

KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI

KLARSTEIN

Indukční deska

10033023

Vážený zákazníku,

gratulujeme Vám k zakoupení produktu.

Prosím, důkladně si pozorně manuál a dbejte na následující pokyny, aby se zabránilo škodám na zařízení. Za škody způsobené nedodržáním instrukcí a pokynů neručíme.

OBSAH

Bezpečnostní instrukce 4

Pokyny k používání a
údržbu 5

Princip fungování 7

Přehled zařízení 8

Ovládací panel 9

instalace 10

provoz 15

Nastavení teploty 24

Časový ovladač 25

Pokyny pro vaření 28

Nastavení teploty 30

Péče a čištění 31

Řešení problémů 34

TECHNICKÁ DATA

Položka číslo	10033023
Napájení	220-240 V ~ 50/60 Hz
Celkový výkon	6600-7200 W

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobce:

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



Tento produkt je v souladu s následujícími evropskými směrnici:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EG (ErP)

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

- Před provedením jakékoliv práce nebo údržby odpojte přístroj od elektrické sítě.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Změny v domácí elektroinstalaci smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení této řady může způsobit zásah elektrickým proudem nebo smrt.



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí poranění! Okraje panelu jsou ostré. Neopatrnost může mít za následek zranění nebo škody

Všeobecné pokyny

- Před instalací nebo používáním tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod.
- Na tento spotřebič nikdy neumísťujte žádné hořlavé materiály ani výrobky.
- Dejte tyto informace osobě odpovědné za instalaci zařízení, můžete tak ušetřit náklady na instalaci.
- Abyste předešli nebezpečí, musíte tento spotřebič instalovat podle těchto pokynů.
- Tento spotřebič musí být správně instalován a uzemněn pouze osobou s vhodnou kvalifikací.
- Tento spotřebič by měl být připojen k okruhu, který obsahuje oddělovací vypínač, který zajišťuje úplné odpojení od napájecího zdroje.
- Nesprávné nainstalování spotřebiče může způsobit neplatnost záruky nebo reklamace. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a více a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozuměli nebezpečím spojeným s jeho používáním. Děti se nesmí hrát se zařízením. Čištění a údržbu nesmí dělat děti bez dohledu.
- Děti se nesmí hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmí dělat děti bez dohledu.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.

- Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, platí pro varné desky ze sklo keramického nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice 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.
- Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Proces vaření musí být kontrolován. Krátkodobý proces vaření se musí nepřetržitě kontrolovat.
- Pánev na varné desce s tukem nebo olejem bez potravin může být nebezpečná a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte požár uhasit vodou, ale vypněte přístroj a pak zakryjte plameny např. s poklicí nebo ohnivzdornou příkrývkou.



VÝSTRAHA

Riziko ohrožení! Na povrch na vaření neukládejte jiné předměty kromě nádob a hrnců

NÁVOD NA POUŽITÍ A ÚDRŽBU

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevaňte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud by se povrch varné desky mohl zlomit nebo prasknout, ihned vypněte spotřebič a odpojte od napájení (vypínač ve zdi) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou odpojte varnou desku ze sítě.
- Nedodržení této řady může způsobit zásah elektrickým proudem nebo smrt.

Hazard se zdravím

- Tento spotřebič splňuje elektromagnetické bezpečnostní normy.
- Osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (například inzulinové pumpy) musí být před použitím tohoto přístroje poradit s lékařem nebo výrobcem implantátu, aby se ujistili, že jejich implantáty nebudou ovlivněny elektromagnetickým polem.
- Nedodržení této řady může mít za následek smrt.



UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí popálení! Během používání se dostupné části tohoto spotřebiče zahřejí dostatečně, aby způsobily popáleniny. , Nedovolte, aby se vaše tělo, oděv nebo jakýkoliv jiný předmět, než je vhodný nádobí, dostaly do kontaktu s indukčním sklem, dokud není povrch chladný.

- Držte děti mimo dosah.
- Poklice hrnců mohou být na dotek horké. Zkontrolujte, zda ručky na pánvi nepřesahují do ostatních varných zón, které jsou zapnuté.
- Držte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení této řady může mít za následek popáleniny a opaření..



VÝSTRAHA

Nebezpečí poranění! Kotouč škrabky na varnou desku je ostrý, když je složený bezpečnostní kryt. Používejte s mimořádnou péčí a vždy uchovávejte bezpečně a mimo dosah dětí. Nedodržení může mít za následek zranění nebo škody .

Všeobecné pokyny

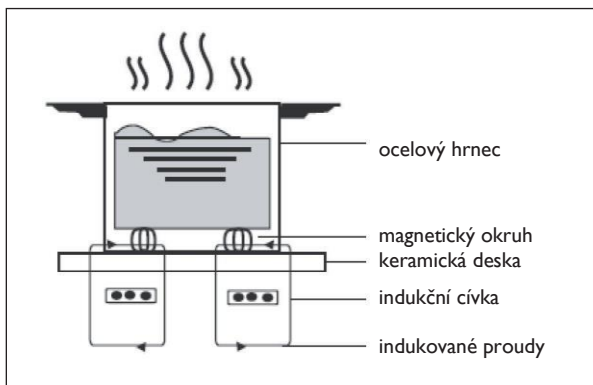
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru během používání. Vyvěřelých způsobuje kouř a mastné skvrny, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací povrch.
- Na spotřebiči nikdy nenechávejte žádné předměty ani nářadí.
- Neumisťujte do blízkosti spotřebiče žádné magnetické předměty (např. Kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronické zařízení (například počítače, MP3 přehrávače), protože by mohly být ovlivněny jeho elektromagnetickým polem.
- • Nikdy nepoužívejte spotřebič na ohřívání nebo topení v místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku tak, jak je popsáno v této příručce (t. J. Pomocí dotykových ovládacích prvků).
- Když odebíráte pánve, nespolehejte na funkci detekce pánve a vypněte varné zóny.
- Nedovolte, aby se děti hrály s přístrojem nebo na něm seděli, stáli nebo na něj šplhaly.
- Neukládejte věci, které by děti zajímaly, do skříněk nad spotřebičem. Děti, které lezou na varnou desku, mohou být vážně zraněny.
- Nenechávejte děti samy nebo bez dozoru v oblasti, kde se spotřebič používá.

- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezují jejich schopnost používat spotřebič, by měli mít odpovědnou a kompetentní osobu, která je poučí. Instruktor by měl být spokojený, že mohou používat spotřebič bez nebezpečí pro sebe nebo jejich okolí.
- Neopravujte ani nevyměňte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý jiný servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- Na varnou desku neumísťujte ani nepokládejte těžké předměty.
- Nestavte se na varnou desku.
- Nepoužívejte pánve s vroubkovanými okraji ani netahejte pánve po povrchu desky.
- K čištění varné desky nepoužívejte čisticí prostředky ani jiné drsné abrazivní čisticí pomůcky.
- Tento spotřebič se používá v domácnosti a podobně, v kuchyních v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; farmách; klienty v hotelech, motelech a jiných prostředích rezidenčních typů; typu Bed and Breakfast.
- Spotřebič a jeho přístupné části jsou během používání horké.
- Je třeba dbát na to, abyste nechytali topné články.
- Dítě mladší 8 let by mělo být mimo dosah spotřebiče, a nepřetržitě pod dohledem.

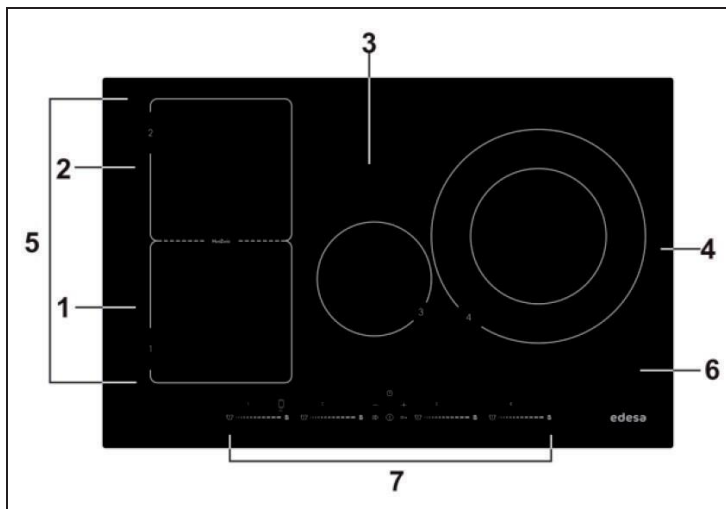
PRINCIP PROVOZU

Indukční vaření je bezpečná, moderní, efektivní a úsporná technologie vaření.

Funguje pomocí elektromagnetických vibrací vytvářením tepla přímo v pánvi, spíše než zahříváním povrchu. Povrch se zahřívá jen proto, že pánve se nakonec zahřeje.

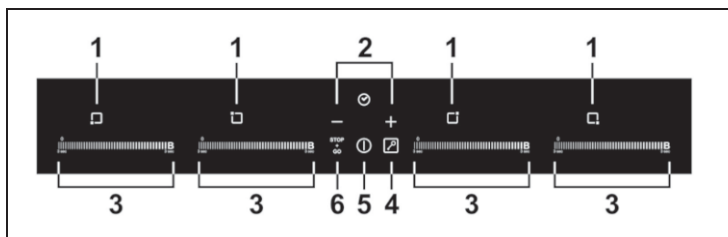


POPIS PŘÍSTROJE



1	2000 W zóna, zvýšení na 2600 W	5	Flexibilní zóna, 2500 W, zvýšení na 2800 W
2	1500 W zóna, zvýšení na 2000 W	6	Skleněná deska
3	zóna 1500 W, zvýšení na 1800 W	7	Ovládací panel
4	2500 W zóna, zvýšení na 3500 W		

OVĽADACÍ PANEĽ



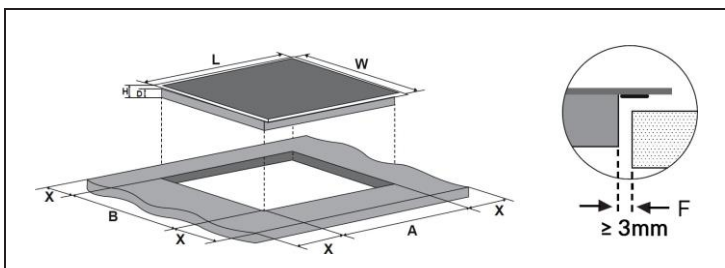
1	Indikátor ohrievacieho okruhu	5	Ovládání ON / OFF
2	Tlačítko na regulaci časovače	6	Ovládání funkce Stop and go
3	Úroveň napájení / udržování tepla / funkční klíč pro rychlé zvýšení teploty	7	Ovládání funkcí zóny Flex / BBQ
4	ovládání zámku klávesnice		

INSTALACE

Výběr instalačního příslušenství

Vyřízněte plochu podle velikosti zobrazené na kresbě. Pro účely instalace a použití, musí být minimálně 5 cm prostoru kolem otvoru. Tloušťka pracovní plochy je nejméně 30 mm. Vyberte si tepelně odolný a izolovaný pracovní materiál (Dřevo a podobné vláknité nebo hygroskopické materiály by neměly být použity pokud nejsou impregnované), abyste zabránili elektrickému šoku a velké deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky. Jak je uvedeno níže.

Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi stranami varné desky a vnitřními plochami pracovní desky by měla být minimálně 3 mm.

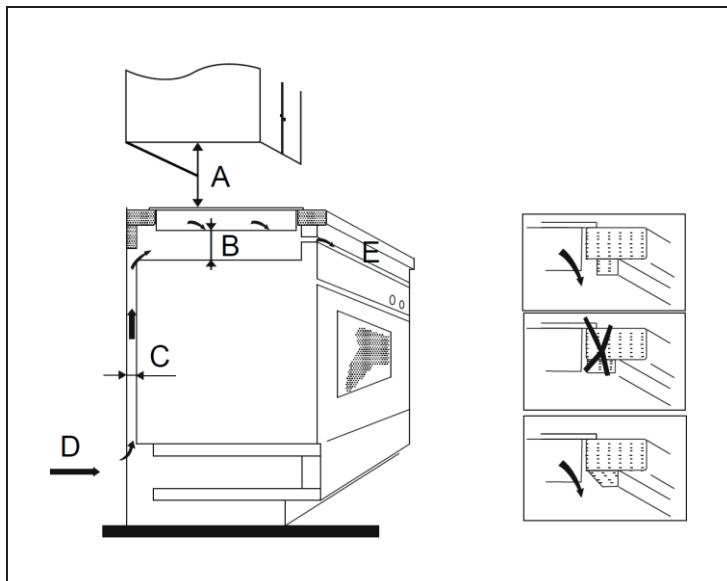


Poznámka: Rozměry uvedené v tabulce jsou v "mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
800	520	55	51	740	490	min. 50	min. 3

V každém případě se ujistěte, že se indukční deska je dobře ventilovaná a vstup a výstup vzduchu nejsou zablokovány. Ujistěte se, že indukční deska je v dobrém stav.

Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou 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	Otvor přívodu vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Před instalací varné desky

Ujistěte se, že:

- Pracovní povrch je čtvercový a rovný a žádné konstrukční prvky nejsou v rozporu s požadavky na prostor.
- Pracovní plocha je vyrobena z tepelně odolného a izolovaného materiálu.
- Pokud je nainstalován na troubě, má vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace musí splňovat všechny požadavky na osvědčení a platné normy a předpisy.
- Izolační vypínač, který zajišťuje úplné odpojení od hlavního napájení je vhodně nainstalován v hlavním okruhu a je namontován a umístěn tak, aby odpovídal místním pravidlům a předpisům elektroinstalace.
- Izolační spínač musí být schváleného typu a poskytnout 3 mm vzduchovou mezeru mezi kontakty všech pólů (nebo pro všechny aktivní [fáze] vodiče, když místní pravidla zapojení umožňují tuto změnu).
- Izolační spínač musí být snadno přístupný.
- Pokud máte pochybnosti o instalaci, obraťte se na místní stavební úřady a pracoviště.
- Na stěnách obklopujících varnou desku používáte tepelně odolné a snadno čistitelné povrchy (jako např. Keramické obkladačky).

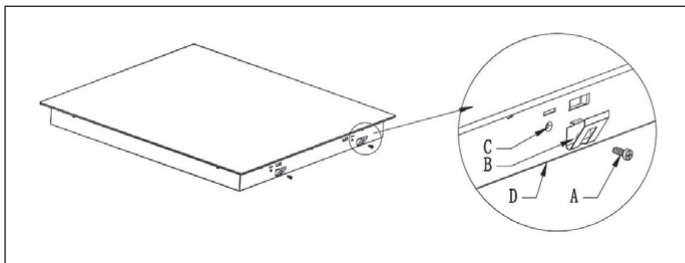
Po nstalaci varné desky

Ujistěte se, že:

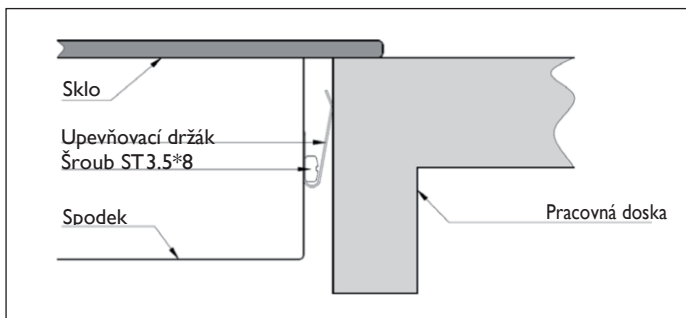
- Napájecí kabel není přístupný přes dveře nebo zásuvky skříňky.
- Ze skříňky je dostatečný přívod čerstvého vzduchu k základně varné desky.
- Pokud je deska umístěna nad prostorem pro zásuvky nebo skříň, pod základnou desky se nachází termální izolace.
- Izolační spínač je snadno přístupný uživateli

kroky instalace

1. Zařízení by mělo být umístěno na stabilním, hladkém povrchu (použijte obal). Na vyčnívající ovládací prvky neaplikujte sílu shora.
2. Po instalaci upevněte desku na pracovní plochu přišroubováním 4 držáků na spodní části desky (viz obrázek).
3. Nastavte držáky na tloušťku pracovního povrchu.



A	B	C	D
Skrutky	Držiak	Otvor pro šroub	Spodní kryt



Upozornění



VAROVÁNÍ: Nebezpečí poranění! Indukční desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme profesionálů k vašim službám. Tuto operaci nikdy neprovodte sami.

- Varná deska se nesmí instalovat přímo nad myčku, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla.
- Indukční varná deska by měla být nainstalována tak aby lepší tepelná radiace zajistila zlepšení její spolehlivosti.
- Stěna a indukovaná topná zóna nad povrchem desky musí vydržet teplo.
- Aby nedošlo k poškození, sendvičová vrstva a lepidlo musí být odolné vůči teplu.
- Parní čistič se nepoužívá.

Připojení varné desky k hlavnímu zdroji napájení



VAROVÁNÍ
Nebezpečí poranění! Toto musí provést osoba s vhodnou kvalifikací

Před připojením napájecího zdroje zkontrolujte, zda:

- Domovní rozvod je vhodný k napájení uvedené na varné desce.
- Hodnota napětí uvedena na typovém štítku je shodná s tou u vás doma.
- Sekce napájecího kabelu mohou vydržet zatížení uvedené na typovém štítku.

Chcete-li připojit síťový zdroj, nepoužívejte adaptéry, redukční adaptéry ani rozvetvovací zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a oheň. Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádného horkého místa a musí být umístěn tak, aby teplota nikdy nepřesáhla 75 C.

Upozornění: Zkontrolujete u elektrikáře, zda je domácí elektrická instalace vhodná bez změn. Veškeré změny musí provést kvalifikovaný elektrikář.

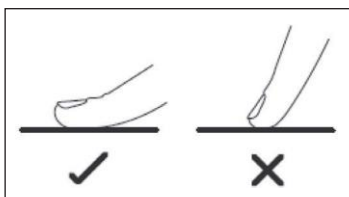
- Pokud je kabel poškozen nebo musí být vyměněn, musí být vyměněn zákaznickým servisem.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k hlavní elektrické síti nebo omni polárnímu okruhu, musí být instalován jistič s minimálním otvorem 3 mm mezi kontakty
- Instalátor musí zajistit, aby připojení vyhovovaly bezpečnostním předpisům.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel musí být pravidelně kontrolován a vyměněn pouze autorizovaným technikem.

PROVOZ

Dotykové ovládací prvky

- Ovládací prvky reagují na dotek, takže nemusíte tisknout.

Použijte bříško prstu, ne jeho špičku

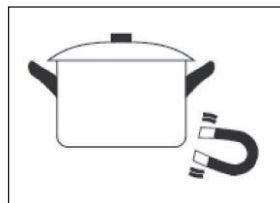


- Při každém zaznamenání dotyku uslyšíte pípnutí.
- Ujistěte se, že ovládací prvky jsou vždy čisté, suché a že na nich není žádný předmět (např. Nářadí nebo tkanina), který je zakryje. Dokonce i tenká vrstva vody může způsobit, že ovládací prvky se obtížně obsluhují.


Výběr správného nádobí

Poznámka: Používejte pouze nádobí se spodkem vhodným na indukční vaření. Vyhledejte symbol indukce na obalu nebo na spodní části pánve.

Můžete zkontrolovat svůj nádobí testem magnetu. Posuňte magnet směrem k základně hrnce. Pokud je magnet přitahován, pánev je vhodná na indukci.



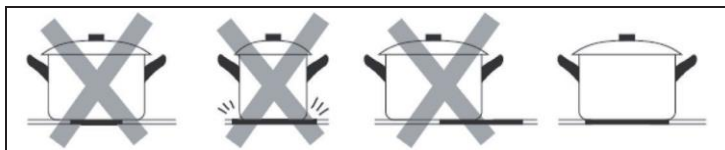
Pokud nemáte magnet:

1. Do pánve, kterou chcete zkontrolovat, dejte trochu vody.
2. Pokud na displeji neblíká ikona  a voda je ohřívána, je to vhodná nádoba.

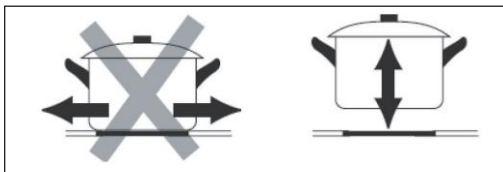
Nádobí, vyrobený z těchto materiálů není vhodný: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina. Nepoužívejte nádobí s vroubkovanými okraji nebo zakřivenou základnou.



Ujistěte se, že hrnec je hladký, sedí rovnoměrně na povrchu a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte hrnce, jejichž průměr je tak velký jako grafika vybrané zóny. Použití o trochu většího hrnce zajistí využití energie na maximum. Pokud použijete menší hrnec, výkonnost, může být nižší než se očekávalo. Hrnec menší než 140 mm nemusí být deskou zaznamenan. Vždy vycentrujte hrnec do středu varné zóny.



Vždy zvedněte hrnce z desky - netahejte je po desce, mohou poškrábat sklo.



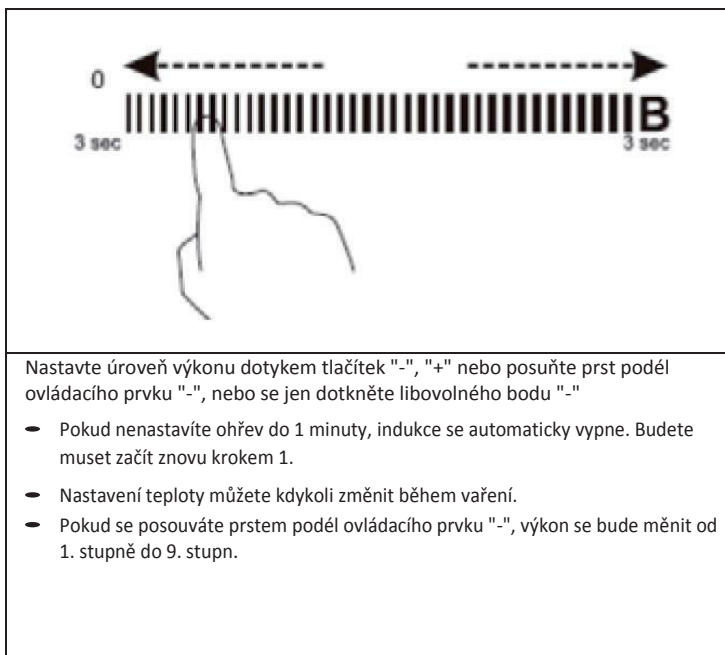
Rozměr hrnce

Varné zóny jsou, až do ohraničení, automaticky adaptované na velikost hrnce. Spodek hrnce však musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Chcete-li dosáhnout tu nejlepší efektivitu desky, umístěte hrnce do středu varné zóny.

Varná zóna (mm)	Základní průměr indukčního nádobí
	Minimum (mm)
160	100
280	180
Flexibilní zóna	200

Začněte vařit

Dotykem ovládacího prvku ON / OFF. Po zapnutí deska jednou pípne, všechny displeje ukazují "-" nebo "E", což znamená, že deska vstoupila do stavu pohotovostního režimu.	
Na varnou zónu, kterou chcete použít, položte vhodný hrnec. Ujistěte se, že spodek hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.	

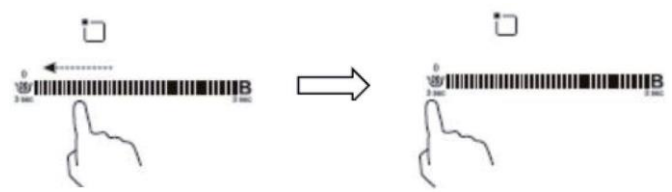



Pokud na displeji střídavě bliká $\geq \underline{U} \leq s$ nastavenou teplotou:

- nevztáhli jste hrnec na správnou varnou zónu
- hrnec, který používáte, není vhodný pro indukční vaření nebo
- nádoba je příliš malá nebo není správně umístěna na varné zón.

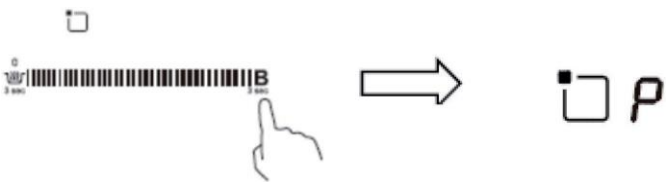
Deska se neohřívá, pokud na varné zóně není vhodná nádoba. Displej se po 1 minutě automaticky vypne, pokud na desku není umístěna žádná vhodná nádoba.

Po dokončení vaření

 The diagram shows a hand moving a slider from the 'B' position to the '0' position. An arrow points from the 'B' position to the '0' position. The slider has '0' and 'B' markings at the ends. A small square icon is shown above the slider.	
Vypněte varnou zónu posunutím prstu podél ovládacího prvku "0" do levého bodu a potom podržte na 1 sekundu.	
Ujistěte se, že na displeji se zobrazí "0", pak se zobrazí "H". Vypněte celou varnou desku dotykiem ovládaní ON / OFF.	 The display shows a small square icon followed by the number '0'. Below it, the same icon is followed by the letter 'H'.
"H" ukazuje, která varná zóna je horká na dotek. Zmizí, když se zóna ochladí na bezpečnou teplotu. Může se použít i jako funkce úspory energie, pokud chcete ohřát další nádoby, použijte zónu, která je stále horká	

Funkce Boost

Boost je funkce kdy v jedné zóně stoupá výkon za 1 sekundu a trvá 5 minut. Tak můžete rychleji vařit na silnějším ohřevu.

 The diagram shows a hand holding the 'B' button for 3 seconds. An arrow points to the right. The display shows a small square icon followed by the letter 'P'.	
Držte pravý bod "B" posuvného ovladače po dobu 3 sekund, na displeji se zobrazí "P", což naznačuje zvýšení teploty zóny	

Boost bude trvat 5 minut a pak se zóna vrátí zpět na výkonový stupeň, který byl nastaven předtím.

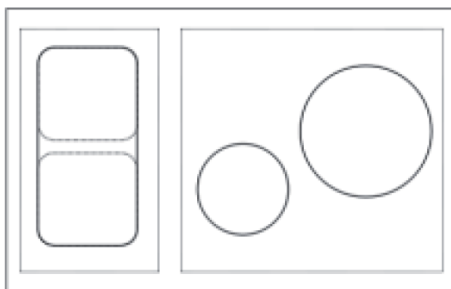


Pro zrušení Boost během těchto 5 minut, dvakrát stiskněte tlačítko "B".

Topná zóna se vrátí zpět na "9" výkonový stupeň. Nebo se dotknete tlačítka "-", topná zóna přejde na stupeň ohřevu, kterého jste se dotkli

Poznámky o funkci Boost

Tyto tři zóny byly rozděleny do dvou skupin. V jedné skupině, pokud používáte boost v jedné zóně, nejprve zkontrolujte, zda druhá zóna pracuje na nebo pod úrovni výkonu 5. Pokud vyberete jednu zónu a stisknete tlačítko "boost", a druhá zóna pracuje nad úrovní výkonu 5, symboly "P" a "9" budou blikat na displeji zvolené zóny a úroveň výkonu bude automaticky nastavena na 9 stupeň.





Skupina 1

Skupina 2

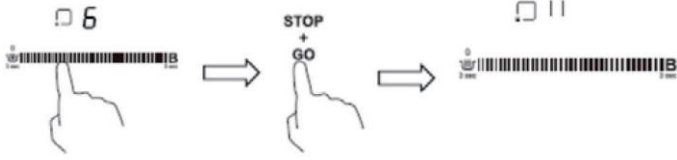
Používání funkce Keep warm

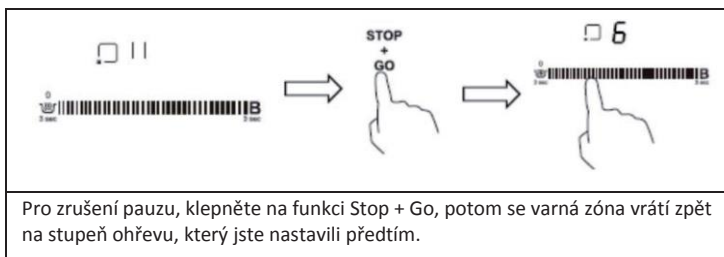
Funkce kdy jedna zóna udržuje nižší výkon aby byla teplota stabilní.

	
Dotykem Keep warm, pak podržte tlačítko na 3 sekundy. Indikátor varné zóny zobrazí "A", tedy zóna je v režimu udržování teploty.	
Pokud chcete zrušit funkci, stiskněte tlačítko Keep warm na 3 sekundy. Topná zóna se vrátí zpět do stupně "0".	

Použití funkce Pauza (Stop + Go)

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

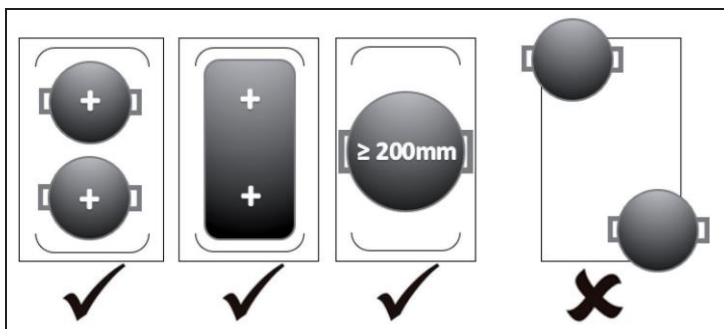

Ujistěte se, že varná zóna funguje. Poznámka: funkci Stop + Go lze používat pouze v zóně, která je zapnutá. Stiskněte Stop + GO na 1 sekundu a indikátor varné zóny ukazuje " ", což znamená, že varná deska je v pauze.



Flexibilní oblast


- Tato oblast může být použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny podle potřeb vaření
- Flexibilní oblast je vyrobena ze dvou nezávislých induktorů, které lze ovládat samostatně. Když pracuje jako jedna zóna, nádobí je přemístěn z jedné zóny do druhé v hranicích flexibilní oblasti, udržujíc stejný stupeň ohřevu jak tam kde byla nádoba původně umístěna, a část kde nádoba není se automaticky vypne.

Příklady dobrého umístění hrnce a špatného umístění hrnce:




Poznámka: Ujistěte se, že nádoby jsou umístěny uprostřed jedné varné zóny. V případě oválných, obdélníkových a podlouhlých pánví dbejte na to, aby byly umístěny uprostřed varné zóny zahrnující oba křížky. Ujistěte se že nádobí pokrývá více než 3/4 plochy topné zóny. Umístění okrouhlé nádoby do střední oblasti se nedoporučuje

Použijte jednu velkou zónu


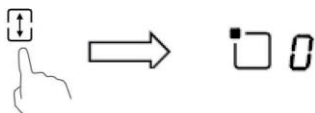
<p>Pro aktivaci flexibilní oblast jako jednu velkou zónu, jednoduše stiskněte speciální tlačítko. Nastavení výkonu pracuje jako jakákoli jiná běžná oblast</p>	
--	---

Použijte dvě nezávislé zóny

<p>Použijte flexibilní oblast s dvěma různými zónami s různými nastaveními napájení, znovu stiskněte vyhrazené tlačítko a zóna se vrátí ke starým nastavením</p>	
--	---

Použití funkce BBQ

BBQ je funkce, která se používá v flexibilním režimu, aby teplota povrchu hrnce zůstala na přiměřené úrovni.


<p>Dotykem jakéhokoliv bodu ohřevu levé zóny, a potom tlačítko FlexiZone a podržte 3 sekundy, přejdete do režimu BBQ a zobrazí se "b", "q"</p>

<p>Pro zrušení funkce, jednoduše se dotkněte ovládacího prvku FlexiZone, pak se zóna vrátí na úroveň výkonu "0", můžete nyní obnovit výkon</p>

Zamknutí ovládacích prvků

- Tlačítka můžete zamknout, aby se zabránilo neúmyslnému použití (například děti náhodou zapínají varnou desku).
- Když je aktivní zámek kláves, všechna tlačítka kromě tlačítka Zap / Vyp jsou vypnuty.

Zamknutí ovládacích prvků

Dotykem zámku. Indikátor časovače zobrazí "Lo".

Odemknutí ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že deska je zapnutá.
2. Stiskněte a podržte tlačítko zámku na chvíli
3. Nyní můžete začít používat varnou desku.

TEPELNÉ NASTAVENÍ


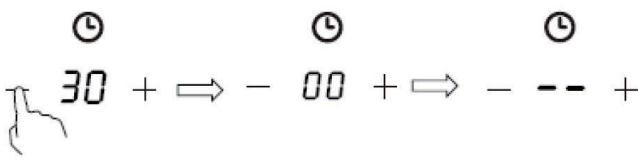


Výkonová úroveň	Vhodné pro:
1-2	<ul style="list-style-type: none">• pomalé ohřívání malých množství jídla• tání čokolády, másla a potravin, které rychle shoří• pomalé vaření• pomalé ohřívání
3-4	<ul style="list-style-type: none">• opětovné zahřívání• rychlé vaření• vaření rýže
5-6	<ul style="list-style-type: none">• palačinky
7-8	<ul style="list-style-type: none">• saute• vaření těstovin
9	<ul style="list-style-type: none">• fritování a smažení• přiveďte polévku k varu• vařící voda

OVLÁDÁNÍ ČASOVAČE





Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

1. Můžete ho použít jako minutový časovač. V tomto případě časovač nevy pne varnou zónu, kdy nastavený čas vyprší.
2. Můžete ho nastavit, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón.

Použití časovače, pokud nevyberete varnou zónu

Ujistěte se, že varná deska je zapnutá. Upozornění: můžete používat funkci minutového časovače, i když nevybíráte žádnou varnou zónu	
Dotykem "-" nebo "+" časového spínače, kontrolka začne blikat a na displeji časovače se zobrazí "00". Nastavte čas dotykem "-" nebo "+".	 - 00 +
Chcete-li snížit nebo zvýšit čas o jednu minutu, stiskněte jednu ovládacího prvku "-" nebo "+". Podržte stisknuté tlačítko "-" nebo "+" časového spínače, aby se snížil nebo zvýšil čas o 10 minut. Pokud čas nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut. Zrušte čas dotykem "-" časovače a posunutím dolů na "0"	
	
Když je nastavený čas, okamžitě se začne odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a na 5 sekund bliká kontrolka časovače	 - 36 +
Po uplynutí času, slyšet pípání po dobu 30 sekund a kontrolka časovače zobrazí "00" a pak "-".	 - 00 +

Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny



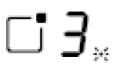
	
<p>Dotykem posuvníku varné zóny, pro který chcete nastavit časovač. Dotykem "-" nebo "+" časového spínače, kontrolka začne blikat a na displeji časovače se zobrazí "30"</p>	
<p>Nastavte čas dotykem ovládání "-" nebo "+". Dotykem ovládacího prvku "-" nebo "+" jednou, čas se sníží nebo zvýší o 1 minutu. Pokud se dotknete a podržíte ovládání "-" nebo "+", čas se sníží nebo zvýší o 10 minut. Pokud čas nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 utratí.</p>	
	
<p>Pro zrušení časovač, stiskněte posuvníku na ovládacím prvku výběru a potom tlačítko "-" nebo "+" pro "Časovač", časovač se zruší a na displeji se zobrazí "00" a potom "-"</p>	
<p>Když je nastavený čas, okamžitě se začne odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas a na 5 sekund bliká kontrolka časovače.</p>	
<p>Červená tečka se rozsvítí vedle kontrolky úrovně výkonu, což znamená, že je tato zóna vybrána. Po vypršení časového limitu vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí se "H".</p>	

Poznámka: Druhá varná zóna zůstane v provozu, pokud je předtím zapnutá

Nastavení časovače na vypnutí více než jedné varné zóny

Pokud tuto funkci použijete na více než jednu zónu ohřevu, kontrolka časovače zobrazí nejkratší čas.

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

	nastavte na 6 minut	
	nastavte na 3 minuty	

Poznámka: Blikající červená tečka vedle kontrolky úrovně výkonu znamená, že kontrolka časovače zobrazuje čas této zóny. Pokud chcete zkontrolovat nastavenou dobu jiné zóny, stiskněte ovládacího prvku výběru dané zóny. Časovač ukáže nastavený čas

Když čas vyprší, příslušná zóna se automaticky vypne a zobrazí se [H].

Chcete-li změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1.

Výchozí pracovní časy

Automatické vypnutí je bezpečnostní funkce vaší indukční varné desky. Automaticky se vypne, pokud ji někdy zapomenete vypnout. Výchozí pracovní časy pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

Výkonová úroveň	Udržování tepla	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Časovač ohřevu (Hodiny)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Když je hrnec odstraněn, indukční varná deska okamžitě zastaví ohřev dané zóny a varná deska se po 2 minutách automaticky vypne.

POKYNY PRO VAŘENÍ



VÝSTRAHA

Při fritování dávejte pozor, když se olej a tuk zahřejí velmi rychle, zejména pokud používáte PowerBoost. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk spontánně vznítí, což představuje vážné ohrožení..

Tipy na vaření

- Když přijde jídlo k varu, snižte nastavení teploty.
- Použití víka snižuje dobu vaření a šetří energii zachováním tepla.
- Minimalizujte množství kapaliny nebo tuku, aby se zkrátila doba vaření.
- Začněte vaření na vysokém nastavení a snižte teplotu, kdy se potravina zahřeje.

Vaření na mírném ohni, vaření rýže

- Vaření na mírném ohni je vaření pod bodem varu, okolo 85 ° C, když příležitostně vystupují bubliny na povrch vařené kapaliny. Je to klíč k vynikajícím polévkám a jemným Saut, protože se chutě rozvíjejí, aniž se jídlo Rozvařilů.
- Rovněž byste měli vařit vaječné a moukou zahuštěné omáčky pod teplotou varu.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže metodou absorpce, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení, aby se zajistilo správné vaření jídla v doporučeném čase.

pečení steaku

Pokud chcete vařit šťavnaté aromatické steaky:

1. Před vařením nechejte maso stát při pokojové teplotě asi 20 minut.
2. Zahřejte pánev na pečení.
3. Natřete obě strany steaku olejem. Do horké pánve dejte malé množství oleje a potom položte maso na horkou pánev.
4. Během pečení otočte steak pouze jednou. Přesná doba bude záviset na tloušťce steaku a od propečení, jaké chcete. Čas se může lišit od přibližně 2 - 8 minut na každé straně. Stiskněte steak prstem, abyste zjistili, jak je upečený - čím pevnější je na dotek, tím více bude upečený.
5. Nechte hovězí steak několik minut na teplém talíři, aby si mohl odpočinout a zjemnit.

Na rychlé vaření a fritování

1. Vyberte indukčně kompatibilní plochý wok nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience a příslušenství. Vaření by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Krátce přehřejte pánev a přidejte dvě polévkové lžice oleje.
4. Nejprve uvařte maso, odložte ho a udržujte teplé.
5. Uvařte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, nastavte varnou zónu na nižší nastavení, vraťte maso do pánve a přidejte omáčku.
6. Jemně zamíchejte ingredience, abyste se ujistili, že jsou zahřáté.
7. Okamžitě servírujte.

Poznámka: Pokud nevhodná pánev nebo nemagnetická pánev (například hliník) nebo nějaký jiný malý předmět (například nůž, vidlička, klíč) zůstal na varné desce, varná deska se po 1 minutě automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude pokračovat v ochlazování přístroje další 1 minutu

TEPELNÉ NASTAVENÍ

Výkonová úroveň	Vhodné pro
1-2	<ul style="list-style-type: none">• pomalé ohřívání malých množství jídel• tání čokolády, másla a potravin, které rychle shoří• pomalé vaření• pomalé ohřívání
3-4	<ul style="list-style-type: none">• opětovné zahřívání• rychlé vaření• vaření rýže
5-6	<ul style="list-style-type: none">• palačinky
7-8	<ul style="list-style-type: none">• sauté• vaření těstovin
9	<ul style="list-style-type: none">• fritování a smažení• přivedte polévku k varu• vařící voda

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Poznámka: Před provedením jakýchkoliv údržbářských nebo čisticích prací odpojte spotřebič od napájení elektřiny a zajistěte, aby spotřebič byl zcela chladný.

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění na skle (otisky prstů, skvrny, skvrny zanechané jídlem nebo jiné nesladké znečištění na skle)	<ol style="list-style-type: none">1 Vypněte napájení varné desky.2 Použijte čisticí prostředek na varnou desku, zatímco sklo je stále teplé (ale ne horké!)3 Opláchněte a osušte čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou.4 Zapněte napájení varné desky	<ul style="list-style-type: none">• Po vypnutí napájení varné desky, nesvíť kontrolka "horké plochy", ale varná zóna může být ještě horká! Věnujte tomu mimořádnou pozornost.• Čističe s vysokou účinností, 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.• Nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku na varné desce: sklo může zabarvit .

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Varná deska nelze zapnout	Bez energie	Ujistěte se, že varná deska je připojena ke zdroji napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda je ve vaší domácnosti nebo oblasti výpadek elektrické energie. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládací prvky nereagují.	Ovládací prvky jsou uzamčeny	Odemkněte ovládací prvky. Viz část "Použití keramické varné desky" pro pokyny
Dotykové prvky jsou těžko ovladatelné	Na ovládacích prvcích může být mírný nános vody nebo používáte špičky prstů při dotyku ovládacích prvků.	Ujistěte se, že oblast dotykového ovládání je suchá a použijte bříško prstu, když se dotýkáte ovládacích prvků
Sklo je poškrábané	Nádobí s ostrými hranami. Používají se nevhodné, abrazivní čisticí prostředky.	Používejte nádobí s plochými a hladkými spodky. Viz "Výběr správného nádobí".
Některé pánve způsobují praskání nebo jiné zvuky.	Může to být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (Vrstvy různých kovů vibrují jinak)	Je to normální a nejde o chybu.
Deska vydává mírně bzučící zvuky, když se používá na vysokém nastavení teploty.	Je to způsobeno technologií indukce.	Je to normální, zvuk by měl přestat nebo snížit intenzitu, když snížíte teplotu.
Hluk ventilátoru	Chladicí ventilátor zabudovaný do vaší indukční varné desky se spustil, aby zabránil přehřátí elektroniky. Může to pokračovat i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje to žádné kroky. Nevybírejte zástrčku indukční varné desky během chodu ventilátoru.
Pánve se nezahřáté a ikona se zobrazí na displeji.	1. deska nezachytila přítomnost pánve, protože není vhodná na indukční vaření 2.. deska nezachytila přítomnost pánve, neboť je příliš malá nebo není ve středu	Použijte nádobí vhodné na indukční vaření. Viz Výběr správného nádobí. Dejte pánev do středu a ujistěte se, že velikost je vhodná na danou varnou zónu.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypne, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (Obvykle se střídají s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická chyba	Zapamatujte si chybové písmena a čísla, vypněte napájení, vyjměte zástrčku a obraťte se na kvalifikovaného technika.

Poruchový displej a kontrola

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

Kód chyby	Možné příčiny	Co dělat
F3/ F4	Teplotní čidlo poruchy indukční cívky	Kontaktujte dodavatele.
F9/FA	Teplotní čidlo poruchy IGBT	Kontaktujte dodavatele.
E1/ E2	Abnormální napájecí napětí.	Zapněte poté co je napájení normální.
E3	Vysoká teplota čidla teploty indukční cívky	Kontaktujte dodavatele.
E5	Vysoká teplota čidla teploty IGBT	Restartujte po ochlazení varné desky

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 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 tohoto výrobku se obraťte na svůj Místní úřad nebo na odpadovou a likvidační službu vaší domácnosti.

KLARSTEIN NIETSRVK

SRSRJK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRVK

SRSRJK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRVK

SRSRJK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRVK