

KLARSTEIN NIELSVK
TEIN NIELSVK KLAR
KLARSTEIN NIELSVK
TEIN NIELSVK KLAR
KLARSTEIN NIELSVK
TEIN NIELSVK KLAR
KLARSTEIN NIELSVK

KLARSTEIN

Płyta indukcyjna

10033023 10035199
10035269 10046557

Szanowny kliencie,

Gratulujemy zakupu produktu.

Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przestrzegać podanych w niej zasad, aby uniknąć uszkodzenia produktu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

SPIIS TREŚCI

Zasady bezpieczeństwa	4
Instrukcja obsługi	5
Funkcjonowanie	7
Przegląd urządzenia	8
Panel sterowania	9
Instalacja	10
Eksploatacja	15
Regulacja temperatury	24
Timer	25
Wskazówki dot. gotowania	28
Ustawienia mocy grzania	30
Czyszczenie i konserwacja	31
Rozwiązywanie problemów	34

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Numer produktu	10033023 10035199 10035269 10046557
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc całkowita	6600-7200 W

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Producent:

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



Urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami europejskimi:

2014/30/UE (EMV)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)
2009/125/WE (ErP)

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub napraw.
- Podłączenie urządzenia do uziemionej sieci jest konieczne i obowiązkowe.
- Zmiany w instalacji domowej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych elektryków.
- Niezastosowanie się do tych zasad może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.



UWAGA

Niebezpieczeństwo obrażeń! Krawędzie paneli są ostre. Nieprzestrzeganie środków ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenia urządzenia

Ogólne instrukcje

- Przed instalacją lub pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Na urządzeniu nie należy stawiać żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Tę instrukcję obsługi należy przekazać osobie odpowiedzialnej za instalację, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie należy podłączyć do obwodu zawierającego oddzielny wyłącznik, aby w razie potrzeby zapewnić całkowite odłączenie od zasilania.
- Niewłaściwa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub nieprawidłową pracę urządzenia. Urządzenia mogą używać dzieci w wieku od 8 lat, osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, umysłowej oraz postrzębiowej, a także osoby bez doświadczenia i znajomości urządzenia. Wspomniane osoby mogą z urządzenia korzystać wyłącznie pod nadzorem innej dorosłej osoby albo po otrzymaniu zaleceń dotyczących bezpiecznej eksploatacji urządzenia i po zrozumieniu związanych z nią zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, powinien on zostać wymieniony przez producenta, serwis autoryzowany lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

- Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, aby zmniejszyć ryzyko zwarcia elektrycznego; dotyczy to szczególnie szklano-ceramicznych lub podobnych powierzchni płyty, które chronią części pod napięciem.
- Na płycie indukcyjnej nie należy kłaść metalowych przedmiotów (noże, widelce, łyżki i pokrywki), ponieważ mogą się nagrzać. Nie wolno używać myjki parowej.
- Do czyszczenia płyty indukcyjnej nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie nie nadaje się do pracy z programatorem czasowym ani oddzielnym pilotem zdalnego sterowania.
- Proces gotowania musi być kontrolowany. Proces szybkiego gotowania należy nadzorować.
- Gotowanie z olejem lub tłuszczem bez nadzoru na płycie indukcyjnej może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie wolno gasić ognia wodą, należy wyłączyć urządzenie, a następnie uduśić płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.



UWAGA:

Niebezpieczeństwo pożaru! Na płycie nie wolno stawiać innych przedmiotów, z wyjątkiem patelni i garnków.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

- Nie wolno gotować na uszkodzonej lub popękanej płycie. Jeśli powierzchnia do gotowania pęka lub wykazuje oznaki pęknięcia, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania (gniazdko ściennie) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć płytę od zasilania.
- Niezastosowanie się do tych zasad może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Zagrożenia zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z elektromagnetycznymi normami bezpieczeństwa.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (np. pompami insulinowymi) powinny najpierw skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że pola elektromagnetyczne nie oddziałują na ich implanty.
- Niezastosowanie się do tych zasad może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.



UWAGA

Niebezpieczeństwo oparzeń! Podczas użytkowania dostępne części urządzenia nagrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Ciała, ubrań ani innych przedmiotów nie wolno dopuszczać do kontaktu z powierzchnią płyty indukcyjnej, dopóki ona nie ostygnie.

- Dzieci powinny znajdować się z dala od urządzenia.
- Uchwyty garnków mogą być gorące. Należy upewnić się, że uchwyty naczyń nie wystają poza inne włączone pola grzejne.
- Uchwyty należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tych zasad może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub oraz poparzeniu.



UWAGA

Niebezpieczeństwo obrażeń! Ostrze skrobaka jest bardzo ostre po jego wyjęciu z etui ochronnej. Należy zachować szczególną ostrożność i zawsze przechowywać go w bezpiecznym, niedostępnym dla dzieci miejscu. Nieprzestrzeganie środków ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenia urządzenia

Ogólne instrukcje

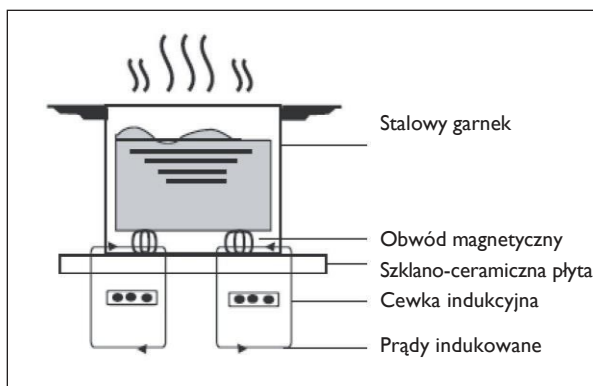
- Nigdy nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Wykipiała ciecz powoduje tworzenie się dymu i tłustych plam, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używać urządzenia zamiast blatu lub miejsca do przechowywania jakichkolwiek rzeczy.
- Nigdy nie zostawiać żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- W pobliżu urządzenia nie należy umieszczać żadnych przedmiotów magnetycznych (karty kredytowe, karty pamięci) ani urządzeń elektronicznych (komputery, odtwarzacze MP3), ponieważ mogą na nie wpływać pola elektromagnetyczne.
- Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Po użyciu zawsze należy wyłączyć pola grzejne oraz płytę zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tzn. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczynia, która automatycznie wyłącza pola grzejne po zdjęciu naczyń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem, siadać lub stawać na nim albo wspinać się na urządzenie.
- W szafkach nad urządzeniem nie należy przechowywać interesujących dla dzieci przedmiotów. Dzieci wchodzące na płytę indukcyjną mogą odnieść poważne obrażenia.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym jest używane urządzenie.

- Dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, powinny być pod nadzorem odpowiedzialnej i kompetentnej osoby, która poinstruuje je w zakresie obsługi urządzenia. Osoba ta powinna być przekonana, że przeszkolona osoba może obsługiwać urządzenie bez zagrożenia dla siebie i innych.
- Nie należy samodzielnie naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne zmiany powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Na płycie nie należy kłaść ani stawiać ciężkich przedmiotów.
- Na płycie indukcyjnej nie wolno stawać.
- Nie należy używać garnków z nierównymi powierzchniami ani ciągnąć naczyń po powierzchni płyty indukcyjnej.
- Do czyszczenia płyty indukcyjnej nie należy używać detergentów lub środków rysujących powierzchnię
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, np.: Kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; Domki letniskowe; Hotele, motele itp.; Hostele.
- Urządzenie i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu.
- Dzieci w wieku do 8 lat powinny znajdować się poza zasięgiem urządzenia, jeśli nie są one pod nadzorem.

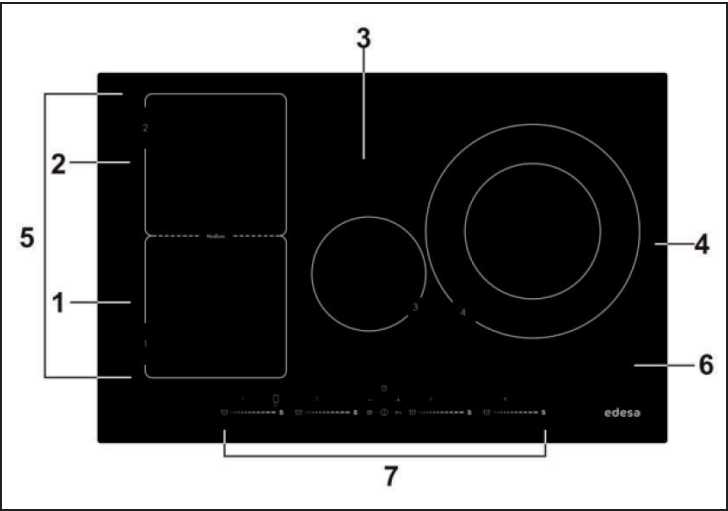
FUNKCJONOWANIE

Gotowanie na płycie indukcyjnej to bezpieczna, nowoczesna, skuteczna i oszczędna technologia gotowania.

Działa ona dzięki elektromagnetycznym wibracjom, które generują ciepło bezpośrednio w patelni lub garnku, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szklana powierzchnia nagrzewa się tylko dlatego, że podgrzewa ją patelnia lub garnek.

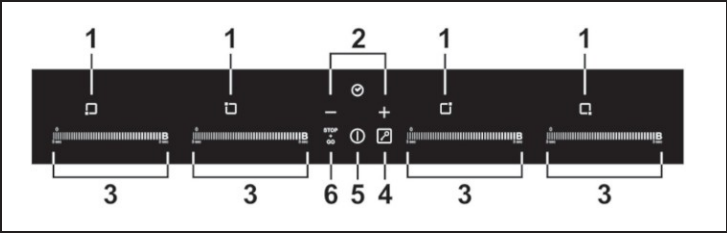


OPIS URZĄDZENIA



1	pole grzejne 2000 W, max. 2600 W	5	wolna strefa, 2500 W max. 2800 W
2	pole grzejne 1500 W, max. 2000 W	6	szklana płyta
3	pole grzejne 1500 W, max. 1800 W	7	panel sterowania
4	pole grzejne 2500 W, max. 3500 W		

PANEL STEROWANIA



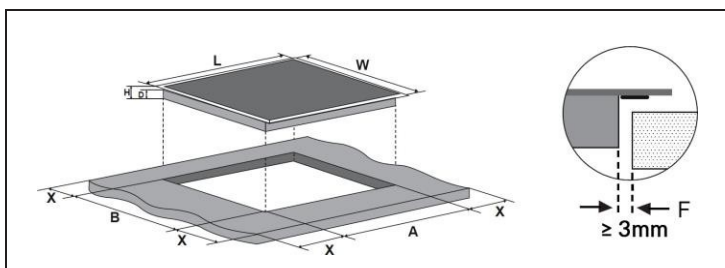
1	Wskaźnik pól grzejnych	5	Przycisk ON/OFF
2	Przycisk timera	6	Funkcja Stop and Go
3	Poziom zasilania/Funkcja utrzymywania ciepła/Szybkie podniesienie mocy grzania	7	Funkcje Flex/BBQ
4	Blokada przycisków		

INSTALACJA

Dobór akcesoriów montażowych

Wyciąć otwór w blacie zgodnie z wymiarami podanymi na obrazku. W celu instalacji i eksploatacji urządzenia należy zostawić co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni wokół otworu. Grubość blatu powinna wynosić co najmniej 30 mm. Należy wybrać odporny na ciepło i izolowany blat (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie mogą być używane jako materiały blatu, chyba że są impregnowane), aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty. Jak pokazano poniżej.

Wskazówka: Bezpieczna odległość między stronami płyty indukcyjnej i wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.

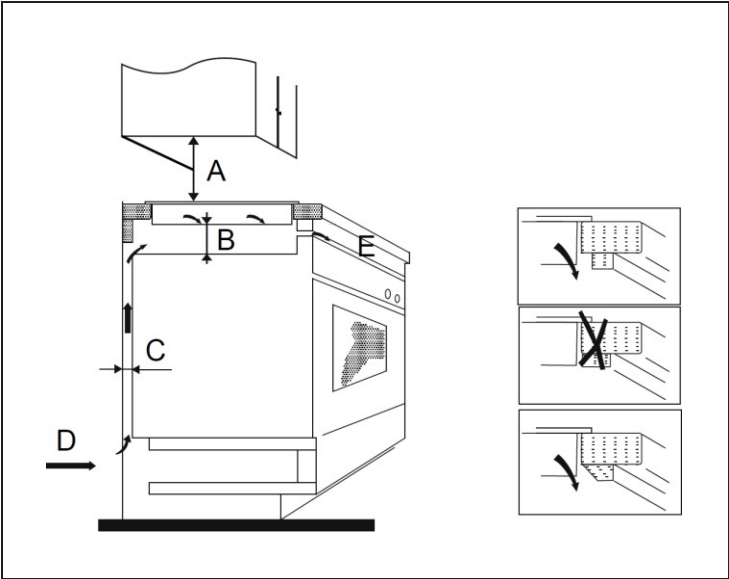


Wskazówka: Wymiary w tabeli są podane w „mm”.

L	W	H	D	A	B	X	F
770	520	60	56	740	490	min. 50	min. 3

W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta jest dobrze wentylowana, wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie.

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



Wskazówka: Wymiary w tabeli są podane w „mm”.

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

Przed instalacją płyty indukcyjnej

Należy upewnić się, że:

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i pozioma, żadne elementy konstrukcyjne nie są sprzeczne z wymaganiami dot. umieszczenia urządzenia.
- Błat jest wykonany z izolującego materiału odpornego na wysokie temperatury.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.
- Odpowiedni izolowany przełącznik jest wbudowany w sieć zasilającą, co zapewnia całkowite odłączenie od sieci oraz jest zainstalowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami i normami.
- Izolowany wyłącznik automatyczny o odległości styków co najmniej 3 mm musi mieć zatwierdzoną konstrukcję (lub we wszystkich aktywnych przewodach, jeśli pozwalają na to lokalne przepisy).
- Wyłącznik automatyczny jest łatwo dostępny dla użytkownika płyty indukcyjnej.
- W razie jakichkolwiek wątpliwości należy skontaktować się z lokalnym wydziałem budownictwa.
- Na ścianach otaczających płytę powinny znajdować się odporne na ciepło i łatwe do czyszczenia materiały (np. płytki ceramiczne).

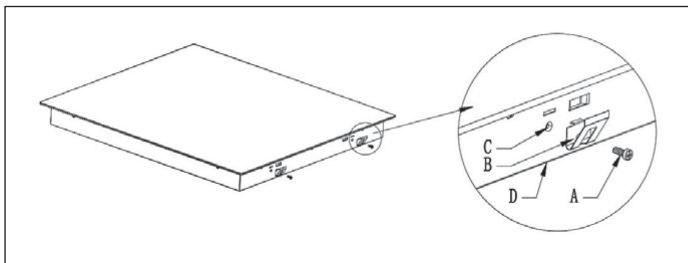
Po instalacji płyty indukcyjnej

Należy upewnić się, że:

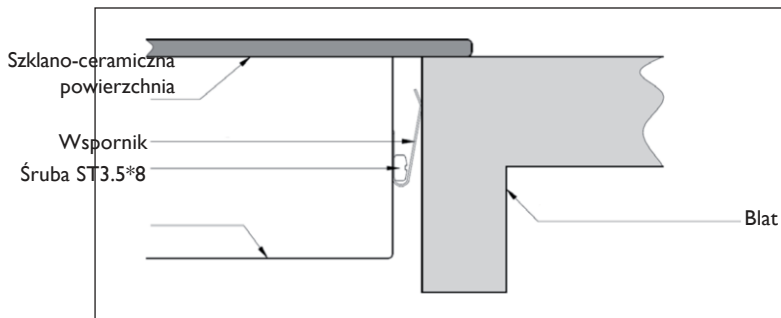
- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest dopływ świeżego powietrza od spodu urządzenia, co umożliwia wymianę powietrza.
- Jeśli płyta jest instalowana nad szufladami lub nad szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest bariera ochronna.
- Wyłącznik automatyczny jest łatwo dostępny dla użytkownika płyty indukcyjnej.

Instalacja

1. Urządzenie należy ustawić na stabilnej i gładkiej powierzchni (użyć opakowania). Należy uważać na elementy sterujące wystające z płyty.
2. Przymocuj płytę do blatu za pomocą śrub na czterech wspornikach umieszczonych od spodu płyty (patrz rysunek).
3. Wsporniki należy dopasować do grubości blatu.



A	B	C	D
Śruby	Wspornik	Otwór na śrubę	Spodnia osłona



Uwagi



UWAGA: Niebezpieczeństwo obrażeń! Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowanych pracowników lub techników. Nigdy nie próbuj samodzielnie instalować urządzenia.

- Płyty nie wolno instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do prania, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę urządzenia.
- Płyta musi być zainstalowana w taki sposób, aby promieniowanie ciepłe nie było blokowane, co zapewni wzrost wydajności urządzenia.
- Ściany i szafki, które znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie płyty lub nad nią, powinny być odporne na ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, płyta i klej muszą być odporne na ciepło.
- Nie wolno używać myjki parowej

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci elektrycznej



UWAGA
Niebezpieczeństwo obrażeń! Płyta ta może być podłączona do sieci elektrycznej tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem płyty indukcyjnej do zasilania należy upewnić się, że:

- system okablowania w domu jest odpowiedni do wydajności wymaganej przez płytę indukcyjną.
- napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
- kable i przewody mogą wytrzymać obciążenie wskazane na tabliczce urządzenia.

Do podłączenia urządzenia do zasilania nie należy używać adapterów, reduktorów ani gniazd wielokrotnych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie urządzenia lub pożar. Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części urządzenia; należy go umieścić tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.

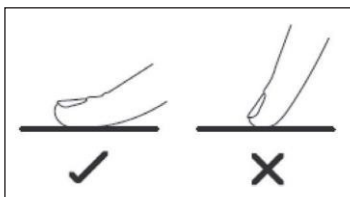
Uwaga: Należy skonsultować się z elektrykiem, aby upewnić się, że sieć elektryczna w domu jest odpowiednia dla urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony i wymaga wymiany, należy skontaktować się z producentem lub obsługą klienta, aby uniknąć uszkodzenia mienia i/lub obrażeń ciała.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik o odległości styków co najmniej 3 mm.
- Technik musi sprawdzić bezpieczeństwo połączenia elektrycznego i upewnić się, że spełnia ono wszystkie normy dot. bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód musi regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez uprawnionego elektryka.

EKSPLLOATACJA

Przyciski dotykowe

- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać. Do sterowania urządzeniem należy używać opuszki palca, a nie jego czubka.

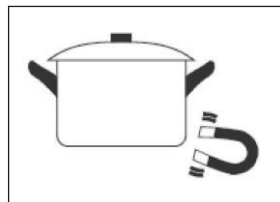


- Za każdym razem, gdy urządzenie wykryje dotyk, słychać sygnał dźwiękowy.
- Należy upewnić się, że panel sterowania jest zawsze czysty, suchy i że nie ma nim żadnych przedmiotów (naczynia lub szmatka), które mogłyby go zakryć. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę panelu sterowania.

Dobór odpowiednich naczyń kuchennych

Wskazówka: Należy używać wyłącznie naczyń z dnem przeznaczonym do gotowania indukcyjnego. Symbol indukcji znajduje się na opakowaniu lub na dnie naczynia.

Czy naczynia są odpowiednie do gotowania indukcyjnego można sprawdzić, wykonując test za pomocą magnesu. Należy przyłożyć magnes w kierunku dna naczynia. Jeśli zostanie on przyciągnięty, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.



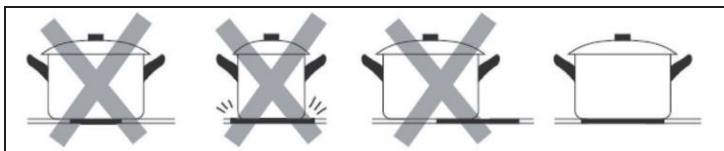
Jeżeli nie masz magnesu:

1. Należy wlać trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
2. Jeśli wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.

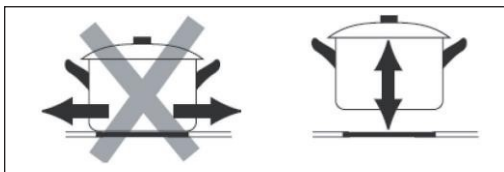
Naczynia kuchenne wykonane z następujących materiałów nie nadają się do indukcji: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez dna magnetycznego, szkło, drewno, porcelana, ceramika i kamionka. Nie używaj naczyń kuchennych z rozciętymi krawędziami lub zaokrąglonym dnem.



Należy upewnić się, że dno naczynia jest gładkie, pasuje do płyty i ma ten sam rozmiar co pole grzejne. Należy używać naczyń, których średnica odpowiada wymiarom wybranego pola grzejnego. Maksymalną wydajność można osiągnąć, używając patelni lub garnka nieco szerszego niż grafika na płycie. W przypadku mniejszego garnka efektywność może być niższa. Naczynia o średnicy mniejszej niż 140 mm nie muszą zostać wykryte przez płytę indukcyjną. Garnek należy zawsze umieszczać na środku pola grzewczego.



Patelnie i garnki należy zawsze podnosić - nie ciągnąć ich, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię płyty grzejnej.



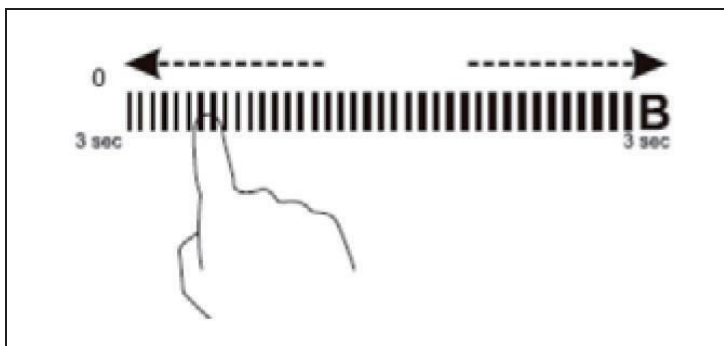
Wymiary naczyń

Pola grzejne są automatycznie dostosowywane do średnicy naczynia. Dno naczynia jednak musi mieć minimalną średnicę odpowiednią dla wybranego pola grzejnego. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić naczynie w środku pola grzejnego.

Pole grzejne (mm)	Podstawowa średnica naczyń do indukcji
	Minimum (mm)
160	100
280	180
Wolna strefa	200

Gotowanie

Dotknij przycisku ON/OFF. Następnie urządzenie wyda jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie wyświetlacze pokazują „-” lub „--”, wskazując, że urządzenie weszło w tryb czuwania.	
Umieść odpowiednią patelnię lub garnek na wybranym polu grzejnym. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.	



Dostosuj poziom mocy, dotykając przycisków „-” i „+”, przesunij suwak „-” lub po prostu dotknij dowolnego punktu „-”.

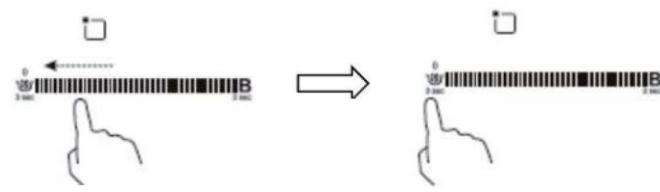
- Jeśli nie ustawisz stopnia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. W takim przypadku należy zacząć od nowa od kroku 1.
- Stopień mocy grzania możesz zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.
- Jeśli przesuniesz palec wzdłuż „-”, moc grzania zmieni się z stopnia 1 na stopień 9.

Jeśli na wyświetlaczu miga naprzemiennie stopień mocy grzania i $\geq \leq$, należy sprawdzić:

- naczynie nie zostało ustawione na właściwym polu grzejnym.
- że używany garnek nie nadaje się do indukcji lub
- czy naczynie nie jest za małe lub nieprawidłowo umieszczone na polu grzejnym.

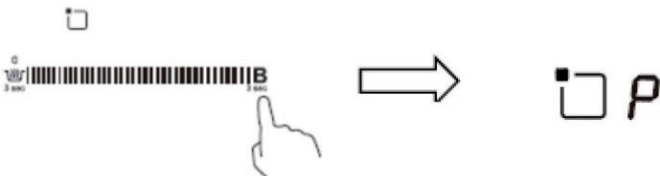
Jeśli na polu grzejnym nie ma odpowiedniego naczynia, nie będzie się ono nagrzewać. Wyświetlacz automatycznie wyłączy się po 1 minucie, jeśli na polu grzejnym nie ma odpowiedniego naczynia.

Po zakończeniu gotowania

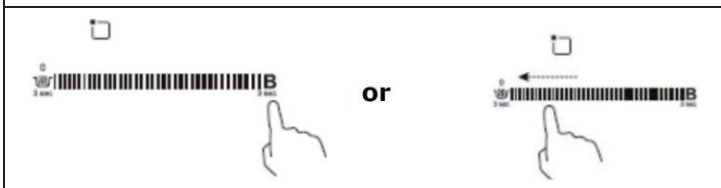
	
Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, które chcesz wyłączyć.	
Upewnij się, że na wyświetlaczu pojawi się „0”, a następnie „H”. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ., aby wyłączyć płytę indukcyjną.	
	
Kontrolka „H” wskazuje, które pole grzejne jest gorące. Znika, gdy pole grzewcze ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używana jako funkcja oszczędzania energii - jeśli chcesz podgrzać więcej patelni, użyj płyty, która jest jeszcze gorąca.	

Funkcja Boost

Boost to funkcja, w której jedno pole grzejne w ciągu 1 sekundy przelacza się na 5 minut do wyższej mocy. Dzięki temu można zapewnić mocniejsze nagrzewanie i szybsze gotowanie.

	
Przytrzymaj przycisk „B” po prawej stronie suwaka przez 3 sekundy, na wyświetlaczu pojawi się „P”, wskazując na wzrost mocy grzania.	

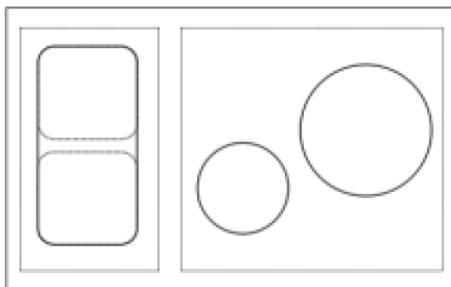
Funkcja Boost będzie włączona przez 5 minut, a następnie pole powróci do stopnia mocy ustawionego przed włączeniem funkcji Boost.



Jeśli chcesz wyłączyć funkcję Boost w ciągu tych 5 minut, należy dwa razy nacisnąć przycisk „B”. Pole grzejne powróci do stopnia mocy „9”. Albo dotknij przycisku „-”, pole grzejne powraca do stopnia mocy grzania, którego dotknąłeś.

Wskazówki dot. funkcji Boost

Trzy pola podzielono na dwie grupy. Jeśli używasz funkcji Boost w jednym polu, najpierw należy upewnić się, że drugie pole działa z mocą grzania 5 lub mniej. Jeśli wybierzesz jedno pole/jedną strefę i naciśniesz przycisk „Boost”, a drugie pole/druga strefa będzie działać powyżej stopnia mocy grzania 5, symbole „P” i „9” będą migać na wyświetlaczu wybranego pola/wybranej strefy, a moc grzania zostanie automatycznie ustawiona na stopień 9.



Grupa 1

Grupa 2

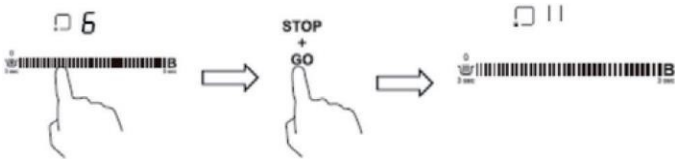
Funkcja utrzymywania ciepła (Keep warm)

Funkcja, w której jedno pole utrzymuje niższą moc grzania, aby utrzymać stabilną temperaturę.

	
Dotknij przycisku funkcji utrzymywania ciepła (Keep warm), a następnie przytrzymaj go przez 3 sekundy. Wskaźnik pola grzejnego pokazuje „A”, tzn. pole jest w trybie utrzymywania ciepła.	
Aby wyłączyć tę funkcję, przytrzymaj przycisk funkcji utrzymywania ciepła (Keep warm) przez 3 sekundy. Pole grzejne powraca do stopnia mocy grzania „0”.	

Funkcja Pauza (Stop + Go)

Funkcji pauzy można użyć w dowolnym momencie podczas gotowania. Umożliwia ona zatrzymanie i ponowne uruchomienie płyty indukcyjnej.

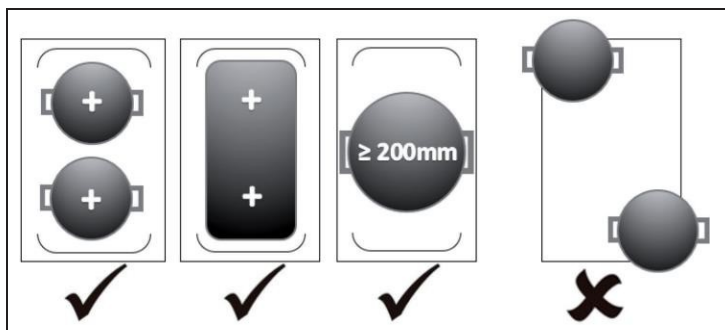
	
Upewnij się, że strefa grzejna jest włączona i pracuje. Wskazówka: Funkcji Stop + Go można używać tylko w polu, które jest włączone. Przytrzymaj przycisk Stop + Go na 1 sekundę, wskaźnik pola grzejnego pokaże „II”, co oznacza, że płyta jest zatrzymana.	



Wolna strefa gotowania

- Pola grzejne mogą być używane jako wolna strefa gotowania lub jako dwa niezależne pola grzejne, w zależności od potrzeb.
- Wolna strefa gotowania składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, którymi można sterować oddzielnie. Jeśli używasz wolnej strefy gotowania jako pojedynczej strefy gotowania, możesz przenieść garnek lub patelnię z jednej części strefy na drugą - poziom mocy grzania pozostaje taki sam, jak w części strefy, z której przeniesiono garnek lub patelnię. Część strefy bez naczyń jest automatycznie wyłączana.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego umieszczenia naczyń:



Wskazówka: Upewnij się, że naczynia znajdują się pośrodku jednej strefy gotowania/pola grzejnego. W przypadku owalnych, prostokątnych i przedłużonych naczyń należy upewnić się, że są one umieszczone na środku strefy gotowania/pola grzejnego, zakrywając na oba krzyżyki. Należy upewnić się, że naczynie przekrywa więcej niż 3/4 powierzchni strefy gotowania. Nie zaleca się umieszczania naczyń w środkowej części strefy.

Jako jedna duża strefa

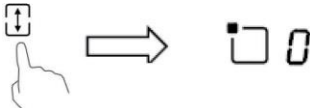
Aby aktywować obszar jako jedną dużą strefę, wystarczy nacisnąć poszczególne przyciski. Ustawianie stopnia mocy grzania działa tak samo, jak dla pojedynczych pól grzejnych.	
---	---

Jako dwie niezależne pola grzejne

Jeśli chcesz używać strefy gotowania jako dwóch różnych pól z różnymi ustawieniami mocy grzania, naciśnij ponownie przycisk, a pola powrócą do poprzednich ustawień.	
---	---

Funkcja Barbecue (BBQ)

Funkcja BBQ umożliwia utrzymanie stałej temperatury naczynia w trybie Flexizone.

	
Dotknij dowolnego przycisku do wyboru pola grzejnego lewej części płyty, a następnie dotknij i przytrzymaj przycisk Flexizone przez 3 sekundy, aby przejść do trybu BBQ; na wyświetlaczu pojawi się „b” i „q”.	
	
Aby wyłączyć tę funkcję, dotknij przycisku Flexizone, pole powróci do stopnia mocy grzania „0”; teraz można ustawić stopień mocy grzania.	

Blokada przycisków:

- Przyciski można zablokować, aby zapobiec ich niezamierzonemu dotknięciu (np. dzieci mogą przypadkowo włączyć pola grzejne).
- Gdy blokada przycisków jest aktywna, wszystkie przyciski są wyłączone z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ..

Blokada przycisków:

Dotknij przycisku blokady przycisków. Wyświetlacz pokazuje „Lo”.

Odblokowanie przycisków:

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków.
3. Teraz można ponownie korzystać z płyty indukcyjnej.

STOPNIE MOCY GRZANIA

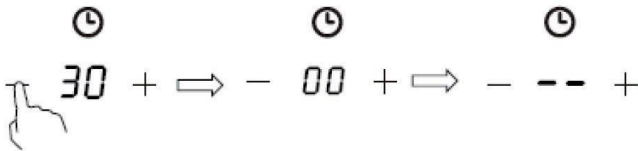
Moc grzania	Zastosowanie
1-2	• wolne rozgrzewanie mniejszej ilości składników • roztopianie czekolady, masła i żywności, która łatwo się pali • wolne gotowanie • wolne rozgrzewanie
3-4	• podgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5-6	• naleśniki
7-8	• sauté • gotowanie makaronu
9	• smażenie • doprowadzenie zupy do punktu wrzenia • wrzątek

TIMER

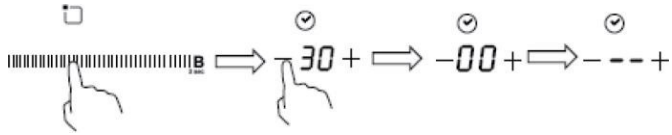
Z timera można korzystać na dwa różne sposoby:

1. Minutnik: W tym trybie urządzenie nie wyłączy żadnego pola grzejnego po upływie ustawionego czasu.
2. Timer: Można ustawić wyłączenie jednego lub więcej pól grzejnych.

Użycie timera bez wyłączenia pola grzejnego (minutnik)

Należy się upewnić, że płyta jest włączona. Uwaga: z funkcji minutnika można korzystać, nawet jeśli nie wybierzesz pola grzejnego.	
Dotknij przycisku „-” lub „+”, kontrolka zacznie migać, a na wyświetlaczu timera pojawi się „00”. Ustaw czas, dotykając „-” lub „+”.	
Dotknij przycisku „-” lub „+”, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 1 minutę. Przytrzymaj przycisk „-” lub „+”, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 10 minut. Jeśli ustawiony czas przekracza 99 minut, timer automatycznie powraca do 0 minut. Anuluj timer/minutnik, dotykając timera „-” i przesuwając w dół do „0”.	
	
Po ustawieniu czasu natychmiast rozpoczyna się odliczanie. Pozostały czas pojawi się na wyświetlaczu i kontrolka timera miga przez 5 sekund.	
Po upływie ustawionego czasu przez 30 sekund słyszeć sygnał dźwiękowy, kontrolka timera wyświetla „00”, a następnie „-”.	

Ustawienie timera do wyłączenia jednego pola grzejnego (timer)

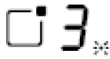
	
Dotknij odpowiedniego przycisku pola grzejnego na panelu sterowania, dla którego chcesz ustawić timer. Dotknij przycisku „-” lub „+”, kontrolka zacznie migać, a na wyświetlaczu timera pojawi się „30”.	
Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+”. Dotknij przycisku „-” lub „+”, aby zwiększyć lub zmniejszyć o 1 minutę. Przytrzymaj przycisk „-” lub „+”, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 10 minut. Jeśli ustawiony czas przekracza 99 minut, timer automatycznie powraca do 0 minut.	
	
Aby anulować timer, dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, a następnie dotknij przycisku „-” lub „+”, aby ustawić 0, timer zostanie anulowany. Na wyświetlaczu pojawi się „00”, a następnie „-”.	
Po ustawieniu czasu natychmiast rozpoczyna się odliczanie. Pozostały czas pojawi się na wyświetlaczu i kontrolka timera miga przez 5 sekund.	
Obok kontrolki stopnia mocy grzania zapala się czerwona kropka, która wskazuje, że wybrano to pole. Po upływie ustawionego czasu gotowania odpowiednie pole grzejne automatycznie wyłącza się i wyświetla „H”.	

Wskazówka: Inne pola grzejne pozostaną włączone, jeśli zostały włączone wcześniej.

Ustawienie timera do wyłączenia więcej niż jednego pola grzejnego (timer)

Jeśli tę funkcję wykorzystuje więcej niż jedno pole grzejne, na wyświetlaczu timera wyświetlany jest najkrótszy czas.

Przykład: Pole grzejne 2 jest ustawione na 3 minuty, pole grzejne 3 jest ustawione na 6 minut, wskaźnik pokazuje [3].

	Ustawiony na 6	
	Ustawiony na 3	

Wskazówka: Migająca czerwona kropka obok wskaźnika stopnia mocy grzania oznacza, że wskaźnik timera pokazuje czas pola grzejnego. Aby sprawdzić pozostały czas innego pola grzejnego, dotknij przycisku wyboru pola grzejnego. Wyświetlacz pokaże ustawiony czas.

Po upływie ustawionego czasu odpowiednie pole grzejne automatycznie wyłącza się i na wyświetlaczu włącza się „H”. Aby zmienić czas po ustawieniu timera, należy ponownie wrócić do kroku 1.

Czas pracy (godziny)

Kolejną funkcją bezpieczeństwa płyty jest automatyczne wyłączanie. Urządzenie automatycznie wyłącza się, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzejne. Domyślne czasy wyłączenia są wymienione w tabeli:

Moc grzania	Funkcja utrzymywania ciepła	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas pracy (godziny)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu naczynia urządzenie automatycznie przestaje grzać i wyłącza się po 2 minutach.

WSKAZÓWKI DOT. GOTOWANIA



UWAGA:

Podczas smażenia należy zachować ostrożność, ponieważ olej i tłuszcz szybko się nagzewają, szczególnie podczas korzystania z funkcji Booster. W skrajnie wysokich temperaturach oleje i tłuszcze mogą ulec samozapaleniu.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Jak tylko żywność zacznie wrzeć, należy obniżyć temperaturę.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię, utrzymując ciepło.
- Należy zminimalizować ilość płynu lub tłuszczu w naczyniach, aby skrócić czas gotowania.
- Gotowanie należy rozpocząć na wysokim poziomie, a następnie go obniżyć, gdy żywność się nagzewa.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu polega na utrzymywaniu potrawy poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, czyli w temperaturze, w której dopiero zaczynają się tworzyć bąbelki. To klucz do pysznych zup i delikatnych sautė, ponieważ aromat rozwija się bez rozgotowania jedzenia.
- Poniżej temperatury wrzenia należy gotować również sosy zagęszczone jajkami i mąką.
- Niektóre przepisy, w których woda jest wchłaniana, np. gotowanie ryżu, mogą wymagać ustawienia temperatury wyższej niż najniższe ustawienie, aby żywność ugotowała się prawidłowo w zalecanym czasie.

Idealny stek

Aby przygotować soczyste steki:

1. Przed gotowaniem należy wyjąć mięso z lodówki na około 20 minut, aby nabrało temperatury pokojowej.
2. Rozgrzać patelnię z grubym dnem.
3. Posmarować obie strony steku olejem. Wlać niewielką ilość oleju na dobrze rozgrzaną patelnię, a następnie na niej umieścić mięso.
4. Stek obrócić tylko raz podczas wypieki. Dokładny czas gotowania zależy od grubości steku i stopnia jego wysmażenia. Czas może się wahać od ok. 2 do 8 minut na stronę. Nacisnąć stek, aby zobaczyć, jak jest wysmażony - im jest twardszy, tym bardziej jest wysmażony.
5. Przed podaniem odstawić stek na ciepły talerz na kilka minut.

Szybkie gotowanie i smażenie

1. Wybrać płaski wok lub dużą patelnię do gotowania indukcyjnego.
2. Przygotować wszystkie składniki i naczynia. Smażenie powinno być szybkie. W przypadku gotowania dużych ilości, należy gotować jedzenie w kilku mniejszych porcjach.
3. Krótco rozgrzać patelnię i dodać dwie łyżki oleju.
4. Najpierw należy przygotować mięso, odstawić je i utrzymywać ciepłe.
5. Następnie przygotować warzywa. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, ustawić pole grzejne na niższym poziomie, włożyć mięso z powrotem na patelnię i dodać sos.
6. Delikatnie mieszać składniki, aby upewnić się, że są równomiernie smażone.
7. Natychmiast podać.

Wskazówka: Jeśli umieścisz na płycie patelnię niewłaściwego rozmiaru, niemagnetyczną patelnię (np. aluminiową) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), po 1 minucie płyta automatycznie przełączy się w tryb czuwania. Wentylator będzie pracować przez kolejną 1 minutę.

STOPNIE MOCY GRZANIA

Moc grzania	Zastosowanie
1-2	• wolne rozgrzewanie mniejszej ilości składników • roztapianie czekolady, masła i żywności, która łatwo się pali • wolne gotowanie • wolne rozgrzewanie
3-4	• podgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5-6	• naleśniki
7-8	• sauté • gotowanie makaronu
9	• smażenie • doprowadzenie zupy do punktu wrzenia • wrzątek

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wskazówka: Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania i upewnić się, że części urządzenia nie są gorące.

Co?	Jak?	Ważne!
Codziennie czyszczenie płyty ceramicznej (odciski, palców, odciski i plamy spowodowane przelaniem, potrawami i płynami, które nie są słodkie).	1 Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. 2 Środek do czyszczenia płyt indukcyjnych należy nakładać, gdy płyta jest jeszcze ciepła, ale nie gorąca. 3 Następnie wytrzeć wilgotną szmatką i wysuszyć suchym ręcznikiem kuchennym. 4 Podłączyć płytę indukcyjną do sieci elektrycznej.	– Gdy płyta jest wyłączona, kontrolka „Gorąca powierzchnia” gaśnie, chociaż pole grzejne może być nadal gorące! Należy uważać, aby się nie poparzyć! – Nie należy używać ostrych przedmiotów, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię płyty. Należy sprawdzić opakowanie, aby upewnić się, że środek czyszczący nadaje się do czyszczenia płyt indukcyjnych. – Nigdy nie należy pozostawiać resztek detergentu na płycie, w przeciwnym razie pozostaną na niej plamy.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenia nie można włączyć.	Brak zasilania.	Należy się upewnić, że płyta jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli problem nadal występuje, skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Patrz rozdział „Eksplotacja płyty indukcyjnej”.
Przyciski dotykowe są trudne w obsłudze.	Na przyciskach lub po ich dotknięciu opuszkami palców może występować niewielka warstwa wody.	Upewnij się, że obszar panelu sterowania jest suchy i dotykaj przycisków suchą opuszką palca.
Szklana powierzchnia jest porysowana.	Ostre krawędzie naczyń kuchennych. Używasz naczyń z nierówną podstawą, nieodpowiednich druciaków lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Patrz rozdział „Dobór odpowiednich naczyń kuchennych”.
Niektóre patelnie powodują pęknięcia i inne odgłosy.	Może to wynikać z właściwości naczyń kuchennych (warstwy różnych metali różnie wibrują).	Jest to normalne i nie oznacza to żadnego błędu.
Płyta indukcyjna brzęczy, gdy ustawiony jest wysoki poziom mocy grzania.	Wynika to z technologii indukcyjnej.	Jest to normalne, ale hałas powinien zniknąć lub całkowicie zaniknąć po obniżeniu stopnia mocy grzania.
Hałas wentylatora pochodzący z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę zapobiega przegrzaniu elektroniki. Może dalej działać nawet po wyłączeniu płyty.	Jest to normalne i nie jest wymagane żadne działanie. Nie odłączaj płyty od zasilania podczas pracy wentylatora.
Naczynia nie są gorące, a na wyświetlaczu pojawia się .	1. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. 2. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest ono za małe dla wybranego pola grzejnego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane.	Używaj naczyń kuchennych, które nadają się do indukcji. Patrz część „Dobór odpowiednich naczyń kuchennych”. Wyśrodkuj naczynie i upewnij się, że jego dno odpowiada wielkości pola grzejnego.
Płyta indukcyjna lub pole grzejne nieoczekiwanie wyłączyła się, rozlega się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawia się kod błędu (zwykle jedna lub dwie cyfry na wyświetlaczu timera).	Usterka techniczna.	Zanotuj litery i cyfry błędów, odłącz urządzenie od zasilania i skonsultuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Płyta jest wyposażona we własną funkcję diagnostyczną. W tym teście technik może sprawdzić działanie kilku elementów bez wyjmowania płyty z blatu.

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
F3/F4	Usterka czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z dostawcą.
F9/FA	Problem czujnika temperatury IGBT.	Skontaktuj się z dostawcą.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Włącz urządzenie, gdy napięcie jest normalne.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z dostawcą.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT.	Ponownie włącz urządzenie po ostygnięciu płyty.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA



Zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE to oznakowanie na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że urządzenia nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi. Zgodnie z dyrektywą urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z niewłaściwej utylizacji urządzenia. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

KLARSTEIN NIETSRAT
SRAT KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRAT
SRAT KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRAT
SRAT KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRAT