

INNOCHEF

Płyta indukcyjna

10033593 10034919



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny kliencie,

Gratulujemy zakupu 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

Instrukcje dot. bezpieczeństwa 3
Instrukcje dot. obsługi i konserwacji 4
Obsługa 6
Naczynia do gotowania 7
Opis urządzenia i panelu sterowania 8
Obsługa 9
Funkcje i tryby 9
Poradnik gotowania 11
Czyszczenie i konserwacja 13
Rozwiązywanie problemów 15
Utylizacja urządzenia 17

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10033593, 10034919
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz

DEKLARACJA ZGODNOŚCI



Producent:
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi normami europejskimi:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)
2009/125/WE (ErP)

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.



Instrukcje:

Ryzyko obrażeń! Krawędzie płyty indukcyjnej są ostre.
Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ogólne instrukcje

- Przed zainstalowaniem i/lub użytkowaniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.
- 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.
- Niewłaściwy montaż może spowodować unieważnienie gwarancji lub nieprawidłową pracę urządzenia. 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. Dzieciom nie wolno bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru osoby dorosłej nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się tym urządzeniem. 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.

- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, jeśli powierzchnia (powierzchnia płyty grzewczej wykonana z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, który chroni części pod napięciem) jest popękana.
- Nie umieszczać na płycie grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywy garnków, ponieważ mogą się one bardzo nagrzewać. Nie używać myjki parowej do czyszczenia urządzenia.
- Nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie podłączać urządzenia do gniazdka z programatorem czasowym lub z pilotem zdalnego sterowania.
- W trakcie gotowania konieczne jest pozostawienie urządzenia pod nadzorem osoby dorosłej, nawet w trakcie krótkiego gotowania.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej podczas gotowania, ponieważ 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:

Ryzyko 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.

- Dzieciom nie wolno zbliżać się do płyty grzewczej.
- Uchwyty garnków mogą się nagrzać podczas gotowania. Nie należy ich dotykać. Uchwyty garnków nie mogą znajdować się bezpośrednio nad polami grzewczymi.
- 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.

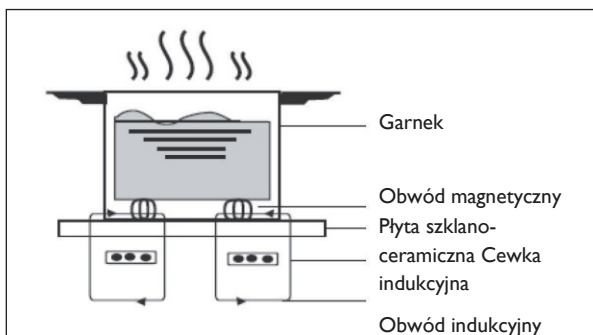
Ogólne instrukcje

- 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.
- 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 pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem, siadać lub stać na nim lub wspinać się na nie.
- Nie przechowywać rzeczy w szafkach nad urządzeniem. 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 i postrzeżeniowej mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej albo po otrzymaniu instrukcji dot. jego bezpiecznej obsługi i zrozumieniu związanych z nią zagrożeń.
- Nie naprawiać lub wymieniać samodzielnie części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w niniejszej instrukcji obsługi. Wszystkie inne naprawy i prace konserwacyjne należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na płycie grzewczej.
- Nie stawać na płycie grzewczej.
- Nie używać naczyń z ostrymi krawędziami. Nie przeciągać naczyń 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, takich jak kuchnie biurowe w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy, w hotelach, motelach i pensjonatach.
- Urządzenie i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania.
- Nie dotykać płyty grzewczej gołymi rękami w trakcie użytkowania.
- Dzieci w wieku do 8 lat nie powinny mieć dostępu do tego urządzenia i powinny być przez cały czas nadzorowane przez osobę dorosłą.

OBSŁUGA

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.



NACZYNIA DO GOTOWANIA

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

Nie używać
czysta stal



drewno, porcelana, ceramika i kamionka. Nie używać naczyń z ostrymi krawędziami lub okrągłym dnem.

łótów:
, szkło,



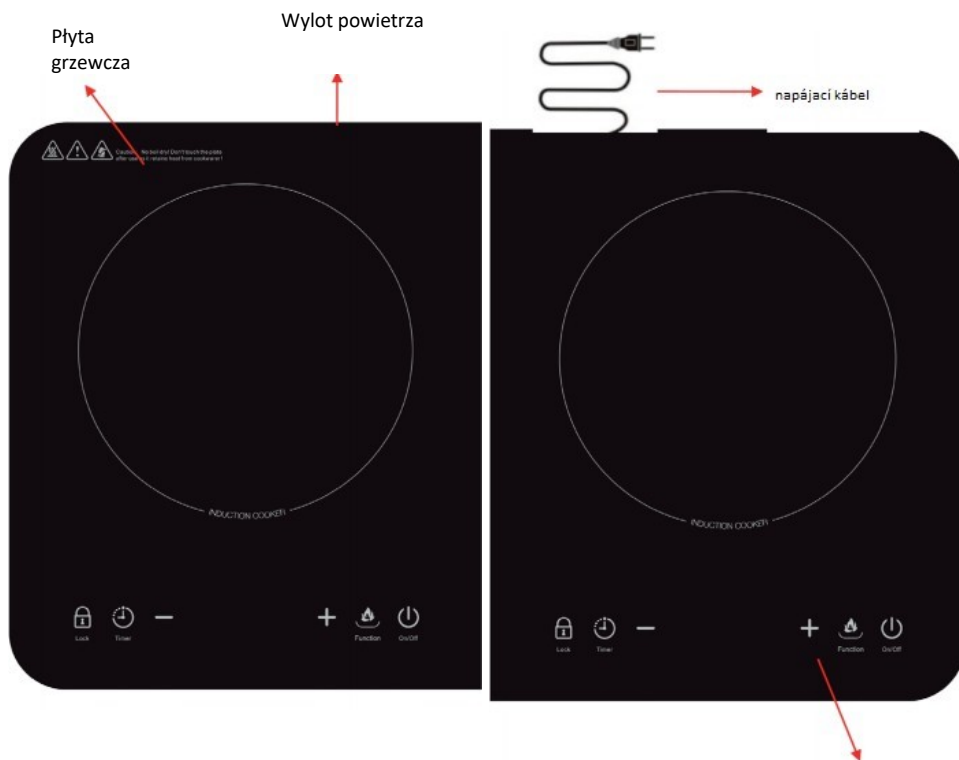
Dno garnka musi być płaskie - powinno siedzieć płasko na szklanej powierzchni płyty i być samej wielkości co pole grzewcze. Należy używać naczyń, których średnica odpowiada wymiarom wybranego pola grzejnego. Jeśli używany jest nieco większy garnek, energia jest zużywana na najwyższym poziomie efektywności. W przypadku mniejszego garnka efektywność może być niższa. Garnki o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą nie być rozpoznawane przez płytę indukcyjną. Postaw garnek na środku pola grzewczego.

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.

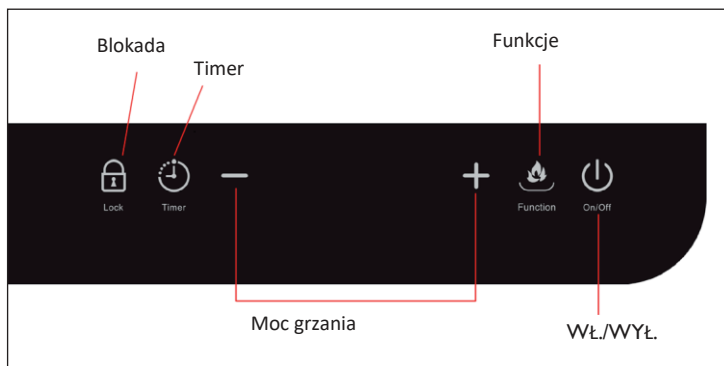


Uwaga: Zawsze podnoś naczynia, zdejmując je z płyty indukcyjnej. Nie ciągnij je, ponieważ może to porysować szklaną powierzchnię płyty.

OPIS URZĄDZENIA I PANELU STEROWANIA



Panel sterowania



OBSŁUGA

Włącz płytę grzewczą.

Gdy wtyczka zostanie podłączona do gniazdka, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacnie migać kontrolka WŁ./WYŁ. Na wyświetlaczu pojawi się [C].

Umieść odpowiednie naczynie na środku pola grzejnego. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby wyświetlić komunikat [ON] i wyłączyć światło. Świeci się przycisk WŁ./WYŁ. Naciśnij przycisk funkcji, aby wybrać program. Po zakończeniu gotowania naciśnij ponownie przycisk WŁ./WYŁ., aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania.

FUNKCJE I TRYBY

Regulacja mocy grzania (lewe i prawe pole grzejne)

Naciśnij przycisk FUNCTION (funkcje). Na wyświetlaczu pojawi się [1600]. Wartość domyślna to 1600 W. Na prawym wyświetlaczu pojawia się [1300]. Wartość domyślna to 1300 W. Użyj przycisków [+] i [-], aby dostosować moc grzania.

- Moc lewego pola grzejnego można regulować w następujących krokach:
- 200 > 400 > 600 > 800 > 1000 > 1200 > 1400 > 1600 > 1800 > 2000 W
- Moc prawego pola grzejnego można regulować w następujących krokach:
200 > 400 > 600 > 800 > 1000 > 1200 > 1300 > 1500 W

Naciśnij przycisk FUNCTION, aby przełączyć urządzenie w inny tryb. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby wyjść z ustawień.

Regulacja temperatury (lewe i prawe pole grzejne)

Naciśnij przycisk FUNCTION, na wyświetlaczu pojawi się [180]. Standardowa temperatura lewego i prawego pola grzejnego wynosi 180°C. Użyj przycisków [+] i [-], aby dostosować temperaturę.

- Temperatura lewego pola grzejnego może być regulowana w następujących krokach:
- 60 > 80 > 100 > 120 > 140 > 160 > 180 > 200 > 220 > 240°C
- Temperatura prawego pola grzejnego może być regulowana w następujących krokach:
- 60 > 80 > 100 > 120 > 140 > 160 > 180 > 200 > 220 > 240°C

Naciśnij przycisk FUNCTION, aby przełączyć urządzenie w inny tryb. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby wyjść z ustawień.

Timer

Po wybraniu określonego trybu można skorzystać z funkcji timera.

Naciśnij raz przycisk TIMER, aby wejść w ustawienia timera. Wskaźnik [TIMER] zaświeci się. Wskaźnik pokazuje domyślny czas [10]. Użyj przycisków [+] i [-], aby ustawić czas gotowania. Po każdym naciśnięciu przycisku czas będzie się zwiększał/zmniejszał o 1 minutę.

Przytrzymaj te przyciski, aby szybciej zmieniać czas. Timer można ustawić w zakresie od 1 do 240 minut.

Po ustawieniu naciśnij przycisk [TIMER], aby potwierdzić wpis lub poczekaj, aż wpis zostanie zaakceptowany i wyświetlacz przestanie migać.

Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania.

Uwaga: Aby anulować timer, naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby powrócić do trybu czuwania lub naciśnij i przytrzymaj przycisk [TIMER], aby wrócić do trybu żądanej mocy grzania lub temperatury.

Blokada

Aby zapobiec przypadkowemu włączeniu płyty grzewczej lub zmianie ustawień, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk [CHILD LOCK]. Zapala się wskaźnik [CHILD LOCK], a aby zablokować przyciski.

Uwaga: Przycisk [CHILD LOCK] można nacisnąć podczas pracy, ale także w trybie czuwania.

Gdy blokada jest włączona, działa tylko przycisk WŁ./WYŁ. Aby wyłączyć blokadę, naciśnij i przytrzymaj przycisk [CHILD LOCK] przez kilka sekund, aż wskaźnik zgaśnie.

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 pokrywki 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. 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.

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 cieple.
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.

Uwaga: Jeśli na płycie indukcyjnej zostanie umieszczone naczynie niewłaściwym rozmiarze lub naczynie, które nie nadaje się do stosowania na płycie indukcyjnej (np. aluminiowe), lub jeśli pozostawiono na niej innych małych przedmiotów (np. noże, widelce, klucze), urządzenie automatycznie przełączy się w tryb czuwania. Wentylator będzie pracować przez kolejną minutę.

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!
Plamy po potrawach, które wykłapały, roztopionych składnikach i gorących płynach z cukrem na szkle.	Usuń te zabrudzenia nożem do cięcia wykładzin, żyłką lub skrobakiem do płyt kuchennych, ale uważaj na gorące powierzchnie pól grzewczych. 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 od 2 do 4 w sekcji „Codzienne czyszczenie”.	• Usuвай plamy jak najszybciej. Po ostygnięciu są one trudne do usunięcia, a w konsekwencji powierzchnia płyty może zostać trwale uszkodzona. • Niebezpieczeństwo skałeczenia! Podczas czyszczenia ostrymi narzędziami uważaj, aby się nie skaleczyć. Należy używać ich ze szczególną ostrożnością i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Potrawa lub płyny na przyciskach funkcyjnych.	1. Wyłącz płytę grzewczą i wyjmij wtyczkę z gniazdka. 2. Namocz płamę. 3. Wytrzyj panel sterowania wilgotną szmatką, gąbką lub ściereczką. 4. Wytrzyj powierzchnię suchym ręcznikiem papierowym. 5. Włóż wtyczkę płyty do gniazdka elektrycznego.	Płyta grzewcza może emitować sygnały dźwiękowe i się wyłączyć. Przyciski mogą nie działać prawidłowo, kiedy znajduje się na nim płyn. Przed ponownym włączeniem płyty grzewczej upewnij się, że panel sterowania jest czysty i suchy.

Co?	Jak?	Ważne!
Plamy po potrawach, które wykipsiały, roztopionych składnikach i gorących płynach z cukrem na szkle	Usuń te zabrudzenia nożem do cięcia wykładzin, żyletką lub skrobakiem do płyt kuchennych, ale uważaj na gorące powierzchnie pól grzewczych. 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 od 2 do 4 w sekcji „Codzienne czyszczenie”.	• Usuwać plamy jak najszybciej. Po stygnięciu są one trudne do usunięcia, a w konsekwencji powierzchnia płyty może zostać trwale uszkodzona. • Niebezpieczeństwo skaleczenia! Podczas czyszczenia ostrymi narzędziami uważaj, aby się nie skaleczyć. Należy używać ich ze szczególną ostrożnością i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

ROZWIĄZYWANIE TECHNICZNYCH PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie się nie włącza.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta jest podłączona źródle 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.
Szkoło jest zarysowane.	Naczynia z ostrymi krawędziami. Do czyszczenia płyty używano ostrych narzędzi, gąbki lub ściernych środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Patrz „Odpowiednie naczynia do gotowania”. Patrz „Czyszczenie i konserwacja”.
Niektóre naczynia powodują trzaskające lub stukoczące dźwięki.	Przyczyną może być konstrukcja naczyń - warstwy różnych metali.	Jest to normalne.
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.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Dźwięki wentylatora	Wbudowany wentylator jest włączony, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia. Może kontynuować swoją pracę nawet po wyłączeniu płyty.	Jest to normalne. Nie odłączaj urządzenia od zasilania, gdy wentylator pracuje.
Naczynia nie rozgrzewają się.	1. Płyta grzewcza nie rozpoznaje naczyń, ponieważ nie są przystosowane do indukcji. 2. Płyta grzewcza nie rozpoznaje naczyń, ponieważ są albo za małe, albo nie znajdują się na środku pola grzejnego.	Używaj naczyń kuchennych, które nadają się do indukcji. Umieść garnek na środku pola grzejnego i upewnij się, że wymiary podstawy odpowiadają wymiarom pola grzejnego.
Płyta grzewcza 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

E0	Nieodpowiednie naczynia lub włączono pole grzejne bez naczyń.	W przypadku wyświetlenia kodów E0, E2 i E6 należy sprawdzić, czy używane naczynia nadają się do stosowania na płycie indukcyjnej lub ponownie włączyć urządzenie po jego ostygnięciu. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się kod E1 lub E3-E5, należy skontaktować się ze specjalistą w celu naprawy urządzenia.
E1	Czujnik zwarcia IGBT	
E2	Przegrzanie	
E3	Wysokie napięcie	
E4	Niskie napięcie	
E5	Czujnik zwarcie	
E6	Powierzchnia płyty grzewczej jest przegrzana	

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.



KLARSTEIN