

DELICATESSA VICTORIA

Płyta indukcyjna

10046342 10046343

10046357 10046358



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

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.

SPIS TREŚCI

Karta informacyjna produktu 4

Instrukcje bezpieczeństwa 6

Instrukcje użytkowania i konserwacji 7

Zasada działania 9

Opis 10

Panel sterowania 11

Montaż 12

Działanie 17

Ochrona sprzętu 23

Sterowanie zegarem 24

Ustawienia ogrzewania 26

Instrukcje gotowania 27

Pielęgnacja i czyszczenie 29

Rozwiązywanie problemów 31

Instrukcja likwidacji 33

Producent 33

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10046342, 10046343, 10046357, 10046358
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Całkowita wydajność	5000-6100 W

KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU

	Symbol	Wartość		Jednostka
Identyfikator modelu	10046342, 10046343			
Typ pieca	Kuchenka do zabudowy			
Liczba pól grzewczych		3		
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 grzejącą, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	Lewy przód Lewy tył Prawy	18 18 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	191,1 193,8 195,7	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg	EC Płyta elektryczna	193,5		Wh/kg

	Symbol	Wartość		Jednostka
Identyfikator modelu	10046357, 10046358			
Typ pieca	Kuchenka do zabudowy			
Liczba pól grzewczych		3		
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	18 18 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	191,1 193,8 195,7	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg	EC Płyta elektryczna	193,5		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. elektryk.
- 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 osobę specjalnie do tego wykwalifikowaną.
- 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, lub autoryzowany serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć niebezpieczeństwa.



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.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty.
- 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.



Uwaga:

Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas użytkowania dostępne części urządzenia będą wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia. Nie należy dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży lub innych przedmiotów ze szkłem indukcyjnym, dopóki jego powierzchnia nie ostygnie.

- Uniemożliwaj 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.

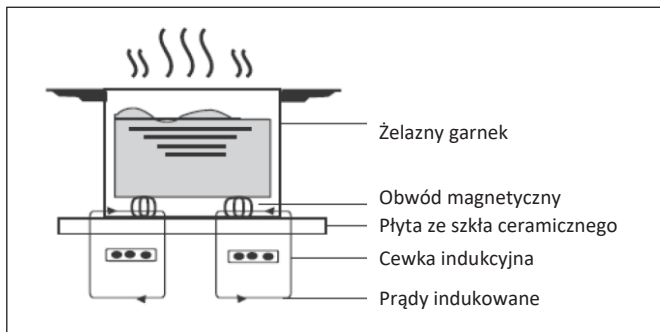
Ogólne instrukcje

- Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono w trakcie pracy. Rozlanie wody lub tłuszczu na urządzenie powoduje dymienie i powstawanie plam 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. Korzystanie z dotykowych elementów sterujących).
- 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.

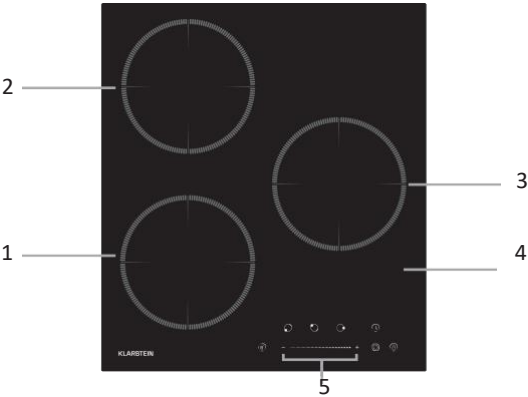
OBSŁUGA

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.

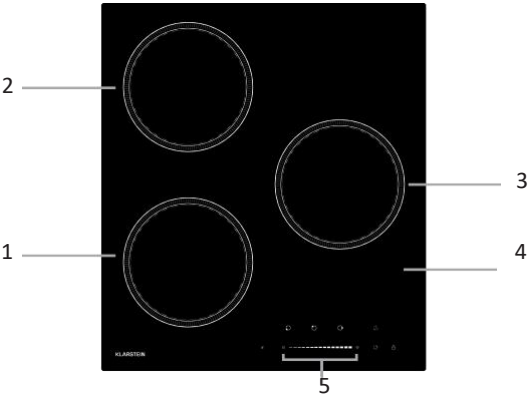


OPIS PRODUKTU

10046342, 10046343



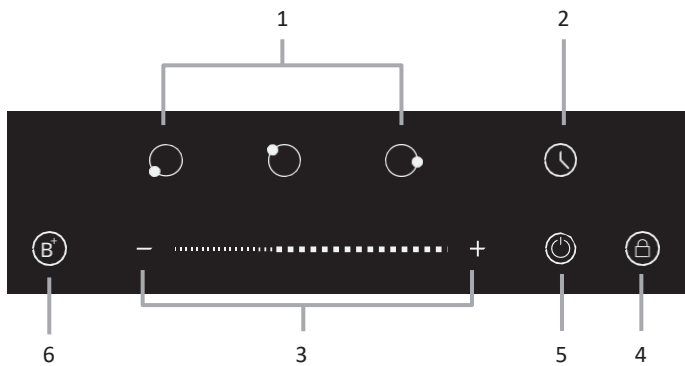
10046357, 10046358



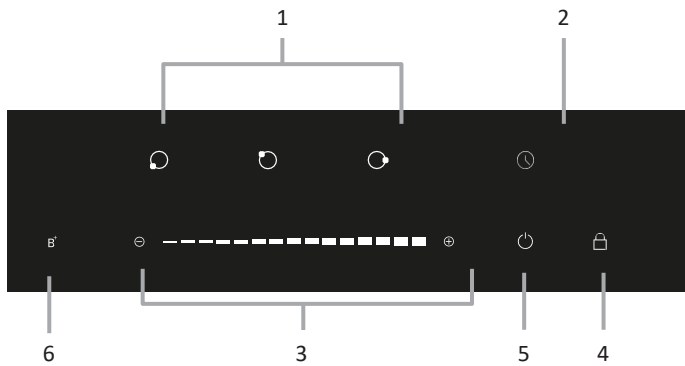
1	Strefa 2000 W, zwiększenie do 2600 W	4	Płyta szklana
2	Strefa 1500 W, zwiększenie do 2000 W	5	Panel sterowania
3	Strefa 1500W, zwiększenie do 2000W		

PANEL STEROWANIA

10046342, 10046343



10046342, 10046343



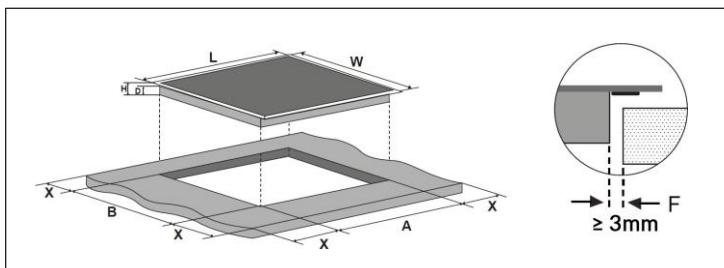
1	Wskaźnik strefy gotowania	4	Przyciski blokady
2	Przycisk do sterowania timerem	5	Włączanie/Wyłączanie
3	Kontrola poziomu mocy	6	Kontrola zwiększenia mocy

INSTALACJA

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.

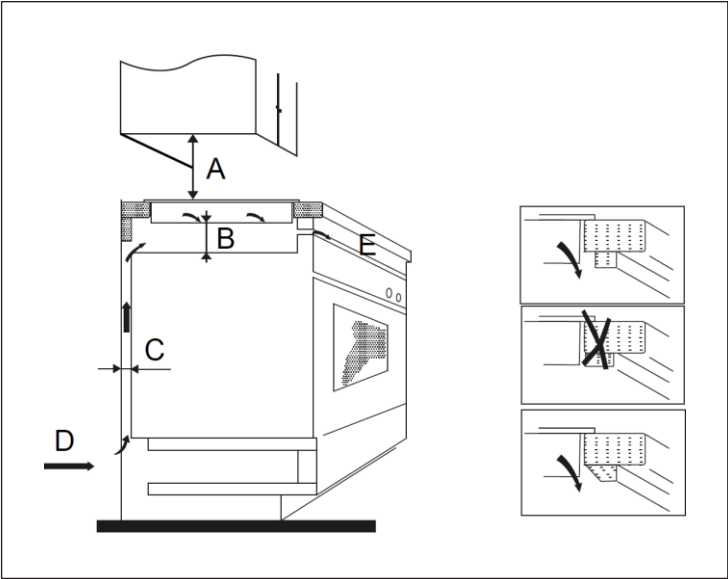


Uwaga: Bezpieczna odległość pomiędzy bokami płyty kuchennej a powierzchniami wewnętrznymi powinna wynosić co najmniej 3 mm.

L	W	H	D	A	B	X	F
450	510	60	56	425	495	min. 50	min. 3

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	Dotywn 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).

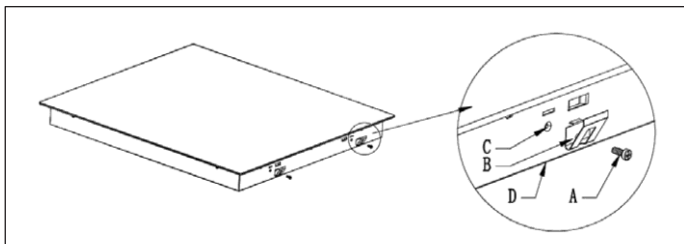
Przed instalacją płyty

Upewnij się:

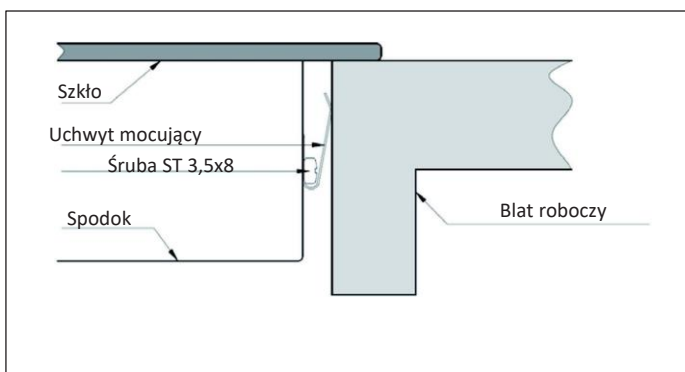
- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub gniazda.
- Zapewniony jest wystarczający przepływ świeżego powietrza z zewnątrz obudowy do płyty.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą lub nad szafką, pod podstawą płyty grzewczej zainstalowana jest bariera ochronna.
- Odizolowany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

Ustawianie lokalizacji konsoli

1. Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (należy użyć opakowania). Nie przykładaj siły do elementów sterujących wystających z płyty.
2. Zamontuj płytę do blatu kuchennego, przykręcając 4 wsporniki znajdujące się na spodzie płyty (patrz rysunek) po instalacji.
3. Dostosuj wsporniki do grubości powierzchni roboczej.



A	B	C	D
Śruba	Konsola	Otwór na śrubę	Pokrywa dolna



Ogłoszenie:



OSTRZEŻENIE:

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

- Płyty nie wolno instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
- Płyta indukcyjna musi być zainstalowana w taki sposób, aby promieniowanie ciepłe nie było blokowane 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: Skontaktuj się z elektrykiem, aby sprawdzić, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia 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

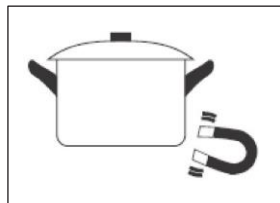
Sterowanie dotykowe

- 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.

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.



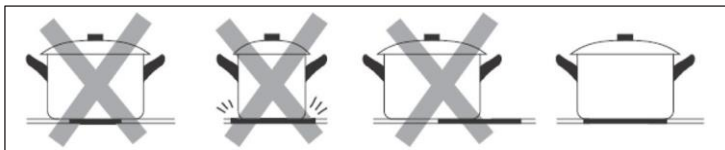
Jeśli nie masz magnesu:

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.

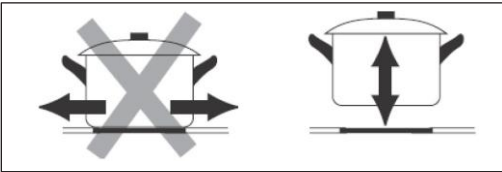
Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i kamionka. Nie używaj naczyń o postrzępionych krawędziach lub zakrzywionych podstawach.



Upewnij się, że spód patelni jest gładki, osadzony na szkło 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.



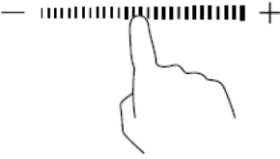
Rozmiar patelni:

Strefy gotowania są automatycznie dostosowywane do średnicy naczynia 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	120
2	120
3	120

Zacznij 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.	

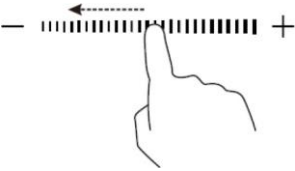
Dotknij przycisku wyboru strefy gotowania a wskaźnik obok przycisku zacznie migać.	
	
Dostosuj moc, dotykając "-" lub "+" lub przesuwając palcem wzdłuż suwaka temperatury lub dotykając go w dowolnym miejscu. • Jeśli ustawienie temperatury nie zostanie wybrane w ciągu minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Następnie należy ponownie włączyć urządzenie i rozpocząć od kroku 1. • Możesz zmienić ustawienie temperatury w dowolnym momencie procesu gotowania. • Przesunięcie palcem po suwaku temperatury spowoduje zmianę sygnału wyjściowego od fazy 1 do fazy 9.	

≧ ≦ Jeśli wyświetlacz miga na przemian 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, aby wybrać strefę grzejną, dla której chcesz zwiększyć moc, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.
2. Dotknij przycisku Wzmocnij. Strefa gotowania rozpocznie pracę w trybie Boost.
3. Na wyświetlaczu pojawi się symbol "P" oznaczający zwiększenie mocy strefy.

Uwaga: Zwiększenie mocy będzie trwało przez 5 minut, a następnie strefa powróci do poziomu mocy ustawionego przed zwiększeniem. 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.

Funkcja Boost



Trzy strefy są podzielone na dwie grupy. W przypadku korzystania z funkcji boost dla wielu stref należy najpierw upewnić się, że druga strefa działa na poziomie mocy 5 lub niższym. W przypadku wybrania strefy i naciśnięcia przycisku [BOOST], gdy inna strefa działa powyżej poziomu mocy 5, na wyświetlaczu wybranej strefy będą migać symbole [P] i [9], a poziom mocy zostanie automatycznie ustawiony na 9.

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.

OCHRONA URZĄDZENIA

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wbudowany czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej i podczerwieni. 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	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



Ostrzeżenie! Ryzyko obrażeń ciała

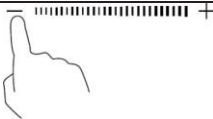
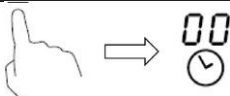
Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

STEROWANIE TIMEREM

Timera można używać na dwa sposoby:

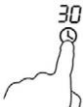
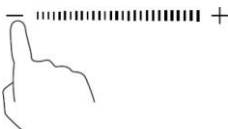
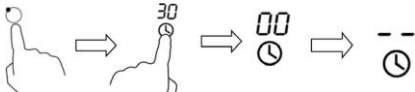
1. Można go używać jako minutnika. W takim przypadku timer nie włączy żadnej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.
2. Można ustawić wyłączenie jednej lub kilku stref gotowania po upływie ustawionego czasu.

Korzystanie z timera, jeśli nie wybrano żadnej strefy gotowania

Upewnij się, że płyta jest włączona. z "Licznika minut" można korzystać nawet wtedy, gdy nie wybrano żadnych stref gotowania.	
Dotykowe sterowanie timerem. Wskaźnik lampy ostrzegawczej zacznie migać, a na wyświetlaczu timera pojawi się "30".	
Aby odjąć lub dodać 1 minutę, dotknij przycisku "-" lub "+". Naciśnij przycisk "-" lub "+" jeden raz, aby odjąć lub dodać jedną minutę. Przytrzymaj przycisk "-" lub "+", aby sterować timerem i zmniejszać lub zwiększać jego wartość o 10 minut.	
Dotknięcie przycisku "-" spowoduje zmniejszenie zegara i wyświetlenie "00" na wyświetlaczu minut.	
Po ustawieniu czasu timer natychmiast rozpocznie odliczanie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.	
Alarm będzie emitowany przez 30 sekund, a timer zasygnalizuje to sygnałem dźwiękowym Po zakończeniu czasu konfiguracji wyświetlony zostanie komunikat "--".	

Uwaga: Kuchenka będzie nadal gotować, ta funkcja timera działa tylko przez minutę, nie włącza ani nie wyłącza płyty.

Ustawianie timera w celu wyłączenia jednej strefy gotowania

Dotknij elementu sterującego, aby wybrać strefę gotowania, w której chcesz ustawić timer. (np. strefa 2#)	
Dotknij przycisku timera, dolny wskaźnik zacznie migać, a na wyświetlaczu timera pojawi się "30".	
Ustaw czas, dotykając przycisku "-" lub "+", . Aby odjąć lub dodać 1 minutę, dotknij przycisku "-" lub "+". Naciśnij przycisk "-" lub "+" jeden raz, aby odjąć lub dodać jedną minutę. Przytrzymaj przyciski "-" lub "+" przełącznika czasu, aby odjąć lub dodać 10 minut. Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 minut.	
Po ustawieniu czasu timer natychmiast rozpocznie odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.	
Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy wskazuje, która strefa gotowania jest wybrana.	
	
Aby anulować timer, dotknij elementu sterującego wyboru strefy gotowania, a następnie naciśnij przycisk "-", aby przejść do "0", timer zostanie anulowany, a na wyświetlaczu pojawi się "00", a następnie "-" - ". Po upływie czasu gotowania odpowiednie pole grzejne wyłączy się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawi się "H".	

Uwaga: Inne pole grzejne pozostanie aktywne, jeśli zostało wcześniej **włączone**.

Ustawianie timera w celu wyłączenia więcej niż jednego pola grzejnego

W przypadku korzystania z tej funkcji dla więcej niż jednego pola grzejnego, wskaźnik timera pokaże najkrótszy czas.

Przykład: czas ustawienia strefy 2 wynosi 3 minuty, czas ustawienia strefy 3 wynosi 6 minut, wskaźnik timera pokazuje [3].

	Ustaw na 6 minut	
	Ustaw na 3 minuty	

Uwaga: Migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik timera pokazuje czas nagrzewania. Aby sprawdzić interwał czasowy innego pola grzejnego, dotknij przycisku wyboru pola grzejnego. Timer pokaże ustawiony czas.

Po upływie ustawionego czasu odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona i wyświetli się [H]. Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu timera, musisz zacząć od kroku 1.

USTAWIENIE TEMPERATURY

Poziom wydajności	przydatność
1-2	• delikatne podgrzewanie małych ilości żywności • topiąca się czekolada, masło i produkty, które szybko się przypalają • Dobry napar • powolne nagrzewanie
3-4	• ogrzewanie • szybkiego podgrzewania • Gotowanie ryżu
5-6	• naleśniki
7-8	• przygotowanie sosu • Gotowanie makaronu
9	• smażenie • doprowadzenie zupy do wrzenia • Wrząca woda

INSTRUKCJE GOTOWANIA



OSTRZEŻENIE:

Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcze 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 zalecany czas.

Rozgotowany stek

Do przyrządzania soczystych i aromatycznych steków:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Rozgrzać patelnię.
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. Nacisnąć stek, aby sprawdzić stopień jego wysmażenia - im bardziej twardy, tym bardziej rozgotowany.
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. Podawać 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 automatycznie przełączy się 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. Oplucz i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Ponownie włóż 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 mniedostępnym 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 go ponownie.	• 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 sprawdziłeś, 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. 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 brzucha palca.
Szkoło jest porysowane.	Sztucze z ostrymi krawędziami. Stosowane są nieodpowiednie ścierny 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 grzejmego 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
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Skontaktuj się z obsługą klienta.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z obsługą klienta.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilacz ma normalne parametry. Włączyć płytę, jeśli zasilanie ma normalne parametry.
E3	Wysokotemperaturowy czujnik temperatury cewki indukcyjnej	Skontaktuj się z obsługą klienta.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT	Uruchom ponownie, gdy płyta indukcyjna ostygnie.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że to urządzenie nie może być utylizowane w taki sam sposób, jak odpady domowe. Zamiast tego powinno zostać oddane do odpowiedniego punktu zbiórki przetwarzania urządzeń elektrycznych i elektronicznych. 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. Informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu można uzyskać od władz lokalnych lub w przedsiębiorstwach zajmujących się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

Producent:

Chal-Tec GmbH, WALLSTRASSE 16, 10179 Berlin, Niemcy

Ważne dla Wielkiej Brytanii:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN