

DUALTONE HIBRID DUALTONE FLEX

Płyta indukcyjna

10046719 10046720 10046721 10046722



KLARSTEIN

www.klarstein.com

COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i postępować zgodnie z nimi, aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji lub niewłaściwym użytkowaniem.

SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa 4

Instrukcja użytkowania i konserwacji 5

Zasada działania 7

Opis produktu 8

Panel sterowania 10

Eksploatacja 11

Instrukcje gotowania 19

Montaż 21

Pielęgnacja i czyszczenie 25

Rozwiązywanie problemów 27

Instrukcja likwidacji 29

Producent 29

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10046719, 10046720, 10046721, 10046722
Zasilanie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Całkowita wydajność	7200 W

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Ryzyko porażenia prądem

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



Uwaga

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

Ogólne instrukcje

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

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

**OSTRZEŻENIE**

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

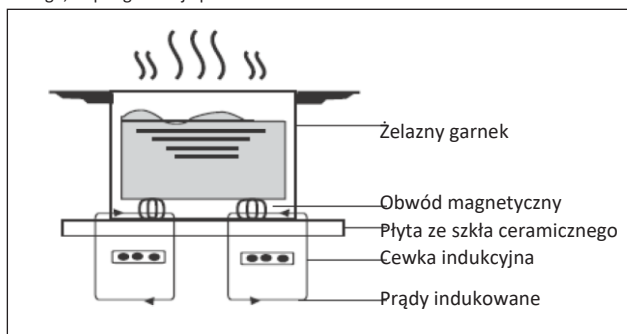
Ogólne instrukcje

- Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono w trakcie pracy. Rozlanie wody lub tłuszczu na urządzenie powoduje dymienie i powstawanie płam tłuszczu, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani narzędzi na urządzeniu.
- Nie umieszczaj w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów magnesownych (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.

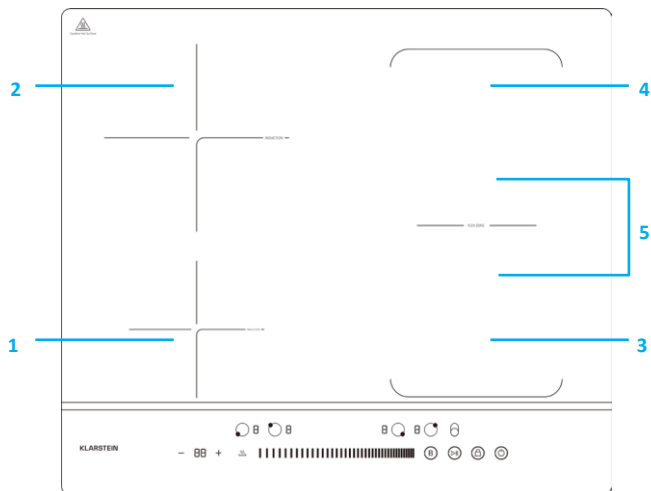
OBSŁUGA

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.



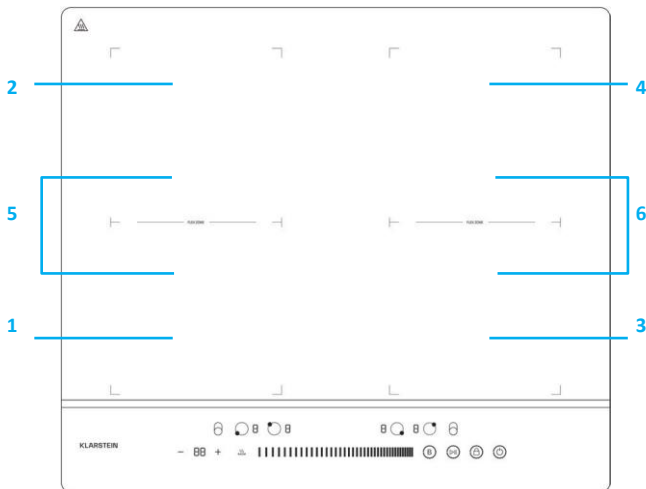
OPIS PRODUKTU

Dual Tone Hybrid (10046719, 10046720)



- 1 ø160mm Max: 1600 W
- 2 ø200mm Max: 1800/2000 W
- 3 ø180mm Max: 1600/1800 W
- 4 ø180 mm Max: 1600/1800 W
- 5 ø385× 200 mm Maks: 3200/3600 W

Dual Tone Flex (10046721, 10046722)



- 1 $\varnothing$ 180 mm Max: 1600/1800 W
- 2 $\varnothing$ 180 mm Max: 1600/1800 W
- 3 $\varnothing$ 180 mm Max: 1600/1800 W
- 4 $\varnothing$ 180 mm Max: 1600/1800 W
- 5 385 x 200 mm Max: 3200/3600 W
- 6 385 x 200 mm Max: 3200/3600 W

PANEL STEROWANIA



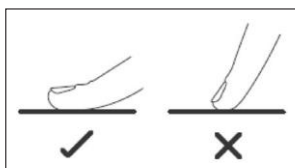
Przycisk

Symbol	tytuł	Działanie
	ON/OFF	Aby włączyć lub wyłączyć piec. W trybie "Child lock" można wyłączyć tylko kuchenkę.
	Zamek	Włączanie lub wyłączanie bezpiecznika dziecięcego
	Wybór strefy gotowania	Służą one do wyboru odpowiedniej strefy gotowania. Naciśnij powierzchnię przełącznika, aby wybrać odpowiednią strefę gotowania.
	FLEX DUO	Przycisk aktywacji FLEX DUO lewy/prawy
	PAUZA	Przycisk funkcji pauzy
	WARM)	Przycisk funkcji zatrzymywania ciepła
	INC/DEC	Przycisk timera do ustawiania czasu
	Funkcja Boost	Przycisk trybu "BOOST" (aby osiągnąć maksymalną moc)

OBSŁUGA

Sterowanie dotykowe

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Używaj brzośca 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.



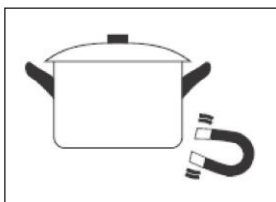
Wybór odpowiedniej naczyni

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:

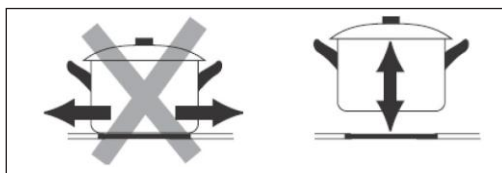
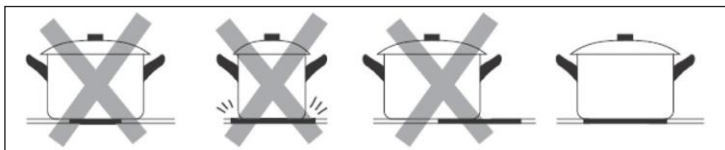
1. Wlej trochę wody do naczynia lub patelni, którą chcesz sprawdzić.
2.  Jeśli kontrolka nie miga na wyświetlaczu, a woda nagrzewa się, pojemnik jest odpowiedni.



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.

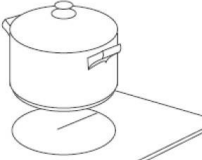
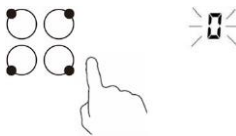
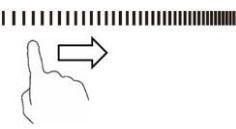
Dla modelu hybrydowego DualTone (10046719, 10046720)

Strefa gotowania	Średnica dna naczynia indukcyjnego	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
160 mm	ø140	ø160
ø200mm	ø160	ø200
ø180mm	ø140	ø180
FLEX	ø200	385×200

Dla modelu DualTone Flex (10046721, 10046722)

Strefa gotowania	Średnica dna naczynia indukcyjnego	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
ø180 mm	ø120	ø180
Elastyczna strefa	ø200	385×200

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 grzejmym. Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia pola grzejmego są czyste i suche.	
Po dotknięciu przycisku wyboru strefy ogrzewania na wyświetlaczu obok niego będzie migać "0". Wyświetlacz przestaje migać w ciągu 5 sekund po braku aktywności i wyświetla poziom mocy.	
Sterowanie za pomocą przesuwanego kontrolera dotykowego. Gdy moc grzania dowolnej strefy gotowania wynosi "0", kuchenka automatycznie przełącza się w tryb czuwania po 1 minucie bezczynności. Wyjście można zmienić w dowolnym momencie.	

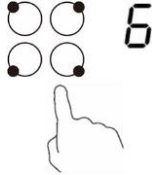
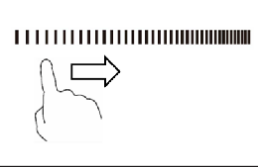
Jeżeli wyświetlacz miga na zmianę $\geq$ $\leq$ z ustawieniem temperatury:

- 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.

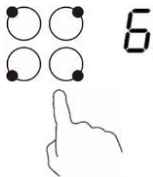
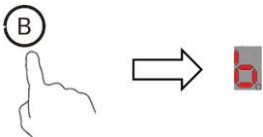
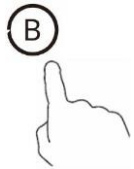
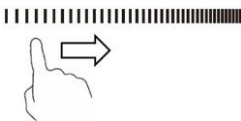
Jeśli na polu grzewczym nie ma odpowiedniej patelni, nie będzie się ono nagrzewać.

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

Wyłączenie

Dotknij przycisku, aby wybrać obszar ogrzewania, który chcesz wyłączyć, a na wyświetlaczu cyfrowym obok pojawi się bieżąca moc.	
Przesuń pole grzejne w dół do "0".	
Naciśnij przycisk „ON/OFF”, aby włączyć lub wyłączyć piec.	
"H" wskazuje, która strefa gotowania jest gorąca. Kiedy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury, znika. Może być również używany jako funkcja oszczędzania energii. Aby dodatkowo podgrzać garnek, użyj strefy ciepła resztkowego.	

Funkcja Boost

Aktywuj Boost	
Naciśnij przycisk wyboru strefy grzejnej, aby wybrać pole grzejne.	
Po naciśnięciu przycisku "Boost" płyta będzie działać z maksymalną mocą. Na wyświetlaczu cyfrowym zacznie migać „b”.	
Wyłącz wzmocnienie	
Naciśnij przycisk wyboru obszaru, aby wybrać strefę, którą chcesz sterować. Naciśnij ponownie przycisk "Boost", aby anulować tryb Boost. Wydajność automatycznie powróci do poziomu sprzed ustawienia funkcji "Boost".	
Wyłączyć strefę grzejną przesuwając ją w dół do pozycji „0”. Wybrany obszar grzewczy wyłączy się automatycznie i anuluje tryb boost.	

Tryb wzmocnienia trwa tylko 5 minut. Po 5 minutach pole grzejne powraca do pierwotnego ustawienia.

Jeśli początkowe ustawienie ogrzewania to "0", po 5 minutach powróci ono do wartości "9".

Funkcja blokady przed dziećmi

- Możesz nacisnąć przycisk blokady rodzicielskiej "Lock", aby zablokować inną funkcję, której chcesz uniknąć.
- (Na przykład dziecko przypadkowo włącza strefę gotowania)
- W trybie "Blokada przed dziećmi" można używać tylko przycisków "Wł" i "Zablokuj".

Blokada: Dotknij przycisku blokady. Na wyświetlaczu pojawi się „Lo”.

Odblokowanie: Jeśli urządzenie jest zablokowane, dotknij i przytrzymaj "lock", kuchenka wyjdzie ze stanu zablokowania i usłyszysz "bip".

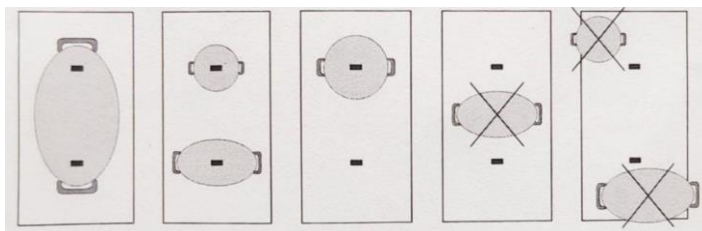
W sytuacji awaryjnej deskę można wyłączyć w dowolnym momencie za pomocą przycisku "on/off", ale należy ją odblokować przy następnym użyciu.

Funkcja FLEX

Po wybraniu funkcji "FLEX DUO" można korzystać z dwóch pól grzejnych, zachowując taką samą wydajność poprzez przykrycie całej powierzchni dużą patelnią lub częściowo okrągłą/owalną patelnią. Gdy funkcja jest włączona i używana jest tylko jedna patelnia, można przesuwając patelnię po całej powierzchni. W tym przypadku suwak może być używany do sterowania dwoma kuchenkami po tej samej stronie.

Doskonale nadaje się do gotowania na patelniach owalnych, prostokątnych lub z podpórkami. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć przycisk "FLEX DUO".

Ważne: Umieść patelnię w środku pola grzewczego tak, aby pokrywała co najmniej jeden punkt odniesienia (jak pokazano poniżej).



Pauza:

Naciśnij przycisk "pauza" w stanie gotowości do pracy, kuchenka przejdzie w stan pauzy, a na wyświetlaczu pojawi się "8" i "88". Aby anulować funkcję pauzy, należy ponownie nacisnąć przycisk "pauza", a kuchenka powróci do poprzedniego stanu pracy. Jeżeli w stanie pauzy przez 10 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, piec wyłączy się automatycznie.

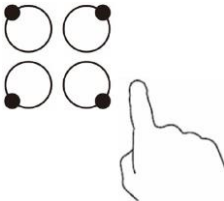
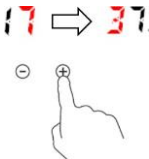
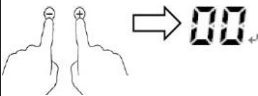
Funkcja utrzymywania temperatury

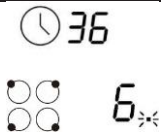
Wybierz pole grzejne, naciśnij przycisk "utrzymywania ciepła", pole grzejne przejdzie w tryb utrzymywania ciepła, a na wyświetlaczu pojawi się "8", kuchenka indukcyjna będzie grzać z niską mocą, aby utrzymać prawidłową temperaturę naczynia.

W przypadku tej funkcji nie ma możliwości regulacji mocy.

Timer

Można ustawić timer, aby wyłączyć jedną lub więcej stref grzewczych po upływie ustawionego czasu.

W trybie pracy wybierz strefę grzejną, dla której chcesz ustawić timer. (Na przykład: strefa gotowania 3)	
Naciśnij "+", aby zwiększyć czas, "10" jest wyświetlane i miga.	
Naciśnij "-", aby zmniejszyć i "+", aby zwiększyć czas. Jednokrotne naciśnięcie przycisku "-" lub "+" spowoduje zmniejszenie lub zwiększenie o 1 minutę. Długie ściśnięcie i przytrzymanie przycisku lub każdorazowo zmniejszy lub zwiększy czas o 10 minut.	
Jednoczesne naciśnięcie przycisków "-" i "+" spowoduje automatyczne anulowanie trybu timera i wyświetlenie "00".	

Po ustawieniu timera podświetli się kropka dziesiątna na jednocyfrowym wyświetlaczu palnika, na którym ustawiony jest timer. Dwucyfrowy wyświetlacz pokaże minimalny czas pomiędzy wszystkimi timerami.	
Gdy dla strefy gotowania ustawiony jest timer, a czas nagrzewania osiągnie ustawiony timer, strefa automatycznie ustawi poziom mocy na 0 i moc wyjściowa wyłączy się.	

Domyślne godziny pracy

Automatyczne wyłączanie jest funkcją bezpieczeństwa kuchenki indukcyjnej. Dzieje się tak, gdy zapomnisz wyłączyć strefę gotowania. Domyślne czasy wyłączenia podane w tabeli:

Poziom wydajności:	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godziny)	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Urządzenie przestaje grzać natychmiast po odsunięciu naczyń i wyłącza się automatycznie po 2 minutach.

Jeśli jednocześnie ogrzewanych jest wiele obszarów grzewczych, domyślnym czasem dla całego urządzenia jest ten, który ma najdłuższy domyślny czas.

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

Wskazówki dotyczące gotowania

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

Duszenie, gotowanie ryżu

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

Pieczenie steków

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 ciepłe.
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.

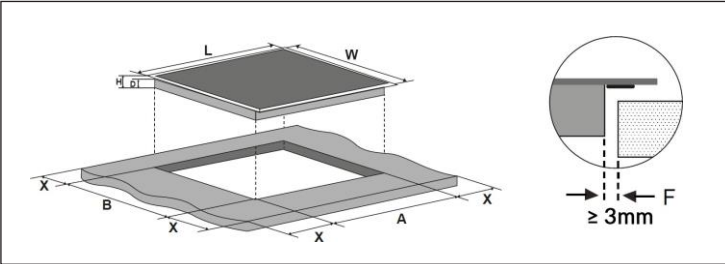
Uwaga: Jeśli na płycie grzewczej zostanie pozostawiona patelnia o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetyczna (np. aluminium) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przełączy się w tryb gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie chłodził płytę przez 1 minutę.

MONTAŻ

Wybór akcesoriów instalacyjnych

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

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

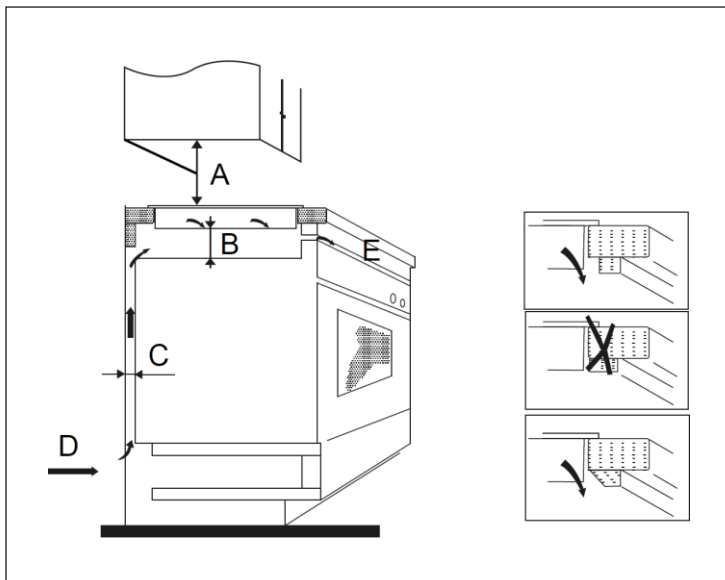


Uwaga: Bezpieczna odległość pomiędzy bokami płyty kuchennej a powierzchniami wewnętrznymi powinna wynosić co najmniej 3 mm.

Model	L	W	H	D	A	B	X
60 cm	590	520	56	52	560+50	480+50	min. 50

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

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



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

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

Przed instalacją płyty

Upewnij się:

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

Przed instalacją płyty

Upewnij się:

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub gniazda.
- Zapewniony jest 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.

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 bębnową, 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 indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu muszą być w stanie wytrzymać ciepło.

- Aby zapobiec uszkodzeniom, warstwa warstwowa i klej muszą być odporne na promieniowanie cieplne.
- Nie wolno używać myjki parowej.

Podłączanie płyty do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo obrażeń!

Płyta kuchenna może zostać podłączona do sieci wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.

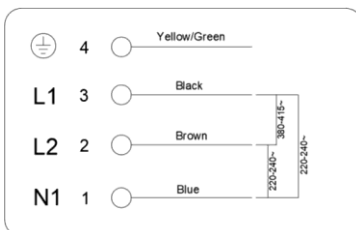
Przed podłączeniem płyty do sieci należy sprawdzić, czy:

- 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: Skonsultuj się z elektrykiem, aby ustalić, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia i czy konieczne są modyfikacje. Wszelkie zmiany i modyfikacje mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych elektryków. Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność serwisową musi wykonać technik gwarancyjny przy użyciu specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.

- 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.



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 włącz zasilanie płyty.	• Po wyłączeniu zasilania płyty nie pojawi się komunikat o „gorącej powierzchni”, ale pole grzejne może być nadal gorące! Zwróć szczególną uwagę. • Gruby drut, niektóre nylonowe środki czyszczące i ostre/ścierne 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 części „Codzienne zanieczyszczenie na szkle” powyżej.	• Plamy i odpryski należy natychmiast usuwać, gdyż po wystygnięciu są one trudniejsze do usunięcia. • Uwaga: ryzyko obrażeń! Po zdjęciu osłony zabezpieczającej skrobaka z płyty grzewczej wystaje ostre ostrze. Obchodź się z nimi ostrożnie, aby uniknąć obrażeń. Zawsze przechowuj skrobaczkę z założoną osłoną ochronną w miejscu niedostępnym dla dzieci. Zawsze przechowuj skrobaczkę z założoną osłoną ochronną, w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Plamy na powierzchniach dotykowych.	1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Wytrzyj plamę. 3. Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj powierzchnię suchym ręcznikiem papierowym. 5. Naciśnij, aby ponownie 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
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze podłączona do gniazda i czy gniazdo działa.
	Nie udało się podłączyć płyty zasilania i płyty wyświetlacza	Sprawdź połączenie.
	Uszkodzona płyta zasilania.	Wymień płytę zasilania.
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa prawidłowo.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.
Wskaźnik trybu gotowania świeci się, ale ogrzewanie nie rozpoczyna się.	Wysoka temperatura płyty grzewczej.	Wysoka temperatura płyty grzewczej.
	Wystąpił problem z wentylatorem	Wystąpił problem z wentylatorem
	Uszkodzona płyta zasilania.	Uszkodzona płyta zasilania.
Podczas pracy, ogrzewanie nagle zatrzymuje się, a na wyświetlaczu miga "U"	Niewłaściwy typ garnka	Użyj odpowiedniej patelni (patrz instrukcje). Uszkodzenie obwodu wykrywania potencjometru, wymienić zasilacz zasilającej.
	Średnica dna naczynia jest niewielka	
	Garnek jest przegrzany	Poczekaj, aż temperatura wróci do normy. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania aby ponownie uruchomić urządzenie.
"U" jest wyświetlane w obszarze ogrzewania po tej samej stronie (co pierwszy i drugi obszar)	Błąd połączenia płyty zasilania i płyty wyświetlacza	Sprawdź połączenie
	Część komunikacyjna wyświetlacza jest uszkodzona	Wymień płytę wyświetlacza.
	Uszkodzona płyta zasilania.	Wymień płytę zasilania.
Dźwięk silnika wentylatora jest nietypowy	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.

Wyświetlanie i kontrola błędów

KOMUNIKATY O BŁĘDACH	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
E7	Napięcie zasilania jest niższe niż napięcie znamionowe.	Sprawdź, czy zasilacz ma normalne parametry.
E8	Napięcie zasilania jest wyższe niż napięcie znamionowe	Włączyć płytę, jeśli zasilanie ma normalne parametry.
E3	Czujnik wysokiej temperatury powierzchni	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normy. Dotknij przycisku "ON/OFF", aby ponownie uruchomić urządzenie.
E6	Wysokotemperaturowe IGBT.	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normy. Dotknij przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
E1	Odłączenie czujnika powierzchniowego.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płyty ceramicznej.
E2	Zwarcie czujnika powierzchniowego.	
Eb	Awaria czujnika powierzchniowego.	
E5	Zwarcie czujnika IGBT.	Wymień płytę sterowania.
E4	Przerwany obwód czujnika IGBT.	



OSTRZEŻENIE: Ryzyko porażenia prądem

Powyższe stanowi rutynową ocenę i kontrolę błędów. Nie należy samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia kuchenki indukcyjnej.

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 należy go oddać do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się go zgodnie z zasadami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu można uzyskać od władz lokalnych lub w przedsiębiorstwie zajmującym się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT I IMPORTER (UK)

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

Londyn, W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN