

VIRTUOSA ECOADAPT

Płyta indukcyjna

10034948



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

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. Zeskanuj kod QR, aby pobrać najnowszą instrukcję i uzyskać dostęp do dalszych informacji o produkcie.



SPIS TREŚCI

Karta informacyjna produktu	2
Instrukcje dot. bezpieczeństwa	3
Instrukcje dot. obsługi i konserwacji	4
Opis	6
Instalacja	7
Funkcje	12
Naczynia do gotowania	12
Obsługa	14
Poradnik gotowania	25
Ustawianie mocy grzania	26
Czyszczenie o konserwacja	27
Rozwiązywanie problemów	28
Kody błędów	30
Utylizacja urządzenia	12
Deklaracja zgodności	12

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10034948
Liczba pól grzewczych	4
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc przyłączeniowa	7200 W

KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU

	Symbol	Wartość		Jednostka
Identyfikator modelu:	10034948			
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy			
Liczba pól lub obszarów grzejnych		4		
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola			
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm	∅	Lewe przednie Lewe tylne Prawe tylne Prawe przednie	21 16 18 16	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 B	—		cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg	EC electric cooking	Lewe przednie Lewe tylne Prawe tylne Prawe przednie	189,7 193,6 185,4 190,9	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg	EC electric hob	189,9		Wh/kg

INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Podłączać 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 lub śmierć.



Uwaga! Niebezpieczeństwo obrażeń! Krawędzie płyty indukcyjnej są ostre. Nieprzebrnięcie środków ostrożności może spowodować poważne obrażenia lub skaleczenia.

Ogólne instrukcje

- Przed instalacją lub pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Nie umieszczać na płycie grzewczej łatwopalnych produktów.
- Instrukcję obsługi należy przekazać także osobie instalującej urządzenie, ponieważ może to zaoszczędzić kosztów instalacji.
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapobiec uszkodzeniom mienia i obrażeniom ciała.
- Urządzenie musi być zainstalowane i uziemione przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie należy podłączać do obwodu wyposażonego w wyłącznik instalacyjny umożliwiający całkowite odłączenie od prądu.
- Używać wyłącznie osłon zaprojektowanych lub wskazanych przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi lub osłon płyty grzewczej wbudowanych w urządzenie. Użycie niewłaściwej osłony ochronnej może spowodować obrażenia.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować utratę wszelkich roszczeń gwarancyjnych.
- Dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej i postrzeniowej mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem albo po otrzymaniu instrukcji dotyczących jego bezpiecznej obsługi i zrozumieniu związanych z nią zagrożeń.
- Urządzenie nie służy do zabawy. Nie pozwalają dzieciom bawić się urządzeniem, stawać lub siadać na nim.
- Nie przechowywać rzeczy w szafkach nad urządzeniem.
- Nie zostawiać dzieci bez nadzoru osoby dorosłej podczas korzystania z urządzenia. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.

- Uszkodzony kabel zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowane centrum serwisowe lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem, ponieważ powierzchnie płyty wykonane ze szkła lub podobnych materiałów chronią części pod napięciem.
- Nie umieszczać na płycie grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki garnków, ponieważ mogą się one bardzo nagrzewać.
- Nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie podłączać urządzenia do gniazdka z programatorem czasowym lub z pilotem zdalnego sterowania.
- Zachować ostrożność podczas gotowania. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej podczas gotowania.
- Gotowanie z olejem lub innym tłuszczem może być niebezpieczne i spowodować pożar NIGDY nie gasić gorącego tłuszczu wodą. Zamiast tego należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień kocem lub pokrywką od garnka.



UWAGA:

Niebezpieczeństwo pożaru! Na płytach indukcyjnych nie stawiać żadnych przedmiotów, z wyjątkiem garnków/patelni.

INSTRUKCJE DOT. OBSŁUGI I KONSERWACJI

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nigdy nie gotować na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzewczej. Jeśli płyta grzewcza pęknie lub złamie się, należy ją natychmiast wyłączyć, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka 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.

Zagrożenia dla zdrowia

- Urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (np. pompami insulinowymi) powinny najpierw skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że pola elektromagnetyczne nie oddziałują na ich implanty.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem lub śmierć.



Uwaga! Ryzyko poparzenia! Podczas użytkowania części urządzenia dostępne dla użytkownika stają się na tyle gorące, że mogą spowodować oparzenia. Upewnij się, że Twoje ciało, odzież i inne materiały, z wyjątkiem naczyń do gotowania, nie dotykają płyty grzewczej do czasu jej całkowitego ostygnięcia.

- Podczas użytkowania nigdy nie dotykać pól grzewczych gołą ręką. Dzieciom nie wolno bawić się płytą grzewczą i dotykać jej gorącej powierzchni.
- Uchwyty garnków mogą być gorące. Należy sprawdzić, czy uchwyty nie wystają poza inne włączone pola grzewcze. Uchwyty garnków muszą znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji może prowadzić do oparzeń i poparzeń.



UWAGA:

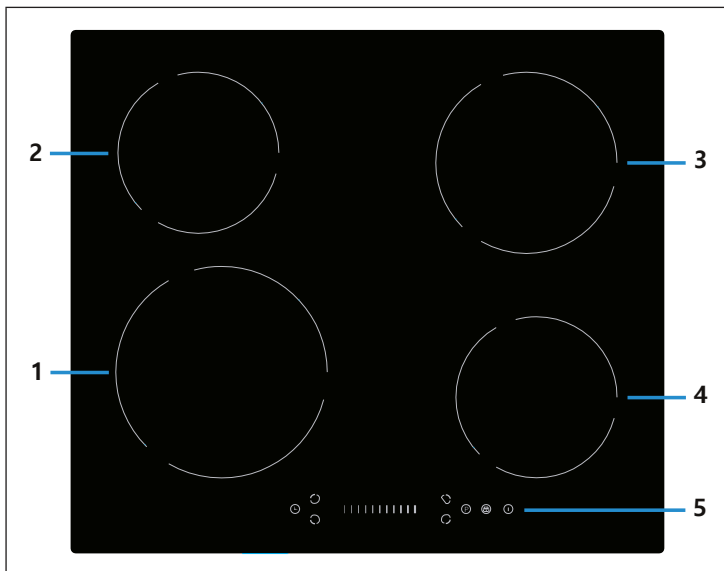
Ryzyko obrażeń! Ostrze skrobaka jest bardzo ostre. Należy zachować szczególną ostrożność i zawsze przechowywać go w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia lub skaleczenia.

Ogólne instrukcje

- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej podczas użytkowania. Rozlana woda lub przypalony tłuszcz mogą wywołać dym, a tłuszcz może się zapalić.
- Nie przechowywać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nigdy nie pozostawiać na urządzeniu przedmiotów lub innych narzędzi.
- Wszystkie zmiany na urządzeniu powinny być przeprowadzane przez odpowiednio wykwalifikowanego technika.
- Nie stawać na płycie grzewczej.
- W pobliżu urządzenia nie przechowywać żadnych przedmiotów nadających się do namagnesowania (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ może na nie oddziaływać pole elektromagnetyczne.
- Nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć płytę grzewczą w sposób opisany w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisku na panelu sterowania). Nie polegać na tym, że funkcja wykrywania garnka wyłączy urządzenie po jego zdjęciu.
- Nie należy samodzielnie naprawiać lub wymieniać części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w niniejszej instrukcji obsługi. Wszystkie inne naprawy i prace konserwacyjne należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Nie używać naczyń 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 do użytku wyłącznie w domach i podobnych środowiskach: kuchni dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; gospodarstwa rolne, hotele, motele i inne obiekty noclegowe, pensjonaty, itp.
- Dzieci w wieku do 8 lat nie powinny mieć dostępu do tego urządzenia i powinny być przez cały czas nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Po instalacji kabel zasilający nie jest dostępny.

OPIS

Widok z góry



1 max. 1800 / 2100 W pole

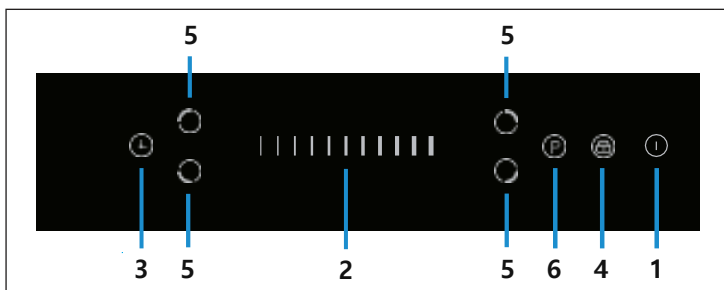
2 max. 1200 / 1500 W pole

3 max. 1800 / 2100 W pole

4 max. 1200 / 1500 W pole

5 Panel sterowania

Panel sterowania



1 Wł./WYł.

2 Regulator mocy grzania

3 Timer

4 Blokada

5 Wybór pola grzejnego

6 Funkcja Boost

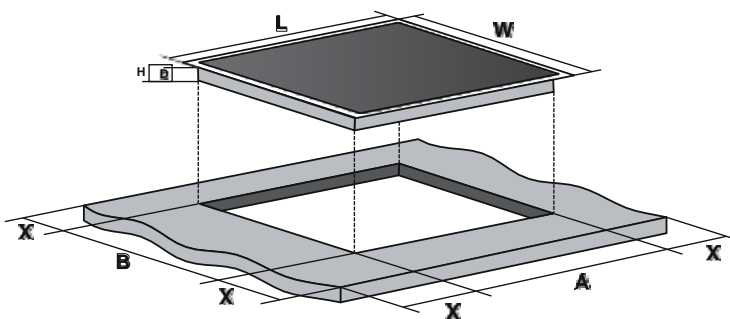
INSTALACJA

Przygotowanie blatu

- Wytnij otwór w blacie zgodnie z wymiarami na rysunku.
- Pozostaw co najmniej 5 cm blatu wokół otworu na płytę grzewczą.
- Grubość blatu musi wynosić co najmniej 30 mm. Wybierz materiał odporny na wysokie temperatury, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem i deformacji pod wpływem ciepła.

Uwaga: Drewno i podobne materiały bogate we włókna lub wiążące wilgoć powinny być wybierane tylko wtedy, gdy zostały zaimpregnowane.

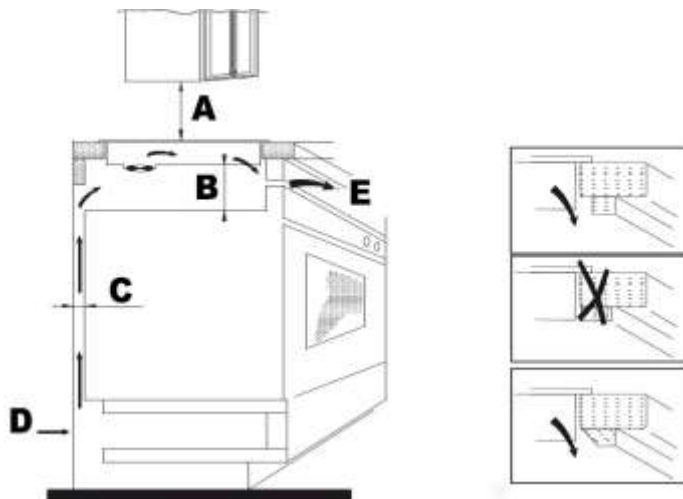
Wymiary montażowe



Model 10034948						
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	560	490	min. 50

Upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio wentylowane oraz wloty i wyloty powietrza nie są zablokowane. Przed instalacją upewnij się, że urządzenie jest w dobrym stanie.

Uwaga: Bezpieczna odległość pomiędzy płytą grzewczą i znajdującą się nad nią szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

Przed instalacją Upewnij się, że:

- Blat jest płaski i żadne elementy nie zakłócają wymogów przestrzennych urządzenia.
- Blat jest wykonany z izolującego materiału odpornego na wysokie temperatury.
- Piekarnik, jeśli urządzenie jest zainstalowane nad nim, ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja spełnia wszystkie wymagania zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.
- 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 płyty indukcyjnej.
- W przypadku wątpliwości dot. instalacji należy skontaktować się z lokalnym urzędem.

- Chronić ściany otaczające płytę grzewczą za pomocą materiałów odpornych na działanie wysokich temperatur i łatwych do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).

Po instalacją Upewnij się, że:

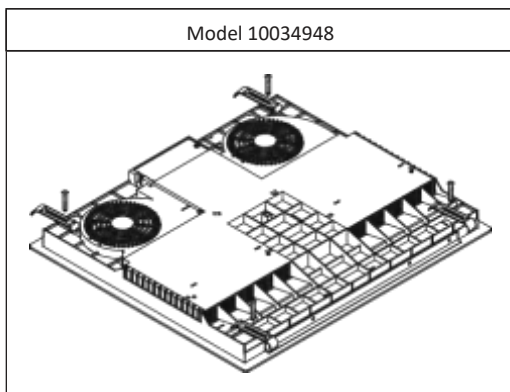
- Kabel zasilający nie prowadzi przez drzwi szafki lub szufladę.
- Świeże powietrze jest doprowadzane do dolnej części urządzenia, aby umożliwić wymianę powietrza.
- Osłona termiczna jest zamontowana pod urządzeniem, gdy urządzenie jest zainstalowane nad szufladami lub szafkami.
- Wyłącznik instalacyjny jest łatwo dostępny dla użytkownika płyty indukcyjnej

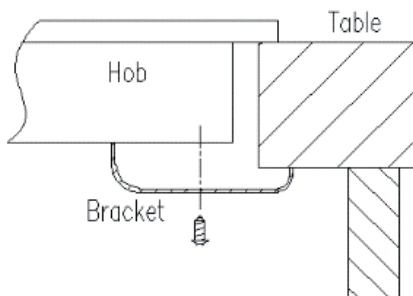
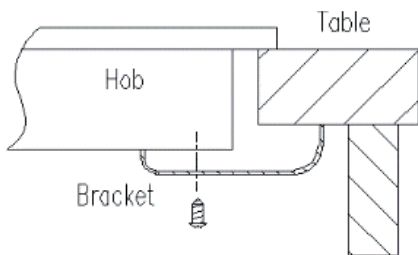
Przed montażem wsporników mocujących

Umieść urządzenie na stabilnej, gładkiej powierzchni (wykorzystując opakowanie). Uważaj na elementy sterujące wystające z płyty grzewczej.

Montaż wsporników mocujących

1. Umieść urządzenie na stabilnej, gładkiej powierzchni (wykorzystując opakowanie). Uważaj na elementy sterujące wystające z płyty grzewczej.
2. Po ich zainstalowaniu, przymocuj płytę do blatu kuchennego za pomocą czterech uchwytych znajdujących się na spodzie płyty (patrz rysunek).
3. Dopasuj pozycję wsporników do różnych grubości blatów.





Instrukcje:



UWAGA: Ryzyko obrażeń! Instalację płyty indukcyjnej należy zlecić wykwalifikowanemu pracownikowi lub technikowi. 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 należy zamontować tak, aby ciepło mogło promieniować na zewnątrz.
- 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 urządzenia.
- Płyta grzewcza może być podłączona wyłącznie do zasilania o impedancji nie większej niż 0,427 ohm. W razie potrzeby poproś dostawcę energii o informacje na temat impedancji systemu.

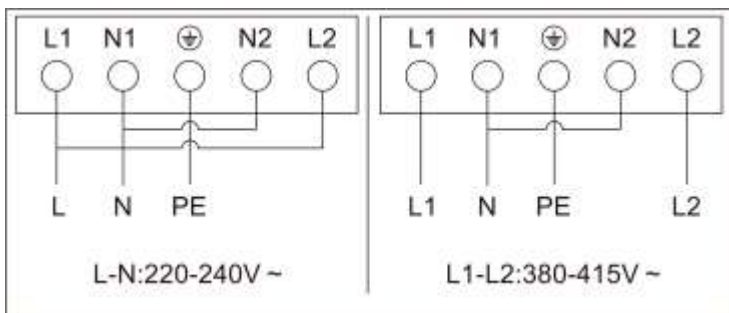
Zasilanie



UWAGA:

Ryzyko obrażeń! Płytę grzewczą może podłączać tylko wykwalifikowany elektryk.

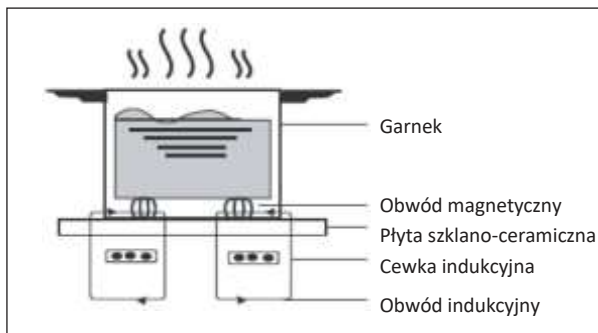
Płyta grzewcza musi być podłączona zgodnie z odpowiednimi normami i do wyłącznika instalacyjnego. Sposób podłączenia jest przedstawiony poniżej.



- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony i wymaga wymiany, należy skontaktować się z producentem lub działem obsługi klienta, aby zapobiec uszkodzeniu mienia i/lub obrażeniom ciała.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do gniazdka elektrycznego, należy zamontować wyłącznik instalacyjny z odstępem między wszystkimi stykami wynoszącym co najmniej 3 mm.
- 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

Gotowanie indukcyjne to zaawansowana, wydajna i niedroga technologia gotowania. Działa 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.




NACZYNIA DO GOTOWANIA

Uwaga: Używaj wyłącznie naczyń z dnem dostosowanym do gotowania indukcyjnego. Symbol indukcji znajduje się na opakowaniu lub na dnie naczynia.

Czy naczynia są odpowiednie do gotowania indukcyjnego można sprawdzić, wykonując test za pomocą magnesu. Przesuwaj magnes w kierunku dna naczynia. Jeśli magnes jest przyciągany, naczynie nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej.



Jeżeli nie masz magnesu:

1. Do naczynia, które chcesz sprawdzić, wlej trochę wody.
2. Postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Poradnik gotowania”.
3. Jeśli symbol  nie miga, a woda się nagrzewa, pojemnik jest odpowiedni do gotowania indukcyjnego.

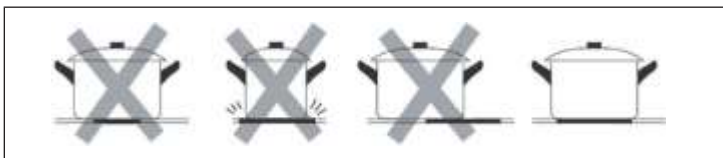
Nie używaj naczyń wykonanych z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i kamionka.

Model 10034948	
Wymiary palnika (mm)	Minimalna średnica dna naczynia (mm)
160	120
180	140
210	180

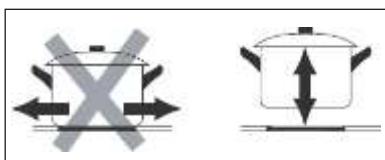
Nie używaj naczyń o nierównych krawędziach lub zakrzywionych podstawach.



Upewnij się, że podstawa naczynia jest gładka, przylega do szkła i ma te same wymiary co pole grzewcze. Zawsze umieszczaj naczynia bezpośrednio na polu grzewczym.



Zawsze podnoś naczynia, zdejmując je z płyty indukcyjnej. Nie ciągnij je, ponieważ może to porysować szklaną powierzchnię płyty.



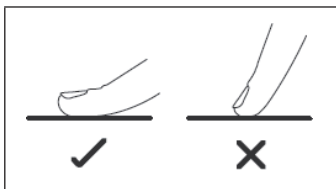
OBSŁUGA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przeczytaj niniejszą instrukcję ze szczególnym uwzględnieniem rozdziałów „Instrukcje dot. bezpieczeństwa” oraz „Instrukcja dot. obsługi i konserwacji”.
- Usuń folię ochronną, która może być na powierzchni płyty.

Przyciski dotykowe

- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Używaj opuszki palca, a nie jego koniuszka.

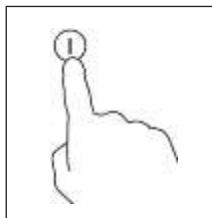


- Po każdym wykryciu dotknięcia usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że panel sterowania jest zawsze czysty, suchy i że nie ma żadnego przedmiotu (naczynia lub szmatka), który mógłby go zakryć. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę panelu sterowania.

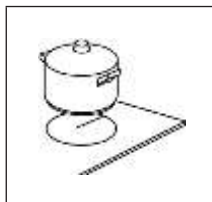
Gotowanie

Po podłączeniu do gniazdka płyta wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, wskazując, że płyta przeszła w tryb czuwania.

1. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ.
Wszystkie wskaźniki pokazują „-”.



2. Na wybranym polu grzewczym umieść odpowiednie naczynie. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.

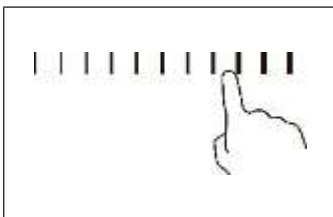


3. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, wskaźnik obok przycisku będzie migał.



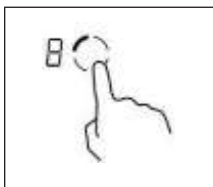
4. Dotknij suwaka regulującego moc grzania, aby ustawić poziom mocy grzania (temperaturę).

- Jeśli w ciągu 1 minuty nie ustawisz poziomu mocy grzania, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. W takim przypadku zacznij od nowa od kroku 1.
- W każdej chwili podczas gotowania można zmienić ustawiony poziom mocy grzania.

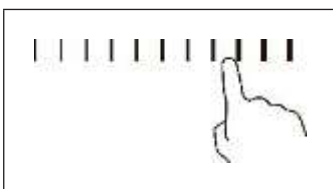


Zakończenie gotowania

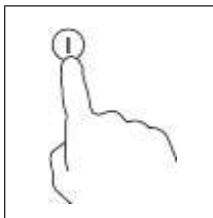
1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć.



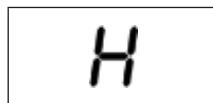
2. Za pomocą suwaka wyłącz pole grzejne. Upewnij się, że na wyświetlaczu pojawia się „0”.



3. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ., aby wyłączyć płytę grzewczą.



- Uważaj na gorące powierzchnie. Świecące „H” oznacza, że pole grzejne jest zbyt gorące, aby go dotykać. Jeśli ono zniknie, powierzchnia ostygła do bezpiecznej temperatury. Gorące pole grzewcze można również wykorzystać do oszczędzania energii. Jeśli chcesz rozgrzać dodatkowe naczynia, użyj pola grzejnego, które jest jeszcze gorące.



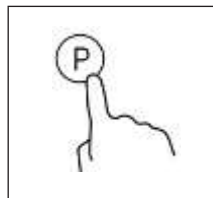
Funkcja Boost Włączenie

funkcji Boost

1. Wybierz pole grzejne, na których chcesz korzystać z funkcji Boost

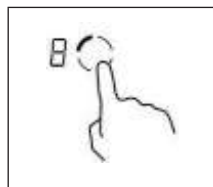


2. Po dotknięciu przycisku „P” na wskaźniku poziomu mocy pojawi się „P”.

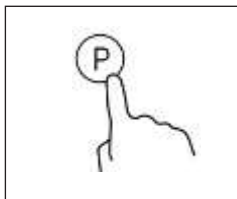


Wyłączenie funkcji Boost

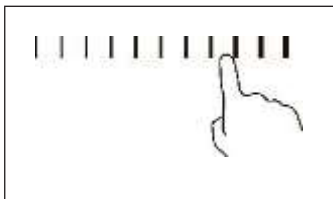
1. Wybierz pole grzewcze, na którym włączona jest funkcja Boost.



2. Naciśnij przycisk „P” lub wybierz poziom mocy, aby wyłączyć funkcję Boost i wybierz żądany poziom mocy grzania.



lub




Uwaga: Funkcja Boost może działać tylko przez 5 minut, po czym pole grzejne automatycznie dostosuje moc grzania do poziomu 9.


Blokada przycisków

- Przyciski można zablokować, aby zapobiec nieumyślnemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).
- Jeśli panel sterowania jest zablokowany, wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Zablokowanie panelu sterowania

- Naciśnij przycisk blokady  Wskaźnik timera wyświetla „Lo”.

Odblokowanie panelu sterowania:

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Przytrzymaj przycisk blokady .
3. Teraz możesz ponownie korzystać z płyty grzewczej.

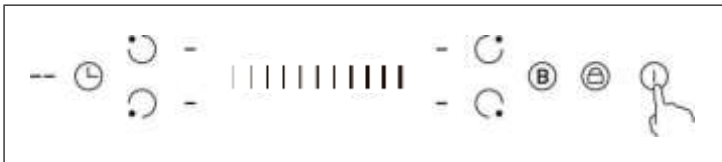
Uwaga: Kiedy panel sterowania płyty grzewczej jest zablokowany, wszystkie przyciski są nieaktywne z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. W sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć płytę grzewczą za pomocą przycisku WŁ./WYŁ., ale jeśli chcesz kontynuować dalszą pracę najpierw należy odblokować płytę.

Tryb ECO

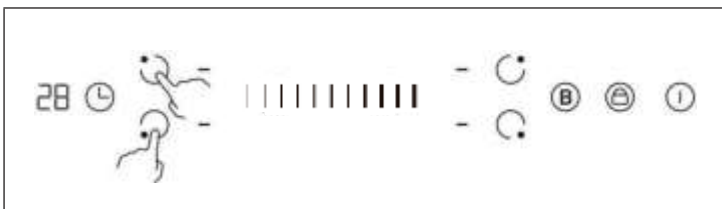
Całkowita moc płyty grzewczej z funkcją ECO może być ograniczona do 2,8/3,5/6,0/7,2 kW. Ta płyta może być podłączona do zasilania o mocy 13, 16, 25 lub 32 A i skonfigurowana do pracy przy każdym z tych ustawień mocy.

Włączenie i konfiguracja trybu ECO

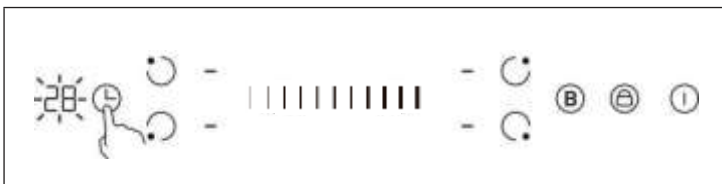
1. Włącz płytę grzewczą, dotykając przycisku WŁ./WYŁ. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, na wszystkich wskaźnikach pojawia się „-” i „-”.



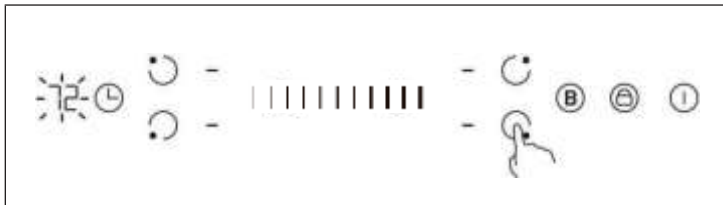
2. Przytrzymaj jednocześnie przycisk przedniego lewego pola i przycisk tylnego lewego pola przez 3 sekundy. Sygnał dźwiękowy informuje, że płyta grzewcza przeszła w tryb ECO.



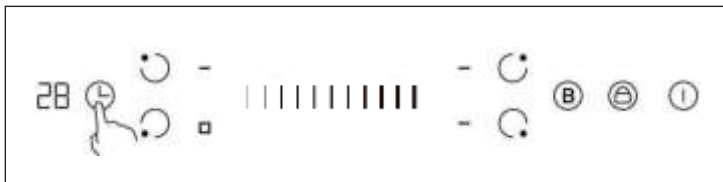
3. Dotknij przycisku timera, wskaźnik timera zacznie migać.



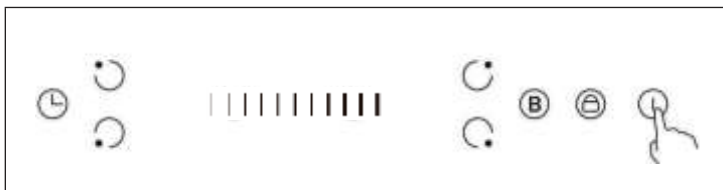
4. Dotknij przycisków odpowiednich pól grzewczych, na wskaźniku pojawi się numer (np. 28), co oznacza, że całkowita moc jest ustawiona na odpowiednie ustawienia mocy ECO.



5. Ponownie dotknij przycisku timera, wskaźnik timera przestanie migać, a na przycisku poprzednio wybranego pola grzewczego pojawi się „o” oznaczające, że ustawienie zostało zapisane.



6. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ., aby wyłączyć płytę. Następnie włącz płytę. Płyta jest teraz skonfigurowana i gotowa do pracy w trybie ECO.



Przycisk pola grzejnego	Wskaźnik timera	Poziom mocy grzania w trybie ECO	Zasilanie (wymagany wyłącznik instalacyjny)
Lewe przednie pole grzejne	28	2,8 kW	13 A (dostępna wtyczka BS) *
Lewe tylne pole grzejne	35	3,5 kW	16 A
Prawe tylne pole grzejne	60	6,0 kW	25 A
Prawe przednie pole grzejne	72	7,2 kW	32 A

* Przy pierwszym użyciu moc jest ustawiona na 2,8 kW.

Zmiana konfiguracji trybu ECO

- Wyjmij wtyczkę płyty grzewczej z gniazdka.
- Pozostaw płytę wyłączoną na 5 minut.
- Włóż wtyczkę do gniazdka.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w akapicie „Włączenie i konfiguracja trybu ECO” od kroku 1.

Uwaga: Konfiguracja trybu ECO może być wprowadzona tylko raz, jeśli nie zostanie przerwane zasilanie płyty grzewczej.

Uwagi dot. ciepła resztkowego

Jeśli płyta grzewcza pracowała przez pewien czas, będzie zawierała ciepło resztkowe. Wskaźnik „H” zaświeci się, aby ostrzec o ciepłe resztkowym, dzięki czemu nie będziesz dotykać płyty, gdy jest jeszcze gorąca.

Automatyczne wyłączenie

Kolejnym zabezpieczeniem płyty grzewczej jest funkcja automatycznego wyłączenia. Urządzenie wyłącza się automatycznie, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzejne. Domyślne czasy automatycznego wyłączenia są podane w poniższej tabeli:

Poziom mocy grzania	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

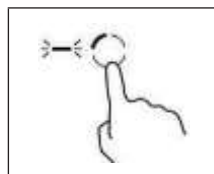
TIMER

Z timera można korzystać na dwa sposoby:

- Minutnik: W tym przypadku nie zostanie wyłączone żadne pole grzejne po upływie ustawionego czasu.
- Timera: W tym przypadku zostanie wyłączone jedno lub więcej pól grzejnych po upływie ustawionego czasu.

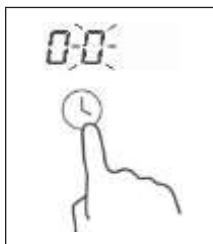
Minutnik

- I. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona. Przycisk wyboru pola grzejnego nie jest aktywny (wskaźnik pola grzejnego „-” nie miga).

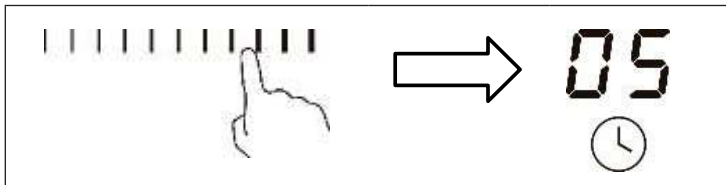


Uwaga: Można ustawić czas przed lub po ustawieniu poziomu mocy grzania pola grzejnego.

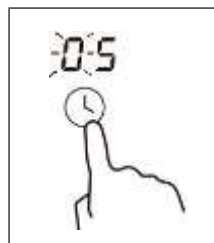
2. Dotknij przycisku timera, na wskaźniku timera pojawi się „00” i miga „0”.



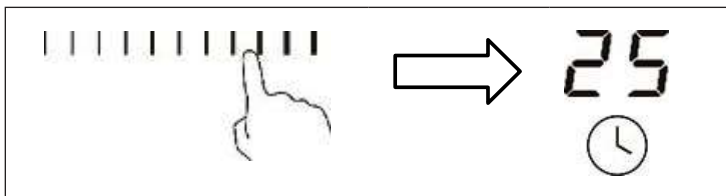
3. Ustaw czas dotykając suwaka (np. 5)



4. Dotknij ponownie przycisku timera, symbol „0” będzie migał.



5. Ustaw czas dotykając suwaka (np. 2). Teraz timer jest ustawiony na 25 minut.



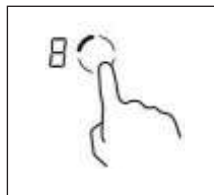
6. Po ustawieniu czasu timer zaczyna natychmiast odliczać. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas.

7. Po upływie ustawionego czasu sygnał dźwiękowy będzie emitowany przez 30 sekund, a wskaźnik timera wyświetli „--”.



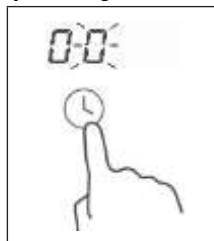
Timer, który wyłącza jedno lub więcej pól grzejnych

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, na które chcesz ustawić timer.

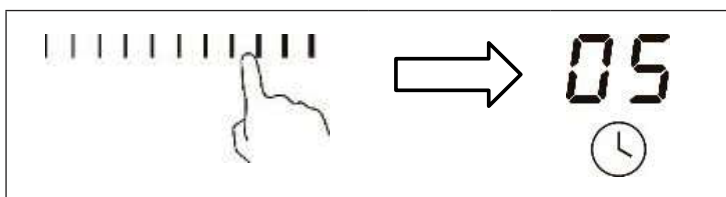


2.

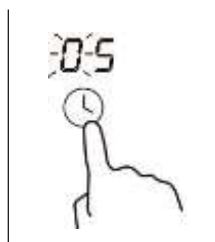
Dotknij przycisku timera, na wskaźniku timera pojawi się „00” i miga „0”.



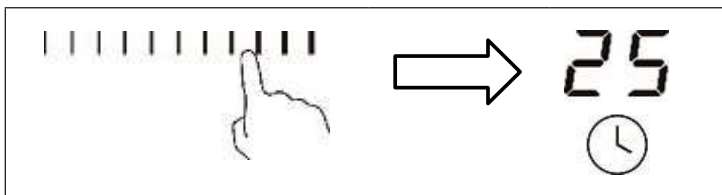
3. Ustaw czas dotykając suwaka (np. 5).



4. Dotknij ponownie przycisku timera, symbol „0” będzie migał.



5. Ustaw czas dotykając suwaka (np. 2). Teraz timer jest ustawiony na 25 minut.



6. Po ustawieniu czasu timer zaczyna natychmiast odliczać. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas.

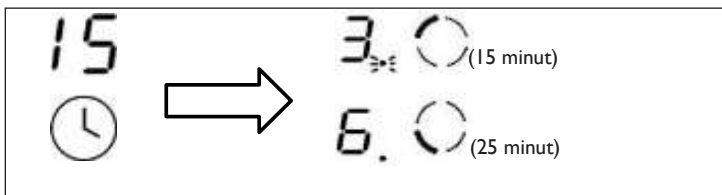
Uwaga: W prawym dolnym rogu wskaźnika poziomu mocy grzania pojawia się czerwona kropka, która wskazuje, że wybrane zostało to pole grzejne.

7. Po upływie ustawionego czasu odpowiednie pole grzejne wyłącza się automatycznie.

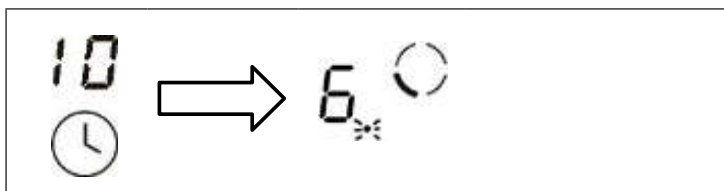
Uwaga: Nie ma to wpływu na inne pola grzejne, które zostały włączone przed ustawieniem timera.

Jeśli timer jest ustawiony na więcej niż jedno pole grzejne:

1. Jeśli ustawiono timer na kilku pól grzejnych, na wskaźniku pojawią się czerwone kropki odpowiednich pól grzejnych. Na wskaźniku timera pojawia się odliczanie timera. Miga kropka odpowiedniego pola grzejnego.



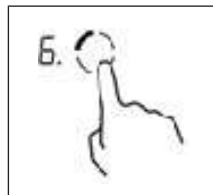
2. Po upływie ustawionego czasu odliczania odpowiednie pole grzejne zostaje wyłączone.
Następnie na wskaźniku timera pojawia się nowy czas i będzie migać kropka odpowiedniego pola grzejnego.



Uwaga: Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, pozostały czas pojawi się na wskaźniku timera.

Wyłączanie timera

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, aby wybrać pole, na którym chcesz wyłączyć timer.



2. Po naciśnięciu przycisku timera wskaźnik będzie migał.



3. Dotknij suwaka lub przycisku „-”, aby ustawić timer na „00”, a timer zostanie wyłączony.

PORADNIK GOTOWANIA



UWAGA:

Olej i tłuszcz bardzo szybko się rozgrzewają. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalają się samoistnie, stwarzając poważne zagrożenie pożarowe.

Wskazówki dot. gotowania

- Obniż moc grzania, gdy potrawa zacznie wrzeć.
- Używanie pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię dzięki zatrzymywaniu ciepła.
- Mniejsza ilość wody lub tłuszczu skraca czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie, ustawiając wysoką mocy grzania i zmniejsz 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 pojawiają się bąbelki. Duszenie 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 utrzyj w ciepłe.

5. Następnie podsmaż warzywa. Kiedy warzywa są gorące, ale wciąż chrupiące, obniż poziom mocy grzania, dodaj mięso i sos.
6. Delikatnie mieszaj, aby połączyć i podgrzać wszystkie składniki.
7. Danie podawaj natychmiast.

REGULACJA TEMPERATURY

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga: Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia należy wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka i upewnić się, że części urządzenia nie są gorące.

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne czyszczenie płyty ceramicznej (odciski palców, odciski i plamy spowodowane przelaniem, potrawami i płynami, które nie są słodkie).	<ol style="list-style-type: none">1. Wyjmij wtyczkę płyty grzewczej z gniazdka.2. Rozprowadź środek czyszczący, gdy płyta jest jeszcze ciepła, ale nie gorąca.3. Przetrzyj wilgotną szmatką i osusz ręcznikiem papierowym.4. Włóż wtyczkę do gniazdka	<ul style="list-style-type: none">• Kiedy płyta grzewcza jest odłączona od zasilania, nie pojawi się wskaźnik gorącej powierzchni „H”, ale pole grzejne może być wciąż gorące. Uważaj, żeby się nie poparzyć!• 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.• Nie zostawiaj pozostałości środka czyszczącego na płycie grzewczej, ponieważ mogą one uszkodzić szkło.
Plamy po potrawach, które wykipiały, roztopionych składnikach i gorących płynach z cukrem na szkle	<p>Usuń te zabrudzenia nożem do cięcia wykładzin, żyletką lub skrobakiem do płyt kuchennych, ale uważaj na gorące powierzchnie pól grzewczych.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Wyłącz płytę grzewczą i wyjmij wtyczkę z gniazdka.2. Trzymaj skrobak pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie na chłodne pole grzejne płyty.3. Usuń zabrudzenie za pomocą ściereczki lub ręcznika papierowego.4. Wykonaj kroki 2-4 - „Zwykle zabrudzenia”.	<ul style="list-style-type: none">• Usuwać plamy jak najszybciej, ponieważ po ostygnięciu są trudniejsze do usunięcia.• Niebezpieczeństwo skaleczenia! Podczas czyszczenia ostrymi narzędziami uważaj, aby się nie skaleczyć. Należy używać ich ze szczególną ostrożnością i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Co?	Jak?	Ważne!
Plamy po potrawach i płynach na panelu dotykowym .	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz płytę grzewczą i wyjmij wtyczkę z gniazdka. 2. Namocz plamę. 3. Wytrzyj panel sterowania wilgotną szmatką, gąbką lub ściereczką. 4. Wytrzyj powierzchnię suchym ręcznikiem papierowym. 5. Włóż wtyczkę płyty do gniazdka elektrycznego. 	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta grzewcza może emitować sygnały dźwiękowe i się wyłączyć. Przyciski mogą nie działać prawidłowo, kiedy znajduje się na nim płyn. <p>Przed ponownym włączeniem płyty grzewczej upewnij się, że panel sterowania jest czysty i suchy.</p>

ROZWIĄZYWANIE TECHNICZNYCH PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie się nie włącza.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i włączona. 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.
Panel sterowania jest trudny 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.
Szkló jest zarysowane.	Naczynia z ostrymi krawędziami. Do czyszczenia płyty używano ostrych narzędzi, gąbki lub ściernych środków czyszczących.	Używaj tylko naczyń z płaskim, gładkim dnem (zob. „Naczynia do gotowania”). Do czyszczenia nie używaj ściernych środków czyszczących (zob. „Czyszczenie i konserwacja”).

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Niektóre naczynia powodują trzaskające lub stukoczące dźwięki.	Przyczyną może być konstrukcja naczyń - warstwy różnych metali.	To normalne zjawisko. Jednak po obniżeniu poziomu mocy grzania hałas powinien być cichszy lub całkowicie zniknąć.
Urządzenie emituje słaby szum podczas korzystania z wysokiego poziomu mocy grzania.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	To normalne zjawisko. Jednak po obniżeniu poziomu mocy grzania hałas powinien być cichszy lub całkowicie zniknąć.
Dźwięki 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 zasilania, gdy wentylator pracuje.
Naczynia nie rozgrzewają się.	Płyta grzewcza nie rozpoznaje naczyń, ponieważ nie są przystosowane do indukcji.	Umieść garnek na środku pola grzejnego i upewnij się, że wymiary podstawy odpowiadają wymiarom pola grzejnego (patrz „Odpowiednie naczynia kuchenne”).
	2Urządzenie nie rozpoznaje naczyń, ponieważ są albo za małe, albo nie znajdują się na środku pola grzejnego.	Umieść garnek na środku pola grzejnego i upewnij się, że wymiary podstawy odpowiadają wymiarom pola grzejnego.
Urządzenie lub pole grzejne wyłącza się niespodziewanie, rozlega się dźwięk i wyświetlany jest kod błędu.	Błąd techniczny.	Zanotuj kod błędu, odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z działem obsługi klienta.

KODY BŁĘDÓW

Uwaga: W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta grzewcza automatycznie przejdzie w tryb ochrony i wyświetli odpowiednie kody błędów.

Kod błędu:	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E4/E5	Błąd czujnika temperatury:	Skontaktuj się z działem obsługi klienta.
E7/E8	Błąd czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z działem obsługi klienta.
E2/E3	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Sprawdź, parametry napięcia zasilania. Włącz płytę grzewczą, jeśli parametry zasilania są normalne.
E6/E9	Słabe promieniowanie cieplne płyty indukcyjnej.	Włącz ponownie płytę grzewczą, gdy ona ostygnie.

Uwaga: Skontaktuj się z działem obsługi klienta. Nie demontuj samodzielnie urządzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty grzewczej.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA



Zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno 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 produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

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