

KLARSTEIN NIELSTRTK
TEIN NIELSTRTK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRTK
TEIN NIELSTRTK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRTK
TEIN NIELSTRTK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRTK

KLARSTEIN

Delicatessa 90

Indukčná varná doska

10035181 10035182 10035200

Vážený zákazník,

Gratulujeme Vám k zakúpeniu tohto produktu. Prosím, dôkladne si prečítajte manuál a dbajte na nasledovné pokyny, aby sa zabránilo škodám na zariadení. Akékoľvek zlyhanie spôsobené ignorovaním uvedených inštrukcií a upozornení uvedených v návode na použitie sa nevzťahuje na našu záruku a akúkoľvek zodpovednosť. Naskenujte QR kód, aby ste získali prístup k najnovšiemu používateľskému manuálu a ďalším informáciám o produkte.



OBSAH

Informačný list produktu	1
Bezpečnostné pokyny	2
Pokyny na používanie a údržbu	4
Popis produktu	7
Ovládací panel	9
Montáž	11
Obsluha	16
Ovládanie časovača	23
Nastavenia ohrievania	25
Ovládanie časovača	26
Starostlivosť a čistenie	31
Vyhlasenie o zhode	35
Pokyny k likvidácii	35

TECHNICKÉ ÚDAJE

Kód produktu:	10035181, 10035182, 10035200
Napájanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Celkový výkon	6800-7400 W

INFORMAČNÝ LIST PRODUKTU

	Symbol	Hodnota		Jednotka
Identifikátor modelu:	10035181, 10035200			
Typ sporáku	Zabudovaný sporák			
Počet varných zón		5		
Vykurovací technológia (indukčné varné zóny a varné zóny, sálavé varné zóny, pevné taniere)	Indukčná varná zóna			
Pre kruhové varné zóny alebo plochu: priemer úžitkovej plochy na elektricky vyhrievanú varnú zónu, zaokrúhlené na najbližších 5 mm	∅	Stredný Pravý zadný Pravý predný	28 18 18	cm
Pre nekruhové varné zóny alebo plochu: priemer užitočnej povrchovej plochy na elektricky vyhrievanú varnú zónu, zaokrúhlený na najbližších 5 mm	L W	Predný ľavý Zadný ľavý	20x20 20x20	cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	EC Elektrická varná doska	Ľavý predný Ľavý Zadný Stredný Pravý zadný Pravý predný	187,3 186,5 190,9 192,3 193,5	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg	EC Elektrická varná doska	190,1		Wh/kg

	Symbol	Hodnota		Jednotka
Identifikátor modelu:	10035182			
Typ sporáku	Zabudovaný sporák			
Počet varných zón		5		
Vykurovací technológia (indukčné varné zóny a varné zóny, sálavé varné zóny, pevné taniere)	Indukčná varná zóna			
Pre kruhové varné zóny alebo plochu: priemer úžitkovej plochy na elektricky vyhrievanú varnú zónu, zaokrúhlené na najbližších 5 mm	∅	Stredný	21	cm
Pre nekrhové varné zóny alebo plochu: priemer užitočnej povrchovej plochy na elektricky vyhrievanú varnú zónu, zaokrúhlený na najbližších 5 mm	L W	Ľavý predný Ľavý Zadný Pravý Zadný Pravý predný	20x20 20x20 20x20 20x20	cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	EC Elektrická varná doska	Ľavý predný Ľavý zadný Pravý zadný Pravý predný	187,3 186,5 190,9 187,3 186,5	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg	EC ehob	187,7		Wh/kg

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Odpojte spotrebič od elektrickej siete pred vykonaním akéhokoľvek servisného úkonu alebo údržby.
- Pripojenie k dobrému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Zmeny v domácom elektroinštalačnom systéme smú vykonávať len kvalifikovaní elektrikári.
- Nedodržanie týchto zásad môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom alebo smrť.



Upozornenie!

Nebezpečenstvo úrazu! Okraje panela sú ostré. Nedodržanie opatrnosti môže viesť k poraneniu alebo porezaniu.

Všeobecné pokyny

- Pred inštaláciou alebo použitím tohto zariadenia si pozorne prečítajte tento návod.
- Na tento spotrebič by ste nemali umiestňovať žiadne horľavé materiály ani životnosť.
- Tieto informácie sprístupnite osobe zodpovednej za inštaláciu pretože by to mohlo znížiť náklady na inštaláciu.
- Aby ste predišli nebezpečenstvu, musíte tento spotrebič inštalovať podľa týchto pokynov.
- Tento spotrebič musí byť správne nainštalovaný a uzemnený iba príslušne kvalifikovanou osobou.
- Tento spotrebič by mal byť pripojený k okruhu, ktorý obsahuje izolovaný prepínač zabezpečujúci úplné odpojenie od napájacieho zdroja.
- Nesprávna inštalácia spotrebiča môže spôsobiť neplatnosť záruky alebo spôsobiť nespoľahlivú prevádzku. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a viac a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a pochopili nebezpečenstvá spojené s používaním tohto prístroja. Deti sa nesmú so zariadením hrať Čistenie a údržba by nemala byť vykonávaná mladšími osobami ktoré nie sú pod dozorom
- Deti sa nesmú so zariadením hrať Čistenie a údržba by nemala byť vykonávaná mladšími osobami ktoré nie sú pod dozorom
- Ak je sieťový kábel poškodený, musí byť opravený výrobcom, autorizovaným servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa vyhlod nebezpečenstvu.

- Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste obmedzili riziko vzniku elektrického skratu, pre plochy varnej dosky zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktoré chránia živé časti.
 - Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a veká, by sa nemali umiestňovať na povrch varnej dosky, pretože sa môžu zohriať. Parový čistič sa nesmie používať.
 - Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parový čistič.
 - Zariadenia nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
 - Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý spôsob varenia musí byť neustále pod dohľadom.
 - Varenie bez dozoru na varnej doske s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň napr. s vekom.

**VAROVANIE:**

Nebezpečenstvo požiaru! Neskladujte na varných plochách iné predmety, okrem panvíc a hrncov.

NÁVOD NA POUŽITIE A ÚDRŽBU

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nikdy nevarte na rozbitom alebo popraskanom varnom paneli. Ak by povrch varnej dosky praskol, okamžite zariadenie vypnite pri sieťovom napájaní (nástený vypínač) a obráťte sa na kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou vypnite varnú dosku a odpojte ju od prívodu elektrickej energie,
- Nedodržanie týchto zásad môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Zdravotné riziká

- Tento spotrebič vyhovuje normám elektromagnetickej bezpečnosti.
- Osoby s kardiosťimulátormi alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínové pumpy) sa pred použitím tohto zariadenia musia poradiť so svojím lekárom alebo výrobcou implantátu, aby sa uistili, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

- Zabráňte prístupu detí k zariadeniu.
- Rukoväte hrncov môže byť horúce na dotyk. Skontrolujte, či rukoväte na panvici nepresahujú iné varné zóny, ktoré sú zapnuté.
- Zariadenie uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie týchto zásad môže spôsobiť popáleniny a opary.

**VAROVANIE:**

Riziko poranenia! Okraj varnej dosky je ostrý, ak je odkrytá krycia doska. Používajte s mimoriadnou opatrosťou a vždy uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí. Nedodržanie opatrnosti môže viesť k poraneniu alebo porezaniu.

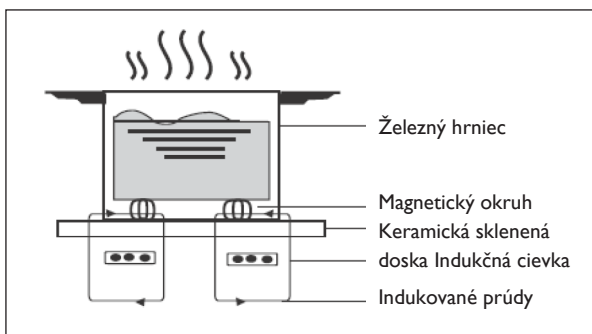
Všeobecné pokyny

- Nikdy nenechávajte zariadenie v prevádzke bez dozoru. Vytvorením dymu a mastných škvŕn, ktoré sa môžu vznietiť.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Na prístroji nikdy nenechávajte žiadne predmety ani náradie.
- Do blízkosti zariadenia neumiestňujte žiadne magnetizovateľné predmety (napr. Kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. Počítače, prehrávače MP3), pretože by mohli byť ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na ohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku tak, ako je to opísané v tejto príručke (t. J. Pomocou dotykových ovládacích prvkov).
- Nespoliehajte sa na funkciu detekcie panvice, ktorá vypína varné zóny pokiaľ odoberiete panvicu.
- Nedovoľte, aby hrali so spotrebičom, alebo si na neho sadali, stáli alebo stúpali po ňom.
- Neukladajte pre deti zaujímavé predmety do skriniek nad spotrebičom. Deti, ktoré ležia na varnú dosku, môžu byť vážne zranené.
- Nenechávajte deti osamote, alebo bez dozoru v miestnosti kde je spotrebič v prevádzke.

- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzujú ich schopnosť používať spotrebič, by mali mať pri sebe zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor by mal byť presvedčený, že môže spotrebič používať bez nebezpečenstva pre seba alebo svoje okolie.
- Neodstraňujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v príručke. Všetky ostatné zásahy by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Všetky ostatné zásahy by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Nestojte na varnej doske.
- Nepoužívajte panvice so zubkovanými okrajmi ani neťahajte panvice cez povrch indukčného skla.
- Nepoužívajte drôtenky ani iné drsné abrazívne čistiace prostriedky na čistenie varnej dosky, pretože môžu poškriabať Indukčné sklo.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných miestach ako napríklad:
: Kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; Chatách ; V hoteloch, motelloch a iných rezidenčných prostrediach; V ubytovniach.
- Zariadenie a jeho prístupné časti sú počas používania horúce.
- Treba dbať na to, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies vnútri rúry.
- Deti, ktoré sú mladšie ako 8 roky by nemali mať prístup k tomuto zariadeniu a mali by byť neustále pod dohľadom.

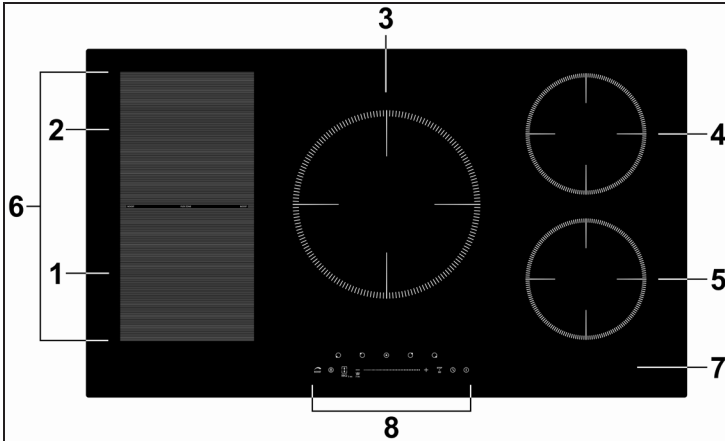
OBSLUHA

Indukčné varenie je bezpečná, pokročilá, efektívna a úsporná technológia varenia. Pracuje elektromagnetickými vibráciami, ktoré generujú teplo priamo v panvici, a nie nepriamo zahrievaním povrchu skla. Sklo sa zahrieva len preto, že panvica ho zahrieva.



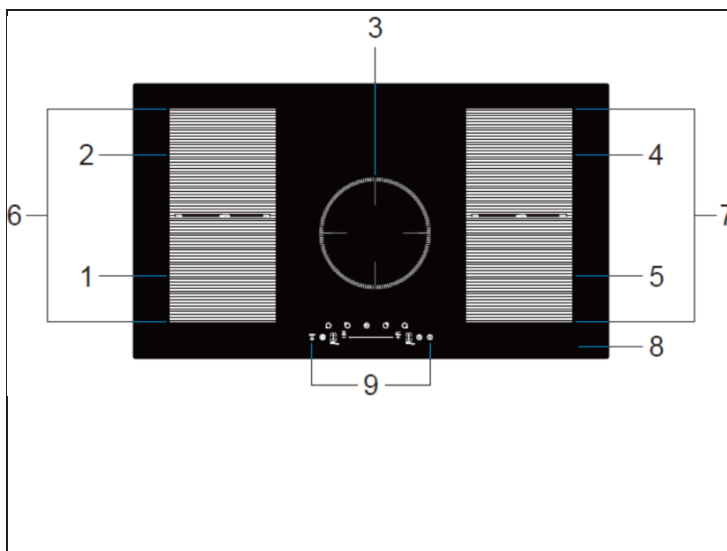
POPIS PRODUKTU

10035181, 10035200



1	Zóna 2000 W, zvýšenie na 2600 W	5	Zóna 1500 W, zvýšenie na 1800 W
2	Zóna 1500 W, zvýšenie na 1800 W	6	flex Zóna 2500 W, zvýšenie na 2800 W
3	Zóna 2000 W, zvýšenie na 3000 W	7	Sklenená doska
4	Zóna 2000 W, zvýšenie na 2600 W	8	Ovládací panel

10035182

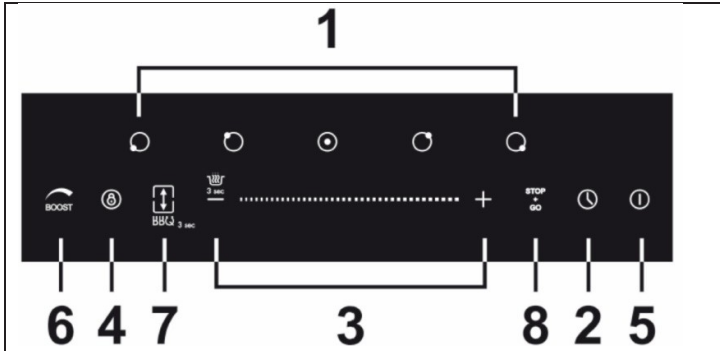


1	Zóna 2000 W, zvýšenie na 2600 W	6	flex Zóna 2500 W, zvýšenie na 2800 W
2	Zóna 1500 W, zvýšenie na 1800 W	7	
3	Zóna 2300 W, zvýšenie na 3000 W	8	Sklenená doska
4	Zóna 2000 W, zvýšenie na 2600 W	9	Ovládací panel
5	Zóna 1500 W, zvýšenie na 1800 W		

w

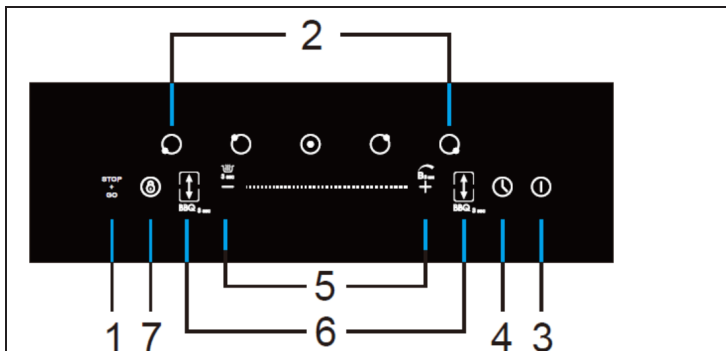
OVĽÁDACÍ PANEL

10035181, 10035200



1	Ovládacie prvky pre výber zóny varenia	5	Zapínanie/Vypínanie
2	Časovač	6	Ovládanie zvýšenia výkonu
3	Tlačidlo pre nastavenie časovača a výkonu	7	Ovládanie zóny Flex
4	Ovládanie zamknutia tlačidiel	8	Ovládanie Stop and go

10035182



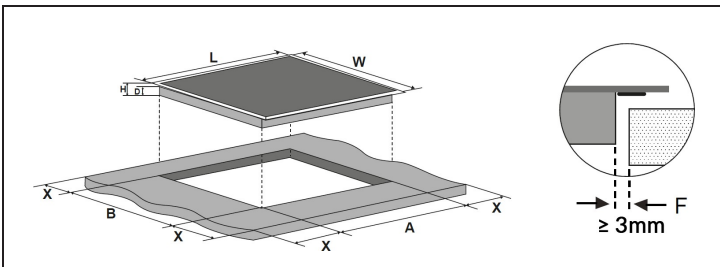
1	Ovládanie Stop and go	5	Regulačné tlačidlo napájania / udržiavania teploty / zvýšenia teploty
2	Ovládacie prvky pre výber zóny varenia	6	Flex zóna/BBQ ovládanie
3	Zapínanie/Vypínanie	7	Uzamknutie tlačidiel
4	Časovač		

MONTÁŽ

Výber inštalačného príslušenstva

Vyrežte pracovnú plochu podľa veľkosti zobrazenej na výkrese. Pre účely inštalácie a používania spotrebiča sa okolo otvoru musí zachovať minimálne 5 cm priestor. Uistite sa, že hrúbka pracovnej plochy je najmenej 30 mm. Vyberte si tepelne odolný a izolovaný materiál pracovného povrchu (drevo a podobný vlákňitý alebo hygroskopický materiál sa nesmie používať ako materiál pracovného povrchu, pokiaľ nie je impregnovaný), aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom a väčšej deformácii spôsobenej tepelným žiarením z varnej dosky. Ako je ukázané nižšie.

Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi stranami varnej dosky a vnútornými povrchmi pracovnej dosky by mala byť aspoň 3 mm.

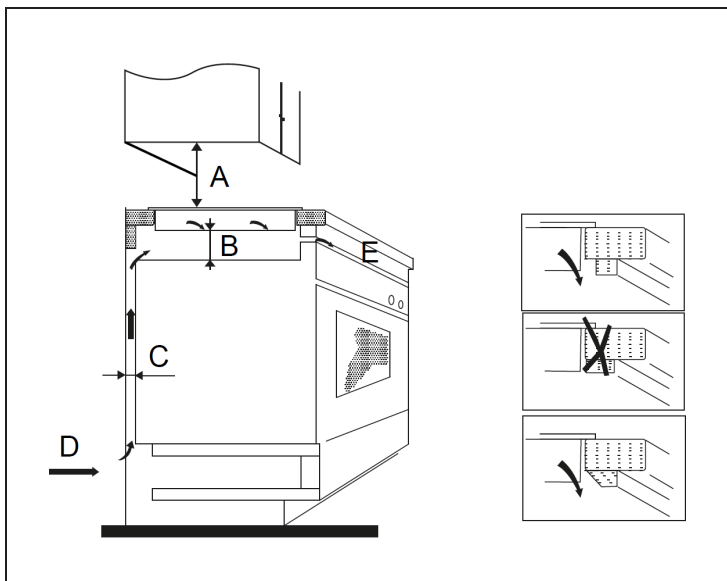


Poznámka: Rozmery uvedené v tabuľke sú v "mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
900	520	57	61	870	490	min. 50	min. 3

Za každých okolností sa uistite, že indukčný sporák je dobre vetraný a vstup a výstup vzduchu nie sú zablokované. Uistite sa, že indukčný sporák je v dobrom a funkčnom stave.

Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skriňou nad horúcou platňou by mala byť najmenej 760 mm.



Poznámka: Rozmery uvedené v tabuľke sú v "mm".

