

# DELICATESSA / VICTORIA

Płyta indukcyjna

10033015 10035197 10040199  
10040200 10045582 10045583



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu niniejszego produktu. Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i przestrzegać podanych w niej zasad, aby uniknąć uszkodzenia produktu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji obsługi.

---

## SPIS TREŚCI

---

Instrukcje dot. bezpieczeństwa 4  
Instrukcje dot. obsługi i konserwacji 5  
Zasada działania 7  
Opis 8  
Panel sterowania 9  
Montaż 10  
Obsługa 15  
Minutnik 23 Poradnik gotowania 26  
Regulacja poziomu mocy 28  
Czyszczenie i konserwacja 28  
Rozwiązywanie problemów 30  
Karta informacyjna produktu 33  
Utylizacja urządzenia 16  
Producent 16

---

## DANE TECHNICZNE

---

|              |                                                               |
|--------------|---------------------------------------------------------------|
| Kod produktu | 10033015, 10035197, 10040199,<br>10040200, 10045582, 10045583 |
| Zasilanie    | 220-240 V ~ 50/60 Hz                                          |

---

## INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

---

Ryzyko porażenia prądem!

- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Podłączyć urządzenie wyłącznie do gniazdka elektrycznego z uziemieniem.
- Zmiany w instalacji elektrycznej może wprowadzać tylko wykwalifikowany elektryk.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.



Uwaga: Ryzyko odniesienia obrażeń ciała! Krawędzie płyty grzewczej są ostre. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia lub skaleczenia.

Ogólne instrukcje

- Przed montażem i/lub użytkowaniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.
- Nie umieszczać na płycie grzewczej łatwopalnych produktów.
- Instrukcję obsługi należy przekazać także osobie montującej urządzenie, ponieważ może to zaoszczędzić kosztów montażu.
- Płyta indukcyjna musi zostać zainstalowana zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapobiec uszkodzeniom mienia i obrażeniom ciała.
- Urządzenie musi być zainstalowane i uziemione przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie należy podłączyć do obwodu wyposażonego w wyłącznik instalacyjny umożliwiający całkowite odłączenie od prądu.
- Niewłaściwy montaż może spowodować unieważnienie gwarancji lub nieprawidłową pracę płyty grzewczej. Dzieci w wieku od 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, umysłowej oraz postrzeniowej mogą korzystać z tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej albo po otrzymaniu instrukcji dot. jego bezpiecznej obsługi i po zrozumieniu związanych z nią zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się tą płytą grzewczą. Dzieciom bez nadzoru osoby dorosłej nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się tą płytą grzewczą. Dzieciom bez nadzoru osoby dorosłej nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia.
- Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowane centrum serwisowe lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

- Jeśli powierzchnia płyty grzewczej (wykonana z ceramiki szklanej lub podobnego materiału) jest popękana, należy natychmiast wyłączyć płytę, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiać na płycie grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki garnków, ponieważ mogą się one nagrzewać. Nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie używać myjki parowej do czyszczenia urządzenia.
- Płyty grzewczej nie wolno podłączać za pomocą programatora czasowego lub gniazdka zdalnie sterowanego.
- W trakcie gotowania konieczne jest pozostawienie urządzenia pod nadzorem osoby dorosłej, nawet w trakcie krótkiego gotowania.
- Pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie i prowadzić do powstania pożaru. Nigdy nie gasić gorącego tłuszczu wodą. Zamiast tego należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień kocem lub pokrywką od garnka.



**UWAGA:**

Ryzyko pożaru! Nigdy nie umieszczać przedmiotów na powierzchni do gotowania innych niż patelnie i garnki.

## **INSTRUKCJE DOT. OBSŁUGI I KONSERWACJI**

### **Ryzyko porażenia prądem!**

- Nigdy nie gotować na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzewczej. Jeśli płyta grzewcza jest uszkodzona lub pęknięta, należy ją natychmiast wyłączyć za pomocą wyłącznika i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji należy wyłączyć płytę grzewczą i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

### **Ryzyko wypadku!**

- Urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (pompy insulinowe) muszą najpierw skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie będą narażone na działanie pól elektromagnetycznych.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.



Uwaga: Ryzyko oparzenia! Podczas użytkowania części płyty grzewczej dostępne dla użytkownika nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia. Upewnij się, że części ciała, ubrania ani inne materiały, z wyjątkiem naczyń do gotowania, nie dotykają płyty grzewczej do czasu jej całkowitego ostygnięcia.

- Uchwyty naczyń mogą się nagrzewać podczas gotowania. Uchwyty naczyń nie mogą znajdować się bezpośrednio nad polami grzewczymi.
- Uchwyty naczyń muszą znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji może prowadzić do oparzeń i poparzeń.



**UWAGA:** Ryzyko odniesienia obrażeń ciała! Ostrze skrobaka jest bardzo ostre. Używaj go ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowuj skrobak w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia lub skaleczenia.

#### Ogólne instrukcje

- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej podczas użytkowania. Rozlana woda lub przypalona żywność może wytwarzać dym, a rozpryski tłuszczu mogą się zapalić.
- Na płycie grzewczej nie należy umieszczać żadnych ciężkich przedmiotów.
- Nigdy nie pozostawiać na urządzeniu przedmiotów lub innych naczyń.
- W pobliżu urządzenia nie przechowywać żadnych przedmiotów podatnych na rozmagnesowanie (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ może na nie oddziaływać pole elektromagnetyczne.
- Nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć płytę grzewczą w sposób opisany w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisku na panelu sterowania).
- Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczynia, która wyłącza płytę grzewczą po zdjęciu naczynia.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się płytą grzewczą, siadać lub stać na niej lub wspinać się na nią.
- Nie przechowywać żadnych przedmiotów w szafkach nad płytą grzewczą. Dzieci, które wspinają się na urządzenie, mogą zostać poważnie zranione przez spadające przedmioty.
- Nie zostawiać dzieci bez nadzoru osoby dorosłej w pomieszczeniu, w którym jest używane urządzenie.

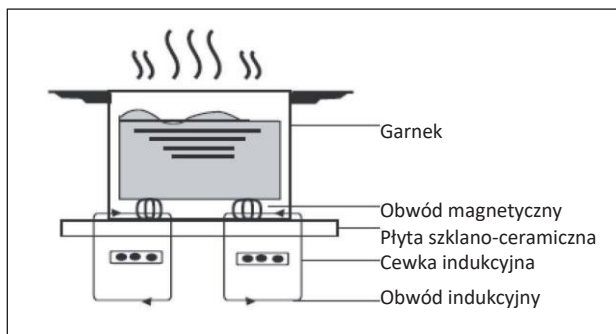
- Dzieci oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej lub postrzeżeniowej mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej albo po otrzymaniu instrukcji dot. jego bezpiecznej obsługi i zrozumieniu związanych z nią zagrożeń. Instruktor powinien upewnić się, że instruowana osoba może korzystać z urządzenia bez stwarzania zagrożenia dla siebie lub osób znajdujących się jego w pobliżu.
- Nie naprawiać i nie wymieniać samodzielnie części płyty grzewczej, chyba że jest to wyraźnie zaznaczone w niniejszej instrukcji obsługi. Wszystkie zmiany na urządzeniu muszą być przeprowadzane przez odpowiednio wykwalifikowanego technika.
- Wszelkie inne naprawy i czynności konserwacji powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nie stawiać na płycie grzewczej.
- Nie używać garnków z ostrymi krawędziami. Nie przeciągać garnków po szklanej powierzchni, ponieważ mogą ją porysować.
- Do czyszczenia powierzchni płyty nie używać metalowych szczotek ani innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą ją porysować.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w domach i podobnych środowiskach, takich jak kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy, gospodarstwa rolne, dla gości hotelach, motelach i pensjonatach.
- Płyta grzewcza i jej dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nigdy nie dotykać pól grzejnych gołą ręką.
- Dzieci w wieku do 8 lat nie powinny zbliżać się do płyty grzewczej bez nadzoru osoby dorosłej.

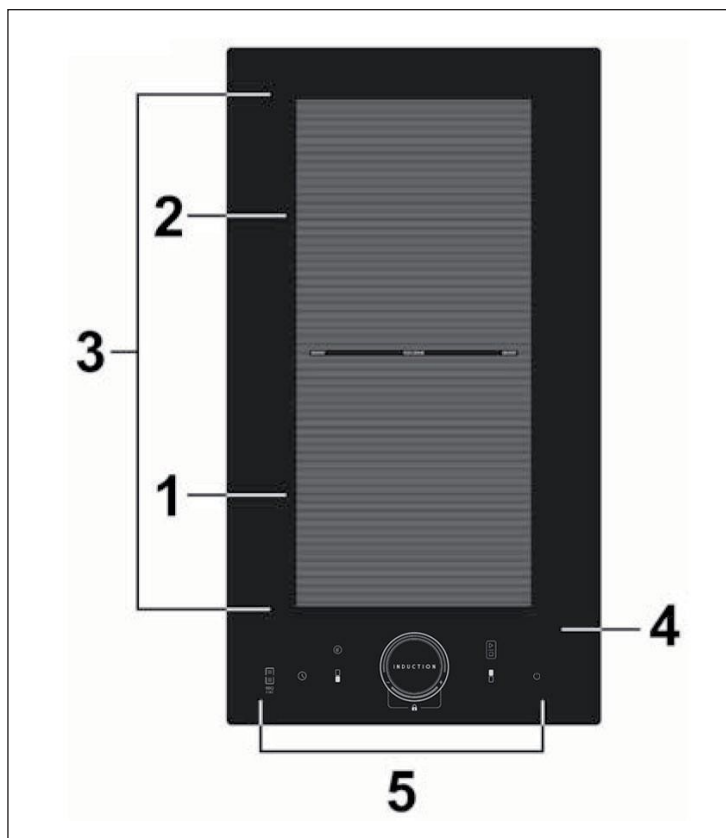
---

## OBŚŁUGA

---

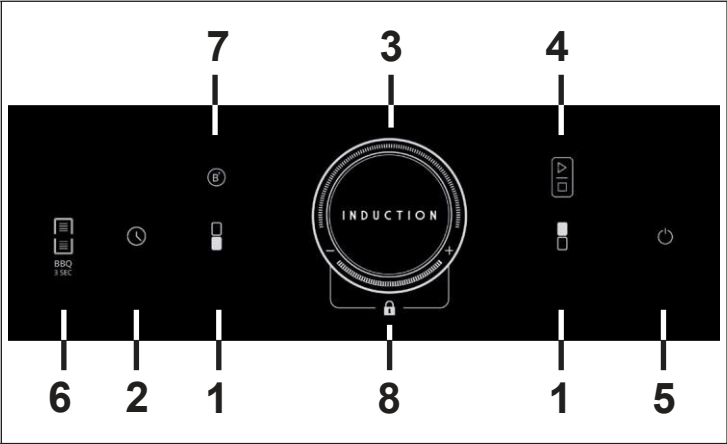
Gotowanie indukcyjne to zaawansowana, wydajna i niedroga technologia gotowania. Działa ono na zasadzie wibracji elektromagnetycznej i przekazuje ciepło bezpośrednio do garnka, zamiast ogrzewać go pośrednio przez szklaną powierzchnię. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że jest podgrzewane przez naczynia.





|   |                                                    |   |                  |
|---|----------------------------------------------------|---|------------------|
| 1 | Pole grzejne 2000 W,<br>zwiększenie mocy do 2300 W | 3 | Szkoło           |
| 2 | Pole grzejne 1500 W,<br>zwiększenie mocy do 1800 W | 4 | Panel sterowania |

## PANEL STEROWANIA



|   |                                 |   |                         |
|---|---------------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Wybór pola grzejnego            | 5 | Wł./Wył.                |
| 2 | Minutnik                        | 6 | Przełącznik funkcji/BBQ |
| 3 | Suwak do regulacji poziomu mocy | 7 | Funkcja Boost           |
| 4 | Stop & Go                       | 8 | Blokada przycisków      |

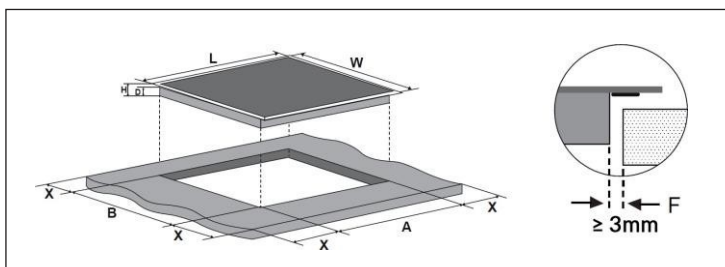
## MONTAŻ

### Przygotowanie blatu

Wytnij otwór w blacie zgodnie z wymiarami na rysunku. Pozostaw co najmniej 5 cm blatu wokół otworu na płytę grzewczą.

Upewnij, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Materiał blatu musi być odporny na wysoką temperaturę. Drewno i podobne materiały bogate we włókna lub wiążące wilgoć powinny być wybierane tylko wtedy, gdy zostały zaimpregnowane, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem i deformacji pod wpływem ciepła. Jak pokazano poniżej.

**Uwaga:** Bezpieczna odległość między krawędziami płyty grzewczej a wewnętrzną stroną blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.

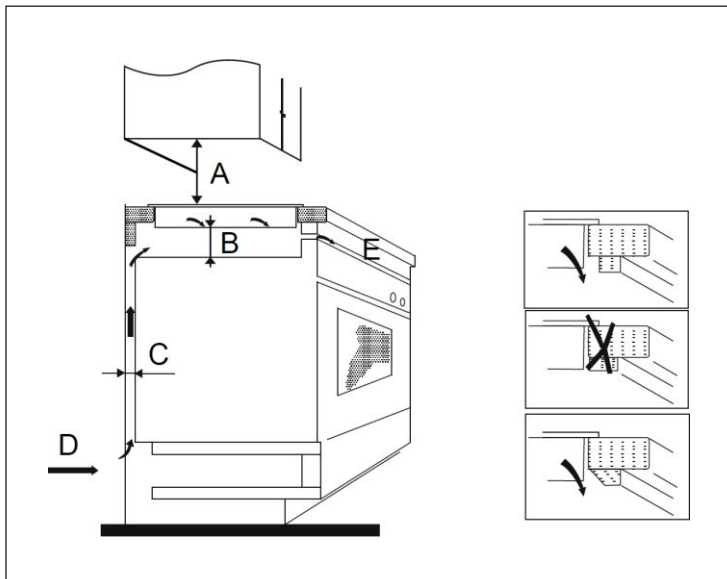


Wskazówka: Wymiary są podane w milimetrach (mm).

| L   | W   | H  | D  | A   | B   | X       | F      |
|-----|-----|----|----|-----|-----|---------|--------|
| 288 | 520 | 62 | 58 | 268 | 500 | min. 50 | min. 3 |

Upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio wentylowane, a otwory wlotowe i wylotowe nie są zablokowane. Płyta indukcyjna musi być sprawna.

**Uwaga:** Bezpieczna odległość między płytą i szafką wiszącą nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



**Wskazówka:** Wymiary są podane w milimetrach (mm).

| A   | B       | C       | D              | E                       |
|-----|---------|---------|----------------|-------------------------|
| 760 | min. 50 | min. 20 | Wlot powietrza | Wylot powietrza<br>5 mm |

Przed montażem

Upewnij się, że:

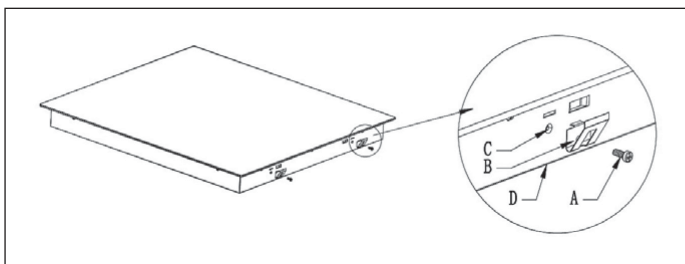
- Blat jest płaski i żadne elementy nie zakłócają wymogów przestrzennych urządzenia.
- Blat jest wykonany z odpornego na ciepło materiału.
- Piekarnik, jeśli urządzenie jest zainstalowane nad nim, ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Okablowanie jest zgodne ze wszystkimi wymaganiami dot. wolnej przestrzeni oraz obowiązującymi normami.
- Posiadasz odpowiedni wyłącznik instalacyjny, który umożliwia całkowite odłączenie od prądu - sprawdź, czy został zainstalowany zgodnie z lokalnymi przepisami dot. okablowania.
- Wyłącznik instalacyjny jest zatwierdzonego typu i odstęp między stykami wynosi 3 mm (lub we wszystkich aktywnych (fazowych) przewodach, jeśli jest to dozwolone przez lokalne przepisy).
- Wyłącznik instalacyjny jest łatwo dostępny dla użytkownika.
- W razie jakichkolwiek wątpliwości dot. montażu należy skontaktować się z lokalnymi dystrybutorami prądu.
- Chroń ściany otaczające płytę grzewczą za pomocą materiałów odpornych na działanie wysokich temperatur i łatwych do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).

Po zakończeniu montażu Upewnij się, że:

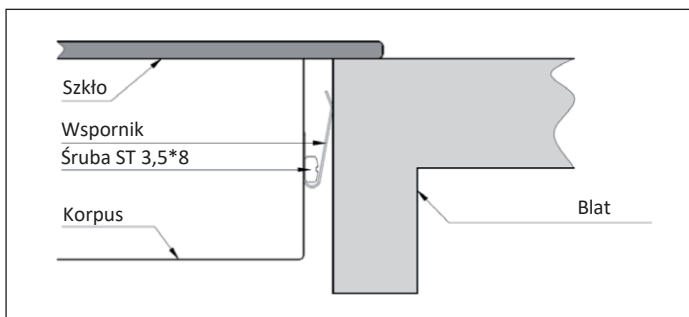
- Kabel zasilający nie prowadzi przez drzwi szafki lub szufladę.
- Świeże powietrze jest doprowadzane do dolnej części urządzenia, aby umożliwić wymianę powietrza.
- W przypadku montażu urządzenia nad gniazdkami lub szafkami zamontowana jest pod nim osłona termiczna.
- Wyłącznik instalacyjny jest łatwo dostępny dla użytkownika.

## Montaż

1. Umieść urządzenie na stabilnej, gładkiej powierzchni (wykorzystując opakowanie). Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz. Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.
2. Przymocuj płytę do blatu za pomocą śrub na czterech wspornikach znajdujących się na spodzie płyty (patrz rysunek).
3. Dopasuj pozycję wsporników do grubości blatu.



| A     | B        | C               | D             |
|-------|----------|-----------------|---------------|
| Śruba | Wspornik | Otwór pod śrubę | Dolna obudowa |



Uwaga:



**UWAGA:** Ryzyko odniesienia obrażeń ciała! Montaż płyty indukcyjnej należy zlecić odpowiednio wykwalifikowanej osobie lub profesjonalistom. Do dyspozycji mamy profesjonalistów. Nie podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.

- Nie umieszczać urządzenia bezpośrednio nad zmywarkami, lodówkami, zamrażarkami, pralkami lub suszarkami, ponieważ wilgoć mogłaby uszkodzić obwody elektryczne urządzenia.
- Urządzenie musi zostać zamontowane tak, aby ciepło mogło być odpowiednio odprowadzane, co może poprawić niezawodność i żywotność urządzenia.
- Ściany i powierzchnie otaczające urządzenie muszą być odporne na działanie wysokich temperatur.
- Międzywarstwa i klej muszą być odporne na działanie wysokich temperatur, aby zapobiec uszkodzeniom.
- Nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.

Podłączenie urządzenia do prądu



**UWAGA:** Ryzyko odniesienia obrażeń ciała! Urządzenie może być podłączane do prądu wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika lub elektryka.

Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy sprawdzić, czy:

- okablowanie w domu jest odpowiednie do mocy wymaganej przez urządzenie;
- Napięcie w gniazdku musi odpowiadać napięciu podanemu na etykiecie urządzenia.
- przewody wytrzymują obciążenie podane na etykiecie urządzenia.

Nie używać adapterów, reduktorów lub rozgałęziaczy do podłączenia urządzenia, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Kabel zasilający nie może stykać się z żadnymi gorącymi częściami urządzenia i musi być umieszczony tak, aby nie nagrzewał się do temperatury powyżej 75°C.

**Wskazówka:** Należy skonsultować się z elektrykiem, aby upewnić się, że instalacja elektryczna w Twoim domu jest odpowiednia do montażu tego urządzenia. W przypadku konieczności dokonania zmian, powinny być one przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

- Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowane centrum serwisowe lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, przełącznik musi być zainstalowany z minimalnym odstępem 3 mm między stykami.
- Elektryk musi sprawdzić bezpieczeństwo podłączenia elektrycznego i upewnić się, że spełnia ono wszystkie normy.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani ściśnięty.
- Kabel zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń.

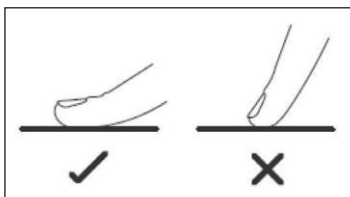
---

## OBSŁUGA

---

### Przyciski dotykowe

- Przyciski dotykowe reagują na dotyk, więc nie ma potrzeby wywierania dodatkowego nacisku.
- Dotykaj przycisków opuszką palca.



- Po każdym naciśnięciu przycisku usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że panel sterowania jest zawsze czysty, suchy i że nie ma żadnego przedmiotu (naczynia lub szmatka), który mógłby go zakryć. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę panelu sterowania.

## Naczynia do gotowania

**Wskazówka:** Używaj wyłącznie naczyń nadających się do gotowania na płycie indukcyjnej. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej, wykonując test magnetyczny. Przesuwaj magnes w kierunku dna naczynia. Jeśli magnes jest do niego przyciągany, naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej.

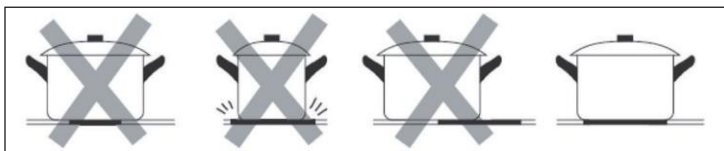
Jeżeli nie masz magnesu:

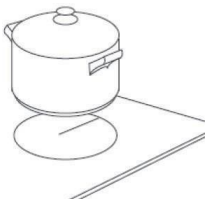
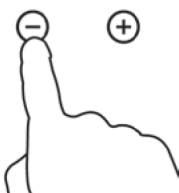
1. Wlej trochę wody do naczynia, który chcesz sprawdzić.
2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga symbol , a woda jest podgrzewana, naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.

Naczynia wykonane z tego typu materiałów nie nadają się do gotowania na płycie indukcyjnej: stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez dna magnetycznego, szkło, drewno, porcelana, ceramika. Nie używaj naczyń z wypukłym lub wklęsłym dnem.



Dno naczynia musi być płaskie - powinno siedzieć płasko na szklanej powierzchni płyty i być takiej samej wielkości co pole grzejne. Należy używać naczyń, których średnica dna odpowiada wymiarom wybranego pola grzejnego. Jeśli używane jest nieco większe naczynie, energia jest zużywana na najwyższym poziomie efektywności. W przypadku mniejszego naczynia efektywność może być niższa. Naczynia o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą nie być rozpoznawane przez płytę indukcyjną. Naczynia umieszczaj na środku pola grzejnego.



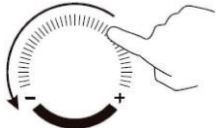
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Dotknij przycisku Wł./Wył.. Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na wszystkich wyświetlaczach zostanie wyświetlony symbol [-] lub [- -], który wskazuje, że płyta przeszła w tryb czuwania.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |
| <p>Na wybranym polu grzewczym umieść odpowiednie naczynie.</p> <p>Upewnij się, że płyta oraz powierzchnia naczynia są czyste i suche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
| <p>Dotknij panelu sterowania, aby wybrać pole grzejne, a wskaźnik obok przycisku zacznie migać.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| <p>Dostosuj poziom mocy, dotykając przycisku [-] lub [+], przesuwając palcem po suwaku lub po prostu dotykając dowolnego punktu na suwaku.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeśli poziom mocy nie zostanie ustawiony w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. W takim razie konieczne będzie ponowne rozpoczęcie ustawiania od kroku 1.</li> <li>• Poziom mocy można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.</li> <li>• Jeśli przesuniesz palcem wzdłuż suwaka, poziom mocy będzie się zmieniać od 1 do 9.</li> </ul> |  |

Jeśli wyświetlacz miga  $\geq \underline{U} \leq$  na przemian z poziomem mocy:

- naczynie zostało umieszczone na właściwym polu grzejmym;
- używane naczynia nadają się do gotowania na płycie indukcyjnej;
- średnica dna naczynia jest zbyt mała lub nieprawidłowo wyśrodkowana na polu grzejmym.

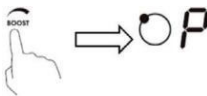
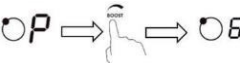
Jeśli na polu grzejmym nie ma odpowiedniego naczynia, nie będzie się ono nagrzewać. Pole grzejne wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczone odpowiednie naczynie.

#### Zakończenie gotowania

|                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Dotknij przycisku pola grzejmego, które chcesz wyłączyć.                                                                                                                                                                                                                       |    |
| Wyłącz pole grzejne, przesuwając palcem po suwaku w lewo.                                                                                                                                                                                                                      |    |
| Wyświetlacz musi pokazywać [0], a następnie [H]. Wyłącz płytę indukcyjną, dotykając przycisku Wł./Wył.                                                                                                                                                                         |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| [H] wskazuje, które pole grzejne jest gorące w dotyku. Symbol ten włączy się, gdy powierzchnia schłodzi się do bezpiecznej temperatury. Może być również używana jako funkcja oszczędzania energii - jeśli chcesz podgrzać więcej naczyń, wykorzystaj pole, które jest gorące. |  |

## Funkcja Boost

Funkcja Boost to funkcja, w której jedno pole grzejne podnosi swoją moc do wyższego poziomu w ciągu 1 sekundy i pracuje w tym trybie przez kolejne 5 minut. Dzięki temu gotowanie staje się mocniejsze i szybsze.

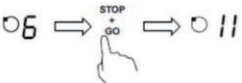
|                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Dotknij przycisku pola grzejnego, którego moc zwiększyć, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.                                                                                                                                           |  |
| Dotknij przycisku funkcji Boost. Pole grzejne zaczyna pracować w trybie Boost. Na wyświetlaczu pojawi się [P], wskazując na wzrost mocy grzania.                                                                                          |  |
| Funkcja Boost będzie aktywna przez 5 minut, a następnie pole grzejne powróci do poziomu mocy ustawionego przed włączeniem funkcji Boost.                                                                                                  |  |
| Jeśli chcesz wyłączyć funkcję Boost, dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Następnie dotknij przycisku funkcji Boost. Pole grzejne powraca do poziomu mocy ustawionego przed zwiększeniem mocy. |  |

## Wskazówki dot. funkcji Boost

Trzy pola grzejne są podzielone na dwie grupy. Jeśli używasz funkcji Boost w jednym polu, najpierw należy upewnić się, że drugie pole działa z mocą grzania 5 lub mniej. Po wybraniu jednego pola grzejnego i naciśnięciu przycisku funkcji Boost, jeśli inne pole grzejne działa na poziomie mocy 5 lub wyższym, symbole [P] i [9] będą migać na wyświetlaczu wybranego pola grzejnego, a poziom mocy zostanie automatycznie ustawiony na 9,

## Funkcja Stop & Go

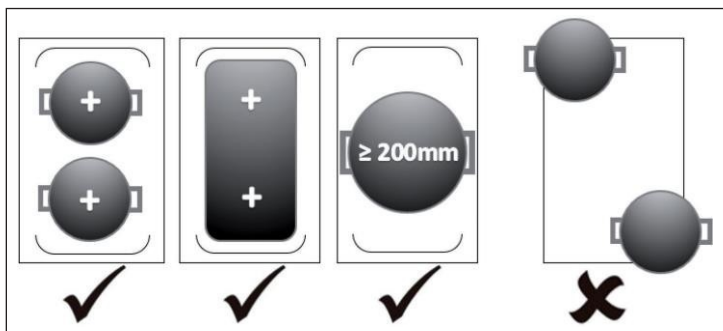
Z funkcji tej można korzystać w dowolnym momencie podczas gotowania. Umożliwia ona zatrzymanie gotowania i kontynuowanie go później.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Upewnij się, że pole grzejne jest włączone.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |
| <p>Dotknij przycisku , aby wybrać pole grzejne, w którym chcesz skorzystać z funkcji Stop &amp; Go; wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Dotknij przycisku Stop &amp; Go, na wyświetlaczu pola grzejnego pojawi się [II]. Wszystkie pola grzejne płyty indukcyjnej zostaną dezaktywowane, z wyjątkiem przycisku Stop&amp;Go, Wł./Wył. i przycisku blokady przycisków.</p> |  |
| <p>Jeśli chcesz kontynuować gotowanie, dotknij przycisku Stop &amp; Go, pole grzejne powróci do ustawionego wcześniej poziomu mocy.</p>                                                                                                                                                                                                                                     |  |

## Wolna strefa

- Strefa ta może być używana jako jedno duże pole grzejne lub jako dwa oddzielne pola grzejne, w zależności od twojego wyboru.
- Wolna strefa składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, którymi można sterować oddzielnie. Jeśli używasz wolnej strefy jako dużego pola grzejnego, będzie ona nagrzewać tak samo w każdym miejscu, gdy położysz na niej naczynie. Powierzchnia, na której nie stoi naczynie, jest automatycznie wyłączana.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego umieszczenia garnków:



**Wskazówka:** Upewnij się, że naczynia znajdują się na środku każdego pola grzejnego, nawet jeśli używasz wolnej strefy. Jeśli naczynie jest owalne, prostokątne lub bardzo długie, umieść je na wolnej strefie tak, aby oba krzyże (każdy na środku pola grzejnego) były zakryte. Naczynia kuchenne muszą pokrywać więcej niż ¾ strefy gotowania. Umieszczanie okrągłego naczynia na środku nie jest zalecane. Nie zaleca się umieszczania okrągłego naczynia na środku wolnej strefy.

Jedna duża strefa gotowania

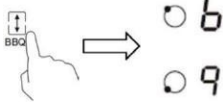
|                                                                                                                                                                                                               |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>Jeśli chcesz używać wolnej strefy jako dużego pola grzejnego, wystarczy dotknąć odpowiednich przycisków. Ustawianie poziomu mocy działa w taki sam sposób, jak w przypadku pojedynczych pól grzejnych.</p> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

Dwa niezależne pola grzejne

|                                                                                                                                                                                    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>Jeśli chcesz używać wolnej strefy jako dwóch niezależnych pól grzejnych z różnymi ustawieniami mocy, ponownie naciśnij odpowiedni przycisk, co spowoduje zmianę ustawienia.</p> |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## Funkcja BBQ

Funkcja BBQ to funkcja używana w trybie wolnej strefy, aby umożliwić utrzymanie temperatury powierzchni naczynia na rozsądnym poziomie.

|                                                                                                                              |                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Dotknij przycisku pola grzejnego, z którego chcesz korzystać.</p> <p>Wskaźnik obok przycisku zacznie migać.</p>           |   |
| <p>Przytrzymaj przycisk wolnej strefy przez 3 sekundy, aby włączyć funkcję BBQ. Następnie wyświetlone zostaną [B] i [q].</p> |  |

## Blokada przycisków

- Przyciski można zablokować, aby zapobiec nieumyślnemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).
- Gdy przyciski są zablokowane, wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku Wł./Wył. są zablokowane.

## Zablokowanie przycisków

Naciśnij jednocześnie przyciski [+] i [-], aby zablokować przyciski. Wyświetlacz pokazuje [Lo].

## Odblokowanie przycisków

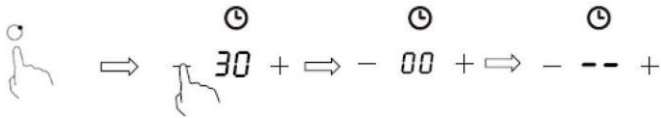
1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Naciśnij jednocześnie przyciski [+] i [-], aby odblokować panel sterowania.
3. Teraz można sterować płytą grzewczą.

## MINUTNIK

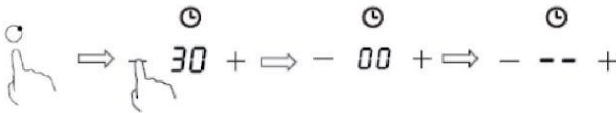
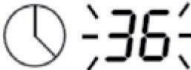
Z funkcji minutnika można korzystać na dwa różne sposoby:

1. Minutnik: W tym trybie minutnik nie wyłączy żadnego pola grzejnego przed upływem ustawionego czasu.
2. Wyłącznik: Możesz ustawić wyłączanie jednego lub kilku pól grzejnych po upływie ustawionego czasu.

Korzystanie z minutnika bez wybierania pola grzejnego

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.<br/>Wskazówka: Z minutnika można korzystać nawet wtedy, gdy nie zostanie wybrane żadne pole grzejne.</p>                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
| <p>Dotknij przycisku [-] lub [+] na regulatorze minutnika, dolny wskaźnik zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się [00].</p>                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
| <p>Ustaw minutnik za pomocą przycisków [-] i [+]. Wskazówka: Dotknij przycisku [-] lub [+], aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Przytrzymaj przycisk [-] lub [+], aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 10[minut. Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, minutnik automatycznie powróci do 0 minut. na 0 minut. Anuluj ustawiony czas, naciskając przycisk [-] minutnika i przewijając w dół do [0].</p> |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |
| <p>Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migać przez 5 sekund. Po upływie ustawionego czasu urządzenie będzie emitowało sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a wskaźnik minutnika wyświetli [--].</p>                                                                                                                              |  |

# Korzystanie z minutnika w celu wyłączenia jednego pola grzejnego

|                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, które chcesz wyłączyć po upływie ustawionego czasu.                                                                                                                       |    |
| Dotknij przycisku [-] lub [+] na regulatorze minutnika, dolny wskaźnik zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się [30].                                                                                 |    |
| Jeśli chcesz anulować minutnik, dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, a następnie naciśnij przycisk [-], aby przejść do [0]. Minutnik zostanie anulowany, a na wyświetlaczu pojawi się [00], a następnie [- -]. |                                                                                     |
|                                                                                                                                   |                                                                                     |
| Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migać przez 5 sekund.                                                                    |    |
| Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że pole grzejne zostało wybrane.                                                                                                              |   |
| Po upływie ustawionego czasu odpowiednie pole grzejne wyłączy się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawi się [H].                                                                                                 |  |

Korzystanie z minutnika w celu wyłączenia kilku pól grzejnych

W przypadku korzystania z tej funkcji, wyświetlacz minutnika pokaże najkrótszy czas.

Przykład: Minutnik strefy 2 jest ustawiony na 3 minuty, a minutnik strefy 3 jest ustawiony na 6 minut. Na wyświetlaczu minutnika pojawi się [03].

|                                 |                                                                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Minutnik ustawiony na 6 minut.  |  |
| Minutnik ustawiony na 3 minuty. |                                                                                   |

Po upływie ustawionego czasu odpowiednie pole grzejne wyłączy się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawi się [H]. Jeśli chcesz zresetować minutnik, który został już uruchomiony, rozpocznij ustawianie od kroku 1.

#### Automatyczne wyłączenie

Automatyczne wyłączanie jest funkcją bezpieczeństwa płyty indukcyjnej. Jeśli zapomnisz wyłączyć płytę indukcyjną po zakończeniu gotowania, wyłączy się ona automatycznie po upływie ustawionego fabrycznie czasu. Casy te różnią się w zależności od poziomu mocy, jak widać w poniższej tabeli:

| Poziom<br>mocy  | Funkcja<br>utrzymywania<br>ciepła | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-----------------|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Czas<br>(godz.) | 8                                 | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

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

---

## PORADNIK GOTOWANIA

---



**UWAGA:** Zachowaj szczególną ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza jeśli korzystasz z funkcji PowerBoost. W wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą ulec samozapłonowi i stanowić poważne zagrożenie pożarowe!

### Poradnik gotowania

- Obniż poziom mocy, gdy potrawa zacznie się gotować.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię dzięki zatrzymywaniu ciepła.
- Mniejsza ilość wody lub tłuszczu skraca czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie, ustawiając wysoką moc i obniż moc, gdy tylko potrawa zostanie w pełni podgrzana.

### Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Podczas gotowania na wolnym ogniu zawartość garnka jest gotowana w temperaturze poniżej temperatury wrzenia - ok. 85°C. Od czasu do czasu na powierzchni gotowanej potrawy pojawią się bąbelki. Gotowanie na wolnym ogniu jest kluczem do przyrządzenia pysznych zup i delikatnych potrawek, ponieważ pozwala ono na rozwinięcie smaków bez rozgotowania jedzenia. Sosy na bazie jajek i sosy zagęszczane mąką należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Gotowanie metodą absorpcji, np. ryżu, może wymagać ustawienia wyższego poziomu mocy grzania, aby upewnić się, że ryż ugotuje się w zalecanym czasie.

## Smażenie steku

1. Odstaw mięso na ok. 20 minut, aż osiągnie temperaturę pokojową.
2. Rozgrzej patelnię.
3. Posmaruj stek z obu stron olejem. Na rozgrzaną patelnię wlej łyżkę oleju, a następnie połóż na niej stek.
4. Obróć stek tylko raz. Czas smażenia zależy od grubości steku i pożądanego stopnia wysmażenia. Czas smażenia może się wahać od 2 do 8 minut na każdą stronę. Naciśnij stek za pomocą widelca lub łyżki, aby ocenić stopień jego wysmażenia. Im jest twardszy, tym bardziej jest wysmażony.
5. Następnie połóż stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby odpoczął.

## Smażenie metodą stir-fry

1. Wybierz wok z płaskim dnem lub dużą patelnię przystosowaną do indukcji.
2. Przygotuj wszystkie składniki i naczynia. Smażenie metodą stir-fry musi być szybkie. Jeśli masz przygotowaną większą ilość jedzenia, smaż je partiami, a nie naraz.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżeczki oleju.
4. Najpierw podsmaż mięso, wyjmij je i utrzymuj w ciepłe.
5. Następnie podsmaż warzywa. Kiedy warzywa są gorące, ale wciąż chrupiące, obniż moc, dodaj mięso i sos.
6. Delikatnie mieszaj, aby połączyć i podgrzać wszystkie składniki.
7. Danie podawaj natychmiast.

**Wskazówka:** Jeśli używasz naczyń o niewłaściwym rozmiarze lub naczyń, które nie nadają się do stosowania na płycie indukcyjnej (np. aluminiowych), lub jeśli pozostawiasz na niej inne małe przedmioty (np. noże, widelce, klucze), automatycznie przełączy się ona w tryb czuwania po upływie 1 minuty. Wentylator chłodzi płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

## REGULACJA POZIOMU MOCY

| Poziom mocy | Zastosowanie                                                                                                                                                                                            |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-2         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• podgrzewanie małych ilości jedzenia</li> <li>• rozpuszczanie czekolady i masła</li> <li>• gotowanie na wolnym ogniu</li> <li>• powolne podgrzewanie</li> </ul> |
| 3-4         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• podgrzewanie</li> <li>• gotowanie na średnim ogniu</li> <li>• gotowanie ryżu</li> </ul>                                                                        |
| 5-6         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• naleśniki</li> </ul>                                                                                                                                           |
| 7-8         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• smażenie metodą sauté</li> <li>• gotowanie makaronu</li> </ul>                                                                                                 |
| 9           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• smażenie metodą stir-fry</li> <li>• doprowadzenie zupy do wrzenia</li> <li>• zagotowanie wody</li> </ul>                                                       |

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Wskazówka:** Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia odłącz urządzenie od prądu i upewnij się, że części urządzenia nie są gorące.

| Co?                                                                                                                       | Jak?                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ważne!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady i plamy po jedzeniu lub po rozlaniu płynów niezawierających cukru). | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Wyłącz płytę indukcyjną i odłącz ją od prądu.</li> <li>2 Rozprowadź środek czyszczący, gdy płyta jest jeszcze ciepła, ale nie gorąca.</li> <li>3 Przetrzyj wilgotną szmatką i osusz ręcznikiem papierowym.</li> <li>4 Podłącz płytę indukcyjną do prądu.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Po odłączeniu płyty grzewczej od prądu na wyświetlaczu nie pojawi się wskaźnik gorącej powierzchni „H”, ale pola grzejne mogą być wciąż gorące. Uważaj, żeby się nie poparzyć!</li> <li>• Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia. Przeczytaj etykietę, aby upewnić się, że środek czyszczący jest odpowiedni do czyszczenia płyt grzewczych.</li> <li>• Nie zostawiaj pozostałości środka czyszczącego na płycie grzewczej, ponieważ mogą one uszkodzić szkło.</li> </ul> |

| Co?                                                                                                | Jak?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ważne!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plamy po potrawach, które wykipiły, roztopionych składnikach i gorących płynach z cukrem na szkłe. | <p>Usuń te zabrudzenia nożem do cięcia wykładzin, żyłką lub skrobakiem do płyt kuchennych, ale uważaj na gorące powierzchnie pól grzewczych.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Wyłącz płytę grzewczą i odłącz ją od prądu.</li> <li>2 Trzymaj skrobak pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie na zimne pole grzejne.</li> <li>3 Usuń zabrudzenie za pomocą ściereczki lub ręcznika papierowego.</li> <li>4 Wykonaj kroki od 2 do 4 w sekcji „Codzienne czyszczenie”.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usuwać plamy jak najszybciej. Po ostygnięciu są one trudne do usunięcia, a w konsekwencji powierzchnia płyty może zostać trwale uszkodzona.</li> <li>• Niebezpieczeństwo skaleczenia! Podczas czyszczenia ostrymi narzędziami uważaj, aby się nie skaleczyć. Używaj ich ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowuj skrobak w miejscu niedostępnym dla dzieci.</li> </ul> |
| Plamy po potrawach i płynach na panelu dotykowym .                                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Wyłącz płytę indukcyjną i odłącz ją od prądu.</li> <li>2 Namocz plamę.</li> <li>3 Wytrzyj panel sterowania wilgotną szmatką, gąbką lub ściereczką.</li> <li>4 Wytrzyj powierzchnię suchym ręcznikiem papierowym.</li> <li>5 Podłącz płytę do prądu.</li> </ol>                                                                                                                                                                              | <p>Płyta grzewcza może emitować sygnały dźwiękowe i się wyłączyć. Przyciski mogą nie działać prawidłowo, kiedy znajduje się na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty grzewczej upewnij się, że panel sterowania jest czysty i suchy.</p>                                                                                                                                                                         |

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem                                               | Możliwa przyczyna                                                                                                        | Możliwe rozwiązanie                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nie można włączyć urządzenia.                         | Urządzenie nie jest podłączone do prądu.                                                                                 | Upewnij się, że płyta jest podłączona do prądu i włączona.<br>Sprawdź, czy wyłącznik instalacyjny nie jest uszkodzony. Jeżeli problem nie został rozwiązany, skontaktuj się z odpowiednio wykwalifikowanym technikiem. |
| Panel sterowania nie reaguje.                         | Panel sterowania jest zablokowany.                                                                                       | Odblokuj panel sterowania.<br>Patrz rozdział „Obsługa”.                                                                                                                                                                |
| Przyciski na panelu sterowania są trudne w obsłudze.  | Na panelu sterowania znajduje się cienka warstwa wody lub używasz koniuszka palca, kiedy dotykasz panelu.                | Upewnij się, że panel sterowania jest suchy i używaj całego opuszka palca.                                                                                                                                             |
| Szklana powierzchnia płyty jest porysowana.           | Naczynia z ostrymi krawędziami. Do czyszczenia płyty używano ostrych narzędzi, gąbki lub ściernych środków czyszczących. | Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Patrz rozdział „Naczynia do gotowania”.<br>Patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.                                                                                         |
| Trzaskające lub stukoczące odgłosy niektórych naczyń. | Przyczyną może być konstrukcja naczyń - warstwy różnych metali.                                                          | Jest to normalne.                                                                                                                                                                                                      |

| Problem                                                                                                                                        | Możliwa przyczyna                                                                                                                                                                                                          | Możliwe rozwiązanie                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie emituje słaby szum podczas korzystania z wysokiego poziomu mocy grzania.                                                            | Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.                                                                                                                                                                            | Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć po obniżeniu poziomu mocy.                                                                                                                      |
| Hałas wentylatora.                                                                                                                             | Wbudowany wentylator jest włączony, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia. Może się zdarzyć, że wentylator pracuje przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia.                                                               | Jest to normalne. Nie odłączaj urządzenia od prądu, gdy wentylator pracuje.                                                                                                                                                |
| Naczynia nie rozgrzewają się i na wyświetlaczu pojawia się  . | <p>Płyta grzewcza nie rozpoznaje naczyń, ponieważ nie są przystosowane do indukcji.</p> <p>Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ jest ono zbyt małe lub nie jest prawidłowo wyśrodkowane na polu grzejmym.</p> | <p>Używaj wyłącznie naczyń nadających się do gotowania na płycie indukcyjnej. Patrz rozdział „Naczynia do gotowania”.</p> <p>Umieść garnek na środku pola grzejmego i upewnij się, że wymiary podstawy są odpowiednie.</p> |
| Płyta grzewcza lub pole grzejne wyłącza się niespodziewanie, rozlega się dźwięk i wyświetlany jest kod błędu.                                  | Błąd techniczny.                                                                                                                                                                                                           | Zanotuj kod błędu, włącz płytę i odłącz ją od prądu, a następnie skontaktuj się z odpowiednio wykwalifikowanym technikiem.                                                                                                 |

## Kody błędów

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu technik może sprawdzić działanie kilku komponentów bez konieczności demontażu płyty indukcyjnej.

| KOMUNIKATY O BŁĘDACH | Możliwa przyczyna                                          | Możliwe rozwiązanie                                                                                           |
|----------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F3/F4                | Błąd czujnika temperatury cewki indukcyjnej.               | Skontaktuj się z dostawcą.                                                                                    |
| F9/FA                | Błąd czujnika temperatury cewki indukcyjnej.               | Skontaktuj się z dostawcą.                                                                                    |
| E1/E2                | Nieprawidłowe napięcie zasilania.                          | Sprawdź, czy napięcie zasilania jest prawidłowe. Włącz płytę grzewczą, jeśli zasilanie ma normalne parametry. |
| E3                   | Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej. | Skontaktuj się z dostawcą.                                                                                    |
| E5                   | Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT.              | Ponownie uruchom płytę, gdy ona ostygnie.                                                                     |

## KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU

|                                                                                                                                                                            | Oznaczenie                                                    | Wartość   | Jednostka               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------|
| Identyfikator modelu                                                                                                                                                       | 10033015, 10035197, 10040199, 10040200,<br>10045582, 10045583 |           |                         |
| Typ płyty grzejnej                                                                                                                                                         | Płyta grzejna do zabudowy                                     |           |                         |
| Liczba pól lub obszarów do gotowania                                                                                                                                       |                                                               | 2         |                         |
| Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)                                                                          | Indukcyjne pola grzejne                                       |           |                         |
| W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm                           | ∅                                                             | Przód Tyl | 18<br>18<br>cm          |
| W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm | L<br>W                                                        | N/A N/A   | -<br>cm                 |
| Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg                                                                                        | EC<br>electric cooking                                        | Przód Tyl | 187,1<br>192,5<br>Wh/kg |
| Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg                                                                                                                   | EC<br>electric cooking                                        | 198,8     | Wh/kg                   |

---

## UTYLIZACJA URZĄDZENIA

---



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dot. utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że nie wolno go wyrzucać wraz z domowymi odpadami komunalnymi. Urządzenie należy oddać do utylizacji w wyznaczonym punkcie zbiórki, recyklingu i utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Utylizacją zgodną z przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. W celu uzyskania dodatkowych informacji dot. recyklingu i utylizacji tego urządzenia, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

---

## PRODUCENT

---

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





**KLARSTEIN**