

DELICATESSA / VICTORIA

Płyta indukcyjna

10033021 10033022 10033027 10034243
10035198 10035266 10035267 10035268
10040201 10040202 10045602 10045603
10045604 10045605 10045606 10045607
10045608



KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy z powodu zakupu tego sprzętu. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji i przestrzeganie poniższych wskazówek w celu uniknięcia uszkodzeń. Wszelkie awarie powstałe w wyniku zignorowania wymienionych elementów i ostróg, o których mowa w instrukcji obsługi, nie są objęte naszą gwarancją i odpowiedzialnością. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



ZAWARTOŚĆ

Karta charakterystyki produktu	4
Instrukcje bezpieczeństwa	7
Instrukcja użytkowania i konserwacji	8
Zasada działania	10
Przegląd produktu	11
Panel sterowania	14
Instalacja	16
Obsługa	21
Ustawienia grzania	30
Sterowanie czasomierzem	31
Wskazówki dotyczące gotowania	34
Pielęgnacja i czyszczenie	36
Rozwiązywanie problemów	38
Wskazówki dotyczące utylizacji	40

DANE TECHNICZNE

Numer urządzenia	10033021, 10033022, 10033027, 10034243, 10035198, 10035266, 10035267, 10035268, 10040201, 10040202, 10045602, 10045603, 10045604, 10045605, 10045606, 10045607, 10045608
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Całkowita wydajność	6600-7200 W

PRODUCENT

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

KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

	Symbol	Wartość		Jednostka
Identyfikator(y) modelu	10033021, 10033027, 10035266, 10035267, 10040201, 10040202, 10045602, 10045604, 10045606, 10045607			
Rodzaj płyty grzewczej	Wbudowana płyta grzewcza			
Liczba stref i/lub obszarów gotowania		4		
Technika grzewcza (strefy i obszary gotowania indukcyjnego, strefy gotowania radiacyjnego, płyty stałe)	Strefa gotowania indukcyjnego			
W przypadku okrągłych stref lub powierzchni gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdej strefy gotowania ogrzewanej elektrycznie, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	N/A N/A		cm
W przypadku nieokrągłych stref lub obszarów gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej na jedną strefę lub obszar gotowania ogrzewaną elektrycznie, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm.	L W	Lewy przód Lewy tył Prawy tył Prawy przód	20*20 20*20 20*20 20*20	cm
Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta kuchenna	Lewy przód Lewy tył Prawy tył Prawy przód	187.3 188.6 187.3 188.6	Wh/kg
Zużycie energii dla płyty grzewczej w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta kuchenna	188		Wh/kg

	Symbol	Wartość		Jednostka
Identyfikator(y) modelu	10033022, 10035268, 10035198, 10045603, 10045605			
Rodzaj płyty grzewczej	Wbudowana płyta grzewcza			
Liczba stref i/lub obszarów gotowania		4		
Technika grzewcza (strefy i obszary gotowania indukcyjnego, strefy gotowania radiacyjnego, płyty stałe)	Strefa gotowania indukcyjnego			
W przypadku okrągłych stref lub powierzchni gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdej strefy gotowania ogrzewanej elektrycznie, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	N/A N/A	21 16	cm
W przypadku nieokrągłych stref lub obszarów gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej na jedną strefę lub obszar gotowania ogrzewaną elektrycznie, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm.	L W	Lewy przód Lewy tył Prawy tył Prawy przód	20*20 20*20	cm
Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta kuchenna	Lewy przód Lewy tył Prawy tył Prawy przód	187.3 188.6 186.6 194.9	Wh/kg
Zużycie energii dla płyty grzewczej w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta kuchenna			Wh/kg

	Symbol	Wartość		Jednostka
Identyfikator(y) modelu	10034243, 10045608			
Rodzaj płyty grzewczej	Wbudowana płyta grzewcza			
Liczba stref i/lub obszarów gotowania		3		
Technika grzewcza (strefy i obszary gotowania indukcyjnego, strefy gotowania radiacyjnego, płyty stałe)	Strefa gotowania indukcyjnego			
W przypadku okrągłych stref lub powierzchni gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdej strefy gotowania ogrzewanej elektrycznie, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	Lewa płyta boczna	30 16 21.6	cm
W przypadku nieokrągłych stref lub obszarów gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej na jedną strefę lub obszar gotowania ogrzewaną elektrycznie, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm.	L. W	N.A.	N.A.	cm
Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta kuchenna	Lewy Środkowy Prawy	191.4 186.6 194.9	Wh/kg
Zużycie energii dla płyty grzewczej w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta kuchenna	191		Wh/kg

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji.
- Podłączenie do dobrej instalacji uziemiającej jest niezbędne i obowiązkowe.
- Ingerencje w domową instalację elektryczną mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tej wskazówki może spowodować porażenie prądem lub śmierć.



UWAGA: Niebezpieczeństwo obrażeń! Krawędzie paneli są ostre. Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skażenia.

Instrukcje Ogólne

- Przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.
- Na tym urządzeniu nie należy nigdy umieszczać żadnych palnych materiałów ani produktów.
- Prosimy o udostępnienie tej informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- Urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcję dotyczącą bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkowników nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkowników nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwisanta lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.

- Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyt kuchennych ze szkła ceramicznego lub podobnego materiału chroniącego elementy pod napięciem
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na płycie grzewczej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.
- Bezobsługowe gotowanie na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie przykryj ogień np. pokrywą lub kocem gaśniczym.



OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru! Na powierzchniach do gotowania nie wolno przechowywać innych przedmiotów, z wyjątkiem patelni i garnków.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzewczej. W przypadku pęknięcia lub złamania powierzchni płyty kuchennej należy natychmiast wyłączyć urządzenie przy zasilaniu sieciowym (przełącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć płytę kuchenną na ścianie.
- Nieprzestrzeganie tej wskazówki może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednakże osoby z rozrusznikami 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 zostaną dotknięte przez pole elektromagnetyczne.
- Nieprzestrzeganie tej wskazówki może spowodować śmierć.



UWAGA: Niebezpieczeństwo poparzeń! Podczas użytkowania, dostępne części 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 jego powierzchnia nie ostygnie.

- Utrzymuj dzieci z dala.
- Uchwyty rondli mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty rondla nie wystają ponad inne włączone strefy gotowania.
- Przechowywuj uchwyty w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nieprzestrzeżenie tej wskazówki może spowodować oparzenia i poparzenia.



OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo obrażeń! Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy pokrywa zabezpieczająca jest schowana. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywuj w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

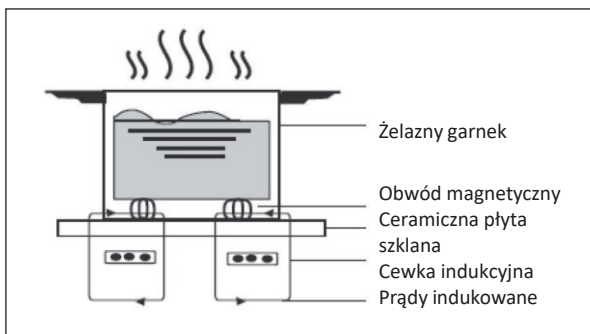
Instrukcje Ogólne

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane. Zagotowanie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub magazynowej.
- Nigdy nie zostawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych.
- Nie umieszczaj ani nie pozostawiaj w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów nadających się do namagnesowania (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one zostać dotknięte przez jego pole elektromagnetyczne.
- Nigdy nie używaj urządzenia do nagrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu należy zawsze wyłączyć strefy gotowania i płytę grzewczą w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi (np. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie należy polegać na funkcji wykrywania patelni, która wyłącza strefy gotowania po zdjęciu patelni.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stawać lub wspinać się na nie.
- Nie należy przechowywać przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez nadzoru w obszarze, w którym urządzenie jest używane.

- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które nie są w stanie obsługiwać urządzenia, powinny zostać poinstruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę w zakresie obsługi urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że użytkownik może korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie i otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie stawiaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie należy stawać na płycie kuchennej.
- Nie należy używać patelni z ostrymi krawędziami ani przeciągać patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to spowodować jego zarysowanie.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać szorstkich zmywaków ani innych ostrych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak: pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa rolne; przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; środowiska typu bed and breakfast.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas pracy.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala, chyba że pod stałym nadzorem.

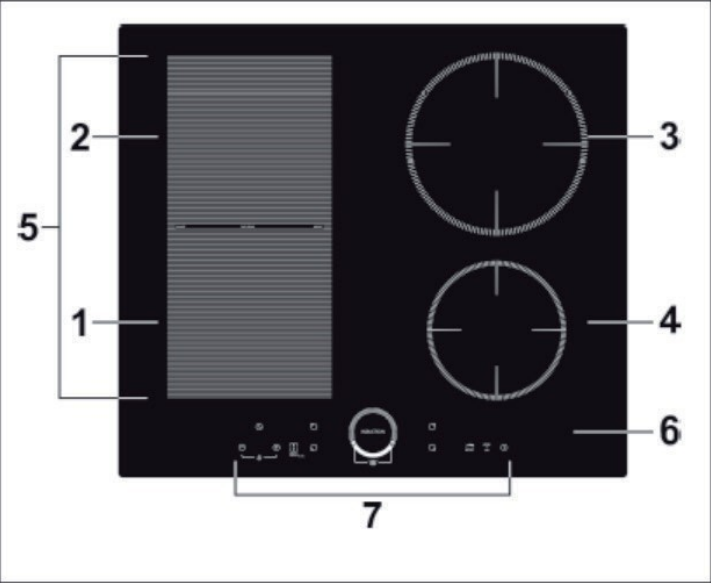
ZASADA DZIAŁANIA

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa ona na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, które generują ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie powierzchni szklanej. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia w końcu je rozgrzewa.



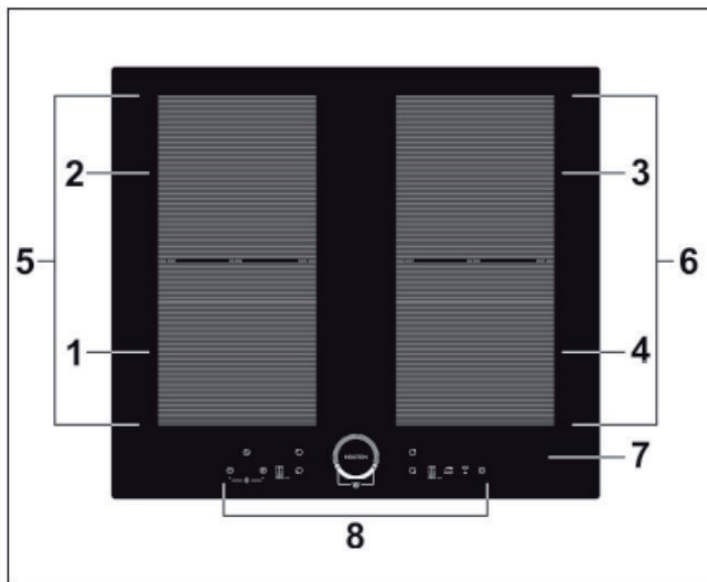
PRZEGLĄD PRODUKTU

10033022, 10035198, 10035268, 10045603, 100456005



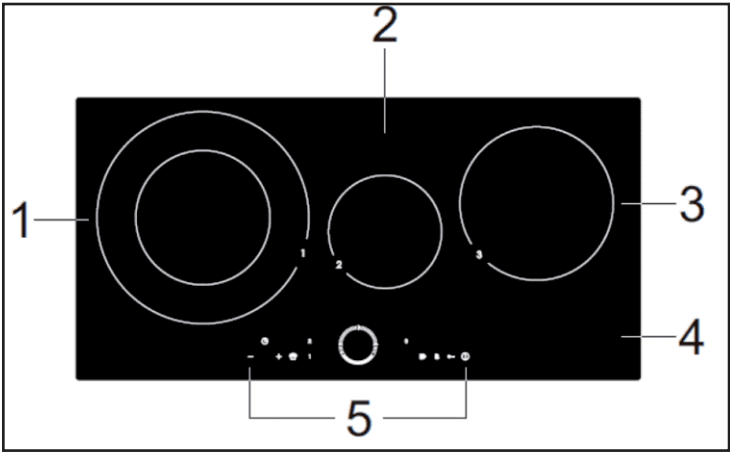
1	Strefa o mocy 2000 W, zwiększenie mocy do 2600 W	5	Strefa 2800 W, zwiększenie do 3500 W
2	Strefa 1500 W, zwiększanie do 2000 W	6	Szkło
3	Strefa 2000 W, zwiększanie do 2600 W	7	Panel sterowania
4	Strefa 1500 W, zwiększanie do 1800 W		

**10033021, 10033027, 10035266, 10035267, 10040201, 10040202, 10040202,
10045602, 10045604, 10045606, 10045607**



1	Strefa 2000 W, zwiększanie do 2600 W	5	Strefa 2800 W, zwiększenie do 3500 W
2	Strefa 1500 W, zwiększanie do 2000 W	6	Strefa 2800 W, zwiększenie do 3500 W
3	Strefa 2000 W, zwiększanie do 2600 W	7	Szkło
4	Strefa 1500 W, zwiększanie do 2000 W	8	Panel sterowania

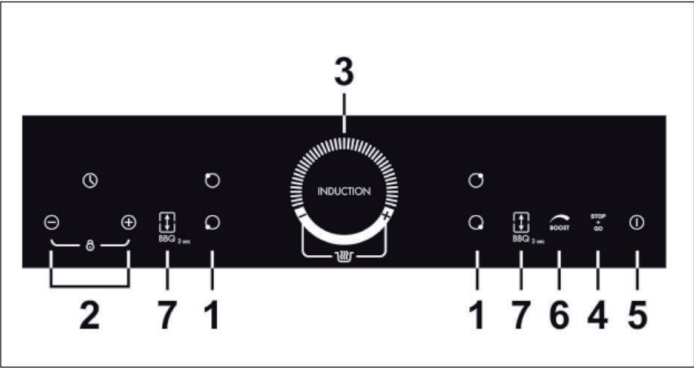
10034243, 10045608



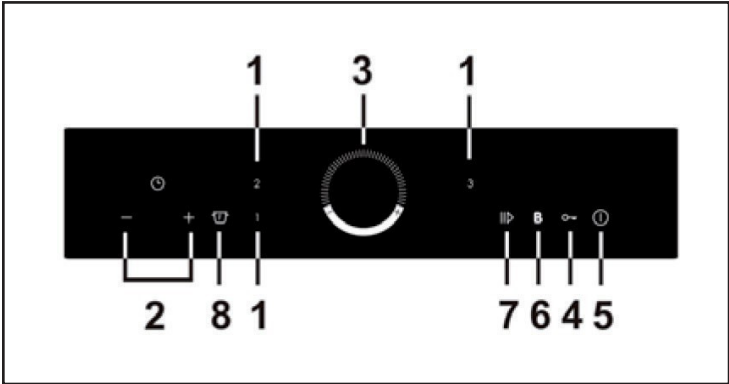
1	Strefa 2500 W, wzmocnienie do 3500 W	4	Szkło
2	Strefa 1500 W, zwiększanie do 1800 W	5	Panel sterowania
3	Strefa 2000 W, zwiększanie do 2600 W		

PANEL STEROWANIA

10033021, 10033022, 10033027, 10035198, 10035266, 10035267, 10035268,
10040201, 10040202, 10045602, 10045603, 10045604, 10045605, 10045606,
10045607



1	Regulacja wyboru strefy grzewczej	5	Regulacja Włt/WYłt
2	Zegar sterujący z kluczem regulacyjnym i blokadą klucza	6	Regulacja funkcji boost
3	Klucz do regulacji poziomu mocy	7	Sterowanie strefą Flex & BBQ
4	Kontrola Stop & Go		



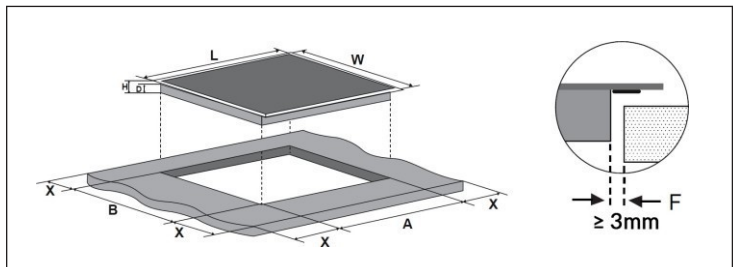
1	Regulacja wyboru strefy grzewczej	5	Regulacja WŁ/WYŁ
2	Klawisz regulacyjny zegara sterującego	6	Regulacja funkcji boost
3	Klucz do regulacji poziomu mocy	7	Kontrola Stop & Go
4	Sterowanie zamkiem kluczowym	8	Funkcja utrzymywania ciepła

INSTALACJA

Dobór urządzeń instalacyjnych

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku. Dla celów instalacji i użytkowania należy zachować co najmniej 5 cm przestrzeni wokół otworu. Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Proszę wybrać odporny na ciepło i izolowany materiał powierzchni roboczej (drewno i podobne włókniste lub higroskopijne materiały nie mogą być używane jako materiał powierzchni roboczej, chyba że są impregnowane), aby uniknąć porażenia prądem i większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzewczej. Jak pokazano poniżej.

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



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

Modele 10033021, 10033022, 10035268, 10033027, 10040201, 10040202, 10035198, 10035266, 10035267, 10045602, 10045603, 10045604, 10045605, 10045606, 1004560

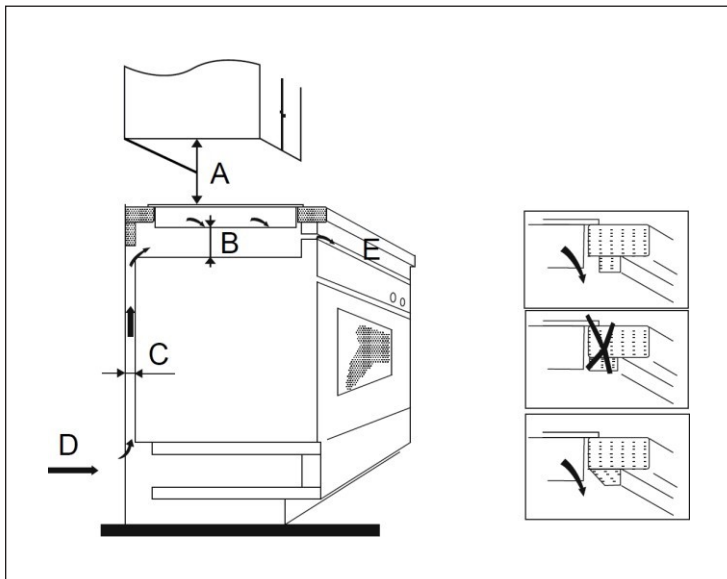
L	W	H	D	A	B	X	F
590	520	60	56	560	490	min. 50	min. 3

W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta kuchenki indukcyjnej jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna znajduje się w dobrym stanie technicznym.

Model 10034243, 10045608

L	W	H	D	A	B	X	F
800	400	60	56	780	380	min. 50	min. 3

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



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

A	B	C	D	E
760	min. 60	min. 20	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Przed instalacją płyty grzewczej

Upewnij się, że:

- Powierzchnia robocza jest prostopadła i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z materiału odpornego na wysokie temperatury i izolowanego.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi wolnej przestrzeni oraz obowiązującymi normami i przepisami.
- Odpowiedni wyłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od sieci zasilającej jest włączony do stałego okablowania, zamontowany i umiejscowiony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznik izolacyjny musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm szczelinę powietrzną na wszystkich biegunach (lub na wszystkich czynnych przewodach fazowych, jeżeli lokalne przepisy dopuszczają 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 przepisami prawnymi.
- Do wykończenia ścian otaczających płytę grzewczą należy użyć materiałów odpornych na wysoką temperaturę i łatwych do czyszczenia (np. płytek ceramicznych).

Po zainstalowaniu płyty grzewczej

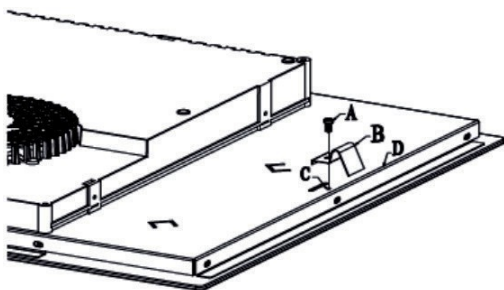
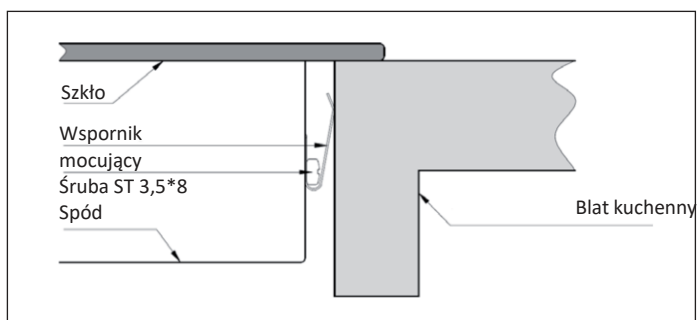
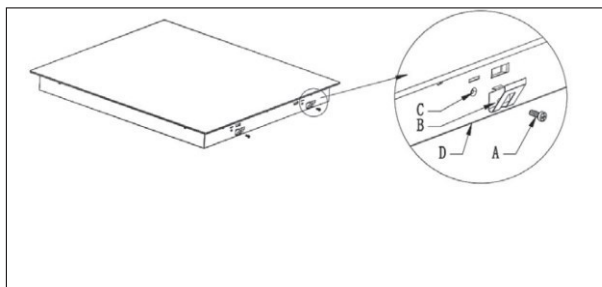
Upewnij się, że:

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest termiczna bariera ochronna.
- Wyłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

Kroki instalacji

1. Urządzenie powinno być ustawione na stabilnej, gładkiej powierzchni (należy użyć opakowania). Nie należy przykładać siły do elementów sterujących wystających z płyty grzewczej.
2. Przymocuj płytę do powierzchni roboczej, przykręcając 4 wsporniki do dolnej obudowy płyty (patrz rysunek) po jej zainstalowaniu.
3. Dopasuj wsporniki do grubości powierzchni roboczej.

A	B	C	D
Śruba	Wspornik	Otwór na śrubę	Obudowa dolna



- A Śruba
- B Wspornik
- C Otwór na śrubę
- D Obudowa dolna

Ostrzeżenia



OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo obrażeń! Indukcyjna płyta grzewcza musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Do Państwa dyspozycji są profesjonalści. Proszę nigdy nie przeprowadzać operacji samodzielnie.

- Płyta nie może być zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
- Indukcyjna płyta grzejna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
- Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu powinny być odporne na ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa przekładki i klej muszą być odporne na ciepło.
- Nie wolno używać myjki parowej.

Podłączanie płyty grzewczej do zasilania sieciowego



OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo obrażeń! Płyta musi być podłączona do sieci elektrycznej wyłącznie przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.

Przed podłączeniem płyty do sieci zasilającej należy sprawdzić, czy:

- Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez płytę grzewczą.
- Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
- Odcinki przewodów zasilających wytrzymują obciążenie podane na tabliczce znamionowej

Aby podłączyć płytę do sieci elektrycznej, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekroczyła 75°C.

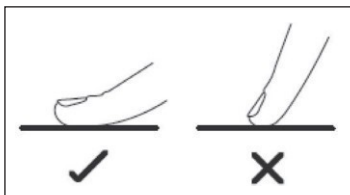
Uwaga: Sprawdź u elektryka, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia bez przeróbek. Wszelkie przeróbki mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

- Jeśli kabel jest uszkodzony lub ma być wymieniony, operacja ta musi być wykonana przez przedstawiciela handlowego przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, musi być zainstalowany wyłącznik omnipolarny z minimalnym rozwarciem 3 mm pomiędzy stykami.
- Instalator musi upewnić się, że zostało wykonane prawidłowe połączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zginany ani ściskany.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.

OBSŁUGA

Sterowanie dotykowe

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać na nie żadnego nacisku.
- Używaj opuszki palca, a nie jego czubka.

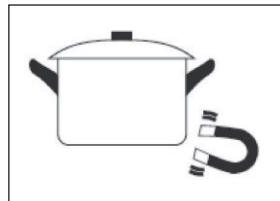


- Po każdym zarejestrowaniu dotknięcia usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste i suche oraz że nie ma na nich żadnych przedmiotów (np. przyborów kuchennych lub szmatek). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.

Wybór właściwych naczyń kuchennych

Uwaga: Należy używać wyłącznie garnków z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie garnka.

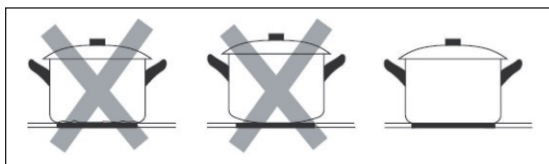
Można sprawdzić, czy naczynia do gotowania są odpowiednie, przeprowadzając test magnetyczny. Przysuń magnes do podstawy patelni. Jeśli magnes zostanie przyciągnięty, patelnia jest odpowiednia do indukcji.



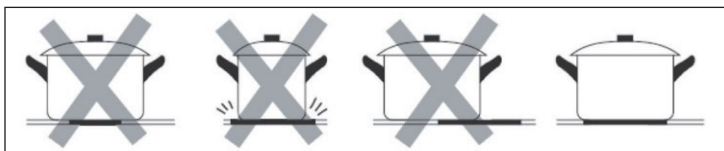
Jeśli nie masz magnesu:

1. Nalej trochę wody na patelnię, którą chcesz sprawdzić.
2. Jeśli na wyświetlaczu nie pojawi się napis , a woda jest podgrzewana, oznacza to, że patelnia jest odpowiednia.

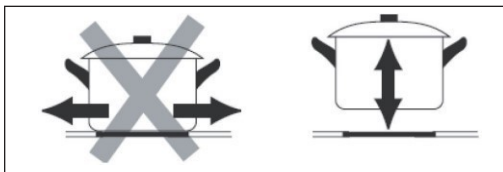
Nie nadają się do tego naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznego dna, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia gliniane. Nie należy używać naczyń z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że dno patelni jest gładkie, przylega płasko do szyby i jest tej samej wielkości co strefa gotowania. Używaj patelni, których średnica jest tak duża, jak grafika wybranej strefy. Używając garnka o nieco większej średnicy energia zostanie wykorzystana z maksymalną wydajnością. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Garnek mniejszy niż 140 mm może nie zostać wykryty przez płytę grzewczą. Zawsze ustawiaj garnek na środku strefy gotowania.



Zawsze podnoś patelnie z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj ich, bo mogą porysować szkło.



Wymiary patelni

Strefy gotowania są, do pewnego stopnia, automatycznie dostosowywane do średnicy patelni. Jednakże dno patelni musi mieć minimalną średnicę zgodną z odpowiednią strefą gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty grzewczej, umieść patelnię na środku strefy gotowania.

Strefa gotowania (mm)	Średnica podstawy indukcyjnego naczynia do gotowania
	Minimum (mm)
160	100
220	140
Strefa elastyczna	240
210	140
280	180

Rozpoczęcie gotowania

Dotknij przycisku ON/OFF. Po włączeniu zasilania brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się " - " lub " - - ", co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.	
Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chce się używać. Upewnij się, że dno patelni oraz powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.	

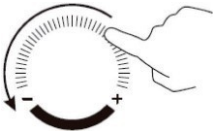
Dotknij pokrętła wyboru strefy grzewczej, a wskaźnik obok przycisku mignie.	
Ustaw poziom mocy, dotykając przycisków "-", "+" lub przesuwając wzdłuż pokrętła "-", albo po prostu dotykając dowolnego punktu pokrętła "-". • Jeśli nie ustawisz mocy w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Należy zacząć od nowa od kroku 1. • Można zmienić ustawienie ciepła w dowolnym momencie podczas gotowania. • Jeśli przesuniesz wzdłuż "-", moc będzie się zmieniać od stopnia 1 do stopnia 9.	

Jeśli na wyświetlaczu miga $\geq \text{U} \leq$ na przemian z ustawieniem ciepła:

- nie umieściłeś patelni na właściwej strefie gotowania lub
- patelnia, której używasz nie jest odpowiednia do gotowania indukcyjnego lub
- patelnia jest zbyt mała lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana na strefie gotowania.

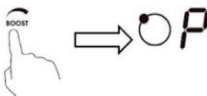
Nie następuje grzanie, jeśli na strefie gotowania nie znajduje się odpowiednia patelnia. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczona odpowiednia patelnia.

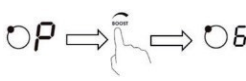
Zakończenie gotowania

Dotknięcie pokrętki wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć .	
Wyłącz strefę gotowania przesuwając wzdłuż "-" do lewego punktu.	
Upewnij się, że na wyświetlaczu mocy pojawi się "0", a następnie "H". Wyłącz całą płytę kuchenną, dotykając pokrętki ON/OFF.	
	
"H" wskaże, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używany jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj płyty grzejnej, która jest jeszcze gorąca.	

Funkcja boost

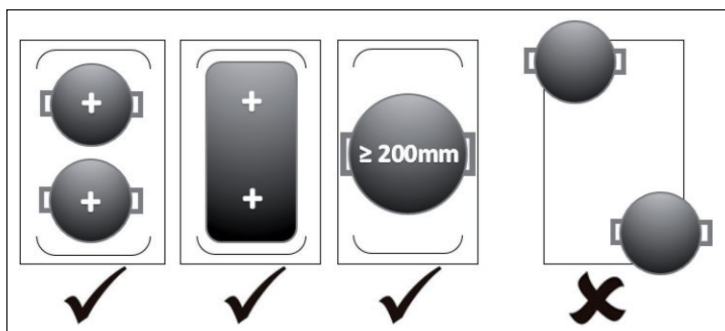
Boost to funkcja, dzięki której jedna strefa w ciągu jednej sekundy zwiększa swoją moc i trwa to przez 5 minut. W ten sposób można uzyskać mocniejsze i szybsze gotowanie.

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, którą chcesz zasilić, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.	
Dotknij przycisku Boost, strefa grzewcza zacznie pracować w trybie Boost. Na wyświetlaczu mocy pojawi się "P", aby wskazać, że strefa pracuje w trybie Boost.	

Moc Boost będzie działać przez 5 minut, po czym strefa powróci do stopnia mocy ustawionego przed wzmocnieniem.	
Jeżeli w ciągu tych 5 minut chcesz zrezygnować z funkcji Boost, dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku mignie. Następnie dotknij przycisku Boost. Strefa grzewcza powróci do stopnia mocy, który był ustawiony przed włączeniem funkcji boost.	

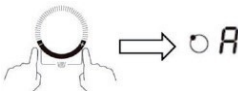
Uwagi dotyczące funkcji boost

Trzy strefy zostały podzielone na dwie grupy. W jednej grupie, jeśli używamy funkcji boost na jednej strefie, należy najpierw upewnić się, że druga strefa pracuje na/poniżej poziomu mocy 5. Po wybraniu jednej strefy i naciśnięciu przycisku "boost", jeśli druga strefa pracuje powyżej poziomu mocy 5, na wyświetlaczu wybranej strefy pojawią się symbole "P" i "9", a poziom mocy zostanie automatycznie ustawiony na 9.



Funkcja utrzymywania ciepła

Funkcja utrzymywania ciepła jest odpowiednia do utrzymywania ciepła potraw.

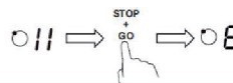
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, której chcesz używać do utrzymywania ciepła, wskaźnik obok przycisku będzie migać.	
Modele 10033021, 10033022, 10035268, 10033027	
W międzyczasie naciśnij przycisk "+" i "-", na wskaźniku strefy gotowania pojawi się "A".	
Jeśli chcesz zrezygnować z utrzymywania ciepła, naciśnij w międzyczasie przycisk "+" i "-". Strefa grzewcza powróci do stopnia mocy "0".	
Model 10034243	
Dotknij przycisku utrzymywania ciepła, a na wskaźniku strefy gotowania pojawi się "A". Można go anulować w powyższy sposób.	

Korzystanie z funkcji pauzy (STOP + GO)

Funkcja Pauza może być używana w dowolnym momencie podczas gotowania. Pozwala ona na zatrzymanie pracy indukcyjnej płyty grzewczej i powrót do niej.

Upewnij się, że strefa gotowania działa.	
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, której chcesz użyć STOP + GO, wskaźnik obok przycisku mignie. Dotknij przycisku STOP+GO, wskaźnik strefy gotowania pokaże "II". I wtedy działanie indukcyjnej płyty kuchennej zostanie wyłączone w zakresie wszystkich stref gotowania, z wyjątkiem przycisków STOP+GO, on/off i blokady.	

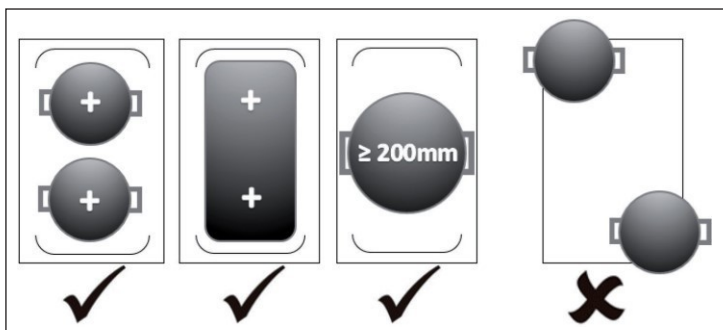
Aby anulować stan wstrzymania, należy nacisnąć przycisk STOP+GO, po czym strefa gotowania powróci do ustawionego wcześniej stopnia mocy.



Strefa elastyczna

- Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb gotowania w dowolnym momencie.
- Elastyczna strefa składa się z dwóch niezależnych induktorów, które mogą być sterowane oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa, naczynie jest przenoszone z jednej strefy do drugiej w obrębie elastycznego obszaru, przy zachowaniu tego samego poziomu mocy strefy, w której naczynie zostało umieszczone, a część nieobjęta naczyniem jest automatycznie wyłączana.

10033021, 10033022, 10033027, 10035198, 10035266, 10035267, 10035268, 10040201, 10040202, 10045602, 10045603, 10045604, 10045605, 10045606, 10045607



Przykłady dobrego i złego rozmieszczenia garnków:

Uwaga: Upewnij się, że naczynia umieszczone są centralnie na pojedynczej strefie gotowania. W przypadku owalnych, prostokątnych i podłużnych patelni należy umieścić je na środku strefy gotowania, pokrywając oba krzyże. Należy upewnić się, że naczynia do gotowania pokrywają więcej niż 3/4 powierzchni strefy grzewczej. Nie zaleca się umieszczania okrągłej donicy w środkowym regionie.

Używaj jednej dużej strefy

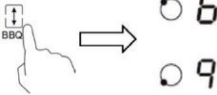
Aby aktywować obszar aktywny jako pojedynczą dużą strefę, wystarczy nacisnąć dedykowany przycisk. Ustawienie mocy działa jak każda inna normalna strefa.	
---	---

Używaj dwóch niezależnych stref

Aby wykorzystać obszar aktywny jako dwie różne strefy z różnymi ustawieniami mocy, należy ponownie nacisnąć przycisk dedykowany, a strefy powrócą do swoich starych ustawień.	
--	---

Korzystanie z funkcji Grill

BBQ jest funkcją używaną w trybie flexizone, która pozwoli powierzchni patelni utrzymać temperaturę na rozsądnym poziomie.

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, której chcesz użyć BBQ, a wskaźnik obok przycisku zacznie migać.	
Dotknij przycisku strefy flex i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby aktywować funkcję BBQ. Następnie wyświetlone zostaną 'b' i 'q'.	

Blokowanie elementów sterujących

- Można zablokować przyciski, aby zapobiec przypadkowemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu płyty grzewczej przez dzieci).
- Gdy blokada przycisków jest aktywna, wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku Wł.

Aktywacja/dezaktywacja blokady klucza dla pozycji 10033021, 10033022, 10033027, 10035198, 10035266, 10035267, 10035268:

- Naciśnij jednocześnie przyciski [+] i [-], aby włączyć blokadę klawiszy.
- Naciśnij jednocześnie przyciski [+] i [-], aby wyłączyć blokadę klawiszy.

Włączenie/wyłączenie blokady klucza dla pozycji 10034243:

- Naciśnij przycisk blokady przycisków (4), aby aktywować blokadę przycisków.
- Naciśnij przycisk blokady przycisków (4), aby dezaktywować blokadę przycisków.

USTAWIENIA GRZANIA

POZIOM MOCY	Przydatność
1-2	• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości żywności • roztapianie czekolady, masła i żywności, która szybko się przypala • delikatne gotowanie na wolnym ogniu • powolne podgrzewanie
3-4	• odgrzewanie • szybkie gotowanie na wolnym ogniu • gotowanie ryżu
5-6	• naleśniki
7-8	• sauteing • gotowanie makaronu
9	• smażenie i obsmażanie • doprowadzanie zupy do wrzenia • gotowanie wody

KONTROLA TIMERA

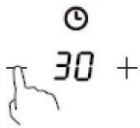
Timera można używać na dwa różne sposoby:

- 1. Można go używać jako minutnika. W tym przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy gotowania, gdy upływie ustawiony czas.
- 2. Można ustawić, aby po upływie ustawionego czasu wyłączał jedną lub więcej stref gotowania.

Używanie timera, jeśli nie wybierasz żadnej strefy gotowania

Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona. Uwaga: można korzystać z minutnika nawet wtedy, gdy nie wybiera się żadnej strefy gotowania.	
Dotknij przycisku "-" lub "+" regulatora czasowego, wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się "00".	
Wskazówka: Dotknij raz elementu sterującego "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Przytrzymaj element sterujący "-" lub "+" zegara sterującego, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut. Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, minutnik automatycznie powróci do 0 minut. 3. Anuluj czas, dotykając "-" timera i przewijając w dół do "0".	
Po ustawieniu czasu, rozpocznie się jego natychmiastowe odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.	
Brzęczyk będzie emitował sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a wskaźnik timera pokaże "--" po zakończeniu ustawiania czasu.	

Ustawienie timera w celu wyłączenia jednej strefy gotowania

Dotknięcie pokrętki wyboru strefy grzewczej, dla której ma być ustawiony zegar sterujący.	
Dotknij przycisku "-" lub "+" regulatora czasowego, wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się "30".	
Aby anulować timer, należy dotknąć pokrętki wyboru strefy grzewczej, a następnie dotknij "-" timera i przewijając w dół do "0", timer zostanie anulowany, a na wyświetlaczu minutowym pojawi się "00", a następnie "--".	
	
Po ustawieniu czasu, rozpocznie się jego natychmiastowe odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.	
Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana została dana strefa.	
Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona i pojawi się napis "H".	

Uwaga: Inne strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Ustawienie timera w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy gotowania

W przypadku użycia tej funkcji do więcej niż jednej strefy grzewczej, wskaźnik timera będzie pokazywał najkrótszy czas.

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

	ustawiony na 6 minut	
	ustawiony na 3 minuty	

Uwaga: Migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik zegara pokazuje czas dla danej strefy grzewczej. Jeśli chcesz sprawdzić ustawiony czas innej strefy grzewczej, dotknij pokrętła wyboru strefy grzewczej. Zegar wskaże ustawiony czas.

Gdy upłynie czas gotowania, odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i pojawi się symbol [H].

Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu timera, musisz zacząć od kroku 1.

Domyślny czas pracy

Automatyczne wyłączanie jest funkcją zabezpieczającą płytę indukcyjną. Wyłącza się ona automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy są przedstawione w poniższej tabeli:

POZIOM MOCY	Utrzymuj ciepło	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Licznik czasu pracy (godziny)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA



OSTRZEŻENIE:

Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza jeśli używasz PowerBoost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz ulegają samozapłonowi, co stanowi poważne zagrożenie pożarowe.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Kiedy potrawa dojdzie do wrzenia, należy zmniejszyć temperaturę.
- Użycie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię dzięki zatrzymywaniu ciepła.
- Zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz temperaturę, kiedy potrawa się podgrzeje.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu ma miejsce poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85°C, kiedy pęcherzyki powietrza pojawiają się od czasu do czasu na powierzchni gotującej się cieczy. Jest to klucz do pysznych zup i delikatnych gulaszów, ponieważ aromaty rozwijają się bez rozgotowywania potrawy. Sosy na bazie jajek i zagęszczane mąką również należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potrawy w zalecanym czasie.

Smażenie steku

Do przyrządzania soczystych, aromatycznych steków:

1. Przed smażeniem odstawić mięso na około 20 minut w temperaturze pokojowej.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Niewielką ilość oleju wlej na rozgrzaną patelnię, a następnie opuść mięso na rozgrzaną patelnię.
4. Podczas smażenia obracaj stek tylko raz. Dokładny czas gotowania zależy od grubości steku i tego, jak bardzo ma być wysmażony. Czas może się wahać od około 2 do 8 minut na stronę. Naciśnij na stek, aby ocenić, jak bardzo jest ugotowany - im twardszy, tym bardziej "dobrze wysmażony" będzie.
5. Pozostaw stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby odpoczął i stał się miękki przed podaniem.

Do smażenia mieszanego

1. Wybierz wok lub dużą patelnię, kompatybilne z indukcją.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie z mieszaniem powinno być szybkie. W przypadku gotowania dużych ilości potraw, należy smażyć je w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa. Kiedy będą gorące, ale wciąż chrupiące, przełącz strefę gotowania na niższe ustawienie, włóż z powrotem mięso na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są podgrzane do końca.
7. Podawaj natychmiast.

Uwaga: Jeśli na płycie grzewczej pozostawiono patelnię o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetyczną (np. aluminiową) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przejdzie w stan gotowości po upływie 1 minuty. Wentylator będzie kontynuował gotowanie na płycie indukcyjnej przez kolejną 1 minutę.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Uwaga: Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i upewnić się, że urządzenie jest całkowicie zimne.

Co?	Jak?	WAŻNE!
Codzienne zabrudzenia na szkło (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub nie słodkie rozlania na szkło)	1 Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2 Nałóż środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3 Spłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4 Ponownie włącz zasilanie płyty kuchennej.	• Po wyłączeniu zasilania płyty kuchennej nie pojawia się wskaźnik "gorącej powierzchni", ale strefa gotowania może być jeszcze gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Mocne szorowarki, niektóre nylonowe szorowarki i ostre/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub szorujący jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może ulec przebarwieniu.

Co?	Jak?	WAŻNE!
Wrzenia, roztopy i gorące cukrowe rozlania na szkło	Usuń je natychmiast za pomocą plastra do ryb, noża do palet lub skrobaka z żyłką nadającego się do płyt kuchennych ze szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania: 1 Wyłącz zasilanie płyty kuchennej na ścianie. 2 Trzymając nóż lub przybór kuchenny pod kątem 30°, zeskrob zabrudzenie lub rozlany płyn na chłodną powierzchnię płyty kuchennej. 3 Zmyj zabrudzenie lub rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4 Postępuj zgodnie z punktami od 2 do 4 dla "Codziennych zabrudzeń na szkło" powyżej.	• Jak najszybciej usuń plamy po roztopionym i przesłodzonym jedzeniu lub rozlanych płynach. Pozostawione do zastygnięcia na szkłe mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Niebezpieczeństwo skaleczenia: gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaczki jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywuj w miejscu bezpiecznym i niedostępnym dla dzieci.
Rozlanie się na kontrolki dotykowe.	1 Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2 Zlej rozlany płyn. 3 Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4 Wytrzyj obszar do sucha ręcznikiem papierowym. 5 Ponownie włącz zasilanie płyty kuchennej.	Płyta kuchenna może wydawać sygnały dźwiękowe i wyłączyć się, a dotykowe elementy sterujące mogą nie działać, jeśli znajduje się na nich ciecz. Przed ponownym włączeniem płyty kuchennej należy wytrzeć do sucha powierzchnię dotykowych elementów sterujących.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Płyta kuchenna nie może zostać włączona.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta kuchenna jest podłączona do zasilania i że jest włączona. Sprawdź, czy w Państwa domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli wszystko zostało sprawdzone, a problem nadal występuje, należy wezwać wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują na polecenia.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące. Instrukcje znajdują się w rozdziale "Użytkowanie ceramicznej płyty kuchennej".
Dotykowe elementy sterujące są trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub użytkownik może dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy, a podczas dotykania elementów sterujących używaj opuszki palca.
Szyba jest porysowana.	Szorstkie naczynia kuchenne. Używanie nieodpowiednich, ściernych zmywaków lub środków czyszczących.	Należy używać garnków z płaskim lub gładkim dnem. Patrz rozdział "Wybór właściwego naczynia do gotowania". Patrz 'Pielęgnacja i czyszczenie'.
Niektóre patelnie wydają odgłosy trzaskania lub klikania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali drgają w różny sposób).	Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.

Problem	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Płyta indukcyjna wydaje niski szum, gdy jest używana na wysokim ustawieniu temperatury.	Spowodowane jest to technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien ucichnąć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu ustawienia ciepła.
Szum wentylatora pochodzący z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną włączył się, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może on pracować nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej na ścianie, gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się  .	1 Płyta indukcyjna nie wykrywa patelni, ponieważ nie jest ona przystosowana do gotowania indukcyjnego. 2 Płyta indukcyjna nie wykrywa patelni, ponieważ jest ona zbyt mała dla strefy gotowania lub nie jest na niej prawidłowo wyśrodkowana.	Stosuj naczynia przystosowane do gotowania indukcyjnego. Patrz rozdział "Wybór właściwego naczynia do gotowania". Wyśrodkuj garnek i upewnij się, że jego dno jest dopasowane do wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa gotowania wyłączyła się nieoczekiwanie, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zazwyczaj zmieniający się z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu zegara).	Błąd techniczny.	Proszę zanotować litery i cyfry błędu, wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie i kontrola uszkodzeń

Płyta indukcyjna wyposażona jest w funkcję autodiagnostyki. Za pomocą tego testu technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku komponentów bez demontażu lub odłączania płyty od powierzchni roboczej.

Kod błędu	Możliwe przyczyny	Co zrobić
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest normalne. Zasilanie po włączeniu zasilania jest w normie.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT	Proszę uruchomić ponownie po ostygnięciu płyty.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



Zgodnie z europejskim rozporządzeniem w sprawie odpadów 2012/19/UE ten symbol na produkcie lub na jego opakowaniu wskazuje, że produkt nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien on zostać przekazany 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 postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi lub służbą utylizacji odpadów domowych.



KLARSTEIN