastyczny składa się z dwóch niezależnych induktorów, które można obsługiwać osobno. Podczas podgrzewania naczyń w jednej strefie, przesunięciem naczynia z jednej strefy do drugiej w obrębie elastycznego obszaru, przy jednoczesnym utrzymaniu tego samego poziomu mocy w strefie, w której naczynie było pierwotnie umieszczone i część, która nie przykryta naczyniem, jest automatycznie wyłączana.

Przykłady dobrego umieszczenia naczynia i złego umieszczenia naczynia:



Uwaga: Zadbaj o to, aby umieścić naczynia kuchenne na środku w jednej strefie gotowania. W przypadku patelni owalnych, prostokątnych i podłużnych należy upewnić się, że patelnie znajdują się pośrodku strefy gotowania pokrywającej się z przecięciem po przekątnej. Upewnij się, że gotowanie obejmuje więcej niż 3/4 strefy grzewczej. Umieszczenie okrągłego garnka w środkowej części nie jest zalecane

Jak jedna duża strefa

Aby aktywować elastyczny obszar jako pojedynczą dużą strefę, wystarczy nacisnąć każdy element sterujący. Ustawienie mocy działa jak każda inna indywidualna strefa gotowania.	
--	---

Jak dwie niezależne strefy

Aby użyć elastycznego obszaru jako dwóch różnych stref z różnymi ustawieniami mocy, naciśnij odpowiednie elementy sterujące.

Korzystanie z wbudowanego wyciągu pary:

1. Dotknij pokrętła ON / OFF. Kiedy zabrzmi jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się [-] lub [-], a na saniu pojawi się [0], wskazując, że płyta kuchenna przeszła w tryb gotowości. 2. Dotknij kontroli ssania, a wskaźnik obok przycisku zacznie migać. 3. Wyreguluj poziom mocy, dotykając ponownie wbudowanego elementu sterującego wyciągiem pary, poziom mocy będzie się zmieniać między fazą 1 i fazą 3. Poziom mocy P będzie trwał 8 minut.	
--	---

Blokowanie elementów sterujących

Możesz zablokować elementy sterujące, aby zapobiec przypadkowemu użyciu (na przykład dzieci przypadkowo włączają strefy gotowania).

1. Aby zablokować elementy sterujące, dotknij elementu sterującego blokowania klawiatury. Wskaźnik czasomierza pokazuje „Lo”.
2. Aby odblokować elementy sterujące, upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona. Przytrzymaj przycisk blokady. Możesz teraz zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.

Uwaga: Kiedy płyta kuchenna jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są dezaktywowane z wyjątkiem przełącznika (ON/OFF), w nagłych wypadkach można zawsze wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą regulatora (ON/OFF), Ale jeśli chcesz aby kontynuować pracę, najpierw odblokuj płytę.

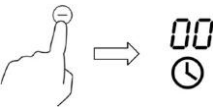
OBSŁUGIWANIE CZASOMIERZA

Istnieją dwa sposoby korzystania z czasomierza:

1. Możesz użyć go jako czasomierz. W tym trybie czasomierz nie wyłączy żadnych stref gotowania, dopóki nie upływie ustawiony czas.
2. Można ustawić wyłączenie jednej lub więcej stref gotowania po upływie ustawionego czasu.

Wskazówka: Maksymalny czas wynosi 99 minut.

Korzystanie z czasomierza, jeśli nie wybrałeś żadnego strwy gotowania

Upewnij się, że płyta kuchenna jest włączona. Uwaga: możesz korzystać z „Czasomierza” nawet jeśli nie wybrałeś żadnej strefy gotowania. Dotknij przycisku czasomierza, dolna kontrolka zacznie migać, a na wyświetlaczu timera pojawi się [30].	
Dotknij [+] i [-], aby ustawić czas. Naciśnij i przytrzymaj, aby szybciej ustawić czasomierz.	
Aby dezaktywować czasomierz, przytrzymaj przycisk minus, aż pojawi się na wyświetlaczu [00].	
Po ustawieniu czasu czasomierz zaczyna odliczanie natychmiast. Pozostały czas jest wyświetlany, a wskaźnik czasomierza miga przez 5 sekund.	
Sygnal dźwiękowy będzie emitowany przez 30 sekund, a wskaźnik czasomierza wyświetli [--] po zakończeniu ustawiania czasu.	

Ustawienie czasomierza, aby wyłączyć jedno pole grzejne

Dotknięciem kontrolki wyboru strefy grzewczej, na której chcesz ustawić czas.	
Dotknij kontrolki czasomierza, wskaźnik zacznie migać, a na wyświetlaczu timera pojawia się [30].	
Dotknij [+] i [-], aby ustawić czas. Naciśnij i przytrzymaj, aby szybciej ustawić minutnik.	
Po ustawieniu czasu, czasomierz natychmiast zaczyna odliczanie. Pozostały czas pojawia się na wyświetlaczu, a wskaźnik czasomierza miga przez 5 sekund. Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu zasilania zaświeci się, wskazując, że strefa została wybrana.	
Aby anulować czasomierz, dotknij pokrętki wyboru strefy, a następnie dotknij przycisku „Timer” (czasomierz), czasomierz zostanie anulowany, a wyświetlacz minut wyświetla [00], a następnie [-].	
Po upływie czasu odpowiednia strefa gotowania automatycznie się wyłączy i pojawi się [H].	

Wskazówka: Inna strefa gotowania pozostanie włączona, jeśli została wcześniej włączona.

Ustawienie czasomierza w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy gotowania

Jeśli używasz tej funkcji do więcej niż jednej strefy gotowania, wskaźnik czasomierza wyświetli najkrótszy czas.

Przykład: Czas konfiguracji strefy 2 wynosi 3 minuty, czas konfiguracji strefy 3 wynosi 6 minut, wskaźnik czasomierza pokazuje [3].

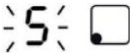
Ustaw na 6 minut	
Ustaw na 3 minuty	

Wskazówka: Migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik czasomierza pokazuje czas nagrzewania. Aby sprawdzić interwał czasowy dla innej strefy gotowania, dotknij kontrolki wyboru strefy gotowania.
Czasomierz będzie pokazywać ustawiony czas

Po upływie czasu odpowiednia strefa gotowania jest automatycznie wyłączona i pojawi się [H].

Aby zmienić czas po ustawieniu czasomierza, musisz zacząć od kroku 1.

Funkcja wstrzymania

Upewnij się, że płyta kuchenna jest włączona. Uwaga: Z funkcji pauzy można korzystać, jeśli nie wybrano strefy grzejnej. Dotknij kontrolki czasomierza (tylko raz), wskaźnik czasomierza zacznie migać, a na wyświetlaczu czasomierza pojawi się „PU”.		
Gdy jest nastawiona funkcja wstrzymania, natychmiast zacznie się odliczać automatyczny 10-minutowy czas. Wskaźnik czasomierza wyświetli [PU].		
Po 10 minutach 5-krotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźnik czasomierza wciąż będzie wyświetlał [PU], a wskaźnik poziomu mocy będzie migać. Dotknij kontrolki strefy, którą chcesz włączyć i po prostu naciśnij żądaną strefę, wybrana strefa przestanie migać. Wskaźnik czasomierza będzie nadal wyświetlał [PU], strefa wciąż będzie pracować przy następnym naciśnięciu funkcji wstrzymania.		
Jeśli chcesz naulować funkcję wstrzymania nie są wybrane żadne strefy gotowania, najpierw dotknij przycisku sterowania czasomierzem (tylko raz), a obok przycisku pojawi się wskaźnik [-]. Strefa gotowania powraca do normalnego trybu pracy.		

Domyślne czasy działania

Automatyczne wyłączenie jest funkcją bezpieczeństwa Twojej płyty indukcyjnej. Wyłączy się automatycznie, jeśli zapomnisz wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy działania dla różnych poziomów mocy pokazano w poniższej tabeli:

Poziom mocy:	Kontrola utrzymywania ciepłego jedzenia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czasomierz działania (godziny)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu garnka indukcyjna płyta kuchenna może się natychmiast wyłączyć, a płyta kuchenna automatycznie się wyłączy po 2 minutach.

RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA



OSTRZEŻENIE:

Zachowaj ostrożność podczas głębokiego smażenia, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się nagrzewają, szczególnie jeśli używasz PowerBoost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz spontanicznie zapalają się, co stanowi poważne ryzyko pożaru.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy jedzenie zacznie się gotować, obniż ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię, utrzymując ciepło.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz je, gdy potrawa się nagrzeje.

Gotowanie, gotowanie ryżu

- Do kipienia dochodzi poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85 ° C, kiedy pęcherzyki od czasu do czasu unoszą się na powierzchni gotowanej cieczy. Jest to klucz do pysznych zup i chrupiących potraw, ponieważ smaki rozwijają się bez tego, aby jedzenie się zagotowało. Powinieneś również gotować sosy na bazie jajek i mąki zagęszczone i poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre rodzaje gotowania, takie jak gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe ustawienie, aby zapewnić prawidłowe gotowanie żywności w zalecanym czasie.

Przepieczony steak

Jeżeli chcesz gotować soczyste pachnące steaki:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Podgrzej patelnię do pieczenia.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Wlej niewielką ilość oleju do gorącej patelni, a następnie umieść mięso na gorącej powierzchni.
4. Obróć stek tylko raz podczas pieczenia. Dokładny czas gotowania będzie zależeć od grubości steku i od tego, jak bardzo wysmażony ma być. Czas może wynosić od 2 do 8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby zobaczyć, jak bardzo jest przepieczony - im bardziej jędrne, tym bardziej „właśnie ugotowane”.
5. Pozostaw stek na kilka minut na gorącej płycie, aby stał i był bardziej miękki przed podaniem.

Stir-fry

1. Wybierz indukcyjny kompatybilny płaski wok lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, usmaż jedzenie w kilku mniejszych porcjach.
3. Krótco przed tym podgrzej patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i pozwól mu się podgrzać.
5. Stir-fry warzywa. Gdy są gorące, ale wciąż delikatne, ustaw strefę gotowania na niższą wartość, umieść mięso na patelni i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są równomiernie smażone.
7. Podawaj natychmiast.

Wskazówka: Jeśli na płytę kuchenną umieścisz garnek lub patelnię o niewłaściwym rozmiarze lub inną patelnię, na przykład aluminiową lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta kuchenna automatycznie przełączy się w tryb gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie chłodzić płytę kuchenną przez dodatkową 1 minutę.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Wskazówka: Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i upewnić się, że urządzenie całkowicie ostygło.

Co?	Jak?	Ważne!
Codziennie zabrudzenia na szkłe (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez żywność lub resztki jedzenia bez cukru)	1 Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2 Użyj środka do czyszczenia płyt, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3 Oplucz i wytrzyj suchą, czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4 Ponownie włącz zasilanie płyty grzewczej.	• Po wyłączeniu zasilania płyty grzewczej nie wyświetla się wskaźnik „gorąca powierzchnia”, ale strefa grzejna może być nadal gorąca! Zwróć szczególną uwagę. • Grube druczane zmywaki, niektóre nylonowe środki czyszczące i szorstkie / ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę i sprawdź, czy twój środek czyszczący lub detergent jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiaj resztek detergentu na płycie grzewczej: szkło może się zabarwić.

Co?	Jak?	Ważne!
Roztopione i gorące cukrowe plamy na szkle	Natychmiast usuń brud za pomocą odpowiedniego narzędzia - drobnego skrobaka odpowiedniego do szkła ceramicznego, ale uważaj na powierzchnie strefy gotowania: 1 Wyłącz zasilanie płyty kuchennej wyłącznikiem głównym. 2 Przytrzymaj rączkę lub pojemnik pod kątem 30 ° i zeskrabaj zanieczyszczenie lub plamę do chłodnej powierzchni płyty kuchennej. 3 Wytrzyj brud lub rozlany płyn ręcznikiem kuchennym lub ręcznikiem papierowym. 4 Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zanieczyszczenia” na szkle”.	• Jak najszybciej usuń wszelkie zabrudzenia, powstałe podczas gotowania lub wykipienia. Jeśli szkło ostygnie, plamy mogą być trudne do usunięcia i do końca szkło może się na trwało zniszczyć. • Niebezpieczeństwo skażenia: po wyciągnięciu osłony bezpieczeństwa ostrze w skrobaczce jest tak samo ostre jak żyłetka. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
Plamy na dotykowym panelu sterowania.	1 Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2 Wytrzyj plamę. 3 Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4 Wytrzyj obszar suchym ręcznikiem papierowym. 5 Włącz zasilanie płyty kuchennej.	Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączyć się, a elementy dotykowe mogą nie działać, dopóki jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty upewnij się, że jest sucha.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Nie można włączyć urządzenia.	Urządzenie się nie włącza.	Upewnij się, że płyta kuchenna jest podłączona do źródła zasilania i włączona. Sprawdź, czy nie ma awarii zasilania w twoim domu lub okolicy. Jeśli wszystko zostało sprawdzone, a problem występuje nadal, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Sterowanie dotykowe nie reaguje.	Sterowanie dotykowe jest zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące. Instrukcje znajdują się w rozdziale „Korzystanie z płyty kuchennej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących lub po dotknięciu elementów sterujących koniuszkiem palca może być niewielka warstwa wody.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i użyj opuszki palca podczas dotykania elementów sterujących.
Szkło jest porysowane.	Naczynia kuchenne z ostrymi krawędziami. Stosowane są nieodpowiednie ściernie środki czyszczące.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim spodem. Zobacz „Wybór odpowiednich naczyń”. Zobacz część „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie emitują pękanie lub temu podobne dźwięki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (różne warstwy różnych metali wibrują inaczej).	Jest to normalne w przypadku naczyń i nie oznacza błędu.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Płyta indukcyjna wytwarza niski poziom hałasu w wysokich temperaturach.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć po obniżeniu ustawienia temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną zapobiega przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie są wymagane żadne dalsze działania. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej na ścianie podczas pracy wentylatora.
Patelnie nie są gorące, a wyświetlacz pokazuje 	1 Płyta indukcyjna nie wykrywa patelni, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. 2 Płyta indukcyjna nie wykrywa patelni, ponieważ jest za mała dla odpowiedniej strefy gotowania grzejnego lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz „Wybór odpowiednich naczyń”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada rozmiarowi strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyła, rozlega się dźwięk ostrzegawczy. Wyświetlacz pokazuje kod błędu (zwykle z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu czasomierza gotowania).	Awaria techniczna.	Zapisz litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie indukcyjnej płyty kuchennej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Wskaźniki awarii

Płyta indukcyjna jest wyposażona we własną funkcję diagnostyczną. W tym teście technik może sprawdzić działanie kilku elementów bez wyjmowania lub wyjmowania płyty kuchennej z obszaru roboczego.

KOMUNIKATY O BŁĘDACH	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
F3 / F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z dostawcą.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z dostawcą.
E1 / E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Sprawdź, czy zasilacz ma normalne parametry. Włącz płytę, jeśli napięcie zasilania jest prawidłowe.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z dostawcą.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Uruchom ponownie, gdy płyta indukcyjna ostygnie.



Ostrzeżenie:

Ryzyko obrażeń! Nie należy samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

RADY DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



Zgodnie z Europejskim rozporządzeniem w sprawie odpadów 2012/19 / UE ten symbol na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że produktu tego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstw domowych. Zgodnie z dyrektywą urządzenie powinno zostać przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu proszę skontaktować się z lokalnymi władzami lub służbami zajmującymi się odpadami komunalnymi i utylizacją tego produktu.

KLARSTEIN NIETSRATK
SRATK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRATK
SRATK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRATK
SRATK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRATK