

MAGNICHEF 4 / 4 FLEX

Płyta indukcyjna

10041380 10041381



COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy z powodu zakupu tego urządzenia. Prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższymi instrukcjami i przestrzeganie ich, aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwym użytkowaniem. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



ZAWARTOŚĆ

Dane Techniczne	4
Instrukcje Bezpieczeństwa	4
Uwagi dotyczące eksploatacji i konserwacji	6
Funkcjonalność	7
Instalacja	8
Wybór właściwych naczyń kuchennych	10
Przegląd urządzenia i panel sterowania	11
Sterowanie dotykowe	15
Obsługa	15
Wskazania ostrzegawcze	19
Wskazówki dotyczące gotowania	19
Ustawianie mocy grzewczej	20
Czyszczenie i pielęgnacja	21
Rozwiązywanie problemów	21
Uwagi dotyczące utylizacji	26
Producent	26

DANE TECHNICZNE

Numer artykułu	10041380, 10041381
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Strefy gotowania (liczba)	4 strefy
Moc (maks.)	7000 W
Wymiary (L x W w mm)	580 x 510
Wymiary montażowe (wartości w mm)	560 x 480

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Ryzyko porażenia prądem

- Przed rozpoczęciem prac serwisowych lub naprawczych należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- Podłączenie do uziemionego gniazdka elektrycznego jest wymagane i obowiązkowe.
- Zmiany w podłączeniu do zasilania mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.



UWAGA: Niebezpieczeństwo obrażeń! Krawędzie płyty grzewczej są ostre. Zachowaj ostrożność, w przeciwnym razie możesz się skaleczyć.

Ogólne Instrukcje Bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.
- Na płycie grzewczej nigdy nie należy umieszczać łatwo palnych materiałów lub produktów.
- Należy przekazać te informacje osobie instalującej urządzenie, ponieważ może to zmniejszyć koszty instalacji.
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapobiec uszkodzeniu mienia i obrażeniom ciała.
- Urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik automatyczny umożliwiający całkowite odłączenie źródła zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie wszystkich gwarancji i roszczeń tytułu rękojmi.

- Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby niepełnosprawne umysłowo, sensorycznie i fizycznie mogą korzystać z urządzenia tylko wtedy, gdy zostały wcześniej szczegółowo poinformowane o jego funkcjach i środkach ostrożności przez odpowiedzialnego za nie opiekuna i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwacja płyty grzewczej nie powinny być nigdy wykonywane przez dzieci.
- Jeśli kabel sieciowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwis klienta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć uszkodzenia mienia i/lub obrażeń ciała.
- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, jeśli powierzchnia (powierzchnia płyty grzewczej wykonana z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, który chroni części pod napięciem) jest pęknięta.
- Nie należy umieszczać na płycie grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokryvky garnków, ponieważ mogą się tam bardzo nagrzać.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie nie może być używane w połączeniu z zewnętrznym zegarem sterującym ani z oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania musi być nadzorowany.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas gotowania, ponieważ gotowanie, zwłaszcza z użyciem oleju lub tłuszczu, może być niebezpieczne i spowodować wybuch pożaru. Nigdy nie próbuj gasić pożaru tłuszczu wodą! Zamiast tego należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień kocem gaśniczym lub pokrywką od garnka.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko pożaru! Na płycie indukcyjnej nie należy umieszczać żadnych przedmiotów poza garnkami i patelniami.

UWAGI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI I KONSERWACJI

Ryzyko porażenia prądem

- Nigdy nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej powierzchni do gotowania. Jeśli powierzchnia do gotowania pęknie lub złamie się, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji należy wyłączyć płytę indukcyjną i odłączyć ją od zasilania.
- Nieprzestrzeżenie tej instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Zagrożenia dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skontaktować się ze swoim lekarzem lub producentem implantów przed użyciem urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie zostaną dotknięte przez pole elektromagnetyczne płyty grzejnej.
- Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.



UWAGA: Ryzyko poparzenia! Podczas użytkowania części urządzenia dostępne dla użytkownika nagrzewają się do tak wysokiej temperatury, że mogą spowodować oparzenia. Upewnić się, że ciało, ubranie i wszelkie materiały inne niż naczynia do gotowania nie dotykają płyty grzejnej do czasu jej całkowitego ostygnięcia.

- Nie dopuszczaj dzieci do płyty indukcyjnej.
- Uchwyty garnków mogą się nagrzewać podczas użytkowania do tak wysokiej temperatury, że nie należy ich dotykać. Upewnij się, że uchwyty garnków nie znajdują się bezpośrednio nad płytami grzewczymi, które są włączone. Upewnij się, że uchwyty garnków są niedostępne dla dzieci.
- Nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować oparzenia i poparzenia.



OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo obrażeń! Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest widoczne na stronie zaraz po zdjęciu osłony zabezpieczającej. Należy zachować szczególną ostrożność podczas stosowania. Skrobaczkę do płyt kuchennych należy zawsze przechowywać z założoną osłoną bezpieczeństwa, w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować oparzenia i poparzenia.

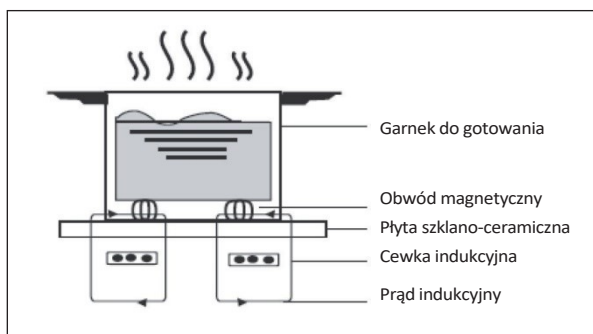
Ogólne Instrukcje Bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane. Nadmierne gotowanie może powodować powstawanie dymu, a rozpryski tłuszczu mogą się zapalić.
- Na urządzeniu nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie zostawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych.
- Nie umieszczaj ani 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 rozgrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania wyłącz płyty grzewcze i powierzchnię do gotowania w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi (np. za pomocą panelu dotykowego). Nie należy polegać na tym, że funkcja wykrywania garnków wyłączy urządzenie po ich wyjęciu.

- Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem, siadać na nim, stawać na nim ani wspinać się na nie. W trosce o dzieci nie należy przechowywać żadnych przedmiotów w szafkach nad urządzeniem. Dzieci, które potajemnie wspinają się na urządzenie, mogą doznać poważnych obrażeń w wyniku spadających przedmiotów.
- Dzieci lub osoby o ograniczonej sprawności umysłowej powinny zostać poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę za nieodpowiedzialną, aby mieć pewność, że mogą korzystać z urządzenia bez narażania siebie lub innych na niebezpieczeństwo.
- Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi. Wszystkie inne prace naprawcze i konserwacyjne powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nie należy upuszczać ani stawiać ciężkich przedmiotów na płycie kuchennej.
- Nie należy stawiać na powierzchni do gotowania.
- Nie należy używać garnków o ostrych krawędziach ani przeciągać ich po szklanej powierzchni, ponieważ może to spowodować jej zarysowanie.
- Do czyszczenia powierzchni nie należy używać metalowych szczotek ani innych agresywnych środków czyszczących, gdyż może to spowodować jej zarysowanie.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie w gospodarstwach domowych i podobnych środowiskach, takich jak kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, w gospodarstwach rolnych, przez gości w hotelach, motelach i pensjonatach.
- Podczas użytkowania nie wolno dotykać płyt grzewczych gołymi rękami.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia.

FUNKcjONALNOŚĆ

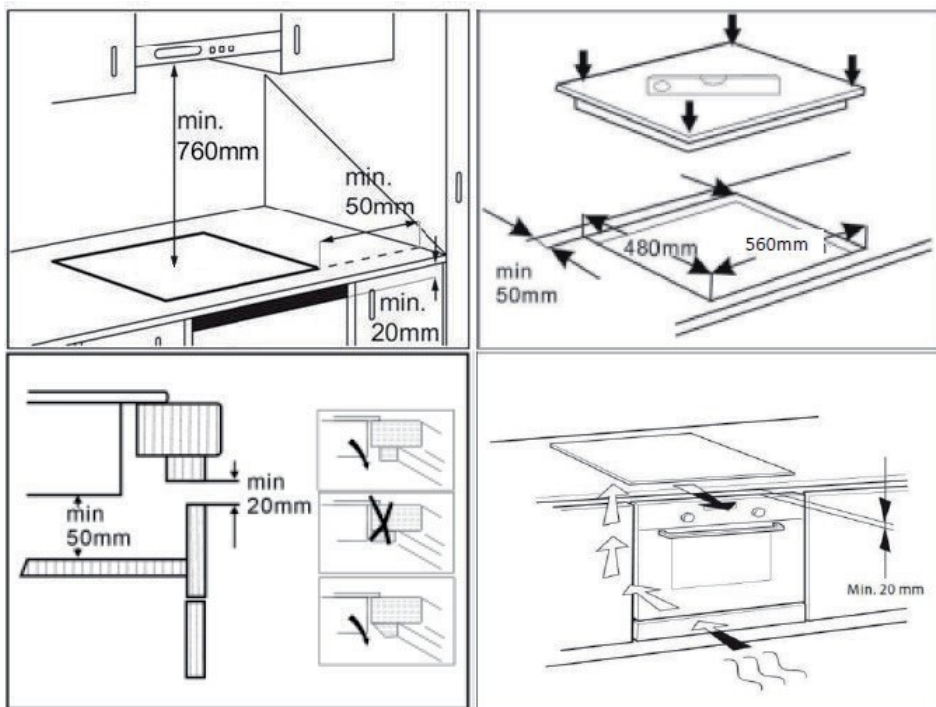
Gotowanie indukcyjne to zaawansowana, wydajna i niedroga technologia gotowania. Działa on w oparciu o wibracje elektromagnetyczne i przekazuje ciepło bezpośrednio do garnka, zamiast ogrzewać go pośrednio przez szklaną powierzchnię. Sztko nagrzewa się tylko dlatego, że podgrzewa je garnek.



INSTALACJA

Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie uległo ono uszkodzeniu podczas transportu. W razie problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub działem obsługi klienta.

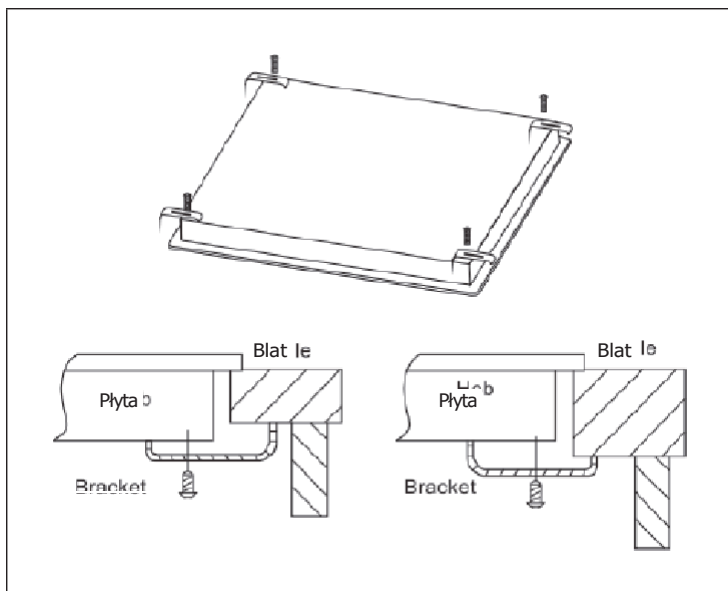
Wymiary montażowe i instalacyjne można odczytać z poniższych ilustracji:



- Odległość między dolną częścią urządzenia a ścianą działową musi wynosić co najmniej 50 mm (patrz rysunek).
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, należy ściśle przestrzegać minimalnych odstępów zapewniających odpowiednią wentylację (co najmniej 20 mm).
- Instalując piekarnik podblatowy, należy upewnić się, że jest on wyposażony w system chłodzenia.
- Aby uniknąć kontaktu układów elektronicznych z parą wodną lub wilgocią i ich potencjalnego uszkodzenia, nie należy instalować płyty grzewczej nad zmywarką do naczyń lub pralką.

Montaż uchwyty

1. Umieść urządzenie na stabilnej, gładkiej powierzchni (można użyć opakowania). Nie należy wywierać nacisku na wystające elementy sterujące.
2. Po zakończeniu instalacji przymocuj płytę grzewczą do blatu kuchennego za pomocą śrub i czterech uchwytyw znajdujących się na spodzie płyty (patrz rysunek).
3. Dopasuj położenie uchwytyw do grubości blatu roboczego.



Podłączenie elektryczne

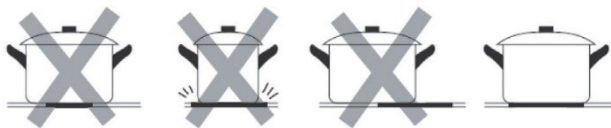
- Odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel, który zna obowiązujące przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji.
- Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia ciała, szkody wyrządzone zwierzętom lub szkody materialne wynikające z nieprzestrzegania przepisów zawartych w niniejszym rozdziale.
- Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić zdjęcie płyty z blatukuchennego.
- Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w gospodarstwie domowym.

WYBÓR WŁAŚCIWYCH NACZYŃ KUCHENNYCH

Uwaga: Należy używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego. Należy szukać symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie garnka. Zawsze zdejmuj garnek z płyty indukcyjnej. Nie należy ciągnąć za garnek, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.



Nie nadają się naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznego spodu, szkło, drewno, porcelana, ceramika i garnki. Nie należy używać naczyń z ostrymi krawędziami lub zaokrąglonym dnem.



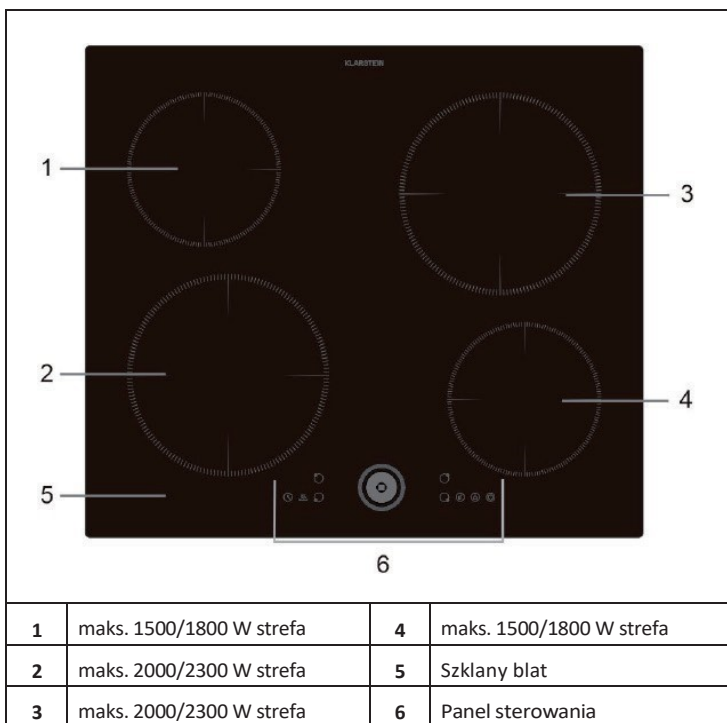
Upewnij się, że dno garnka jest wypoziomowane, leży płasko na szklanej powierzchni i jest tej samej wielkości co płyta grzewcza. Należy używać wyłącznie garnków, których średnica jest taka sama jak oznaczenie na płycie grzewczej. Jeśli użyjesz nieco większego garnka, energia będzie zużywana na najwyższym poziomie wydajności. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, wydajność może być niższa niż oczekiwana. Garnki o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną.

Aby sprawdzić użyteczność, można przeprowadzić test magnesu. Przesuń magnes w kierunku dna naczynia. Jeśli magnes jest do niego przyciągany, garnek nadaje się do indukcji.



PRZEGLĄD URZĄDZENIA I PANEL STEROWANIA

Magnichef 4 (numer artykułu 10041380)



Panel sterowania Magnichef 4 (numer artykułu 10041380)



Magnichef 4 Flex (numer artykułu 10041381)



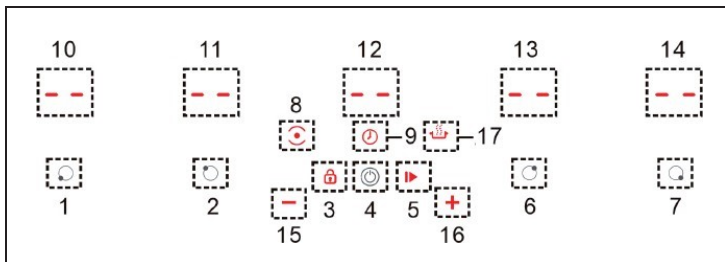
1	maks. 1500/1800 W strefa	5	maks. 1500/1800 W strefa
2	maks. 2500/2800 W strefa	6	Szklany blat
3	maks. 2000/2300 W strefa	7	Panel sterowania
4	maks. 2000/2300 W strefa		

Panel sterowania Magnichef 4 Flex (numer artykułu 10041381)

a) z magnetycznym sterowaniem obrotowym

1	Sterowanie dla lewej przedniej strefygotowania	9	Licznik czasu
2	Sterowanie dla lewej tylnej strefygotowania	10	Wskaźnik zasilania/blokady przycisków dla strefy gotowania z przodu po lewej stronie
3	Zamek z kluczem	11	Wskaźnik zasilania/blokady przycisków dla strefy gotowania z tyłu po lewej stronie
4	Włącznik/Wyłącznik	12	Wyświetlacz timera
5	Pauza	13	Wskaźnik zasilania/blokady przycisków dla strefy gotowania z tyłu po prawej stronie
6	Sterowanie dla prawej tylnej strefygotowania	14	Wskaźnik zasilania/blokady przycisków dla strefy gotowania z przodu po prawej stronie
7	Sterowanie dla prawej przedniej strefygotowania	15	Zachowaj ciepło
8	Sterowanie wolną strefą		

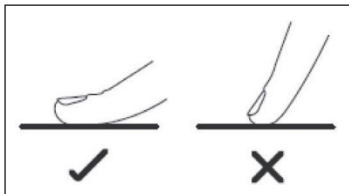
**Panel sterowania Magnichef 4 Flex (numer artykułu 10041381)
b) z magnetycznym sterowaniem obrotowym**



1	Wybór strefy gotowania dla przedniej lewej strefy gotowania	10	Wskaźnik zasilania/blokady przycisków dla strefy gotowania z przodu po lewej stronie
2	Wybór strefy gotowania dla tylnej lewej strefy gotowania	11	Wskaźnik zasilania/blokady przycisków dla strefy gotowania z tyłu po lewej stronie
3	Zamek z kluczem	12	Wyświetlacz timera
4	Włącznik/Wyłącznik	13	Wskaźnik zasilania/blokady przycisków dla strefy gotowania z tyłu po prawej stronie
5	Pauza	14	Wskaźnik zasilania/blokady przycisków dla strefy gotowania z przodu po prawej stronie
6	Wybór strefy gotowania dla tylnej lewej strefy gotowania	15	Zmniejszenie mocy/ Wyłącznik czasowy z przyciskiem "-".
7	Wybór strefy gotowania dla przedniej lewej strefy gotowania	16	Zwiększanie mocy/ Wyłącznik czasowy z przyciskiem "+".
8	Sterowanie wolną strefą	17	Zachowaj ciepło
9	Licznik czasu		

STEROWANIE DOTYKOWE

- Przyciski na panelu sterowania urządzenia reagują na dotyk. Nie jest więc konieczne wywieranie nacisku podczas dotykania.
- Do dotykania należy używać opuszki palca, a nie jego czubka.



- Za każdym razem, gdy urządzenie zarejestruje dotknięcie, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
- Należy upewnić się, że przyciski są zawsze czyste i suche oraz że nie są przykryte (np. przedmiotami lub tkaninami). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę klawiszy.

OBSŁUGA

Uwaga: Strefy gotowania nie mogą być włączone, jeśli garnki nie są odpowiedniej wielkości. Przed włączeniem płyty grzewczej umieścić patelnię na wybranej strefie gotowania. Nigdy nie należy stawiać gorących garnków lub patelni na powierzchni panelu sterowania płyty grzewczej. Może to prowadzić do uszkodzeń.


Należy używać wyłącznie garnków oznaczonych symbolem "SYSTEM INDUKCYJNY" (patrz ilustracja po prawej stronie).



Aby uniknąć trwałego uszkodzenia płyty szklano-ceramicznej, nie należy używać tych garnków:

- Garnki z dnem, które nie jest całkowicie płaskie,
- Metalowe garnki z emaliowaną podstawą.

Włączanie/wyłączanie

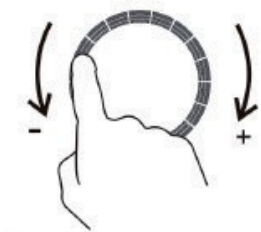
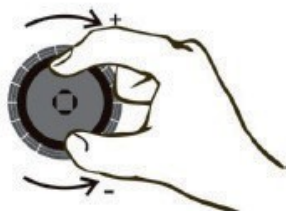
- Aby uruchomić płytę, należy włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka i nacisnąć  przycisk - wskaźniki stref gotowania zaświecą się.
- Jeśli w ciągu 60 sekund od włączenia nie zostanie wybrana żadna strefa gotowania, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.

Włączanie i ustawianie zasilania

1) Magnichef 4 pokrętło (numer artykułu 10041380)

- Po włączeniu płyty i umieszczeniu naczynia na odpowiedniej strefie gotowania należy dotknąć odpowiedniego przycisku, a wskaźnik w miejscu, które zostało dotknięte, zacznie migać.

- Każda strefa gotowania ma różny poziom mocy, które można ustawić za pomocą magnetycznego pokrętła lub okrągłego suwaka.
- Moc można regulować w zakresie od 0 do 15, obracając pokrętło lub używając palca.



- **Wyłączanie strefy gotowania:** Aby wyłączyć strefy gotowania, należy najpierw wybrać odpowiednią strefę gotowania, a następnie dokonać ustawienia za pomocą magnetycznego pokrętła sterującego lub okrągłego suwaka. Upewnij się, że na wyświetlaczu jest "0".

2) Magnichef 4 Flex pokrętło (numer artykułu 10041381)

a) z magnetycznym sterowaniem obrotowym



- Po włączeniu płyty grzewczej i umieszczeniu naczyń na wybranej strefie gotowania, przekręć odpowiednie pokrętło magnetyczne strefy gotowania, której chcesz użyć. Następnie obróć pokrętło regulacyjne, aby ustawić żadaną moc. Wyświetlacz miga.
- Obrócenie pokrętła w prawo powoduje zwiększenie mocy. Obrócenie pokrętła w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara powoduje zmniejszenie mocy. Moc podczas pracy można ustawić w następujący sposób: 0-15-b (moc maksymalna).
- Dotknij przycisku wyboru strefy gotowania dla strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć i obróć pokrętło w lewo. Upewnij się, że na wyświetlaczu jest "0".

b) bez magnetycznego sterowania obrotowego.







- Po włączeniu płyty grzewczej i umieszczeniu naczyń na wybranej strefie gotowania, dotknij odpowiedniego przycisku, a wskaźnik w miejscu, którego dotknąłeś będzie migał.
- Każda strefa gotowania ma różny poziom mocy, które można ustawić za pomocą **+** przycisku **orb**. Moc można ustawić w następujący sposób: 0-15-b (moc maksymalna).
- Wyłącz strefę gotowania: Dotknij wyboru strefy gotowania dla strefy gotowania, która ma zostać wyłączona, i wprowadź żądane ustawienia za pomocą przycisku **+** lub **-**. Upewnij się, że na wyświetlaczu jest "0". **+**

Zamek z kluczem

Funkcja ta blokuje elementy sterujące, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu płyty grzewczej.


- Aby włączyć blokadę przycisków, włącz płytę grzewczą i dotknij  przycisku, na wyświetlaczu zegara pojawi się komunikat "Lo". Panel sterowania jest teraz zablokowany.
- Aby wyłączyć blokadę klawiszy, naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy przycisk . Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zgaśnie wskaźnik "Lo". Płyta grzewcza jest ponownie aktywna.

Licznik czasu


- Za pomocą minutnika można ustawić maksymalny czas gotowania wynoszący 99 minut dla wszystkich stref gotowania.
- Wybierz strefę gotowania, która ma być używana z minutnikiem  i  dotknij przycisku minutnika . Na wyświetlaczu zegara w pozycji dotkniętej pojawia się "10", a "0" miga. Ustaw godzinę, obracając pokrętło magnesu lub dotykając  przycisku lub
- Ponownie dotknij przycisku timera , a na wyświetlaczu timera zacznie migać "1". Teraz można ustawić godzinę, obracając regulator magnetyczny lub dotykając przycisku. 
- Po kilku sekundach licznik zacznie odliczać czas.
- Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy i płyta włącza się automatycznie.
- Aby wyłączyć timer, należy nacisnąć przycisk timera  i ustawić czas gotowania na "00", obracając pokrętło magnetyczne lub dotykając okrągłego suwaka.

Funkcja boost


1) Magnichef 4 pokrętło (numer artykułu 10041380)

Dotknij odpowiedniego przycisku wyboru strefy gotowania i przycisku zwiększania mocy . Na wyświetlaczu strefy gotowania pojawia się symbol "b", a moc osiąga maksimum.

2) Magnichef 4 Flex pokrętło (numer artykułu 10041381)

Dotknij odpowiedniego przycisku wyboru strefy gotowania i przycisku zwiększania mocy . Na wyświetlaczu strefy gotowania pojawia się symbol "b", a moc osiąga maksimum.

Funkcja utrzymywania ciepła

Dotknij odpowiedniego przycisku wyboru strefy gotowania i przycisku zwiększania mocy . Na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się litera "c". Funkcja ta jest odpowiednia do podgrzewania i utrzymywania ciepła (ok. 55 ± 15 °C) przy użyciu 2 litrów wody.

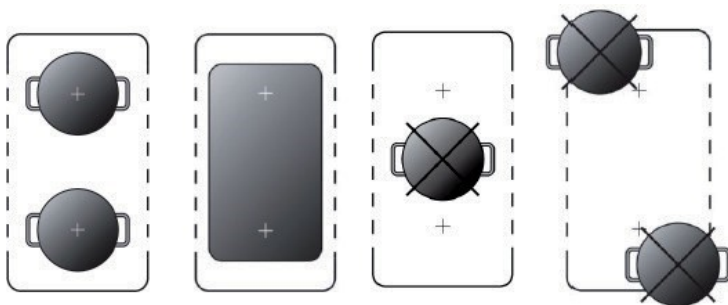
Wstrzymanie - tylko z płytą grzewczą Magnichef 4 Flex pokrętko (numer artykułu 10041381)

- Jeśli strefy gotowania są włączone, a użytkownik dotknie przycisku pauzy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol "P" i proces grzania zostanie przerwany.
- W tym momencie można używać tylko przycisku pauzy, przycisku włączania/wyłączania (☺) i przycisku (⏸) blokady przycisków.
- Jeśli ponownie dotkniesz przycisku pauzy, wyświetlone zostanie pierwotne ustawienie, a strefy gotowania będą nadal podgrzewane.

Elastyczny zakres stref gotowania

- W zależności od potrzeb obszar ten można wykorzystać jako jedną strefę gotowania lub jako dwie różne strefy gotowania.
- Obszar elastyczny składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, którymi można sterować oddzielnie. W przypadku pracy jako pojedyncza strefa, naczynia są przenoszone z jednej strefy do drugiej w ramach elastycznego zakresu, z zachowaniem poziomu mocy strefy, w której naczynie zostało pierwotnie umieszczone, oraz z automatycznym wyłączeniem części nieobjętej naczyniem.
- Ważne: Należy pamiętać, aby umieścić naczynie centralnie na indywidualnej strefie gotowania. W przypadku dużych garnków, patelni owalnych, prostokątnych i podłużnych należy upewnić się, że patelnie są umieszczone centralnie w strefie gotowania, tak aby obie strony były przykryte.

Przykłady dobrego i złego ustawienia garnków:



Automatyczne wyłączenie

Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli nie ustawiono czasu gotowania, zapomniano wyłączyć płytę lub płyta nie była w ogóle używana. Ustawione czasy pracy dla różnych poziomów mocy podano w poniższej tabeli:

Poziom mocy	C	1	2	3	4	5	6	7	8	9-15
Wstępnie ustawiony czas pracy (godzina)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

WSKAZÓWKI OSTRZEGAWCZE

Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzewcza jest wyposażona we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy gotowania. Ten wskaźnik ostrzega użytkownika, gdy strefy gotowania są jeszcze gorące. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat **H**, strefa gotowania jest jeszcze gorąca. Gdy świeci się wskaźnik ciepła resztkowego danej strefy gotowania, można ją wykorzystać np. do podgrzania potrawy lub roztopienia masła. Gdy strefa gotowania ostygnie, wskaźnik zgaśnie.

Wskaźnik nieprawidłowej lub brakującej doniczki

- Jeśli używasz patelni, która nie jest odpowiednia dla Twojej płyty indukcyjnej, nie została prawidłowo ustawiona lub nie ma odpowiednich wymiarów, na wyświetlaczu pojawi się komunikat **U**.
- Jeśli w ciągu 120 sekund nie zostanie wykryty żaden garnek, płyta się wyłączy.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA



OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru! Podczas smażenia w głębokim tłuszczu należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko. W bardzo wysokich temperaturach olej i smar mogą ulec samozapłonowi, co stanowi ogromne zagrożenie pożarowe.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Zmniejsz ogień, gdy potrawy zaczną się gotować.
- Użycie pokrywki do garnka skraca czas przygotowania i oszczędza energię, ponieważ zatrzymuje ciepło.
- Zmniejsz ilość wody lub tłuszczu, aby skrócić czas przygotowania.
- Rozpocznij proces gotowania na dużym ogniu i zmniejsz ogień, gdy tylko potrawa całkowicie się podgrzeje.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Podczas gotowania na wolnym ogniu zawartość garnka jest gotowana poniżej temperatury wrzenia, czyli około 85°C. Na powierzchni gotującego się płynu od czasu do czasu pojawiają się pęcherzyki powietrza. Gotowanie na wolnym ogniu jest kluczem do pysznych zup i delikatnych gulaszów, ponieważ pozwala rozwinąć smak bez rozgotowywania potrawy. Sosy na bazie jaj i mąki należy również przygotowywać poniżej temperatury wrzenia.
- Przygotowywanie ryżu metodą absorpcji może wymagać ustawienia wyższej mocy, aby zapewnić ugotowanie ryżu w zalecany czas.

Smażenie steku

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
2. Rozgrzej patelnię.
3. Natrzyj obie strony steku oliwą. Na rozgrzanej patelni włącz trochę oleju, a następnie ułóż na niej stek.
4. Podczas smażenia przewracaj stek tylko raz. Długość smażenia zależy od grubości steku i tego, jak dobrze ma być wysmażony. Czas ten może wynosić od 2 do 8 minut na stronę. Naciskaj na stek (np. widelcem lub łyżką kuchenną), aby sprawdzić, czy jest ugotowany w całości. Im bardziej jest twardy, tym bardziej jest ugotowany.
5. Następnie połóż stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby odpoczął i zmiękł.

Smażenie potraw metodą mieszania

1. Wybierz płytki wok lub dużą patelnię przystosowaną do indukcji.
2. Przygotuj wszystkie składniki i akcesoria. Smażenie z mieszaniem powinno być szybkie. Jeśli masz duże ilości jedzenia, smaż je porcjami, a nie wszystkie naraz.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżeczki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso, a następnie wyjmij je i trzymaj w ciepłe.
5. Podsmaż warzywa, mieszając. Gdy warzywa będą gorące, ale wciąż twarde, zmniejsz temperaturę płyty grzejnej, włóż mięso na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby wszystko się podgrzało.
7. Podawaj natychmiast.

USTAWIANIE MOCY GRZEWCZEJ


POZIOM MOCY	Odpowiednie dla
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Podgrzewanie małych ilości jedzenia• Topiąca się czekolada• Duszenie• Powolne ogrzewanie
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Rozgrzewka• Szybkie gotowanie na wolnym ogniu• Gotowanie ryżu
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Naleśniki
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Krótkie smażenie• Gotowanie makaronu
9	<ul style="list-style-type: none">• Smażenie w głębokim tłuszczu i obsmażanie• Doprowadzanie zupy do wrzenia• Doprowadzanie wody do wrzenia


CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA


- Nie używaj do czyszczenia strumienia pary.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, że strefy gotowania są wyłączone i że wskaźnik ciepła resztkowego ("H") zgaś.
- Ważne: Nie należy używać zmywaków ani środków czyszczących o właściwościach ściernych, ponieważ mogą one porysować lub uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu (gdy płyta ostygnie) należy wyczyścić płytę, aby usunąć resztki jedzenia i plamy.
- Cukier lub produkty o wysokiej zawartości cukru mogą uszkodzić powierzchnię płyty grzewczej i należy je natychmiast usunąć.
- Sól, cukier i piasek mogą porysować szklaną powierzchnię.
- Użyj miękkiej ściereczki, chłonnego papieru kuchennego lub specjalnego środka do czyszczenia płyt grzewczych (postępuj zgodnie z instrukcjami producenta).

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Należy zapoznać się z instrukcjami zawartymi w rozdziale "Obsługa" i postępować zgodnie z nimi.
- Upewnij się, że nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.
- Po zakończeniu czyszczenia należy dokładnie wysuszyć płytę grzewczą.
- Jeśli po włączeniu płyty grzewczej na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, należy zapoznać się z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli.
- Jeśli po użyciu nie można wyłączyć płyty grzewczej, należy odłączyć ją od źródła zasilania.

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Automatyczne odzyskiwanie		
E1	Napięcie zasilania jest wyższe niż napięcie znamionowe.	Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowe.
E2	Napięcie zasilania jest niższe niż napięcie znamionowe.	Włącz urządzenie, gdy zasilanie jest prawidłowe.
E3	Wysoka temperatura czujnika płytki ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normalnego poziomu. Dotknij przycisku zasilania,  aby ponownie uruchomić urządzenie.

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
E4/E5	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj, aż temperatura IGBT wróci do normy. Dotknij przycisku zasilania,  aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdź, czy wentylator działa prawidłowo. Jeśli tak nie jest, należy wymienić wentylator.
Brak automatycznego odzyskiwania		
E0	Płyta wyświetlacza nie może odebrać sygnału z płyty filtra.	Sprawdź połączenie między płytką wyświetlacza a płytką filtra. W razie potrzeby wymień płytę filtrującą.
EA	Płyta wyświetlacza nie może odebrać sygnału z płyty filtra.	Sprawdź połączenie między płytką wyświetlacza a płytką filtra. W razie potrzeby wymień płytę filtrującą.
F3	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej - zwarcie.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płyty ceramicznej. Jeśli nie spowoduje to usunięcia błędu, należy wymienić płytę zasilania.
F4	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej - zwarcie.	
F5	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej - nieważne.- .	
F9	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej - zwarcie.	
FA	Uszkodzenie czujnika temperatury IGBT - obwód otwarty.	
		W razie potrzeby wymień płytę filtrującą.

Błąd	Problem	Rozwiązanie
Wyświetlacz LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone do prądu.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze osadzona w gnieździe i czy gniazdo jest sprawne.
	Uszkodzona jest płytka filtra i płytka wyświetlacza.	Sprawdź podłączenie zasilania.
	Płyta filtracyjna jest uszkodzona.	W razie potrzeby wymień płytę filtrującą.
	Płytkę wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlanie diody LED wyświetlanie jest nieprawidłowe.	Płytkę wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.
Wskaźnik trybu gotowania świeci się, ale proces grzania nie rozpoczyna się.	Temperatura płyty grzewczej jest zbyt wysoka.	Temperatura otoczenia jest prawdopodobnie zbyt wysoka.
	Wystąpił błąd w pracy wentylatora.	Wlot lub wylot powietrza może być zatkany. Sprawdź, czy wentylator pracuje płynnie, jeśli nie, wymień wentylator.
	Płyta filtracyjna jest uszkodzona.	W razie potrzeby wymień płytę filtrującą.
	Przewód zasilający jest uszkodzony.	W razie potrzeby wymień płytę filtrującą.
Podczas pracy proces ogrzewania nagle się zatrzymuje, a na ekranie miga symbol "u".	Zły garnek.	Użyj odpowiedniego naczynia. Sprawdź w instrukcji obsługi informacje na temat odpowiednich garnków.
	Średnica garnka jest zbyt mała.	
	Płyta grzewcza przegrzała się.	Poczekaj, aż temperatura wróci do normy. Naciśnij przycisk zasilania,  aby ponownie uruchomić urządzenie.
Podczas pracy proces ogrzewania nagle się zatrzymuje, a na ekranie miga symbol "u".	Uszkodzone połączenie między cewką a płytą mocy.	Sprawdź podłączenie zasilania.
	Uszkodzony jest obwód wykrywania garnka.	W razie potrzeby wymień płytę filtrującą.
Silnik wentylatora wydaje nietypowe dźwięki.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień grzejnik.

Hałas powodowany przez płytę indukcyjną

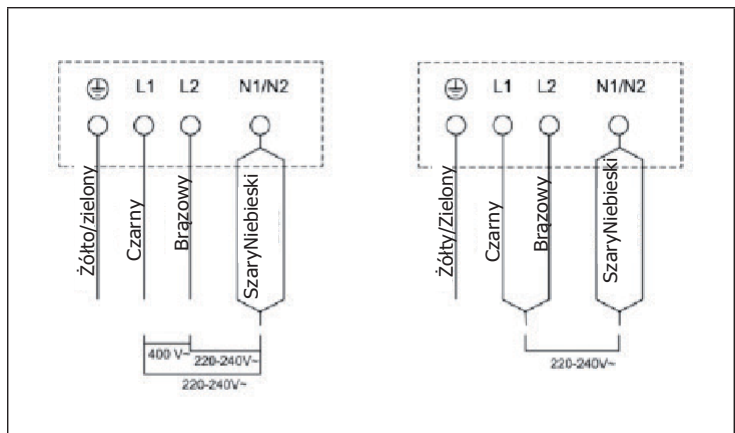
- Podczas normalnej pracy płyty indukcyjne mogą wydawać odgłosy gwizdania lub trzaskania, powodowane przez garnki i patelnie ze względu na charakter ich podstaw (np. podstawy wykonane z kilku warstw materiału lub nierówne podstawy). Odgłosy te różnią się w zależności od używanych garnków i patelni oraz ilości przechowywanej w nich żywności i nie są oznaką jakiegokolwiek usterki.
- Ponadto płyta indukcyjna jest wyposażona w wewnętrzny system chłodzenia, który kontroluje temperaturę podzespołów elektronicznych. Dlatego też dźwięk wentylatora chłodzącego może być słyszalny podczas pracy urządzenia oraz przez kilka minut po wyłączeniu płyty. Jest to całkowicie normalne, a nawet niezbędne do prawidłowego funkcjonowania urządzenia.

Podłączenie zasilania

Płyta musi być podłączona do sieci elektrycznej wyłącznie przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.

Przed podłączeniem płyty do sieci zasilającej należy sprawdzić, czy:

- Instalacja domowa musi być przystosowana do zasilania płyty grzewczej.
- Napięcie jest zgodne z danymi na tabliczce znamionowej.
- Odcinki przewodów zasilacza są odpowiednie do obciążenia określonego na tabliczce znamionowej.
- Do podłączenia płyty grzewczej do sieci elektrycznej nie wolno używać żadnych adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy, ponieważ mogą one prowadzić do przegrzania i ryzyka pożaru.
- Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być poprowadzony tak, aby w żadnym punkcie jego temperatura nie przekraczała 75 °C.
- Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą jednobiegunowego wyłącznika automatycznego. Sposób okablowania pokazano poniżej.



1. Jeśli przewód jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić serwisant lub wykwalifikowany elektryk przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
2. Jeżeli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania, należy zainstalować wyłącznikomnipołarny o minimalnej odległości między stykami wynoszącej 3 mm .
3. Elektryk musi upewnić się, że połączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo i zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
4. Kabel nie może być zagięty ani ściśnięty.
5. Kabel musi być regularnie sprawdzany, a jego wymiana może być dokonywana wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę.

Obsługa klienta

Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta:

1. Spróbuj rozwiązać problem samodzielnie, korzystając z rozdziału "Rozwiązywanie problemów".
2. Wyłącz i ponownie włącz urządzenie, aby sprawdzić, czy to rozwiąże problem.
3. Jeśli po wykonaniu powyższych czynności problem nadal występuje, należy skontaktować się z najbliższym centrumserwisowym.

Zawsze podawaj następujące informacje:

- Krótki opis błędu
- Typ produktu i dokładny model
- Twój pełny adres
- Numer telefonu

W przypadku konieczności naprawy należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym, aby zapewnić użycie oryginalnych części zamiennych i prawidłową naprawę. Dostępne są części zamienne.

Oszczędzanie energii

Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania przy minimalnym zużyciu energii, należy przestrzegać poniższych instrukcji:

- Należy używać garnków i patelni, których szerokość dna odpowiada szerokości strefygotowania.
- Używaj tylko garnków i patelni z płaskim dnem.
- Jeśli to możliwe, podczas gotowania należy pozostawić pokrywę garnków założone.
- Użyj szybkowaru, aby zaoszczędzić jeszcze więcej energii i czasu.
- Umieść garnek na środku strefy gotowania oznaczonej na płycie grzewczej.

UWAGI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy prawne dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych, ten symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zamiast tego powinien on zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się ich zgodnie z przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliźnich przed negatywnymi skutkami. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi lub służbą utylizacji odpadów domowych.

PRODUCENT

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



KLARSTEIN