

KLARSTEIN NIETSVK
KLAR KLARSTEIN NIET
KLARSTEIN NIETSVK
KLAR KLARSTEIN NIET
KLARSTEIN NIETSVK
KLAR KLARSTEIN NIET
KLARSTEIN NIETSVK

KLARSTEIN

Plită cu inducție

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy z powodu zakupu tego urządzenia. Proszę uważnie przeczytać poniższe instrukcje i postępować zgodnie z nimi, aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji i niewłaściwego użytkowania.

ZAWARTOŚĆ

- Dane techniczne 3
- Karta charakterystyki produktu 4
- Instrukcja bezpieczeństwa 6
- Instrukcja obsługi i konserwacji 7
- Model 10034946:
 - Przegląd urządzenia 9
- Model 10034947:
 - Przegląd urządzenia 10
- Instalacja 11
- Zasada działania 16
- Wybór odpowiedniego naczynia 16
- Uruchomienie i eksploatacja 18
- Wytyczne dotyczące gotowania 20
- Ustawienia ogrzewania 21
- Czyszczenie i pielęgnacja 22
- Rozwiązywanie problemów 24
- Wskazówki dotyczące utylizacji 26
- Producent 26

DANE TECHNICZNE

Numer urządzenia	10034946	10034947
Strefy Gotowania	2	4
Zasilanie elektryczne	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Zainstalowana moc elektryczna (Watt)	2900 W	6000 W

KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu	10034946		
Rodzaj płyty kuchennej	Wbudowana płyta główna		
Liczba stref i/lub obszarów gotowania		2	
Technika grzewcza (strefy gotowania indukcyjnego i komory gotowania, promiennikowe strefy gotowania, płyty pełne)	Strefa gotowania indukcyjnego		
Dla okrągłych stref lub powierzchni: średnica powierzchni użytkowej na strefę gotowania podgrzewaną elektrycznie, zaokrąglona z dokładnością do 5 mm	Ø	Przód Tył	21 16 cm
Dla stref lub powierzchni nieokrągłych: długość i szerokość powierzchni użytkowej na strefę lub powierzchnię ogrzewaną elektrycznie, zaokrąglona z dokładnością do 5 mm.	L W	N/A N/A	cm
Zużycie energii na strefę lub powierzchnię gotowania w przeliczeniu na kg	Kuchenka elektryczna EC	Przód Tył	183,9 178,7 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kg	Płyta elektryczna EC	181,3	Wh/kg

KARTA CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

	Symbol	Wartość		Jednostka
Identyfikacja modelu	10034947			
Rodzaj płyty kuchennej	Wbudowana płyta główna			
Liczba stref i/lub obszarów gotowania		4		
Technika grzewcza (strefy gotowania indukcyjnego i komory gotowania, promiennikowe strefy gotowania, płyty pełne)	Strefa gotowania indukcyjnego			
Dla okrągłych stref lub powierzchni: średnica powierzchni użytkowej na strefę gotowania podgrzewaną elektrycznie, zaokrąglona z dokładnością do 5 mm	∅	Lewy przód Lewy tył Prawy tył Prawy przód	18 16 18 16	cm
Dla stref lub powierzchni nieokrągłych: długość i szerokość powierzchni użytkowej na strefę lub powierzchnię ogrzewaną elektrycznie, zaokrąglona z dokładnością do 5 mm.	L W	N/A N/A		cm
Zużycie energii na strefę lub powierzchnię gotowania w przeliczeniu na kg	Kuchenka elektryczna EC	Lewy przód Lewy tył Prawy tył Prawy przód	185,8 187,1 177,1 183,7	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kg	Płyta elektryczna EC	183,4	Wh/kg	

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Odcłóż urządzenie od sieci elektrycznej przed wykonaniem jakichkolwiek czynności. pracy lub konserwacji na nim.
- Podłączenie do dobrego systemu okablowania uziemiającego jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w instalacji elektrycznej w domu mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tej wskazówki może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.



UWAGA:

Niebezpieczeństwo obrażeń! Krawędzie paneli są ostre. Brak ostrożności może spowodować obrażenia lub przecięcia.

Instrukcje ogólne

- Przed instalacją lub użytkowaniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Na tym urządzeniu nie należy umieszczać żadnych palnych materiałów lub produktów w żadnym momencie.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- Urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu, w którym znajduje się izolator. przełącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania.
- Stosuj wyłącznie osłony płyt kuchennych zaprojektowane przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazane przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub osłony płyt kuchennych wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub odpowiedzialności.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych i/lub braku doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że zostały one poinstruowane w zakresie używania urządzenia przez osobę odpowiedzialną, która rozumie związane z tym ryzyko.
- Urządzenie nie jest zabawką. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem lub siadać, stać, albo się na nią wspinać.
- W interesie dzieci, nie przechowuj niczego w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się po płycie kuchennej w ukryciu mogą doznać poważnych obrażeń od spadających przedmiotów.
- Nie należy pozostawiać dzieci bez opieki podczas korzystania z urządzenia.
Czyszczenie i konserwacja urządzenia może być

przeprowadzana wyłącznie pod nadzorem dzieci powyżej 8 roku życia.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwisanta lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, w przypadku powierzchni płyt kuchennych z materiałów ceramicznych lub podobnych, które chronią części pod napięciem.
- Na powierzchni płyty nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywy, ponieważ mogą się one nagrzewać.
- Do czyszczenia płyt kuchennych nie należy używać środków czyszczących na parze.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkoterminowy proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Gotowanie bez nadzoru na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywą lub kocem gaśniczym.



OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru! Nie należy przechowywać innych przedmiotów na powierzchniach kuchennych, z wyjątkiem patelni i garnki.

INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie należy gotować na złamanej lub popękanej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty grzewczej jest popękana lub pęknięta, należy natychmiast wyłączyć urządzenie przy zasilaniu sieciowym (wyłącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Wyłącz płytę grzewczą przy ścianie przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Niezastosowanie się do tej wskazówki może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z elektromagnetycznymi normami bezpieczeństwa.
- Jednakże, osoby z rozrusznikiem serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantów przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie będą pod wpływem pola elektromagnetycznego.
- Niezastosowanie się do tej wskazówki może spowodować śmierć.



UWAGA: Niebezpieczeństwo poparzeń! Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia. Nie dopuszczaj do kontaktu ciała, odzieży lub innych przedmiotów poza odpowiednimi naczyniami kuchennymi ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.

- Nigdy nie należy dotykać stref gotowania gołymi rękami podczas użytkowania. Należy upewnić się, że
- dzieci nie dotykają gorącej płyty.
- Uchwyty rondli mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty rondli nie wystawiają z innych stref gotowania, które są włączone. Uchwyty należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Niezastosowanie się do tej wskazówki może spowodować poparzenia i oparzenia.



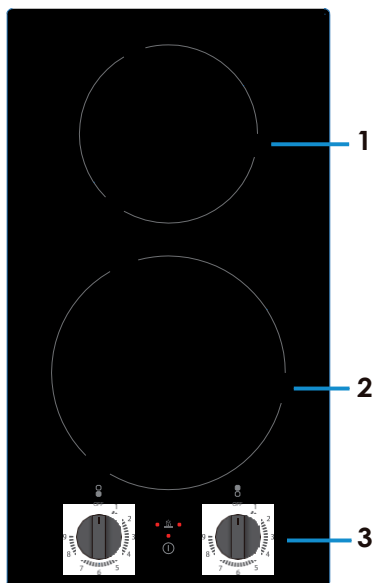
OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo obrażeń! Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte po zdjęciu pokrywy zabezpieczającej. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci. Brak ostrożności może spowodować obrażenia lub skałeczenia.

Instrukcje ogólne

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane. Zagotowanie powoduje palenie tytoniu i
- tłuste plamy, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub magazynowej.
- Nigdy nie pozostawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani narzędzi.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę grzewczą.
- Nie stawaj na płycie grzewczej.
- Nie kładź i nie zostawiaj w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów magnetycznych (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one być narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub podgrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania zawsze wyłączaj strefy grzewcze i płytę grzewczą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania patelni, która wyłącza strefy grzewcze po zdjęciu patelni.
- Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie należy używać patelni z poszarpanymi krawędziami ani przeciągać patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to spowodować porysowanie szkła. Nie należy używać zmywaków ani żadnych innych szorstkich środków czyszczących do czyszczenia szkła indukcyjnego.
- ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak: pomieszczenia kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; domy wiejskie; przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; środowiska typu bed and breakfast. Dzieci poniżej 8 roku życia są trzymane z dala od domu, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Kabel zasilający nie jest już dostępny po instalacji.

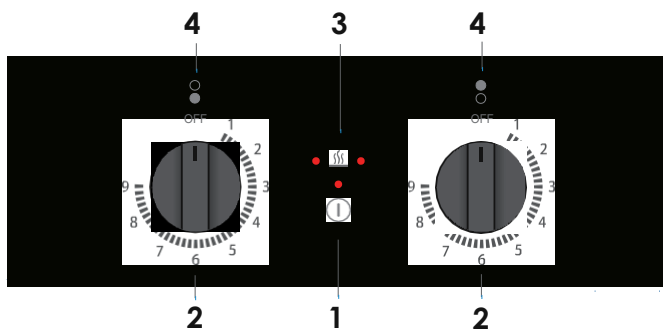
MODEL 10034946: PRZEGLĄD URZĄDZENIA

Widok z przodu



- | | |
|---|--------------------|
| 1 | max. 1200 W strefa |
| 2 | max. 1700 W strefa |
| 3 | Panel sterowania |

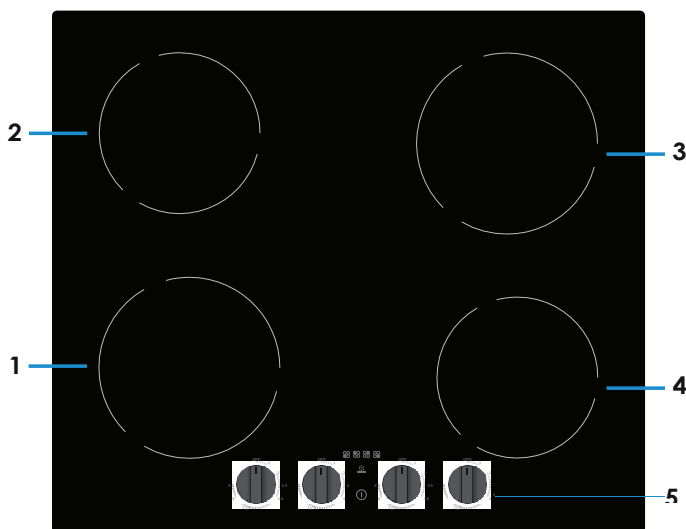
Panel sterowania



- | | | | |
|---|---------------------|---|---------------------|
| 1 | Przełącznik ON/OFF | 3 | Wskaźnik ogrzewania |
| 2 | Wybierz poziom mocy | 4 | Obszar gotowania |

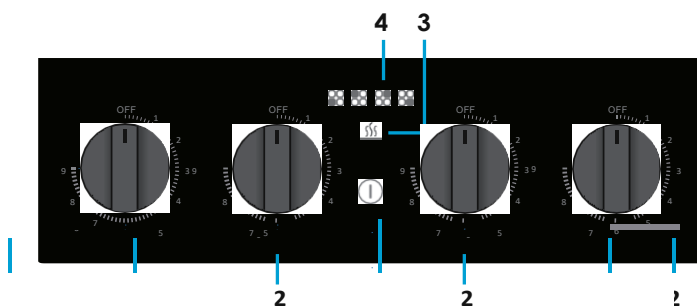
MODEL 10034947: PODGLĄD URZĄDZENIA

Widok z przodu



- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1 max. 1800 W strefa | 4 max. 1200 W strefa |
| 2 max. 1200 W strefa | 5 Panel sterowania |
| 3 max. 1800 W strefa | |

Panel sterowania



- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1 Przełącznik ON/OFF | 3 Wskaźnik ogrzewania |
| 2 Wybierz poziom mocy | 4 Strefa gotowania |

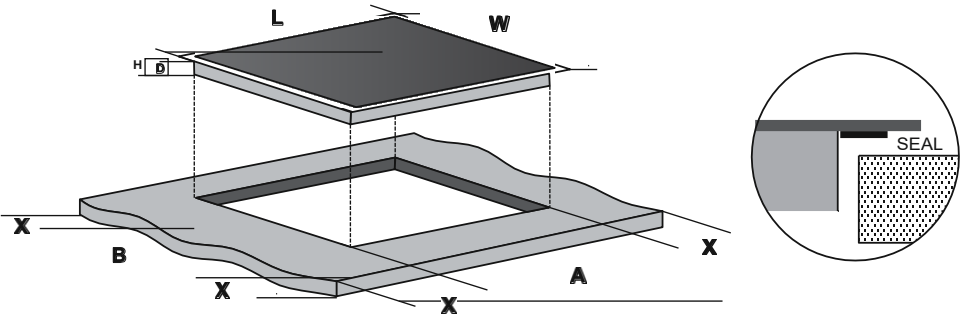
INSTALACJA

Przygotowanie powierzchni roboczej

- Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.
- W celu zainstalowania i użytkowania należy zachować co najmniej 50 mm przestrzeni wokół otworu.
- Upewnij się, że grubość blatu roboczego wynosi co najmniej 30 mm. Należy wybrać materiał odporny na wysokie temperatury, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzewczej. Jak pokazano poniżej:

Uwaga: Materiał powierzchni roboczej musi być wykonany z impregnowanego drewna lub innego materiału izolacyjnego.

Wymiary instalacyjne płyty grzewczej

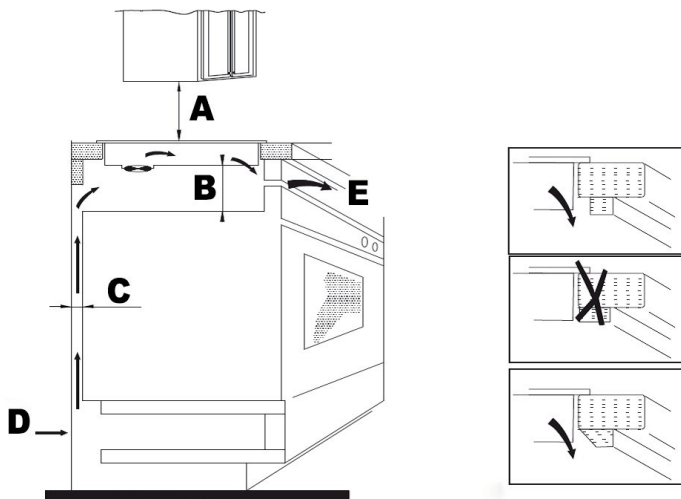


Model 10034946						
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	58	54	270	490	min. 50

Model 10034947						
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	560	490	min. 50

W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta grzewcza jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta grzewcza jest w dobrym stanie pracy (jak pokazano poniżej).

Uwaga: Odległość bezpieczeństwa pomiędzy płytą grzewczą a szafą nad płytą grzewczą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

Przed zainstalowaniem płyty grzewczej

Upewnij się:

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z zapotrzebowaniem na miejsce.
- Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na działanie wysokich temperatur.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, ma on wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie spełniała wszystkie wymagania dotyczące wolnej przestrzeni oraz obowiązujących norm i przepisów.
- Odpowiedni wyłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od zasilania sieciowego jest wbudowany w zamontowane na stałe okablowanie i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznik izolacyjny musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm separację styków powietrznych we wszystkich biegunach (lub we wszystkich przewodach czynnych [fazowych], jeśli miejscowe przepisy dotyczące okablowania pozwalają na taką zmianę wymagań).
- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzewczej.

- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i regulaminem.
- Na powierzchniach ściennych otaczających płytę grzewczą stosowane są żaroodporne i łatwe do czyszczenia wykończenia (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu płyty grzewczej

Upewnij się:

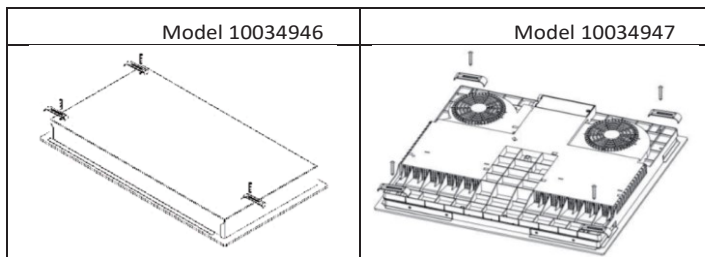
- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Odpowiedni przepływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty grzewczej.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad miejscem na szufladę lub szafkę, poniżej jej podstawy zainstalowana jest bariera ochronna termiczna.
- Wyłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

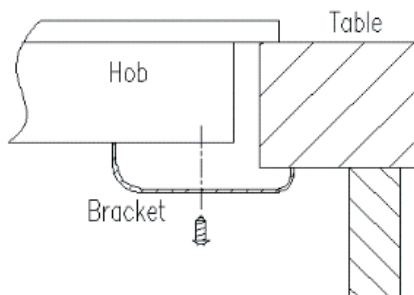
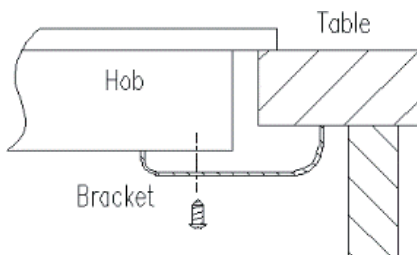
Przed zlokalizowaniem uchwytów mocujących

Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć opakowania). Nie należy przykładać siły do elementów sterujących wystających z płyty grzewczej.

Umieszczenie uchwytów mocujących

1. Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć opakowania). Nie należy przyłożyć siłę do elementów sterujących wystających z płyty grzewczej.
2. Przymocuj płytę grzewczą do powierzchni roboczej przykręcając cztery wsporniki na spodzie płyty (patrz zdjęcie) po instalacji.
3. Wyreguluj pozycję uchwytu, aby dostosować go do różnych grubości powierzchni roboczej.





Uwagi



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo obrażeń! Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Państwa dyspozycji. Prosimy nigdy nie przeprowadzać operacji samodzielnie.

- Płyta grzewcza nie może być montowana do lub bezpośrednio nad urządzeniem chłodzącym, zmywarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
- Płyta grzewcza powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
- Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią roboczą powinna wytrzymać ciepło.
- Aby uniknąć jakichkolwiek uszkodzeń, warstwa warstwowa i klej muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy stosować środków czyszczących parą.
- Ta ceramika może być podłączona tylko do zasilania o impedancji systemowej nie większej niż 0,427 Ω . W razie potrzeby należy zasięgnąć informacji o impedancji systemowej u dostawcy.

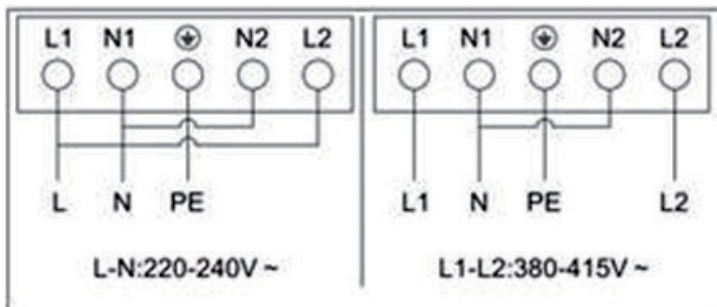
Podłączenie płyty grzewczej do zasilacza sieciowego



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo obrażeń! Płyta ta może być podłączona do zasilania sieciowego tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

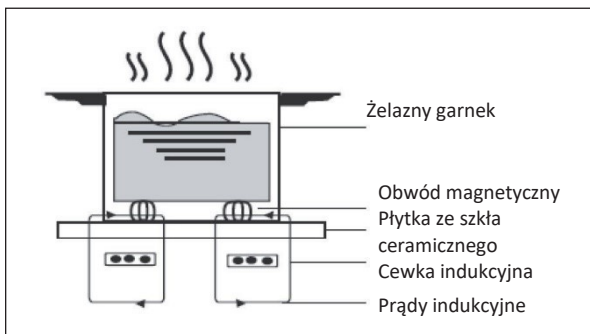
Zasilacz powinien być podłączony zgodnie z odpowiednią normą, lub wyłącznik jednobiegunowy. Sposób podłączenia pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik serwisu posprzedażnego przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wszelkich wypadków.
- Jeżeli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci zasilającej, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalną szczeliną 3 mm pomiędzy stykami.
- Instalator musi upewnić się, że zostało wykonane prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest on zgodny z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zginany ani ściskany.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany tylko przez odpowiednią, wykwalifikowaną osobę.

ZASADA DZIAŁANIA

Gotowanie indukcyjne jest bezpieczną, zaawansowaną, wydajną i ekonomiczną technologią gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych wytwarzających ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie powierzchni szklanej. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia w końcu je ogrzewa.



WYBÓR ODPOWIEDNICH NACZYŃ KUCHENNYCH

Wskazówka: Stosuj wyłącznie naczynia z podstawką odpowiednią do gotowania indukcyjnego. Należy zwrócić uwagę na symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynia kuchenne są odpowiednie, przeprowadzając test na magnesy. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie on przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.



Jeśli nie masz magnesu:

1. Włóż trochę wody do patelni, którą chcesz sprawdzić.
2. Postępuj zgodnie z instrukcjami pod "Aby rozpocząć gotowanie".
3. Jeśli symbol nie miga na wyświetlaczu, a woda się nagrzewa, patelnia jest odpowiednia.

Naczynia wykonane z następujących materiałów nie nadają się: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia gliniane.

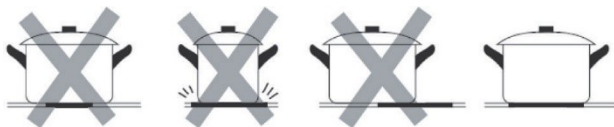
Model 10034946	
Wielkość palnika (mm)	Minimalna ilość naczyń (średnica/mm)
160	120
210	180

Model 10034947	
Wielkość palnika (mm)	Minimalna ilość naczyń (średnica/mm)
160	120
180	140
210	180
280	240

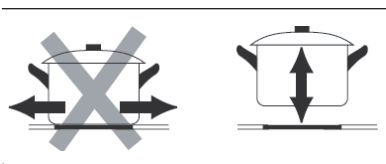
Nie należy używać naczyń z poszarpanymi krawędziami lub zaokrąglonym dnem.



Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, leży płasko przy szybie i ma taką samą wielkość jak strefa gotowania. Zawsze ustawiaj patelnię na środku strefy gotowania.



Zawsze zdejmuj garnek z płyty indukcyjnej. Nie ciągnij za garnek, ponieważ może to spowodować porysowanie szyby.



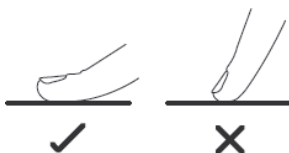
URUCHOMIENIE I EKSPLOATACJA

Przed pierwszym użyciem

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcje "Instrukcje bezpieczeństwa" i "Instrukcje obsługi i konserwacji".
- Usuń folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej lub płycie ceramicznej.

Kontrolki dotykowe

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać żadnego nacisku.
- Użyj kuli palca, a nie jego końcówki.



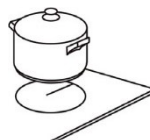
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że nie ma żadnego przedmiotu (np. narzędzia lub ściereczki), który mógłby je zakryć. Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę regulatorów.

Aby zacząć gotować

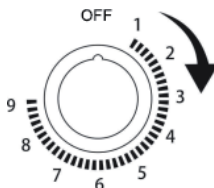
1. Dotknij przełącznika ON/OFF, wskaźnik zaświeci się.



2. Umieść odpowiednią patelnię w strefie gotowania, której chcesz użyć. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



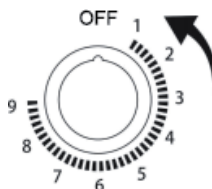
-
3. Wybierz pokrętło strefy gotowania, którą chcesz włączyć. Obróć pokrętło, aby wybrać poziom mocy.



-
- Jeśli nie wybierzesz ustawienia ogrzewania w ciągu 1 minuty, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie. Będziesz musiał zacząć od nowa od kroku 1.
 - Ustawienie temperatury można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

Kiedy skończysz gotować

-
1. Wybierz pokrętło, której strefie gotowania chcesz wyłączyć. Obróć pokrętło na "0".



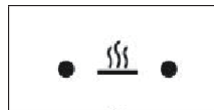
-
2. Wyłączyć całą płytę grzewczą dotykając elementu sterującego ON/OFF..



Uwaga: Jeśli wyłączysz płytę grzewczą bezpośrednio, dotykając przycisku ON/OFF, bez obracania pokrętki do pozycji "0", płyta nie będzie działać po ponownym włączeniu. Najpierw należy obrócić pokrętło, aby aktywować strefę gotowania, a następnie obrócić je, aby wybrać poziom mocy.

Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

Kiedy płyta pracuje już od jakiegoś czasu, będzie trochę ciepła resztkowego. Wskaźnik ogrzewania zaświeci się, aby ostrzec Cię przed pozostałym ciepłem, tak abyś nie dotykał płyty, gdy jest gorąca. Zniknie on, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz ogrzać kolejne patelnie lub utrzymać w cieple już przygotowane potrawy.



Automatyczne wyłączenie

Zabezpieczeniem płyty jest automatyczne wyłączenie. Dzieje się tak zawsze, gdy zapomnisz o wyłączeniu strefę gotowania. Domyślne czasy wyłączenia są przedstawione w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny licznik czasu pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA



OSTRZEŻENIE: Należy zachować ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapala się samoistnie, co stanowi poważne zagrożenie pożarowe.

Porady dotyczące gotowania

- Kiedy jedzenie zaczyna się gotować, należy zmniejszyć temperaturę.
- Użycie pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim stopniu grzania i zmniejsz stopień grzania po zakończeniu gotowania.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie odbywa się poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85 °C, gdy pęcherzyki powietrza tylko od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię cieczy roboczej. Jest kluczem do pysznych polewek i delikatnych gulaszy ponieważ smaki rozwijają bez przegotowania jedzenia. Należy również gotować sosy na bazie jaj i mąki zagęszczonej poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą wchłaniania, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić, że jedzenie jest gotowane prawidłowo w zalecanych czasie.

Serwowanie steku

1. Przed gotowaniem mięso należy pozostawić w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
2. Rozgrzej ciężką patelnię.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Spuść niewielką ilość oleju na gorącą patelnię, a następnie opuść mięso na gorącą patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas gotowania. Dokładny czas gotowania zależy od grubości steku i od tego, jak ma być ugotowany. Czas może się wahać od około 2-8 minut z każdej strony. Naciśnij na stek, aby sprawdzić, jak jest ugotowany - im twardszy, tym lepiej będzie zrobiony.
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby mógł się zrelaksować i stać się delikatny przed podaniem.

Do mieszania - smażenia

1. Wybierz wok na płaskiej powierzchni kompatybilny z indukcją lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli zamierzasz gotować duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj dowolne mięso, odłóż je na bok i ogrzej.
5. Podsmaż warzywa. Kiedy będą gorące, ale nadal chrupiące, obróć strefę gotowania na niższe położenie, włóż z powrotem mięso na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są podgrzane.
7. Podawaj natychmiast.

ZESTAWY OGRZEWANIA

Poziom mocy	Odpowiedniość
1-2	• delikatne ocieplenie dla małych ilości jedzenia • topiąca się czekolada, masło i żywność, która szybko się pali • delikatne gotowanie na wolnym ogniu • powolne ocieplenie
3-4	• ponowne ogrzewanie • szybkie gotowanie na wolnym ogniu • gotowanie ryżu
5-6	• naleśniki
7-8	• sauterowanie • makaron do gotowania
9	• smażenie mieszałem • przeglądanie • doprowadzenie zupy do wrzenia • wrząca woda

CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA

Uwaga: Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub czyszczących należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i upewnić się, że urządzenia są całkowicie chłodne.

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub niesugeryjne rozlewy na szkle)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Nałóż środek czyszczący na płytę grzewczą, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Oplucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub papierowym ręcznikiem. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzewczej.	• - Po wyłączeniu zasilania płyty grzewczej, nie będzie sygnalizacji "gorącej powierzchni", ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Należy zachować szczególną ostrożność. • Silne zmywaki, niektóre nylonowe zmywaki i ostre/ścierające środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy dany środek czyszczący lub zmywak jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie grzewczej: szkło może ulec zabrudzeniu.
Wywar, topi się i wylewa gorący cukier na szkło	Natychmiast usuń je za pomocą plastra rybnego, noża do palet lub skrobaka do żyłek, odpowiednich do płyt ze szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania: 1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Przytrzymaj ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeskrób zabrudzenie lub rozlej do chłodnego miejsca płyty grzewczej. 3. Oczyszć lub rozsyp zabrudzenia ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Postępuj zgodnie z punktami 2 do 4 dla "Codzienne zabrudzenia na szkle" powyżej.	• Plamy pozostawione przez roztopy i słodkie jedzenie lub rozlane płyny należy jak najszybciej usunąć. Jeśli pozostawimy je do ostygnięcia na szkle, mogą być • trudne do usunięcia lub nawet trwałe uszkodzenie powierzchni szkła. • Niebezpieczeństwo skażenia: po zdjęciu osłony ochronnej ostrze w skrobaku jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.

Co?	Jak?	Ważne!
Przełączniki dotykowe	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Namocz rozlany płyn. 3. Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Przetrzyj obszar całkowicie do sucha papierowym ręcznikiem. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzewczej.	• - Płyta grzewcza może emitować sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a elementy sterowania dotykowego mogą nie działać, gdy jest na nich ciecz. Upewnij się, że wytarłeś obszar sterowania dotykowego do sucha przed ponownym włączeniem płyty grzewczej.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Co zrobić
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Nie ma zasilania.	Upewnij się, że płyta grzewcza jest podłączona do zasilania i że jest włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w zasilaniu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem się utrzymuje, zadzwoń do wykwalifikowanego technika.
Dotykowe elementy sterujące są trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub podczas dotykania elementów sterujących może być używana końcówka palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i użyj kulki palca podczas dotykania elementów sterujących.
Szkło jest porysowane.	Garnki o grubych krawędziach. Nieodpowiedni środek czyszczący lub zmywak ścierny.	Stosuj naczynia o płaskiej i gładkiej podstawie (patrz rozdział "Wybór odpowiedniego naczynia"). Do czyszczenia nie należy używać podkładek ani środków czyszczących (patrz rozdział "Pielęgnacja i czyszczenie").
Niektóre patelnie wydają odgłosy trzaskania lub klikania.	Może to być spowodowane konstrukcją twojego naczynia kuchenne (warstwy różnych metali wibrujące inaczej).	Jest to normalne, ale hałas powinien wyciszyć się lub zniknąć całkowicie po zmniejszeniu ustawienia ogrzewania.
Płyta indukcyjna wytwarza niski poziom szumu podczas pracy w wysokiej temperaturze.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien wyciszyć się lub zniknąć całkowicie po zmniejszeniu ustawienia ogrzewania.

Problem	Możliwe przyczyny	Co zrobić
Hałas wentylatorów z płyty indukcyjnej.	Wbudowany w płytę indukcyjną wentylator chłodzący zapobiega przegrzewaniu się elektroniki. Może on nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie należy odłączać zasilania od płyty indukcyjnej, gdy wentylator urządzenia nadal pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się i nie są wyświetlane na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.	Należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego (patrz rozdział "Wybór odpowiedniego garnka").
	Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ jest za mała na strefę gotowania lub nie jest na niej odpowiednio wyśrodkowana.	Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa pasuje do wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa gotowania wyłączyła się niespodziewanie, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera).	Błąd techniczny.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, odłącz zasilanie od płyty indukcyjnej i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Uwaga: W przypadku wystąpienia błędu, płyta indukcyjna automatycznie przełącza się w tryb ochrony i emitowany jest dźwięk brzęczyka. Prosimy o kontakt z działem obsługi klienta w celu uzyskania pomocy. Nie należy demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



Zgodnie z europejskim rozporządzeniem w sprawie odpadów 2012/19/UE ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad z gospodarstwa domowego. Zamiast tego należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z tym produktem. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi lub służbą utylizacji odpadów domowych.

PRODUCENT

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

KLARSTEIN NIETSVAK
TEIN NIETSVAK KLAR
KLARSTEIN NIETSVAK
TEIN NIETSVAK KLAR
KLARSTEIN NIETSVAK
TEIN NIETSVAK KLAR
KLARSTEIN NIETSVAK