

KLARSTEIN NIEI  
TEIN NIEI  
KLARSTEIN NIEI  
TEIN NIEI  
KLARSTEIN NIEI  
TEIN NIEI  
KLARSTEIN NIEI

## **Delicatessa Slim**

Indukčná varná doska

10033015



## Vážení 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

---

Bezpečnostné inštrukcie	4
Pokyny na používanie a údržbu	5
Princíp fungovania	7
Popis prístroja	8
Ovládací panel	9
Inštalácia	10
Prevádzka	15
Časový ovládač	23
Pokyny pre varenie	26
Nastavenia teploty	28
Starostlivosť a čistenie	28
Riešenie problémov	30
Rady pre likvidáciu	32

---

## TECHNICKÉ DÁTA

---

Model	10033015
Napájanie	220-240 V ~ 50/60 Hz

---

## VYHLÁSENIE O ZHODE

---

Výrobca:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Tento produkt je v súlade s nasledovnými európskymi smernicami:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EG (ErP)

---

## 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 elektroinštaláčnom systéme smú vykonávať len kvalifikovaní elektrikári.
- Nedodržanie týchto zásad môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom alebo smrť.



Upozornenie:  
Nebezpečenstvo úrazu! Okraje panelov sú ostré. Nedodržanie opatrnosti môže mať za následok zranenie alebo rezné rany.

### Všeobecné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- 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 so zariadením nesmú 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 vyhlo 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. Parný čistič sa nesmie používať.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Zariadenia nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
- Proces varenia musí byť kontrolovaný. 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 nepokúšajte uhasiť požiar s vodou, vypnite prístroj a potom uduste plameň napr. s vekom alebo protipožiarou prikrývkou.



#### **VAROVANIE:**

Nebezpečenstvo požiaru! Na varné povrchy neukladajte iné predmety, s výnimkou panvíc a hrncov.

---

## **NÁVOD NA POUŽITIE A ÚDRŽBU**

---

### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nevarte na rozbitých alebo prasknutých varných doskách. Ak by povrch varnej dosky javil tendenciu roztrhnúť sa alebo prasknúť, ihneď vypnite spotrebič od napájania (vypínač v stene) a obráťte sa na kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou vypnite varnú dosku vypínačom v stene.
- Nedodržanie týchto zásad môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

### Zdravotné riziká

- Tento spotrebič je v súlade s elektromagnetickými bezpečnostnými normami.
- Osoby s kardiostimulátormi alebo inými elektrickými implantátmi (ako sú inzulínové pumpy) sa musia pred použitím tohto prístroja poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantátu, aby sa uistili, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie týchto zásad môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

**Upozornenie:**

Riziko popálenia! Počas používania sa dostupné časti tohto spotrebiča stanú dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny. Nedovoľte, aby sa vaše telo, oblečenie alebo iné predmety, okrem tých, ktoré sú na to určené, nedostali do kontaktu s indukčným sklom, kým je povrch chladný.

- Zabráňte prístupu detí k zariadeniu.
- Rukoväte hrncov môžu 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:**

Nebezpečenstvo úrazu! Ostré hrany škrabky varnej dosky sú odhalené keď je bezpečnostný kryt vytiahnutý. Používajte s mimoriadnou opatrnosťou a vždy uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí. Nedodržanie opatrnosti môže mať za následok zranenie alebo rezné rany.

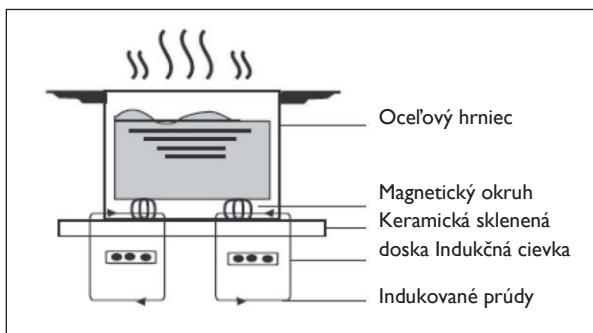
**Všeobecné pokyny**

- Nenechávajte prístroj bez dozoru pokiaľ je zapnutý a používa sa. Vyvretie vytvorí dym a mastné škvrny, ktoré sa môžu vznietiť.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani náradie.
- Neumiestňujte do blízkosti spotrebiča žiadne magnetické predmety (napríklad kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napríklad počítače, MP3 prehrávače), pretože môžu byť ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič na zohrievanie alebo kúrenie 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 ležú na varnú dosku, sa môžu vážne zraniť.
- Nenechávajte deti osamote, alebo bez dozoru v miestnosti kde sa spotrebič nachádza.

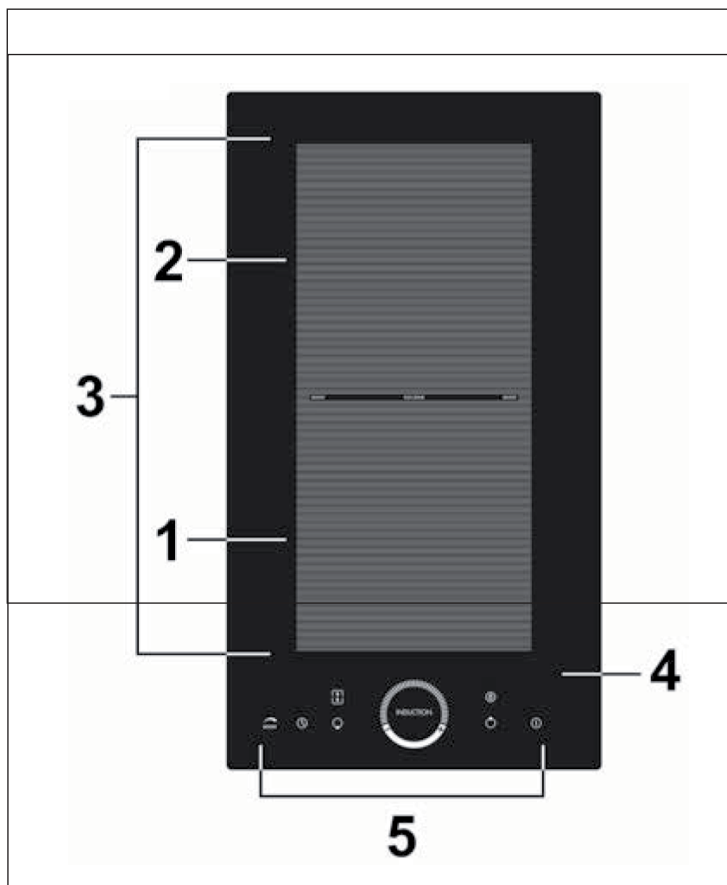
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré ich obmedzuje vo využívaní spotrebiča nech požiadajú zodpovednú osobu aby ich poučila o používaní a prevádzke spotrebiča. Inštruktor by mal byť presvedčený, že poučená osoba môže používať spotrebič bez nebezpečenstva pre seba alebo jej okolie.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, pokiaľ nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ostatné servisné úkony by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na varnú dosku nekladte ani nevykladajte ťažké predmety.
- Nestojte na varnej doske.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani neťahajte panvice cez povrch indukčného skla pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu 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 akonapříklad:
  - : 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.

## PRINCÍP FUNGOVANIA

Indukčné varenie je bezpečná, moderná, efektívna a úsporná technológia varenia. Funguje vďaka elektromagnetickým vibráciám, ktoré vytvárajú teplo priamo v panvici alebo hrnci a nie nepriamo ohrievaním povrchu skla. Sklo sa zahrieva len preto, že panvica alebo hrniec ho nakoniec zohrejú.



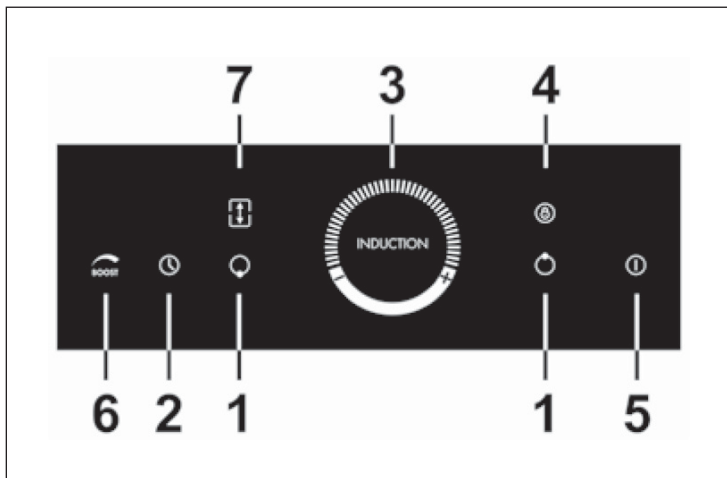
## POPIS PRODUKTU



1	2000 W zóna, zvýšenie na 2300 W	3	Sklenená doska
2	1500 W zóna, zvýšenie na 1800 W	4	Ovládací panel



## OVĽADACÍ PANEL



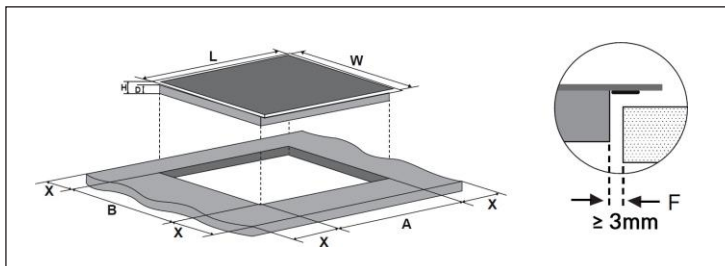
1	ovládanie výberu varnej zóny	5	vypínač ON / OFF
2	kontrolka časovača	6	Ovládanie funkcie Boost
3	regulácia napájania/ teploty	7	prepínanie funkcií
4	ovládanie zámku tlačidiel		

## 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 vlákny 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.

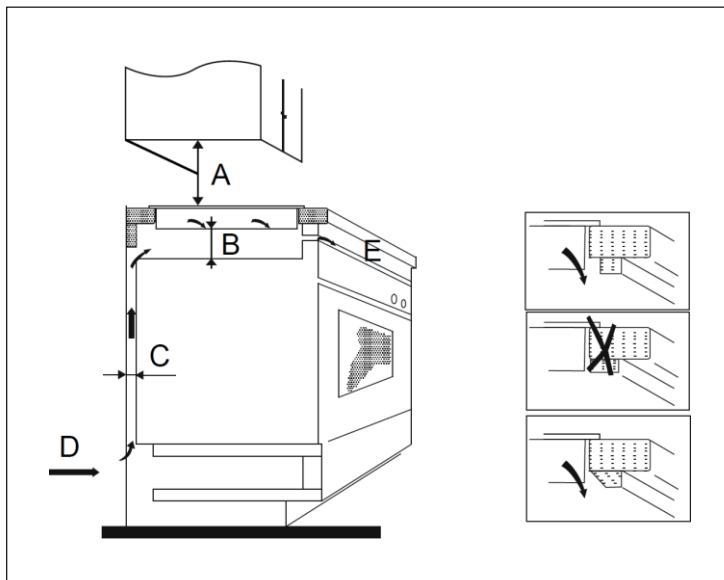


Poznámka: Rozmery uvedené v tabuľke sú v "mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
288	520	62	58	268	500	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:

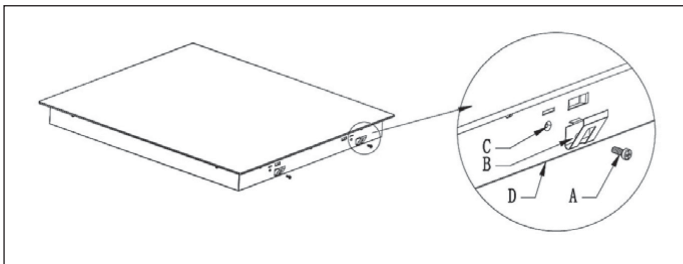
- Pracovná plocha je štvorcová a vodorovná a žiadne konštrukčné prvky nie sú v rozpore s priestorovými požiadavkami.
- Pracovná plocha je vyrobená z tepelne odolného a izolačného materiálu.
- Ak je varná doska inštalovaná nad rúrou, rúra má zabudovaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia bude spĺňať všetky 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:

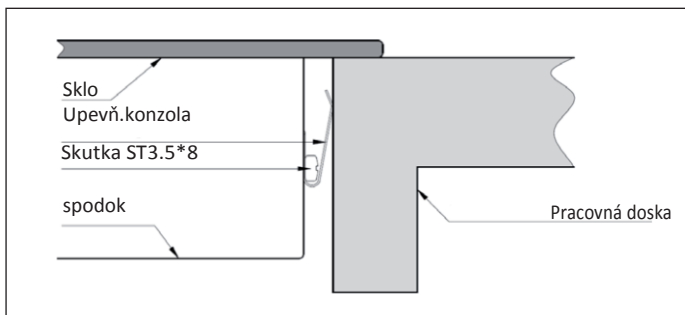
- Kábel napájacieho zdroja nie je prístupný cez dvere skrine alebo zásuvky.
- Prísun čerstvého vzduchu je dostatočný od vonkajšej strany skrine k základni varnej dosky.
- Ak je varná doska inštalovaná nad priestorom pre zásuvky alebo nad skriňou, pod základňou varnej dosky je inštalovaná ochranná bariéra.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

## Kroky potrebné k inštalácii

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.



A	B	C	D
Skrutka	Konzola	Otvor na skrutku	Spodný kryt



#### Upozornenie:



##### VAROVANIE:

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

- 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 blokovanie tepelné žiarenie, čím sa zabezpečí zvýšenie spoľahlivosti.
- Stena a teplotu 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:

Nebezpečenstvo úrazu! 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.

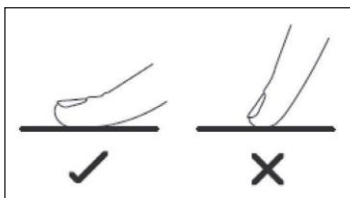
---

## PREVÁDZKA

---

### Dotykové ovládače

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

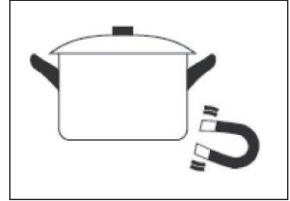


- Po každom zaznamenaní dotyku budete počuť pípnutie.
- Uistite sa, že ovládacie prvky sú vždy čisté, suché a že nie je žiadny predmet (napríklad náradie alebo tkanina), ktorý ich zakryje. Dokonca aj tenký film s vodou môže spôsobiť sťažené ovládanie ovládacích prvkov.

## Výber správneho riadu

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

Či je váš riad vhodný, môžete zistiť vykonaním magnetového testu. Presuňte magnet smerom k dnu panvice. Ak je magnet priťahovaný, panvica je vhodná na indukciu.



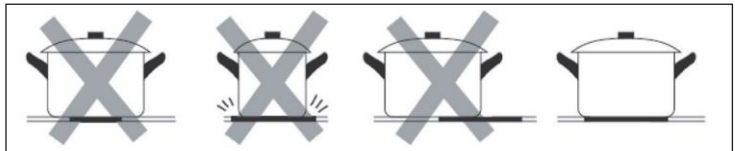
Ak nemáte magnet:

1. Nalejte trochu vody do riadu alebo panvice, ktorú chcete skontrolovať.
2. Ak displej neblíká a voda sa ohrieva, je nádoba vhodná.

Kuchynský riad vyrobený z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického podkladu, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina. Nepoužívajte kuchynský riad s rozkrojenými okrajmi alebo zakriveným dnom.

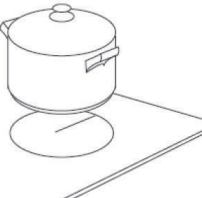
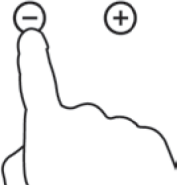


Uistite sa, že dno vašej panvice je hladké, sedí na skle rovnomerne a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte panvice a riad, ktorých priemer je taký veľký ako grafika zvolenej zóny. Maximálnu účinnosť ohrievania dosiahnete použitím panvice alebo hrnca mierne širšieho ako je grafika. Ak používate užší hrniec alebo panvicu účinnosť, môže byť nižšia, ako ste očakávali. Hrnec s priemerom menším ako 140 mm by varná doska nemusela zaznamenať. Hrnec alebo panvicu vždy vycentrujte na varnú zónu.





## Začnite variť


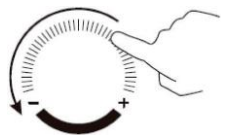



<p>Dotknite sa ovládacieho prvku ON / OFF. Po zapnutí doska raz pípne, všetky displeje ukazujú "-" alebo "-", čo znamená, že doska vstúpila do stavu pohotovostného režimu.</p>	
<p>Na varnú zónu, položte vhodnú nádobu , ktorú chcete použiť. Uistite sa, že dno panvice a povrch varnej zóny sú čisté a suché.</p>	
<p>Dotknite sa ovládača výberu varnej zóny a kontrolka vedľa začne blikať.</p>	
<p>Nastavte úroveň výkonu dotykcom tlačidiel "-", "+" alebo posuňte pozdĺž ovládacieho prvku "-" alebo sa len dotknite ľubovoľného bodu "-".</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ak nevyberiete nastavenie teploty v priebehu 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť začať znova v kroku 1.</li><li>• Nastavenie teploty môžete kedykoľvek zmeniť počas varenia.</li></ul>	

Ak sa na displeji blíkajú  $\geq$   $\leq$  striedavo nastavenie 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.


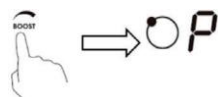

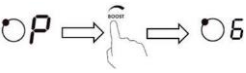
Ak sa na varnej zóne nenachádza vhodná panvica, nezohrieva sa. Displej sa po 1 minúte automaticky vypne, ak na varnej zóne nie je umiestnená žiadna vhodná panvica.

Dokončenie varenia

<p>Dotknite sa ovládacieho prvku výberu varnej zóny, ktorý chcete vypnúť.</p>	
<p>Vypnite varnú zónu posúvaním pozdĺž "-" doľava.</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 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.




<p>Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorú chcete zvýšiť, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.</p>	
<p>Dotknite sa tlačidla Boost. Varná zóna začne pracovať v režime Boost. Na displeji sa zobrazí "P", čo indikuje zvýšenie výkonu zóny.</p>	
<p>Napájanie Boost bude trvať 5 minút a potom sa zóna vráti späť na výkonový stupeň, ktorý bol nastavený pred zvýšením.</p>	
<p>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.</p>	

### Poznámky k funkcii Boost

Tieto tri zóny sú rozdelené do dvoch skupín. V jednej skupine, ak používate funkciu Boost v jednej zóne, najprv sa uistite, že druhá zóna pracuje na alebo pod úrovňou výkonu 5. Ak vyberiete jednu zónu a stlačíte tlačidlo "boost", ak druhá zóna pracuje nad úrovňou výkonu 5, na displeji zvolenej zóny blikajú symboly "P" a "9" a úroveň výkonu sa automaticky nastaví ako 9

## Použitie funkcie Pauza (STOP + GO)

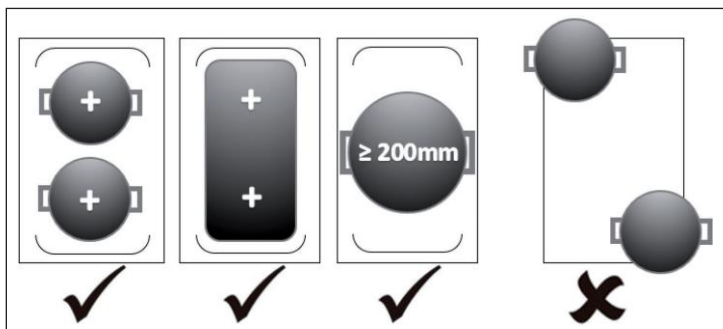
Funkcia pauzy sa môže používať kedykoľvek počas varenia. Umožňuje zastaviť indukčnú varnú dosku a neskôr sa k nej vrátiť.

<p>Uistite sa, že varná zóna funguje.</p>	
<p>Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, na ktorej chcete použiť funkciu STOP + GO, indikátor vedľa tlačidla bude blikať. Stlačte tlačidlo STOP + GO, indikátor varnej zóny zobrazí "II". A potom sa funkcia indukčnej varnej dosky deaktivuje v rámci všetkých varných zón, s výnimkou tlačidiel STOP + GO, zap / vyp a zamknutia tlačidiel.</p>	
<p>Ak chcete zrušiť pauzu, dotknite sa tlačidla STOP + GO, potom sa varná zóna vráti späť do stupňa výkonu, ktorý ste nastavili predtým.</p>	

## 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 jednej 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 hrnca a zlého umiestnenia hrnca:



Poznámka: Uistite sa, že nádoby sú umiestnené v strede jednej varnej zóny. V prípade oválnych, obdĺžkových a podlhovastých panvíc dbajte na to, aby boli umiestnené v strede varnej zóny pokrývajúc oboja krížičky. Uistite sa že riad pokrýva viac ako 3/4 plochy ohrevnej zóny. Umiestnenie okrúhlej nádoby do strednej oblasti sa neodporúča.

Ako jedna veľká zóna


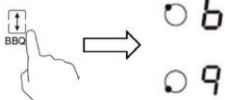
<p>Ak chcete aktivovať flexibilnú oblasť ako jednu veľkú zónu, jednoducho stlačte jednotlivé ovládacie prvky. Nastavenie výkonu funguje ako každá iná jednotlivá varná oblasť.</p>	
--	--

Ako dve nezávislé zóny

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

## Použitie funkcie Barbecue

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

<p>Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, na ktorej chcete použiť funkciu BBQ, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.</p>	
<p>Dotknite sa tlačidla flex zóny a podržte ho na 3 sekundy, čím aktivujete funkciu BBQ. Potom sa zobrazí "b" a "q".</p>	

## Zamknutie ovládacích prvkov

- Môžete zablokovať tlačidlá, aby sa zabránilo neúmyselnému použitiu (napríklad deti náhodne zapínajúce varné dosky).
- Keď je aktívny zámok klávesov, sú vypnuté všetky tlačidlá okrem tlačidla On/Off (zapnuté / vypnuté)

## Zamknutie ovládacích prvkov

Ovládacie prvky môžete zablokovať, aby sa zabránilo neúmyselnému použitiu (napríklad deti náhodne zapínajú varné zóny).



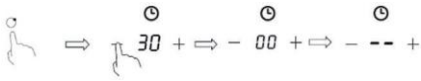

1. Ak chcete ovládacie prvky zamknúť, dotknite sa ovládača zámku klávesnice. Indikátor časovača zobrazí "Lo".
2. Ak chcete odblokovať ovládacie prvky, skontrolujte, či je indukčná varná doska zapnutá. Stlačte a na chvíľu podržte ovládač zámku. Teraz môžete začať používať indukčnú varnú dosku.

## OVĽÁDANIE ČASOVAČA




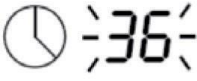


Časovač môžete použiť dvomi spôsobmi:

1. Môžete ho použiť ako "minútovník". V tomto režime časovač nevyhne 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

<p>Uistite sa, že varná doska je zapnutá. Upozornenie: môžete používať funkciu minútového časovača, aj keď nevyberáte žiadnu varnú zónu.</p>	
<p>Dotknite sa tlačidla "-" alebo "+" časového spínača, kontrolka začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí "00".</p>	
<p>Nastavte čas dotykem "-" alebo "+". Pomôcka: Ak chcete znížiť alebo zvýšiť čas o jednu minútu, dotknite sa raz ovládacieho prvku "-" alebo "+". Podržte stlačené tlačidlo "-" alebo "+" časového spínača, aby sa znížil alebo zvýšil čas o 10 minút. Ak čas nastavenia presiahne 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 0 minút. Zrušte čas dotykem "-" časovača a posunutím nadol na "0".</p>	
	
<p>Keď je nastavený čas, okamžite sa začne odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a na 5 sekúnd bliká kontrolka časovača. Po uplynutí času, počuť pípanie po dobu 30 sekúnd a kontrolka časovača zobrazí "00" a potom "--".</p>	

Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny




<p>Dotknutím sa ovládacieho prvku výberu vykurovacej zóny, na ktorej chcete nastaviť čas:</p>	
<p>Dotknite sa tlačidla "-" alebo "+" časového spínača, kontrolka začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí "30".</p>	
<p>Ak chcete zrušiť časovač, dotknite sa ovládača výberu varnej zóny a potom sa dotknite tlačidla "-" alebo "+" a nastavte 0, časovač sa zruší a na displeji sa zobrazí "00" a potom "-".</p>	
	
<p>Keď je nastavený čas, okamžite sa začne odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a na 5 sekúnd bliká kontrolka časovača.</p>	
<p>Červená bodka sa rozsvieti vedľa kontrolky úrovne výkonu, čo znamená, že táto zóna je vybraná.</p>	
<p>Po vypršaní časového limitu varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa "H".</p>	



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 minút	
	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.

Po uplynutí časového intervalu varovania sa príslušná varná zóna automaticky vypne vypnite a ukáže sa[H].

---

Ak chcete zmeniť čas po nastavení časovača, musíte začať od kroku

---

### 1. Predvolené prevádzkové časy

Automatické vypnutie je bezpečnostná funkcia vašej indukčnej varnej dosky.

Automaticky sa vypne, ak zabudnete vypnúť varenie. Predvolené prevádzkové časy pre rôzne úrovne výkonu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu:	Ovládanie udržovania zohriateho jedla	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Časovač prevádzky (hodiny)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Keď sa hrniec odstráni, indukčná varná doska sa môže okamžite vypnúť a varná doska sa po 2 minútach automaticky vypne.

---

## POKYNY NA VARENIE

---



### 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 môžu vznietiť.

### Tipy na varenie

- Keď príde jedlo do varu, znížte nastavenie teploty.
- Použitím veka sa zníži čas varenia a šetrí sa energia tým, že sa zachová teplo.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.
- Spustíte 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 nalejte malé množstvo oleja a potom položte mäso na rozpálený povrch.
4. Steak otočte počas pečenia iba raz. Presná doba varenia bude závisieť od hrúbky steaku a od toho ako veľmi prepečený steak chcete mať. Čas sa môže pohybovať 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 na niekoľko minút odpočívať na horúcej doske, aby odstál a bol jemnejší, predtým než ho budete podávať.

## Stir-fry

1. Vyberte indukčne kompatibilný plochý wok alebo veľkú panvicu.
2. Nechajte pripraviť všetky ingrediencie a príslušenstvo. Stir-fry 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: Ak na varnú dosku položíte panvicu nevhodnej veľkosti alebo nemagnetickú panvicu (napríklad hliník) alebo nejaký iný malý predmet (napríklad nôž, vidlička, kľúč), varná doska sa po 1 minúte automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude chladiť varnú dosku ďalšiu 1 minútu.

## TEPELNÉ NASTAVENIA

Výkonová úroveň	Vhodné pre
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• pomalé ohrievanie malých množstiev jedál</li><li>• topenie čokolády, masla a potravín, ktoré rýchlo zhoria</li><li>• pomalé varenie</li><li>• pomalé ohrievanie</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• opätovné zahrievanie</li><li>• rýchle varenie</li><li>• varenie ryže</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• palacinky</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sauté</li><li>• varenie cestovín</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• fritovanie a vyprážanie</li><li>• privedte polievku k varu</li><li>• vriaca voda</li></ul>

## 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, škrvny zanechané jedlom alebo zvyškami jedla bez obsahu cukru)	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Vypnite napájanie varnej dosky.</li><li>2 Použite čistiaci prostriedok na varnú dosku, zatiaľ čo je sklo stále teplé (ale nie horúce!)</li><li>3 Opláchnite a utrite suchou a čistou handričkou alebo papierovou utierkou.</li><li>4 Znova zapnite napájanie varnej dosky.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Po vypnutí napájania varnej dosky sa nezobrazí žiadna indikácia "horúcej plochy", ale varná zóna môže byť ešte horúca! Venujte mimoriadnu pozornosť.</li><li>• 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.</li><li>• Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: sklo sa môže zafarbiť.</li></ul>

Čo?	Ako?	Dôležité!
<p>Horúce sladké škrvny a škrvny, ktoré prekypeli na sklo</p>	<p>Okamžite ich odstráňte pomocou škrabky na ryby, paletového noža alebo škrabky na holiace strojčky vhodného pre varné dosky z keramického skla, ale dávajte pozor na povrch horúcej varnej zóny:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Vypnite napájanie varnej dosky hlavným vypínačom.</li> <li>2 Držte čepeľ alebo nádobu pod uhlom 30 ° a znečistenie alebo škrvnu škrabte na chladnú plochu varnej dosky.</li> <li>3 Utrite znečistenie alebo rozliatu tekutinu kuchynskou utierkou alebo papierovou utierkou.</li> <li>4 Postupujte podľa krokov 2 až 4 v časti "Každodenné znečistenie na skle".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odstráňte škrvny zanechané varením alebo prekypením čo najskôr. Ak necháte sklo vychladnúť, môže byť ťažké škrvny odstrániť alebo sa dokonca natrvalo môže poškodiť povrch skla.</li> <li>• Nebezpečenstvo rezu: pri odtiahnutí bezpečnostného krytu je ostrie v škrabke ostré ako žiletka. Používajte s mimoriadnou opatrnosťou a vždy uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí.</li> </ul>
<p>Übergelaufenes Essen oder Flüssigkeiten auf den Funktionstasten.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Schalten Sie die Kochplatte aus.</li> <li>2 Weichen Sie die Rückstände ein.</li> <li>3 Wischen Sie die Tasten mit einem feuchten Lappen, einem weichen Schwamm oder einem Küchentuch ab.</li> <li>4 Befolgen Sie die Schritte 2-4 unter „Tägliche Verunreinigungen“.</li> </ol>	<p>Es kann sein, dass die Kochplatte piept, sich selbst abschaltet und die Tasten nicht mehr funktionieren, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Versichern Sie sich, dass die Tastensauberung trocken sind, bevor Sie die Platten wieder einschalten.</p>

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Čo robiť
Varná doska sa nedá zapnúť.	Bez elektrického prúdu	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. Používané nevhodné, abrazívne drôtenky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s plochými a hladkými podkladmi. Pokyny nájdete v časti 'Výber správneho riadu'. Pozrite si časť "Starostlivosť a čistenie".
Niektoré panvice spôsobujú praskanie alebo klikanie.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho kuchynského riadu (rôzne vrstvy rôznych kovov vibrujú inak).	Toto je normálne pre riad a neznamená to chybu.
Indukčná varná doska bzučí ak je spustené vysoké nastavenie.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Toto je normálne, ale hluk by sa mal utímiť alebo úplne zmiznúť, keď znížujete nastavenie teploty.

Problém	Možná příčina	Čo robiť
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. Nevyvíňajte napájanie na indukčnú varnú dosku na stene počas chodu ventilátora.
Panvice nie sú horúce a  a displej zobrazuje.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Indukčná varná doska nedokáže detekovať panvicu, pretože nie je vhodná na indukčné varenie.</li> <li>2 Indukčná varná doska nedokáže detekovať panvicu, pretože je príliš malá na príslušnú varnú zónu, alebo nie je na nej správne vycentrovaná.</li> </ol>	Používajte 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 vyplá, ozval sa varovný tón a displej zobrazuje chybový kód (zvyčajne s jednou alebo dvom 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	Čo robiť
F3/F4	Porucha teplotného snímača indukčnej cievky	Kontaktujte dodávateľa.
F9/FA	Snímač teploty zlyhania IGBT.	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 IGBT snímača teploty	Reštartujte, keď sa indukčná varná doska ochladí.

## POKYNY K LIKVIDÁCII



Podľa Európskeho nariadenia odpadu 2012/19/EÚ 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 NIETSRVK

SRSRJK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRJK

SRSRJK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRJK

SRSRJK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRJK