

# VEROSTEEL VICTORIA

Płyta ceramiczna

10047402 10047403 10047404 10047405  
10047406 10047182 10047183



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

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



Szanowny Kliencie,

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

---

## ZAWARTOŚĆ

---

Karta informacyjna produktu 4  
Zasady bezpieczeństwa 8  
Przegląd urządzenia i panel sterowania 11  
Instalacja 18  
Schemat połączeń 21  
Zaczynamy 23  
Obsługa 24  
Ochrona urządzenia 29  
Tabela wydajności grzewczej 30  
Czyszczenie i konserwacja 31  
Rozwiązywanie problemów 33  
Instrukcja likwidacji 34  
Producent 34

---

## DANE TECHNICZNE

---

Kod produktu	10047402, 10047403	10047182, 10047183
Zasilanie	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Linia produktów	Verosteel	

Kod produktu	10047404	10047405	10047406
Zasilanie	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Linia produktów	Victoria		

## KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU

	Symbol	Wartość		Jednostka
Identyfikator modelu:	10047402 Verosteel, 10047404 Victoria			
Typ kuchenki	Kuchenka do zabudowy			
Liczba pól grzewczych		4		
Technologia grzewcza (strefy i płyty indukcyjne, strefy promieniujące, płyty pełne)	Promieniujące strefy gotowania			
W przypadku okrągłych pól grzewczych lub powierzchni: średnica powierzchni użytkowej na elektrycznie podgrzewaną strefę grzejną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	∅	Lewy przedni Lewy tylny Prawy przedni	23/14 16,5 16,5	cm
W przypadku nieokrągłych pól grzejnych lub powierzchni: średnica powierzchni użytkowej na elektrycznie ogrzewana strefa gotowania, zaokrąglona do następne 5 mm	L W	Prawy tylny	27 16,4	cm
Zużycie energii na pole grzejne lub powierzchnię w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta grzejna	Lewy przedni, lewy tylny, prawy tylny, prawy środkowy	188,6 189,2 191,7 189,2	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta grzejna	189,7		Wh/kg

	Symbol	Wartość		Jednostka
Identyfikator modelu:	10047403 Verosteel, 10047405 Victoria			
Typ kuchenki	Kuchenka do zabudowy			
Liczba pól grzewczych		3		
Technologia grzewcza (strefy i płyty indukcyjne, strefy promieniujące, płyty pełne)	Promieniujące strefy gotowania			
W przypadku okrągłych pól grzewczych lub powierzchni: średnica powierzchni użytkowej na elektrycznie podgrzewaną strefę grzejną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	∅	Lewy Przedni Lewy Tylny Prawy	20 16,5 20	cm
W przypadku nieokrągłych pól grzejnych lub powierzchni: średnica powierzchni użytkowej na elektrycznie ogrzewana strefa gotowania, zaokrąglona do następnego 5 mm	L W	N/A N/A		cm
Zużycie energii na pole grzejne lub powierzchnię w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta grzejna	Lewy Przedni Lewy Tylny Prawy	177 189,2 184,5	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta grzejna	183,6		Wh/kg

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu:	10047406 Victoria		
Typ kuchenki	Kuchenka do zabudowy		
Liczba pól grzewczych		2	
Technologia grzewcza (strefy i płyty indukcyjne, strefy promieniujące, płyty pełne)	Promieniujące strefy gotowania		
W przypadku okrągłych pól grzewczych lub powierzchni: średnica powierzchni użytkowej na elektrycznie podgrzewaną strefę grzejącą, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	∅	Przednia strona Tylna strona	16,5 20 cm
W przypadku nieokrągłych pól grzejących lub powierzchni: średnica powierzchni użytkowej na elektrycznie ogrzewana strefa gotowania, zaokrąglona do następnego 5 mm	L W	N/A N/A	cm
Zużycie energii na pole grzejne lub powierzchnię w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta grzejna	Przednia strona Tylna strona	189,2 184,5 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta grzejna	186,9	Wh/kg

	Symbol	Wartość		Jednostka
Identyfikator modelu:	10047183 Verosteel			
Typ kuchenki	Kuchenka do zabudowy			
Liczba pól grzewczych		5		
Technologia grzewcza (strefy i płyty indukcyjne, strefy promieniujące, płyty pełne)	Promieniujące strefy gotowania			
W przypadku okrągłych pól grzewczych lub powierzchni: średnica powierzchni użytkowej na elektrycznie podgrzewaną strefę grzejną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	∅	lewy przód lewy tylny prawy tylny prawy przedni	23/14 16,5 27*16,5 16,5	cm
W przypadku nieokrągłych pól grzejnych lub powierzchni: średnica powierzchni użytkowej na elektrycznie ogrzewana strefa gotowania, zaokrąglona do następnego 5 mm	L W	Środek	27	cm
Zużycie energii na pole grzejne lub powierzchnię w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta grzejna	lewy przód lewy tylny średni prawy tylny prawy przedni	189,2 187,5 191,7 184,5 189,2	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta grzejna	188,4		Wh/kg

---

## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

---

### Ryzyko porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do konserwacji lub naprawy urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.
- Podłączenie do dobrze uziemionego źródła zasilania jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w przyłączeniu zasilania mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tych wytycznych może spowodować porażenie prądem lub śmierć.



Uwaga

Ryzyko zranienia! Krawędzie płyty kuchennej są ostre. Zachowaj ostrożność, w przeciwnym razie możesz zranić się ranami ciętymi.

### Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do instalacji i/lub użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Na płycie grzewczej nie należy umieszczać łatwopalnych materiałów lub produktów.
- Przekaż te informacje osobie instalującej urządzenie, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- To urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapobiec uszkodzeniom mienia i obrażeniom osób.
- To urządzenie musi zostać zainstalowane i uziemione przez wykwalifikowaną osobę.
- Ten produkt powinien być podłączony do obwodu wyposażonego w wyłącznik automatyczny umożliwiający całkowite odłączenie od zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować unieważnienie wszystkich roszczeń gwarancyjnych i rękojmi
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.



- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, obsługę klienta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć uszkodzenia mienia i/lub obrażeń ciała.
- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, jeśli jego powierzchnia (powierzchnia płyty grzewczej wykonana z ceramiki szklanej lub podobnego materiału chroniącego części znajdujące się pod napięciem) jest pęknięta.
- Urządzenia nie wolno używać razem z timerem ani oddzielnym pilotem.
- Podczas gotowania konieczne jest nadzorowanie urządzenia. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas gotowania, ponieważ gotowanie z użyciem oleju lub tłuszczu może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru. Nigdy nie próbuj gasić gorącego tłuszczu wodą. Zamiast tego wyłącz urządzenie i przykryj płomień kocem lub pokrywką garnka.



#### **OSTRZEŻENIE:**

Niebezpieczeństwo pożaru! Na płytach indukcyjnych nie należy umieszczać żadnych przedmiotów innych niż garnki i patelnie.

#### Ryzyko porażenia prądem

- Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzejnej. W przypadku uszkodzenia lub pęknięcia płyty grzewczej należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie za pomocą głównego wyłącznika i skontaktować się z wykwalifikowanym serwisantem.
- Przed czyszczeniem i konserwacją należy wyłączyć płytę głównym wyłącznikiem.
- Niezastosowanie się do tych wytycznych może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

#### Ryzyko obrażeń

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.



**Uwaga:** Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas użytkowania części urządzenia dostępne dla użytkownika nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia. Upewnij się, że twoje ciało, ubranie oraz materiały inne niż przybory kuchenne nie dotykają płyty kuchennej, dopóki nie ostygnie całkowicie. Uważaj, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

- Nie należy umieszczać na płycie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki garnków, ponieważ mogą się one bardzo rozgrzać.
- Dzieci należy trzymać z dala od płyty grzewczej.
- Uchwyty garnków mogą nagrzewać się do tego stopnia, że nie należy ich dotykać. Upewnij się, że uchwyty garnków nie znajdują się bezpośrednio nad płytami grzejnymi. Upewnij się, że uchwyty garnków znajdują się poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do instrukcji może prowadzić do poparzeń.



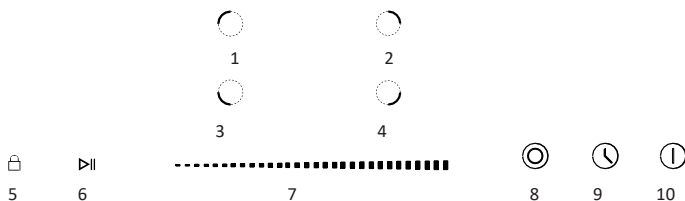
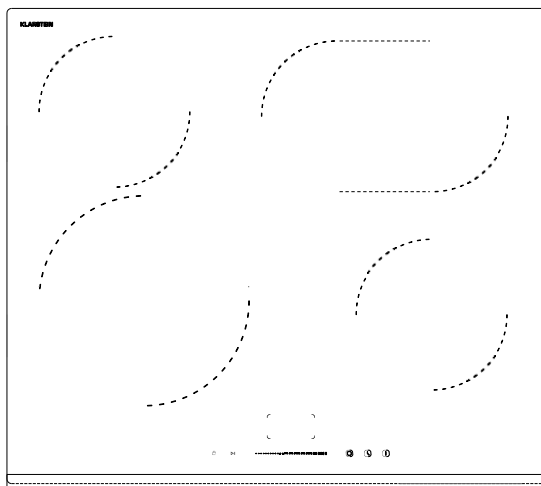
#### **OSTRZEŻENIE:**

Ryzyko zranienia! Ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania. Skrobak należy zawsze przechowywać z założoną osłoną zabezpieczającą, w miejscu niedostępnym dla dzieci. Niezastosowanie się do instrukcji może spowodować obrażenia i skaleczenia.

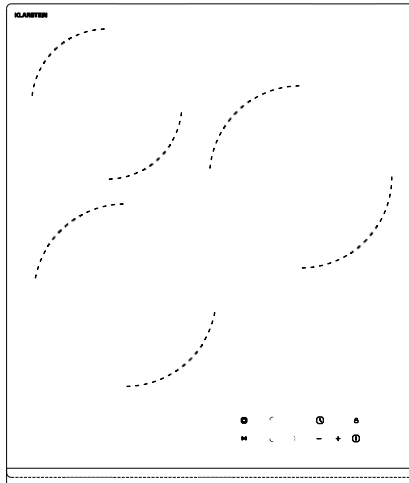
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. W przypadku nadmiernego gotowania może powstawać dym, a przyskający tłuszcz może się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Pola grzejne i płytę grzewczą należy zawsze wyłączać po zakończeniu użytkowania zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku (np. za pomocą sterowania dotykowego).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać na nim, stawać na nim ani wspinać się na nie.
- Nie przechowuj przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci, w szafkach nad urządzeniem. Dzieci, które wejdą na płytę kuchenną, mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie należy pozostawiać dzieci samych lub bez nadzoru w pomieszczeniu, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby o ograniczonej sprawności umysłowej powinny zostać poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę za nie odpowiedzialną, aby upewnić się, że mogą korzystać z urządzenia bez stwarzania zagrożenia dla siebie lub innych.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi. Wszelkie inne naprawy i prace konserwacyjne powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nie należy upuszczać ani stawiać ciężkich przedmiotów na płycie grzewczej.
- Nie stawaj na powierzchni do gotowania.
- Nie używaj garnków z ostrymi krawędziami i nie przeciągaj ich po szklanej powierzchni, ponieważ mogą ją porysować.
- Nie używaj metalowych szczotek ani innych agresywnych środków czyszczących do czyszczenia powierzchni, ponieważ mogą ją porysować.
- Do czyszczenia płyty nie używaj urządzenia parowego.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie w gospodarstwach domowych i podobnych środowiskach, takich jak kuchnie dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy, przez gości w hotelach, motelach i pensjonatach.
- Nie dotykaj płyty gołymi rękami podczas użytkowania.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia.

# OPIS URZĄDZENIA I PANEL STEROWANIA

Model 10047402



1	Funkcja kontroli temperatury w lewym górnym rogu	6	Funkcja Stop & Go
2	Funkcja kontroli temperatury w prawym górnym rogu	7	Suwak intensywności grzania/suwak timera
3	Funkcja kontroli temperatury w lewym dolnym rogu	8	Rozszerzona funkcja kontroli strefy
4	Funkcja kontroli temperatury w prawym dolnym rogu	9	Timer
5	Blokada przycisków	10	ON/OFF



4



1



6



7



5



2



3



8

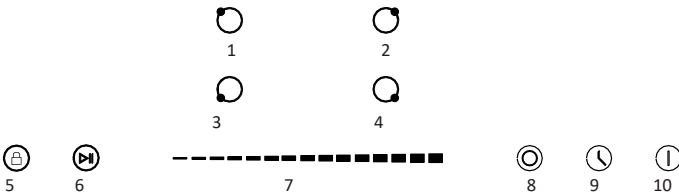
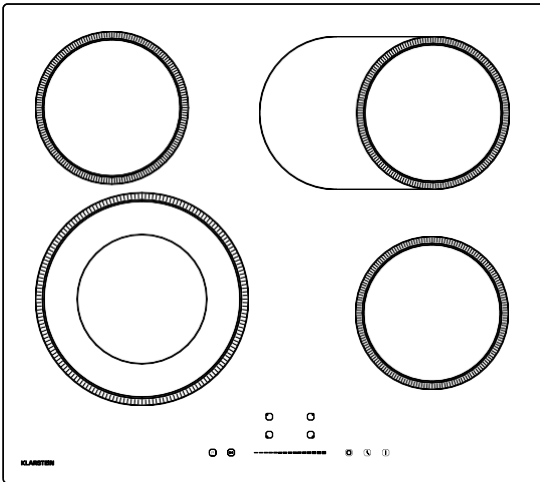


9

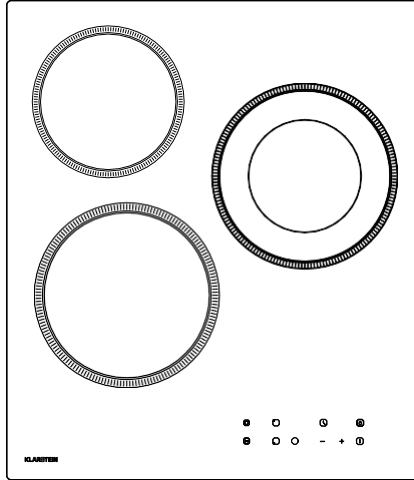


10

1	Funkcja kontroli temperatury w lewym górnym rogu	6	Timer
2	Funkcja kontroli temperatury w lewym dolnym rogu	7	Blokada przycisków
3	Funkcja sterowania prawym ogrzewaniem	8	Redukcja temperatury/timer
4	Rozszerzona funkcja kontroli strefy	9	Wzrost temperatury / timer
5	Funkcja Stop & Go	10	ON/OFF



1	Funkcja kontroli temperatury w lewym górnym rogu	6	Funkcja Stop & Go
2	Funkcja kontroli temperatury w prawym górnym rogu	7	Suwak intensywności grzania/suwak timera
3	Funkcja kontroli temperatury w lewym dolnym rogu	8	Rozszerzona funkcja kontroli strefy
4	Funkcja kontroli temperatury w prawym dolnym rogu	9	Timer
5	Blokada przycisków	10	ON/OFF



1



2



3



4



5



6



7



8

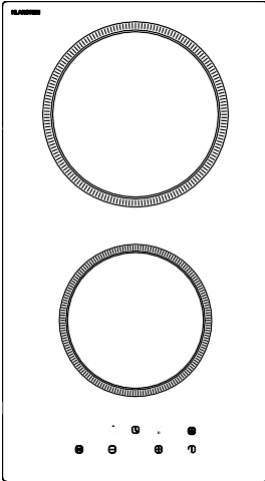


9

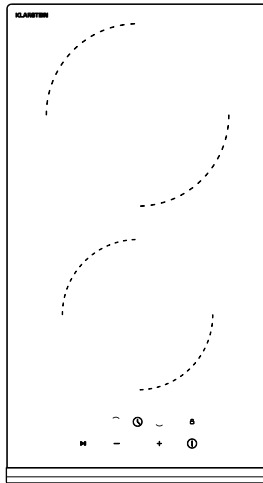


10

1	Rozszerzona funkcja kontroli strefy	6	Funkcja kontroli temperatury w lewym dolnym rogu
2	Funkcja kontroli temperatury w lewym górnym rogu	7	Funkcja sterowania prawym ogrzewaniem
3	Timer	8	Redukcja temperatury/timer
4	Blokada przycisków	9	Wzrost temperatury / timer
5	Funkcja Stop & Go	10	ON/OFF

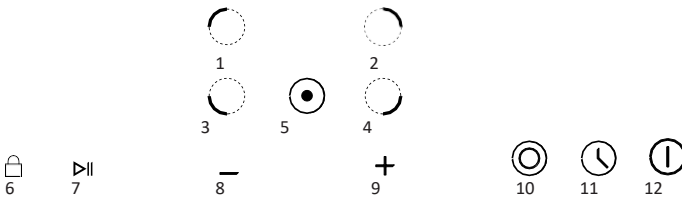
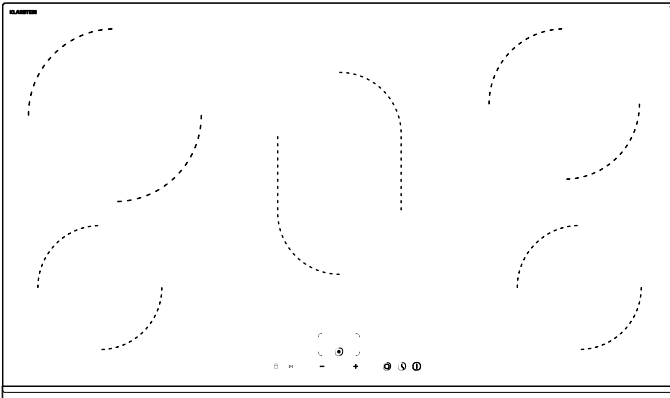


1	Funkcja kontroli górnej temperatury	5	Blokada przycisków
2	Timer	6	Redukcja temperatury/timer
3	Funkcja kontroli ogrzewania dolnego	7	Wzrost temperatury / timer
4	Funkcja Stop & Go	8	ON/OFF



1	Funkcja kontroli ogrzewania górnego	5	Funkcja Stop & Go
2	Funkcja kontroli temperatury dolnej	6	Redukcja temperatury/timer
3	Timer	7	Wzrost temperatury / timer
4	Blokada przycisków	8	ON/OFF

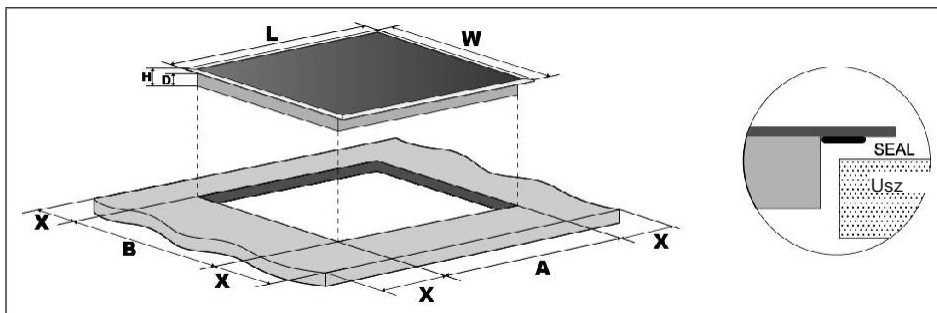




1	Funkcja kontroli temperatury w lewym górnym rogu	7	Funkcja Stop & Go
2	Funkcja kontroli temperatury w prawym górnym rogu	8	Redukcja temperatury/timer
3	Funkcja kontroli temperatury w lewym dolnym rogu	9	Wzrost temperatury / timer
4	Funkcja kontroli temperatury w prawym dolnym rogu	10	Rozszerzona funkcja kontroli strefy
5	Funkcja sterowania strefą środkową	11	Timer
6	Blokada przycisków	12	ON/OFF

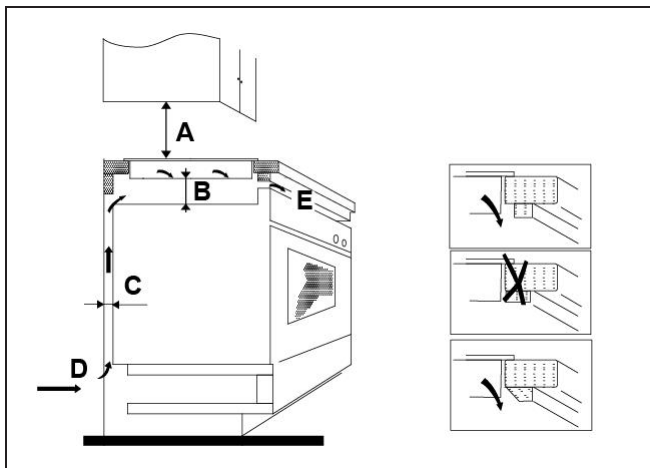
## MONTAŻ

Przyćnij blat zgodnie z wymiarami podanymi w tabeli i na schemacie. Pozostaw co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni wokół otworu. Upewnij się, że blat ma grubość co najmniej 30 mm. Należy używać żaroodpornego blatu roboczego, aby nie uległ on deformacji pod wpływem ciepła pochodzącego z płyty grzewczej.



Wymiary i odległości (oba modele)

Kod produktu	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
10047402	590	520	52	48	555±50	495±50	50 (min.)
10047403	450	520	52	48	430±50	495±50	50 (min.)
10047404	590	520	52	48	555±50	495±50	50 (min.)
10047405	450	520	52	48	430±50	495±50	50 (min.)
10047406	288	520	52	48	265±50	495±50	50 (min.)
10047182	288	520	52	48	265±50	495±50	50 (min.)
10047183	900	520	52	48	875±50	495±50	50 (min.)



Upewnić się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot lub wylot powietrza nie jest zablokowany. Upewnij się, że płyta grzewcza jest prawidłowo ustawiona (patrz rysunek).

Ważne: Odległość bezpieczna pomiędzy płytą kuchenną a szafką wiszącą powinna wynosić co najmniej 760 mm.

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

#### Montaż uszczelki piankowej

Przed włożeniem płyty grzewczej do otworu w płycie, dostarczona uszczelka piankowa (w plastikowej torebce) musi zostać przymocowana do spodu szklanej ceramiki.

Nie wolno instalować płyty grzewczej bez uszczelki piankowej.

Uszczelkę należy zamontować na płycie w następujący sposób:

- Usunąć folię ochronną z uszczelki.
- Następnie przymocuj uszczelkę do spodu szyby, obok krawędzi.
- Uszczelniacz musi być nałożony na całą długość krawędzi szyby i nie powinien zachodzić na narożniki.
- Podczas montażu uszczelki należy upewnić się, że szkło nie styka się z ostrymi przedmiotami.

#### Przed założeniem zacisków mocujących

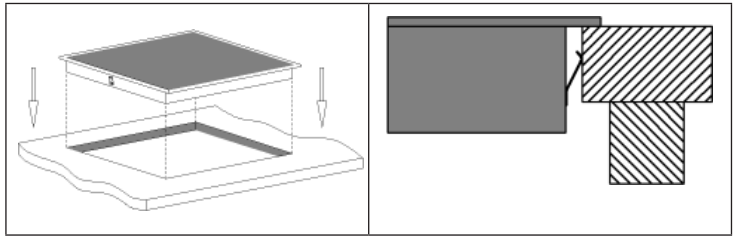
Urządzenie należy umieścić na stabilnej i gładkiej powierzchni. Nie wciskać na siłę elementów sterujących wystających z płyty.

#### Zestaw do łatwego mocowania

Każda płyta jest dostarczana z pakietem łatwych w montażu zestawów, które zawierają klipsy mocujące i śruby. Najpierw należy zlokalizować opakowanie zestawu, aby ułatwić jego podłączenie.

Mocowanie klipsów do płyty kuchennej: Włóż klipsy mocujące do otworów mocujących po 2 stronach pokrywy, przymocuj klips do pokrywy za pomocą śruby, a następnie włóż płytę kuchenną do szafki/blatu kuchennego.

Przymocuj płytę grzewczą do szafki: Włóż płytę grzewczą do szafki/powierzchni roboczej, jak pokazano na poniższej ilustracji. Dołączone klipsy po bokach bezpiecznie ją mocują.



Po zainstalowaniu płyty należy

upewnić się, że

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub gniazda.
- Zapewniony jest dopływ świeżego powietrza z zewnątrz do dolnej części szafy. płyta grzewcza.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą lub nad szafką, pod podstawą płyty grzewczej zainstalowana jest bariera ochronna.
- Odłącznik jest łatwo dostępny dla klienta. Ściana i strefa grzewcza nad powierzchnią roboczą muszą być odporne na ciepło.
- Aby zapobiec uszkodzeniom, warstwa pośrednia i klej muszą być odporne na wysoką temperaturę.
- Nie należy używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.

## SCHEMAT POŁĄCZEŃ

Uwaga:



### OSTRZEŻENIE:

Ryzyko zranienia! Płyta indukcyjna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowaną osobę lub technika. Mamy profesjonalistów do usług. Nigdy nie przeprowadzaj instalacji samodzielnie.

- Płyty nie wolno instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką bębnową, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
- Płyta indukcyjna musi być zainstalowana w taki sposób, aby promieniowanie ciepłe nie było blokowane w celu zwiększenia jej niezawodności.
- Ściana i strefa narażona na ciepło nad powierzchnią stołu muszą wytrzymać ciepło.
- Aby zapobiec uszkodzeniom, warstwa warstwowa i klej muszą być odporne na promieniowanie ciepłe.
- Nie wolno używać myjki parowej.

Podłączanie płyty do sieci elektrycznej



### OSTRZEŻENIE:

Ryzyko zranienia! Ta płyta grzewcza musi być podłączona do odpowiedniego zasilania sieciowego i może być instalowana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do sieci należy sprawdzić, czy:

- Dystrybucja domowej sieci elektrycznej jest odpowiednia i ma wystarczającą moc do zasilania płyty grzejnej.
- Napięcie sieciowe odpowiada napięciu wskazanemu na etykiecie urządzenia
- Części kabla zasilającego wytrzymują obciążenie określone na tabliczce znamionowej urządzenia.

Nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy do podłączania płyty do sieci elektrycznej, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ułożony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekroczyła 75°C.

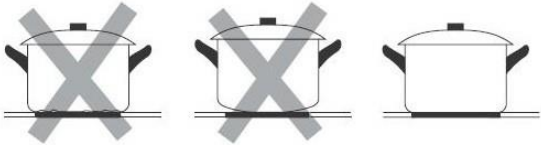
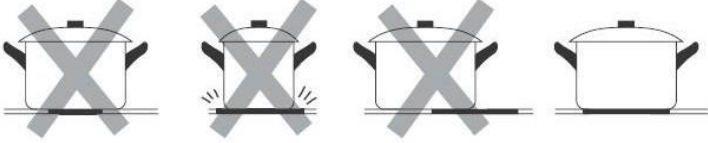
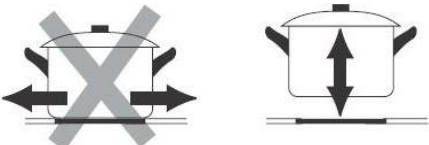
**Uwaga:** Sprawdź u elektryka, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia **nawet** bez modyfikacji. Wszelkie zmiany i modyfikacje mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych elektryków.

- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, usługa ta musi zostać wykonana przez technika gwarancyjnego przy użyciu specjalnych narzędzi, aby zapobiec wypadkom.

- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wielokierunkowy wyłącznik automatyczny z minimalnym odstępem 3 mm między stykami.
- Technik musi upewnić się, że podłączenie elektryczne jest prawidłowe i zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanego technika.

## ZACZYNAMY

### Właściwe naczynia


Nie używaj naczyń o ostrym lub zaokrąglonym dnie.

Upewnij się, że dno naczynia jest płaskie, równo przylega do płyty grzewczej i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Umieścić naczynia na środku strefy gotowania.

Zawsze unosz naczynia na płytę grzewczą. Nie przesuwasz naczynia po strefie gotowania tam i z powrotem, aby nie zarysować płyty.

Przed użyciem ceramicznej płyty grzewczej:

- Przeczytaj całą instrukcję obsługi, zwłaszcza rozdział „Zasady bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, która może jeszcze znajdować się na płycie szkło-ceramicznej.

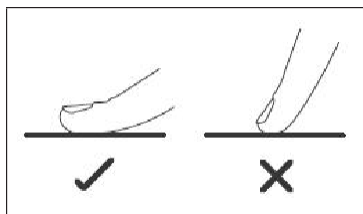
---

## OBSŁUGA

---

### Poprawne działanie przycisku

- Przyciski reagują na dotyk, nie trzeba ich naciskać.
- Stuknij je czubkiem palca (patrz zdjęcie).
- Przy każdym dotknięciu usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste i suche oraz że nie są przykryte żadnym przedmiotem (np. rękawicą). Nawet cienka warstwa wody może uniemożliwić prawidłowe działanie przycisków.



### Zacznij gotować

1. Po podłączeniu płyty grzewczej do zasilania i jej włączeniu. Naciśnij i przytrzymaj pokrętło ON/OFF przez około 3 sekundy, aż usłyszysz dźwięk, "bip", aby włączyć płytę grzejną. Płyta przejdzie teraz w tryb czuwania, a na wyświetlaczu wszystkich ustawień gotowania i timera pojawi się "-"
2. Umieść odpowiednie naczynie na polu grzejmym.
  - Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia pola grzejmego są czyste i suche.

### Ustawianie stopnia grzania strefy gotowania

Przed ustawieniem poziomu grzania należy dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania, aby aktywować strefę gotowania, z której chce się korzystać.

Wskaźnik poziomu ogrzewania wybranej strefy miga, gdy jest ona aktywna, a następnie można dostosować jej poziom ogrzewania od dołu:

#### Kontroler przesuwny

Włącz płytę ceramiczną, naciśnij przycisk, aby wybrać strefę gotowania, lampka obok przycisku będzie migać przez 5 sekund, w tym czasie moc można regulować od poziomu 0 do 9 za pomocą suwaka; przesunij kontroler od lewej do prawej, aby zwiększyć moc, przesunij od prawej do lewej, aby zmniejszyć moc.

Tylko dla 10047403, 10047405, 10047406, 10047182, 10047183

- Dostosuj stopień ogrzewania, dotykając przycisku + lub -.
- Naciśnięcie i przytrzymanie dowolnego przycisku spowoduje szybkie zwiększenie lub zmniejszenie wartości
- od 0 do 9 w kółko.



## Uwagi

- Po podłączeniu do zasilania, gdy płyta jest włączona, brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie lampki kontrolne zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną.
- Gdy płyta znajduje się w trybie gotowości i w ciągu 1 minuty nie zostanie podjęte żadne działanie, płyta elektryczna wyłączy się automatycznie, a brzęczyk wyemituje jeden sygnał dźwiękowy.
- Aby włączyć płytę, naciśnij i przytrzymaj przycisk ON/OFF przez około 3 sekundy; aby go wyłączyć, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk ON/OFF.
- Poziom mocy można ustawić w zakresie od 0 do 9.
- Wskaźnik poziomu ogrzewania dla wybranej strefy będzie migać podczas konfiguracji. Po ustawieniu numer będzie migać przez 5 sekund, a następnie przestanie migać, aby potwierdzić ustawienie.

## Wyłączanie płyty szklano-ceramicznej

Strefę gotowania można wyłączyć, ustawiając sterowanie ogrzewaniem na poziom 0, na wyświetlaczu pojawi się "-".

Można również wyłączyć całą płytę, naciskając pokrętko ON/OFF.

---

**Uwaga:** Jeśli zasilanie elektryczne zostanie przerwane podczas gotowania, wszystkie ustawienia zostaną anulowane.

---

Użyj rozszerzonej powierzchni grzewczej (10047183, 10047406, 10047405, 10047404, 10047402, 10047403)

Niektóre płyty ceramiczne (10047183, 10047406, 10047405, 10047404, 10047402, 10047403) mają rozszerzone strefy, które mogą zapewnić większą powierzchnię gotowania i dodatkowe ciepło dla różnych rozmiarów patelni.

Aby korzystać z rozszerzonej strefy, gdy płyta grzewcza jest używana, wykonaj następujące czynności poniżej:

1. Wybierz i aktywuj strefę gotowania, która ma być używana jako strefa rozszerzona
2. Dotknij elementu sterującego wyboru strefy, aby ją wybrać i aktywować do ustawienia. Strefa średnia włączy się po ustawieniu poziomu ogrzewania dla strefy rozszerzonej.
3. Gdy strefa gotowania jest wybrana i aktywna (wskaźnik poziomu mocy miga), dotknij kontroler rozszerzonej strefy, aby aktywować rozszerzony element grzejny i osiągnąć dużą strefę gotowania.

## Uwagi:

Ciągłe dotknięcie kontrolera sterującego spowoduje, że rozszerzone strefy będą działać w następujący sposób:

Strefa podwójna: "Strefa centralna-podwójna-centralna-podwójna-centralna...".

Strefa potrójna: „Centralna – Podwójna – Potrójna – Centralna – Podwójna – Potrójna – Centralna strefa...".

Gdy podwójna strefa jest aktywna, na wyświetlaczu LED wyświetlane są na przemian ustawienia temperatury i

podwójny symbol; gdy aktywna jest strefa potrójna, na wyświetlaczu LED wyświetlane jest na przemian ustawienie mocy i symbol potrójny.

#### Blokada płyty szklano-ceramicznej

Elementy sterujące można zablokować, aby zapobiec ich niezamierzonemu użyciu (np. przez dzieci, które przypadkowo włączą pola grzejne), aktywując funkcję blokady rodzicielskiej.

Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie inne przyciski dotykowe są nieaktywne, z wyjątkiem przycisków ON/OFF i blokady rodzicielskiej.

#### Blokowanie elementów sterujących

Dotknij przycisku blokady rodzicielskiej przez około jedną sekundę. Wyświetlacz timera pokaże "Lo", a funkcja blokady rodzicielskiej będzie aktywna.

#### Odblokuj sterowanie

1. Upewnij się, że płyta grzejna jest włączona.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk bezpiecznika dziecięcego przez około 3 sekundy, alarm wyemituje jeden sygnał dźwiękowy, a symbol "Lo" zniknie z wyświetlacza timera - funkcja bezpiecznika dziecięcego jest nieaktywna.
3. Teraz można rozpocząć korzystanie z płyty grzejnej.

W trybie blokady przed dziećmi wszystkie przyciski sterujące są nieaktywne z wyjątkiem przycisku ON/OFF i przycisku blokady przed dziećmi. W sytuacji awaryjnej płytę grzewczą można wyłączyć w dowolnym momencie za pomocą przycisku ON/OFF, ale należy ją odblokować do późniejszego użytku.

**Uwaga:** Jeśli płyta zostanie wyłączona, gdy funkcja blokady przed dziećmi jest aktywna, funkcja blokady przed dziećmi pozostanie aktywna, nawet jeśli płyta zostanie włączona później.

#### Funkcja Stop & Go

Ułatw sobie gotowanie Gdy gotujesz, dzwoni dzwonek do drzwi, telefon lub dziecko krzyczy z drugiego pokoju. Chcesz wyjść z kuchni? Jeśli wszystko wyłączysz, obiad może się przypalić lub gotować dłużej.

Funkcja Stop & Go umożliwia wyłączenie wszystkich stref. Po powrocie płyta uruchomi się ponownie po naciśnięciu przycisku od miejsca, w którym została przerwana i można wznowić gotowanie.

#### Aktywuj funkcję Stop & Go

Aby aktywować funkcję Stop & Go, naciśnij przycisk Stop & Go. Wszystkie ustawienia programatora zostają zachowane, a płyta grzewcza przestaje grzać, wszystkie wskaźniki ustawień grzania wyświetlają "P".

#### Dezaktywuj funkcję Stop & Go.

Jak chcesz funkcję Stop & Go anulować, a po powrocie naciśnij przycisk Stop & Go. Wszystkie ustawienia programatora są następnie przywracane do ich oryginalnych wartości, a wskaźnik Stop & Go "P" znika ze wszystkich wyświetlaczy.

Kiedy funkcja Stop & Go jest aktywna, wszystkie przyciski sterujące są nieaktywne, z wyjątkiem przycisków ON/OFF i Stop & Go.

**Uwaga:** Płyta wyłączy się automatycznie, jeśli funkcja Stop & Go zostanie aktywowana dłużej niż 10 minut.

## Timer

Gdy płyta grzewcza jest włączona, timera można używać na dwa różne sposoby:

- Można go używać jako minutnika. W takim przypadku timer nie wyłączy żadnej ze stref gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Można też ustawić wyłączenie jednej lub kilku stref.
- Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

### Korzystanie z timera

4. Jeśli nie wybrano żadnej strefy gotowania, naciśnij przycisk sterowania timerem gdy liczba na wyświetlaczu timera miga.
5. Następnie ustaw licznik minut zgodnie z poniższą procedurą:
  - Naciśnij przycisk sterowania timerem jeden raz, aż na wyświetlaczu timera zacznie migać jednocyfrowy odczyt, a następnie użyj suwaka/przycisku + lub -, aby dostosować jednocyfrowy odczyt licznika minut.
  - Ponownie naciśnij przycisk sterowania timerem, aż na wskaźniku timera zacznie migać cyfra dziesiątek, a następnie dostosuj ustawienie minut, przesuwając suwak/naciskając przycisk + lub -.

---

**Uwaga:** Jeśli przycisk sterowania timerem pozostanie wciśnięty, suwak będzie działał w następujący sposób: "Liczba jednocyfrowa - Liczba dziesiętna - Potwierdź ustawienie - Liczba jednocyfrowa -...".

---

6. Po ustawieniu licznika minut odliczanie rozpoczyna się natychmiast, a wyświetlacz pokazuje pozostały czas.
7. Brzęczyk będzie emitował dźwięk przez 30 sekund, a po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu timera pojawi się komunikat "- -". Dotknięcie przycisków sterowania w tym czasie spowoduje wyłączenie brzęczyka.

### Ustawianie timera wyłączającego strefę grzejną

1. Dotknij przycisku wyboru strefy i wybierz strefę, dla której chcesz ustawić timer.
2. Dotknij przycisku sterowania timerem, gdy na wyświetlaczu timera widoczny jest numer migający.
3. Następnie dostosuj ustawienie timera:
  - Naciśnij przycisk sterowania minutnikiem raz, gdy na wyświetlaczu minutnika miga jednocyfrowa wartość, a następnie dostosuj jednocyfrową wartość ustawienia minut, przesuwając suwak/naciskając przycisk + lub - (jeśli naciśniesz i przytrzymasz jeden z dwóch przycisków, wartość zostanie dostosowana szybciej).

- Naciśnij ponownie przycisk sterowania minutnikiem, aż na wyświetlaczu minutnika zacznie migać cyfra dziesiątek, a następnie dostosuj ustawienie minut, przesuwając suwak/naciskając przycisk + lub - (jeśli naciśniesz i przytrzymasz jeden z dwóch przycisków, wartość zostanie dostosowana szybciej).

---

**Uwaga:** Jeśli przytrzymasz przycisk sterowania timerem, suwak będzie działał na dole: "Liczba jednocyfrowa - dziesiątki - potwierdź ustawienie - liczba jednocyfrowa -...".

---

4. Po ustawieniu timera natychmiast rozpocznie się odliczanie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

---

**Uwaga:** Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się dla stref ustawionych z timerem. Można sprawdzić ustawienie timera dowolnej strefy z ustawionym timerem, aktywując tę strefę.

---

---

**Uwaga:** Jeśli więcej niż jedna strefa ma ustawiony timer, wyświetlacz timera pokaże najniższy czas.

Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy będzie migać.

---

5. Po upływie czasu gotowania odpowiednie pole grzejne wyłączy się automatycznie.

---

**Uwaga:** Domyślnym ustawieniem przypomnienia o minutach i timera jest 30 minut.

---

**Uwaga:** Po ustawieniu, ustawienie będzie migać na wyświetlaczu timera przez 5 sekund, a następnie przestanie migać, aby potwierdzić ustawienie.

---

**Uwaga:** Przypomnienie o minutach i minutnik mogą być używane w tym samym czasie, wskaźnik minutnika pokaże najniższe ustawienie czasu. Jeśli najniższym ustawieniem jest przypomnienie o minutach, czerwona kropka obok wskaźnika timera będzie migać. Jeśli dla timera ustawiono najniższe ustawienie, czerwona kropka wskaźnika poziomu mocy odpowiedniej strefy gotowania będzie migać.

---

**Uwaga:** Gdy wskaźnik wyświetla ustawienie timera strefy gotowania. Aby sprawdzić ustawienie przypomnienia o minutach, naciśnij przycisk sterowania minutnikiem, a na wyświetlaczu pojawi się ustawienie przypomnienia o minutach.

---

---

## OCHRONA URZĄDZENIA

---

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wbudowany czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej i podczerwieni. W przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy.

### Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym

Jeśli płyta działała przez jakiś czas, będzie w niej ciepło resztkowe. Litera "H" pojawi się na wskaźniku ustawień zasilania, aby ostrzec przed zbliżaniem się. Może być również używana jako funkcja oszczędzania energii: jeśli chcesz podgrzać więcej patelni, użyj płyty grzejnej.

### Ochrona przed przepełnieniem

Dla bezpieczeństwa użytkownika programator wyłączy się automatycznie w przypadku rozlania wrzącego płynu lub umieszczenia mokrej ściereczki na dotykowym panelu sterowania.

Wszystkie przyciski sterujące z wyjątkiem przycisków ON/OFF i blokady rodzicielskiej będą nieaktywne, chyba że dotykowa powierzchnia sterująca zostanie wytarta do sucha.

### Ochrona automatycznym wyłączeniem

Automatyczne wyłączenie jest funkcją bezpieczeństwa płyty indukcyjnej. Jeśli zapomnisz zakończyć gotowanie, płyta automatycznie się wyłączy. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

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

---

## TABELA WYDAJNOŚCI

---

Poniższe ustawienia są jedynie orientacyjne. Dokładne ustawienie zależy od wielu czynników, w tym rodzaju naczyń i ilości gotowanego jedzenia. Poeksperymentuj z płytą kuchenną, aby znaleźć ustawienia, które będą dla Ciebie najlepsze.

Regulacja temperatury	Stosowność
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delikatne podgrzewanie mniejszych ilości żywności</li><li>• rozpuszczanie czekolady, masła i przygotowywanie potraw, które szybko się przypalają</li><li>• duszenie</li><li>• powolnego nagrzewania</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• ogrzewanie</li><li>• szybkiego podgrzewania</li><li>• gotowania ryżu</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• naleśników</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• przygotowanie sosu</li><li>• gotowania makaronu</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• smażenie w woku (podsmażanie)</li><li>• przypiekanie</li><li>• gotowania zupy</li><li>• gotowania wody</li></ul>

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Uwaga

Ryzyko porażenia prądem i innych obrażeń! Przed czyszczeniem i konserwacją należy odłączyć płytę od sieci i poczekać, aż ostygnie.

Co	Jak	Ważne!
Codzienne zabrudzenia szkła (odciski palców, ślady i plamy spowodowane przelewaniem, niesłodzoną żywnością i płynami)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Wyłącz płytę grzejącą.</li><li>2. Spryskaj powierzchnię specjalnym środkiem do czyszczenia płyt szklano-ceramicznych, gdy są jeszcze ciepłe, ale już nie gorące.</li><li>3. Przetrzeć wilgotną szmatką i osuszyć powierzchnię ręcznikiem papierowym lub materiałowym.</li><li>4. Ponownie włącz płytę grzejącą.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gdy płyta do gotowania jest wyłączona, kontrolka "Gorąca powierzchnia" zgaśnie, nawet jeśli powierzchnia płyty jest nadal gorąca. Uważaj, aby się nie poparzyć!</li><li>• Nie używaj szczotek drucianych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie. Sprawdź opakowanie, aby upewnić się, że środek czyszczący jest odpowiedni do płyt ceramicznych.</li><li>• Nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na płycie, ponieważ może to spowodować szkła zabrudzić się.</li></ul>

<p>Przypieczone, roztopione lub gorące, cukrowe pozostałości i odpryski na szkle.</p>	<p>Zanieczyszczenia usuń nożem do wykładzin, żyletką lub skrobakiem do płyt ceramicznych – ..uważaj jednak aby się nie poparzyć gorącą płytą.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz płytę grzejną.</li> <li>2. Trzymaj ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeszkrob zanieczyszczenia do zimnego rogu płyty.</li> <li>3. Usuń brud szmatką lub ręcznikiem kuchennym.</li> <li>4. Wykonaj kroki od 2 do 4 w sekcji dotyczącej codziennego zanieczyszczenia.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plamy należy natychmiast usuwać, gdyż po wystygnięciu są one trudniejsze do usunięcia.</li> <li>• Uwaga: Ryzyko obrażenia. Po zdjęciu osłony ochronnej z noża do dywanów ostre ostrze wystaje na zewnątrz. Obchodź się z nimi ostrożnie, aby uniknąć obrażeń.</li> </ul>
<p>Rozlane jedzenie lub płyny na przyciskach sterujących.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz płytę grzejną.</li> <li>2. Namoczyć resztki.</li> <li>3. Wytrzyj przyciski wilgotną szmatką, miękką gąbką lub ręcznikiem kuchennym.</li> <li>4. Wykonaj kroki 2-4 opisane w sekcji "Typowe zabrudzenia".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Płyta grzewcza może zacząć wydawać sygnał dźwiękowy, wyłączyć się, a przyciski mogą przestać działać, jeśli znajdzie się na nich ciecz. Przed ponownym włączeniem pól grzejnych należy upewnić się, że przyciski są czyste i suche.</li> </ul>



---

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

---

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Może wystąpić awaria zasilania. Jeśli nie, upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy bezpiecznik nie jest przepalony lub uszkodzony. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z wykwalifikowany technik.
Przyciski funkcyjne nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Wyłącz blokadę przycisków (patrz "Wyłączanie blokady przycisków" w rozdziale "Obsługa").
Przyciski działają bardzo opornie.	Na przyciskach znajduje się cienka warstwa wody lub użyto koniec palca zamiast opuszka.	Upewnij się, że przyciski są suche i użyj opuszka palca.
Szkoło jest porysowane.	Używasz naczyń z ostrymi krawędziami lub do czyszczenia używasz ścierniej gąbki lub środka czyszczącego.	Używaj wyłącznie naczyń z płaskim i czystym dnem. Do czyszczenia nie należy używać druciaka ani materiałów ściernych.
Niektóre patelnie wydają odgłosy trzaskania lub klikania.	Ze względu na swoją konstrukcję, takie dźwięki mogą występować przy pewnych rządach wielkości, ponieważ podstawy są często wykonane z różnych materiałów, które rozszerzają się po podgrzaniu.	To nie jest błąd, takie dźwięki są normalne.

---

## INSTRUKCJE UTYLIZACJI

---



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zamiast tego należy go oddać do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się go zgodnie z zasadami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Podłącz ponownie urządzenie do sieci. Informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu można uzyskać od władz lokalnych lub w przedsiębiorstwie zajmującym się utylizacją odpadów domowych.

---

## PRODUCENT

---

Producent:

Chal-Tec GmbH, Mühlenstrasse 25, 10243 Berlin, Niemcy.

Kontakt: [info@electronic-star.de](mailto:info@electronic-star.de)

Ważne dla Wielkiej Brytanii:

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

Londyn, N3 1XW

Wielka Brytania





**KLARSTEIN**