

DELICATESSA 3 VARICOOK DOMINO VIRTUOSA 3

Płyta indukcyjna

10030683 10034193 10034194 10036334



KLARSTEIN

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.

SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa	4
Schemat połączeń	5
Montaż	6
Opis urządzenia i panel sterowania	9
Zaczynamy	14
Usługa	16
Inne funkcje	18
Korzystanie z timera	23
Funkcje bezpieczeństwa	26
Instrukcje gotowania	27
Ustawienie temperatury	29
Czyszczenie i pielęgnacja	29
Rozwiązywanie problemów	31
Instrukcja likwidacji	34
Producent	34

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10030683, 10034193, 10034194, 10036334
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Instalacja i podłączenie nowego urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Naprawy urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis. Naprawy wykonywane przez osoby niewykwalifikowane mogą prowadzić do obrażeń ciała lub poważnych usterek. Jeśli sprzęt wymaga naprawy, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- Jeśli urządzenie przestanie działać lub pojawią się na nim pęknięcia, należy skontaktować się z działem obsługi klienta. Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem. Nie używaj urządzenia, dopóki jego powierzchnia nie zostanie wymieniona. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez przedstawiciela serwisu lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych i/lub braku doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że zostały one poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia, potrafią je bezpiecznie obsługiwać i rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem tego urządzenia. Upewnij się, że dzieci nie bawią się urządzeniem.
- Łatwo dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Trzymaj małe dzieci z dala od urządzenia.
- Pola grzejne nagrzewają się podczas użytkowania. Dlatego należy trzymać małe dzieci w bezpiecznej odległości od urządzenia.
- Ponadto, ponieważ urządzenie jest wyposażone w bezpiecznik, powierzchnie do gotowania mogą się nagrzewać.

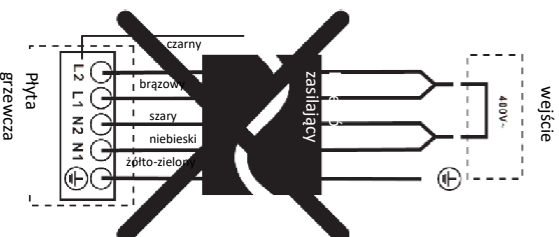
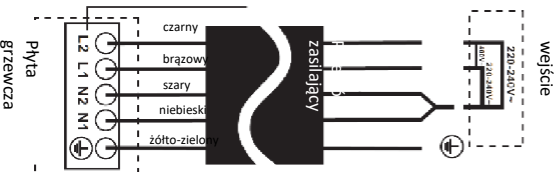
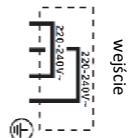
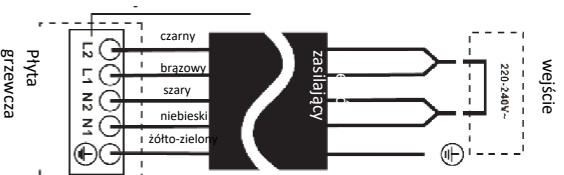
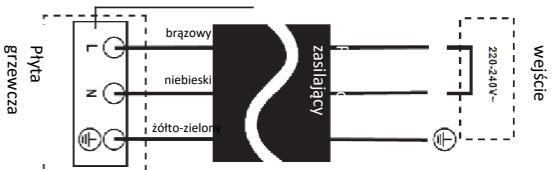
Bezpieczeństwo podczas użytkowania

- To urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania i smażenia w kuchni.
- Nie używaj tego urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Należy zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych do sieci zasilającej w pobliżu tego urządzenia. Kable sieciowe tych urządzeń nie mogą stykać się z żadnymi gorącymi częściami urządzenia.
- Przegrzany tłuszcz lub olej łatwo się zapali. Powinieneś nadzorować gotowanie podczas gotowania w tłuszczu lub oleju.
- Po zakończeniu gotowania wyłącz pola grzejne.
- Elementy sterujące muszą być zawsze utrzymywane w czystości.
- Na urządzeniu nigdy nie należy umieszczać materiałów łatwopalnych. Nie wolno pozostawiać pojemników aerosolowych z łatwopalnymi przedmiotami w szufladzie znajdującej się pod płytą grzewczą.

Bezpieczeństwo czyszczenia.

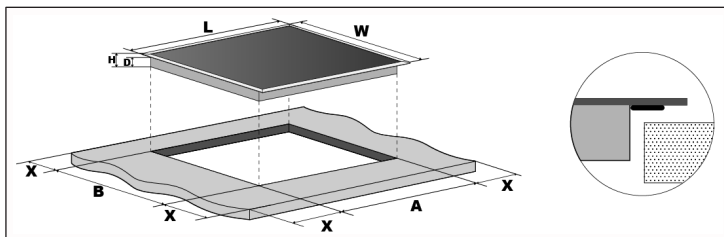
- Zawsze wyłączaj urządzenie przed czyszczeniem.
- Ze względów bezpieczeństwa nie należy czyścić urządzenia strumieniem pary ani myjką wysokociśnieniową.
- Wyczyść płytę zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale "Czyszczenie i pielęgnacja".
- Nie należy używać ostrych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia szyby drzwi piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

SCHEMAT OKABLOWANIA



MONTAŻ

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarem pokazanym na rysunku. Do celów instalacji i użytkowania urządzenia wokół otworu należy zachować odstęp co najmniej 50 mm. Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz materiał odporny na ciepło i izolowany, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych ciepłem emitowanym przez urządzenie.

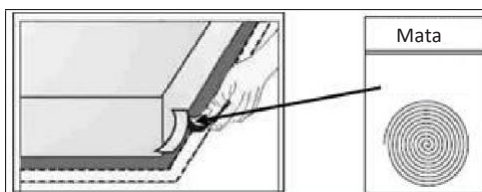


Wymiary (mm)	L	W	H	D	A	B	X
10030683	288	520	52	48	265+5	495+5	min. 50
10034193	590	520	56	52	555+5	495+5	min. 50
10034194							
10036334	450	520	52	48	430+5	495+5	min. 50

Montaż uszczelki piankowej

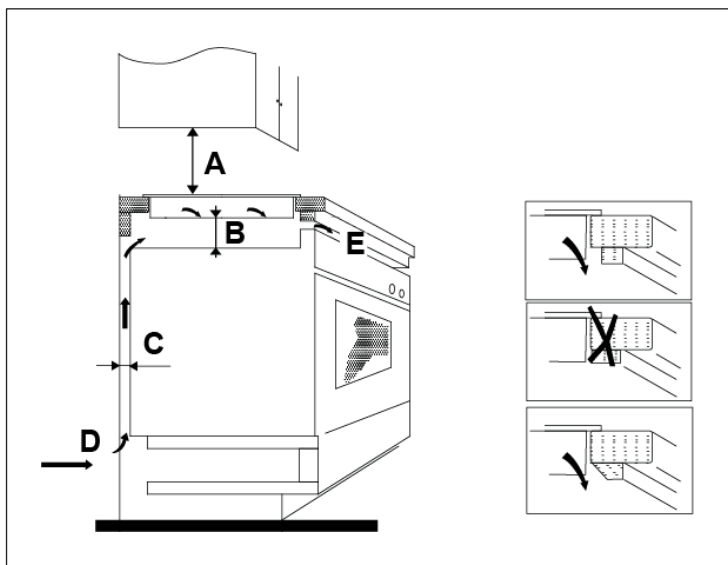
Nie wolno instalować płyty grzewczej bez uszczelki piankowej. Uszczelkę należy zamontować na płycie w następujący sposób:

- Usuń folię ochronną z uszczelki.
- Następnie przymocuj uszczelkę do dolnej części szyby obok krawędzi.
- Uszczelka musi być zamontowana na całej długości krawędzi szyby i nie może zachodzić na narożniki.
- Podczas montażu uszczelki należy upewnić się, że szkło nie styka się z ostrymi przedmiotami.



W każdym przypadku należy upewnić się, że piec ceramiczny jest dobrze wentylowany i że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest sprawna. Jak pokazano poniżej.

Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą grzejną powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

Przed założeniem zacisków mocujących

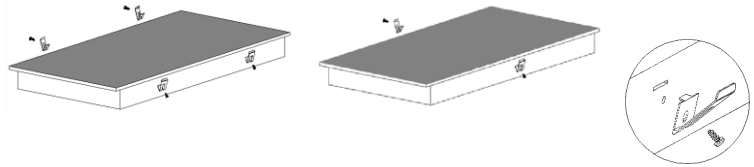
Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (należy użyć opakowania). Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz. Nie używaj siły do elementów sterujących wystających z płyty kuchennej.

Zestaw do łatwego mocowania

Dla każdej płyty grzewczej dostępny jest jeden zestaw ułatwiający mocowanie, zawierający zaciski mocujące i śruby (dla płyt ceramicznych łącznie 2 zaciski i 2 śruby, dla płyt indukcyjnych łącznie 4 zaciski i 4 śruby). Po pierwsze, znajdź zestaw ułatwiający montaż.

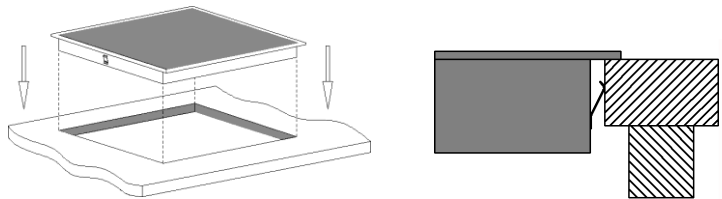
Mocowanie zacisków do płyty grzewczej:

Włóż zaciski mocujące do otworów mocujących znajdujących się po 2 stronach pokrywy, przymocuj zacisk do pokrywy za pomocą śruby, a następnie włóż płytę grzejną do szafki/powierzchni roboczej.



Mocowanie płyty grzewczej do szafki:

Włóż płytę grzewczą do szafki / blatu, jak pokazano poniżej, zaciski przymocowane po bokach mogą mocno zamocować płytę grzewczą.



Wskazówki montażowe

- Płyt elektrycznych nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami i suszarkami obrotowymi.
- Płyta indukcyjna musi być zainstalowana tak, aby nie blokować promieniowania ciepłego.
Należy przestrzegać określonych odległości i wymiarów.
- Ściana i strefa narażona na działanie ciepła nad powierzchnią urządzenia muszą wytrzymać ciepło.
- Aby zapobiec uszkodzeniom, warstwa i klej muszą być odporne na promieniowanie ciepłe.

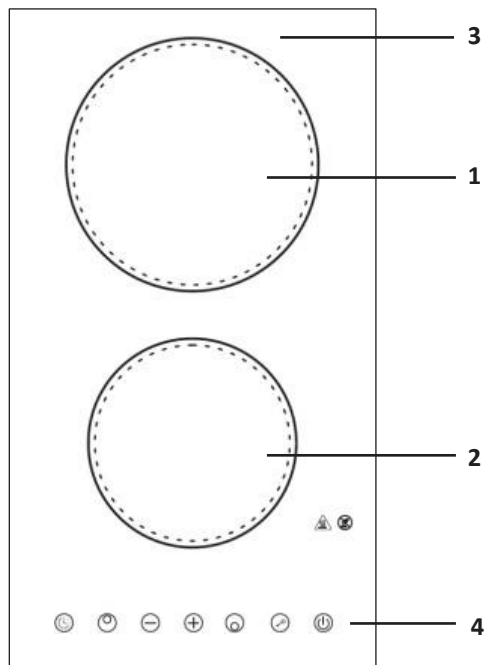
Uwagi dotyczące podłączenia energii elektrycznej

- Zasilanie elektryczne musi być podłączone zgodnie z odpowiednimi normami i do wyłącznika automatycznego. Urządzenie ma dużą moc znamionową i musi zostać podłączone do sieci elektrycznej przez wykwalifikowanego elektryka. Nie montuj urządzenia samodzielnie.
- Jeśli urządzenie jest bezpośrednio dołączone do sieci elektrycznej, należy zainstalować wielokierunkowy wyłącznik automatyczny z minimalnym odstępem 3 mm między stykami.
- autoryzowany technik musi zapewnić prawidłowe połączenia elektryczne, które jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel zasilający nie może być zgięty ani ściśnięty.

- Kabel zasilający należy regularnie sprawdzać i może go wymienić wyłącznie wykwalifikowany technik. Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, należy je wymienić u producenta, w autoryzowanym centrum serwisowym lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach.

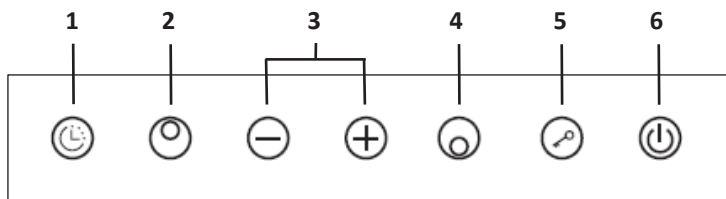
OPIS URZĄDZENIA I PANEL STEROWANIA

Płyta VariCook Domino (10030683)



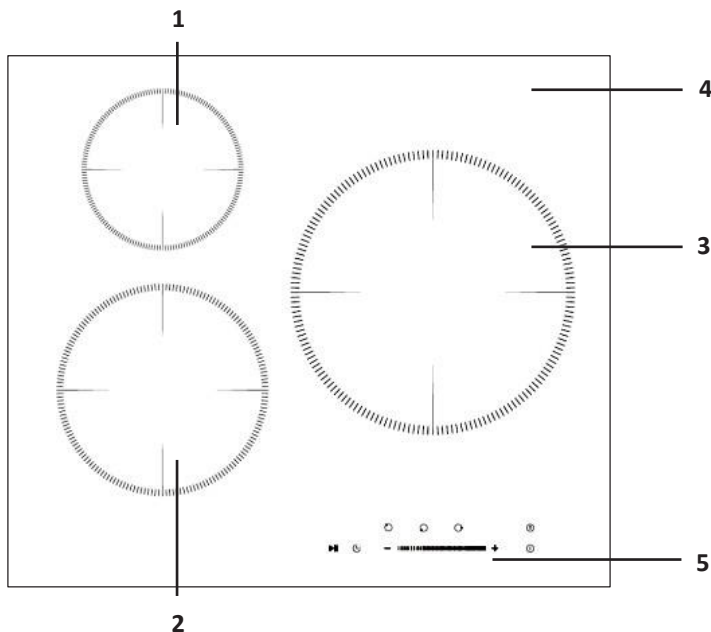
- 1 Górna strefa gotowania 1800 W
- 2 Dolna strefa gotowania 1200 W
- 3 Płyta szklana
- 4 Panel sterowania

Panel sterowania (10030683)



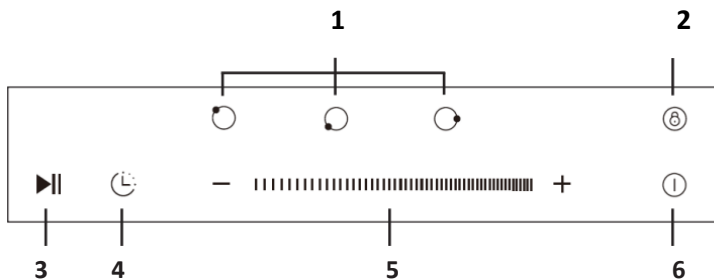
- | | | | |
|---|------------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Timer | 4 | Dolna strefa gotowania |
| 2 | Górna strefa gotowania | 5 | Blokada przycisków |
| 3 | Poziom mocy / czasomierz (-) i (+) | 6 | ON/OFF |

Delicatessa Plate 3 (10034193)



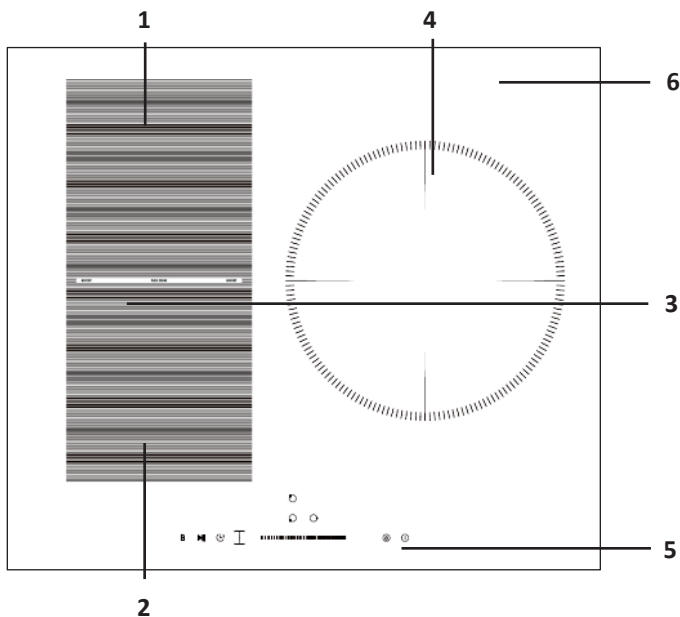
- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|------------------|
| 1 | Górna strefa gotowania 1500 W | 4 | Płyta szklana |
| 2 | Dolna strefa gotowania 2000 W | 5 | Panel sterowania |
| 3 | Prawdziwa strefa gotowania 2300 W | | |

Panel sterowania (10034193)



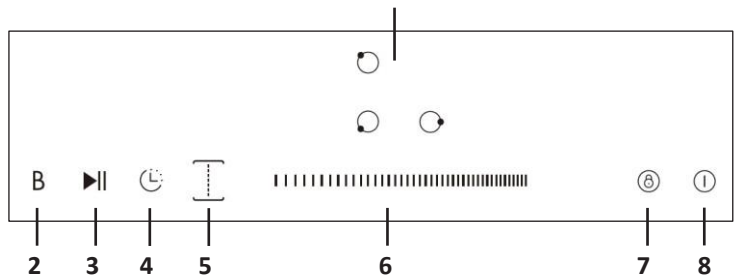
- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| 1 Wybór strefy gotowania | 4 Timer |
| 2 Blokada przycisków | 5 Poziom mocy / czasomierz (-) i (+) |
| 3 Funkcja Stop & Go | 6 ON/OFF |

Deska Delicatessa 3 Flex (10034194)



- | | |
|--|--------------------|
| 1 Górna strefa gotowania 1500 W (Boost 2000 W) | 5 Panel sterowania |
| 2 Dolna strefa gotowania 2000 W (Boost 2600 W) | 6 Talerz szklany |
| 3 Lewa elastyczna strefa gotowania 3000 W (Boost 3600 W) | |
| 4 Prawa strefa gotowania 2300 W (Boost 3000 W) | |

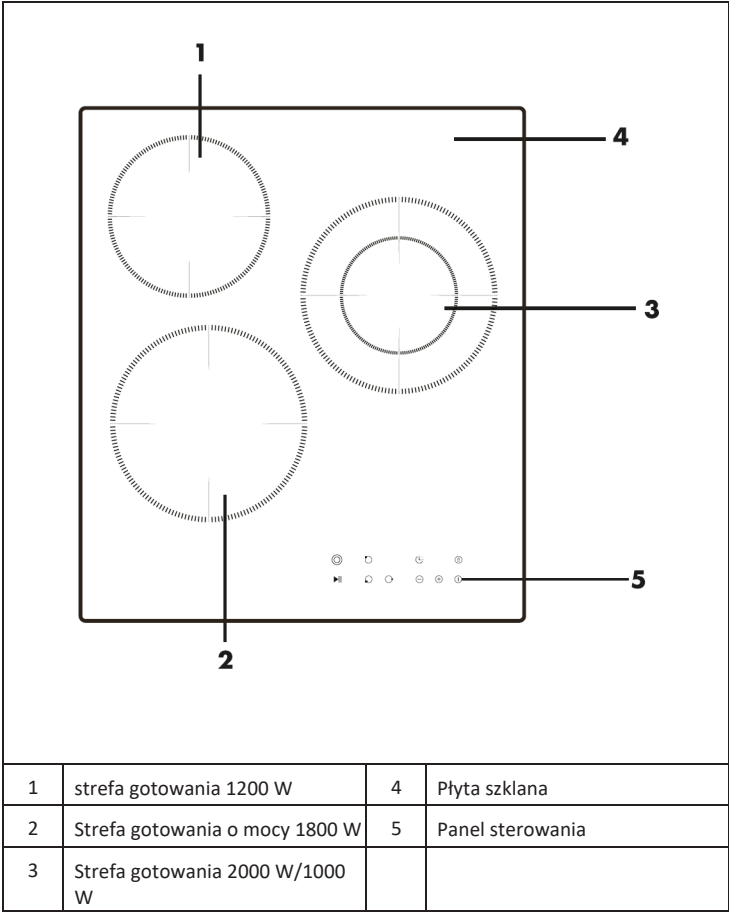
Panel sterowania (10034194) 1



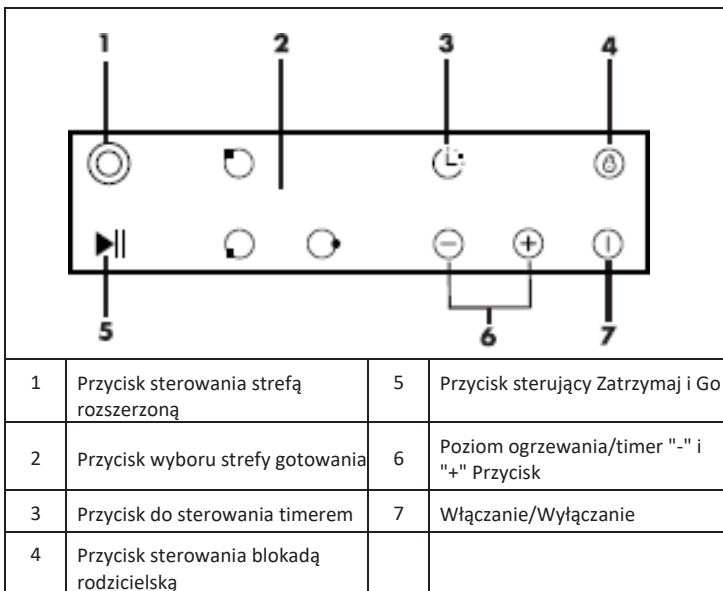
- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| 1 Wybór strefy gotowania | 5 Lewa elastyczna strefa gotowania |
| 2 Funkcja Boost | 6 Poziom mocy / czasomierz (-) i (+) |
| 3 Funkcja Stop & Go | 7 Blokada przycisków |
| 4 Timer | 8 ON/OFF |

Uwaga: Szczegóły płyty grzewczej mogą się nieznacznie różnić od przedstawionych tutaj zdjęć produktu. Mają one charakter wyłącznie informacyjny.

Deska Flex Delicatessa 3 (10036334)



Panel sterowania (10036334)

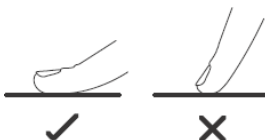


ZACZYNAMY

Uwaga: Usuń wszelkie powłoki ochronne, które mogą nadal znajdować się na powierzchni płyty grzewczej.

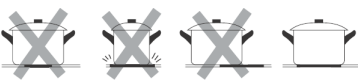
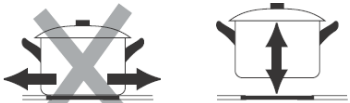
Korzystanie ze sterowania dotykowego

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Używaj brzoza palca, a nie czubka (patrz zdjęcie).
- Po każdym wykryciu dotknięcia usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie ma na nich żadnych przedmiotów (takich jak narzędzia lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



Wybór odpowiedniej naczyni

- Używaj wyłącznie naczyń z dnem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Aby sprawdzić, czy dane naczynie jest odpowiednie, należy wykonać test magnetyczny. Przesuń magnes w stronę podstawy patelni. Jeśli jest dokręcona, patelnia nadaje się do płyty indukcyjnej.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia lub patelni, którą chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli wskaźnik miga, a woda nagrzewa się, pojemnik jest odpowiedni.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie nadają się do użytku na płycie indukcyjnej: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez dna magnetycznego, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.
- Płyty indukcyjne są wykonane z cienkiego szkła ceramicznego, a ciepło jest generowane przez indukcję magnetyczną, ogrzewając naczynia, ale nie powierzchnię urządzenia. Ciepło z naczyń jest przekazywane do potrawy.
- Ważne jest, aby używać wyłącznie metalowych patelni specjalnie zaprojektowanych i zatwierdzonych do użytku na płytach indukcyjnych. Należy upewnić się, że plastikowe pojemniki nie stykają się z powierzchniami grzewczymi urządzenia.
- Patelnia o średnicy mniejszej niż 140 mm może nie zostać wykryta przez płytę grzejną.

	Nie używaj naczyń o postrzępionych krawędziach lub zakrzywionych podstawach.
	Upewnij się, że spód patelni jest gładki, osadzony na szkło i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, wydajność może być niższa niż oczekiwano. Umieść patelnię na strefie gotowania.
	Zdejmij patelnię z płyty indukcyjnej. Nie przesuwaj go, ponieważ może to porysować szkło.

Uwaga: Na płycie ceramicznej można używać dowolnego garnka lub patelni.

Zalecane rozmiary patelni i garnków do płyt indukcyjnych

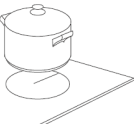
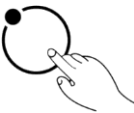
Strefy gotowania są automatycznie dostosowywane do średnicy naczynia aż do limitu. Dno tej patelni musi mieć jednak minimalną średnicę zgodną z daną strefą gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, umieść naczynie na środku strefy gotowania.

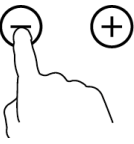
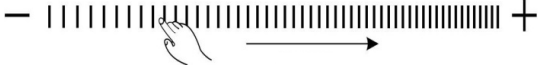
Zalecane rozmiary przyborów (średnica dna)

Strefa gotowania	Minimalna średnica	Maksymalna średnica
160 mm	140 mm	160 mm
180 mm	140 mm	180 mm
210 mm	160 mm	210 mm
280 mm	230 mm	280 mm
Elastyczna strefa	200 mm	400 x 200 mm

OBSŁUGA

Rozpocznij gotowanie

1	Po podłączeniu urządzenia do zasilania i włączeniu go. Dotknij i przytrzymaj przycisk ON/OFF przez trzy sekundy, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy wskazujący, że urządzenie jest włączone. Następnie urządzenie przejdzie w tryb czuwania, a wszystkie wskaźniki czasu i temperatury będą wyświetlać "-".	
2	Umieść odpowiedni pojemnik na polu grzejnym. Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.	
3	Dotknij elementu sterującego strefy gotowania, której chcesz użyć. Wskaźnik zasilania wybranej strefy będzie migać.	

4	Następnie wyreguluj moc grzewczą: Modele ze sterowaniem dotykowym (zdjęcie po prawej): Dostosuj elementy sterujące za pomocą przycisków "+" lub "-". Jeśli którykolwiek z tych dwóch przycisków zostanie dotknięty i przytrzymany, wartość zostanie ustawiona szybciej, od 0 do 9. Modele z przesuwanym sterowaniem dotykowym (zdjęcie poniżej): Dostosuj temperaturę, dotykając suwaka.	
		

notatki do wykorzystania

- Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, po jego włączeniu rozlegnie się krótki dźwięk brzęczyka. Wszystkie kontrolki zapalą się na sekundę, a następnie zgasną.
- Gdy płyta znajduje się w trybie gotowości, jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie dokonana żadna regulacja, płyta wyłączy się automatycznie i rozlegnie się alarm dźwiękowy.

Uwaga: Aby włączyć płytę grzewczą, dotknij i przytrzymaj przycisk ON/OFF przez około 3 sekundy. Aby włączyć urządzenie, wystarczy krótko dotknąć tego przycisku.

- Moc można ustawić na poziomie od 0 do 9, oryginalne ustawienie to 5.
- Podczas ustawiania wskaźnik zasilania wybranej strefy zacznie migać. Po ustawieniu numer będzie migać przez 5 sekund, a następnie przestanie migać, wskazując, że ustawienie zostało potwierdzone.

Wyłącz urządzenie

1	Dotknij elementu sterującego strefy gotowania na panelu sterowania i użyj przycisków "+" lub "-" lub dotknij suwaka, w zależności od modelu, aby ustawić poziom na 0. Po tym ustawieniu urządzenie wyłączy się, a na wyświetlaczu pojawi się "-".	
---	--	---

2	Całą płytę kuchenną można wyłączyć dotykając elementu sterującego WŁ./WYŁ.	
---	--	---

Uwaga: Wentylator chłodzący płyty indukcyjnej pozostanie włączony przez około 1 minutę po wyłączeniu pola grzewczego.

Uwaga: Jeśli podczas gotowania nastąpi przerwa w zasilaniu, wszystkie ustawienia zostaną skasowane.

INNE FUNKCJE

Rozszerzone powierzchnie gotowania (płyty ceramiczne)

Niektóre modele płyt ceramicznych mają jedną lub więcej rozszerzonych stref gotowania (owalne/podwójne/potrójne), a te rozszerzone strefy mogą zapewnić większą powierzchnię do gotowania dla patelni lub garnków o różnych rozmiarach.

Aby użyć takiej strefy, należy wykonać następujące czynności:

1	Wybierz i aktywuj strefę gotowania, która ma być używana jako strefa rozszerzona. Dotknij obszaru ustawień strefy gotowania i aktywuj go w celu konfiguracji.	
2	Strefa centralna jest włączana po ustawieniu poziomu rozszerzonej strefy gotowania.	
3	☉ Po wybraniu strefy gotowania i jej aktywacji (wskaźnik poziomu mocy będzie migać), naciśnij przycisk rozszerzonej strefy gotowania, aby aktywować rozszerzoną strefę gotowania.	

Uwagi dotyczące korzystania z rozszerzonych stref gotowania

1. Ciągłe dotykanie przycisku sterującego powoduje, że rozszerzone strefy w następującej kolejności:
 - Strefa owalna: Centralna - Owalna - Centralna - Centralna - Owalna - Centralna
 - Podwójna strefa: Centralna – Dualna – Centralna – Dualna – Centralna
 - Strefa potrójna: Centralna – Podwójna – Potrójna – Centralna – Podwójna – Potrójna – Centralna
2.  Jeśli aktywna jest strefa podwójna lub owalna, odpowiedni wskaźnik LED wyświetli ustawienie temperatury i " ". Jeśli strefa potrójna jest aktywna, odpowiedni wskaźnik LED pokaże ustawienie temperatury i „ ”.

Korzystanie z funkcji Booster (płyty indukcyjne)

Niektóre modele płyt indukcyjnych mogą mieć jedną lub więcej stref gotowania z funkcją Booster. Można użyć funkcji "Booster", aby zwiększyć moc odpowiedniego pola grzejnego do mocy maksymalnej na 5 minut. Funkcja ta może skrócić czas gotowania, co jest wygodne w przypadku gotowania w pośpiechu.

Jeśli chcesz korzystać z funkcji Booster, gdy płyta jest uruchomiona, wykonaj następujące czynności:

1	Aktywuj pole grzejne, dla którego chcesz użyć funkcji Booster. Naciśnij przycisk wyboru pola grzejnego, aby wybrać pole grzejne, dla którego ma być używana funkcja Booster.	
2	Dotknij przycisku funkcji Booster, wskaźnik strefy grzewczej wyświetli "b" i będzie migać przez 5 sekund, a następnie przestanie migać i funkcja Booster zostanie aktywowana.	

Uwagi dotyczące korzystania z funkcji Booster

1. Jeśli funkcja Booster jest używana dla pola grzejnego i drugiego pola grzejnego, pionowo powyżej lub poniżej, działa przy wyższym ustawieniu mocy niż poziom 2, moc drugiego pola grzejnego zostanie automatycznie zmniejszona do poziomu 2.
2. Po zakończeniu funkcji Booster pole grzejne powraca do pierwotnego ustawienia.

Anulowanie funkcji Booster

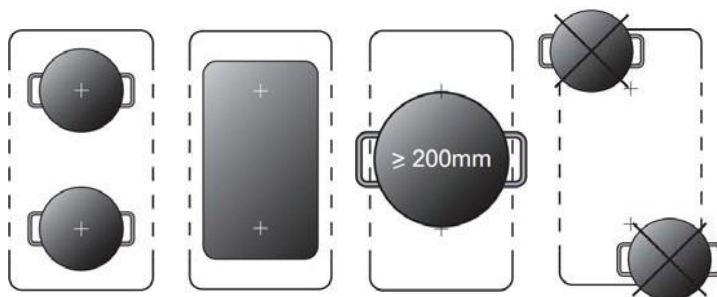
1	Aby wyłączyć funkcję Booster dla strefy gotowania, należy dotknąć odpowiedniego przycisku strefy gotowania na panelu sterowania.	
2	Następnie naciśnij przycisk funkcji Booster, aby anulować funkcję Booster. Moc odpowiedniego pola grzejnego zostanie następnie zmieniona na pierwotne ustawienie.	
3	Funkcję Booster można również wyłączyć, ustawiając poziom grzania danej strefy grzejnej na 0 za pomocą suwaka dotykowego.	

Elastyczne powierzchnie do gotowania (płyty indukcyjne)

Niektóre modele mogą mieć jedną lub więcej elastycznych stref gotowania. Obszar ten może być używany jako jedna strefa lub jako dwie różne strefy, w dowolnym momencie w zależności od potrzeb gotowania.

Elastyczny obszar składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie. Podczas podgrzewania naczyń w jednej strefie, poprzez przesuwanie naczyń z jednej strefy do drugiej w obrębie elastycznego obszaru, przy jednoczesnym zachowaniu tego samego poziomu mocy w strefie, w której naczynia były pierwotnie ustawione, część nie zakryta naczyniami zostanie automatycznie wyłączona.

Uwaga: Pamiętaj, aby umieścić naczynie na środku jednej strefy gotowania. W przypadku dużych garnków, owalnych i prostokątnych patelni należy umieścić je na środku pola grzewczego, zakrywając dwa krzyże.



Aktywuj elastyczną strefę indukcyjną:

Aby aktywować elastyczną strefę grzejną jako jedną dużą strefę, należy najpierw dotknąć jednego z dwóch przycisków wyboru strefy grzejnej dla tej elastycznej strefy grzejnej, a następnie nacisnąć przycisk elastycznej strefy grzejnej. Gdy strefa elastyczna działa, wskaźnik nad odpowiednim przyciskiem strefy elastycznej zaświeci się, wskaźnik poziomu mocy zacznie migać, a poziom strefy elastycznej można regulować, przesuwając suwak.

Dezaktywacja elastycznej strefy indukcyjnej:

Aby dezaktywować strefę elastyczną podczas pracy, należy nacisnąć jeden z dwóch przycisków wyboru strefy gotowania tej strefy elastycznej, a gdy wskaźnik poziomu mocy zacznie migać, ponownie dotknąć przycisku strefy elastycznej. Gdy strefa elastyczna jest wyłączona, wskaźnik gaśnie.

Blokada przycisków

Elementy sterujące można zablokować, aby zapobiec przypadkowemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).

Uwaga: Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie inne przyciski dotykowe są wyłączone, z wyjątkiem przycisku ON/OFF i przycisku blokady rodzicielskiej.

Aby zablokować elementy sterujące:

 Dotknij przycisku blokady rodzicielskiej jeden raz. Wskaźnik timera pokaże „Lo”. Blokada rodzicielska jest włączona.

Odblokuj sterowanie:

3. Upewnij się, że płyta jest włączona.
4.  Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady rodzicielskiej przez 3 sekundy, brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, a "Lo" zniknie ze wskaźnika timera, blokada rodzicielska jest wyłączona.
5. Teraz można rozpocząć korzystanie z płyty indukcyjnej.

Uwaga: W przypadku zabezpieczenia przed dziećmi należy wyłączyć płytę grzewczą bez włączonego zabezpieczenia przed dziećmi. Jeśli płyta zostanie włączona później, funkcja zabezpieczenia przed dziećmi będzie nadal włączona.

Uwaga: w sytuacji awaryjnej zawsze możesz wyłączyć płytę za pomocą przycisku ON/OFF, jednak do następnej operacji musisz najpierw odblokować płytę.

Funkcja Stop & Go

- Jeśli chcesz szybko opuścić płytę, możesz użyć funkcji Stop & Wyłącz wszystkie strefy. Po powrocie wystarczy nacisnąć przycisk Stop &  Gotowanie zostanie wznowione z tymi samymi ustawieniami, co przed przerwą.

Uwaga: Jeśli Stop & Go, wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku ON/OFF i Stop & Go są wyłączone.

Aktywacja funkcji Stop & Go:

Aby aktywować funkcję Stop & Go, dotknij przycisku Stop i funkcji jeden raz  Go. Następnie wszystkie ustawienia programu zostaną wstrzymane, a płyta grzewcza przestanie się nagrzewać, a wszystkie wskaźniki ustawień ciepła pokażą "P".

Dezaktywacja funkcji Stop & Go:

Aby anulować Stop & Go, dotknij Stop &  Go. Wszystkie ustawienia programu powrócą do stanu sprzed przerwania. Stop i wskaźnik Go "P" znika ze wszystkich wyświetlaczy.

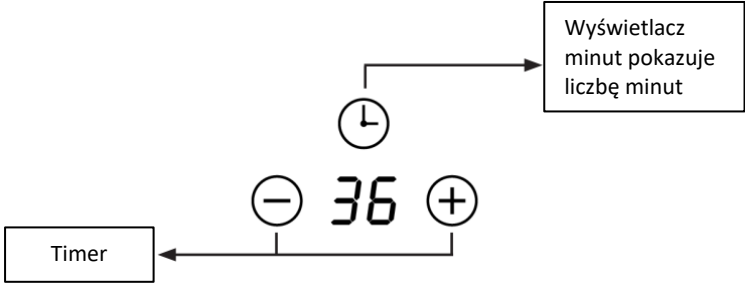
Uwaga: Płyta wyłączy się automatycznie po naciśnięciu przycisku Stop & Przejście zajmuje więcej niż 10 minut.

KORZYSTANIE Z TIMERA

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

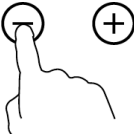
- 1. Aby monitorować minuty: W tym przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.
- 2. Jako timer (Timer): Można go ustawić tak, aby wyłączył jedną lub więcej stref grzejnych.
- Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

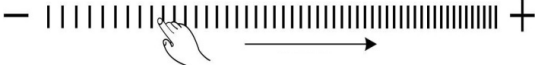
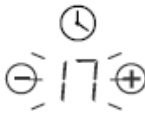
Timer - opis



1. Korzystanie z timera bez wybierania strefy gotowania (śledzenie minut)

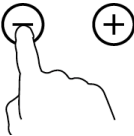
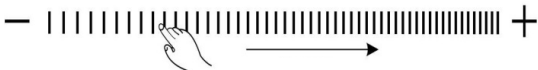
Upewnij się, że płyta jest włączona. z "Licznika minut" można korzystać nawet wtedy, gdy nie wybrano żadnych stref gotowania.

1	 Dotknij przycisku timera, liczba na wskaźniku timera zacznie migać.	
2	Ustaw timer (na śledzenie minut) w następujący sposób: Model ze sterowaniem dotykowym (zdjęcie po prawej): Użyj przycisków „+” i „-”, aby ustawić timer. Dotknij i przytrzymaj dowolny przycisk, aby szybciej zwiększyć lub zmniejszyć wartość. Uwaga :Gdy wskaźnik timera miga, dotknij ponownie przycisku timera, aby szybko potwierdzić ustawienie timera.	

2	Model sterowania suwakiem (zdjęcie poniżej): Na wyświetlaczu timera cyfry dwucyfrowego wskaźnika minut można ustawić indywidualnie. Najpierw ustaw jednostki minut, przesuwając suwak. 🕒 Ponownie dotknij przycisku timera. Dziesiątki pojawią się i będą migać na wyświetlaczu timera. Przesuń suwak, aby ustawić dziesiątki cyfr minut. Uwaga: Ciągłe dotykanie przycisku timera umożliwia ustawienie suwaka w następującej kolejności: "Jednocyfrowy - Dziesięciocyfrowy - Potwierdź ustawienie - Jednocyfrowy - ...".	
		
3	Gdy ustawiony jest licznik minut, czas zaczyna być odliczany natychmiast, a wyświetlacz pokazuje pozostały czas	
4	Brzęczyk będzie świecił przez 30 sekund, a wskaźnik timera wyświetli "- -" po upływie ustawionego czasu. Każde skuteczne dotknięcie przycisków sterujących w jego trakcie kończyło się brzęczykiem.	

2. Ustawianie timera wyłączającego strefę grzejną

1	Dotknij odpowiedniego przycisku strefy gotowania na panel sterowania, dla którego chcesz ustawić timer.	
2	🕒 Dotknij przycisku timera, liczba na wskaźniku timera zacznie migać.	

	Dostosuj ustawienie timera w następujący sposób: Model ze sterowaniem dotykowym (zdjęcie po prawej): Użyj przycisków „+” i „-”, aby ustawić timer. Dotknij i przytrzymaj dowolny przycisk, aby szybciej zwiększyć lub zmniejszyć wartość. Uwaga: Gdy wskaźnik timera miga, dotknij ponownie przycisku timera, aby szybko potwierdzić ustawienie timera.	
3	Model sterowania suwakiem (zdjęcie poniżej): Na wyświetlaczu timera cyfry dwucyfrowego wskaźnika minut można ustawić indywidualnie. Najpierw ustaw jednostki minut, przesuwając suwak.  Ponownie dotknij przycisku timera. Dziesiątki pojawią się i będą migać na wyświetlaczu timera. Przesuń suwak, aby ustawić dziesiątki cyfr minut. Uwaga: Ciągłe dotykanie przycisku timera umożliwia ustawienie suwaka w następującej kolejności: "Jednocyfrowy - Dziesięciocyfrowy - Potwierdź ustawienie - Jednocyfrowy - ...".	
		
4	Po ustawieniu timera rozpocznie się odliczanie czasu natychmiast, a wyświetlacz pokaże pozostały czas Uwaga: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy świeci się dla stref sterowanych czasowo. Ustawianie timera innej strefy gotowania, ustawiony za pomocą timera można sprawdzić, dotykając odpowiedniego przycisku strefy gotowania.	

4	Uwaga: Jeśli timer jest ustawiony w więcej niż jednej strefie, wskaźnik timera wyświetli najniższy czas Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy będzie polować.	
5	Po wygaśnięciu timera gotowania odpowiednie gotowanie strefa zostaje automatycznie wyłączona.	

Uwagi dotyczące timera

- Domyślnym ustawieniem przypomnienia o minutach i timera jest 30 minut.
- Po ustawieniu wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund, a następnie przestanie migać, wskazując, że ustawienie zostało potwierdzone.
- Śledzenie minut i minutnik mogą być używane w tym samym czasie. Wskaźnik timera pokazuje najniższe ustawienie czasu. Jeśli najniższym ustawieniem jest minuta, obok wskaźnika timera będzie migać czerwona kropka. Jeśli najniższym ustawieniem jest timer, czerwona kropka odpowiadająca poziomowi mocy strefy gotowania będzie migać.
-  Gdy na wyświetlaczu timera wyświetlany jest czas timera z wybraną strefą gotowania, naciśnij przycisk timera, aby wyświetlić czas wyświetlania minut.

CECHY BEZPIECZEŃSTWA

Automatyczne wykrywanie patelni i małych przedmiotów (płyty indukcyjne)

 W przypadku płyty indukcyjnej, jeśli wskaźnik miga na przemian z ustawieniem temperatury; to może oznaczać:

- Nie umieściłeś patelni na właściwej strefie gotowania.
- Patelnia, której używasz, nie nadaje się do gotowania na indukcji lub
- patelnia jest zbyt mała lub nieprawidłowo umieszczona na polu grzewczym.

Uwagi dotyczące automatycznego wykrywania obrotu:

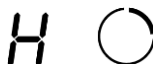
1. Jeśli na polu grzewczym nie ma odpowiedniej patelni, nie będzie się ono nagrzewać.
2. Jeśli na polu grzewczym nie ma odpowiedniej patelni, nie będzie się ono nagrzewać.

3. Jeśli umieścisz na płycie grzewczej garnek lub patelnię o niewłaściwym rozmiarze lub inną patelnię, taką jak patelnia aluminiowa lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przełączy się w tryb czuwania w ciągu 1 minuty.

Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym

- Funkcja ta służy głównie do ostrzegania o gorących powierzchniach:

Jeśli płyta działała przez jakiś czas, będzie w niej ciepło resztkowe. Litera "H" pojawi się na wskaźniku ustawień zasilania, aby ostrzec przed zbliżaniem się.



- Funkcja ta może być również używana jako funkcja oszczędzania energii:

Jeżeli chcesz podgrzać dodatkowe patelnie, użyj jeszcze gorącego talerza.

Automatyczne wyłączenie

Kolejną funkcją bezpieczeństwa płyty jest automatyczne wyłączenie. Dzieje się tak za każdym razem, gdy zapomnisz wyłączyć strefę grzejną.

Domyślne czasy wyłączenia podane w tabeli:

Poziom wydajności	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wyposażony w czujnik temperatury, może monitorować temperaturę wewnątrz płyty grzewczej. W przypadku wykrycia nadmiernej temperatury płyta automatycznie się zatrzyma.

Zabezpieczenie przed przepiętniem

Dla bezpieczeństwa użytkownika program automatycznie wyłączy zasilanie, jeśli płyn zagotuje się lub jeśli na dotykowym panelu sterowania pojawi się wilgoć. Wszystkie przyciski sterujące przestały działać, z wyjątkiem przycisku ON/OFF i przycisku blokady rodzicielskiej, chyba że zostanie przetarta dotykowa powierzchnia sterująca.

INSTRUKCJE GOTOWANIA



Uwaga: ryzyko pożaru! Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz szybko się nagrzewają, zwłaszcza podczas korzystania z funkcji Booster. W ekstremalnie wysokich temperaturach oleje i tłuszcze mogą ulec samozapłonowi.

- Po ugotowaniu potrawy zmniejsz ogień.
- Korzystanie z pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Aby skrócić czas gotowania, należy zminimalizować ilość płynu lub tłuszczu.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejsz je, gdy potrawa zostanie podgrzana.

Duszenie, gotowanie ryżu

- Fizzing występuje poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85°C, gdy pęcherzyki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię wrzącej cieczy. Jest to klucz do pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania potraw. Należy również gotować sosy na bazie jajek i mąki zagęszczone i poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre rodzaje gotowania, takie jak gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potrawy w zalecanym czasie.

Rozgotowany stek

- Przed gotowaniem pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
- Rozgrzać patelnię o grubym dnie.
- Posmaruj obie strony steku olejem. Wlej niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie umieść na niej mięso.
- Podczas smażenia obróć stek tylko raz. Dokładny czas gotowania zależy od grubości steku i stopnia jego wysmażenia. Czas może wahać się od 2 do 8 minut na stronę. Ściśnij stek, aby zobaczyć, jak jest ugotowany – im twardszy, tym bardziej będzie „wykończony”.
- Odstawić stek na kilka minut na ciepły talerz.

Do smażenia

1. Wybierz płaski wok lub dużą patelnię przystosowaną do indukcji.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, smaż żywność w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
5. Podsmaż warzywa, gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, ustaw pole grzejne na niższy poziom, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są równomiernie usmażone.
7. Podawaj natychmiast.

USTAWIENIA OGRZEWANIA

Uwaga: Poniższe ustawienia służą wyłącznie jako odniesienie. Dokładne ustawienie będzie zależęć od czynników, w tym od rodzaju naczynia i ilości gotowanej potrawy. Poeksperymentuj z płytą kuchenną i znajdź ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Poziom wydajności	Stosowność
1-2	• delikatne podgrzewanie małych ilości żywności • topienia czekolady, masła i szybko spalających się potraw • delikatne gotowanie • powolne nagrzewanie
3-4	• Ogrzewanie • szybkiego podgrzewania • gotowania ryżu
5-6	• naleśników
7-8	• przygotowanie sosu • gotowania makaronu
9	• Smażenie • Opalanie • doprowadzenie zupy do wrzenia • Wrząca woda

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Uwaga: ryzyko porażenia prądem i innych obrażeń! Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i upewnić się, że jego części są całkowicie zimne.

Czyszczenie powierzchni zewnętrznych

- Rozlane jedzenie należy usuwać z powierzchni płyty tak szybko, jak to możliwe po użyciu. Po każdym użyciu jak najszybciej usuń rozlane jedzenie z powierzchni płyty za pomocą miękkiej szmatki lub papieru kuchennego. Przed czyszczeniem należy zawsze sprawdzić, czy powierzchnia jest wystarczająco chłodna. Jeśli brud wysechł, można użyć specjalnego środka do czyszczenia szkła ceramicznego, który jest dostępny w większości supermarketów.
- Nigdy nie czyść urządzenia za pomocą myjki parowej.
- Nie używaj innych ściernych środków czyszczących i/lub wełny drucianej itp., ponieważ mogą one zarysować szklaną powierzchnię płyty.

Wskazówki dot. czyszczenia:

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szybie (odciski palców, ślady, plamy) pozostawione przez jedzenie lub niesłodkie wycieki na szkle).	1. Wyłącz zasilanie 2. Środka do czyszczenia płyt kuchennych należy używać, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Wypłukać i wytrzeć do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włączyć zasilanie płyty grzewczej.	- Po wyłączeniu zasilania płyty grzewczej nie jest wykrywana "gorąca powierzchnia", strefa gotowania może być nadal gorąca! Zwróć szczególną uwagę na tę czynność! - Gruby drut, niektóre nylonowe środki czyszczące i ostre/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby upewnić się, że Twój środek czyszczący lub detergent jest odpowiedni. - Nigdy nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się odbarwić
Topi się i pojawiają się gorące plamy cukru na szkle.	Natychmiast usuń zabrudzenia za pomocą odpowiedniego narzędzia - drobnego skrobaka odpowiedniego do szkła ceramicznego, ale uważaj na powierzchnie pola grzejnego: 1. Wyłącz zasilanie 2. Przytrzymaj nóż lub pojemnik pod kątem 30° i wyczyść wszelkie zabrudzenia lub rozlane płyny na płycie kuchennej. 3. Wyczyść lub zetrzyj brud za pomocą gąbki do naczyń lub ręcznika papierowego. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 w celu codziennego czyszczenia szklanej powierzchni.	- Jak najszybciej usuń plamy pozostawione przez roztopione i słodkie pokarmy lub rozlane jedzenie. Pozostawione do ostygnięcia na szkle mogą być trudne do usunięcia, a w konsekwencji powierzchnia szkła może zostać trwale uszkodzona. - Uwaga: ryzyko obrażeń Ryzyko skałeczenia: gdy osłona bezpieczeństwa jest ściągnięta, szkło jest ostre jak brzytwa. ostry jak brzytwa. Używaj ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.

Co?	Jak?	Ważne!
Plamy na powierzchniach dotykowych.	1. Wyłącz zasilanie 2. Wytrzyj plamę. 3. Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj powierzchnię suchym ręcznikiem papierowym. 5. Włącz dopływ do płyty kuchennej.	• Płyta może emitować sygnały dźwiękowe, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed ponownym włączeniem należy dokładnie wytrzeć powierzchnię płyty kuchennej.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
Płyta grzewcza nie działa.	Urządzenie nie działa.	Może wystąpić awaria zasilania. Jeśli nie, upewnij się, że płyta jest podłączona do prądu i włączona. Sprawdź, czy bezpiecznik nie jest przepalony lub uszkodzony. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
	Czas ustawiony na timerze upłynął.	Ustawiony czas gotowania został osiągnięty i urządzenie wyłączyło się automatycznie.
	Na panelu sterowania znajduje się nadmiar płynu. Automatyczne zabezpieczenie przed przepełnieniem zapewnia wyłączenie płyty.	Wyczyść panel sterowania (patrz sekcja "Czyszczenie i konserwacja").

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
Przyciski funkcyjne nie reagują lub są bardzo trudne w obsłudze.	Przyciski są zablokowane, ponieważ włączona jest blokada rodzicielska. Na wyświetlaczu timera pojawi się „Lo”.	Dezaktywacja blokady rodzicielskiej (patrz "Dezaktywacja blokady rodzicielskiej" w sekcji "Inne funkcje").
	Na panelu sterowania znajduje się cienka warstwa wody lub wilgoci, a automatyczne zabezpieczenie przed przepełnieniem zostało aktywowane.	Sprawdź, czy przyciski są suche i w razie potrzeby wytrzyj je do sucha.
	Używasz opuszków palców zamiast brzucha palca.	Używaj brzucha palca, a nie jego czubka.
Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się "H".	Ostrzeżenie o temperaturze reszkowej automatycznej funkcji bezpieczeństwa zostało aktywowane.	To jest normalne. Płyta jest wyposażona w funkcje bezpieczeństwa, które ostrzegają przed ciepłem reszkowym. Pozostanie on włączony, dopóki powierzchnia nie będzie wystarczająco chłodna, aby jej dotknąć.
Po wyłączeniu wentylator płyty indukcyjnej będzie działał jeszcze przez pewien czas.	Płyta indukcyjna jest całkowicie chłodzona przez ciągłą pracę wentylatora.	To jest normalne. "Uruchomienie" wentylatora nie jest usterką, ale niezbędną funkcją chłodzenia płyty grzewczej.
Niektóre patelnie wydają trzaskający lub podobny dźwięk.	Odgłosy te są powodowane przez cewki indukcyjne podczas gotowania. Ze względu na swoją konstrukcję takie dźwięki mogą występować również w przypadku niektórych urządzeń kuchennych, ponieważ podstawy często są wykonane z różnych materiałów, które w różny sposób rozszerzają się pod wpływem ciepła.	To nie jest błąd, takie dźwięki są normalne.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
Szkło jest porysowane.	Używane są szorstkie naczynia, nieodpowiednia siatka druciana lub środki czyszczące.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Patrz "Wybór odpowiedniego naczynia" w sekcji "Pierwsze kroki".

Sprawdzanie błędów płyty indukcyjnej

- W przypadku wystąpienia nieprawidłowości indukcyjna płyta grzewcza automatycznie przejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiednie kody ochronne, które wymieniono w poniższej tabeli.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest sprawne, czy płyta jest prawidłowo podłączona do zasilania i czy jest włączona.
E3	Czujnik wysokiej temperatury miski.	Sprawdź, czy w garnku lub na patelni na płycie nie ma płynu. Uzupełnić płyn, a następnie ponownie uruchomić płytę.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT	Ponownie uruchomić kuchenkę indukcyjną po jej ostygnięciu.

Uwaga: W przypadku wszystkich innych kodów błędów niewymienionych w tabeli należy wyłączyć płytę grzewczą i skontaktować się z działem obsługi klienta.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że to urządzenie nie może być utylizowane w taki sam sposób, jak odpady domowe. Zamiast tego powinno zostać oddane do odpowiedniego punktu zbiórki przetwarzania urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Pozbywając się zgodnie z przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Aby uzyskać informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

Producent:

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

Ważne dla Wielkiej Brytanii:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street Londyn,

W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN