

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

Delicatessa Slim

Indukční varná deska

10033015

Vážený zákazníku,

gratulujeme Vám k zakoupení tohoto produktu. Prosím, důkladně si přečtete manuál a dbejte na následující pokyny, aby se zabránilo škodám na zařízení. Jakékoliv Selhání způsobené ignorováním uvedených Pokyny a upozornění uvedených v návodu k použití se nevztahuje na naši záruku a jakoukoliv Odpovědnost. Naskenujte QR kód, abyste získali přístup k nejnovějšímu uživatelského manuálu a další informace o produktu::



OBSAH

Bezpečnostní instrukce 4
Pokyny k používání a údržbu 5
Princip fungování 7
Popis přístroje 8
Ovládací panel 9
instalace 10
provoz 15
Časový ovladač 23
Pokyny pro vaření 26
Nastavení teploty 28
Péče a čištění 28
Řešení problémů 30
Rady pro likvidaci 32

TECHNICKÁ DATA

Model	10035197
Napájení	220-240 V ~ 50/60 Hz

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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



Tento produkt je v souladu s následujícími evropskými směrnice:

2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EG (ErP)

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě před provedením jakéhokoliv servisního úkonu nebo údržby.
- 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 neměli umisťovat žádné hořlavé materiály ani životnost.
- Tyto informace zpřístupněte osobě odpovědné za instalaci 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 izolovaný přepínač zajišťující úplné odpojení od napájecího zdroje.
- 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 mladšími osobami které nejsou pod dozorem.
- Pokud je síťový kabel poškozen, musí být opraven výrobcem autorizovaným servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby zabránily..

- Pokud je povrch prasklý, vypněte zařízení, abyste omezili riziko vzniku elektrického zkratu, pro plochy varné desky ze sklokeramického nebo podobného materiálu, které chrání živé části.
- Kovové předměty, jako 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 pro provoz 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 spotřebič je v souladu s elektromagnetickými bezpečnostními normami.
- Osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (jako jsou 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 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, nedostaly do kontaktu s indukčním sklem, dokud je povrch chladný.

- Zabraňte přístupu dětí k zařízení.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti 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.

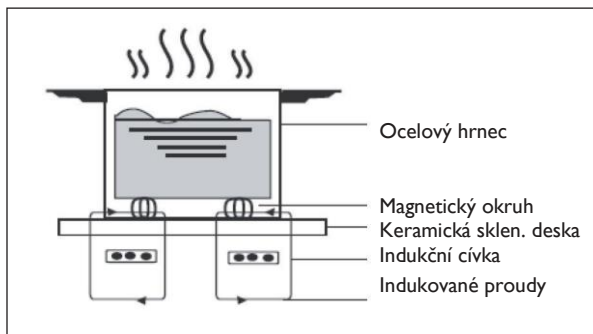
Všeobecné pokyny

- Nenechávejte přístroj bez dozoru pokud je zapnutý a používá se. Vytvřelých 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).
- Nespolehejte na funkci detekce páneve, která vypíná varné zóny pokud odeberete pánev.
- Nedovolte, aby hrály se spotřebičem, nebo si na něj usedali, stáli nebo stouपालy po něm.
- Neukládejte pro děti zajímavé předměty do skříněk nad spotřebičem. Děti, které lezou na varnou desku, se mohou vážně zranit.
- Nenechávejte děti samotě, nebo bez dozoru v místnosti kde se spotřebič nachází.

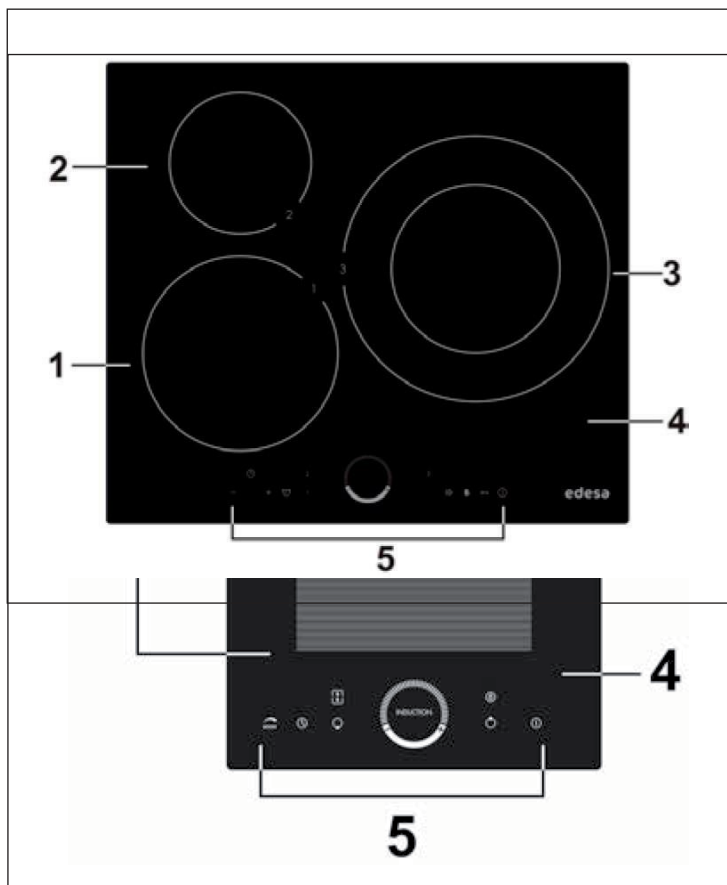
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které je omezuje využívání spotřebiče ať požádají odpovědnou osobu aby jejich poučila o používání a provozu spotřebiče. Instruktor by měl být přesvědčen, že poučená osoba může používat spotřebič bez nebezpečí pro sebe nebo její okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud 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 protože by mohlo dojít k poškrábání skla.
- Nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky na čištění varné desky, protože mohou poškrábat Indukční sklo.
- 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.
 - Je třeba dbát na to, abyste se nedotýkali topných těles uvnitř trouby.
- Děti, které jsou mladší než 8 roky by neměly mít přístup k tomuto zařízení a měly by být neustále pod dohledem.

PRINCIP 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 pánve nebo hrnce ho nakonec ohřejí.

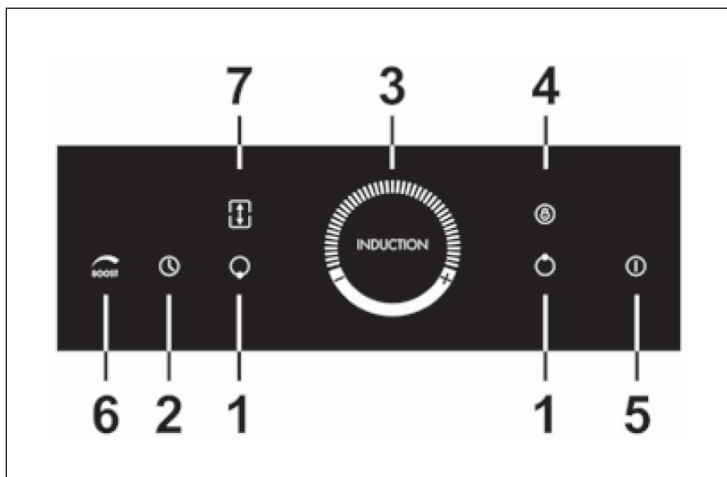


POPIS PRODUKTU



1	2000 W zóna, zvýšení na 2300 W	3	Skleněná deska
2	1500 W zóna, zvýšení na 1800 W	4	Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL



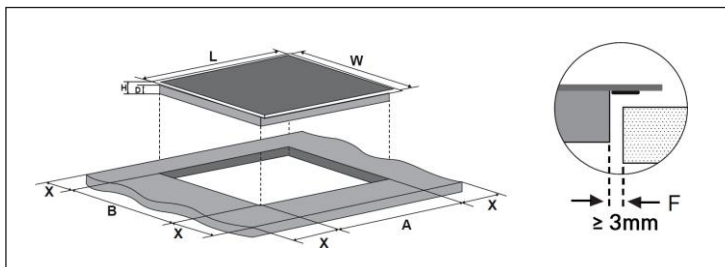
1	ovládání výběru varné zóny	5	vypínač on / off
2	kontrolka časovače	6	ovládání funkce boost
3	regulace napájení / teploty	7	přepínání funkcí
4	ovládání zámku tlačítek		

MONTAŽ

Výběr instalačního příslušenství

Vyříznete 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 pracovní desky by měla být alespoň 3 mm.

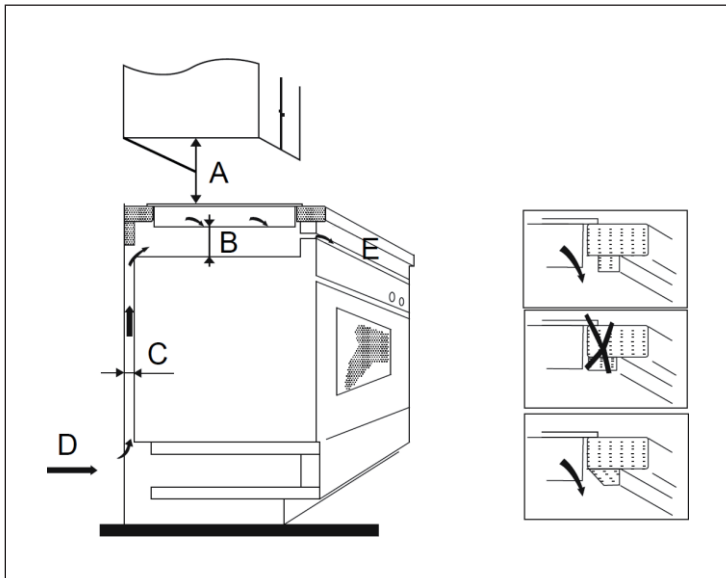


Poznámka: Rozměry uvedené v tabulce jsou v "mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
288	520	62	58	268	500	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	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Před instalací varné desky Ujistěte se, že:

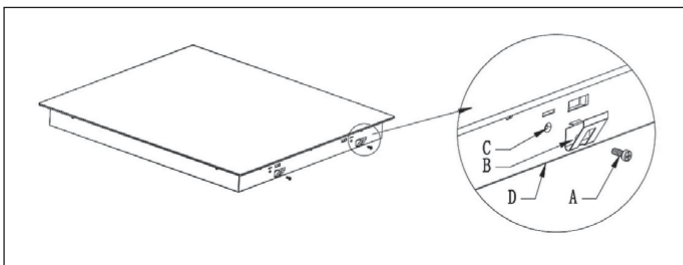
- Pracovní plocha je čtvercová a vodorovná a žádné konstrukční prvky nejsou v rozporu s prostorovými požadavky.
- Pracovní plocha je vyrobena z tepelně odolného a izolačního materiálu.
- Pokud je varná deska instalována nad troubou, trouba má zabudovaný chladicí ventilátor.
- Instalace bude splňovat 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 desk.

Před instalací varné desky Ujistěte se, že:

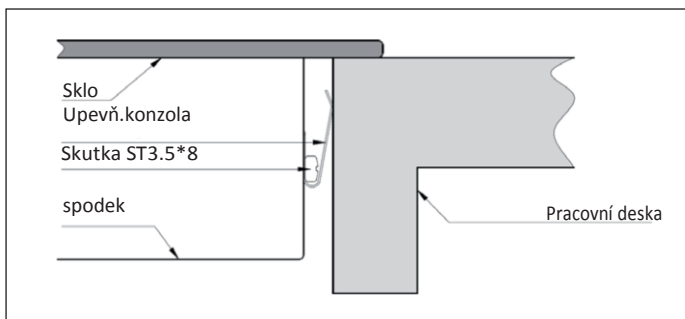
- Kabel napájecího zdroje není přístupný přes dveře skříně nebo zásuvky.
- Přísun čerstvého vzduchu je dostatečný od vnější strany skříně k základně varné desky.
- Pokud je varná deska instalována nad prostorem pro zásuvky nebo nad skříní, pod základnou varné desky je instalována ochranná bariéra.
-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

Kroky potřebné k instalaci

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
Skrutka	Konzola	Otvor na skrutku	Spodný kryt



Upozornění:



VAROVÁNÍ:

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

- 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 vystavená 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 rozvetvovací 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.

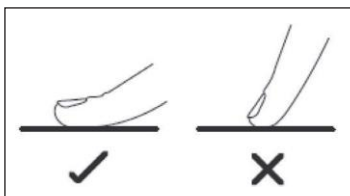
Poznámka: Poradte se s elektrikářem, zda je domovní elektrická síť vhodná a zda nejsou nutné její úpravy. Jakékoli změny a úpravy musí provést pouze kvalifikovaní elektrikáři.

- 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, vypínač musí být instalován s minimálním otvorem 3 mm mezi kontakty.
- Tehnika musí zajistit správné elektrické připojení, které je 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.

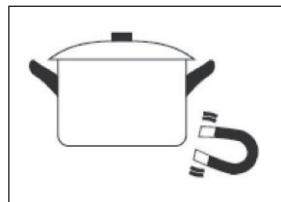


- Po každém zaznamenání dotyku uslyšíte pípnutí.
- Ujistěte se, že ovládací prvky jsou vždy čisté, suché a že není žádný předmět (například nářadí nebo tkanina), který je zakryje. Dokonce i tenký film s vodou může způsobit ztížené ovládání ovládacích prvků.


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



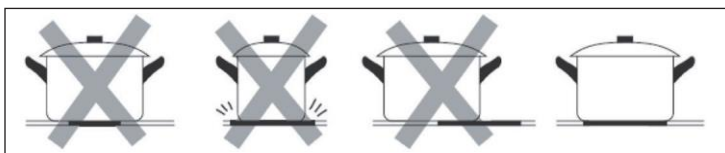
Pokud nemáte magnet:

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


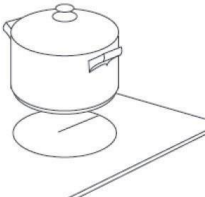

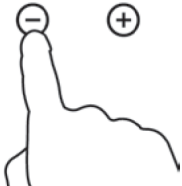
Kuchyňské nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezavějící ocel, hliník nebo měď bez magnetického podkladu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina. Nepoužívejte kuchyňské nádobí s rozkrojeným okrajem nebo zakřiveným dnem.



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.



Začněte vařit


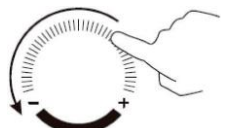



<p>Dotykem ovládacího prvku ON / OFF. Po zapnutí deska jednou pípne, všechny displeje ukazují "-" nebo "0", což znamená, že deska vstoupila do stavu pohotovostního režimu.</p>	
<p>Na varnou zónu, položte vhodnou nádobu, kterou chcete použít. Ujistěte se, že dno pánve a povrch varné zóny jsou čisté a suché.</p>	
<p>Dotkněte se ovladače výběru varné zóny a kontrolka vedle 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">• Pokud nevyberete nastavení teploty v průběhu 1 minuty, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu v kroku 1.• Nastavení teploty můžete kdykoli změnit během vaření.	

Pokud se na displeji $\geq U \leq$ střídavě nastavení teplot:

- 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 zón.


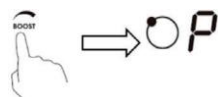

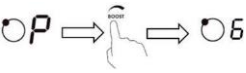
Pokud se na varné zóně nenachází vhodná pánev, neohřívá se. Displej se po 1 minutě automaticky vypne, pokud na varné zóně není umístěna žádná vhodná pánev.

Dokončení vaření

<p>Dotykem ovládacího prvku výběru varné zóny, který chcete vypnout.</p>	
<p>Vypněte varnou zónu posouváním podél "-" doleva.</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 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.


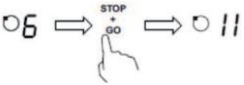
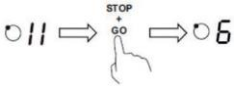
<p>Dotykem výběru varné zóny, kterou chcete zvýšit, indikátor vedle tlačítka bude blikat.</p>	
<p>Dotykem Boost. Varná zóna začne pracovat v režimu Boost. Na displeji se zobrazí "P", což indikuje zvýšení výkonu zóny..</p>	
<p>Napájení Boost bude trvat 5 minut a pak se zóna vrátí zpět na výkonový stupeň, který byl nastaven před zvýšením.</p>	
<p>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.</p>	

Poznámky k funkci Boost

Tyto tři zóny jsou rozděleny do dvou skupin. V jedné skupině, pokud používáte funkci Boost v jedné zóně, nejprve se ujistěte, že druhá zóna pracuje na nebo pod úrovní výkonu 5. Pokud vyberete jednu zónu a stisknete tlačítko "boost", pokud druhá zóna pracuje nad úrovní výkonu 5, na displeji zvolené zóny blikají symboly "P" a "9" a úroveň výkonu se automaticky nastaví jako 9

Použití funkce Pauza (STOP + GO)

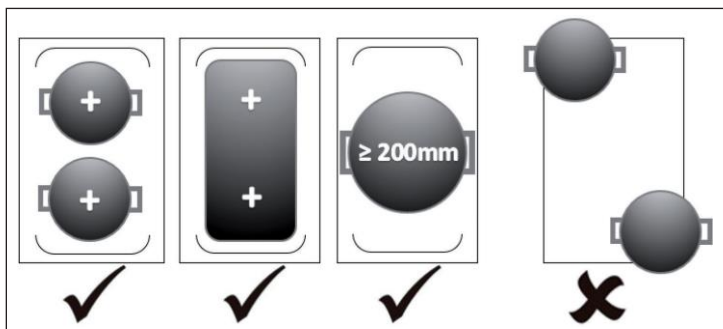
Funkce pauzy se může používat kdykoliv během vaření. Umožňuje zastavit indukční varnou desku a později se k ní vrátit..

Ujistěte se, že varná zóna funguje.	
Dotykem výběru varné zóny, na které chcete použít funkci STOP + GO, indikátor vedle tlačítka bude blikat. Stiskněte tlačítko STOP + GO, indikátor varné zóny zobrazí "II". A pak se funkce indukční varné desky deaktivuje v rámci všech varných zón, s výjimkou tlačítek STOP + GO, zap / vyp a zamknutí tlačítek.	
Pro zrušení pauzy, stiskněte tlačítko STOP + GO, potom se varná zóna vrátí zpět do stupně výkonu, který jste nastavili předtím.	

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 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.

Jako jedna velká zóna


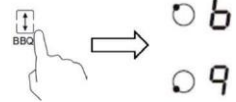
<p>Pro aktivaci flexibilní oblast jako jednu velkou zónu, jednoduše stiskněte jednotlivé ovládací prvky. Nastavení výkonu funguje jako každá jiná jednotlivá varná oblast.</p>	
--	--

Než 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>	
---	--

Použití funkce Barbecue

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

<p>Dotykem výběru varné zóny, na které chcete použít funkci BBQ, indikátor vedle tlačítka bude blikat.</p>	
<p>Dotykem flex zóny a podržte jej na 3 sekundy, čímž aktivujete funkci BBQ. Poté se zobrazí "b" a "q".</p>	

Zamknutí ovládacích prvků

- Můžete zablokovat tlačítka, aby se zabránilo neúmyslnému použití (například děti náhodně zapínatelné varné desky).
- Když je aktivní zámek kláves, jsou vypnuty všechna tlačítka kromě tlačítka On / Off (zapnuto / vypnuto)

Zamknutí ovládacích prvků

Ovládací prvky můžete zablokovat, aby se zabránilo neúmyslnému použití (například děti náhodně zapínají varné zóny).



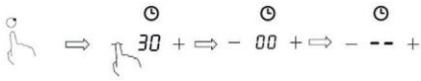

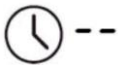
1. Chcete-li ovládací prvky zamknout, stiskněte ovladače zámku klávesnice. Indikátor časovače zobrazí "Lo".
2. Chcete-li odblokovat ovládací prvky, zkontrolujte, zda je indukční varná deska zapnutá. Stiskněte a na chvíli podržte ovladač zámku. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.

OVLÁDÁNÍ ČASOVAČE



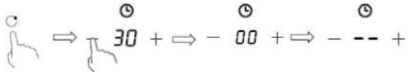
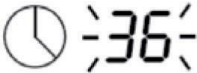


Časovač můžete použít dvěma způsoby:

1. Můžete ho použít jako "minutovník". V tomto režimu časovač nevykne žádnou varnou zónu dokud neuplyne nastavený čas.
2. Můžete ho nastavit tak, aby vypnul jednu nebo více varných zón po uplynutí nastaveného času.

Použití časovače pokud vybrána žádná varná zóna

<p>Ujistěte se, že varná deska je zapnutá. Upozornění: můžete používat funkci minutového časovače, i když nevybíráte žádnou varnou zónu.</p>	
<p>Dotykem "-" nebo "+" časového spínače, kontrolka začne blikat a na displeji časovače se zobrazí "00".</p>	
<p>Nastavte čas dotykem "-" nebo "+". Pomůcka: Chcete-li snížit nebo zvýšit čas o jednu minutu, stiskněte jednu ovládací 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".</p>	
	
<p>Když je nastavený čas, okamžitě se začne odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a na 5 sekund bliká kontrolka časovače. Po uplynutí času, slyšet pípání po dobu 30 sekund a kontrolka časovače zobrazí "00" a pak "- -"</p>	 




Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

<p>Stisknutím ovládacího prvku výběru topné zóny, na níž chcete nastavit čas:</p>	
<p>Dotykem "-" nebo "+" časového spínače, kontrolka začne blikat a na displeji časovače se zobrazí "30".</p>	
<p>Pro zrušení časovač, stiskněte ovladače výběru varné zóny a potom tlačítko "-" nebo "+" a nastavte 0, 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 zbývající čas a na 5 sekund bliká kontrolka časovače.</p>	
<p>Červená tečka se rozsvítí vedle kontrolky úrovně výkonu, což znamená, že tato zóna je vybrána.</p>	
<p>Po vypršení časového limitu vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí se "H".</p>	

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 ukazuj [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.

Po uplynutí časového intervalu varování se příslušná varná zóna automaticky vypne vypnete a ukáže se [H].

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

Výchozí provozní časy

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

Úroveň výkonu:	Ovládání udržování zahřátého jedla	1	2	3	4	5	6	7	8	9
časovač provozu (hodiny)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Když se hrnec odstraní, indukční varná deska se může okamžitě vypnout a varná deska se po 2 minutách automaticky vypne.

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 mohou vznítit.

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 položte maso na rozpálený povrch.
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 lžíce 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.

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"> • saut • vaření těstovin
9	<ul style="list-style-type: none"> • fritování a smažení • přiveďte polévku k varu • vařící voda

PÉČE A ČIŠTĚNÍ


Poznámka: Před provedením jakékoli 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)	<p>1 Vypněte napájení varné desky.</p> <p>2 Použijte čisticí prostředek na varnou desku, zatímco je sklo stále teplé (ale ne horké!)</p> <p>3 Opláchněte a otřete suchým a čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou.</p> <p>4 Znovu zapněte napájení varné desky.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Po vypnutí napájení varné desky se nezobrazí žádná indikace "horké plochy", ale varná zóna může být ještě horká! Věnujte mimořádnou pozornost. • 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. • Nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku na varné desce: sklo lze obarvit.

Čo?	Ako?	Dôležité!
<p>Horké sladké skvrny a skvrny, ktoré prekypely na sklo</p>	<p>Okamžite je odstráňte pomocí škrabky na ryby, paletového nože nebo škrabky na holičí strojky vhodného pro varné desky z keramického skla, ale dávejte pozor na povrch horké varné zóny:</p> <p>1 Vypněte napájení varné desky hlavním vypínačem.</p> <p>2 Držte čepel nebo nádobu pod úhlem 30 ° a znečištění nebo skvrnu škriabte na chladnou plochu varné desky.</p> <p>3 Otřete znečištění nebo rozlitou tekutinu kuchyňskou utěrkou nebo papírovou utěrkou.</p> <p>4 Postupujte podle kroků 2 až 4 v části "Každodenní znečištění na skle".</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Odstraňte skvrny zanechané vařením nebo překypěním co nejdříve. Pokud necháte sklo vychladnout, může být obtížné skvrny odstranit nebo se dokonce natrvalo může poškodit povrch skla. • Nebezpečí řezu: při odtažení bezpečnostního krytu je ostří v škrabce ostré jako žiletka. Používejte s mimořádnou opatrností a vždy uchovávejte bezpečně a mimo dosah dětí.dětí.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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. Zkontrolujte, zda nenastal výpadek napájení 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 ovládání 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.
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.

Problém	Možná příčina	Co dělat
<p>Hluk ventilátoru vycházející i z indukční varné desky.</p>	<p>Chladicí ventilátor zabudovaný do vaší indukční varné desky brání přehřátí elektroniky. Může pokračovat v činnosti i po vypnutí indukční varné desky.</p>	<p>Toto je normální a nevyžadují žádné další kroky. Nevyplňte napájení na indukční varnou desku na stěně během chodu ventilátoru.</p>
<p>Pánve nejsou horké a  displej zobrazuje.</p>	<p>1 Indukční varná deska nedokáže detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření.</p> <p>2 Indukční varná deska nedokáže detekovat pánev, protože je příliš malá na příslušnou varnou zónu, nebo není na ní správně vycentrována.</p>	<p>Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz "Výběr správného nádobí. Vycentrujte pánev a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.</p>
<p>Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnula, ozval se varovný tón a displej zobrazuje chybový kód (obvykle s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).</p>	<p>Technická porucha.</p>	<p>Poznamenejte si chybové písmena a čísla, vypněte napájení indukční varné 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 komponent bez demontáže nebo vyjmutí varné desky z pracovního prostoru.

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ	Možná příčina	Co dělat
F3/F4	Porucha teplotního čidla indukční cívky	Porucha teplotního čidla indukční cívky
F9/FA	Snímač teploty selhání IGBT.	Snímač teploty Selhání IGBT.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí	Abnormální napájecí napětí
E3	Vysoká teplota čidla teploty indukční cívky	Vysoká teplota čidla teploty indukční cívky
E5	Vysoká teplota IGBT čidla teploty	Vysoká teplota IGBT čidla teploty

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