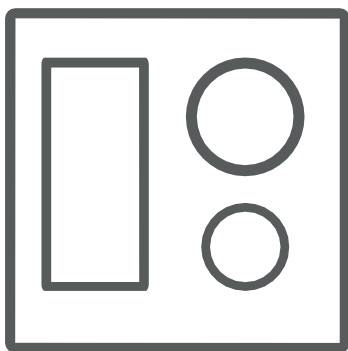




PL Płyta indukcyjna / Instrukcja obsługi



KPI6031B

Gratuluję nowej płyty indukcyjnej.

Zalecamy poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszego podręcznika użytkownika/instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie. Informacje dotyczące instalacji znajdują się w rozdziale Instalacja.

Przed użyciem należy dokładnie przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa i zachować tę instrukcję obsługi/podręcznik instalacji do wykorzystania w przyszłości.

Instrukcje bezpieczeństwa

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

OSTRZEŻENIE: To urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w zasięgu urządzenia, chyba że przez cały czas będą nadzorowane.

To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych

lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są pod nadzorem lub że otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w sposób całkowicie bezpieczny i że rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywana przez dzieci bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw przygotowanych na płycie kuchennej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar.

OSTRZEŻENIE: Należy zwracać uwagę na gotowanie. Szczególnie podczas krótkiego

gotowania, kiedy należy stale kontrolować stan potrawy.

NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie zakryj płomienie, np. pokrywą lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest popękana, należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Nie należy używać myjki parowej. Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Zalecamy, aby nie stawiać na płycie grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki,

ponieważ mogą się one nagrzewać.

Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzeń.

W systemie okablowania stałego należy zapewnić sposób odłączenia od sieci za pomocą urządzenia odłączającego zgodnie z przepisami instalacyjnymi odległość styków od wszystkich biegunów.

Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażowy lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru: nie umieszczać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

OSTRZEŻENIE: Należy stosować wyłącznie pokrywy płyt kuchennych zaprojektowane przez producenta urządzenia lub oznaczone jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub pokrywy płyt kuchennych zintegrowane z urządzeniem.

Stosowanie nieodpowiednich pokryw może prowadzić do wypadków.

Po użyciu wyłączyć płytę grzewczą za pomocą jej sterowania i nie polegać na czujniku detekcji naczynia.

OSTRZEŻENIE: Przed wymianą wyświetlacza należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Do czyszczenia szklanych płyt indukcyjnych nie należy używać ostrych środków czyszczących ani środków ściernych, twardych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i rozbić szkło.

Informacje na temat podłączenia elektrycznego znajdują się w rozdziale "PODŁĄCZENIE PŁYTY KUCHENNEJ DO ZASILANIA".

Informacje dotyczące konserwacji i czyszczenia urządzenia znajdują się w rozdziale "CZYSZCZENIE I KONSERWACJA".

Urządzenie

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do standardowego zasilania sieciowego z uziemieniem jest obowiązkowe.
- Tylko wykwalifikowany elektryk może dokonać zmian w okablowaniu domu.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować śmiertelne porażenie prądem.

Ryzyko dla zdrowia

- Urządzenie to spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (np. pompami insulinowymi) powinny przed użyciem tego urządzenia skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantów, aby upewnić się, że ich implanty nie zostaną dotknięte przez pole elektromagnetyczne.

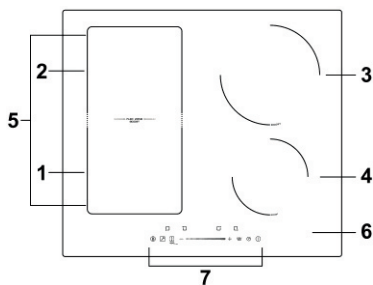
- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może doprowadzić do śmiertelnych obrażeń.

Niebezpieczeństwo: gorąca powierzchnia

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia stają się na tyle gorące, że mogą powodować oparzenia.

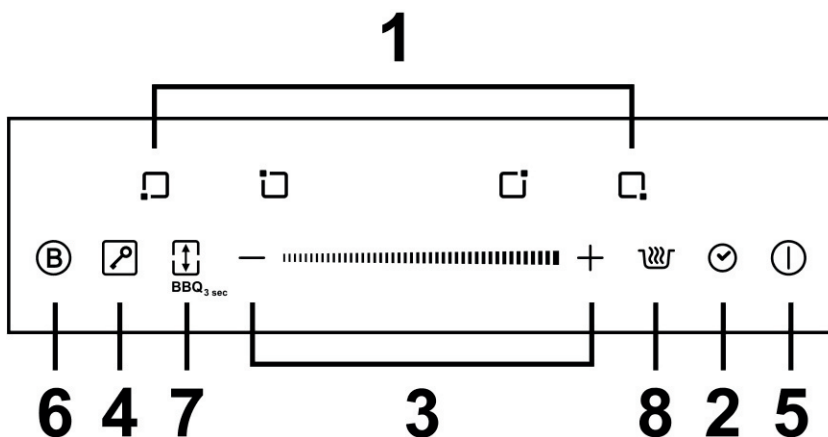
- Nie dotykać powierzchni szkła indukcji, dopóki nie ostygnie.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Upewnij się, że wystygły do odpowiedniej temperatury.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poparzenia.

Opis produktu



1. Strefa 2000 W, Boost 2600 W
2. Strefa 1500 W, Boost 2000 W
3. Strefa 2000 W, Boost 2600 W
4. Strefa 1500 W, Boost 1800 W
5. Strefa Flex 2500 W, Boost 2800 W
6. Szklana płyta górna
7. Panel sterowania

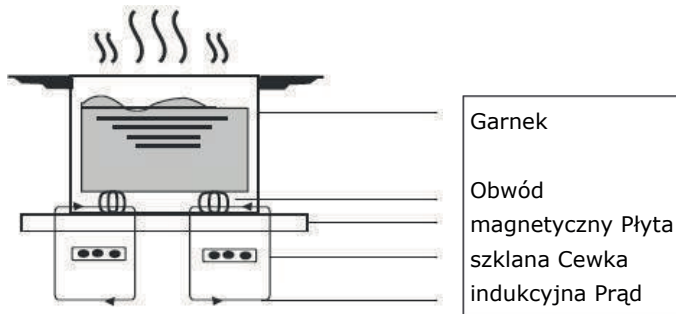
Panel sterowania



1. Wybór strefy gotowania
2. Timer
3. Suwak do ustawiania temperatury/czasu
4. Zamek dla dzieci
5. Przycisk On/Off
6. Funkcja boost
7. (De)aktywacja strefy flexible / BBQ
8. Przycisk funkcji utrzymania ciepła

Coś o gotowaniu indukcyjnym

Kuchnia indukcyjna to bezpieczna, nowoczesna, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa dzięki drganiom elektromagnetycznym, które generują ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie powierzchni szkła. Szkło nagrzewa się, ponieważ jest ogrzewane przez naczynie.

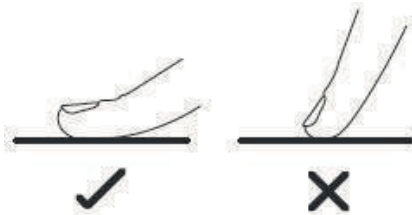


Przed użyciem nowych płyt indukcyjnych

- Przeczytaj tę instrukcję i zwróć szczególną uwagę na "Instrukcje bezpieczeństwa".
- Usunąć folię ochronną, która może znajdować się na indukcyjnej płycie grzewczej.

Używanie przycisków sterujących

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Użyj okrągłego brzucha palca, a nie jego końcówki.
- Po każdym zarejestrowaniu klawisza rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste i suche oraz że nie są przykryte żadnym przedmiotem (np. naczyniami lub ściereczką). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić korzystanie z dotykowych elementów sterujących.



Wybór odpowiednich naczyń do gotowania

- Należy używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania na indukcji. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynia są odpowiednie poprzez wykonanie testu magnesu. Przesuń magnes na dno. Jeśli przyciąga, to naczynie nadaje się na indukcję.
- Jeśli nie masz magnesu:

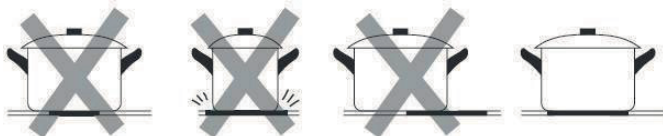


1. Do naczyń wlewamy trochę wody.
 2. Jeśli  nie miga na panelu sterowania, a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Nie nadają się naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i kamionka.

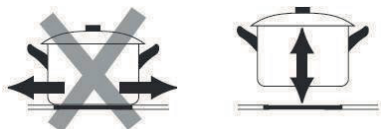
Nie należy używać naczyń z poszarpanymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, zlicowane ze szkłem i tej samej wielkości co strefa gotowania. Należy używać naczyń o średnicy większej niż średnica wybranej strefy. Użycie naczynia nieco większego niż rozmiar strefy gotowania będzie najbardziej efektywne. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, wydajność może być mniejsza. Garnek mniejszy niż 140 mm może nie zostać rozpoznany przez płytę grzewczą. Zawsze ustawiaj garnek centralnie na strefie gotowania.



Zawsze podnoś naczynia z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj ich, bo możesz porysować szkło.



Strefy gotowania

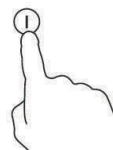
1,	2120 mm
3	140 mm
4	100 mm
Powierzchnia	Flex240 mm

Używanie płyt indukcyjnych

Rozpocząć gotowanie

1. Naciśnij przycisk On/Off.

Rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawia się "-" lub "- -", wskazując, że płyta indukcyjna jest gotowa do użycia.



2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.

- Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

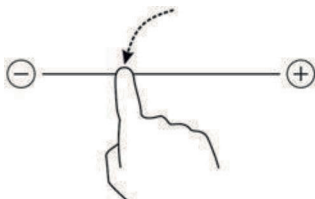
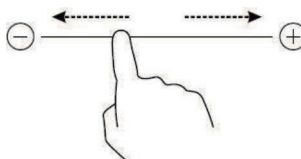


3. Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania, a wskaźnik obok strefy będzie migał.

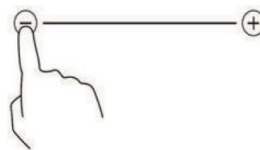
4. Użyj przycisków sterujących "-" lub "+", aby wybrać poziom temperatury, lub przesunąć palcem wzdłuż stopniowanego paska "suwaka", lub po prostu dotknij dowolnego punktu na pasku "suwaka".



LUB



LUB



Wciśnij przycisk "-", moc stopniowo maleje aż do poziomu 0 min. Wciśnij przycisk "+", moc wzrasta do poziomu 9 max.

Jeśli przesuniesz pasek w kierunku "-", moc zmienia się z poziomu 8 na 2 lub odwrotnie, w zależności od kierunku regulacji.

Wyświetlana jest ustawiona **5**

- Jeśli w ciągu jednej minuty nie wybierzesz poziomu temperatury, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Należy ponownie rozpocząć procedurę od kroku 1.
- Poziom temperatury można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

Jeśli miga na przemian z ustawieniem temperatury

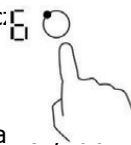
Oznacza to:

- nie umieściłeś prawidłowo naczynia na strefie gotowania lub,
- używane naczynia nie jest przystosowana do gotowania na indukcji lub,
- naczynie jest zbyt małe lub nie znajduje się na środku strefy gotowania.

Płyta zacznie się nagrzewać dopiero po umieszczeniu odpowiedniej patelni na strefie gotowania. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczona odpowiednia patelnia.

Po zakończeniu gotowania

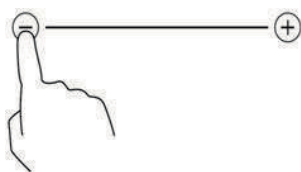
1. Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć: 



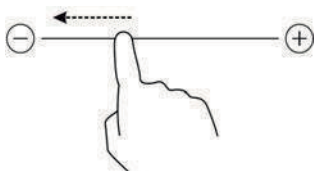
2. Wyłączyć strefę gotowania poprzez przesunięcie ustawienia na

przesuń palcem po pasku przewijania w lewo i dotknij przycisku "-".

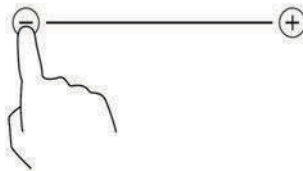
Lub dotknij lewego punktu wyskalowanego paska "suwaka", a następnie dotknij przycisku "-".



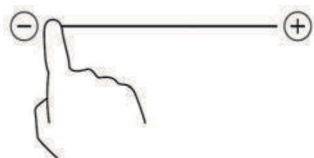
Albo



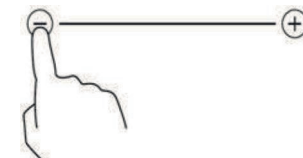
Albo



Albo



Albo



Upewnij się, że na wyświetlaczu pojawi się "0", a następnie "H".



Następnie

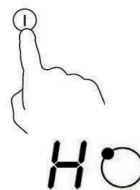


3. Wyłączyć płytę grzewczą, naciskając przycisk On/Off.

4. Uważaj na gorące powierzchnie

"H" wskazuje, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku.

Zniknie on, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Jeśli chcesz podgrzać dodatkowe patelnie, użyj strefy, która jest jeszcze gorąca, aby zaoszczędzić energię.



Korzystanie z funkcji Boost

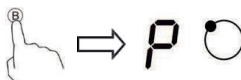
Boost to funkcja, która pozwala na ogrzewanie danego obszaru z większą mocą przez 5 minut. Możesz osiągnąć większą moc i szybsze gotowanie.

Korzystanie z funkcji Boost

1. Naciśnij przycisk na panelu sterowania odpowiadający strefie, dla której chcesz użyć funkcji Boost, wskaźnik obok przycisku miga

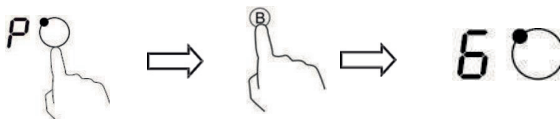


2. Naciśnij przycisk funkcji Boost, strefa gotowania rozpocznie pracę w trybie Boost. Na wyświetlaczu mocy pojawi się "P", aby wskazać, że strefa jest w trybie Boost.



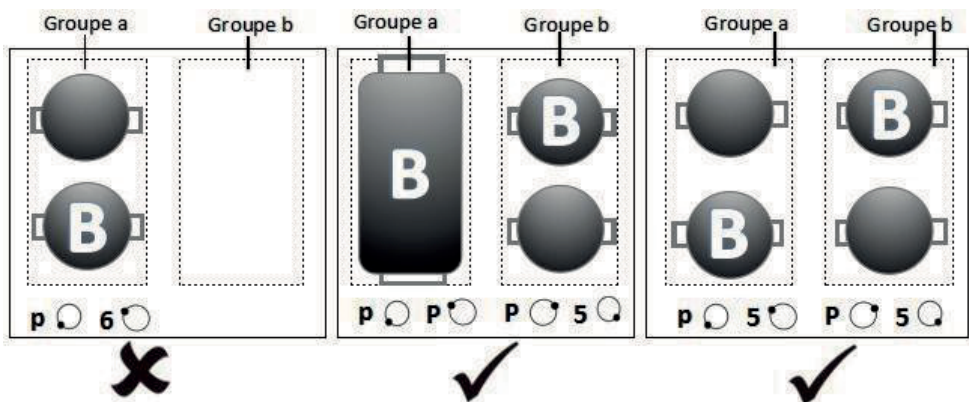
3. Podwyższenie mocy będzie aktywne przez 5 minut. Po tym czasie moc wróci do wartości ustawionej przed trybem Boost.

4. Aby anulować tryb Boost, dotknij "-" lub "+" odpowiedniej strefy obok przycisku będzie migał. Następnie należy nacisnąć przycisk Boost. Strefa powróci do poprzednio ustawionej mocy (przed funkcją Boost).



Ograniczenie w użytkowaniu

4 strefy gotowania podzielone są na dwie grupy (a) i (b). Każda grupa zawiera 2 strefy gotowania. Przed włączeniem funkcji Boost na jednej ze stref gotowania należy najpierw upewnić się, że druga strefa gotowania pracuje z maksymalną mocą 5. W przeciwnym razie na wyświetlaczu wybranej strefy będą migać na przemian symbole "P" i "9", a moc gotowania zostanie automatycznie ograniczona do mocy 9, która jest maksymalną mocą w trybie normalnym.

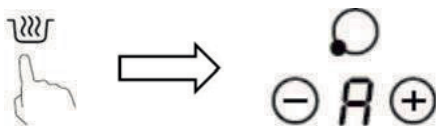


Gotowanie z funkcjami "Keep warm" i "Grill"

Korzystanie z funkcji utrzymania ciepła ("Keep warm")

Funkcja Keep Warm utrzymuje ciepło potraw.

1. Naciśnij przycisk, aby wybrać strefę gotowania, dla której chcesz aktywować utrzymanie temperatury. Wskaźnik obok przycisku będzie migał.
2. Dotknij przycisku  przez 3 sekundy, na wskaźniku płyty grzewczej pojawi się "A".



Korzystanie z funkcji plancha/grill

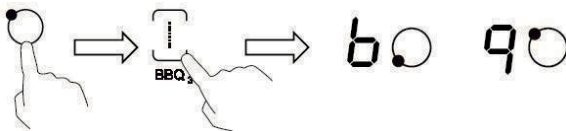
Funkcja Plancha umożliwia gotowanie na strefie flexi za pomocą planchy lub grilla.

- Podczas używania naczynia należy zwrócić uwagę, aby jego podstawa przylegała płasko do płyty grzewczej.

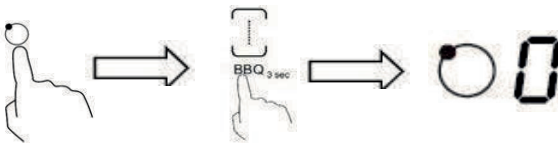


1. Dotknij elementu sterującego wyborem strefy 1 lub strefy 2, jego wskaźnik zacznie migać.
2. Naciśnij przycisk dla strefy elastycznej (aby połączyć dwie strefy gotowania) przez 3 sekundy, aby aktywować funkcję Plancha/Grill, na wyświetlaczu strefy 1 pojawi się "b", a na wyświetlaczu s t r e f y 2 - "q".

Moc jest automatycznie dostosowywana do użycia z naczyniami do gotowania (plancha lub grill). Nie ma możliwości regulacji mocy ani aktywacji funkcji boost.



3. Aby anulować funkcję grilla, wybierz strefę gotowania 1 lub 2, a następnie ponownie naciśnij przycisk strefy elastycznej. Moc strefy ujednoliconej zmieni się na "0", a strefy 1 i 2 staną się ponownie niezależne.



Uwaga: Płyta pozostaje przez długi czas bardzo gorąca, nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej. Należy używać żaroodpornych rękawic do piekarnika, gdy obsługuje się ją podczas gotowania lub gdy przenosi się ją do serwisu.

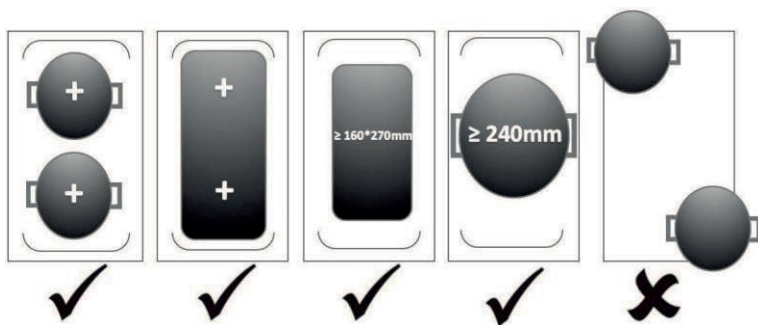
Przed przystąpieniem do czyszczenia należy pozostawić płytę do całkowitego ostygnięcia.

Należy uważać, aby nie stawiać gorących naczyń na niezabezpieczonej powierzchni.

Strefa Flexi

- Ta strefa może być używana jako jedna duża strefa lub jako dwie oddzielne strefy w zależności od potrzeb gotowania w danym czasie.
- Strefa flexi składa się z dwóch niezależnych induktorów, które mogą być sterowane oddzielnie. W przypadku jednej strefy, naczynia mogą być przenoszone z jednej strefy do drugiej przy zachowaniu poziomu mocy z poprzedniej strefy. Ta ostatnia przestaje grzać, gdy nie wykrywa już naczynia.
- **Ważne: Upewnij się, że naczynie** znajduje się na środku niezależnej strefy gotowania. Jeśli używasz dużego garnka, owalnych, prostokątnych i szerokich naczyń, upewnij się, że są one wyśrodkowane w obu strefach i pokrywają dwa krzyżyki na środku stref gotowania.

Przykłady dobrze i źle ułożonych naczyń:



Aktywacja strefy Flexi

1. Aby aktywować strefę Flexi jako jedną dużą strefę, wystarczy nacisnąć dedykowany przycisk.
2. Ustawienia mocy działają tak samo jak dla każdej innej strefy.



Jako dwa niezależne obszary

Po aktywacji strefy elastycznej do dużej pojedynczej strefy, można ją ponownie wykorzystać jako dwie różne strefy z różnymi ustawieniami mocy, należy ponownie nacisnąć dedykowany przycisk, a strefy będą działać niezależnie, każda strefa zachowuje swój oryginalny poziom mocy ustawiony przed aktywacją.

Blokada klawiszy dla dzieci

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niepożądanemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące oprócz przycisku On/Off są wyłączone.

Blokowanie elementów sterujących

Dotknąć sterowania blokadą klawiszy. "Lo" pojawi się na wyświetlaczu timera.

Aby odblokować elementy sterujące

1. Sprawdź, czy płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę kontrolkę blokady klawiszy.
3. Teraz możesz zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.

Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie elementy sterujące oprócz przycisku On/Off są zablokowane, w sytuacji awaryjnej można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku On/Off, ale przy ponownym uruchomieniu płyty należy ją najpierw odblokować.



Ochrona przed przegrzaniem

Wbudowany czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz indukcyjnej płyty grzewczej. W przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury, indukcyjna płyta grzewcza automatycznie przestanie grzać.

Wykrywanie małych obiektów

Jeśli rozmiar naczynia jest nieodpowiedni lub jeśli naczynie nie jest magnetyczne (np. aluminiowe), lub jeśli na płycie zostaną pozostawione inne małe przedmioty (np. nóż, widelec, klucze), płyta automatycznie przełączy się w tryb czuwania na 1 minutę. Wentylator ponownie utrzyma płytę indukcyjną na biegu jałowym przez 1 minutę.

Automatyczne wyłączenie

Automatyczne wyłączenie to funkcja ochronna płyty indukcyjnej. Urządzenie wyłącza się automatycznie, jeśli zapomnimy je wyłączyć. Domyślny czas pracy dla różnych poziomów mocy jest ograniczony i został przedstawiony w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po usunięciu garnka ze strefy gotowania płyta indukcyjna natychmiast się zatrzymuje i wyłącza się automatycznie po 2 minutach.



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

Używanie timera

Timera można używać na dwa różne sposoby:

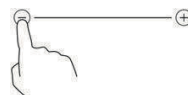
- Można go używać jako znacznika minut. W tym przypadku timer nie wyłączy żadnej ze stref gotowania po upływie czasu.
- Można ustawić, aby tablica wyłączała się po upływie ustalonego czasu.
- Można ustawić timer na maksymalnie 99 minut.

Używanie timera jako minutnika

Jeśli nie wybierzesz żadnej strefy gotowania

Uwaga: minutnika można używać nawet wtedy, gdy nie wybrano żadnej strefy gotowania.

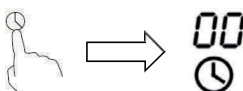
1. Sprawdź, czy płyta grzewcza jest włączona.
2. Naciśnij przycisk timera, wskaźnik timera będzie migał, a na wyświetlaczu pojawi się "30".
3. Ustawić żądany czas, naciskając przyciski "+" lub "-".



Podpowiedź:

Naciśnij przycisk "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć czas w odstępach co 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby dostosować czas po 10 minutach.

4. Aby anulować timer, naciśnij "-", a na wyświetlaczu pojawi się "00".



5. W przypadku, gdy ustawiony jest timer, odliczanie rozpoczyna się natychmiast. Na wyświetlaczu pojawia się pozostały czas, który miga co 5 sekund.



6. Po upływie ustawionego czasu przez 30 sekund rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu timera pojawi się "--".



Ustawienia timera do wyłączania stref gotowania

Przed uruchomieniem tej funkcji należy dokonać wyboru strefy gotowania.

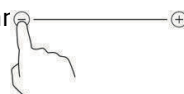
1. Wybierz strefę, dla której chcesz ustawić timer wyłączenia (na przykład strefa 2).



2. Naciśnij przycisk timera, wskaźnik timera będzie migał, a na wyświetlaczu pojawi się "30".



3. Naciśnij przycisk "-" lub "+" obok timera, aby ustawić żądaną wartość.



Podpowiedź:

Naciśnij przycisk "-" lub "+", aby skrócić lub wydłużyć czas trwania w odstępach 1-minutowych lub naciśnij i przytrzymaj, aby ustawić co 10 minut.

4. W przypadku, gdy ustawiony jest timer, odliczanie rozpoczyna się natychmiast. Wyświetlacz timera pokazuje pozostały czas, który miga co 5 sekund.



UWAGA: Obok symbolu wybranej strefy zapala się czerwona kropka, aby wskazać, dla której strefy odliczanie jest aktywne.



5. Aby anulować timer, naciśnij przycisk odpowiedniej strefy, a następnie przycisk timera, a na wyświetlaczu pojawi się "00".

6. Po upływie czasu strefa gotowania wyłączy się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawi się napis "H".



Pozostałe strefy gotowania działają normalnie, jeśli zostały włączone równolegle.



Ustawienia timera do wyłączenia kilku stref gotowania

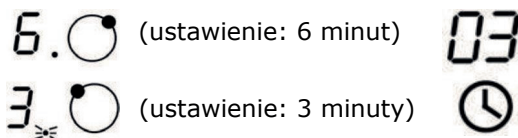
Powtórz powyższe kroki 1-3 dla każdej strefy osobno.

1. Jeśli funkcja ta jest używana dla kilku stref gotowania, na wyświetlaczu timera pojawi się najkrótszy czas.

Przykład: jeśli timer dla strefy 2 jest ustawiony na 3 minuty, a dla strefy 3 na 6 minut, na wyświetlaczu timera pojawi się "3").

UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik timera pokazuje odliczanie strefy gotowania.

Aby sprawdzić ustawiony czas innej strefy gotowania, należy nacisnąć przycisk sterujący odpowiedniej strefy, a zegar wyświetli ustawiony czas.



2. Po upływie czasu strefa gotowania wyłączy się automatycznie i na wyświetlaczu pojawi się "H".



UWAGA: Jeśli chcesz zmienić czas trwania ustawienia timera, musisz powtórzyć procedurę ponownie od kroku 1.

Instrukcja gotowania



Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza jeśli używasz funkcji boost. Przy bardzo wysokich temperaturach olej i tłuszcz ulegną samoistnemu zapłonowi, co może spowodować zagrożenie pożarowe.

Porady dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zacznie się gotować, zmniejsz moc.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię dzięki zatrzymywaniu ciepła.
- Aby skrócić czas gotowania, zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu.
- Rozpocznij gotowanie na dużym ogniu i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa będzie już podgrzana.

Niska temperatura, gotowanie ryżu

- Gotowanie odbywa się w temperaturze poniżej temperatury wrzenia, czyli w około 85°C, kiedy na powierzchni cieczy tylko od czasu do czasu pojawiają się bąbelki. Jest to klucz do smacznych i delikatnych zup i gulaszów, ponieważ rozwijają one smak bez rozgotowywania potrawy. W ten sam sposób sosy na bazie jaj powinny być gotowane i zagęszczane poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre operacje, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać wyższego niż najniższe ustawienia, aby zapewnić odpowiednie ugotowanie żywności w zalecany czas.

Usmażyć steki na oleju

Do przygotowania soczystych i smacznych steków:

1. Przed smażeniem pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Steki posmaruj z obu stron olejem. Na rozgrzaną patelnię skropić odrobinę oleju, a następnie włożyć na nią mięso.
4. Podczas smażenia obróć stek raz. Dokładny czas smażenia zależy od grubości steku i tego, jak bardzo powinien być upieczony. Czas ten może wynosić od około 2 do 8 minut z każdej strony. Naciśnij stek, aby zobaczyć, jak bardzo jest upieczony - im bardziej jest twardy, tym bardziej jest "well-done".
5. Przed podaniem pozwól stekowi odpocząć na ciepłym talerzu przez kilka minut, aby poluzował się i zmiękł.

Do smażenia

1. Wybierz wok z płaskim dnem kompatybilny z indukcją lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Szybko smaż potrawy, jednocześnie mieszając. Jeśli musisz przygotować duże ilości, przygotuj jedzenie w kilku partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Wszystkie mięsa najpierw ugotować, odstawić i trzymać w cieple.
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, przełącz strefę gotowania na niższe ustawienie, wrzuć mięso na patelnię i dodaj sos.
6. Składniki delikatnie wymieszać, aby je podgrzać.
7. Można podawać, smacznego.

Ustawienia mocy

Poniższe ustawienie jest jedynie zalecane. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od posiadanego naczynia i ilości gotowanych potraw.

Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienie, które najbardziej

Ci odpowiada.

Ustawienia mocy	Odpowiednie dla
1- 2	• podgrzewanie niewielkich ilości delikatnych produktów spożywczych • topiąca się czekolada, masło i żywność, która szybko się pali • dobra kuchnia • powolne ogrzewanie
3- 4	• ogrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5- 6	• crepes
7- 8	• gotowanie makaronu
9	• sauté • doprowadzenie zupy do wrzenia • wrząca woda

Czyszczenie i konserwacja

Co?	Jak?	Ważne!
Zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu, gdy wykipiało, słodkich pokarmów), rozlane na szkło pomady i słodkie pokarmy.	1. Usuń pozostałości jedzenia z płyty szklanej. 2. Środek do czyszczenia płyt kuchennych należy stosować, gdy szkło jest letnie (nie gorące!). 3. Umyj i osusz szybę czystą szmatką lub ręcznikami papierowymi. Włącz z powrotem. Natychmiast usuń zapieczone resztki jedzenia z talerza za pomocą noża, żyletki lub innego ostrego przedmiotu nadającego się do szkła płyty indukcyjnej. Przed czyszczeniem należy zwrócić uwagę na gorące części płyty grzewczej, które nagrzały się podczas gotowania: 1. wyłączyć zasilanie płyty grzewczej. 2. Trzymając nóż, żyletkę lub inny ostry przedmiot pod kątem 30°, ostrożnie usunąć zabrudzenia lub rozlany płyn na płycie grzewczej.	• Jeśli na szklanym blacie pozostaną resztki jedzenia, a płyta grzewcza zostanie wyłączona, na wyświetlaczu może nie pojawić się ostrzeżenie "ciepło resztkowe", ale powierzchnia może być nadal gorąca! OSTRZEŻENIE!!! Istnieje ryzyko poparzeń! • Gąbki do mycia naczyń, niektóre nylonowe zmywaki i ściernie środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę i sprawdź, czy środek czyszczący lub ściereczka są odpowiednie do czyszczenia płyt grzewczych. • Nigdy nie zostawiaj resztek detergentu na powierzchni płyty: na szkle mogą pojawić się ślady. • Jak najszybciej usuń plamy na szklanej płycie ze słodkich potraw lub płynów, które wykipiały.

	3. Usuń brud lub rozlane płyny za pomocą papierowego lub materiałowego ręcznika. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4, aby usunąć zabrudzenia na szybie	Pozostawione do zastygnięcia na szkle będą trudne do usunięcia lub mogą nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Zmniejszenie ryzyka zranienia: dopóki osłona noża lub żyletki jest zdjęta, ostrze jest ostre! Używaj go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj go bezpiecznie i poza zasięgiem Dzieci.
Przepełnienie płynów na sterownikach dotykowych	1. Wyłączyć zasilanie płyty grzewczej. 2. Pozbyć się rozlanego płynu. 3. Przetrzyj powierzchnię dotykowych elementów sterujących czystą, wilgotną szmatką lub gąbką. 4. Wytrzyj miejsce do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Ponownie włączyć płytę grzewczą do gotowania.	• Płyta może wydawać sygnały dźwiękowe i wyłączyć się. Jeśli na płycie grzewczej znajduje się płyn, elementy sterujące mogą nie działać prawidłowo. Pamiętaj, aby wytrzeć do sucha powierzchnię dotykowych elementów sterujących przed ich ponownym włączeniem.

Porady i wskazówki

Problem	Może przyczyną	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko i problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Elementy sterujące nie reagują.	Panel dotykowy jest zablokowany.	Odblokować elementy sterujące. Patrz paragraf "Blokada przed dziećmi".
Sterowanie dotykowe nie reaguje dokładnie.	Na elementach sterujących może znajdować się cienka warstwa wody lub użytkownik mógł dotknąć elementów sterujących jedynie czubkiem palca.	Upewnij się, że powierzchnia dotykowych elementów sterujących jest sucha i ponownie dotknij ich opuszką palca.
Szkoło jest porysowane.	Przybory kuchenne z szorstkimi krawędziami. Używanie nieodpowiednich skrobaków, materiałów ściernych lub środków czyszczących.	Stosować naczynia z płaskim i gładkim dnem. Patrz "Wybór odpowiednich naczyń do gotowania". Patrz "Konserwacja i czyszczenie".

Naczynia wydają dźwięki podobne do pęknięcia lub grzechotania.	Może to wynikać z konstrukcji naczyń (warstwa wibracyjna różnych metali).	Jest to normalne dla naczyń i nie oznacza usterki
Podczas gotowania w wysokich temperaturach płyta wydaje dźwięk słabego brzęczenia	Wynika to z technologii działania indukcji.	To normalne, ale dźwięk będzie łagodniał lub całkowicie zniknie, jeśli zmniejszysz ustawienie temperatury.
Szum wentylatora	Wentylator chłodzi elektronikę płyty indukcyjnej, chroniąc ją przed przegrzaniem. Wentylator może działać nawet podczas gotowania.	Jest to normalne i nie wymaga interwencji. Nie wyłączaj zasilania, jeżeli wentylator działa.

Garnki nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się symbol oznaczający, że naczynie nie zostało wykryte.	• Płyta indukcyjna nie rozpoznaje naczyń, ponieważ nie jest ono przystosowane do gotowania indukcyjnego. • Płyta indukcyjna nie może wykryć garnka, ponieważ jest on zbyt mały dla strefy gotowania lub garnek nie jest ustawiony na środku strefy gotowania.	• Stosować wyłącznie naczynia kuchenne, które są przystosowane do gotowania na indukcji. Patrz "Wybór odpowiedniego naczynia". • Upewnij się, że średnica dna garnka odpowiada wielkości strefy gotowania. Umieść garnek na środku strefy gotowania.
Podczas gotowania nieoczekiwanie wyłącza się sama płyta lub strefy gotowania. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu dla timera).	Awaria techniczna.	Proszę zanotować kod błędu łącznie literami i cyframi. Odłączyć płytę od zasilania lub wyłączyć płytę wyłącznikiem automatycznym i skontaktować się z wykwalifikowanym specjalistą lub serwisem.

Sprawdzanie i wyświetlanie kodów błędów

W przypadku wystąpienia anomalii, indukcyjna płyta kuchenna automatycznie przechodzi w tryb bezpieczeństwa i wyświetla odpowiednie kody błędów:

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjne.	Skontaktuj się z centrum serwisowym.
F9/FA	Uszkodzenie czujnika temperatury IGBT.	Skontaktuj się z centrum serwisowym.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Sprawdź napięcie zasilające. Po ponownym włączeniu zasilania spróbuj włączyć płytę.
E3	Czujnik temperatury cewki indukcyjnej o wysokiej temperaturze.	Skontaktuj się z centrum serwisowym.
E5	Czujnik wysokiej temperatury IGBT.	Po wystygnięciu płyty grzewczej spróbuj włączyć ją z powrotem.

Powyższe odnosi się do oceny i kontroli powszechnych usterek.
Nie należy samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia indukcyjnej płyty grzewczej.

Specyfikacja techniczna

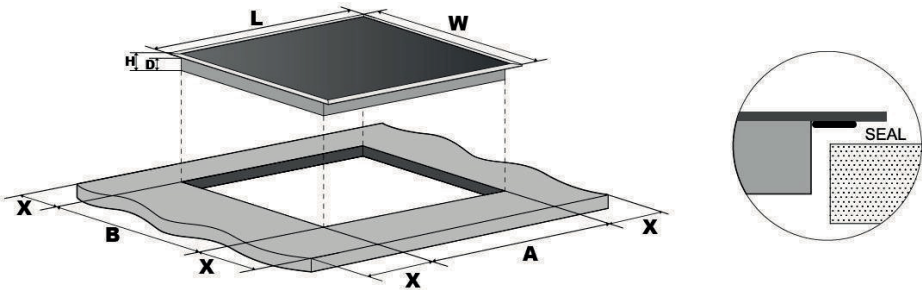
Rodzaj płyty grzewczej	SCTI6041N3/1
Liczba stref gotowania	4
Napięcie zasilania	220-240 V, 50~60 Hz
Moc całkowita	6600-7400W
Wymiary H×W×D (mm)	590 x 520 x 60
Wymiary dla wkładki A×B (mm)	560+5 x 490+5

Waga i wymiary są przybliżone. Stale staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego możemy zmienić specyfikację i wygląd urządzenia bez powiadomienia.

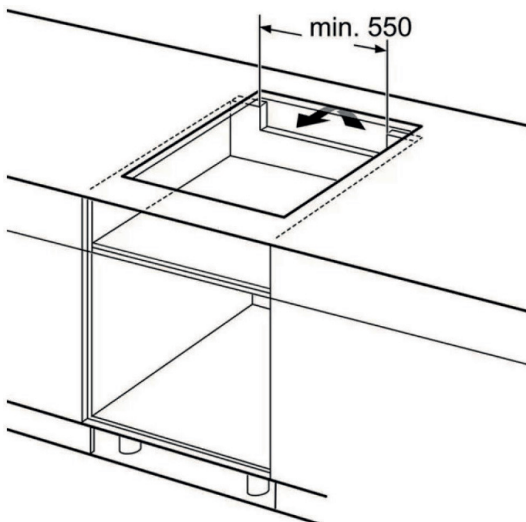
Wybór miejsca na instalację

Wyciąć otwór w blacie roboczym zgodnie z wymiarami podanymi na ilustracji. Do montażu i użytkowania należy zapewnić wolną przestrzeń co najmniej 5 cm wokół wycięcia. Upewnij się, że grubość blatu roboczego jest większa niż 30 mm.

Wybierz ogniotrwałe materiały na blat kuchenny, aby uniknąć wypaczenia spowodowanego promieniowaniem temperatury przez płytę grzewczą. Jak pokazano na poniższej ilustracji:



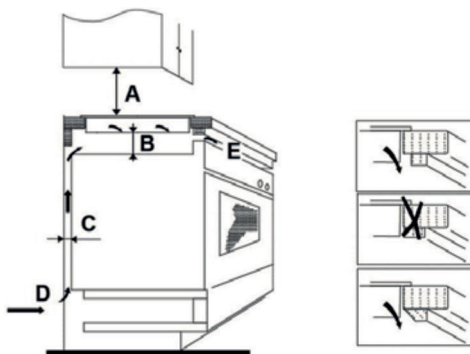
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560+5	490+5	min. 50



W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana i że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak poniżej.



Uwaga: bezpieczna odległość między płytą grzewczą a meblami znajdującymi się nad płytą musi wynosić co najmniej 760 mm.



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

Przed montażem płyty kuchennej należy upewnić się, że

- otwór w blacie roboczym jest kwadratowy, prosty i żaden z elementów konstrukcyjnych blatu nie narusza wymaganych przestrzeni.
- blat roboczy wykonany jest z materiału ogniotrwałego.
- jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- instalacja spełnia wszystkie wymagania, obowiązujące normy i przepisy.
- Odpowiedni wyłącznik automatyczny, zapewniający całkowite odłączenie od zasilania, jest włączony do okablowania, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi okablowania. Wyłącznik automatyczny powinien być zatwierdzonego typu i powinien mieć 3 mm szczelinę powietrzną między stykami we wszystkich biegach (lub we wszystkich czynnych przewodach [fazach]), jeśli lokalne kodeksy elektryczne dopuszczają takie zróżnicowanie wymagań).
- klient ma łatwy dostęp do wyłącznika po zamontowaniu płyty kuchennej.
- w przypadku wątpliwości dotyczących instalacji i przepisów należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- do powierzchni ścian wokół strefy gotowania stosować powierzchnie ogniotrwałe i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu płyty grzewczej należy upewnić się, że

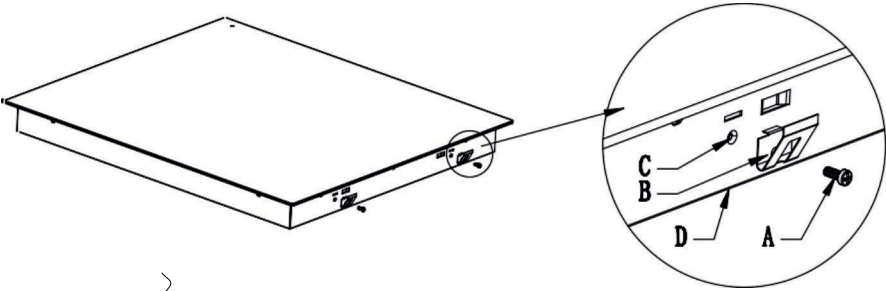
- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafy ani przez gniazdko elektryczne.
- Zapewniony jest wystarczający przepływ chłodnego powietrza z zewnątrz szafek do spodu płyty.
- jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą lub schowkiem, pod podstawą płyty grzewczej zainstalowana jest termiczna bariera ochronna.
- wyłącznik automatyczny jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed umieszczeniem wsporników

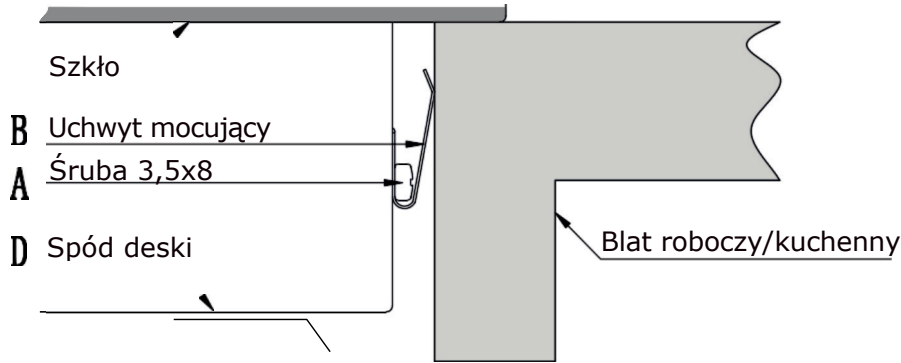
Płytę grzewczą należy umieścić na płaskiej, gładkiej powierzchni (np. użyć owijki). Nie należy forsować elementów sterujących, które wystają z płyty grzewczej.

Regulacja położenia uchwyty

Po zainstalowaniu przymocuj płytę do blatu za pomocą 4 uchwyty przykręconych do podstawy płyty (patrz zdjęcie).



A	B	C	D
Śruba	wspornik montażowy	otwór mocujący	spód płyty



Ostrzeżenie

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowaną osobę lub serwisanta. Nigdy nie należy instalować płyty samodzielnie.
2. Płyty nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyty indukcyjne powinny być zainstalowane tak, aby zapewnić lepsze odprowadzanie ciepła, co zwiększy ich żywotność.
4. Ściana nad powierzchnią płyty kuchennej oraz materiały wpuszczane muszą być odporne na działanie ciepła.

Podłączenie płyty do zasilania



Ta płyta grzewcza może być podłączona do zasilania tylko przez wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty grzewczej do zasilania należy sprawdzić, czy:

1. Wewnętrzne okablowanie jest dostosowane do mocy pobieranej przez płytę grzewczą.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Przewód zasilający może wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

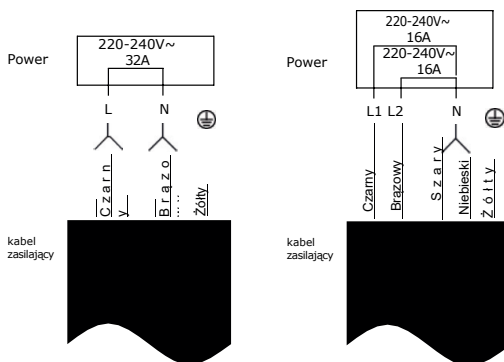
Nie należy używać adapterów, reduktorów do podłączenia płyty kuchennej do zasilania, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Przewód zasilający nie może dotykać gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekraczała 75°C.

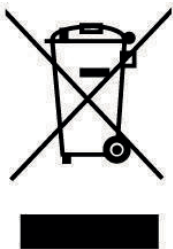


Sprawdź u elektryka, czy wewnętrzne okablowanie jest odpowiednie bez modyfikacji. Modyfikacje powinny być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie musi być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednobiegunowym. Sposób podłączenia pokazany jest poniżej.



- jeśli przewód jest uszkodzony, należy go wymienić. Operacja ta musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego specjalistę lub serwisanta przy użyciu specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik automatyczny z przerwą między stykami wynoszącą minimum 3 mm.
- wykwalifikowany specjalista musi zapewnić prawidłowe podłączenie elektryczne i jego zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- kabel powinien być regularnie sprawdzany i wymieniany przez wykwalifikowanych elektryków.

**Utylizacja:**

Nie należy wyrzucać tego urządzenia do śmieci. Odpady te należy zbierać oddzielnie, ponieważ konieczne są specjalne ustalenia.

Niniejsze urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwego obchodzenia się z tym produktem.

Symbol na produkcie wskazuje, że nie wolno go traktować jako odpadu domowego. Należy go oddać do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

To urządzenie wymaga profesjonalnej utylizacji odpadów. Aby uzyskać informacje na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, centrum recyklingu lub sklepem, w którym został zakupiony.

Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalną gminą, centrum recyklingu lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

Informacje o płytach elektrycznych dla domu

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu		SCTI6041N3/1	
Rodzaj płyty		Indukcja	
Liczba stref gotowania		4	
Technika grzewcza (strefy i powierzchnie do gotowania indukcyjnego, strefy do gotowania tradycyjnego, płyty elektryczne)		Strefy gotowania indukcyjnego	
Dla stref gotowania lub obszarów okrągłych: średnica powierzchni użytkowej dla każdej strefy gotowania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższej średnicy.	Ø	Strefa 1: 18 Strefa 2: 18 Strefa 3: 21 Strefa 4: 16	cm
Dla nieokrągłych stref lub powierzchni gotowania: średnica powierzchni użytkowej dla strefy lub powierzchni gotowania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższej średnicy.	Także W	-- --	cm
Zużycie energii na strefę lub powierzchnię gotowania, w przeliczeniu na kg	CE gotowanie elektryczne	Strefa 1: 186,5 Strefa 2: 190,5 Strefa 3: 186,6 Strefa 4: 194,9	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzewczą, w przeliczeniu na kg	CE plyta elektryczna	189.63	Wh/kg

GWARANCJA

Gwarancja nie obejmuje zużytych części produktu, problemów lub uszkodzeń spowodowanych przez:

- (1) uszkodzenia powierzchni spowodowane normalnym zużyciem produktu;
- (2) wad lub uszkodzeń spowodowanych kontaktem produktu z płynami oraz korozją spowodowaną rdzą;
- (3) jakiegokolwiek wypadku, niewłaściwego użycia, nadużycia, niewłaściwego zastosowania, nieautoryzowanej modyfikacji, demontażu lub naprawy;
- (4) niewłaściwa konserwacja, użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi lub podłączenie do niewłaściwego napięcia;
- (5) wszelkie użycie akcesoriów niedostarczonych lub niezatwierdzonych przez producenta.

Gwarancja zostaje unieważniona, jeśli numer seryjny i/lub tabliczka znamionowa zostaną usunięte z produktu.

Oficjalny dystrybutor marki Kluge w Polsce:

RANKOR AGD, sp. z o. o.

Wincentego Styczyńskiego 22,

41-500 Chorzów

Polska

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny

tel: +48 603 749 562

email: serwis@rankor-agd.pl

Sprzedaż części zamiennych:

tel: +48 603 749 562

email: serwis@rankor-agd.pl

www.agd-rankor.pl

