

KLARSTEIN NIELSTARK  
TEIN NIELSTARK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTARK  
TEIN NIELSTARK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTARK  
TEIN NIELSTARK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTARK

# KLARSTEIN

**Delicatessa 90**

Indukční varná deska

10033024



Vážený zákazníku,

Gratulujeme Vám k zakoupení tohoto produktu. Prosim, důkladně si přečtete manuál a dbejte na následující pokyny, aby se zabránilo škodám na zařízení. Jakékoliv selhání způsobené ignorováním uvedených instrukcí a upozornění uvedených v návodu k použití se nevztahuje na naši záruku a jakoukoliv odpovědnost. Naskenujte QR kód, abyste získali přístup k nejnovějšímu uživatelskému manuálu a dalším informacím o produktu.




---

## **OBSAH**

---

Bezpečnostní pokyny 2

Pokyny na používání a údržbu 3

Princip fungování 5

Popis produktu 6

Ovládací panel 7

Montáž 8

Provoz 13

Ovládání časovače 23

Nastavení ohřevu 25

Pokyny k vaření 26

Péče a čištění 28

Řešení problémů 29

Pokyny k likvidaci 32

---

## **TECHNICKÁ DATA**

---

Kód produktu	10033024
Napájení	220-240 V ~ 50/60 Hz
Celkový výkon	6800-7400 W

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před pracemi nebo údržbou odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Změny v domácím elektroinstalačním systému smí provádět pouze kvalifikovaní elektrikáři.
- Nedodržení těchto zásad může způsobit zásah elektrickým proudem nebo smrt.



### UPOZORNĚNÍ:

Nebezpečí úrazu! Okraje panelů jsou ostré. Nedodržení opatrnosti může mít za následek zranění nebo řezné rány.

Všeobecné pokyny

- Před instalací nebo používáním tohoto zařízení si pečlivě přečtěte tyto pokyny.
- Na tento spotřebič byste za žádných podmínek neměli umísťovat hořlavé materiály.
- Zpřístupněte osobě odpovědné za instalaci zařízení tyto informace, protože by to mohlo snížit náklady na instalaci.
- Abyste předešli nebezpečí, musíte tento spotřebič instalovat podle těchto pokynů.
- Tento spotřebič musí být správně nainstalován a uzemněn pouze příslušně kvalifikovanou osobou.
- Tento spotřebič by měl být připojen k okruhu, který obsahuje oddělený vypínač zabezpečující úplné odpojení od zdroje napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče může způsobit neplatnost záruky nebo způsobit nespolehlivou provoz. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a více a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo dostali pokyny týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem a pochopili nebezpečí spojená s používáním tohoto přístroje. Děti se se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržba by neměla být prováděna mladšími osobami které nejsou pod dozorem.
- Děti se nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi které nejsou pod dohledem.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou aby se vyhnulo nebezpečí.

- Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste předešli možnému úrazu elektrickým proudem, protože povrchy varné desky ze sklokeramických nebo podobných materiálů, které chrání živé části.
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, by se neměly umísťovat na povrch varné desky, protože se mohou zahřát. Parní čistič se nesmí používat.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Zařízení nejsou určeny k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Proces vaření musí být kontrolován. Krátkodobý způsob vaření musí být neustále pod dohledem.
- Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit požár s vodou, vypněte přístroj a pak poduste plamen např. s věkem nebo protipožární příkrývkou.



#### **VAROVÁNÍ**

Nebezpečí požáru! Na varné povrchy neukládejte jiné předměty, s výjimkou pánví a hrnců.

## **NÁVOD NA POUŽITÍ A ÚDRŽBU**

### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbitých nebo prasklých varných deskách. Pokud by povrch varné desky jevil tendenci roztrhnout nebo prasknout, ihned vypněte spotřebič od napájení (vypínač ve zdi) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku vypínačem ve zdi.
- Nedodržení těchto zásad může způsobit zásah elektrickým proudem nebo smrt.

### Zdravotní rizika

- Tento produkt je v souladu s elektromagnetickými bezpečnostními normami:
- Osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (jako jsou inzulinové pumpy) se musí před použitím tohoto přístroje poradit s lékařem nebo výrobcem implantátu, aby se ujistili, že jejich implantáty nebudou ovlivněny elektromagnetickým polem.
- Nedodržení těchto zásad může způsobit zásah elektrickým proudem nebo smrt.

**UPOZORNĚNÍ:**

Riziko popálení! Během používání se dostupné části tohoto spotřebiče stanou dostatečně horké, aby způsobily popáleniny. Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jiné předměty, kromě těch, které jsou k tomu určeny, dostaly do kontaktu s indukčním sklem, dokud je povrch chladný.

- Zabraňte přístupu dětí k zařízení.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda držadla na pánvi nepřesahují jiné varné zóny, které jsou zapnuté.
- Zařízení uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto zásad může způsobit popáleniny a opary.

**VAROVÁNÍ**

Nebezpečí úrazu! Ostré hrany škrabky varné desky jsou odhaleny když je bezpečnostní kryt vytažen. Používejte s mimořádnou opatrností a vždy uchovávejte bezpečně a mimo dosah dětí. Nedodržení opatrnosti může mít za následek zranění nebo řezné rány.

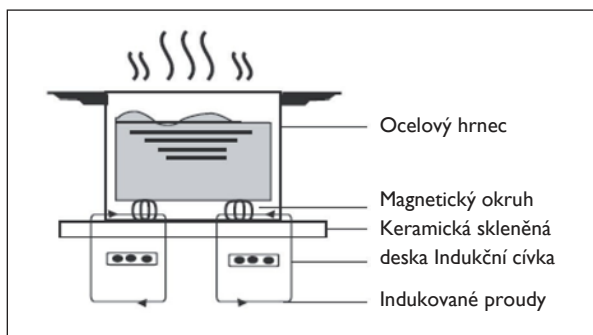
**Všeobecné pokyny**

- Nenechávejte přístroj bez dozoru pokud je zapnutý a používá se. Vytvření vytvoří kouř a mastné skvrny, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací povrch.
- Na spotřebiči nikdy nenechávejte žádné předměty ani nářadí.
- Neumisťujte do blízkosti spotřebiče žádné magnetické předměty (například kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronické zařízení (například počítače, MP3 přehrávače), protože mohou být ovlivněny elektromagnetickým polem.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič na ohřívání nebo topení místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku tak, jak je popsáno v této příručce (t. J. Pomocí dotykových ovládacích prvků).
- Nespoléhejte se na funkci detekce pánve, která vypíná varní zóny pokud odeberete pánev.
- Nedovolte, aby se hrály se spotřebičem, nebo si na něj usedali, stáli nebo stoupaly po něm.
- Neukládejte pro děti zajímavé předměty do skříněk nad spotřebičem. Děti, které lezou na varnou desku, se mohou vážně zranit.
- Nenechávejte děti osamotě, nebo bez dozoru v místnosti kde je spotřebič v provozu.

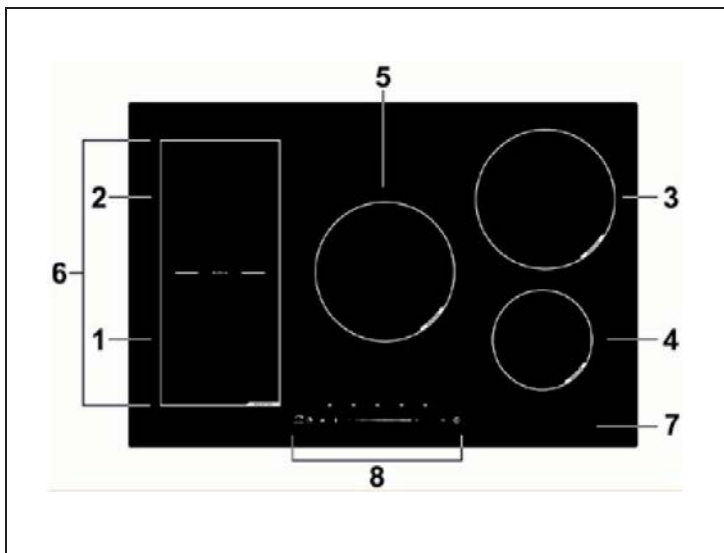
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje využívání spotřebiče ať požádají odpovědnou osobu aby je poučila o používání a provozu spotřebiče. Instruktor by měl být přesvědčen, že poučená osoba může používat spotřebič bez nebezpečí pro sebe nebo její okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Všechny ostatní servisní úkony by měl provádět kvalifikovaný technik.
- Na varnou desku nepokládejte ani nevykládejte těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte pánve s vroubkovanými okraji ani netahejte pánve přes povrch indukčního skla.
- Nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky na čištění indukčního skla. Mohli byste ho poškrábat.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobných místech jako například: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; Chatách; V hotelech, motelech a jiných rezidenčních prostředích; V ubytovnách.
- Zařízení a jeho přístupné části jsou během používání horké.
- Třeba dbát na to, abyste se nedotýkali topných těles uvnitř trouby.
- Děti, které jsou mladší než 8 let by neměly mít přístup k tomuto zařízení a měly by být neustále pod dohledem.

## PRINCÍP FUNGOVÁNÍ

Indukční vaření je bezpečná, moderní, efektivní a úsporná technologie vaření. Funguje díky elektromagnetickým vibracím, které vytvářejí teplo přímo v pánvi nebo hrnci a ne nepřímo ohříváním povrchu skla. Sklo se zahřívá jen proto, že pánev nebo hrnec ho nakonec ohřejí.



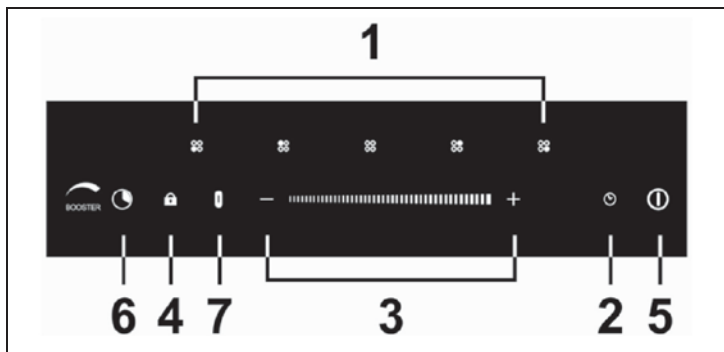
## POPIS PRODUKTU



1	Zóna 2000 W, zvýšení na 2300 W	5	Zóna 5.2000 W, zvýšení na 2300 W
2	Zóna 1500 W, zvýšení na 2000 W	6	Zóna 6.3000 W, zvýšení na 3500 W
3	Zóna 2000 W, zvýšení na 2300 W	7	Skleněná deska
4	Zóna 1500 W, zvýšení na 1800 W	8	Ovládací panel



## OVĽÁDACÍ PANEL



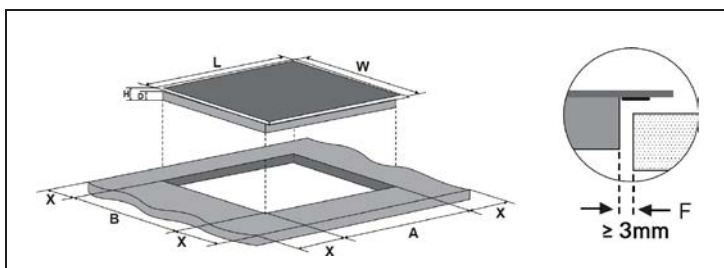
1	Ovládací prvky pro výběr zóny vaření	5	Zapínání / Vypínání
2	Ovládání časovače	6	Ovládání zvýšení výkonu
3	Tlačítko regulace výkonu/ časovače	7	Ovládání flexibilní zóny
4	Ovládání zamknutí tlačítek		

## MONTÁŽ

### Výběr instalačního příslušenství

Vyřízněte plochu podle velikosti zobrazené na výkresu. Pro účely instalace a používání spotřebiče se kolem otvoru musí zachovat minimálně 5 cm prostor. Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je nejméně 30 mm. Vyberte si tepelně odolný a izolovaný materiál pracovního povrchu (dřevo a podobný vláknitý nebo hygroskopický materiál se nesmí používat jako materiál pracovního povrchu, pokud není impregnovaný), aby se předešlo úrazu elektrickým proudem a větší deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky. Jak je ukázáno níže.

Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi stranami varné desky a vnitřními povrchy by měla být alespoň 3 mm.

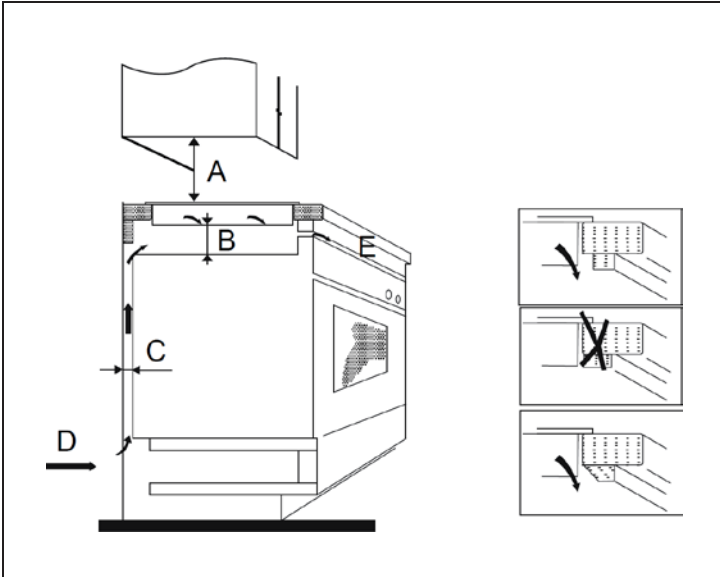


Poznámka: Rozměry uvedené v tabulce jsou v "mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
900	520	62	58	740	490	min. 50	min. 3

Za každých okolností se ujistěte, že indukční sporák je dobře větraný a vstup a výstup vzduchu nejsou zablokovány. Ujistěte se, že indukční sporák je v dobrém a funkčním stavu.

**Poznámka:** Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad horkou deskou by měla být nejméně 760 mm.



**Poznámka:** Rozměry uvedené v tabulce jsou v "mm".

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

## Před instalací varné desky

Ujistěte se, že:

- Pracovní plocha je čtvercová a vodorovná a žádné konstrukční prvky nejsou v rozporu s prostorovými požadavky.
- Pracovní plocha je vyrobena z tepelně odolného a izolačního materiálu.
- Pokud je varná deska instalována nad troubou, trouba má zabudovaný chladicí ventilátor.
- Instalace bude splňovat všechny požadavky na povolení podle platných norem a předpisů.
- V hlavním elektrickém rozvodu je zabudovaný vhodný izolovaný vypínač, který zajišťuje úplné odpojení od elektrické sítě, namontován a umístěn tak, aby vyhovoval místním pravidlům a předpisům.
- Izolovaný vypínač musí mít schválený typ a musí mít 3 mm vzduchovou mezeru ve všech pólech (nebo ve všech aktivních vodičích), pokud místní předpisy umožňují tuto změnu požadavků).
- Izolovaný vypínač bude snadno přístupný zákazníkovi s instalovanou varnou deskou.
- Pokud máte pochybnosti o instalaci, obraťte se na místní stavební úřady a dozorní orgány.
- Použijte tepelně odolné a snadno omyvatelné povrchy (např. Keramické dlaždice) na stěny a povrchy obklopující varnou desku.

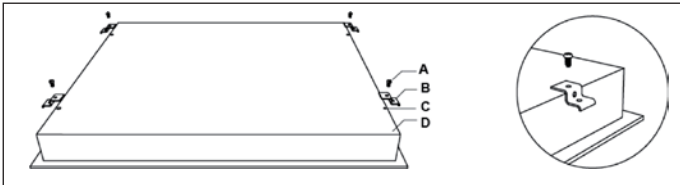
## Před instalací varné desky

Ujistěte se, že:

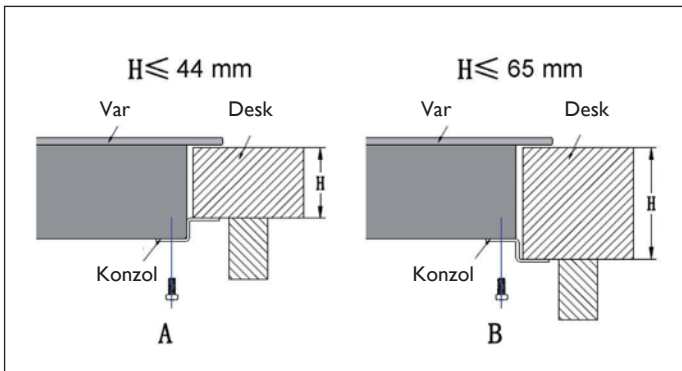
- Kabel napájecího zdroje není přístupný přes dveře skříně nebo zásuvky.
- Přísun čerstvého vzduchu je dostatečný od vnější strany skříně k základně varné desky.
- Pokud je varná deska instalována nad prostorem pro zásuvky nebo nad skříní, pod základnou varné desky je instalována ochranná bariéra.
- Izolovaný vypínač je snadno přístupný zákazníkovi.

## Nastavení umístění konzoly

1. Zařízení by mělo být umístěno na stabilním, hladkém povrchu (použijte obal). Nepoužívejte sílu na ovládací prvky vyčnívající z varné desky.
2. Přimontujte varnou desku na pracovní plochu šrouby na 4 konzolách umístěných na spodku desky (viz obrázek) po instalaci.
3. Nastavte konzoly na tloušťku pracovní plochy.



A	B	C	D
Šroub	Konzole	Otvor na šroub	Spodní kryt



## Upozornění:

**VAROVÁNÍ**

Nebezpečí úrazu! Indukční deska musí být instalována kvalifikovaným personálem nebo technikem. Máme profesionály ve vašich službách. Instalaci nikdy neprovádějte sami.

- 157/5000

Varná deska se nesmí instalovat přímo nad myčku, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.

- Indukční varná deska musí být instalována tak, aby nebylo blokováno tepelné záření, čímž se zajistí zvýšení spolehlivosti.
- Stěna a teplota vystavena zóna nad povrchem stolu musí vydržet teplo.
- Aby se zabránilo poškození, sendvičová vrstva a lepidlo musí být odolné vůči tepelnému záření.
- Nesmí se používat parní čistič.

## Připojení varné desky k elektrické síti

**VAROVÁNÍ**

Nebezpečí úrazu! Tato varná deska musí být připojena k elektrické síti pouze osobou s příslušnou kvalifikací.

Před připojením varné desky k elektrické síti zkontrolujte, zda:

- Rozvod domovní elektrické sítě je vhodný a má dostatečnou kapacitu pro napájení varné desky.
- Síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení.
- Úseky kabelu napájecího zdroje mohou vydržet specifikované hodnoty zatížení desky.

Pro připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukční členy ani rozvrtovací zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár. Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75 ° C.

**Poznámka:** Poradte se s elektrikářem, zda je domovní elektrická síť vhodná a zda nejsou zapotřebí její modifikace. Jakékoli změny a úpravy musí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.

- Pokud je kabel poškozen nebo má být vyměněn, musí se tento servisní úkon provést záručním technikem pomocí speciálních nástrojů, aby se zabránilo nehodám.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován všesměrový jistič s minimálním otvorem 3 mm mezi kontakty.
- Technik musí zajistit, aby bylo provedeno správné elektrické připojení a aby bylo v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel musí být pravidelně kontrolován a vyměněn pouze autorizovaným technikem.

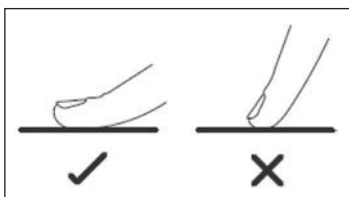
---

## PROVOZ

---

### Dotykové ovladače

- Ovládací prvky reagují na dotek, takže nemusíte na ně tlačit.
- Použijte bříško prstu, ne jeho špičku.

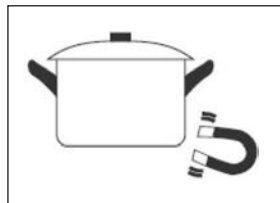


- Po každém zaznamenaní dotyku uslyšíte pípnutí.
- Ujistěte se, že ovládací prvky jsou vždy čisté, suché a že není žádný předmět (například nářadí nebo tkanina), který je zakryje. Dokonce i tenký film s vodou může způsobit ztížené ovládání ovládacích prvků.

## Výběr správného nádobí

**Poznámka:** Používejte pouze nádobí s podkladem vhodným na indukční vaření. Vyhledejte symbol indukce na obalu nebo na spodní části pánve.

Zda je vaše nádobí vhodné, můžete zjistit provedením magnetového testu. Přesuňte magnet směrem k dnu pánve. Pokud je magnet přitahován, pánve je vhodná na indukci.



Pokud nemáte magnet:

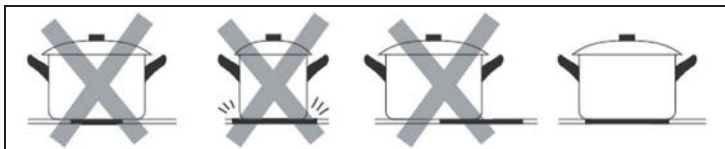
1. Nalijte trochu vody do nádobí nebo pánve, kterou chcete zkontrolovat.
2. Pokud displej neblíká a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.

Kuchyňské nádobí vyrobeno z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezavějící ocel, hliník nebo měď bez magnetického podkladu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina. Nepoužívejte kuchyňské nádobí s rozkrojeným okrajem nebo zakřiveným dnem.



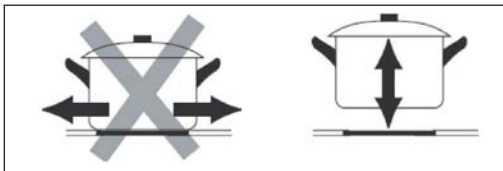
Ujistěte se, že dno vaší pánve je hladké, sedí na skle rovnoměrně a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte pánve a nádobí, jejichž průměr je tak velký jako grafika zvolené zóny. Maximální účinnost ohřívání dosáhnete požitím pánve nebo hrnce mírně širšího než je grafika. Pokud používáte užší hrnce nebo pánve účinnost, může být nižší, než jste očekávali. Hrnce s průměrem menším než

140 mm by varná deska nemusela zaznamenat. Hrnce nebo pánve vždy vycentrujte na varnou zónu.





Pánve a hrnce vždy zvedejte - neposouvejte je, protože by mohly poškrábat sklo.



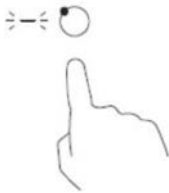

Rozměr pánve:

Varné zóny jsou až do limitu automaticky přizpůsobeny průměru pánve. Avšak spodek této pánve musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Chcete-li dosáhnout nejlepší účinnost varné desky, umístěte pánve do středu varné zóny.

Varná zóna	Základní průměr indukčního nádobí
	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	120
Flexibilní zóna	200

Začínáme s vařením

<p>Dotykem ovladače ON / OFF. Po zapnutí bzučák pípne jednou, všechny displeje ukazují "-" nebo "- -", což znamená, že indukční varná deska vstoupila do pohotovostního režimu.</p>	
<p>Na varnou zónu, položte vhodnou nádobu. Ujistěte se, že spodní část pánve a povrch varné zóny jsou čisté a suché.</p>	

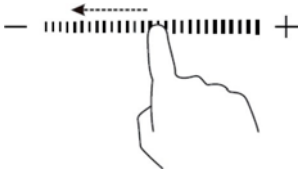


<p>Dotykem ovládacího prvku výběru zóny vaření a indikátor vedle ovladače začne blikat</p>	
	
<p>Nastavte úroveň výkonu dotykem tlačítek "-", "+" nebo posuňte podél ovládacího prvku "-" nebo se jen dotkněte libovolného bodu "-".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokud nevyberete nastavení teploty v průběhu 1 minuty, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu v kroku 1.</li> <li>• Nastavení teploty můžete kdykoli během vaření změnit.</li> <li>• Pokud se posunete podél "-", výkon se bude měnit od 1. až 9. stupně.</li> </ul>	

Pokud na displeji bliká  střídavě s nastavením teploty:

- neumístili jste pánev na správnou varnou zónu nebo
- pánev, kterou používáte, není vhodná na indukční vaření nebo,
- pánev je příliš malá nebo není správně umístěna na varné zóně.


Pokud se na varné zóně nenachází vhodná pánev, neohřívá se. Displej se po 1 minutě automaticky vypne, pokud na varné zóně není umístěna žádná vhodná pánev.

Po dokončení vaření

	
<p>Dotykem ovládacího prvku výběru varné zóny, který chcete vypnout. Vypněte varnou zónu dotykem na "-" a posunutím dolů na "0". Nebo posuňte podél "-" do bodu vlevo a stiskněte "-". Nebo se dotkněte bodu vlevo "-" a stiskněte "-".</p>	
<p>Ujistěte se, že na displeji se zobrazí "0", pak se zobrazí "H". Celou varnou desku vypnete dotykem ovládacího prvku ON / OFF.</p>	
	
<p>'H' zobrazuje, která varná zóna je horká na dotek. Pokud zmizí, povrch se ochladil na bezpečnou teplotu. Může se také použít jako funkce úspory energie, pokud chcete ohřát další pánve, použijte desku, která je stále horká.</p>	

Funkce zachování tepla

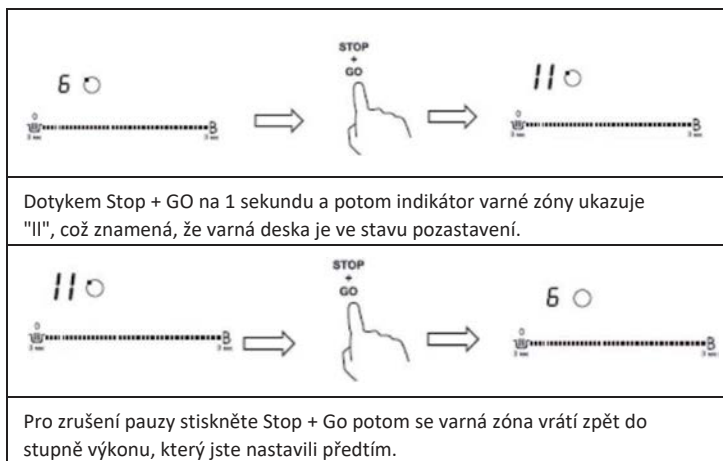
Funkce zachování tepla je funkce, že jedna zóna udržuje nižší energii, aby teplota byla stabilní.

<p>Dotykem, které chcete udržovat v teple, a potom podržte tlačítko zachování tepla na 3 sekundy. Indikátor varné zóny zobrazí "A", abyste věděli, že se zóna udržuje v teple.</p>	
<p>Pro zrušení udržování teploty, stiskněte tlačítko na 3 sekundy. Varná zóna se vrátí zpět do stupně "0".</p>	

## Funkce přerušení (Pauza)

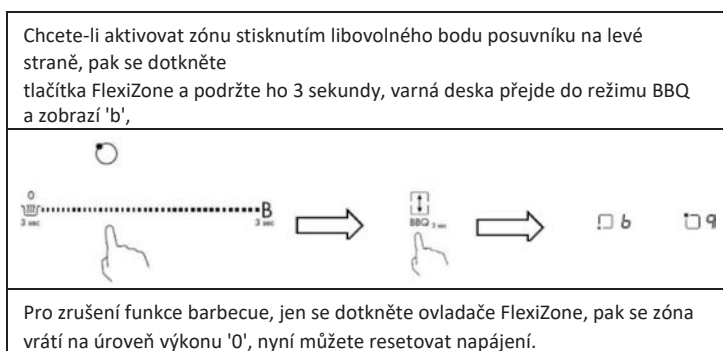
Funkce pauzy se může používat kdykoliv během vaření. Umožňuje zastavit indukční varnou desku a vrátit se k ní později.

**Poznámka:** Ujistěte se, že varná zóna funguje. Funkci Stop + Go lze používat pouze pod funkční varnou zónou.



## Použití funkce Barbecue

BBQ je funkce, která se používá v režimu FlexiZone, který umožní, aby teplota povrchu pánve zůstala na přiměřené úrovni.



## Funkce Boost

Boost je funkce, kdy jedna zóna vystoupá za sekundu na vyšší výkon a trvá 5 minut. Tak můžete získat silnější ohřívání a rychlejší vaření.

Dotykem výběru varné zóny, na které chcete zvýšit výkon, indikátor vedle tlačítka bude blikat.



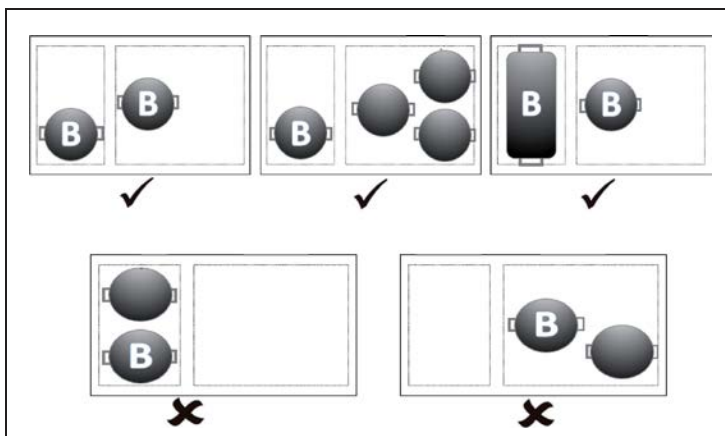
Dotkněte se a podržte tlačítko Boost na 3 sekundy. Varná zóna začne pracovat v režimu Boost. Na displeji napájení se zobrazí, že se zóna zvyšuje výkon.

**Poznámka:** Napájení Boost bude trvat 5 minut a pak se zóna vrátí zpět na výkonový stupeň, který byl nastaven před zvýšením. Pro zrušení funkce Boost během těchto 5 minut se dotkněte výběru varné zóny, indikátor vedle tlačítka bude blikat. Poté stiskněte tlačítko Boost. Varná zóna se vrátí zpět do výkonového stupně, který byl nastaven před zvýšením.

## Poznámky k funkci Boost

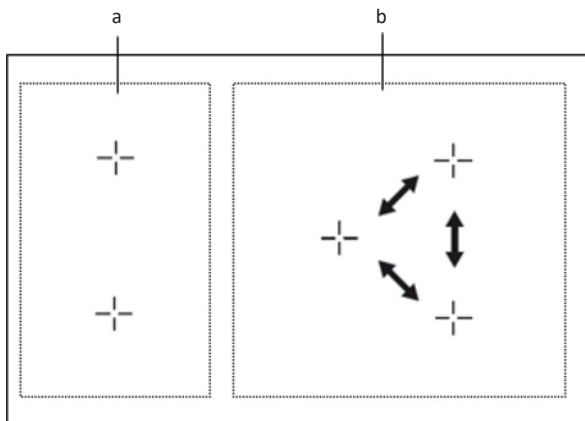
Na této varné desce může každá zóna pracovat s funkcí Boost. Pokud potřebujete použít zvýšení výkonu, vypněte nejprve druhou zónu ve stejné skupině. V opačném případě budou na displeji zvolené zóny blikat symboly a úroveň výkonu se nastaví automaticky.

**Poznámka:** Pokud nepoužíváte funkci Boost, můžete použít všechny čtyři zóny najednou.



## Funkce řízení výkonu

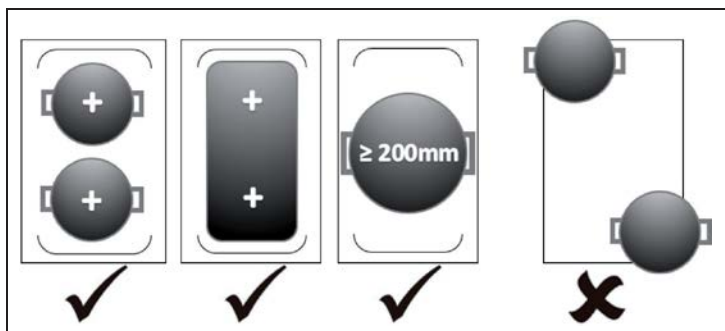
- Tyto varné zóny jsou rozděleny do dvou skupin. Každá skupina má maximální zatížení elektřinou 3700 W. Skupina (b) má funkci řízení výkonu, která se aktivuje, když celkové zatížení elektřiny varných zón přesáhne 3700 W. Funkce řízení výkonu snižuje výkon ostatních varných zón a odpovídajícím způsobem mění zobrazenou úroveň výkonu. Zobrazení nastavení teploty zóny se sníženým výkonem (zón) se mění mezi čtyřmi úrovněmi, např. pokud jsou zapnuty všechny zóny, nejvyšší úroveň výkonu tří zón se sníží na úroveň 5 (1200 W), úroveň 5 (1200 W) a úroveň 7 (1200 W).
- Ve skupině (a) mohou obě varné zóny pracovat při plném výkonu kdykoliv, protože maximální kombinovaný výkon je 3300 W. Pokud ve skupině (b) pracují dvě zóny a zapnete třetí zónu, výkon třetí zóny se sníží na úroveň 7 (1200 W) a ostatní dvě zóny automaticky klesnou na úroveň 5 (1200 W). Pokud chcete, aby třetí zóna pracovala na úrovni 9 (1800 W nebo 1500 W), musíte vypnout ostatní dvě zóny.




### Flexibilní oblast

- Tato oblast může být použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny, kdykoliv podle potřeb vaření.
- Flexibilní oblast je vyrobena ze dvou nezávislých induktorů, které lze ovládat samostatně. Když ohříváte nádobí na jediné zóně, přesunutím nádobí z jedné zóny do druhé v rámci flexibilní oblasti, přičemž zachová stejná úroveň výkonu v zóně, kde byl původně umístěn nádobí a část, která není pokryta nádobím, je automaticky vypnuta.


Příklady dobrého umístění nádobí a špatného umístění nádobí:



Jako jedna velká zóna

<p>Pro aktivaci flexibilní oblasti jako jednu velkou zónu, jednoduše stiskněte jednotlivé ovládací prvky. Nastavení výkonu funguje jako každá jiná jednotlivá varná oblast.</p>	
---	---

Jako dvě nezávislé zóny

<p>Pokud chcete použít flexibilní zónu jako dvě různé zóny s různými nastaveními výkonu, stiskněte opět účelové tlačítko a zóny se vrátí do předešlých nastavení.</p>	
---	---

Zamknutí ovládacích prvků

- Tlačítka můžete zamknout, abyste zabránili neúmyslnému použití (například děti, které náhodně zapnuli varné desky).
- Když je aktivní zámek kláves, jsou vypnuty všechna tlačítka kromě tlačítka On / Off (zapnuto / vypnuto)

Zamknutí ovládacích prvků

Stiskněte ovládací prvek zámku Indikátor časovače zobrazí "Lo".

Odemknutí ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že varná deska je zapnutá.
2. Podržte déle ovládací prvek zámku
3. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.



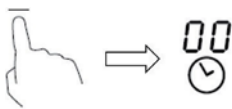




## OVLÁDÁNÍ ČASOVAČE







Časovač můžete použít dvěma způsoby:

1. Můžete jej použít jako minutovník. V tomto případě časovač po uplynutí nastavené doby nezapne žádnou varnou zónu.
2. Můžete ho nastavit tak, aby vypnul jednu nebo více varných zón po uplynutí nastaveného času.

Použití časovače pokud jste nevybrali žádnou varnou zónu.

Ujistěte se, že varná deska je zapnutá. "Časovač" můžete použít i když nevybíráte žádné varné zóny.	
Dotykem časovače, spodní kontrolka začne blikat a na displeji časovače se zobrazí "30".	
Chcete-li ubrat nebo přidat o 1 minutu, stiskněte ovládacího prvku "-" nebo "+". Stiskněte jedenkrát tlačítko "-" nebo "+", abyste ubrali nebo přidali o jednu minutu. Držte ovládání "-" nebo "+" časového spínače, abyste ubrali nebo přidali o 10 minut.	
Stisknutím tlačítka "-" se časovač sníží a na displeji minut se zobrazí "00".	
Když je nastavený čas, časovač začne okamžitě odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund.	
Bzučák se rozsvítí na 30 sekund a indikátor časovače zobrazí "--", když uběhne nastavený čas.	

## Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny




<p>Stisknutím ovládacího prvku výběru topné zóny chcete nastavit čas: (např. zóna 2 #)</p>	
<p>Dotykem časovače, spodní kontrolka začne blikat a na displeji časovače se zobrazí "30".</p>	
<p>Nastavte čas dotykem ovládacího prvku "-" nebo "+", Chcete-li ubrat nebo přidat o 1 minutu, stiskněte ovládacího prvku "-" nebo "+". Stiskněte jedenkrát tlačítko "-" nebo "+", abyste ubrali nebo přidali o jednu minutu. Držte ovládání "-" nebo "+" časového spínače, abyste ubrali nebo přidali o 10 minut. Pokud nastavený čas přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.</p>	
<p>Když je nastavený čas, časovač začne okamžitě odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bliká na 5 sekund.</p>	
<p>Červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu indikuje, která varná zóna je vybrána.</p>	
	
<p>Pro zrušení časovače, stiskněte ovládacího prvku výběru varné zóny a stiskněte tlačítko "-" pro posun směrem dolů na "0", časovač se zruší a na displeji se zobrazí "00" a potom "--". Když vyprší časovač, příslušná varná zóna se automaticky vypne a zobrazí se "H".</p>	

**Poznámka:** Jiná varná zóna zůstane v provozu, pokud byla dříve zapnutá.

## Nastavení časovače na vypnutí více než jedné varné zóny

Pokud tuto funkci použijete na více než varnou zónu, indikátor časovače nejkratší čas.

Příklad: Čas nastavení zóny 2 je 3 minuty, čas nastavení zóny 3 je 6 minut, indikátor časovače ukazuje [3].

	Nastavte na 6 minut	
	Nastavte na 3 minuty	

**Poznámka:** Blikající červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu znamená, že indikátor časovače zobrazuje čas ohřevu. Pokud chcete zkontrolovat časové interval jiné varné zóny, stiskněte ovládacího prvku výběru varné zóny. Časovač bude ukazovat její nastavený čas.

Když vyprší časovač, příslušná varná zóna se automaticky vypne a zobrazí se "H". Chcete-li změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1.

## NASTAVENÍ OHŘEVU

Úroveň výkonu:	Vhodnost
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jemné ohřívání pro malá množství jídla</li> <li>• tavení čokolády, másla a potravin, které rychle přihárají</li> <li>• Jemný var</li> <li>• Pomalé ohřívání</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohřev</li> <li>• Prudký var</li> <li>• Vaření rýže</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pánve</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opečení</li> <li>• Vaření těstovin</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smažení</li> <li>• Uvedení polévky do varu</li> <li>• Vařící voda</li> </ul>

---

## POKYNY NA VAŘENÍ

---



### VAROVÁNÍ

Při fritování dávejte pozor, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte PowerBoost. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk spontánně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

### Tipy na vaření

- Když přijde jídlo do varu, snižte nastavení teploty.
- Použitím víka se sníží čas vaření a šetří se energie tím, že se zachová teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, aby se zkrátily doby vaření.
- Spusťte vaření na vysokém nastavení a snižte nastavení, kdy se ohřívá jídlo.

### Bublání, vaření rýže

- Bublání se vyskytuje pod bodem varu, okolo 85 ° C, když příležitostně narůstají bubliny na povrchu vařené tekutiny. Je klíčem k lahodným polévkám a jemným jídlům, protože chuť se rozvíjí, aniž se jídlo propeklo. Vaječné a moukou zahuštěné omáčky byste měli vařit pod bodem varu.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže metodou absorpce, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení, aby se zajistilo správné vaření jídla v doporučeném čase.

## Propečený steak

Pokud chcete vařit šťavnaté voňavé steaky:

1. Nechte odstát maso při pokojové teplotě asi 20 minut před vařením.
2. Zahřejte pánev na pečení.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Do horké pánve nalijte malé množství oleje a potom maso položte na horkou pánev.
4. Steak otočte během pečení pouze jednou. Přesná doba vaření bude záviset na tloušťce steaku a od toho jak moc propečený steak chcete mít. Čas se může pohybovat od 2 - 8 minut na stranu. Stiskněte steak, abyste zjistili, jak moc je propečený - čím je na pocit pevnější, tím více bude "akorát propečený".
5. Nechte steak na několik minut odpočívat na horké desce, aby odstál a byl jemnější, předtím než ho budete podávat.

## Stir-fry

1. Vyberte indukčně kompatibilní plochý wok nebo velkou pánev.
2. Nechte připravit všechny ingredience a příslušenství. Stir-fry by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, jídlo smažte v několika menších dávkách.
3. Krátce předtím pánev zahřejte a přidejte dvě polévkové lžice oleje.
4. Jakékoliv maso nejdříve uvařte, položte stranou a nechte ho zahřáté.
5. Stir-fry zeleniny. Když je horká, ale stále křehká, nastavte varnou zónu na nižší nastavení, vraťte maso do pánve a přidejte omáčku.
6. Jemně smíchejte ingredience, abyste se ujistili, že jsou smažené rovnoměrně.
7. Podávejte ihned.


**Poznámka:** Pokud na varnou desku položíte pánev nevhodné velikosti nebo nemagnetickou pánev (například hliník) nebo nějaký jiný malý předmět (například nůž, vidlička, klíč), varná deska se po 1 minutě automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude chladit varnou desku další 1 minutu.

## PÉČE A ČIŠTĚNÍ

**Poznámka:** Před prováděním údržby nebo čištění odpojte spotřebič od elektrické sítě a ujistěte se, že spotřebič už úplně vychladl.

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění na skle (otisky prstů, stopy, skvrny zanechané jídlem nebo zbytky jídla bez obsahu cukru)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2 Použijte čisticí prostředek na varnou desku, zatímco je sklo stále teplé (ale ne horké!)</li> <li>3 Opláchněte a osušte čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4 Znovu zapněte napájení varné desky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po vypnutí napájení varné desky se nezobrazí žádná indikace "horké plochy", ale varná zóna může být ještě horká! Věnujte mimořádnou pozornost.</li> <li>• Hrubé drátěnky, některé nylonové čisticí prostředky a drsné / abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda je váš čistič nebo čisticí prostředek vhodný.</li> <li>• Nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku na varné desce: sklo lze obarvit.</li> </ul>

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varná deska nelze zapnout.	Bez elektrického proudu	Ujistěte se, že varná deska je připojena ke zdroji napájení a že je zapnutá. Ujistěte se, že nenastal výpadek elektrické energie ve vaší domácnosti nebo oblasti. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládací prvky nereagují.	Ovládací prvky jsou uzamčeny.	Odemkněte ovládací prvky. Pokyny naleznete v části "Použití keramické varné desky".
Dotykové ovládací prvky se obtížně obsluhují.	Na ovládacích prvcích může být mírný film s vodou nebo když se dotýkáte ovládacích prvků špičkou svého prstu.	Ujistěte se, že oblast dotykového ovládní je suchá a použijte bříško prstu, když se dotýkáte ovládacích prvků.
Sklo je poškrábané.	Nádobí s ostrými hranami. Používané nevhodné, abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s plochými a hladkými podklady. Pokyny viz 'Výběr správného nádobí'. Viz část "Péče a čištění".
Některé pánve způsobují praskání nebo klikání.	Může to být způsobeno konstrukcí vašeho kuchyňského nádobí (různé vrstvy různých kovů vibrují jinak).	Toto je normální pro nádobí a neznamená to chybu.

Problém	Možná příčina	Co dělat
Indukční varná deska bzučí li spuštěno vysoké nastavení.	Je to způsobeno technologií indukčního vaření.	Toto je normální, ale hluk by se měl utlumit nebo zcela zmizet, když snižujete nastavení teploty.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční varné desky.	Chladicí ventilátor zabudovaný do vaší indukční varné desky brání přehřátí elektroniky. Může pokračovat v činnosti i po vypnutí indukční varné desky.	Toto je normální a nevyžadují se žádné další kroky. Nevypínejte napájení na indukční varnou desku na stěně během chodu ventilátoru.
Pánve nejsou horké a  displej zobrazuje.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Indukční varná deska nedokáže detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření.</li> <li>2 Indukční varná deska nedokáže detekovat pánev, protože je příliš malá na příslušnou varnou zónu, nebo není na ní správně vycentrována.</li> </ol>	Použijte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz "Výběr správného nádobí". Vycentrujte pánev a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypne, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle se střídá s jedním nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření). a, nebo  Varná zóna	Technická závada.	<p>poznamenejte si</p> <p>chybové písmena a čísla, vypněte napájení indukční desky na stěně a obraťte se na kvalifikovaného technika.</p>



## Poruchový displej a kontrola

Indukční varná deska je vybavena vlastní diagnostickou funkcí. Při této zkoušce je technik schopen zkontrolovat funkci několika komponentů bez demontáže nebo vyjmutí varné desky z pracovního prostoru.

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ	Možná příčina	Co dělat
F3/F4	Porucha teplotního čidla indukční cívky	Kontaktujte dodavatele.
F9/FA	Snímač teploty selhání IGBT.	Kontaktujte dodavatele.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte varnou desku pokud má napájení normálně parametry.
E3	Vysoká teplota čidla teploty indukční cívky	Kontaktujte dodavatele.
E5	Vysoká teplota IGBT čidla teploty	Restartujte, když se indukční varná deska ochladí.

---

## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

---

Výrobce:

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



Tento produkt je v souladu s následujícími evropskými normami:

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EU (ErP)

---

## POKYNY K LIKVIDACI

---



Podle Evropského nařízení odpadu 2012/19 / EU tento symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že výrobek nepatří do domácího odpadu. Na základě směrnice by se měl přístroj odevzdat na příslušném sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Zajištěním správné likvidace výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, což by jinak mohl být důsledek nesprávné likvidace výrobku. Pro detailnější informace o recyklaci pro detailnější informace o recyklaci tohoto výrobku se obraťte na svůj Místní úřad nebo na odpadovou a likvidační službu vaší domácnosti.



KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK