DELICATESSA / VICTORIA

Płyta indukcyjna

10035181 10035182 10035200
10035601 10040203 10040204
10045609



KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji. Zeskanuj kod QR, aby pobrać najnowszą instrukcję i uzyskać dostęp do dalszych informacji o produkcie.

SPIS TREŚCI

Karta informacyjna produktu 1
Instrukcje dot. bezpieczeństwa 2
Instrukcje dot. obsługi i konserwacji 4
Opis 7
Panel sterowania 9
Montaż 11
Obsługa 16
Regulacja mocy grzania 25
Timer 26 Czyszczenie i konserwacja 31
Deklaracja zgodności 35
Utylizacja urządzenia 35

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10035181, 10035182, 10035200, 10035601, 10040203, 10040204 , 10045609
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc	6800-7400 W

KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU

	Oznaczenie	Wartość		Jednostka
Identyfikator modelu	10035181, 10035200			
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy			
Liczba pól lub obszarów grzejnych		5		
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola			
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm	Ø	Średnie Prawe tylne Prawe przednie	28 18 18	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm	L W	Lewe przednie Lewe tylne	20x20 20x20	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg	EC electric cooking	Lewe przednie Lewe tylne Średnie Prawe tylne Prawe przednie	187,3 186,5 190,9 192,3 193,5	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg	EC electric hob	190,1		Wh/kg

	Oznaczenie	Wartość		Jednostka
Identyfikator modelu	10035182, 10035601, 10040203, 10040204, 10045609			
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy			
Liczba pól lub obszarów grzejnych		5		
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola			
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm	Ø	Średnie	21	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm	L W	Lewe przednie Lewe tylne Prawe tylne Prawe przednie	20x20 20x20 20x20 20x20	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg	EC electric cooking	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne Prawe przednie Średnie	187,3 186,5 190,9 187,3 186, 5	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg	EC electric hob	187,7		Wh/kg

INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Ryzyko porażenia prądem!

- Przed serwisowaniem lub naprawą urządzenia należy odłączyć je od prądu.
- Podłączać urządzenie wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego z uziemieniem.
- Zmiany w instalacji elektrycznej mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem lub śmierć.



Uwaga! Ryzyko obrażeń! Krawędzie płyty grzewczej są ostre. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia lub skaleczenia.

Instrukcje ogólne

- Przed zainstalowaniem i/lub użytkowaniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.
- Na płycie grzewczej nie umieszczać łatwopalnych materiałów lub produktów.
- Instrukcję obsługi należy przekazać także osobie instalującej urządzenie, ponieważ może to zaoszczędzić kosztów instalacji.
- Urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapobiec uszkodzeniom mienia i obrażeniom ciała.
- Urządzenie musi zostać zainstalowane i uziemione przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie należy podłączać do obwodu wyposażonego w wyłącznik instalacyjny umożliwiający całkowite odłączenie od prądu.
- Niewłaściwy montaż może spowodować unieważnienie gwarancji lub nieprawidłową pracę urządzenia. Dzieci w wieku od 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, umysłowej oraz postrzeżeniowej mogą korzystać z tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej albo po otrzymaniu instrukcji dot. jego bezpiecznej obsługi i po zrozumieniu związanych z nią zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru osoby dorosłej nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru osoby dorosłej nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia.
- Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowane centrum serwisowe lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, jeśli powierzchnia (powierzchnia płyty grzewczej wykonana z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, który chroni części pod napięciem) jest popękana.
- Nie umieszczać na płycie grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki garnków, ponieważ mogą się one nagrzewać. Nie wolno używać myjki parowej.
- Nie używać myjki parowej do czyszczenia urządzenia.
- Urządzenie nie może być używane w połączeniu z zewnętrznym programatorem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- W trakcie gotowania konieczne jest pozostawienie urządzenia pod nadzorem osoby dorosłej, nawet w trakcie krótkiego gotowania. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej podczas gotowania.
- Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie i prowadzić do powstania pożaru. NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą. Zamiast tego należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.



UWAGA:
Ryzyko pożaru! Nigdy nie umieszczać przedmiotów na powierzchni do gotowania innych niż patelnie i garnki.

INSTRUKCJE DOT. OBSŁUGI I KONSERWACJI

Ryzyko porażenia prądem!

- Nigdy nie gotować na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzewczej. Jeśli płyta grzewcza jest uszkodzona lub pęknięta, należy ją natychmiast wyłączyć za pomocą wyłącznika i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji należy wyłączyć płytę grzewczą i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenia dla zdrowia

- Urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (pompy insulinowe) muszą najpierw skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie będą narażone na działanie pól elektromagnetycznych.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

- Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.
- Uchwyty garnków mogą się nagrzać podczas gotowania. Uchwyty garnków nie mogą znajdować się bezpośrednio nad polami grzewczymi.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji może prowadzić do oparzeń i poparzeń.



UWAGA: Ryzyko odniesienia obrażeń ciała! Ostrze skrobaka jest bardzo ostre. Należy zachować szczególną ostrożność i zawsze przechowywać go w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia lub skaleczenia.

Instrukcje ogólne

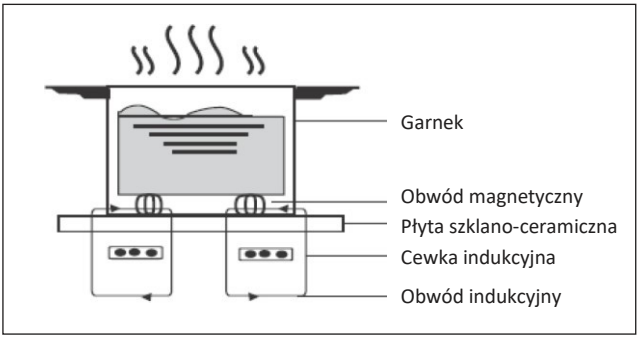
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej. Przypalona żywność może wytwarzać dym, a rozpryski tłuszczu mogą się zapalić.
- Nie umieszczać na tym urządzeniu żadnych ciężkich przedmiotów.
- Nigdy nie pozostawiać na urządzeniu przedmiotów lub innych naczyń.
- W pobliżu urządzenia nie przechowywać żadnych przedmiotów podatnych na rozmagnesowanie (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ może na nie oddziaływać pole elektromagnetyczne.
- Nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę grzewczą w sposób opisany w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisku na panelu sterowania).
- Nie polegać na funkcji wykrywania garnków, która wyłącza urządzenie po zdjęciu garnka.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem, siadać lub stawać na nim lub wspinać się na nie.
- Ze względu na dzieci nie przechowywać żadnych przedmiotów w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na urządzenie mogą doznać poważnych obrażeń w wyniku upadku przedmiotów.

- Dzieci oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej lub postrzeżeniowej mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej albo po otrzymaniu instrukcji dot. jego bezpiecznej obsługi i zrozumieniu związanych z nią zagrożeń.
- Nie naprawiać i nie wymieniać samodzielnie części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w niniejszej instrukcji obsługi. Wszelkie inne naprawy i czynności konserwacje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Wszelkie inne naprawy i czynności konserwacje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nie stawać na płycie grzewczej.
- Nie używać garnków z ostrymi krawędziami. Nie przeciągać garnków po szklanej powierzchni, ponieważ mogą ją porysować.
- Do czyszczenia powierzchni płyty grzewczej nie używać metalowych szczotek ani innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą ją porysować.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie w domach i podobnych środowiskach, takich jak

  kuchnie dla pracowników w sklepach, biura i inne środowiska pracy, gospodarstwa rolne, dla gości hotelach, motelach i pensjonatach.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nigdy nie dotykać pól grzejnych gołą ręką.
- Dzieci w wieku do 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.

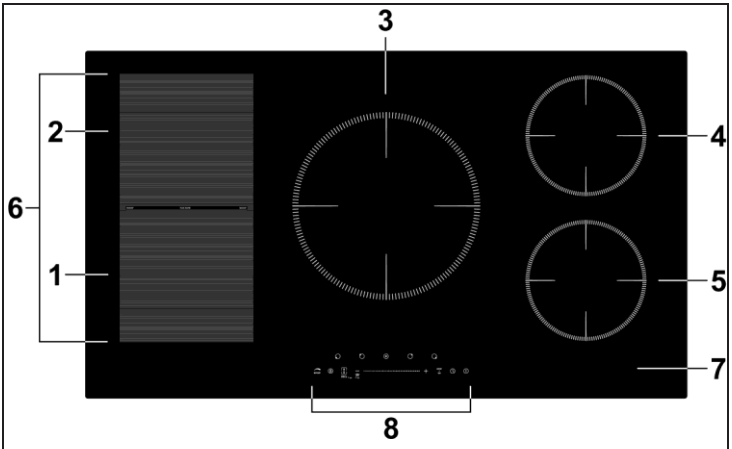
ZASADA DZIAŁANIA

Gotowanie indukcyjne to zaawansowana, wydajna i niedroga technologia gotowania. Działa ono na zasadzie wibracji elektromagnetycznej i przekazuje ciepło bezpośrednio do garnka, zamiast ogrzewać go pośrednio przez szklaną powierzchnię. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że jest podgrzewane przez naczynia.



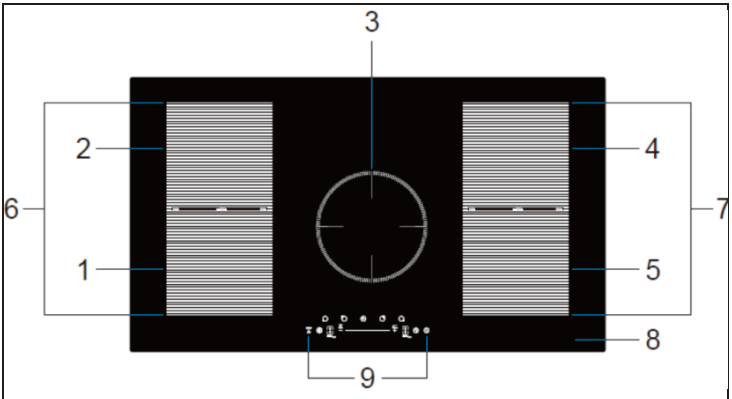
OPIS

10035181, 10035200



1	Pole 2000 W, zwiększenie mocy do 2600 W	5	Pole 1500 W, zwiększenie mocy do 1800 W
2	Pole 1500 W, zwiększenie mocy do 1800 W	6	Strefa wolna 2500 W, zwiększenie do 2800 W
3	Strefa 2000 W, zwiększenie mocy do 3000 W	7	Szkło
4	Pole 2000 W, zwiększenie mocy do 2600 W	8	Panel sterowania

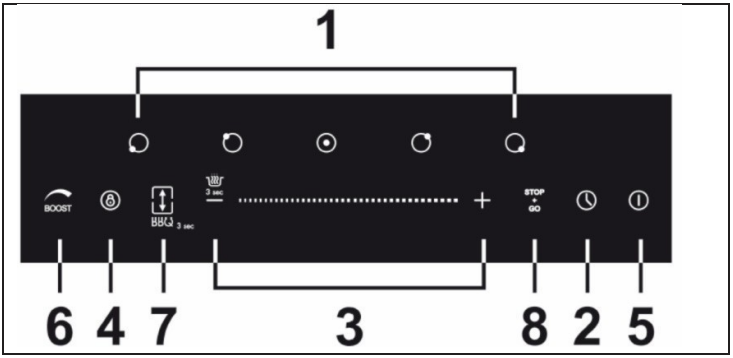
10035182, 10035601, 10040203, 10040204, 10045609



1	Pole 2000 W, zwiększenie mocy do 2600 W	6	Strefa wolna 2500 W, zwiększenie do 2800 W
2	Pole 1500 W, zwiększenie mocy do 1800 W	7	
3	Pole 2300 W, zwiększenie mocy do 3000 W	8	Szkło
4	Pole 2000 W, zwiększenie mocy do 2600 W	9	Panel sterowania
5	Pole 1500 W, zwiększenie mocy do 1800 W		

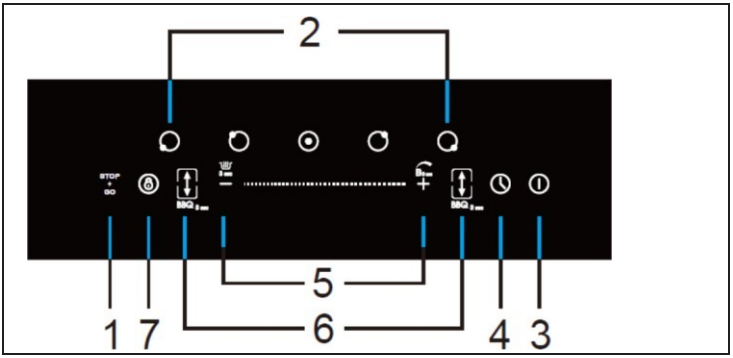
PANEL STEROWANIA

10035181, 10035200



1	Wybór pola grzejnego	5	Wł./Wył.
2	Timer	6	Funkcja Boost
3	Regulator do ustawiania timera i mocy	7	Przycisk strefy wolnej
4	Blokada przycisków	8	Funkcja Stop & Go

10035182, 10035601, 10040203, 10040204, 10045609



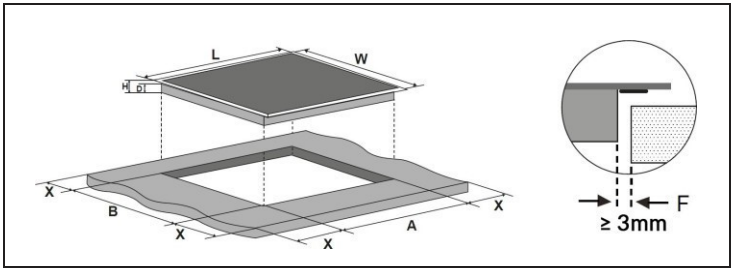
1	Funkcja Stop & Go	5	Regulator do ustawiania mocy/utrzymania temperatury
2	Wybór pola grzejnego	6	Przycisk strefy wolnej/BBQ
3	Wł./Wył.	7	Blokada przycisków
4	Timer		

MONTAŻ

Przygotowanie blatu

Wytnij otwór w blacie zgodnie z wymiarami na rysunku. Pozostaw co najmniej 5 cm blatu wokół otworu na płytę grzewczą. Należy się upewnić, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Materiał blatu musi być odporny na wysoką temperaturę. Drewno i podobne materiały bogate we włókna lub wiążące wilgoć powinny być wybierane tylko wtedy, gdy zostały zaimpregnowane, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem i deformacji pod wpływem ciepła.

Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty grzewczej a wewnętrzną stroną blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.

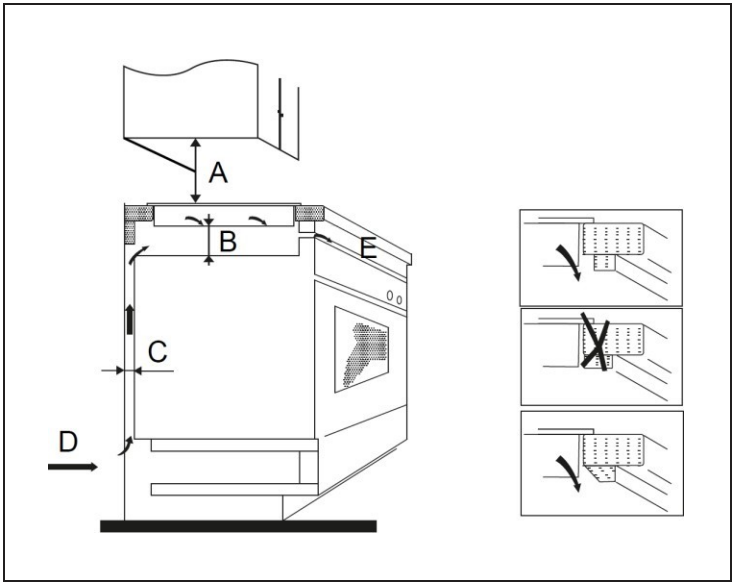


Uwaga: Wymiary są podane w milimetrach (mm).

L	W	H	D	A	B	X	F
900	520	57	61	870	490	min. 50	min. 3

Upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio wentylowane, a otwory wlotowe i wylotowe nie są zablokowane. Przed przystąpieniem do montażu upewnij się, że urządzenie nie jest uszkodzone.

Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą i szafką wiszącą nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



Uwaga: Wymiary są podane w milimetrach (mm).

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

Przed montażem Należy upewnić się, że:

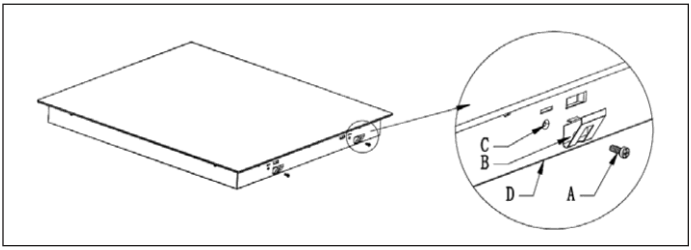
- Blat jest płaski i żadne elementy nie zakłócają wymogów przestrzennych urządzenia.
- Blat jest wykonany z odpornego na ciepło materiału.
- Piekarnik, jeśli urządzenie jest zainstalowane nad nim, ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Okablowanie jest zgodne ze wszystkimi wymaganiami dot. wolnej przestrzeni oraz obowiązującymi normami.
- Posiadasz odpowiedni wyłącznik instalacyjny, który umożliwia całkowite odłączenie od prądu - sprawdź, czy został zainstalowany zgodnie z lokalnymi przepisami dot. okablowania.
- Wyłącznik instalacyjny jest zatwierdzonego typu i odstępy między stykami wynoszą 3 mm (lub we wszystkich aktywnych (fazowych) przewodach, jeśli jest to dozwolone przez lokalne przepisy).
- Wyłącznik instalacyjny jest łatwo dostępny dla użytkownika.
- W razie jakichkolwiek wątpliwości dot. montażu należy skontaktować się z lokalnymi dystrybutorami prądu.
- Na ścianach w pobliżu płyty indukcyjnej należy używać materiałów odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia (takich jak płytki ceramiczne).

Przed montażem Należy upewnić się, że:

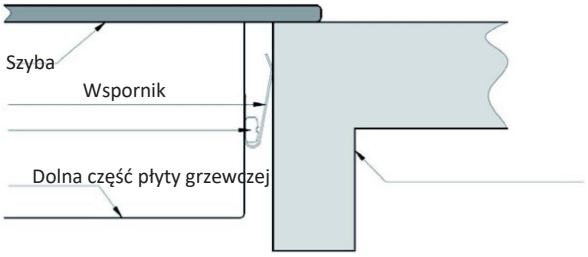
- Kabel zasilający nie prowadzi przez drzwi szafki lub szufladę.
- Świeże powietrze jest doprowadzane do dolnej części urządzenia, aby umożliwić wymianę powietrza.
- W przypadku montażu urządzenia nad gniazdkami lub szafkami zamontowana jest pod nim osłona termiczna.
- Wyłącznik instalacyjny jest łatwo dostępny dla użytkownika.

Montaż

1. Umieść urządzenie na stabilnej, gładkiej powierzchni (wykorzystując opakowanie). Uważaj na elementy sterujące wystające z płyty grzewczej.
2. Przymocuj płytę do blatu za pomocą śrub na czterech wspornikach znajdujących się na spodzie płyty (patrz rysunek).
3. Dopasuj pozycję wsporników do grubości blatu.



A	B	C	D
Śruba	Wspornik	Otwór na śrubę	Dolna obudowa





UWAGA:
Ryzyko odniesienia obrażeń ciała! Montaż płyty indukcyjnej należy zlecić odpowiednio wykwalifikowanej osobie lub profesjonaliście. Nigdy nie należy samodzielnie naprawiać urządzenia!

- Nie umieszczać urządzenia bezpośrednio nad zmywarkami, lodówkami, zamrażarkami, pralkami lub suszarkami, ponieważ wilgoć mogłaby uszkodzić obwody elektryczne urządzenia.
- Urządzenie należy zamontować tak, aby ciepło mogło być odpowiednio odprowadzane, co może poprawić niezawodność i żywotność urządzenia.
- Ściany i powierzchnie otaczające urządzenie muszą być odporne na działanie wysokich temperatur.
- Międzywarstwa i klej muszą być odporne na działanie wysokich temperatur, aby zapobiec uszkodzeniom.
- Nie używać myjki parowej do czyszczenia urządzenia.

Podłączenie do prądu



UWAGA: Ryzyko odniesienia obrażeń ciała! Urządzenie może być podłączane do prądu wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika lub elektryka.

Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy sprawdzić, czy:

- okablowanie w domu jest odpowiednie do mocy wymaganej przez urządzenie;
- napięcie odpowiada napięciu podanemu na etykiecie urządzenia;
- przewody wytrzymują obciążenie podane na etykiecie urządzenia.

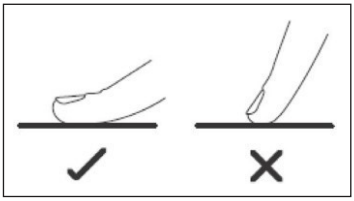
Nie używać adapterów, reduktorów lub rozgałęziaczy do podłączenia urządzenia, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Kabel zasilający nie może stykać się z żadnymi gorącymi częściami urządzenia i musi być umieszczony tak, aby nie nagrzewał się do temperatury powyżej 75°C.

- Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowane centrum serwisowe lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do gniazdka elektrycznego, należy zamontować wyłącznik instalacyjny z odstępem między wszystkimi stykami wynoszącym co najmniej 3 mm. Elektryk musi sprawdzić bezpieczeństwo połączenia elektrycznego i upewnić się, że spełnia ono wszystkie normy.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani ściśnięty
- Kabel zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń.

OBSŁUGA

Przyciski dotykowe

- Przyciski dotykowe reagują na dotyk, więc nie ma potrzeby wywierania dodatkowego nacisku.
- Dotykaj przycisków opuszką palca.



- Po każdym naciśnięciu przycisku usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Panel sterowania musi być zawsze czysty, suchy i wolne od wszelkich przedmiotów (np. naczynia lub ścierki). Nawet niewielka kropla lub cienka warstwa wody może utrudnić obsługę urządzenia.

Naczynia do gotowania

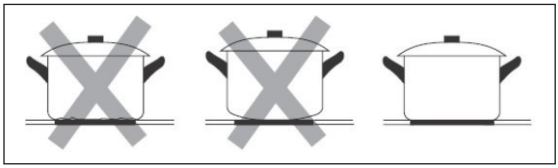
Uwaga: Używaj wyłącznie naczyń nadających się do gotowania na płycie indukcyjnej. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie garnka.

Można sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej, wykonując test magnetyczny.
Przesuwaj magnes w kierunku dna garnka.
Jeśli magnes jest do niego przyciągany, garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej.

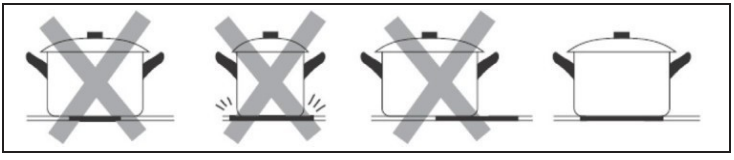
Jeżeli nie masz magnesu:

1. Wlej trochę wody do garnka, który chcesz sprawdzić.
2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga symbol U, a woda jest podgrzewana, garnek jest odpowiedni do gotowania na płycie indukcyjnej.

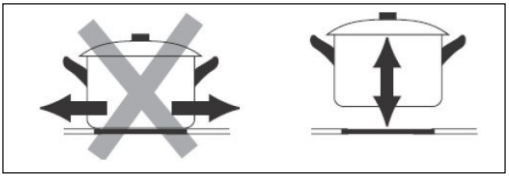
Nie używać naczyń kuchennych wykonanych z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez dna magnetycznego, szkło, drewno, porcelana, ceramika. Nie używaj garnków z wypukłym lub wklęsłym dnem.



Dno garnka musi być płaskie - powinno siedzieć płasko na szklanej powierzchni płyty i być takiej samej wielkości co pole grzejne. Należy używać garnków, których średnica dna odpowiada wymiarom wybranego pola grzejnego. Jeśli używasz nieco większego garnka, energia jest zużywana z najwyższą wydajnością. W przypadku mniejszego garnka efektywność może być niższa. Garnki o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą nie być rozpoznawane przez płytę indukcyjną. Postaw garnek na środku pola grzejnego.



Zawsze podnoś garnek, zdejmując go z płyty indukcyjnej. Nie ciągnij garnka, ponieważ możesz zarysować szklaną powierzchnie płyty.

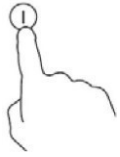
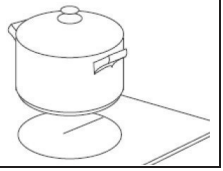


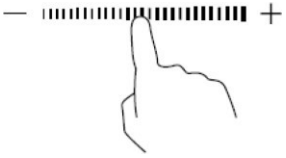
Wymiary naczyń

Pola grzejne automatycznie dostosowują się do średnicy naczynia. Dno garnka/patelni musi jednak mieć minimalną średnicę zgodną z danym polem grzejnym. Aby osiągnąć najlepszą wydajność płyty indukcyjnej, umieść garnek na środku pola grzejnego.

Pole grzejne	Podstawowa średnica
	Minimalna średnica (mm)
1, 2, 3, 4	120
Wolna strefa	200

Przygotowanie

Dotknij przycisku Wł./Wył.. Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na wszystkich wyświetlaczach zostanie wyświetlony symbol „- „ lub „- -”, który wskazuje, że płyta przeszła w tryb czuwania.	
Umieść odpowiedni garnek lub patelnię na wybranym polu grzejnym. Upewnij się, że płyta i powierzchnia garnka są czyste i suche.	

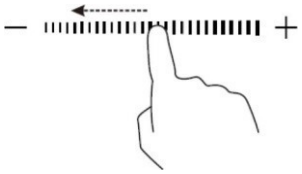
Dotknij przycisku pola grzejnego, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.	
	
Dostosuj moc grzania, dotykając przycisków „-" i „+", przeciągając palcem po regulatorze lub po prostu dotykając dowolnego punktu na regulatorze. • Jeśli moc grzania nie zostanie ustawiona w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. W takim razie konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1. • Moc grzania można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania. • Jeśli przesuniesz palec wzdłuż regulatora, moc grzania będzie się zmieniać od 1 do 9.	

Jeśli na wyświetlaczu naprzemiennie miga poziom mocy grzania i , należy sprawdzić:

- garnek został umieszczony na właściwym polu grzejnym;
- używane naczynia nadają się do gotowania na płycie indukcyjnej;
- średnica dna garnka jest zbyt mała lub nieprawidłowo wyśrodkowana na polu grzejnym.

Jeśli na polu grzejnym nie postawisz odpowiedniego garnka, ogrzewanie indukcyjne nie będzie działało. Pole grzejne wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiedni garnek.

Zakończenie gotowania



Dotknij przycisku pola grzejnego, które chcesz wyłączyć. Wyłącz pole grzejne, ustawiając poziom mocy na 0.

Wyświetlacz musi pokazywać „0”, a następnie „H”. Wyłącz całą płytę indukcyjną, dotykając przycisku Wł./Wył.





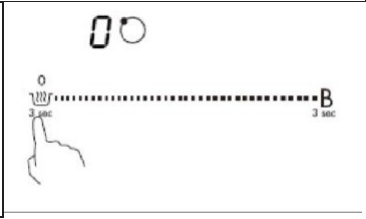
„H” wskazuje, które pole grzejne jest gorące w dotyku. Symbol ten znika, gdy powierzchnia schłodzi się do bezpiecznej temperatury. Jeśli chcesz rozgrzać inny garnek, możesz użyć wciąż gorącej płyty grzejnej, aby zaoszczędzić energię.

Utrzymywanie ciepła

Funkcja utrzymywania ciepła jest odpowiednia do utrzymywania ciepła potraw.

Przytrzymaj przycisk wybranego pola grzejnego przez 3 sekundy. Wskaźnik pola grzejnego wyświetli „A”, wskazując, że pole to utrzymuje ciepło.

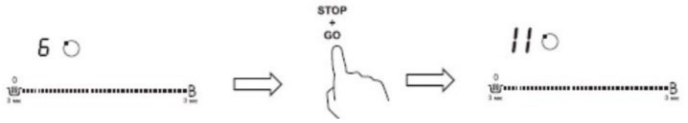
Jeśli chcesz anulować tę funkcję, przytrzymać przycisk wybranego pola grzejnego przez 3 sekundy. Pole grzejne powróci do mocy grzania „0”.



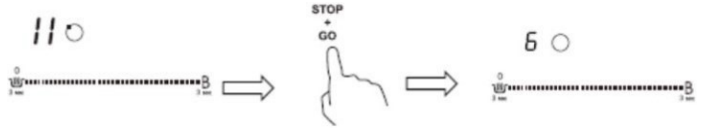
Funkcja Stop&Go

Z funkcji tej można korzystać w dowolnym momencie podczas gotowania. Umożliwia zatrzymanie płyty indukcyjnej.

Uwaga: Upewnij się, że pole grzejne jest włączone.



Przytrzymaj przycisk Stop&Go przez 1 sekundę, na wyświetlaczu pola grzejnego pojawi się „II”.

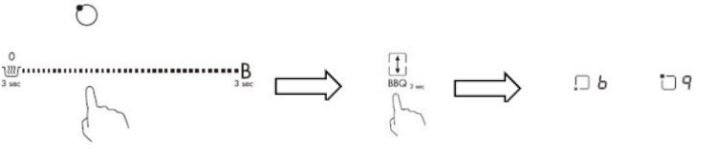


Jeśli chcesz anulować tę funkcję, dotknij przycisku Stop&Go. Pole grzejne powróci do ustawionego wcześniej poziomu mocy grzania.

Funkcja Barbecue

Funkcja BBQ to funkcja używana w trybie wolnej strefy, która umożliwia utrzymanie temperatury powierzchni patelni na rozsądnym poziomie.

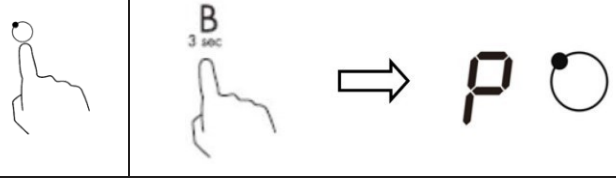
Włącz dowolne pole grzejne po lewej stronie płyty grzejnej, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk strefy wolnej i przez 3 sekundy. Płyta indukcyjna przejdzie w tryb BBQ i na wyświetlaczu pojawi się „b”.



Jeśli chcesz anulować tę funkcję, wystarczy dotknąć przycisku strefy wolnej, a następnie pola grzejne powrócą do poziomu mocy grzania „0”.

Funkcja Boost

Funkcja Boost to funkcja, w której jedno pole grzejne podnosi swoją moc do wyższego poziomu w ciągu 1 sekundy i pracuje w tym trybie przez kolejne 5 minut. Dzięki temu gotowanie staje się mocniejsze i szybsze.

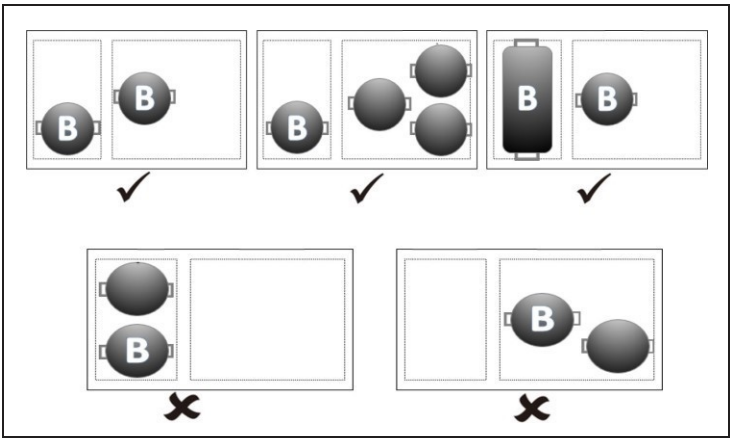
Dotknij przycisku pola grzejnego, którego moc zwiększyć, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.

Przytrzymaj przycisk Boost przez 3 sekundy. Pole grzejne zaczyna pracować w trybie Boost.Wyświetlacz pokazuje „P”, wskazując, że moc grzania została zwiększona.

Uwaga: Funkcja Boost będzie aktywna przez 5 minut, a następnie pole grzejne powróci do poziomu mocy ustawionego przed włączeniem funkcji Boost. Jeśli chcesz wyłączyć funkcję Boost, dotknij przycisku pola grzejnego, wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Następnie dotknij przycisku funkcji Boost. Pole grzejne wróci do poziomu mocy grzania ustawionego przed włączeniem funkcji Boost.

Wskazówki dot. funkcji Boost

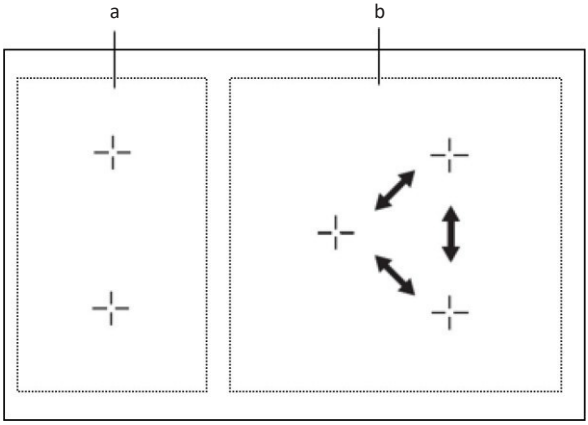
Każde pole grzejne może działać z funkcją Boost. Jeśli konieczne jest zwiększenie mocy, należy najpierw wyłączyć inne pole grzejne w tej samej strefie. W przeciwnym razie na wyświetlaczu wybranej strefy będą migać symbole, a poziom mocy zostanie dostosowany automatycznie.

Uwaga: Jeśli nie korzystasz z funkcji Boost, możesz używać wszystkich czterech pól jednocześnie.



Funkcja kontroli mocy grzania

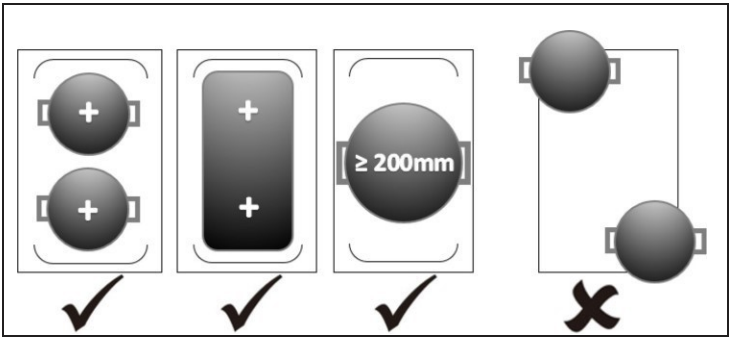
- Trzy pola grzejne zostały podzielone na dwie strefy. Każda strefa ma maksymalne obciążenie elektryczne 3700 W. Strefa (b) posiada funkcję kontroli mocy grzania, która jest aktywowana, gdy całkowite obciążenie elektryczne pól grzejnych przekracza 3700 W. Funkcja kontroli mocy grzania obniża moc pozostałych pól grzejnych i odpowiednio zmienia wyświetlany poziom mocy. Wyświetlane wartości zmieniają się między czterema poziomami, np. jeśli wszystkie pola są włączone, najwyższe poziomy mocy trzech pól zostaną obniżone do poziomu 5 (1200 W), poziomu 5 (1200 W) i poziomu 7 (1200 W).
- W strefie (a) oba pola grzejne mogą pracować z pełną mocą w dowolnym momencie, ponieważ maksymalna łączna moc wynosi 3300 W. Jeśli w strefie (b) dwa pola i zostanie włączone trzecie pole, moc trzeciego pola zostanie ograniczona do poziomu 7 (1200 W)
  W) a poziom mocy pozostałych dwóch pól zostanie automatycznie obniżony do poziomu 5 (1200 W). Jeśli trzecie pole ma działać na poziomie 9 (1800 W lub 1500 W), należy wyłączyć pozostałe dwa pola.



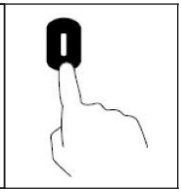
Wolna strefa

- Ten obszar może być używany jako jedna wolna strefa lub jako dwa niezależne pola grzejne, w zależności od potrzeb.
- Wolna strefa składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, którymi można sterować oddzielnie. Podczas korzystania z wolnej strefy możesz przesuwać naczynia w ramach elastycznego obszaru. W takim razie zostanie zachowana ta sama moc grzania, w której naczynia zostały pierwotnie umieszczone. Pole bez naczyń zostanie automatycznie wyłączone.

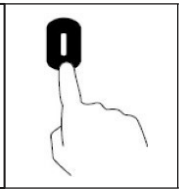
Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego umieszczenia garnków:



Strefa wolna

Jeśli chcesz aktywować wolną strefę jako jedną dużą strefę gotowania, wystarczy nacisnąć odpowiedni przycisk. Regulacja poziomu mocy grzania jest taka sama jak w przypadku pojedynczego pola grzejnego	

Dwa niezależne pola grzejne

Jeśli chcesz używać wolnej strefy jako dwóch pól grzejnych z różnymi ustawieniami mocy grzania, ponownie naciśnij odpowiedni przycisk. Wolna strefa powróci do pierwotnych ustawień.	

Blokada przycisków

- Przyciski można zablokować, aby zapobiec np. przypadkowemu włączeniu płyty przez dzieci.
- • Gdy blokada przycisków jest aktywna, wszystkie przyciski są nieaktywne z wyjątkiem przycisku Wł./Wył.

Aktywacja blokady przycisków

Naciśnij przycisk blokady. Wyświetlacz timera pokazuje „Lo”. Dezaktywacja blokady

przycisków

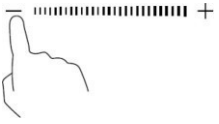
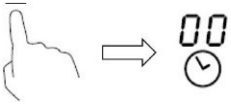
1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Przytrzymaj przycisk blokady.
3. Panel grzewczy jest teraz odblokowany.

TIMER

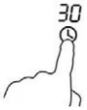
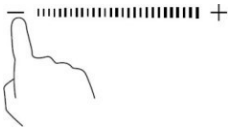
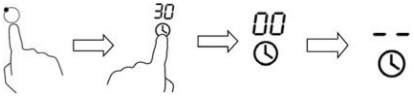
Z timera można korzystać na dwa różne sposoby:

1. Minutnik: W takim przypadku timer nie wyłączy żadnego pola grzejnego po upływie ustawionego czasu.
2. Wyłącznik - Można ustawić wyłączanie jednej lub kilku pól grzejnych po upływie określonego czasu.

Korzystanie z timera, nie wybierając pola grzejnego

Upewnij się, że płyta jest włączona. Z minutnika można korzystać nawet wtedy, gdy nie zostanie wybrane żadne pole grzejne.	
Dotknij przycisku „-” lub „+” na panelu timera, wskaźnik timera zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się „30”.	
Dotknij przycisku „-” lub „+” raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Dotknij przycisku „-” lub „+” raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Przytrzymaj przycisk „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.	
Timer można anulować, dotykając przycisku”-” i ustawiając „00”.	
Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokazuje pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.	
Płyta indukcyjna będzie emitowała sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a na wyświetlaczu pojawi się „- -”.	

Korzystanie z timera w celu wyłączenia jednego pola grzejnego

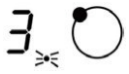
Dotknij przycisku pola grzejnego, które chcesz wyłączyć (np. pole 2)	
Dotknij przycisku „-” lub „+” na panelu timera, wskaźnik timera zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się „30”.	
Dotknij przycisku „-” lub „+” raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Przytrzymaj przycisk „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut. Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 minut.	
Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokazuje pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.	
Czerwona kropka obok wskaźnika mocy zaświeci się, wskazując, że pole zostało wybrane.	
	
Jeśli chcesz anulować timer, dotknij przycisku pola grzejnego, a następnie ustaw „0”. Timer zostanie anulowany. Na wyświetlaczu pojawi się „00”, a następnie „-”. Po upływie czasu gotowania odpowiednie pole grzejne wyłączy się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawi się „H”.	

Uwaga: Pozostałe pola grzejne pozostaną włączone, jeśli zostały wcześniej włączone.

Korzystanie z timera w celu wyłączenia więcej niż jednego pola grzejnego

W przypadku ustawienia timera dla więcej niż jednego pola grzejnego, wskaźnik timera pokazuje najkrótszy czas.

Przykład: Czas pracy pola grzejnego 2 wynosi 3 minuty, czas pracy pola grzejnego 3 wynosi 6 minut - wskaźnik timera pokazuje [3].

	6 minut	
	3 minuty	

Uwaga: Migająca czerwona kropka obok wskaźnika mocy grzania oznacza, że wskaźnik timera pokazuje czas wybranego pola grzejnego. Jeśli chcesz sprawdzić ustawiony czas innego pola grzejnego, dotknij przycisku odpowiedniego pola grzejnego. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony ustawiony czas.

Po upływie czasu gotowania odpowiednie pole grzejne wyłączy się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawi się „H". Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu timera, musisz powrócić do kroku 1.

REGULACJA MOCY GRZANIA

Poziom mocy grzania	Zastosowanie
1-2	• podgrzewanie małych ilości jedzenia • rozpuszczanie czekolady i masła • duszenie • powolne podgrzewanie
3-4	• podgrzewanie • gotowanie na średnim ogniu • gotowanie ryżu
5-6	• naleśniki
7-8	• smażenie metodą sauté • gotowanie makaronu
9	• smażenie metodą stir-fry • doprowadzenie zupy do wrzenia • zagotowanie wody

PORADNIK GOTOWANIA



UWAGA:
Zachowaj szczególną ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza jeśli używasz funkcji PowerBoost. W wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą ulec samozapłonowi i stanowić poważne zagrożenie pożarowe!

Wskazówki dot. gotowania

- Obniż moc grzania, gdy potrawa zacznie się gotować.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię dzięki zatrzymywaniu ciepła.
- Mniejsza ilość wody lub tłuszczu skraca czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie, ustawiając wysoką mocy grzania i zmniejsz moc, gdy tylko potrawa zostanie w pełni podgrzana.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Podczas gotowania na wolnym ogniu zawartość garnka jest gotowana w temperaturze poniżej temperatury wrzenia - ok. 85°C. Od czasu do czasu na powierzchni gotowanej potrawy pojawią się bąbelki. Gotowanie na wolnym ogniu jest kluczem do przyrządzenia pysznych zup i delikatnych potrawek, ponieważ pozwala ono na rozwinięcie smaków bez rozgotowania jedzenia. Sosy na bazie jajek i sosy zagęszczane mąką należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Gotowanie ryżu metodą absorpcji może wymagać ustawienia wyższego poziomu mocy grzania, aby upewnić się, że ryż ugotuje się w zalecanym czasie.

Smażenie steku

1. Odstaw mięso na ok. 20 minut, aż osiągnie temperaturę pokojową.
2. Rozgrzej patelnię.
3. Posmaruj stek z obu stron olejem. Na rozgrzaną patelnię nałóż łyżkę oleju, a następnie połóż na niej stek.
4. Obróć stek tylko raz. Czas smażenia zależy od grubości steku i pożądanego stopnia wysmażenia. Czas smażenia może się wahać od 2 do 8 minut na każdą stronę. Naciśnij stek za pomocą widelca lub łyżki, aby ocenić stopień jego wysmażenia. Im jest twardszy, tym bardziej jest wysmażony.
5. Następnie połóż stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby odpoczął.

Smażenie metodą stir-fry

1. Wybierz wok z płaskim dnem lub dużą patelnię przystosowaną do indukcji.
2. Przygotuj wszystkie składniki i naczynia. Smażenie metodą stir-fry musi być szybkie. Jeśli masz przygotowaną większą ilość jedzenia, smaż je partiami, a nie naraz.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżeczki oleju.
4. Najpierw podsmaż mięso, wyjmij je i utrzymuj w cieple.
5. Następnie podsmaż warzywa. Kiedy warzywa są gorące, ale wciąż chrupiące, obniż poziom mocy grzania, dodaj mięso i sos.
6. Delikatnie mieszaj, aby połączyć i podgrzać wszystkie składniki.
7. Danie podawaj natychmiast.

Uwaga: Jeśli używasz naczyń o niewłaściwym rozmiarze lub naczyń, które nie nadają się do stosowania na płycie indukcyjnej (np. aluminiowych), lub jeśli pozostawiasz na niej inne małe przedmioty (np. noże, widelce, klucze), automatycznie przełączy się ona w tryb czuwania po upływie 1 minuty. Wentylator chłodzi płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga: Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od prądu i odczekać, aż ono ostygnie.

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady i plamy po jedzeniu lub po rozlaniu płynów niezawierających cukru).	1 Wyłącz płytę indukcyjną i odłącz ją od prądu. 2 Rozprowadź środek czyszczący, gdy płyta jest jeszcze ciepła, ale nie gorąca. 3 Przetrzyj wilgotną szmatką i osusz ręcznikiem papierowym. 4 Podłącz płytę indukcyjną do prądu.	• Kiedy płyta grzewcza jest odłączona od prądu, nie pojawi się wskaźnik gorącej powierzchni „H”, ale strefa gotowania może być wciąż gorąca. Uważaj, żeby się nie poparzyć! • Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia. Przeczytaj etykietę, aby upewnić się, że środek czyszczący jest odpowiedni do czyszczenia płyt grzewczych. • Nie zostawiaj pozostałości środka czyszczącego na płycie grzewczej, ponieważ mogą one uszkodzić szkło.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Nie można włączyć urządzenia.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta jest podłączona do prądu i włączona. Sprawdź, czy wyłącznik instalacyjny nie jest uszkodzony. Jeżeli problem nie został rozwiązany, skontaktuj się z odpowiednio wykwalifikowanym technikiem.
Panel sterowania nie reaguje.	Panel sterowania jest zablokowany.	Odblokuj panel sterowania. Instrukcje można znaleźć w rozdziale „Obsługa”.
Panel sterowania jest trudny w obsłudze.	Na panelu sterowania znajduje się cienka warstwa wody lub używasz koniuszka palca, kiedy dotykasz panelu.	Upewnij się, że panel sterowania jest suchy i używaj całej opuszki palca.
Szkło jest zarysowane.	Naczynia z ostrymi krawędziami. Do czyszczenia płyty używano ostrych narzędzi, gąbki lub ściernych środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Patrz rozdział „Naczynia do gotowania”. Patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.
Niektóre naczynia powodują trzaskające lub stukoczące dźwięki.	Przyczyną może być konstrukcja naczyń - warstwy różnych metali.	Jest to normalne.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie emituje słaby szum podczas korzystania z wysokiego poziomu mocy grzania.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	To normalne zjawisko. Jednak po obniżeniu poziomu mocy grzania hałas powinien być cichszy lub całkowicie zniknąć.
Dźwięki wentylatora .	Wbudowany wentylator jest włączony, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia. Może się zdarzyć, że wentylator pracuje przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia.	Jest to normalne. Nie odłączaj urządzenia od prądu, gdy wentylator pracuje.
Naczynia nie rozgrzewają się i na wyświetlaczu pojawia się U.	1 Płyta grzewcza nie rozpoznaje naczyń, ponieważ nie są przystosowane do indukcji. 2 Urządzenie nie rozpoznaje naczyń, ponieważ są albo za małe, albo nie znajdują się na środku pola grzejnego.	Używaj wyłącznie naczyń nadających się do gotowania na płycie indukcyjnej. Patrz rozdział „Naczynia do gotowania”. Umieść garnek na środku strefy gotowania i upewnij się, że wymiary podstawy są odpowiednie dla strefy gotowania.
Urządzenie lub strefa gotowania wyłącza się niespodziewanie, rozlega się dźwięk i wyświetlany jest kod błędu.	Błąd techniczny.	Zanotuj kod błędu, odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z działem obsługi klienta.

Wyświetlanie błędów

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu technik może sprawdzić działanie kilku komponentów bez konieczności demontażu płyty indukcyjnej.

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
F3/F4	Błąd czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z dostawcą.
F9/FA	Błąd czujnika temperatury IGBT.	Skontaktuj się z dostawcą.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Sprawdź, czy napięcie zasilania jest prawidłowe. Włącz płytę grzewczą, jeśli zasilanie ma normalne parametry.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z dostawcą.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT.	Po ostygnięciu płyty należy ją ponownie uruchomić.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

Niniejszy produkt jest zgodny z następującymi dyrektywami europejskimi:
2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)
2009/125/WE (ErP)

UTYLIZACJA URZĄDZENIA



Zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać wraz z domowymi odpadami komunalnymi. Urządzenie należy oddać do utylizacji w wyznaczonym punkcie zbiórki, recyklingu i utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Utylizacją zgodną z przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. W celu uzyskania dodatkowych informacji dot. recyklingu i utylizacji tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.


KLARSTEIN