

VELAIRE

Płyta indukcyjna
Tabela gotowania

10047418



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu urządzenia. Przeczytaj uważnie poniższe wskazówki i postępuj zgodnie z nimi, aby uniknąć ewentualnych szkód. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem zaleceń lub niewłaściwym użyciem. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



SPIS TREŚCI

Karta informacyjna produktu 4

Instrukcje bezpieczeństwa 5

Zasada działania 8

Opis produktu 9

Montaż 10

Eksploatacja 15

Ochrona urządzenia 21

Wskazówki dotyczące gotowania 22

Konserwacja i czyszczenie 24

Rozwiązywanie problemów 26

Wytyczne dotyczące utylizacji 29

Producent 29

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10047418
Zasilanie	220-240 V ~ 50 Hz
Moc całkowita	7000 W

KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU

	Symbol	Wartość		Jednostka
Identyfikator modelu:				
Typ kuchenki	Kuchenka do zabudowy			
Liczba pól grzewczych i/lub pola		4		
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzewcze i pola grzewcze, promiennikowe pola grzewcze, pełne talerze)	Indukcyjna strefa gotowania			
W przypadku okrągłych pól grzewczych lub powierzchni: średnica powierzchni użytkowej na elektrycznie podgrzewaną strefę grzejną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	Lewa przednia Lewa tylna Prawa przednia Prawa tylna	18 18 18 18	cm
W przypadku nieokrągłych stref lub powierzchni gotowania: długość i szerokość użytecznego obszaru na elektrycznie ogrzewaną strefę lub powierzchnię gotowania, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm	L W			cm
Zużycie energii na pole grzejne lub powierzchnię w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta grzewcza	Lewa przednia Lewa tylna Prawa przednia Prawa tylna	184 189 202 189	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg	EC Elektryczna płyta grzewcza	191		Wh/kg

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Ryzyko porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do konserwacji lub naprawy urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.
- Podłączyć urządzenie do dobrego systemu uziemienia, co jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych elektryków.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może skutkować porażeniem prądem elektrycznym lub śmiercią.



Uwaga

Ryzyko zranienia! Krawędzie panelu są ostre. Brak ostrożności może prowadzić do obrażeń lub skaleczeń.

Ogólne instrukcje

- Przed instalacją lub użytkowaniem tego urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Na urządzeniu nie należy umieszczać żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Należy udostępnić te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- To urządzenie może być instalowane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika lub przez specjalnie do tego wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik umożliwiający całkowite odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji i roszczeń gwarancyjnych.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem urządzenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, lub przez autoryzowany serwis, albo podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.



OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym! Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, jeśli jego powierzchnia (powierzchnia płyty grzewczej wykonana z ceramiki szklanej lub podobnego materiału chroniącego części znajdujące się pod napięciem) jest pęknięta.

- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki itp. nie powinny być umieszczane na płycie grzewczej, ponieważ mogą się rozgrzać.
- Do czyszczenia płyty nie używać urządzenia parowego.
- Urządzenia nie są przeznaczone do pracy z zewnętrznym timerem lub oddzielnym pilotem.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale kontrolowany.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas gotowania, ponieważ gotowanie na oleju lub tłuszczu może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nigdy nie należy gasić rozgrzanego tłuszczu wodą. Zamiast tego wyłącz urządzenie i przykryj płomień kocem lub pokrywką garnka.



OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo pożaru! Nie należy przechowywać innych przedmiotów na powierzchni do gotowania, z wyjątkiem patelni i garnków.

Ryzyko porażenia prądem

- Nigdy nie należy gotować na rozbitej ani popękanej płycie grzewczej. W przypadku pęknięcia powierzchni płyty należy natychmiast wyłączyć urządzenie z sieci (wylącznikiem ściennym) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć płytę i odłączyć ją od źródła zasilania. Niedostosowanie się do tych zasad może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

Ryzyko dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego. Osoby posiadające rozruszniki serca lub inne implanty elektryczne (takie jak pompy insulinowe) powinny skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że pola elektromagnetyczne nie będą miały wpływu na ich implanty.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może skutkować porażeniem prądem elektrycznym lub śmiercią.



Uwaga

Ryzyko poparzenia! Podczas użytkowania dostępne części urządzenia będą wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia. Nie należy dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży lub innych przedmiotów ze szkłem indukcyjnym, dopóki jego powierzchnia nie ostygnie.

- Uniemożliwiał dzieciom dostęp do urządzenia.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź uchwyty patelni, aby nie wystawały nad inne włączone pola grzejne.
- Uchwyty należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Niezastosowanie się do tych wytycznych może spowodować oparzenia.



OSTRZEŻENIE:

Ryzyko zranienia! Krawędź płyty grzewczej jest ostra, gdy pokrywa jest odsłonięta. Używać ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu niedostępnym dla dzieci. Brak ostrożności może prowadzić do obrażeń lub skaleczeń.

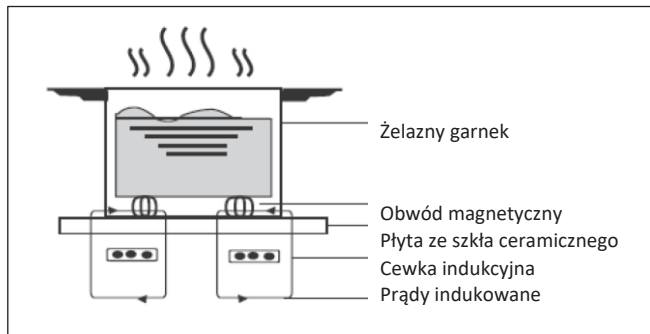
Ogólne instrukcje

- Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono w trakcie pracy. Kipienie może spowodować zadymienie i tłuste rozlanie, które może się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub miejsca do przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani narzędzi na urządzeniu.
- Nie umieszczaj w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów magnesykalnych Karty kredytowe, karty pamięci ani urządzenia elektroniczne (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ pole elektromagnetyczne może na nie oddziaływać.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania ani dogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze wyłączać pola grzejne i płytę grzejącą zgodnie z opisem w sekcji niniejszej instrukcji (t. j. za pomocą elementów sterowania dotykowego).
- Podczas wyjmowania garnków nie należy polegać na funkcji wykrywania garnków w celu wyłączenia pól grzejnych.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem lub wspinać się na nie i siadać na nim.
- W szafkach nad urządzeniem nie należy przechowywać przedmiotów mogących zainteresować dzieci. Dzieci wspinające się po płycie kuchennej mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie pozostawiaj dzieci samych lub bez opieki w pomieszczeniu, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, których zdolność do korzystania z urządzenia jest ograniczona, powinny mieć przy sobie odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie obsługi urządzenia. Instruktor powinien mieć pewność, że może korzystać z urządzenia bez narażania siebie i otoczenia na niebezpieczeństwo.
- Nie należy usuwać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie określone w instrukcji. Wszystkie inne interwencje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Wszystkie inne interwencje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie stawaj na płycie grzewczej.
- Nie używaj patelni z ząbkowanymi krawędziami ani nie przeciągaj patelni po powierzchni szkła indukcyjnego.
- Do czyszczenia szkła indukcyjnego nie należy używać zmywaków ani innych ostrych, ściernych środków czyszczących. Można go zarysować.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - aneksy kuchenne dla personelu w sklepach,

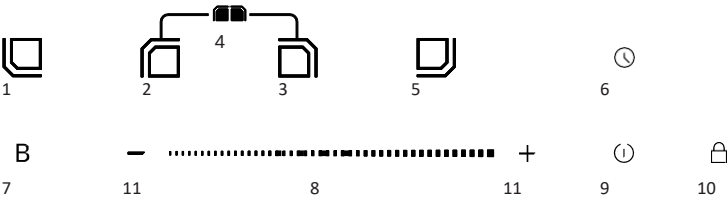
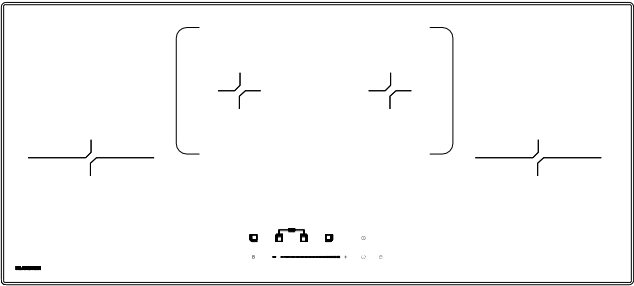
- biura i inne miejsca pracy;
- budynki gospodarcze
- w hotelach, motelach i innych rodzajach zakwaterowania,
- pensjonaty, hostele,
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz urządzenia.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny mieć dostępu do tego urządzenia i powinny być nadzorowane przez cały czas.

OBSŁUGA

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa dzięki polu elektromagnetycznemu, które wytwarza ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie powierzchni szkła. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że podgrzewa je patelnia.



OPIS PRODUKTU



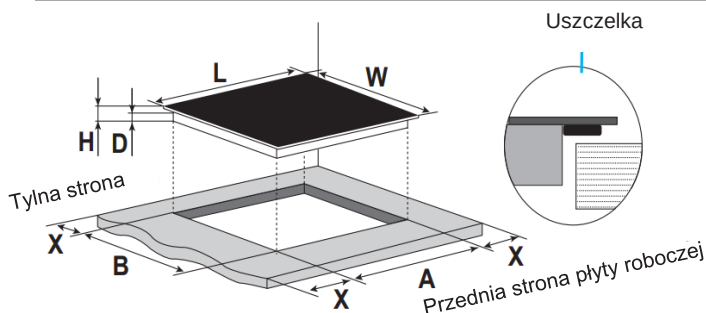
1	Funkcja kontroli temperatury w lewym dolnym rogu	7	Funkcja Boost
2	Funkcja kontroli temperatury w lewym górnym rogu	8	Suwak intensywności mocy
3	Funkcja kontroli temperatury w prawym górnym rogu	9	wyłącznik
4	Przycisk łączenia stref grzejnych	10	Blokada przycisków
5	Funkcja kontroli temperatury w prawym dolnym rogu	11	Przycisk ustawiania timera i mocy
6	Timer		

MONTAŻ

Wybór akcesoriów instalacyjnych

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarem pokazanym na rysunku. W celu instalacji i użytkowania urządzenia należy pozostawić co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni wokół otworu. Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 25 mm. Wybierz odporny na ciepło i izolowany materiał powierzchni roboczej ... aby uniknąć porażenia prądem i większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej.

Uwaga: Bezpieczna odległość pomiędzy bokami płyty kuchennej a powierzchniami wewnętrznymi powinna wynosić co najmniej 3 mm.



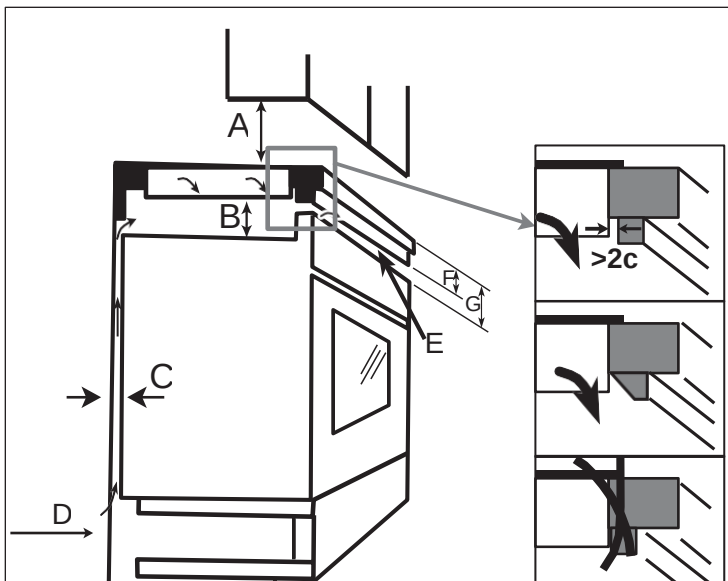
Uwaga: Wymiary podane w tabeli są wyrażone w „mm”.

L	W	H	D	A	B	X
903	403	61	55	870	370	min. 50

Płyta posiada specjalną uszczelkę, która zapobiega przedostawaniu się cieczy do wnętrza obudowy. Aby prawidłowo nałożyć uszczelkę, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: oddzielić uszczelkę od jej warstwy nośnej. Odwróć płytę grzejną i prawidłowo umieść uszczelkę pod jej krawędzią tak, aby zewnętrzna część uszczelki idealnie przylegała do zewnętrznej krawędzi płyty. Uszczelkę należy równomiernie i bezpiecznie przymocować do płyty grzejnej i mocno docisnąć.

Należy zawsze upewnić się, że kuchenka indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest sprawna.

Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą grzejną powinna wynosić co najmniej 600 mm.



Uwaga: Wymiary podane w tabeli są wyrażone w „mm”.

A	B	C	D	E	F	G
600	min. 50	min. 20	Dopływ powietrza	Wylot powietrza 5 mm	>35	<50mm

Przed instalacją płyty

Upewnij się:

- Powierzchnia robocza jest prostokątna i pozioma, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z materiału żaroodpornego i izolującego.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi zezwoleń zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.
- W celu zapewnienia całkowitego odłączenia od sieci elektrycznej, w głównym systemie dystrybucji energii elektrycznej należy zainstalować odpowiedni odłącznik izolowany, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami.
- Izolowany przełącznik powinien być zatwierdzonego typu i powinien mieć 3 mm szczelinę powietrzną na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych przewodach), jeśli lokalne przepisy zezwalają na taką zmianę wymagań).
- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla użytkownika po zainstalowaniu płyty grzewczej.
- W przypadku wątpliwości dotyczących instalacji należy skontaktować się z lokalnymi władzami budowlanymi i organami regulacyjnymi
- Wokół płyty indukcyjnej stosuje się ogniotrwałe i łatwe do czyszczenia wykończenia ścian (np. płytki ceramiczne).

Przed instalacją płyty

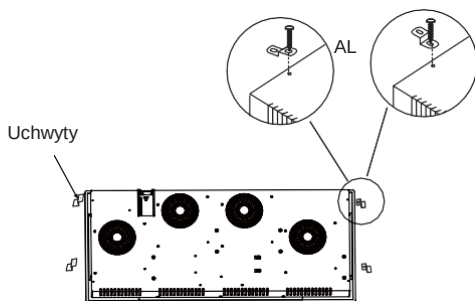
Upewnij się:

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub gniazda.
- Zapewniony jest dopływ świeżego powietrza z zewnątrz do dolnej części szafy. płyta grzewcza.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą lub nad szafką, pod podstawą płyty grzewczej zainstalowana jest bariera ochronna.
- Odizolowany przełącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

Lokalizacja zacisków mocujących

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (należy użyć opakowania). Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.

Nie wywieraj nacisku na elementy sterujące wystające z płyty kuchennej.



Po zainstalowaniu, przymocuj płytę do blatu, przykręcając 4 wsporniki do blatu na spodzie płyty grzewczej (patrz rysunek).

Uwaga:



OSTRZEŻENIE:

Ryzyko zranienia! Płyta indukcyjna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowaną osobę lub techników.

Mamy profesjonalistów do usług. Nigdy nie przeprowadzaj instalacji samodzielnie.

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

Podłączanie płyty do sieci elektrycznej



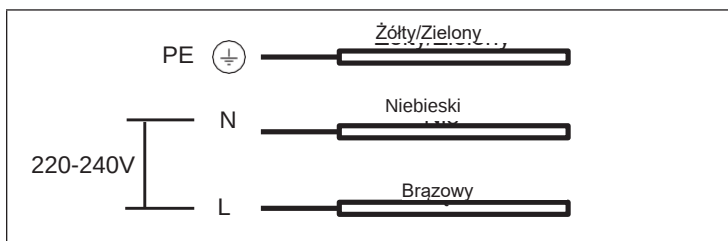
OSTRZEŻENIE:

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

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

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

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



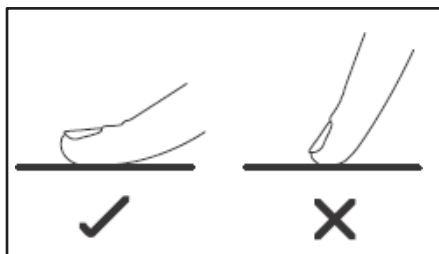
Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność ta musi zostać wykonana przez przedstawiciela serwisu posprzedażowego przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.

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

OBSŁUGA

Sterowanie dotykowe

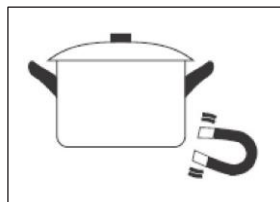
- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Używaj brzucha palca, a nie jego czubka.
- Po każdym wykryciu dotknięcia usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie ma na nich żadnych przedmiotów (takich jak narzędzia lub szmatki).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



Wybór odpowiedniej naczyni

Uwaga: Używaj wyłącznie naczyń z dnem odpowiednim do gotowania na płycie indukcyjnej. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

Aby sprawdzić, czy dane naczynie jest odpowiednie, należy wykonać test magnetyczny. Przesuń magnes w kierunku dna patelni. Jeśli jest przyciągana, patelnia nadaje się do płyty indukcyjnej.



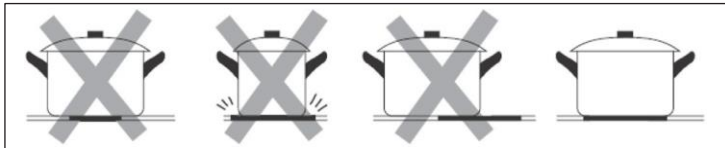
Jeśli nie masz magnesu:

1. Wlej trochę wody do naczynia lub patelni, którą chcesz sprawdzić.
2.  Jeśli kontrolka nie miga na wyświetlaczu, a woda nagrzewa się, pojemnik jest odpowiedni.

Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i kamionka. Nie używaj naczyń o postrzępionych krawędziach lub zakrzywionych podstawach.

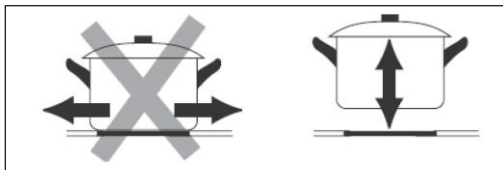


Upewnij się, że spód patelni jest gładki, osadzony na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Należy używać patelni o średnicy równej wielkości wybranej strefy. Korzystanie z szerszego garnka zużyje nieco więcej energii w celu uzyskania maksymalnej wydajności. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, wydajność może być niższa niż oczekiwano. Patelnia lub garnek mogą pozostać niewykryte, jeśli ich średnica jest mniejsza niż 140 mm. Zawsze umieszczaj garnek lub patelnię na środku pola grzejnego.



Zawsze podnoś patelnie i garnki – nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.

Rozmiar patelni:



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.

Strefa gotowania	Podstawowa średnica naczyń indukcyjnych
	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	140

Zaczynij gotowanie

1. Dotknij przycisku ON/OFF. Po włączeniu, brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie wyświetlacze pokażą [-] lub [-], wskazując, że płyta indukcyjna przeszła w tryb czuwania.
2. Umieść odpowiednie naczynie na polu grzejmym. Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia pola grzejmego są czyste i suche.
3. Dotknij przycisku wyboru strefy gotowania, a wskaźnik obok przycisku zaświeci się migać.
4. Wybierz stopień ogrzewania, dotykając przycisku "-" lub "+".

Uwaga: Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie wybrany żaden poziom grzania, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Musisz zacząć od nowa od kroku 1. Podczas gotowania można w dowolnym momencie ponownie dotknąć przycisku wyboru strefy, aby zmienić poziom grzania.

Przesuwany regulator

Włącz płytę indukcyjną, naciśnij przycisk wyboru opcjonalnej strefy gotowania, wskaźnik obok przycisku będzie migać przez 5 sekund, w tym czasie moc można regulować od poziomu 2 do 8 za pomocą suwaka; przesunąć kontroler od lewej do prawej, aby zwiększyć poziom, przesunąć kontroler od prawej do lewej, aby zmniejszyć poziom.

Uwaga: Suwak może być używany tylko do regulacji poziomu mocy, a nie funkcji timera!

Jeżeli wyświetlacz miga na zmianę $\geq$ $\frac{U}{-}$ $\leq$ z ustawieniem temperatury:

- Nieumieszczenie patelni w odpowiedniej strefie gotowania lub
- używana patelnia nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub,
- patelnia jest zbyt mała lub nieprawidłowo umieszczona na polu grzewczym.

Jeśli na polu grzewczym nie ma odpowiedniej patelni, nie będzie się ono nagrzewać. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli na polu grzejnym nie zostanie umieszczona odpowiednia patelnia.

Po zakończeniu gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Wyłącz płytę grzejną, przesuwając w dół do pozycji „0”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje "0", a następnie "H".
3. Możesz wyłączyć całą płytę, dotykając przycisku ON/OFF.
4. Wskaźnik „H” pokazuje, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używana jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać jedzenie, użyj gorącej strefy gotowania.

Blokowanie elementów sterujących

- Możesz zablokować elementy sterujące, aby zapobiec ich przypadkowemu użyciu (na przykład przypadkowe włączenie pól grzejnych przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem ON/OFF są wyłączone.

Blokowanie elementów sterujących

Naciśnij przycisk blokady Wskaźnik timera wyświetli "Lo".

Odblokuj sterowanie

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Przytrzymaj dłużej przycisk blokady.
3. Teraz można rozpocząć korzystanie z płyty indukcyjnej.

Gdy płyta grzewcza działa w trybie blokady przycisków, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem przycisku ON/OFF. Płytę indukcyjną można wyłączyć w dowolnym momencie w sytuacji awaryjnej za pomocą przycisku ON/OFF, ale przed wykonaniem dalszych czynności należy ją odblokować.

Korzystanie z timera

- Można ustawić opcję wyłączania jednej strefy grzewczej po upływie określonego czasu.
- Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

Ustawianie timera w celu wyłączenia jednej strefy gotowania

1. Dotknij selektora strefy, dla której chcesz ustawić timer.
2. Dotknij kontrolki timera, kontrolka zacznie migać, a timer zostanie uruchomiony. Na wyświetlaczu pojawi się „30”.
3. Ustaw czas, dotykając przycisków „+” i „-”.

Uwaga: Jedno naciśnięcie przycisku „-” lub „+” na timerze wydłuży lub skróci czas o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj przycisk sterujący „-” lub „+” na timerze, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

4. Dotknij przycisku “-”, aby zmniejszyć pozostały czas do zera lub naciśnij przycisk “timer”, gdy na wyświetlaczu minut pojawi się “00”, aby anulować timer.
5. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.
6. Po upływie czasu ustawionego na timerze gotowania odpowiednia strefa grzewcza wyłączy się automatycznie.
7. Jeśli timer jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy, wyświetlacz pokaże najkrótszy czas opóźnienia. Aby sprawdzić pozostały czas opóźnienia wyłączenia dla innego pola grzejnego, należy nacisnąć przycisk innego pola grzejnego.

Uwaga: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że strefa została wybrana.

Uwaga: Suwak nie może być używany do ustawiania timera.

Uwaga: Wyświetlacz timera pokaże najkrótszy ustawiony czas dla wybranych stref i pole grzejne z najkrótszym ustawionym czasem będzie miało migającą czerwoną kropkę.

Uwaga: Pozostałe strefy będą nadal działać, jeśli były wcześniej włączone.

Korzystanie z mostka (maksymalna moc 3000 W) Włączanie

mostka

1. Jednocześnie dotknij i przytrzymaj przez 1 sekundę przyciski wyboru 2 stref, aby włączyć mostkowanie. Poziomy mocy dla 2 stref gotowania są domyślnie ustawione na “0” i mogą być regulowane od minimalnej wartości “1” do maksymalnej wartości “P”. Wszystkie timery działające dla 2 stref gotowania zostaną wyłączone, a na wyświetlaczu timera pojawią się 2 kreski “--”.

2. Dotknij pokrętła Moc/Timer, aby zwiększyć lub zmniejszyć poziom mocy. Wybrany poziom mocy zostanie wyświetlony na wskaźniku mocy każdej strefy grzewczej dzięki funkcji mostkowania.
3. Podczas gotowania możesz w dowolnym momencie ponownie dotknąć dowolnej strefy i zmienić poziom grzania.

Wyłączanie mostkowania stref

Jednocześnie dotknij i przytrzymaj przez 1 sekundę dwa przyciski dotykowe stref, aby wyłączyć funkcję mostkowania. Strefy gotowania będą ponownie działać jako 2 oddzielne strefy.

Sterowanie funkcją zwiększenia mocy

Po naciśnięciu przycisku wyboru strefy, a następnie przycisku BOOST podczas pracy płyty, alarm wyemituje jeden sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się "P", płyta przejdzie do funkcji BOOST, moc wzrośnie do poziomu 1500 W/2000 W. Funkcja BOOST będzie działać przez 5 minut, a następnie zostanie automatycznie zatrzymana i płyta powróci do poprzedniego stanu pracy. W trybie BOOST, dotknięcie przycisku "BOOST" spowoduje wyjście z funkcji BOOST i powrót do poprzedniego stanu pracy.

OCHRONA URZĄDZENIA

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

Wykrywanie małych przedmiotów

Jeśli na płycie grzejnej pozostaje naczynie o nieodpowiednim rozmiarze lub naczynie niemagnetyczne (np. aluminium) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), na wyświetlaczu pojawi się komunikat ostrzegawczy i płyta automatycznie przełączy się $\geq U \leq$ w tryb gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie chłodził płytę przez 2 minuty.

Ochrona automatycznym wyłączeniem

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

Poziom wydajności:	1-3	4-6	7-9
Domyślne godziny pracy (godziny)	8	4	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może się natychmiast wyłączyć, a następnie automatycznie przełączy się w tryb gotowości po 1 minucie.



Ostrzeżenie! Ryzyko obrażeń ciała

Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

INSTRUKCJE GOTOWANIA



OSTRZEŻENIE:

Uważaj, olej i tłuszcz bardzo szybko się nagrzewają. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i smar ulegają samozapłonowi, stwarzając poważne ryzyko pożaru.

Regulacja temperatury

Poniższe ustawienia są jedynie orientacyjne. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od posiadanego naczynia i ilości gotowanej potrawy. Eksperymentuj z płytą indukcyjną i znajdź ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Regulacja temperatury	Stosowność
1-2	delikatne podgrzewanie małych ilości żywności Rozpuszczanie czekolady, masła i potraw, które szybko się przypalają. Delikatne gotowanie, powolne podgrzewanie
3-4	Ponowne podgrzewanie, szybkie duszenie, gotowanie ryżu
5-6	naleśniki
7-8	gotowania makaronu
9	Smażenie, obsmażanie, doprowadzanie zupy do wrzenia, gotowanie wody

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa się zagotuje, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Korzystanie z pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejsz je, gdy potrawa zostanie podgrzana.

Duszenie, gotowanie ryżu

- Do wrzenia dochodzi poniżej punktu wrzenia, w temperaturze około 85°C, kiedy pęcherzyki co jakiś czas unoszą się na powierzchnię gotującej się 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.

Dobrze wysmażony stek

Do przyrządzania soczystych i smacznych steków:

1. Przed gotowaniem pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
2. Rozgrzać patelnię o grubym dnie.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Wlej niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie umieść na niej mięso.
4. 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. Dociśnij stek, aby sprawdzić stopień wysmażenia – im twardszy w dotyku, tym bardziej jest wysmażony.
5. 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, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.
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.

Uwaga: Jeśli na płycie grzejnej pozostanie naczynie o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetyczne (np. aluminium) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta grzewcza automatycznie przejdzie w tryb gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie chłodził płytę przez 1 minutę.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Uwaga: Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ostygnie.

Co?	Jak?	Ważne!
Zanieczyszczenie szkła na co dzień (odciski palców, stóp, plamy z jedzenia lub rozsypane szkło bez cukru)	1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Środka do czyszczenia płyt kuchennych należy używać, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Opłucz i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Ponownie włącz zasilanie płyty.	• Po wyłączeniu zasilania płyty nie pojawi się komunikat o „gorącej powierzchni”, ale pole grzejne może być nadal gorące! Zwróć szczególną uwagę. • Gruby drut, niektóre nylonowe środki czyszczące i ostre/ściernie środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby upewnić się, że Twój środek czyszczący lub detergent jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na płycie kuchennej: szkło może ulec odbarwieniu.
Stopione i gorące plamy cukru na szkłe	Usuń zabrudzenia za pomocą noża do dywanów, żyletki lub skrobaka odpowiedniego do szklanych płyt indukcyjnych, ale uważaj, aby nie poparzyć się o gorącą płytę. 1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Przytrzymaj nóż lub pojemnik pod kątem 30° i wyczyść wszelkie zabrudzenia lub rozlane płyny z płyty grzewczej. 3. Zetrzyj brud lub rozlany płyn ręcznikiem kuchennym lub papierowym. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 opisane w sekcji „Codzienne zabrudzenia szkła”.	• Plamy i odpryski należy natychmiast usuwać, gdyż po wystygnięciu są one trudniejsze do usunięcia. • Uwaga: Ryzyko obrażeń! Po zdjęciu pokrywy ochronnej skrobaka płyty grzewczej ostre ostrze wystaje. Obchodź się z nimi ostrożnie, aby uniknąć obrażeń. Zawsze przechowuj skrobaczkę z założoną osłoną zabezpieczającą, w miejscu niedostępnym dla dzieci. Zawsze przechowuj skrobaczkę z założoną osłoną ochronną, w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Plamy na powierzchniach dotykowych.	1. Wyłącz zasilanie płyty kuchennej. 2. Wytrzyj plamę. 3. Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj powierzchnię suchym ręcznikiem papierowym. 5. Ponownie włóż urządzenie.	• Płyta może emitować sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Wytrzyj dotykowe elementy sterujące. Przed ponownym włączeniem płyty należy pozostawić obszar do wyschnięcia.
--	---	---

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
Nie można włączyć urządzenia.	Brak zasilania w energię elektryczną.	Upewnij się, że płyta jest podłączona do źródła zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Sterowanie dotykowe nie reaguje.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące.
Dotykowe elementy sterujące są trudne w obsłudze. trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się cienka warstwa wody albo możesz dotykać ich jedynie czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy, a podczas dotykania elementów sterujących używaj brzucha palca.
Szkoło jest porysowane.	Sztucze z ostrymi krawędziami. Stosowane są nieodpowiednie ściernie środki czyszczące.	Używaj naczyń kuchennych z płaskim i gładkim dnem. Patrz "Wybór odpowiedniego naczynia". Patrz rozdział „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaskający lub podobny dźwięk.	Może to być spowodowane budową naczyń (warstwy różnych metali wibrują inaczej).	Jest to normalne zjawisko w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje słaby brzęczący dźwięk, gdy jest używana w wysokiej temperaturze.	Dzieje się tak dzięki technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć po obniżeniu ustawienia temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną zapobiega przegrzaniu elektroniki. Może on działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie należy odłączać urządzenia od źródła zasilania, gdy wentylator nadal pracuje.
Naczynia nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat .	1. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. 2. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzejnego lub nie jest prawidłowo wyśrodkowane.	Należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego. Patrz "Wybór odpowiedniego naczynia". Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada rozmiarowi strefy gotowania.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna nieoczekiwanie wyłącza się, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na wyświetlaczu pojawia się na zmianę jedna lub dwie cyfry).	Awaria techniczna.	Zanotować kod błędu, wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od źródła zasilania i skontaktuj się z obsługą klienta lub wykwalifikowanym elektrykiem.
Urządzenie nie działa.	Przerwa w dostawie prądu	Sprawdź, czy główne zasilanie jest prawidłowe; czy wyłącznik różnicowoprądowy nie został wyłączony; jeśli bezpiecznik jest przepalony, wymień go na nowy; jeśli główne zasilanie jest w porządku, sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona do gniazda; jeśli płyta posiada połączenie kablowe, odłącz zasilanie i sprawdź, czy kabel nie jest poluzowany; odłącz zasilanie i sprawdź, czy główna wtyczka nie została przypadkowo rozłączona; jeśli nie można wykluczyć powyższych przyczyn, a urządzenie jest wadliwe, należy wysłać je do centrum serwisowego w celu naprawy.
Urządzenie przestaje działać podczas ogrzewania	Wyłącznik czasowy jest ustawiony	Sprawdź, czy timer dla funkcji opóźnionego wyłączenia jest ustawiony. Jeśli ustawiona jest funkcja opóźnienia wyłączenia, urządzenie zatrzyma się po upływie czasu opóźnienia wyłączenia.

Wyświetlanie i kontrola błędów

Płyta indukcyjna jest wyposażona we własną funkcję diagnostyczną. W tym teście technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku komponentów bez demontażu ani wyjmowania płyty grzewczej z blatu roboczego.

KOMUNIKATY O BŁĘDACH	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
$\geq \underline{\quad} \leq$	Brak naczynia lub nieodpowiednie naczynie	Brak naczynia, umieść odpowiednie naczynie. Błąd synchronizacji płytki obwodu drukowanego lub układu sterującego — należy oddać produkt do centrum serwisowego w celu naprawy.
E1	Zbyt wysoka moc wejściowa	Wysokie napięcie, główne napięcie zasilania przekracza 250 V. Sprawdź, czy napięcie zasilania głównego jest prawidłowe. Gdy napięcie zasilania powróci do normalnego poziomu, należy ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli napięcie na płytce drukowanej jest nieprawidłowe, należy wysłać urządzenie do centrum serwisowego w celu naprawy.

E2	Zbyt niska moc wejściowa	Niskie napięcie, napięcie zasilania głównego jest niższe niż 180 V. Sprawdź, czy napięcie zasilania głównego jest prawidłowe. Gdy napięcie zasilania powróci do normalnego poziomu, należy ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli napięcie na płycie drukowanej jest nieprawidłowe, należy wysłać urządzenie do centrum serwisowego w celu naprawy.
----	--------------------------	---

KOMUNIKATY O BŁĘDACH	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
E3	Temperatura cewki termistora jest zbyt wysoka	Temperatura na powierzchni szkła indukcyjnego jest zbyt wysoka, sprawdź, czy na patelni nie ma wody. Po rozwiązaniu problemu ponownie podłącz zasilanie. Jeśli problem nadal występuje, możliwe jest, że czujnik płyty grzewczej uległ awarii, należy wysłać produkt do centrum serwisowego w celu naprawy.
E5	Temperatura termistora IGBT jest zbyt wysoka	Temperatura termistora IGBT jest zbyt wysoka, wylot powietrza zablokowany. Odblokuj wylot powietrza i ponownie uruchom urządzenie. Jeśli problem nadal występuje, możliwe, że doszło do błędu połączenia wentylatora chłodzącego, wentylator jest uszkodzony lub obwód jego napędu jest wadliwy. Wysłać urządzenie do centrum serwisowego w celu naprawy. Przerwany obwód/zwarcie czujnika temperatury IGBT. Jeśli układ wykrywający temperaturę IGBT na płytce drukowanej jest uszkodzony, należy wysłać urządzenie do centrum serwisowego w celu naprawy.
F3	Zwarcie termistora cewki	Błąd połączenia czujnika termistora cewki lub awaria układu wykrywającego temperaturę termistora cewki na płytce drukowanej — należy wysłać urządzenie do centrum serwisowego w celu naprawy.
F4	Przerwany obwód termistora cewki	
F9	Zwarcie termistora IGBT	Błąd połączenia czujnika termistora IGBT lub awaria układu wykrywającego temperaturę termistora IGBT na płytce drukowanej — należy wysłać urządzenie do serwisu w celu naprawy.
FA	Przerwany obwód termistora IGBT	

Powyższe informacje dotyczą oceny i kontroli typowych usterek.

Aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie rozbieraj urządzenia samodzielnie. W razie potrzeby skontaktuj się ze sprzedawcą.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



Jeżeli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, symbol przedstawiony na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że nie wolno wyrzucać tego produktu wraz z odpadami komunalnymi. Zamiast tego należy przekazać urządzenie do autoryzowanego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się go zgodnie z zasadami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi skutkami. Przestrzegając przepisów, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi skutkami. Informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu można uzyskać od władz lokalnych lub w przedsiębiorstwie zajmującym się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

Producent:

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

Kontakt: info@electronic-star.pl

Ważne dla Wielkiej Brytanii:

Berlin Brands Group UK Limited

35 Ballards Lane

Londyn, N3 1XW

Wielka Brytania



KLARSTEIN