

DELICATESSA 60

Płyta indukcyjna

10046565 10046566



KLARSTEIN

www.klarstein.com

COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i postępować zgodnie z nimi, aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji lub niewłaściwym użytkowaniem. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



SPIS TREŚCI

Karta informacyjna produktu 4

Instrukcje bezpieczeństwa 5

Instrukcja użytkowania i konserwacji 6

Zasada działania 8

Opis produktu 9

Panel sterowania 10

Montaż 11

Operacja 16

Ochrona urządzenia 24

Instrukcje gotowania 25

Pielęgnacja i czyszczenie 26

Rozwiązywanie problemów 28

Instrukcja likwidacji 31

Producent 31

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10046565, 10046566
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Całkowita wydajność	6800-7400 W

KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU

	Symbol	Wartość		Jednostka
Identyfikator modelu:	10046565, 10046566			
Typ pieca	Kuchenka do zabudowy			
Liczba pól grzewczych		4		
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzewcze i pola grzewcze, promiennikowe pola grzewcze, pełne talerze)	Indukcyjna strefa gotowania			
W przypadku okrągłych pól grzewczych lub powierzchni: średnica powierzchni użytkowej na elektrycznie podgrzewaną strefę grzejną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	Lewy przód Lewy tył Prawy przód Prawy tył	21 16 16 18	cm
W przypadku nieokrągłych stref lub powierzchni gotowania: długość i szerokość użytecznego obszaru na elektrycznie ogrzewaną strefę lub powierzchnię gotowania, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm	L W			cm
Zużycie energii na pole grzejne lub powierzchnię w przeliczeniu na kg	EC Płyta elektryczna	Lewy przód Lewy tył Prawy przód Prawy tył	198,2 182,5 178,7 182,4	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg	EC Płyta elektryczna	185,5		Wh/kg

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Ryzyko porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do konserwacji lub naprawy urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.
- Podłącz urządzenie do dobrego systemu uziemienia, co jest niezbędne i obowiązkowe.
- Tylko wykwalifikowani elektrycy mogą dokonywać zmian w okablowaniu elektryka.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może skutkować porażeniem prądem elektrycznym lub śmiercią.



Uwaga

Ryzyko zranienia! Krawędzie panelu są ostre. Brak ostrożności może prowadzić do obrażeń lub skaleczeń.

Ogólne instrukcje

- Przed instalacją lub użytkowaniem tego urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Na urządzeniu nie należy umieszczać żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Należy udostępnić te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- To urządzenie może być instalowane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik umożliwiający całkowite odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji i roszczeń gwarancyjnych.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem urządzenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowane centrum serwisowe lub osobę o podobnych kwalifikacjach.



OSTRZEŻENIE: Ryzyko porażenia prądem! Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, jeśli jego powierzchnia (powierzchnia płyty grzewczej wykonana z ceramiki szklanej lub podobnego materiału chroniącego części znajdujące się pod napięciem) jest pęknięta.

- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki itp. nie powinny być umieszczane na płycie grzewczej, ponieważ mogą się rozgrzać.
- Do czyszczenia płyty nie używać urządzenia parowego.
- Urządzenia nie są przeznaczone do pracy z zewnętrznym timerem lub oddzielnym pilotem.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale kontrolowany.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas gotowania, ponieważ gotowanie na oleju lub tłuszczu może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nigdy nie próbuj gasić gorącego tłuszczu wodą. Zamiast tego wyłącz urządzenie i przykryj płomień kocem lub pokrywką garnka.



OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo pożaru! Nie należy przechowywać innych przedmiotów na powierzchni do gotowania, z wyjątkiem patelni i garnków.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Ryzyko porażenia prądem

- Nigdy nie gotuj na zepsutej lub pękniętej płycie grzewczej. W przypadku pęknięcia powierzchni płyty należy natychmiast wyłączyć urządzenie z sieci (wyłącznikiem ściennym) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć płytę i odłączyć ją od źródła zasilania,
- Niezastosowanie się do tych wytycznych może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenia dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby posiadające rozruszniki serca lub inne implanty elektryczne (takie jak pompy insulinowe) powinny skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że pola elektromagnetyczne nie będą miały wpływu na ich implanty.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może skutkować porażeniem prądem elektrycznym lub śmiercią.

- Uniemożliwiał dzieciom dostęp do urządzenia.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź uchwyty patelni, aby nie wystawały przez inne włączone pola grzejne.
- Uchwyty należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Niezastosowanie się do tych wytycznych może spowodować oparzenia.



OSTRZEŻENIE:

Ryzyko zranienia! Krawędź płyty grzewczej jest ostra, gdy pokrywa jest odsłonięta. Używać ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu niedostępnym dla dzieci. Brak ostrożności może prowadzić do obrażeń lub skaleczeń.

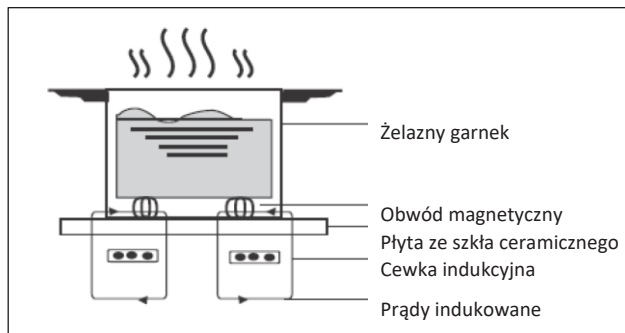
Ogólne instrukcje

- Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono w trakcie pracy. Rozlanie wody lub tłuszczu na urządzenie powoduje dymienie i powstawanie płam tłuszczu, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani narzędzi na urządzeniu.
- Nie umieszczaj w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów magnesowalnych (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ pole elektromagnetyczne może na nie oddziaływać.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze wyłączać pola grzejne i płytę zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (t. j. za pomocą sterowania dotykowego).
- Nie należy polegać na funkcji wykrywania patelni, która wyłącza pola grzejne w przypadku wyjęcia patelni.
- Nie pozwalaj im bawić się urządzeniem, siadać na nim, stawać lub wspinać się na nie.
- W szafkach nad urządzeniem nie należy przechowywać przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci. Dzieci wspinające się na płytę grzejną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie należy pozostawiać dzieci samych lub bez nadzoru w pomieszczeniu, w którym urządzenie jest używane.

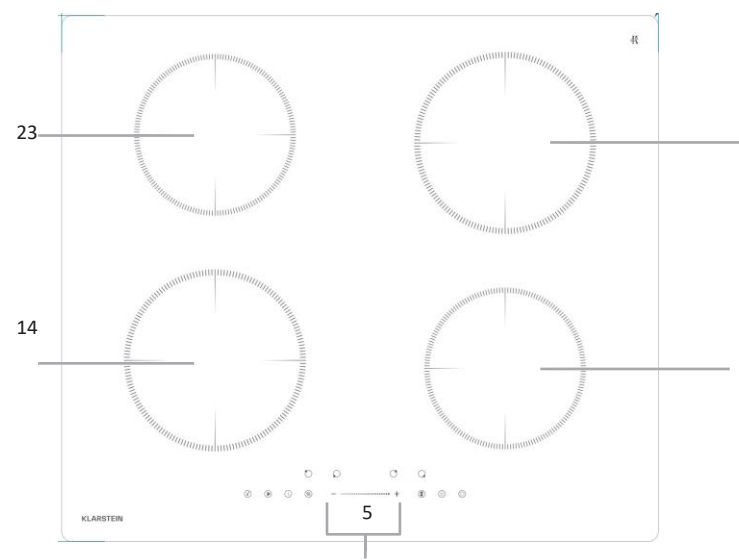
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, których zdolność do korzystania z urządzenia jest ograniczona, powinny mieć przy sobie odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie obsługi urządzenia. Instruktor powinien mieć pewność, że może korzystać z urządzenia bez narażania siebie i otoczenia na niebezpieczeństwo.
- Nie należy usuwać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie określone w instrukcji. Wszystkie inne interwencje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Wszystkie inne interwencje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie stawaj na płycie grzewczej.
- Nie używaj patelni z ząbkowanymi krawędziami ani nie przeciągaj patelni po powierzchni szkła indukcyjnego.
- Do czyszczenia szkła indukcyjnego nie należy używać zmywaków ani innych ostrych, ściernych środków czyszczących. Można go zarysować.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w domach i podobnych miejscach, takich jak kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; dla klientów w hotelach, motelach i innych lokalach mieszkalnych.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny mieć dostępu do tego urządzenia i powinny być nadzorowane przez cały czas.

OBSŁUGA

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa dzięki wibracjom elektromagnetycznym, które generują ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie powierzchni szkła. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że podgrzewa je patelnia.

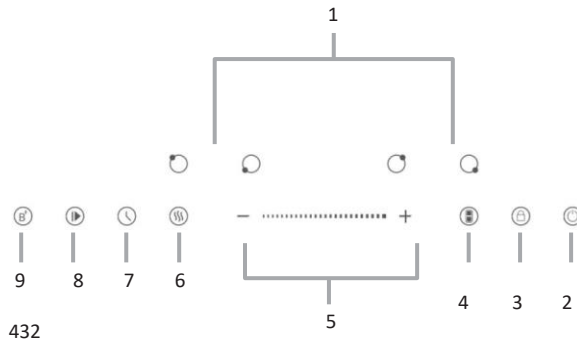


OPIS PRODUKTU



1	ø 210 mm 2200 Strefa W zwiększenie/wzmocnienie mocy 2400 W wzrost mocy: 2600 W	3	ø180 mm 1800W strefa wzrostu mocy: 2000 W wzrost mocy 2400 W
2	ø160 mm 1200 strefa Boost 1300 W Zwiększenie mocy 1500 W	4	ø160 mm 1200 W strefa wzrostu mocy: 1300 W wzrost mocy 1500 W
		5	Panel sterowania

PANEL STEROWANIA



Funkcje przycisków

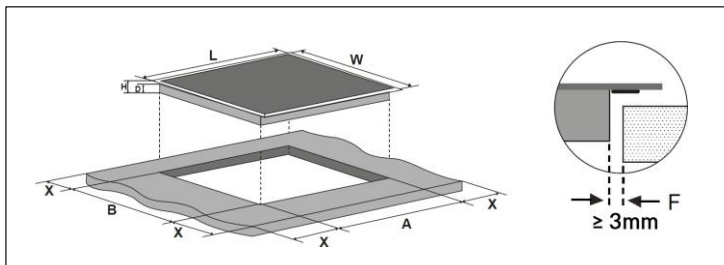
1	Wybór strefy gotowania	6	Przyciski blokady
2	Włączanie/Wyłączanie	7	Timer
3	Przyciski blokady	8	Pauza
4	Mostkowanie	9	Kontrola zwiększenia mocy
5	Pasek sterowania poziomem mocy		

MONTAŻ

Wybór akcesoriów instalacyjnych

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarem pokazanym na rysunku. W celu instalacji i użytkowania urządzenia należy pozostawić co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni wokół otworu. Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło i izolowany materiał powierzchni roboczej (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie mogą być używane jako materiał powierzchni roboczej, chyba że są impregnowane), aby uniknąć porażenia prądem i większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej.

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

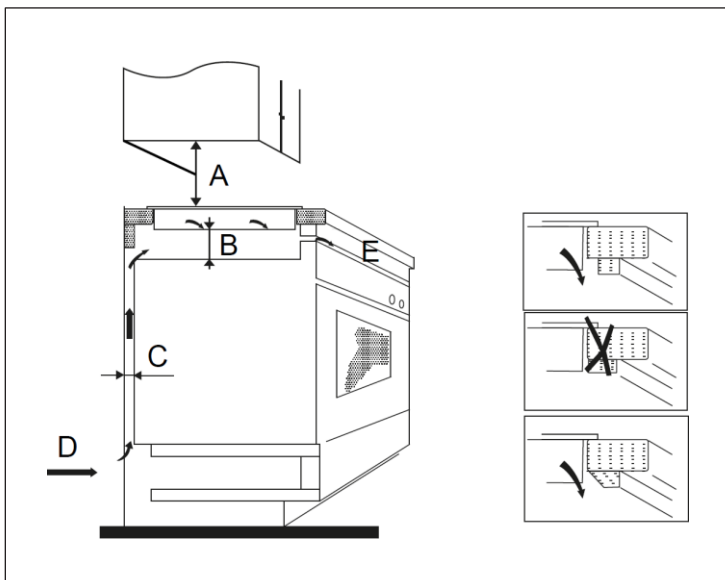


Uwaga: Bezpieczna odległość pomiędzy bokami płyty kuchennej a powierzchniami wewnętrznymi powinna wynosić co najmniej 3 mm.

L	W	H	D	A	B	X
590	520	58	54	565	495	min. 50

Należy zawsze upewnić się, że kuchenka indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest sprawna.

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



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

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

Przed instalacją płyty

Upewnij się:

- Obszar roboczy jest kwadratowy i poziomy, a żadne elementy projektu nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi przestrzeni.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z materiału żaroodpornego i izolującego.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi zezwoleń zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.
- W celu zapewnienia całkowitego odłączenia od sieci elektrycznej, w głównym systemie dystrybucji energii elektrycznej należy zainstalować odpowiedni odłącznik izolowany, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami.
- Izolowany przełącznik powinien być zatwierdzonego typu i powinien mieć 3 mm szczelinę powietrzną na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych przewodach), jeśli lokalne przepisy zezwalają na taką zmianę wymagań).
- Odizolowany przełącznik będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzewczej.
- W przypadku wątpliwości dotyczących instalacji należy skontaktować się z lokalnymi władzami budowlanymi i organami regulacyjnymi
- Wokół płyty indukcyjnej stosuje się ogniotrwałe i łatwe do czyszczenia wykończenia ścian (np. płytki ceramiczne).

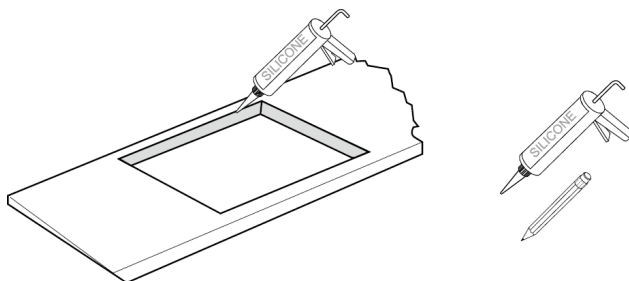
Przed instalacją płyty

Upewnij się:

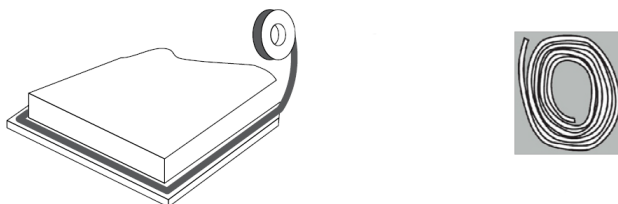
- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub gniazda.
- Zapewniony jest dopływ świeżego powietrza z zewnątrz do dolnej części szafy.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą lub nad szafką, pod podstawą płyty grzewczej zainstalowana jest bariera ochronna.
- Odizolowany przełącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

Lokalizacja zacisków mocujących

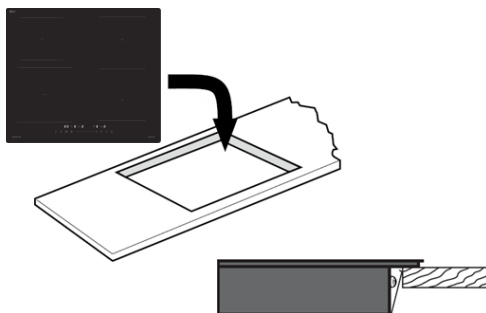
Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (należy użyć opakowania). Nie przykładaj siły do elementów sterujących wystających z płyty.



Przytnij blat roboczy do podanych powyżej wymiarów, używając odpowiedniego sprzętu. Uszczelnij krawędź blatu silikonem lub PTFE i pozostaw do wyschnięcia przed zainstalowaniem płyty kuchennej.



Naciągnij dostarczoną uszczelkę wzdłuż dolnej krawędzi płyty tak, aby jej końce na siebie zachodziły.



Nie należy stosować klejów do mocowania płyty kuchennej do blatu. Po zamontowaniu uszczelki należy umieścić płytę grzewczą w wycięciu w blacie, aby zapewnić dobre uszczelnienie wokół zewnętrznej krawędzi.

Ogłoszenie:



OSTRZEŻENIE:

Ryzyko zranienia! Płyta indukcyjna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowaną osobę lub techników. Mamy profesjonalistów do usług. Nigdy nie przeprowadzaj instalacji samodzielnie.

- 157/5000

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 w celu zwiększenia jej niezawodności.
- Ściana i strefa narażona na ciepło nad powierzchnią stołu muszą wytrzymać ciepło.
- Aby zapobiec uszkodzeniom, warstwa warstwowa i klej muszą być odporne na promieniowanie ciepłe.
- Nie wolno używać myjki parowej.

Podłączanie płyty do sieci elektrycznej



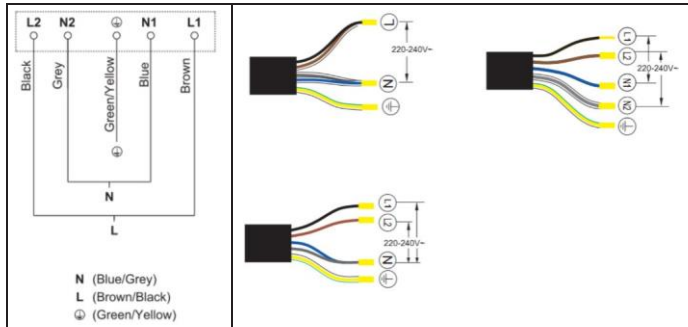
OSTRZEŻENIE: Ryzyko zranienia! Ta płyta grzewcza musi być podłączona do odpowiedniego zasilania sieciowego i może być instalowana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do sieci należy sprawdzić, czy:

- Dystrybucja domowej sieci elektrycznej jest odpowiednia i ma wystarczającą moc do zasilania płyty grzejnej.
- Napięcie sieciowe odpowiada napięciu wskazanemu na etykiecie urządzenia
- Części kabla zasilającego wytrzymują obciążenie określone na tabliczce znamionowej urządzenia.

Nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy do podłączania płyty do sieci elektrycznej, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ułożony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekroczyła 75°C.

Uwaga: Sprawdź u elektryka, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia **nawet** bez modyfikacji. Wszelkie zmiany i modyfikacje mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych elektryków.

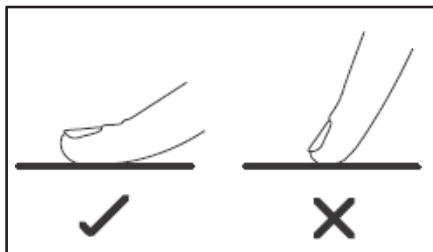
- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, usługa ta musi zostać wykonana przez technika gwarancyjnego przy użyciu specjalnych narzędzi, aby zapobiec wypadkom.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wielokierunkowy wyłącznik automatyczny z minimalnym odstępem 3 mm między stykami.
- Technik musi upewnić się, że podłączenie elektryczne jest prawidłowe i zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód może być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanego technika.



OBSŁUGA

Sterowanie dotykowe

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Używaj brzucha palca, a nie jego czubka.
- Po każdym wykryciu dotknięcia usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie ma na nich żadnych przedmiotów (takich jak narzędzia lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.

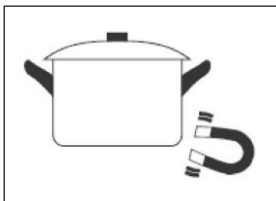


i

Wybór odpowiedniej naczyni

Uwaga: Używaj wyłącznie naczyń z dnem odpowiednim do gotowania na płycie indukcyjnej. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

Aby sprawdzić, czy dane naczynie jest odpowiednie, należy wykonać test magnetyczny. Przesuń magnes w kierunku podstawy szalki. Jeśli jest dokręcona, patelnia nadaje się do płyty indukcyjnej.



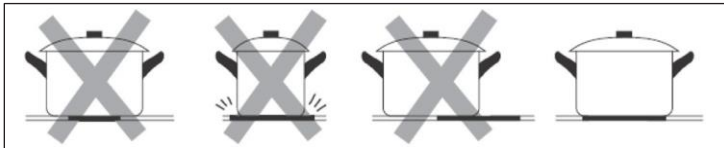
Jeśli nie masz magnesu:

1. Wlej trochę wody do naczynia lub patelni, którą chcesz sprawdzić.
2.  Jeśli kontrolka nie miga na wyświetlaczu, a woda nagrzewa się, pojemnik jest odpowiedni.

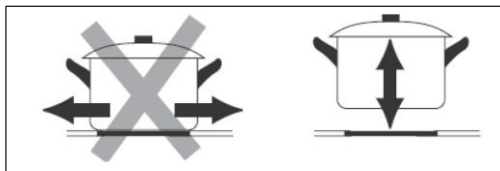
Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i kamionka. Nie używaj naczyń o postrzępionych krawędziach lub zakrzywionych podstawach.



Upewnij się, że spód patelni jest gładki, osadzony na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Należy używać patelni o średnicy równej wielkości wybranej strefy. Korzystanie z szerszego garnka zużyje nieco więcej energii w celu uzyskania maksymalnej wydajności. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, wydajność może być niższa niż oczekiwano. Patelnia lub garnek mogą pozostać niewykryte, jeśli ich średnica jest mniejsza niż 140 mm. Zawsze umieszczaj garnek lub patelnię na środku pola grzejnego.



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



Rozmiar patelni:

Strefy gotowania są automatycznie dostosowywane do średnicy naczyń aż do limitu. Dno tej patelni musi mieć jednak minimalną średnicę zgodną z daną strefą gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, umieść naczynie na środku strefy gotowania.

Strefa gotowania	Podstawowa średnica naczyń indukcyjnych
	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	120

Zaczynij gotować

Dotknij elementu sterującego ON/OFF. Po włączeniu, brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie wyświetlacze pokażą [-] lub [-], wskazując, że płyta indukcyjna przeszła w tryb czuwania.	
Umieść odpowiedni pojemnik na polu grzejnym. Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.	

Dotknij przycisku wyboru strefy gotowania a wskaźnik obok przycisku zacznie migać.	
	
Dostosuj moc, dotykając "-" lub "+" lub przesuwając palcem wzdłuż suwaka temperatury lub dotykając go w dowolnym miejscu. • Jeśli ustawienie temperatury nie zostanie wybrane w ciągu minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Następnie należy ponownie włączyć urządzenie i rozpocząć od kroku 1. • Możesz zmienić ustawienie temperatury w dowolnym momencie procesu gotowania. • Jeśli przesuniesz palcem wzdłuż suwaka temperatury, moc zmieni się z etapu 1 na etap 9.	

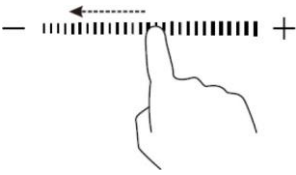
Jeżeli wyświetlacz miga $\geq U \leq$ naprzemiennie z ustawieniem temperatury:

- Nieumieszczenie patelni w odpowiedniej strefie gotowania lub
- używana patelnia nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub,
- patelnia jest zbyt mała lub nieprawidłowo umieszczona na polu grzewczym.

Jeśli na polu grzewczym nie ma odpowiedniej patelni, nie będzie się ono nagrzewać.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli na polu grzejnym nie zostanie umieszczona odpowiednia patelnia.

Po zakończeniu gotowania

	
Wyłącz pole grzejne, przesuwając wzdłuż "-." do lewego punktu, a następnie dotknij "-." i przewiń w dół do "0".	
Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje "0", a następnie pojawi się "H". Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku ON/OFF.	
	
"H" wskazuje, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Jeśli zniknie, oznacza to, że powierzchnia ostygła do bezpiecznej temperatury. Może być również używany jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać dodatkowe patelnie, użyj płyty, która jest jeszcze gorąca.	

Korzystanie z funkcji boost

Boost to funkcja, w której jedna strefa jest zwiększana do większej mocy w ciągu jednej sekundy i trwa przez 5 minut. Dzięki temu można uzyskać mocniejsze ogrzewanie i szybsze gotowanie.

Większa moc dzięki funkcji boost

1. Dotknij przycisku wyboru strefy, którą chcesz zwiększyć, wskaźnik wskaźnik obok przycisku zacznie migać.
2. Dotknij przycisku Wzmocnij.  Strefa gotowania rozpocznie pracę w trybie Boost. Na wyświetlaczu pojawi się symbol "P" oznaczający zwiększenie mocy strefy.

Uwaga: Zwiększona moc będzie trwała 5 minut, po czym strefa powróci do poziomu mocy 9. Aby anulować funkcję Boost w ciągu tych 5 minut, dotknij przycisku wyboru strefy gotowania, wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Następnie naciśnij przycisk Boost. Pole grzejne powraca do poziomu mocy ustawionego przed zwiększeniem mocy.

3. Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku sterowania wzmocnieniem (E) przez 3 sekundy wskaźnik strefy pokaże „b” oraz maksymalny osiągnięty poziom mocy: strefa 1 - 2600 W, strefa 2 i 4 - 1500 W, strefa 3 - 2400 W. Funkcja Boost będzie działać przez 5 minut, po czym moc odpowiedniej strefy automatycznie powróci do poziomu 9, a urządzenie wznowi pracę.

Wyłączanie funkcji Boost

1. Dotknij przycisku wyboru strefy, którą chcesz anulować.
2. Aby anulować funkcję Boost, dotknij paska sterowania zasilaniem.

Blokowanie elementów sterujących

- Elementy sterujące można zablokować, aby zapobiec przypadkowemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem ON/OFF są wyłączone.

Blokowanie elementów sterujących

Naciśnij przycisk blokady Wskaźnik timera wyświetli "Lo".

Odblokuj sterowanie

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Przytrzymaj dłużej przycisk blokady.
3. Teraz można rozpocząć korzystanie z płyty indukcyjnej.

Gdy płyta grzewcza działa w trybie blokady przycisków, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem przycisku ON/OFF. Płytę indukcyjną można wyłączyć w dowolnym momencie w sytuacji awaryjnej za pomocą przycisku ON/OFF, ale przed wykonaniem dalszych czynności należy ją odblokować.

Korzystanie z funkcji gotowania

Naciskając przycisk funkcji gotowania, możesz wybrać 5 praktycznych funkcji gotowania, za każdym razem przełączając się z jednej funkcji na drugą.

	Rozmrażanie lub rozmrażanie (około 50°C)
	Ogrzewanie lub utrzymywanie ciepła (około 70°C)
	Gotowanie, temperatura bliska wrzenia.
	Smażenie, utrzymując temperaturę oleju około 160°C.
	Funkcja automatycznego gotowania podgrzewa wodę do temperatury wrzenia i utrzymuje ją przez 15 minut, po czym strefa automatycznie się wyłącza.

Korzystanie z funkcji Pauza – Stop i Go

Funkcji pauzy można użyć w dowolnym momencie gotowania. Umożliwia zatrzymanie płyty indukcyjnej i powrót do niej, zachowując wszystkie ustawienia.

1. Sprawdź, czy strefa gotowania jest włączona.
2. Dotknij przycisku Pauza. Zostaną wyświetlone wszystkie wyświetlacze stref gotowania. **!** Obsługa płyty indukcyjnej zostanie wyłączona, z wyjątkiem przycisków Pauza, Wł./WYł. i Blokada.
3. Aby anulować stan pauzy, dotknij opcji Stop & Przejdź do menu i naciśnij dowolny przycisk oprócz , a następnie strefy gotowania powrócą do wcześniej ustawionego poziomu mocy.

Korzystanie z funkcji blokady klawiatury

- Elementy sterujące można zablokować, aby zapobiec przypadkowemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).
- Po zablokowaniu elementów sterujących wszystkie elementy sterujące, oprócz przycisku OFF, są wyłączone.
- Aby zablokować elementy sterujące, naciśnij przycisk blokady klawiatury na 3 sekundy. Wskaźnik timera pokaże „Lo”.
- Aby odblokować sterowanie, sprawdź, czy płyta indukcyjna jest włączona. Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady przez chwilę. Teraz możesz zacząć używać płyty indukcyjnej.



Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, poza wyłącznikiem zasilania. W razie awarii można zawsze wyłączyć płytę za pomocą przycisku OFF, ale w celu dalszej pracy należy najpierw odblokować płytę.

Korzystanie z timera

Timera można używać na dwa sposoby:

- Można go używać jako minutnika. W takim przypadku timer nie włączy żadnej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Można ustawić opcję wyłączania jednej strefy grzewczej po upływie określonego czasu.
- Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

Korzystanie z timera

Jeśli nie wybrano żadnej strefy gotowania

1. Upewnij się, że przynajmniej jedna strefa jest włączona.
Uwaga: możesz użyć minut, jeśli nie wybierzesz żadnej strefy gotowania.
2. Dotknij przycisku „-” lub „+” obok suwaka mocy. Wskaźnik timera zacznie migać, a na wyświetlaczu timera pojawi się [00].
3. Ustaw czas, dotykając przycisku sterującego „-” lub „+” na timerze. Dotknij
Za pomocą jednego dotknięcia przycisku sterującego „-” lub „+” można zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj przycisk sterujący „-” lub „+” na timerze, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

- Po ustawieniu czasu timer natychmiast rozpocznie odliczanie. Ustawiony czas pojawia się na wyświetlaczu.
- Po ustawieniu czasu przez 30 sekund będzie słycać sygnał dźwiękowy, a wskaźnik timera wyłączy się.

Ustawianie timera w celu wyłączenia jednego lub więcej pól grzejnych

Jeśli timer ustawiony jest na jedną strefę:

1. Wybierz odpowiednią strefę grzejną, która jest włączona, dotykając paska sterowania mocą. Wskaźnik odpowiedniej strefy zacznie migać.
 2. Za pomocą przycisków „+” i „-” znajdujących się obok suwaka mocy można ustawić czas w zakresie od 1 do 99 minut.
 3. Po ustawieniu czasu timer natychmiast rozpocznie odliczanie. Wyświetlacz Pozostały czas pojawi się na wyświetlaczu, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.
- Pojedyncze dotknięcie przycisku sterującego „-” lub „+” spowoduje zmniejszenie lub zwiększenie czasu odliczania o 1 minutę.
 - Dotknięcie i przytrzymanie przycisku sterującego „-” lub „+” spowoduje zmniejszenie lub zwiększenie czasu odliczania o 10 minut.
 - Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu naładowania baterii zaświeci się, wskazując, że strefa została wybrana.
 - Po upływie czasu ostrzegawczego odpowiednia strefa grzejna wyłączy się automatycznie. Druga strefa grzejna będzie nadal działać, jeżeli została wcześniej włączona.
 - W przypadku korzystania z funkcji „timera alarmu” i „timera wyłączenia strefy” pozostały czas alarmu będzie wyświetlany jako pierwszy na wyświetlaczu. Naciśnij pole grzewcze, aby wyświetlić pozostały czas wyłączenia.

OCHRONA URZĄDZENIA

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wbudowany czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej i podczerwień. Gdy monitorowana jest nadmierna temperatura, płyta indukcyjna i na podczerwień automatycznie się wyłącza.

Zabezpieczenie przed przepełnieniem

Ochrona przed przepełnieniem jest funkcją bezpieczeństwa. Automatycznie wyłączy płytę w ciągu 10 sekund, jeśli woda spłynie na panel sterowania, a alarm będzie emitował sygnał dźwiękowy przez 1 sekundę.

Wykrywanie małych obiektów

Jeśli umieścisz na płycie grzewczej garnek lub patelnię o niewłaściwym rozmiarze lub inną patelnię, taką jak patelnia aluminiowa lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przełączy się w tryb czuwania w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie chłodził płytę przez 1 minutę.

Automatyczne zabezpieczenie przed wyłączeniem

Automatyczne wyłączanie jest funkcją bezpieczeństwa płyty indukcyjnej. Jeśli zapomnisz zakończyć gotowanie, płyta automatycznie się wyłączy. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom wydajności:	1-3	4-6	7-8	9
Domyślny czas pracy (godziny)	360	180	120	90

Po zdjęciu garnka płytę indukcyjną można natychmiast wyłączyć, a płyta wyłączy się automatycznie po 2 minutach.



Ostrzeżenie! Ryzyko obrażeń ciała

Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

INSTRUKCJE GOTOWANIA



OSTRZEŻENIE:

Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza jeśli używasz PowerBoost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i smar ulegają samozapłonowi, stwarzając poważne ryzyko pożaru.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa się zagotuje, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Korzystanie z pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejsz je, gdy potrawa zostanie podgrzana.

Duszenie, gotowanie ryżu

- Fizzing występuje poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85°C, gdy pęcherzyki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię wrzącej cieczy. Jest to klucz do pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania potraw. Należy również gotować sosy na bazie jajek i mąki zagęszczone i poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre rodzaje gotowania, takie jak gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potrawy w zalecanym czasie.

Rozgotowany stek

Do przyrządzania soczystych i smacznych steków:

1. Przed gotowaniem pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
2. Rozgrzać patelnię o grubym dnie.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Wlej niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie umieść na niej mięso.
4. Podczas smażenia obróć stek tylko raz. Dokładny czas gotowania zależy od grubości steku i stopnia jego wysmażenia. Czas może wahać się od 2 do 8 minut na stronę. Ściśnij stek, aby zobaczyć, jak jest ugotowany – im twardszy, tym bardziej będzie „wykończony”.
5. Odstawić stek na kilka minut na ciepły talerz.

Do smażenia

1. Wybierz płaski wok lub dużą patelnię przystosowaną do indukcji.

2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa, gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, ustaw pole grzejne na niższy poziom, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są równomiernie usmażone.
7. Podawaj natychmiast.

Uwaga: Jeśli na płycie grzewczej zostanie pozostawiona patelnia o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetyczna (np. aluminium) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta grzewcza automatycznie przejdzie w tryb gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie chłodził płytę przez 1 minutę.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Uwaga: Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ostygnie.

Co?	Jak?	Ważne!
Zanieczyszczenie szkła na co dzień (odciski palców, stóp, plamy z jedzenia lub rozsypane szkło bez cukru)	1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Środka do czyszczenia płyt kuchennych należy używać, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Opłucz i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Ponownie włącz zasilanie płyty.	• Po wyłączeniu zasilania płyty nie pojawi się komunikat o „gorącej powierzchni”, ale pole grzejne może być nadal gorące! Zwróć szczególną uwagę. • Gruby drut, niektóre nylonowe środki czyszczące i ostre/ściernie środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby upewnić się, że Twój środek czyszczący lub detergent jest odpowiedni. • Nie pozostawiaj resztek po czyszczeniu na płycie kuchennej: szkło może pozostać zabrudzone.

Co?	Jak?	Ważne!
Stopione i gorące plamy cukru na szkle	Usuń zabrudzenia za pomocą noża do dywanów, żyletki lub skrobaka odpowiedniego do szklanych płyt indukcyjnych, ale uważaj, aby nie poparzyć się o gorącą płytę. 1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Przytrzymaj nóż lub pojemnik pod kątem 30° i wyczyść wszelkie zabrudzenia lub rozlane płyny na płycie kuchennej. 3. Zetrzyj brud lub rozlany płyn ręcznikiem kuchennym lub papierowym. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 w celu codziennego czyszczenia szklanej powierzchni.	• Plamy i odpryski należy natychmiast usuwać, gdyż po wystygnięciu są one trudniejsze do usunięcia. • Uwaga: ryzyko obrażeń! Po zdjęciu pokrywy ochronnej skrobaka płyty grzewczej ostre ostrze wystaje. Obchodź się z nimi ostrożnie, aby uniknąć obrażeń. Zawsze przechowuj skrobaczkę z założoną osłoną zabezpieczającą, w miejscu niedostępnym dla dzieci. Zawsze przechowuj skrobaczkę z założoną osłoną ochronną, w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Plamy na powierzchniach dotykowych.	1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Wytrzyj plamę. 3. Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj powierzchnię suchym ręcznikiem papierowym. 5. Naciśnięcie urządzenia włączyć urządzenie.	• Płyta może emitować sygnały dźwiękowe, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed ponownym włączeniem należy dokładnie wytrzeć powierzchnię płyty kuchennej.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
Nie można włączyć urządzenia.	Brak zasilania w energię elektryczną.	Upewnij się, że płyta jest podłączona do źródła zasilania i włączona. Sprawdź w przypadku awarii zasilania w domu lub okolicy. Jeśli wszystko sprawdzisz, a problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Sterowanie dotykowe nie reaguje.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące.
Dotykowe elementy sterujące są trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub po dotknięciu elementów sterujących może być widoczny tylko czubek palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy, a podczas dotykania elementów sterujących używaj brzośca palca.
Szko jest porysowane.	Sztućce z ostrymi krawędziami. Stosowane są nieodpowiednie ściernie środki czyszczące.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Patrz "Wybór odpowiedniego naczynia". Patrz rozdział „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaskający lub podobny dźwięk.	Może to wynikać z konstrukcji naczyń kuchennych (warstwy różnych metali, które w różny sposób wibrują).	Jest to normalne zjawisko w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje słaby brzęczący dźwięk, gdy jest używana w wysokiej temperaturze.	Dzieje się tak dzięki technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien cichnąć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu ustawienia grzania.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w Twoją płytę indukcyjną zaczął zapobiegać przegrzaniu elektroniki. Może on działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie należy odłączać urządzenia od źródła zasilania, gdy wentylator nadal pracuje.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
Naczynia nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat .	1. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. 2. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczyń, ponieważ jest za małe dla pola grzejnego lub nie jest prawidłowo wyśrodkowane	Należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego. Patrz "Wybór odpowiedniego naczynia". Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada rozmiarowi strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna nieoczekiwanie wyłącza się, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na wyświetlaczu pojawia się na zmianę jedna lub dwie cyfry).	Awaria techniczna.	Zanotuj kod błędu, wyłącz urządzenie lub odłącz je od zasilania i skontaktuj się z działem obsługi klienta lub wykwalifikowanym elektrykiem.

Wyświetlanie i kontrola błędów

Płyta indukcyjna jest wyposażona we własną funkcję diagnostyczną. W tym teście technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku komponentów bez demontażu lub usuwania płyty grzewczej z obszaru roboczego.

KOMUNIKATY O BŁĘDACH	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
ER03	Na elemencie sterującym znajduje się woda lub garnek.	Wyczyść interfejs użytkownika.
F1E	Połączenie między płytą wyświetlacza a lewą płytą bazową uległo uszkodzeniu (pole grzejne, którego wskaźnik pokazuje „E”).	1. Kabel połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony; 2. Wymień płytę główną.
F3E	Awaria czujnika temperatury cewki. (strefa grzejna, której wskaźnik pokazuje "E")	Wymień czujnik cewki
F4E	Awaria czujnika temperatury płyty głównej. (strefa grzejna, której wskaźnik pokazuje "E")	Wymień płytę główną.

E1E	Ceramiczny czujnik temperatury ma wysokie wartości.	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ją ponownie uruchomić.
E2 E	Czujnik temperatury IGBT wskazuje wysokie wartości.	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ją ponownie uruchomić.
E3 E	Nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt wysokie)	Sprawdź, czy zasilacz ma normalne parametry. Włączenie zasilania po jego przywróceniu jest zjawiskiem normalnym.
E4 E	Nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt niskie)	Sprawdź, czy zasilacz ma normalne parametry. Włączenie zasilania po jego przywróceniu jest zjawiskiem normalnym.
E5 E	Awaria czujnika temperatury (pole grzejne, którego wskaźnik pokazuje "E").	Kabel połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub zespół jest wadliwy.

Powyższe dotyczy oceny i kontroli typowych usterek.

Aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie rozbieraj urządzenia samodzielnie. W razie potrzeby skontaktuj się ze sprzedawcą.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zamiast tego należy go oddać do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się go zgodnie z zasadami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Aby uzyskać informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem lub zakładem utylizacji odpadów komunalnych.

PRODUCENT

Producent:

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

info@electronic-star.de

Ważne dla Wielkiej Brytanii:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street London,

W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN