

# DELICATESSA 60 HYBRID

Indukčná varná doska

10033021 10033022 10033027 10034243  
10035198 10035266 10035267 10035268



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



Vážený zákazník,

Gratulujeme vám k zakúpeniu tohto produktu. Prosím, pozorne si prečítajte príručku a dodržujte nasledujúce rady, aby ste predišli poškodeniu prístroja. Akékoľvek zlyhanie spôsobené ignorovaním uvedených inštrukcií a upozornení uvedených v návode na použitie sa nevzťahuje na našu záruku a akúkoľvek zodpovednosť. Naskenujte QR kód, aby ste získali prístup k najnovšiemu používateľskému manuálu a ďalším informáciám o produkte.



---

## OBSAH

---

Karta s údajmi o výrobku	4
Bezpečnostné pokyny	7
Návod na použitie a údržbu	8
Princíp prevádzky	10
Prehľad zariadenia	11
Ovládací panel	14
Inštalácia	16
Prevádzka	21
Nastavenie ohrevu	30
Ovládanie časovača	31
Pokyny na varenie	34
Starostlivosť a čistenie	36
Riešenie problémov	38
Rady na likvidáciu	40

---

## TECHNICKÉ ÚDAJE

---

Kód produktu	10033021, 10033022, 10033027, 10034243, 10035198, 10035266, 10035267, 10035268
Napájanie	220-240 V~ 50/60 Hz
Celkový tepelný výkon	6600-7200 W

---

## VÝROBCA

---

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

## INFORMAČNÝ LIST PRODUKTU

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu	10033021, 10033027, 10035266, 10035267		
Typ varnej dosky	Vstavaná varná doska		
Počet varných zón a/alebo oblastí		4	
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny)	Indukčné varné zóny		
Pre kruhové varné zóny alebo plochy: priemer užitočnej plochy na elektricky vyhrievanú varnú zónu, zaokrúhlený na najbližších 5 mm	∅	N/A N/A	cm
Pre iné ako kruhové varné zóny alebo plochy: dĺžka a šírka užitočnej plochy na varenie s elektrickým ohrevom zóna alebo plocha, zaokrúhlené na najbližších 5 mm	L W	Ľavý predný Ľavý zadný Pravý zadný Pravý predný	20*20 20*20 20*20 20*20 cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	EC Elektrická varná doska	Ľavý predný Ľavý zadný Pravý zadný Pravý predný	187.3 188.6 187.3 188.6 Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg	EC Elektrická varná doska	188	Wh/kg

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu	10033022, 10035268		
Typ varnej dosky	Vstavaná varná doska		
Počet varných zón a/alebo oblastí		4	
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny)	Indukčné varné zóny		
Pre kruhové varné zóny alebo plochy: priemer užitočnej plochy na elektricky vyhrievanú varnú zónu, zaokrúhlený na najbližších 5 mm	∅	N/A N/A	21 16 cm
Pre iné ako kruhové varné zóny alebo plochy: dĺžka a šírka úžitkovej plochy na varenie s elektrickým ohrevom zóna alebo plocha, zaokrúhlené na najbližších 5 mm	L W	Ľavá predná Ľavá zadná	20*20 20*20 cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	EC Elektrická varná doska	Ľavý predný Ľavý zadný Pravý zadný Pravý predný	187.3 188.6 186.6 194.9 Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg	EC Elektrická varná doska		Wh/kg

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikácia modelu	10034243		
Typ varnej dosky	Vstavaná varná doska		
Počet varných zón a/alebo oblastí		3	
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny)	Indukčné varné zóny		
Pre kruhové varné zóny alebo plochy: priemer užitočnej plochy elektricky vyhrievanú varnú zónu, zaokrúhlený na najbližších 5 mm	∅	ľavá stredná pravá	30 16 21.6 cm
Pre iné ako kruhové varné zóny alebo plochy: dĺžka a šírka užitočnej plochy na varenie s elektrickým ohrevom zóna alebo plocha, zaokrúhlené na najbližších 5 mm	L. W	N/A	N/A cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	EC Elektrická varná doska	ľavá stredná pravá	191.4 186.6 194.9 Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg	EC Elektrická varná doska	191	Wh/kg

---

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Pred vykonaním akýchkoľvek prác alebo údržby na prístroji odpojte prístroj od elektrickej siete.
- Pripojenie k dobrému uzemňovaciemu systému je povinné a priam nevyhnutné.
- Zmeny v elektrickej sieti v domácnosti smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.



POZOR

Nebezpečenstvo poranenia! Hrany panelu sú ostré. Nedodržanie opatrnosti môže mať za následok zranenie alebo porezanie.

### Všeobecné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál alebo výrobky.
- Tieto informácie sprístupnite osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.
- Toto zariadenie musí byť správne nainštalované a uzemnené iba kvalifikovanou osobou
- Toto zariadenie by malo byť pripojené k obvodu, ktorý obsahuje odpojovací vypínač zabezpečujúci úplné odpojenie od napájacieho zdroja.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to mať za následok stratu platnosti akejkoľvek záruky. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo sú poučené o obsluhu spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú súvisiacim rizikám. Čistenie a užívateľsku údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľska údržba by v žiadnom prípade nemala byť vykonávaná deťmi bez dozoru dospelšej osoby.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľska údržba by v žiadnom prípade nemala byť vykonávaná deťmi bez dozoru dospelšej osoby.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznicky servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo úrazu akéhokoľvek typu.

- Ak je povrch prasknutý, vypnite prístroj, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pokiaľ ide o povrchy varnej dosky zo sklokeramiky alebo podobného materiálu, ktoré chránia živé časti.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, by sa nemali umiestňovať na povrch zariadenia, pretože sa môžu zahriať. Parný čistič sa nesmie používať.
- Na nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Na proces varenia sa musí dohliadať. Na krátkodobý proces varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- Bezobslužné varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte hasiť oheň vodou, ale prístroj vypnite a potom zakryte horľavinu napr. s vekom alebo protipožiarnou prikrývkou.



#### VAROVANIE

Nikdy neukladajte iné predmety na variace povrchy, okrem panvice a hrncov.

## POKYNY NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nevarte na prasknutom alebo zlomenom povrchu. Ak by sa povrch varnej dosky mal rozbiť alebo prasknúť, okamžite vypnite prístroj, odpojte napájací kábel zo zásuvky a obráťte sa na kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou vypnite varnú dosku na stene.
- Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

### Hazard so zdravím

- Tento prístroj vyhovuje normám elektromagnetickej bezpečnosti.
- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulinovými pumpami) sa však musia pred použitím tohto prístroja poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantátu, aby sa ubezpečili, že ich implantáty nebudú ovplyvňované elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok zasiahnutie vážne problémy alebo smrť.





**POZOR: Nebezpečenstvo popálenia!** Počas používania budú prístupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, takže môžu spôsobiť popáleniny. Nedovoľte, aby sa vaše telo, odev alebo iný predmet ako vhodný riad dostal do kontaktu s indukčným sklom, kým nebude povrch chladný.

- Uchovávajte prístroj mimo dosah detí.
- Rukoväť panvice a hrncov môže byť horúca na dotyk. Uistite sa, aby rukoväť neprekračovali iné časti dosky, ktoré sú zapnuté a horúce.
- Rukoväť uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok popáleniny alebo oparenie sa.



**VAROVANIE: Nebezpečenstvo poranenia!** Ostrie žiletky alebo škrabky na varnú dosku sa odkryje pri zasunutí bezpečnostného krytu. Používajte s mimoriadnou opatrnosťou a vždy ich skladujte bezpečne a mimo dosahu detí. Nedodržanie opatrnosti môže mať za následok zranenie alebo porezanie.

#### Všeobecné pokyny

- Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru pokiaľ je v prevádzke. Vykypenie alebo vyvretie spôsobuje výpary a masné škvrny, ktoré sa môžu vznietiť.
- Nepoužívajte prístroj ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Na prístroji nikdy nenechávajte žiadne predmety alebo riad.
- Neumiestňujte ani nenechávajte v blízkosti prístroja žiadne magnetizujúce predmety (napr. Kreditné karty, pamäťové karty ) alebo elektronické zariadenia (napr. Počítače, prehrávače MP3), pretože by mohli byť ovplyvnené ich elektromagnetické polia.
- Nikdy nepoužívajte prístroj na ohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov).
- Pri odobratí panvic sa nespoliehajte na to, že varné zóny sa automaticky vypnú na základe funkcie detekcie panvice.
- Nedovoľte, aby sa deti so spotrebičom hrali, sadali naň, stáli alebo naň liezli.
- Neukladajte veci, ktoré by mohli zaujímať deti, do skriniek nad prístrojom. Dieťa snažiac sa vyliezť na varnú dosku by sa mohlo seriózne zraniť.
- Nenechávajte deti samé alebo bez dozoru v oblasti, kde sa spotrebič používa.

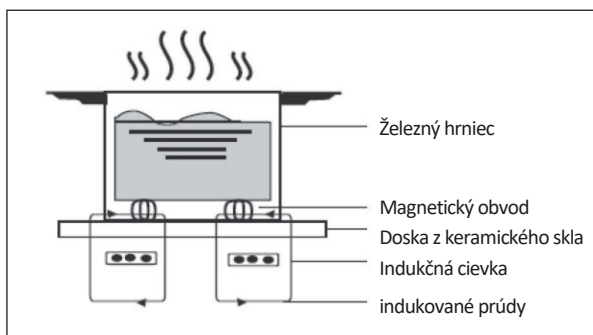
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzujú ich schopnosť používať prístroj, by mali mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor by sa mal ubezpečiť, že môže prístroj používať bez nebezpečenstva pre seba alebo svoje okolie.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, pokiaľ to nie je vyslovene odporúčané v príručke. Všetky ďalšie opravy by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na varnú dosku nekladte ani na ňu nehádzajte ťažké predmety.
- Nikdy nestojte na variacej doske.
- Nepoužívajte panvice so zubatými okrajmi ani neťahajte panvice po povrchu indukčného skla, pretože by to mohlo poškriabať sklo.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať indukčné sklo.
- Toto zariadenie je určené na použitie v domácnosti a na účely tomu podobné ako: kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; u klientov v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach; v prostrediach typu penzión a raňajky.
- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú.
- Dbajte na to, aby ste sa nedotkli vykurovacích plôch.
- Všetky deti mladšie ako 8 rokov by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča bez dozoru.

---

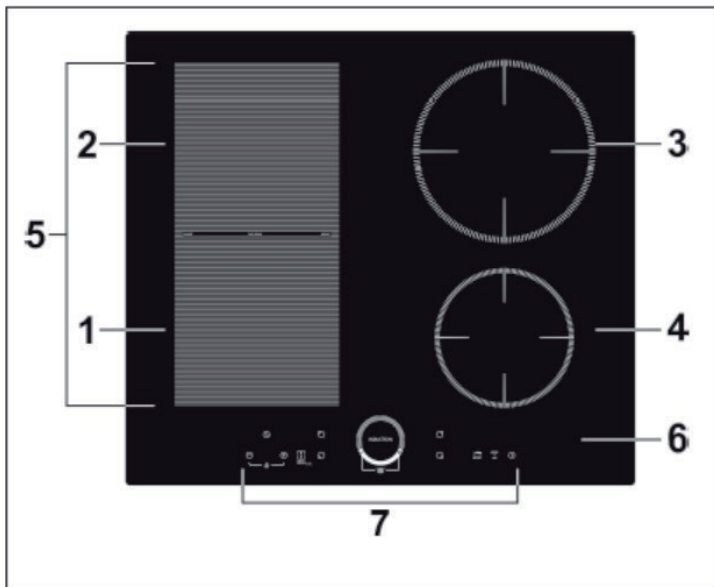
## PRINCÍP FUNGOVANIA

---

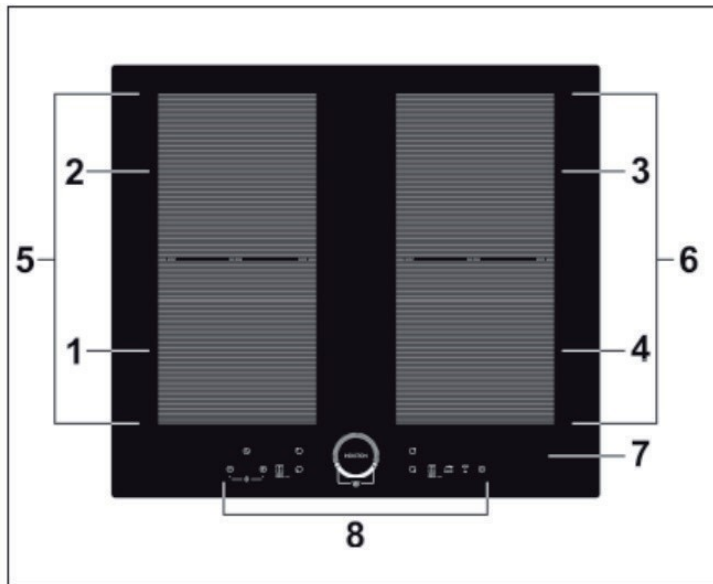
Indukčné varenie je bezpečná, pokročilá, efektívna a ekonomická technológia varenia. Funguje to tak, že elektromagnetické vibrácie generujú teplo priamo v panvici, a nie nepriamo prostredníctvom ohrievania sklenenej plochy. Sklo sa zohreje iba vtedy, keď ho nahreje rozohriata panvica.



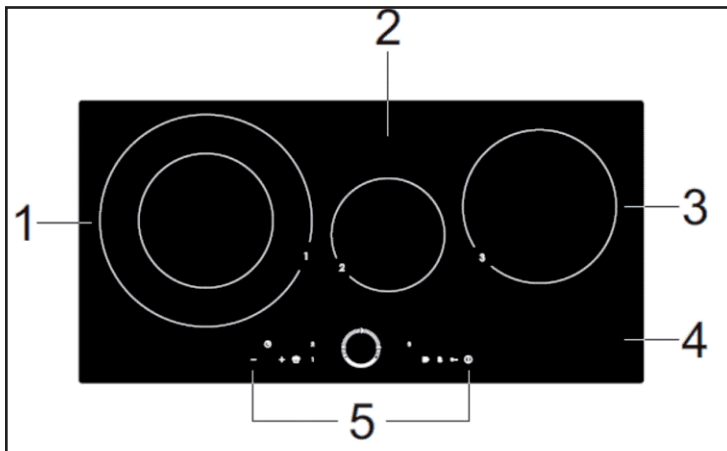
## PREHĽAD ZARIADENIA



1	zóna 2000 W, zvýšenie výkonu na 2600 W	5	2500 W zóna, zvýšenie na 2800 W
2	zóna 1500 W, zvýšenie výkonu na 1800 W	6	Sklo
3	zóna 2000 W, zvýšenie výkonu na 2600 W	7	Ovládací panel
4	zóna 1500 W, zvýšenie výkonu na 1800 W		

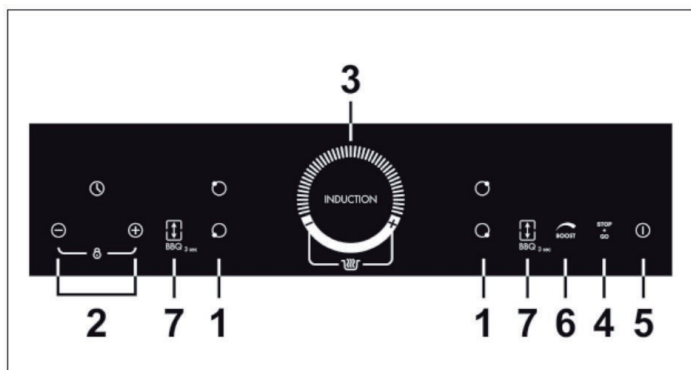


1	zóna 2000 W, zvýšenie výkonu na 2600 W	5	2500 W zóna, zvýšenie na 3500 W
2	zóna 1500 W, zvýšenie výkonu na 2000 W	6	2500 W zóna, zvýšenie na 3500 W
3	zóna 2000 W, zvýšenie výkonu na 2600 W	7	Sklo
4	zóna 1500 W, zvýšenie výkonu na 2000 W	8	Ovládací panel



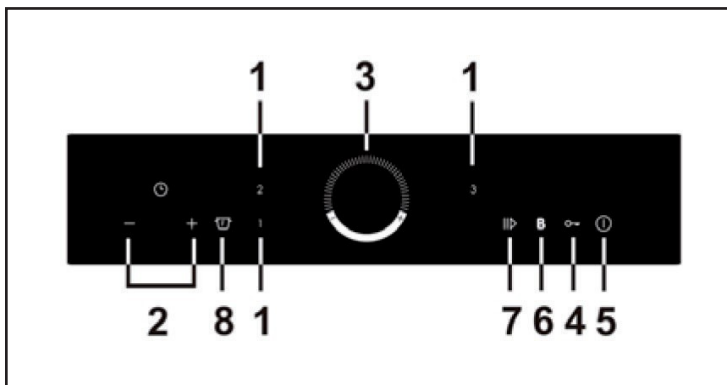
1	zóna 2300 W, zvýšenie na 3000 W	4	Sklo
2	zóna 1500 W, z výšenie na 1800 W	5	Ovládací panel
3	zóna 2000 W, zvýšenie na 2600 W		

## OVLÁDACÍ PANEL



10033021, 10033022, 10033027, 10035198, 10035266, 10035267, 10035268

1	Výber varnej zóny	5	Ovládanie ON/OFF
2	Ovládanie časovača a zámku kľúča	6	Ovládanie funkcie Boost
3	Kľúč na reguláciu úrovne výkonu	7	Flex zóna a ovládanie grilu
4	Ovládanie Stop & Go		



10034243

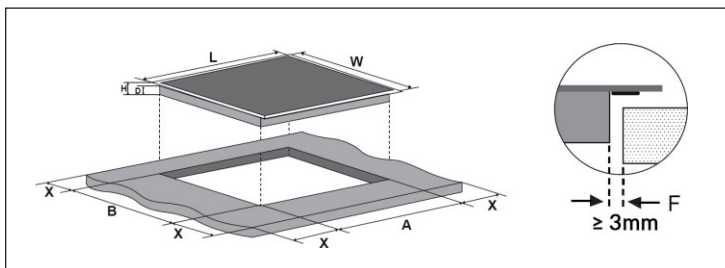
1	Výber varnej zóny	5	Ovládanie ON/OFF
2	Klíč na reguláciu časovača	6	Ovládanie funkcie Boost
3	Klíč na reguláciu úrovne výkonu	7	Ovládanie Stop & Go
4	Ovládanie zámku na kľúč	8	Ovládanie udržiavania tepla

## MONTÁŽ

### Výber miesta inštalácie vnútornej jednotky

Vyrežte pracovnú plochu podľa rozmerov na výkrese. Na účely inštalácie a používania musí byť okolo otvoru zachovaný priestor minimálne 5 cm. Uistite sa, že pracovná doska má hrúbku aspoň 30 mm. Zvoľte tepelne odolný a izolovaný materiál pracovnej plochy (drevo a podobné vláknité alebo hygroskopické materiály sa nesmú používať ako materiál pracovnej plochy, pokiaľ nie sú impregnované), aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom a väčším deformáciám spôsobeným tepelným žiarením z varnej dosky. Ako je uvedené nižšie.

Poznámka: Bezpečnostná vzdialenosť medzi stranami varnej dosky a vnútornou stranou pracovnej dosky by mala byť aspoň 3 mm.



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

Modely 10033021, 10033022, 10035268, 10033027

L	W	H	D	A	B	X	F
590	520	55	51	560	490	min. 50	min. 3

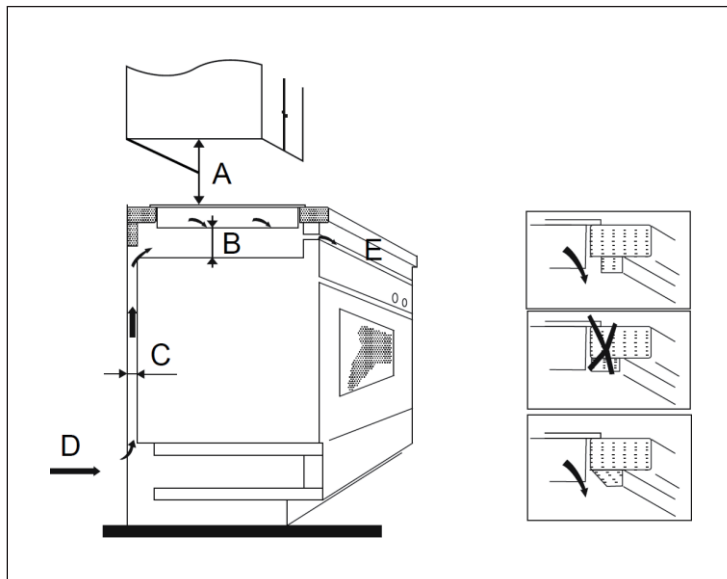
V každom prípade sa uistite, že je indukčná varná doska dobre vetraná a že prívod a odvod vzduchu nie sú zablokované. Skontrolujte, či je indukčná varná doska v dobrom pracovnom stave.

Model 10034243

L	W	H	D	A	B	X	F
800	400	63	59	780	380	min. 50	min. 3



**Poznámka:** Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinou nad varnou doskou by mala byť minimálne 760 mm.



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

A	B	C	D	E
760	min. 60	min. 20	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

## Pred inštaláciou varnej dosky

Uistite sa, že:

- Pracovná plocha je štvorcová a rovná a žiadne konštrukčné prvky nezasahujú do priestorových požiadaviek.
- Pracovná plocha je vyrobená z izolačného a tepelne odolného materiálu.
- A že rúra, ak je spotrebič nainštalovaný nad ňou, má zabudovaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia bude spĺňať všetky požiadavky na voľný priestor a platné normy a predpisy.
- Vhodný oddeľovací spínač, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie od elektrickej siete, je zabudovaný do trvalej elektroinštalácie, namontovaný a umiestnený v súlade s miestnymi predpismi a nariadeniami pre elektroinštaláciu.
- Oddeľovací spínač musí byť schváleného typu a musí mať vo všetkých póloch (alebo vo všetkých aktívnych [fázových] vodičoch 3 mm vzduchovú medzeru medzi kontaktmi , ak miestnepredpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto odchýlku od požiadaviek).
- Oddeľovací spínač bude pre zákazníka ľahko prístupný pri nainštalovanej varnej doske.
- V prípade pochybností o inštalácii sa poraďte s miestnymi stavebnými úradmi a zákonmi
- Na steny použite tepelne odolné a ľahko čistiteľné materiály (napríklad keramické obklady) povrchy okolo varnej dosky.

## Pred inštaláciou varnej dosky

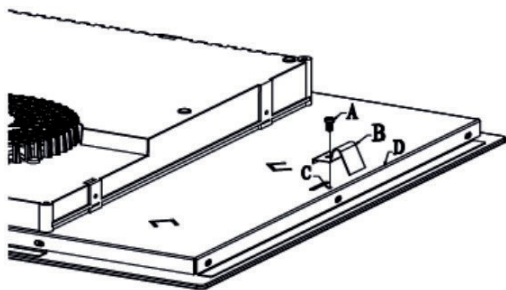
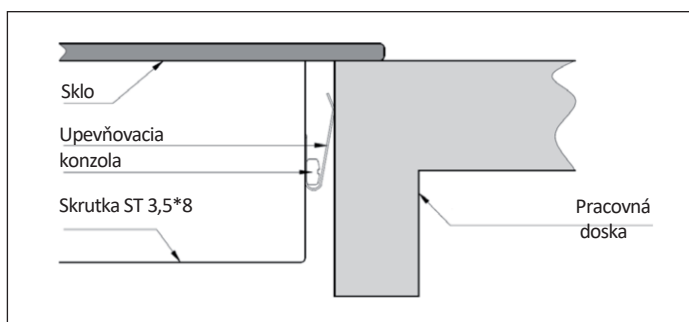
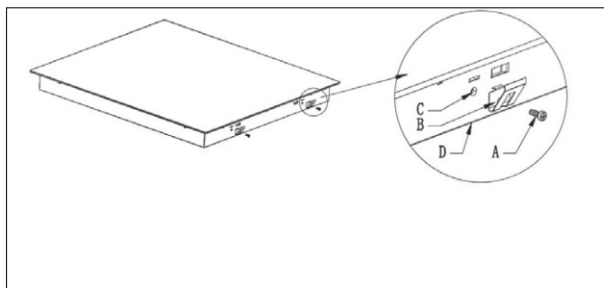
Uistite sa, že:

- Sieťový kábel nie je prístupný cez dvere skrine alebo zásuvky.
- Do spodnej časti varnej dosky je zabezpečený dostatočný prívod čerstvého vzduchu z vonkajšej strany skrinky.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skriňou, pod základňou varnej dosky sa nainštaluje tepelná ochranná bariéra.
- Oddeľovací spínač je pre zákazníka ľahko prístupný.

## Montážne kroky

1. Jednotka by mala byť umiestnená na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Nevývíjajte silu na ovládacie prvky vyčnievajúce z varnej dosky.
2. Pripevnite varnú dosku na pracovnú plochu pomocou 4 skrutiek na spodnom kryte varnej dosky (pozri obrázok) po inštalácii.
3. Polohu konzol prispôbte hrúbke pracovnej dosky.

A	B	C	D
Skrutka	Držiak	Otvor na skrutku	Spodný kryt



- A      Skrutka
- B      Držiak
- C      Otvor na skrutku
- D      Spodný kryt

## POZOR



### VAROVANIE

Nebezpečenstvo poranenia! Varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný odborník alebo technik. Máme k vašim službám profesionálov. Operáciu nikdy nevykonávajte sami.

- Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
- Indukčná varná doska musí byť nainštalovaná tak, aby sa zabezpečilo lepšie vyžarovanie tepla, čím sa zvýši jej spoľahlivosť.
- Stena a indukovaná vykurovacia zóna nad povrchom stola musia odolávať teplu.
- Aby sa zabránilo poškodeniu, musia byť medzivrstva a lepidlo odolné voči teplu.
- Parný čistič sa nesmie používať.

### Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti



### VAROVANIE

Nebezpečenstvo poranenia! Táto varná doska musí byť pripojená k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovanou osobou.

Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, či:

- Domáca elektroinštalácia je vhodná pre výkon, ktorý varná doska odoberá.
- Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku
- Úseky napájacieho kábla vydržia zaťaženie uvedené na typovom štítku

Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozbočovače, pretože môžu spôsobiť prehriatie a nebezpečenstvo požiaru. Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť uložený tak, aby teplota v žiadnom bode neprekročila 75 °C .

**Poznámka:** Overte si u elektrikára, či je domáca elektroinštalácia vhodná bez zmeny. Všetky úpravy by mal vykonávať len kvalifikovaný elektrikár.

- Ak je kábel poškodený alebo sa má vymeniť, operáciu musí vykonať popredajný servis s určeným náradím, aby sa predišlo nehodám.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k napájaniu, musí byť nainštalovaný omnipolárny istič s minimálnou vzdialenosťou medzi kontaktmi 3 mm.
- Elektrikár sa musí uistiť, že elektrické pripojenie bolo vykonané správne a v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť zalomený ani stlačený.
- Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a vymieňaný len autorizovanými technikmi.

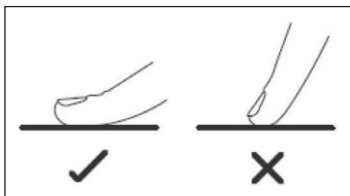
---

## OBSLUHA

---

### Dotýkové ovládanie

- Dotýkové ovládanie reaguje na dotyk, preto nie je potrebné vyvíjať akýkoľvek vyšší tlak.
- Použite celý povrch prsta, nie jeho špičku.

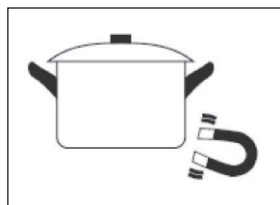


- Pri každom zaregistrovaní dotyku budete počuť pípnutie.
- Ovládacie prvky musia byť vždy čisté, suché a nezakrývať ich žiadne predmety (napr. Riadalebo handrička). Aj maličká kvapka alebo tenká vrstva vody môže sťažiť ovládanie dotykom.

## VÝBER SPRÁVNEHO RIADU

**Poznámka:** Používajte len riad vhodný na varenie na indukčnej varnej doske. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo na dne hrnca.

Či je váš riad vhodný, môžete skontrolovať vykonaním magnetického testu. Posuňte magnet smerom k dnu panvice. Ak je magnet priťahovaný, hrniec je vhodný na indukciu.



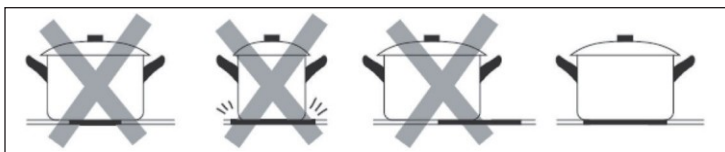
Ak nemáte magnet:

1. Do panvice, ktorú chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
2. Ak **U** na displeji neblinká a voda sa ohrieva, panvica je vhodná.

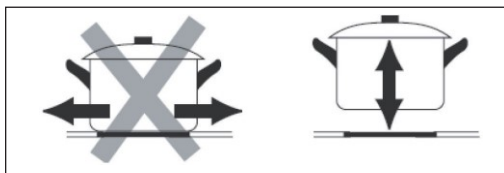
Kuchynský riad z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetickej spodnej časti, sklo, drevo, porcelán, keramika. Nepoužívajte riad so zubatými hranami alebo zakriveným dnom.



Na stránke sa uistite, že dno panvice je hladké, prilieha na sklo a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte panvice, ktorých priemer je rovnako veľký ako grafika vybranej zóny. Pri použití hrnca sa využije o niečo širšia energia s maximálnou účinnosťou. Ak použijete menší hrniec, účinnosť môže byť nižšia, ako sa očakáva. Hrnec menší ako 140 mm by varná doska nemusela odhaliť. Panvicu vždy umiestnite do stredu varnej zóny.



Panvice vždy zdvíhajte z indukčnej varnej dosky - neposúvajte ich, inak by mohli poškríbať sklo.





### Rozmery Panvice

Varné zóny sa do určitej miery automaticky prispôbujú priemeru panvice. Dno tejto panvice však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Ak chcete dosiahnuť čo najvyššiu účinnosť varnej dosky, umiestnite riad do stredu varnej zóny.

Zóny na varenie (mm)	Priemer základne indukčného riadu
	Minimálny (mm)
160	100
220	140
Flex zóna	200
300	160

### Spustenie varenia

<p>Dotknite sa ovládacieho prvku ON/OFF. Po zapnutí napájania bzučiak raz pípne, na všetkých displejoch sa zobrazí " - " alebo " - - ", čo znamená, že indukčná varná doska prešla do pohotovostného režimu.</p>	
<p>Na varnú zónu, ktorú chcete použiť, umiestnite vhodnú panvicu. Uistite sa, že dno panvice a povrch varnej zóny sú čisté a suché.</p>	

<p>Dotknite sa ovládača voľby vykurovacej zóny a a indikátor vedľa tlačidla bude blikať.</p>	
<p>Úroveň výkonu nastavíte dotykom tlačidla "-", "+" alebo posúvaním po ovládači "-", prípadne sa stačí dotknúť ktoréhokoľvek bodu tlačidla "-".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ak nenastavíte výkon do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť začať znova od kroku 1.</li> <li>• Nastavenie ohrevu môžete kedykoľvek počas varenia zmeniť.</li> <li>• Ak sa posuniete pozdĺž "-", výkon sa bude meniť od stupňa 1 po stupeň 9.</li> </ul>	


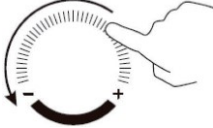



Ak na displeji bliká  $\geq \underline{\quad} \leq$  striedavo s nastavením ohrevu:

- neumiestnili ste panvicu na správnu varnú zónu alebo,
- používaný riad nie je vhodný na indukciu alebo
- panvica je príliš malá alebo nie je správne vycentrovaná na varnej zóne.

K ohrevu nedochádza, pokiaľ na varnej zóne nie je vhodná panvica. Displej sa automaticky vypne po 1 minúte, ak na ňom nie je umiestnená žiadna vhodná panvica.


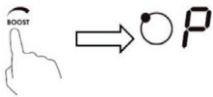



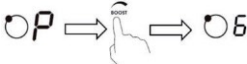
## Dokončenie varenia

<p>Dotknite sa ovládača výberu vykurovacej zóny, ktorú chcete vypnúť.</p>	
<p>Vypnite varnú zónu posunutím pozdĺž "-" do ľavého bodu.</p>	
<p>Uistite sa, že sa na displeji napájania zobrazuje "0" a potom "H". Celú varnú dosku vypnite dotykom na ovládač ON/OFF.</p>	
	
<p>"H" zobrazí, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď povrch vychladne na bezpečnú teplotu. Ak chcete ohrievať ďalšie panvice, môžete použiť ešte horúcu varnú dosku ako funkciu úspory energie</p>	

## Funkcia Boost

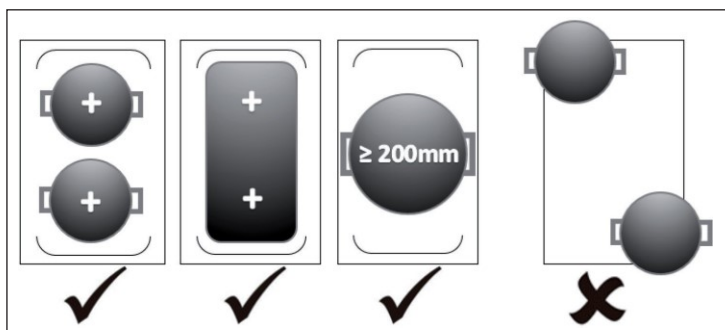
Funkcia Boost je funkcia, pri ktorej jedna zóna stúpa na vyšší výkon počas jednej sekundy a trvá 5 minút. Môžete tak získať výkonnejšie a rýchlejšie varenie.

<p>Dotknite sa tlačidla výberu vykurovacej zóny, ktoré chcete zvýšiť, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.</p>	
<p>Dotknite sa tlačidla Boost, vykurovacia zóna začne pracovať v režime Boost. Na displeji výkonu sa zobrazí "P", čo znamená, že zóna je posilnená.</p>	

<p>Zvýšení výkonu bude trvať 5 minút a potom sa zóna vráti na výkonový stupeň, ktorý bol nastavený pred zvýšením výkonu.</p>	
<p>Ak chcete počas týchto 5 minút zrušiť funkciu Boost, dotknite sa tlačidla voľby vykurovacej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať. Potom sa dotknite tlačidla Boost. Vykurovacía zóna sa vráti na výkonový stupeň, ktorý bol nastavený pred boostom.</p>	


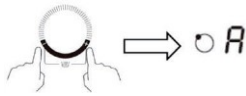


#### Poznámky k funkcii Boost

Tri zóny boli rozdelené do dvoch skupín. Ak v jednej skupine použijete funkciu boost na jednej zóne, najprv sa uistite, že druhá zóna pracuje na úrovni výkonu 5 alebo pod ňou. Keď vyberiete jednu zónu a stlačíte tlačidlo "boost", ak druhá zóna pracuje nad úrovňou výkonu 5, na displeji vybranej zóny budú blikať symboly "P" a "9" a úroveň výkonu sa automaticky nastaví na 9.




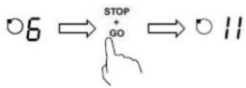
## Funkcia udržiavania tepla

Funkcia udržiavania teploty je vhodná na udržiavanie teplého jedla.

Dotknite sa tlačidla voľby vykurovacej zóny, ktorú chcete používať na udržiavanie tepla, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.	
Modely 10033021, 10033022, 10035268 ,10033027	
Medzitým sa dotknite tlačidla "+" a "-", na indikátore varnej zóny sa zobrazí "A".	
Ak chcete zrušiť funkciu udržiavania teploty, dotknite sa medzitým tlačidla "+" a "-". Vykurovacia zóna sa vráti na výkonový stupeň "0".	
Model 10034243	
Medzitým sa dotknite tlačidla "+" a "-", na indikátore varnej zóny sa zobrazí "A". Môžete ho zrušiť ako v predchádzajúcom kroku.	

## Používanie funkcie Pauza (STOP + GO)

Funkciu pauzy môžete použiť kedykoľvek počas varenia. Umožňuje zastaviť indukčnú varnú dosku a vrátiť sa k nej.

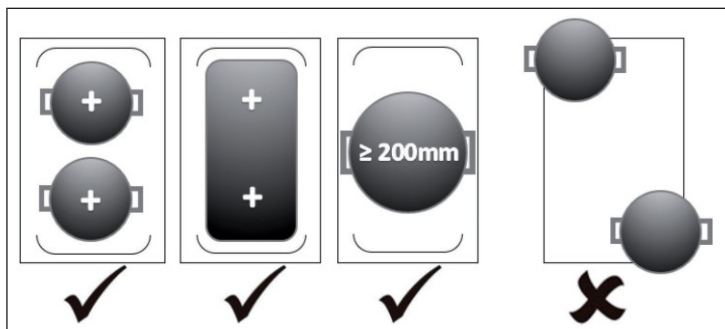
Skontrolujte, či varná zóna funguje.	
Dotknite sa tlačidla výberu vykurovacej zóny, ktorú chcete použiť STOP + GO, indikátor vedľa tlačidla bude blikať. Dotknite sa tlačidla STOP+GO, na indikátore varnej zóny sa zobrazí "II". Potom sa prevádzka indukčnej varnej dosky deaktivuje v rámci všetkých varných zón, okrem tlačidiel STOP+GO, zapnutie/vypnutie a uzamknutie.	

Ak chcete zrušiť stav pauzy, dotknite sa tlačidla STOP+GO, potom sa varná zóna vráti na výkonový stupeň, ktorý ste nastavili predtým.



Flexibilná oblasť


- Tento priestor možno kedykoľvek použiť ako jednu zónu alebo ako dve rôzne zóny podľa potreby varenia.
- Flexibilná oblasť je tvorená dvoma nezávislými induktormi, ktoré možno ovládať samostatne. Pri práci s jednou zónou sa kuchynský riad presúva z jednej zóny do druhej v rámci flexibilného priestoru pri zachovaní rovnakej úrovne výkonu zóny, v ktorej bol pôvodne umiestnený, a časť, ktorá nie je zakrytá riadom, sa automaticky vypne.




Príklady dobrého a zlého umiestnenia hrnca:

**Poznámka:** Dbajte na to, aby ste varné nádoby umiestnili do stredu jednej varnej zóny. V prípade oválnych, obdĺžnikových a podlhovastých panvíc sa uistite, že panvice sú umiestnené v strede varnej zóny, pričom pokrývajú obidva kríže. Dbajte na to, aby varné nádoby pokrývali viac ako 3/4 plochy ohrevnej zóny. Umiestnenie okrúhleho hrnca v strednej oblasti sa neodporúča.

## Používajte jednu veľkú zónu


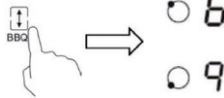
<p>Ak chcete aktivovať flexibilnú oblasť ako jednu veľkú zónu, jednoducho stlačte vyhradené tlačidlo. Nastavenie výkonu funguje ako v akejkoľvek inej bežnej oblasti.</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

## Používanie dvoch nezávislých zón

<p>Ak chcete flexibilnú oblasť používať ako dve rôzne zóny s rôznymi nastaveniami výkonu, znova stlačte vyhradené tlačidlo a zóny sa vrátia do pôvodných nastavení.</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

## Používanie funkcie grilovania

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

<p>Dotknite sa tlačidla výberu vykurovacej zóny, ktorú chcete použiť na grilovanie, a indikátor vedľa tlačidla bude blikať.</p>	
<p>Dotknite sa tlačidla flexi zóny a podržte ho 3 sekundy, aby ste aktivovali funkciu grilovania. Potom sa zobrazí "b" a "q".</p>	

## Uzamknutie ovládacích prvkov

- Tlačidlá môžete uzamknúť, aby ste predišli náhodnému použitiu (napr. deti náhodne zapínajú varné dosky).
- Keď je aktívny zámok tlačidiel, všetky tlačidlá sú deaktivované okrem tlačidla On/Off.

Aktivácia/deaktivácia zámku kľúča pre položky 10033021, 10033022, 10033027, 10035198 10035266 10035267 10035268

- Súčasným stlačením tlačidiel [+] a [-] aktivujete uzamknutie tlačidla.
- Súčasným stlačením [+] a [-] zrušíte uzamknutie tlačidiel.

Zapnutie/vypnutie zámku kľúča pre položku 10034243:

- Stlačením tlačidla zámku kľúča (4) aktivujete zámok kľúča.
- Stlačením tlačidla zámku kľúča (4) aktivujete zámok kľúča.

---

## NASTAVENIA OHREVVU

---

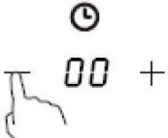
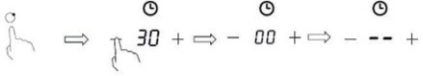


Úroveň výkonu	Vhodnosť
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• ohrievanie malých množstiev potravín</li><li>• roztápanie čokolády, masla a príprava potravín, ktoré sa rýchlo pripália</li><li>• jemné dusenie</li><li>• pomalý ohrev</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• ohrievanie</li><li>• rýchle varenie</li><li>• varenie ryže</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• palacinky</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• soté</li><li>• varenie cestovín</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• fritovanie a vyprážanie</li><li>• varenie polievky</li><li>• vriaca voda</li></ul>

## OVLÁDANIE ČASOVAČA







Časovač môžete používať 2 rôznymi spôsobmi:

1. Môžete ho používať ako minútovník. V tomto prípade časovač po uplynutí nastaveného času vypne žiadnu varnú zónu.
2. Môžete ho nastaviť tak, aby po uplynutí nastaveného času vypol jednu alebo viac varných zón.

Používanie časovača, ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

<p>Skontrolujte, či je varná doska zapnutá. Poznámka: minútovník môžete používať aj vtedy, keď nevyberiete žiadnu varnú zónu.</p>	
<p>Dotknite sa "-" alebo "+" ovládania časovača , indikátor minera začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí "00".</p>	
<p>Nastavte čas dotykem ovládača "-" alebo "+", Tip: Dotknite sa ovládača "-" alebo "+" raz, aby ste znížili alebo zvýšili čas o 1 minútu. Podržte ovládaci prvok "-" alebo "+" časovača, aby ste ho znížili alebo zvýšili o 10 minút. Ak nastavený čas prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 0 minút. 3. Čas zrušíte tak, že sa dotknete "-" časovača a posuniete sa nadol na "0".</p>	
	
<p>Po nastavení času sa začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača blinká 5 sekúnd.</p>	
<p>Bzučiak bude pípať 30 sekúnd a časovač po skončení nastavenia sa na indikátore zobrazí "- -".</p>	

## Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

<p>Dotknite sa ovládača výberu vykurovacej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.</p>	
<p>Dotknite sa „-“ alebo „+“ na ovládaní časovača, indikátor signalizátora začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „30“.</p>	
<p>Ak chcete zrušiť časovač, dotknite sa ovládača voľby vykurovacej zóny a potom sa dotknite "-" časovača a posunutím nadol na "0" sa časovač zruší a nad displeji minút sa zobrazí "00" a potom "--".</p>	
	
<p>Po nastavení času sa začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bliká 5 sekúnd.</p>	
<p>Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu sa rozsvieti, čo znamená, že je zvolená zóna.</p>	
<p>Po uplynutí časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa "H".</p>	




**Poznámka:** Ostatné varné zóny zostanú v prevádzke, ak boli predtým zapnuté.



## Nastavenie časovača na vypnutie viac ako jednej varnej zóny

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

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

	Nastavené na 6 minút	
	Nastavené na 3 minúty	

**Poznámka:** Blikajúca červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu znamená, že indikátor časovača ukazuje čas vykurovacej zóny. Ak chcete skontrolovať nastavený čas inej vykurovacej zóny, dotknite sa ovládača voľby vykurovacej zóny. Časovač zobrazí nastavený čas.

Po uplynutí časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa "H".

---

Poznámka: Ak chcete zmeniť čas po nastavení časovača, musíte začať znova od kroku 1.

---

## Predvolené pracovné časy

Automatické vypnutie je bezpečnostná ochranná funkcia vašej indukčnej varnej dosky. Ak zabudnete vypnúť varenie, automaticky sa vypne. Predvolené pracovné časy pre rôzne úrovne výkonu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	Udržiavanie teploty	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Pracovný čas (hodiny)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po vybratí hrnca sa indukčná varná doska môže okamžite prestať ohrievať a po 2 minútach sa automaticky vypne.

---

## SPRIEVODCA VARENÍM

---



### VAROVANIE

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

### TIPY NA VARENIE

- Keď sa jedlo začne variť, znížte nastavenie teploty.
- Používanie pokrievky skráti čas varenia a ušetrí energiu tým, že udrží teplo.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku, aby ste skrátili čas varenia.
- Začnite variť na vysokom stupni a po ohriatí pokrmu znížte stupeň.

### Dusenie a varenie ryže

- Varenie prebieha pod bodom varu, približne pri 85°C, keď bublinky len občas vystúpia na povrch varnej kvapaliny. Je to kľúč k lahodným polievkam a jemným duseným jedlám, pretože sa v nich rozvinú chute bez toho, aby sa jedlo rozvarilo. Aj omáčky nabáze vajec a zahustené múkou by ste mali pripravovať pod bodom varu.
- Niektoré úkony, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať vyššie nastavenie ako najnižšie nastavenie, aby sa zabezpečilo správne uvarenie jedla v odporúčanom čase.

## Príprava steaku

Na prípravu šťavnatých a aromatických steakov:

1. Mäso nechajte 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte ťažkú panvicu.
3. Potrite steak z oboch strán olejom. Na rozpálenú panvicu kvapnite malé množstvo oleja a potom na ňu položte mäso.
4. Počas pečenia steak otočte len raz. Presný čas prípravy závisí od hrúbky steaku a od toho, ako ho chcete mať prepečený. Čas pečenia sa môže pohybovať od 2 do 8 minút na každej strane. Stlačte steak, aby ste zistili, ako je prepečený - čím je pevnejší, tým je viac "dobře prepečený".
5. Pred podávaním nechajte steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri, aby sa uvoľnil a zmäkol.

Na vyprážanie

1. Vyberte si plochú panvicu wok kompatibilnú s indukciou alebo veľkú panvicu na vyprážanie.
2. Pripravte si všetky prísady a náčinie. Smaženie by malo byť rýchle. Ak varíte veľké množstvo jedla, varte ho v niekoľkých menších dávkach.
3. Krátko rozohrejte panvicu a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Mäso najprv uvarite, odložte a udržujte teplé.
5. Zeleninu osmažte za stáleho miešania. Keď je mäso horúce, ale stále chrumkavé, prepnite varnú zónu na nižší stupeň, vráťte mäso do panvice a pridajte omáčku.
6. Ingrediencie jemne premiešajte, aby sa uvarili.
7. Podávajte ihneď.

**Poznámka:** Ak na varnej doske zostane nevhodná veľkosť alebo nemagnetická panvica (napr. hliníková) alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidlička, kľúč), varná doska sa automaticky prepne do pohotovostného režimu za 1 minútu. Ventilátor bude variť na indukčnej varnej doske ešte 1 minútu.

## STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE


**Varovanie:** Pred akoukoľvek údržbou alebo čistením ODPOJTE spotrebič OD ELEKTRICKÉHO PRÍVODU a uistite sa, že spotrebič úplne vychladol.

Čo?	Ako?	DÔLEŽITÉ!
Každodenné znečistenie skla (odtlačky prstov, stopy, škvrny od potravín) alebo necukorné rozsypané látky na skle)	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Vypnite napájanie varnej dosky.</li><li>2 Čistiaci prostriedok na varnú dosku naneste, kým je sklo ešte teplé (ale nie horúce!)</li><li>3 Opláchnite a utrite do sucha čistou handričkou alebo papierovou utierkou.</li><li>4 Znova zapnite napájanie varnejdosky.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Po vypnutí napájania varnej dosky sa nezobrazí indikácia "horúci povrch", alevaná zóna môže byť stále horúca! Buďte mimoriadne opatrní.</li><li>• Silné čistiace prostriedky, niektoré nylonové čistiace prostriedky a drsné/abrazívne čistiace prostriedky môžu sklo poškríabať. Vždy si prečítajte etiketu a skontrolujte, či je váš čistiaci prostriedok alebo drhnutie vhodné.</li><li>• Navarnej doske nikdy nenechávajte zvyšky čistiacich prostriedkov: sklo sa môže zafarbiť.</li></ul>

Čo?	Ako?	DÔLEŽITÉ:
Varenie, topenie a horúce cukrové škvry na skle	<p>Okamžite ich odstráňte plátkom na ryby, paletovým nožom alebo škrabkou so žiletkou vhodnou nasklokeramické varné dosky, ale pozor na horúce povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Vypnite napájanie varnej dosky na stene.</li> <li>2 Držte nôž alebo pomôcku pod uhlom 30° a zoškrabte znečistenie alebo rozliatu tekutinu na chladné miesto varnej dosky.</li> <li>3 Znečistenie alebo rozliatu tekutinu vyčistíte utierkou na riad alebo papierovou utierkou.</li> <li>4 Postupujte podľa vyššie uvedených krokov 2 až 4 pre "Každodenné znečistenie skla".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Čo najskôr odstráňte škvry po roztopených a sladkých potravinách alebo rozliatych potravinách. Ak ich necháte vychladnúť na skle, môže byť ťažké ich odstrániť alebo dokonca natrvalo poškodiť povrch skla.</li> <li>• Nebezpečenstvo porezania: keď je bezpečnostný kryt zasunutý, čepeľ v škrabke je ostrý ako britva. Používajte s mimoriadnou opatrnosťou a vždy ich skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.</li> </ul>
Rozliatia na dotykových ovládacích prvkoch.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Vypnite napájanie varnej dosky.</li> <li>2 Nasiaknutie rozliatej tekutiny</li> <li>3 Dotykovú oblasť utrite čistou vlhkou špongiou alebo handričkou .</li> <li>4 Utrite miesto úplne do sucha papierovou utierkou.</li> <li>5 Znova zapnite napájanie varnej dosky.</li> </ol>	<p>Varná doska môže pípať a vypnúť sa a dotykové ovládacie prvky nemusia fungovať, keď je na nich tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky utrite dosucha oblasť dotykového ovládania.</p>

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Varnú dosku nemožno zapnúť.	Nefunguje prívod elektrickej energie.	Skontrolujte, či je varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či vovašej domácnosti alebo oblastinedošlo k výpadku prúdu. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládanie nereaguje.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Odomknite ovládacie prvky. Pokyny nájdete v časti "Používanie sklokeramickej varnej dosky".
Tlačidlá sa ťažko ovládajú.	Na ovládacích prvkoch môže byť jemný film vody alebo môžete pri dotyku ovládacích prvkov používať konček prsta.	Uistite sa, že je oblasť dotykového ovládania suchá a pridotyku ovládacích prvkov použite bruško prsta.
Sklo je poškrábané.	Kuchynský riad s drsnými hranami. Používate nevhodné, abrazívne drôtenky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s rovným a hladkým dnom. Pozrite si časť „Výber správneho riadu“. Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.
Niektoré panvice vydávajú zvuky praskania alebo cvakania.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho variča (vrstvy rôznych kovov, ktoré vibrujú odlišne).	Pre kuchynský riad je to normálne a neznamená to poruchu.

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčná varná doska: pri použití pri vysokom nastavení tepla vydáva slabé bzučanie.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne, ale hluk by sa mal utíšiť alebo úplne zmiznúť, keď znížite nastavenie teploty.
Hluk ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Zapol sa chladiaci ventilátor zabudovaný do indukčnej varnej dosky, aby sa zabránilo prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí indukčnej varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné prijímať žiadne opatrenia. Počas chodu ventilátora nevypínajte napájanie indukčnej varnej dosky na stene.
Panvice sa nezahrievajú a na displeji sa zobrazí  .	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spotrebič nedokáže rozpoznať hrniec, pretože nie je vhodný na indukciu.</li> <li>Indukčná varná doska nedokáže rozpoznať panvicu, pretože je príliš malá pre varnú zónu alebo nie je na nej správne vycentrovaná.</li> </ol>	<b>Poznámka:</b> Používajte len riad vhodný na varenie na indukčnej varnej doske. Pozri sekciu „Výber správneho riadu. Vycentrujte panvicu a uistite sa, že jej dno zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo prepnite varnú zónu panela bolo vypnuté neočakávane, zaznie tón a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jedným alebo dvoma číslicami na displayi časovači varenia.	Technická chyba.	Zapíšte si prosím chybu písmená a čísla, napájanie indukčného varného na stene a obráťte sa na kvalifikovaného technika.

## Zobrazenie poruchy a kontrola

Indukčná varná doska je vybavená funkciou autodiagnostiky. Pomocou tohto testu môže technik skontrolovať funkciu viacerých komponentov bez toho, aby musel varnú dosku demontovať alebo odpojiť od pracovnej plochy.

Chybový kód	Možné príčiny	Čo robiť
F3/F4	Porucha snímača teploty indukčnej cievky	Obráťte sa na dodávateľa.
F9/FA	Teplotný snímač zlyhania IGBT.	Obráťte sa na dodávateľa.
E1/E2	Abnormálne napájacie napätie	Skontrolujte, či je napájanie normálne. Zapnutie napájania po skončení napájania je normálne.
E3	Vysoká teplota snímača teploty indukčnej cievky	Obráťte sa na dodávateľa.
E5	Vysoká teplota snímača teploty indukčnej cievky	Po vychladnutí varnej dosky ju znovu spustite.

## POKYNY K LIKVIDÁCI



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







**KLARSTEIN**