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 20	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Pred inštaláciou varnej dosky

Uistite sa, že:

- Pracovná plocha je štvorcová a vodorovná a žiadne konštrukčné prvky nie sú v rozpore s priestorovými požiadavkami.
- Pracovná plocha je vyrobená z tepelne odolného a izolačného materiálu.
- Ak je varná doska inštalovaná nad rúrou, rúra má zabudovaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia bude spĺňať všetky požiadavky na povolenia podľa platných noriem a predpisov.
- V hlavnom elektrickom rozvode je zabudovaný vhodný izolovaný vypínač, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie od elektrickej siete, namontovaný a umiestnený tak, aby vyhovoval miestnym pravidlám a predpisom.
- Izolovaný vypínač musí mať schválený typ a musí mať 3 mm vzduchovú medzeru vo všetkých póloch (alebo vo všetkých aktívnych vodičoch), ak miestne predpisy umožňujú túto zmenu požiadaviek).
- Izolovaný vypínač bude ľahko prístupný zákazníkovi s inštalovanou varnou doskou.
- Ak máte pochybnosti o inštalácii, obráťte sa na miestne stavebné úrady a dozorné orgány
- Použite tepelne odolné a ľahko umývateľné povrchy (ako napr. Keramické dlaždice) na steny a povrchy obklopujúce varnú dosku.

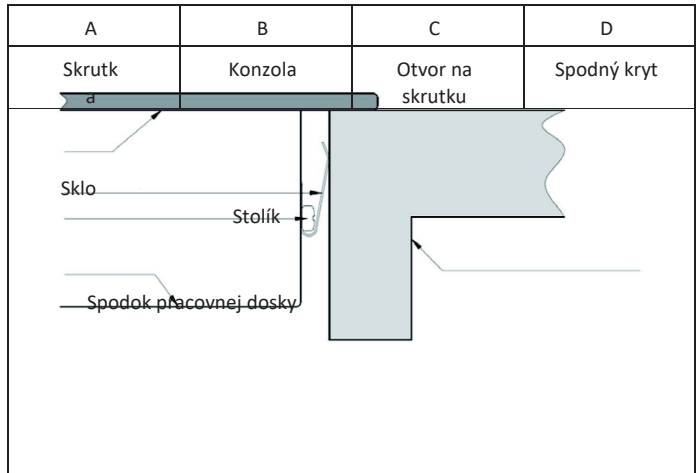
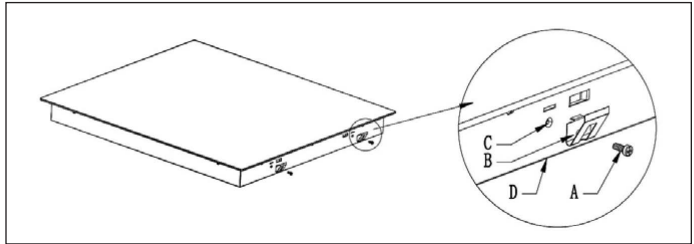
Pred inštaláciou varnej dosky

Uistite sa, že:

- Kábel napájacieho zdroja nie je prístupný cez dvere skrine alebo zásuvky.
- Prísun čerstvého vzduchu je dostatočný od vonkajšej strany skrine k základni varnej dosky.
- Ak je varná doska inštalovaná nad priestorom pre zásuvky alebo nad skriňou, pod základňou varnej dosky je inštalovaná ochranná bariéra.
- Izolovaný vypínač je ľahko prístupný zákazníkovi.

Nastavenie umiestnenia konzoly

1. Zariadenie by malo byť umiestnené na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Nepoužívajte silu na ovládacie prvky vyčnievajúce z varnej dosky.
2. Primontujte varnú dosku na pracovnú plochu skrutkami na 4 konzolách umiestnených na spodku dosky (pozri obrázok) po inštalácii.
3. Nastavte konzoly na hrúbku pracovnej plochy.



Upozornenie:



VAROVANIE:

Riziko poranenia! Indukčná platňa musí byť inštalovaná kvalifikovaným personálom alebo technikom. Máme profesionálov vo vašich službách. Inštaláciu nikdy nevykonávajte sami.

• 157/5000

Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku prádla, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.

- Indukčná varná doska musí byť inštalovaná tak, aby nebolo blokové tepelné žiarenie, čím sa zabezpečí zvýšenie spoľahlivosti.
- Stena a teplu vystavená zóna nad povrchom stola musí vydržať teplo.
- Aby sa zabránilo poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné voči tepelnému žiareniu.
- Nesmie sa používať parný čistič.

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti



VAROVANIE:

Riziko poranenia! Táto varná doska musí byť pripojená k elektrickej sieti iba osobou s príslušnou kvalifikáciou.

Pred pripojením varnej dosky k elektrickej sieti skontrolujte, či:

- Rozvod domovej elektrickej siete je vhodný a má dostatočnú kapacitu pre napájanie varnej dosky.
- Sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia
- Úseky kábla napájacieho zdroja môžu vydržať špecifikované hodnoty zaťaženia dosky.

Pre pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukčné členy ani rozvetvovacie zariadenia, pretože môžu spôsobiť prehriatie a požiar. Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode neprekročila 75 ° C.

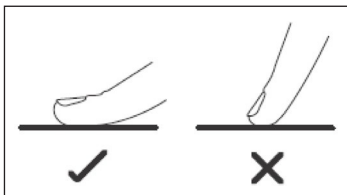
Poznámka: Poradte sa s elektrikárom, či je domová elektrická sieť vhodná a či nie sú potrebné jej úpravy. Akékoľvek zmeny a úpravy musia vykonať iba kvalifikovaní elektrikári.

- Ak je kábel poškodený alebo má byť vymenený, musí sa tento servisný úkon vykonať záručným technikom pomocou špeciálnych nástrojov, aby sa zabránilo nehodám.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, vypínač musí byť inštalovaný s minimálnym otvorom 3 mm medzi kontaktmi.
- autorizovaný technik musí zabezpečiť správne elektrické pripojenie, ktoré je v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť ohnutý ani stlačený.
- Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a vymenený iba autorizovaným technikom.

OBSLUHA

Dotykové ovládače

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, takže nemusíte na ne tlačiť.
- Použite bruško prsta, nie jeho špičku.

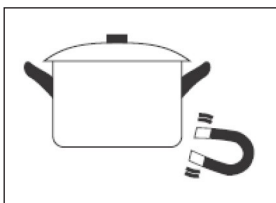


- Po každom zaznamenaní dotyku budete počuť pípnutie.
- Uistite sa, že ovládacie prvky sú vždy čisté, suché a že nie je žiadny predmet (napríklad náradie alebo tkanina), ktorý ich zakryje. Dokonca aj tenký film s vodou môže spôsobiť sťažené ovládanie ovládacích prvkov.


Výber správneho riadu

Poznámka: Používajte iba riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Vyhľadajte symbol indukcie na obale alebo na spodnej strane panvice.

Či je váš riad vhodný, môžete zistiť vykonaním magnetového testu. Premiestnite magnet smerom k základni panvice. Ak je priťahovaná, panvica je vhodná na indukčnú dosku.



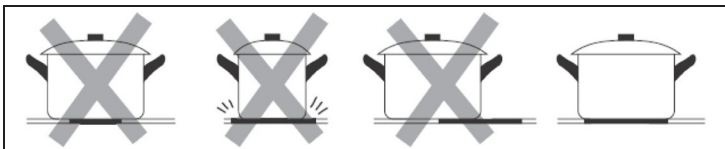
Ak nemáte magnet:

1. Nalejte trochu vody do riadu alebo panvice, ktorú chcete skontrolovať.
2. Ak na displeji neblíkajú kontrolka  a voda sa ohrieva, je nádoba vhodná.

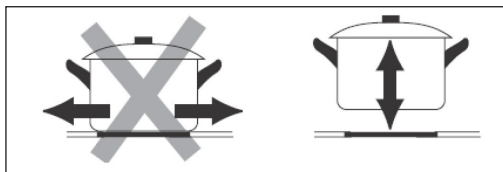
Kuchynský riad vyrobený z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického spodku, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina. Nepoužívajte riad s zubatými hranami alebo zakriveným podstavcom.



Uistite sa, že základňa vašej panvice je hladká, sedí na skle a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Použite panvice, ktorých priemer je taký veľký, ako je veľkosť zvolenej zóny. S použitím širšieho hrnca sa použije trochu viac energie pre maximálnu účinnosť. Ak používate menší hrniec, účinnosť môže byť nižšia, než sa očakávalo. Hrniec s priemerom menším ako 140 mm by varná doska nemusela zaznamenať. Hrniec alebo panvicu vždy vycentrujte na varnú zónu.



Panvice a hrnce vždy zdvíhajte - neposúvajte ich, pretože by mohli poškríbať sklo.




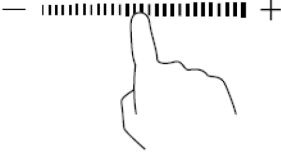
Rozmer panvice:

Varné zóny sú až do limitu automaticky prispôsobené priemeru panvice. Avšak spodok tejto panvice musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Ak chcete dosiahnuť najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite panvicu do stredu varnej zóny.

Varná zóna	Základný priemer indukčného riadu
	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	120
Flexibilná zóna	200

Začínáme s varením

<p>Dotknite sa ovládača ON / OFF. Po zapnutí bzučiak pípne raz, všetky displeje ukazujú "-" alebo "- -", čo znamená, že indukčná varná doska vstúpila do pohotovostného režimu.</p>	
<p>Na varnú zónu, položte vhodnú nádobu, ktorú chcete použiť. Uistite sa, že dno panvice a povrch varnej zóny sú čisté a suché.</p>	

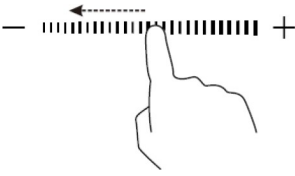


<p>Dotknite sa ovládacieho prvku výberu zóny varenia a indikátor vedľa ovládača začne blikať</p>	
	
<p>Nastavte úroveň výkonu dotykom tlačidiel "-", "+" alebo posuňte pozdĺž ovládacieho prvku "-" alebo sa len dotknite ľubovoľného bodu "-".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ak nevyberiete nastavenie teploty v priebehu 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť začať znova v kroku 1. • Nastavenie teploty môžete kedykoľvek počas varenia zmeniť. • Ak sa posuniete pozdĺž "—", výkon sa bude meniť od 1. až 9. stupňa. 	

Ak na displeji bliká $\geq \underline{\quad} \leq$ striedavo s nastavením teploty:

- neumiestnili ste panvicu na správnu varnú zónu, alebo
- panvica, ktorú používate, nie je vhodná na indukčné varenie alebo,
- panvica je príliš malá alebo nie je správne umiestnená na varnej zóne.


Ak sa na varnej zóne nenachádza vhodná panvica, nezohrieva sa. Displej sa po 1 minúte automaticky vypne, ak na varnej zóne nie je umiestnená žiadna vhodná panvica.

Po dokončení varenia

	
<p>Dotknite sa ovládacieho prvku výberu varnej zóny, ktorý chcete vypnúť. Vypnite varnú zónu dotykom na “-” a posunutím nadol na “0”. Alebo posuňte pozdĺž “-” do bodu vľavo a potom sa dotknite “-”. Alebo sa dotknite bodu vľavo “-” a potom sa dotknite “-”.</p>	
<p>Uistite sa, že na displeji sa zobrazí "0", potom sa zobrazí "H". Celú varnú dosku vypnete dotykom ovládacieho prvku ON / OFF.</p>	
	
<p>'H' zobrazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Ak zmizne, povrch sa ochladil na bezpečnú teplotu. Môže sa tiež použiť ako funkcia úspory energie, ak chcete ohriať ďalšie panvice, použite platňu, ktorá je stále horúca.</p>	

Funkcia zachovania tepla

Funkcia zachovania tepla je funkcia, že jedna zóna udržuje nižšiu energiu, aby teplota bola stabilná.

<p>Dotknite sa tlačidla, ktoré chcete udržiavať v teple, a potom podržte tlačidlo zachovania tepla na 3 sekundy. Indikátor varnej zóny zobrazí „A“, aby ste vedeli, že sa zóna udržiava v teple.</p>	
<p>Ak chcete zrušiť udržiavanie teploty, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy. Varná zóna sa vráti späť do stupňa "0".</p>	

Funkcia prerušenia (Pauza)

Funkcia pauzy sa môže používať kedykoľvek počas varenia. Umožňuje zastaviť indukčnú varnú dosku a neskôr sa k nej vrátiť.

Poznámka: Uistite sa, že varná zóna funguje. Môžete použiť iba funkciu Stop + Go Uistite sa, že varná zóna je zapnutá.

<p>Dotknite sa tlačidla Stop + Go na 1 sekundu a potom indikátor varnej zóny ukazuje "11", čo znamená, že varná doska je v stave pozastavenia.</p>
<p>Ak chcete zrušiť stav pozastavenia, dotknite sa funkcie Stop + Go, potom sa varná zóna vráti do pôvodného stupňa napájania.</p>

Použitie funkcie Barbecue

BBQ je funkcia, ktorá sa používa v režime flexizóny, ktorý umožní, aby teplota povrchu panvice zostala na primeranej úrovni.

<p>Dotknite sa ktoréhokoľvek bodu posúvača ľavých zón, aby ste zónu aktivovali, potom stlačte klávesu flexizóny a podržte ju a 3 sekundy, varná doska prejde do režimu BBQ a zobrazí písmeno „b“.</p>
<p>Ak chcete zrušiť funkciu barbecue, stačí sa dotknúť ovládača flexizóny a potom sa zóna vráti na úroveň výkonu „0“, teraz môžete resetovať napájanie.</p>

Funkcia Boost

Boost je funkcia, keď jedna zóna vystúpa za sekundu na vyšší výkon a trvá 5 minút. Tak môžete získať silnejšie zohrievanie a rýchlejšie varenie.

Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorú chcete zvýšiť, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.



Dotknite sa a podržte tlačidlo Boost na 3 sekundy. Varná zóna začne pracovať pri zvýšenom režime.

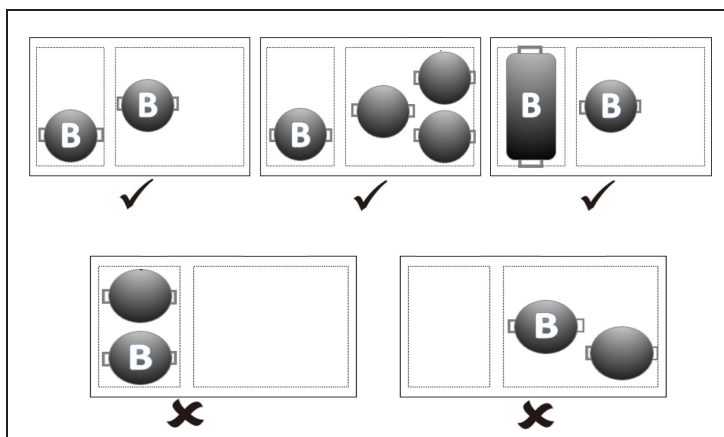
Na displeji napájania sa zobrazí, že sa zóna zvyšuje výkon.

Poznámka: Napájanie Boost bude trvať 5 minút a potom sa zóna vráti späť na výkonový stupeň, ktorý bol nastavený pred zvýšením. Ak chcete zrušiť funkciu Boost počas týchto 5 minút, dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať. Potom stlačte tlačidlo Boost. Varná zóna sa vráti späť do výkonového stupňa, ktorý bol nastavený pred zvýšením.

Poznámky k funkcii Boost

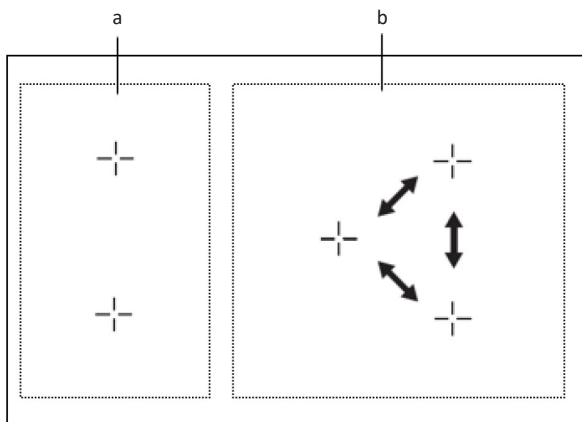
Na tejto varnej doske môže každá zóna pracovať s funkciou Boost. Ak potrebujete použiť zvýšenie výkonu, vypnite najprv druhú zónu v tej istej skupine. V opačnom prípade budú na displeji zvolenej zóny blikať symboly a úroveň výkonu sa nastaví automaticky.

Poznámka: Ak nepoužívate funkciu Boost, môžete použiť všetky štyri zóny naraz.



Funkcia riadenia výkonu

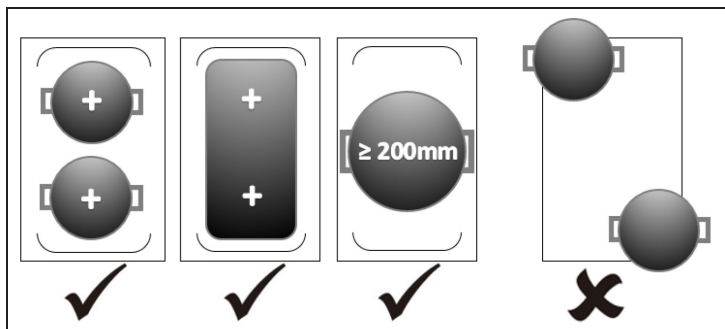
- Tieto varné zóny sú rozdelené do dvoch skupín. Každá skupina má maximálne zaťaženie elektrinou 3700 W. Skupina (b) má funkciu riadenia výkonu, ktorá sa aktivuje, keď celkové zaťaženie elektriny varných zón presiahne 3700 W. Funkcia riadenia výkonu znižuje výkon ostatných varných zón a zodpovedajúcim spôsobom mení zobrazenú úroveň výkonu. Zobrazenie nastavenia teploty zóny so zníženým výkonom (zón) sa mení medzi štyrmi úrovňami, napr. ak sú zapnuté všetky zóny, najvyššie úrovne výkonu troch zón sa znížia na úroveň 5 (1200 W), úroveň 5 (1200 W) a úroveň 7 (1200 W).
- V skupine (a) môžu obe varné zóny pracovať pri plnom výkone kedykoľvek, pretože maximálny kombinovaný výkon je 3300 W. Ak v skupine (b) pracujú dve zóny a zapnete tretiu zónu, výkon tretej zóny sa zníži na úroveň 7 (1200 W) a ostatné dve zóny automaticky klesnú na úroveň 5 (1200 W). Ak chcete, aby tretia zóna pracovala na úrovni 9 (1800 W alebo 1500 W), musíte vypnúť ostatné dve zóny.



Flexibilná oblasť

- Táto oblasť môže byť použitá ako jedna zóna alebo ako dve rôzne zóny, kedykoľvek podľa potrieb varenia.
- Flexibilná oblasť je vyrobená z dvoch nezávislých induktorov, ktoré je možné ovládať samostatne. Keď zohrievate riad na jedinej zóne, presunutím riadu z jednej zóny do druhej v rámci flexibilnej oblasti, pričom sa zachová rovnaká úroveň výkonu v zóne, kde bol pôvodne umiestnený riad a časť, ktorá nie je pokrytá riadom, je automaticky vypnutá.

Príklady dobrého umiestnenia riadu a zlého umiestnenia riadu:



Ako jedna veľká zóna

Ak chcete aktivovať flexibilnú oblasť ako jednu veľkú zónu, jednoducho stlačte jednotlivé ovládacie prvky. Nastavenie výkonu funguje ako každá iná jednotlivá varná oblasť.



Ako dve nezávislé zóny

Ak chcete použiť flexibilnú zónu ako dve rôzne zóny s rôznymi nastaveniami výkonu, stlačte opäť účelové tlačidlo a zóny sa vrátia do predošlých nastavení.



Zamknutie ovládacích prvkov

- Ovládacie prvky môžete zablokovať, aby sa zabránilo neúmyselnému použitiu (napríklad aby deti náhodne nezapli varné zóny).
- Ak je aktivované uzamknutie tlačidiel, všetky tlačidlá okrem tlačidla zapnutia / vypnutia sú vypnuté.

Zamknutie ovládacích prvkov

Stlačte ovládací prvok zámku Indikátor časovača zobrazí “Lo”.

Odomknutie ovládacích prvkov


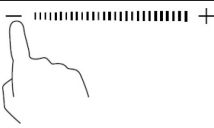
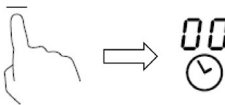


1. Uistite sa, že varná doska je zapnutá.
2. Podržte dlhšie ovládací prvok zámku
3. Teraz môžete začať používať indukčnú varnú dosku.

OVLÁDANIE ČASOVAČA


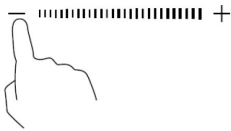


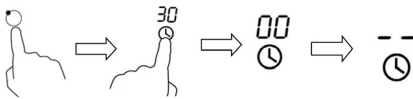
Časovač môžete použiť dvomi spôsobmi:

1. Môžete ho použiť ako minútovník. V tomto režime časovač nevykne žiadnu varnú zónu kým neuplynie nastavený čas.
2. Môžete ho nastaviť tak, aby vypol jednu alebo viac varných zón po uplynutí nastaveného času.

Použitie časovača ak ste nevybrali žiadnu varnú zónu

Uistite sa, že varná doska je zapnutá. "Minútovník" môžete použiť aj keď nevyberáte žiadne varné zóny.	
Dotknite sa tlačidla časovača, spodná kontrolka začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí "30".	
Ak chcete ubrať alebo pridať o 1 minútu, dotknite sa ovládacieho prvku "-" alebo "+". Stlačte jedenkrát tlačidlo "-" alebo "+", aby ste ubrali alebo pridalí o jednu minútu. Držte ovládanie "-" alebo "+" časového spínača, aby ste ubrali alebo pridalí o 10 minút.	
Dotknutím sa tlačidla "-" sa časovač zníži a na displeji minút sa zobrazí "00".	
Keď je nastavený čas, časovač začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd.	
Bzučiak sa rozsvieti na 30 sekúnd a indikátor časovača zobrazí "- -", keď ubehne nastavený čas.	

Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny





<p>Dotknutím sa ovládacieho prvku výberu vykurovacej zóny chcete nastaviť čas: (napr. zóna 2#)</p>	
<p>Dotknite sa tlačidla časovača, spodná kontrolka začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí "30".</p>	
<p>Nastavte čas dotykem ovládacieho prvku "-" alebo "+", . Ak chcete ubrať alebo pridať o 1 minútu, dotknite sa ovládacieho prvku "-" alebo "+". Stlačte jedenkrát tlačidlo "-" alebo "+", aby ste ubrali alebo pridalí o jednu minútu. Držte ovládače "-" alebo "+" časového spínača, aby ste ubrali alebo pridalí o 10 minút. Ak nastavený čas presiahne 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 0 minút.</p>	
<p>Keď je nastavený čas, časovač začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača blinká na 5 sekúnd.</p>	
<p>Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu indikuje, ktorá varná zóna je vybratá.</p>	
	
<p>Ak chcete zrušiť časovač, dotknite sa ovládacieho prvku výberu varnej zóny a potom stlačte tlačidlo "-" pre posun smerom nadol na "0", časovač sa zruší a na displeji sa zobrazí "00" a potom "-" - ". Keď vyprší časovač, príslušná varná zóna sa automaticky vypne a zobrazí sa "H".</p>	

Poznámka: Iná varná zóna zostane v prevádzke, ak bola predtým zapnutá.

Nastavenie časovača na vypnutie viac ako jednej varnej zóny

Ak túto funkciu použijete na viac ako varnú zónu, indikátor časovača zobrazí najkratší čas.

Príklad: Čas nastavenia zóny 2 je 3 minúty, čas nastavenia zóny 3 je 6 minút, indikátor časovača ukazuje [3].

	Nastavte na 6 minúty	
	Nastavte na 3 minúty	

Poznámka: Blikajúca červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu znamená, že indikátor časovača zobrazuje čas ohrevu. Ak chcete skontrolovať časové interval inej varnej zóny, dotknite sa ovládacieho prvku výberu varnej zóny. Časovač bude ukazovať jej nastavený čas.

Keď vyprší časovač, príslušná varná zóna sa automaticky vypne a zobrazí sa [H]. Ak chcete zmeniť čas po nastavení časovača, musíte začať od kroku 1.

NASTAVENIE TEPLoty

Úroveň výkonu:	vhodnosť
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • jemné ohrievanie malých množstiev jedla • tavenie čokolády, masla a potravín, ktoré rýchlo prihárajú • Jemný var • pomalé ohrievanie
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • ohrievanie • rýchle ohrievanie • Varenie ryže
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • palačinky
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • príprava omáčky • Varenie cestovín
9	<ul style="list-style-type: none"> • vyprážanie • privádzanie polievky do varu • Vriaca voda

POKYNY K VARENIU

**VAROVANIE:**

Pri fritovaní dávajte pozor, pretože olej a tuk sa veľmi rýchlo zahrievajú, najmä ak používate PowerBoost. Pri extrémne vysokých teplotách sa olej a tuk spontánne vznietia, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

Tipy na varenie

- Keď sa jedlo dostane do varu, znížte nastavenie teploty.
- Používanie veka znižuje čas varenia a šetrí energiu tým, že udržuje teplo.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.
- Spustite varenie na vysokom nastavení a znížte nastavenie, keď sa ohrieva jedlo.

Bublanie, varenie ryže

- Bublanie sa vyskytuje pod bodom varu, okolo 85 ° C, keď príležitostne narastajú bubliny na povrchu varenej tekutiny. Je kľúčom k lahodným polievkam a jemným jedlám, pretože chuť sa rozvíja bez toho, aby sa jedlo prepieklo. Vaječné a múkou zahustené omáčky by ste mali variť pod bodom varu.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže metódou absorpcie, môžu vyžadovať nastavenie vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa zabezpečilo správne varenie jedla v odporúčanom čase.

Prepečený steak

Ak chcete variť šťavnaté voňavé steaky:

1. Nechajte odstáť mäso pri izbovej teplote asi 20 minút pred varením.
2. Zahrejte panvicu na pečenie.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Do horúcej panvice vlejte malé množstvo oleja a potom mäso položte na horúcu panvicu.
4. Počas varenia otočte steak iba raz. Presný čas varenia bude závisieť od hrúbky steaku a od toho, ako uvarených ho chcete. Časy sa môžu líšiť od 2 - 8 minút na stranu. Stlačte steak, aby ste zistili, ako veľmi je prepečený - čím je na pocit pevnejší, tým viac bude "akurát prepečený".
5. Nechajte steak niekoľko minút odpočívať na teplej doske.

Pre smaženie

1. Vyberte si indukčný kompatibilný plochý wok alebo veľkú panvicu.
2. Pripravte si všetky prísady a vybavenie. Smaženie by malo byť rýchle. Ak varíte veľké množstvá, jedlo vyprážajte v niekoľkých menších dávkach.
3. Krátko predtým panvicu zohrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Akékoľvek mäso najskôr uvarte, položte nabok a nechajte ho zohriať.
5. Stir-fry zeleniny. Keď je horúca, ale stále krehká, nastavte varnú zónu na nižšie nastavenie, vráťte mäso do panvice a pridajte omáčku.
6. Jemne zmiešajte ingrediencie, aby ste sa uistili, že sú smažené rovnomerne.
7. Podávajte ihneď.


Poznámka: Keď na varnú dosku položíte hrniec alebo panvicu nesprávnej veľkosti alebo inú panvicu, napríklad hliníkovú alebo nejakú inú malú položku (napr. nôž, vidlica, kľúč), varná doska sa automaticky prepne do pohotovostného režimu za 1 minútu. Ventilátor bude chladiť varnú dosku ďalšiu 1 minútu.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Poznámka: Pred vykonaním akejkoľvek údržby alebo čistenia odpojte spotrebič od elektrickej siete a uistite sa, že spotrebič už úplne vychladol.

Čo?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie na skle (odtlačky prstov, stopy, škvrny zanechané jedlom alebo zvyškami jedla bez obsahu cukru)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Vypnite napájanie varnej dosky. 2 Použite čistiaci prostriedok na varnú dosku, zatiaľ čo je sklo stále teplé (ale nie horúce!) 3 Opláchnite a utrite suchou a čistou handričkou alebo papierovou utierkou. 4 Znova zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po vypnutí napájania varnej dosky sa nezobrazí žiadna indikácia "horúcej plochy", ale varná zóna môže byť ešte horúca! Venujte mimoriadnu pozornosť. • Hrubé drôtenky, niektoré nylonové čistiace prostriedky a drsné / abrazívne čistiace prostriedky môžu poškrabať sklo. Vždy si prečítajte štítok a skontrolujte, či je váš čistič alebo čistiaci prostriedok vhodný. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: sklo sa môže zafarbiť.

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Zariadenie sa nedá zapnúť.	Zariadenie sa nezapne.	Uistite sa, že varná doska je pripojená k zdroju napájania a že je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok napájania vo vašej domácnosti alebo oblasti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládacie prvky nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Odomknite ovládacie prvky. Pokyny nájdete v časti "Používanie keramickej varnej dosky".
Dotykové ovládacie prvky sa ťažko obsluhujú.	Na ovládacích prvkoch môže byť mierny film s vodou, alebo keď sa dotýkate ovládacích prvkov špičkou svojho prsta.	Uistite sa, že oblasť dotykového ovládania je suchá a použite bruško prsta, keď sa dotýkate ovládacích prvkov.
Sklo je poškrábané.	Riad s ostrými hranami. Používajú sa nevhodné abrazívne čistiace prostriedky.	Používajte riad s plochými a hladkými spodkami. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“. Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.
Niektoré panvice vydávajú praskanie alebo podobné zvuky.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho kuchynského riadu (rôzne vrstvy rôznych kovov vibrujú inak).	Toto je normálne pre riad a neznamená to chybu.

Problém	Možná příčina	Možné riešenie
Indukčná varná doska vytvára slabý hluk pri vysokých teplotách.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Toto je normálne, ale hluk by sa mal znížiť alebo úplne zmiznúť, keď znížite nastavenie teploty.
Hluk ventilátora vychádzajúci z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor zabudovaný do vašej indukčnej varnej dosky bráni prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v činnosti aj po vypnutí indukčnej varnej dosky.	Toto je normálne a nevyžadujú sa žiadne ďalšie kroky. Nevypínajte napájanie na indukčnú varnú dosku na stene počas chodu ventilátora.
Panvice nie sú horúce a  a displej zobrazuje.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Indukčná varná doska nedokáže detekovať panvicu, pretože nie je vhodná na indukčné varenie. 2 Indukčná varná doska nedokáže detekovať panvicu, pretože je príliš malá na príslušnú varnú zónu, alebo nie je na nej správne vycentrovaná. 	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť "Výber správneho riadu. Vycentrujte panvicu a uistite sa, že jej základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa neočakávane vypne, ozval sa varovný tón a displej zobrazuje chybový kód (zvyčajne s jednou alebo dvoma číslicami na displeji časovača varenia).	Technická porucha.	Poznačte si chybové písmená a čísla, vypnite napájanie indukčnej varnej dosky na stene a obráťte sa na kvalifikovaného technika.

Poruchový displej a kontrola

Indukčná varná doska je vybavená vlastnou diagnostickou funkciou. Pri tejto skúške je technik schopný skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez demontáže alebo vybratia varnej dosky z pracovného priestoru.

CHYBOVÉ HLÁSENIA	Možná príčina	Možné riešenie
F3/F4	Porucha teplotného snímača indukčnej cievky	Kontaktujte dodávateľa.
F9/FA	Porucha teplotného snímača indukčnej cievky.	Kontaktujte dodávateľa.
E1/E2	Abnormálne napájacie napätie	Skontrolujte, či má napájanie normálne parametre. Zapnite varnú dosku ak má napájanie normálne parametre.
E3	Vysoká teplota snímača teploty indukčnej cievky	Kontaktujte dodávateľa.
E5	Vysoká teplota snímača teploty IGBT	Reštartujte, keď sa indukčná varná doska ochladí.

VYHLÁSENIE O ZHODE

Výrobca:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Nemecko.



Tento produkt je v súlade s nasledujúcimi európskymi normami:

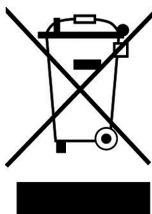
2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EC (ErP)

POKYNY K LIKVIDÁCI



Podľa Európskeho nariadenia odpadu 2012/19/EU tento symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Na základe smernice by sa mal prístroj odovzdať na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by inak mohol byť dôsledok nesprávnej likvidácie výrobku. Pre detailnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku sa obráťte na svoj Miestny úrad alebo na odpadovú a likvidačnú službu Vašej domácnosti.

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK