



















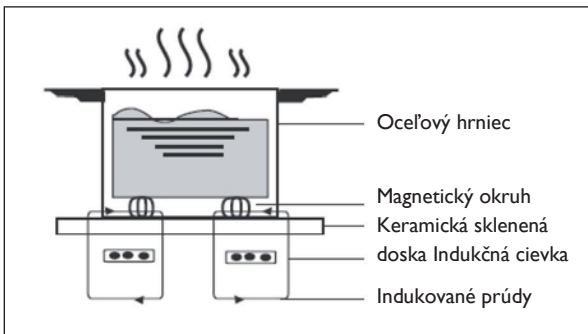
## OVĽÁDACÍ PANEL



1	Ovládanie dotykového ovládača napájania / časovača	4	Zapínanie/Vypínanie
2	Ovládacie prvky pre výber zóny varenia	5	Ovládanie udržiavania zohriateho jedla
3	Ovládanie zamknutia tlačidiel	6	Ovládanie zvýšenia výkonu

## PRINCÍP FUNGOVANIA

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

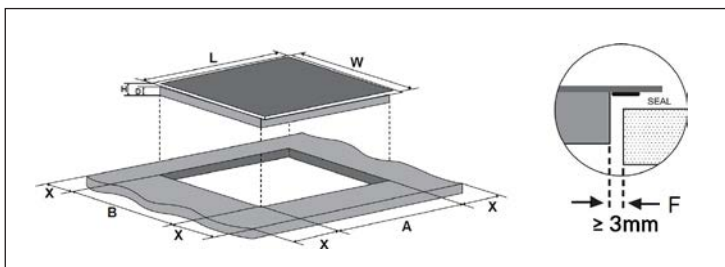


## MONTÁŽ

### Výber inštalačného príslušenstva

Vyrežte pracovnú plochu podľa veľkosti zobrazenej na výkrese. Pre účely inštalácie a používania spotrebiča sa okolo otvoru musí zachovať minimálne 5 cm priestor. Uistite sa, že hrúbka pracovnej plochy je najmenej 30 mm. Vyberte si tepelne odolný a izolovaný materiál pracovného povrchu (drevo a podobný vlákňitý alebo hygroskopický materiál sa nesmie používať ako materiál pracovného povrchu, pokiaľ nie je impregnovaný), aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom a väčšej deformácii spôsobenej tepelným žiarením z varnej dosky. Ako je ukázané nižšie.

Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi stranami varnej dosky a vnútornými povrchmi pracovnej dosky by mala byť aspoň 3 mm.

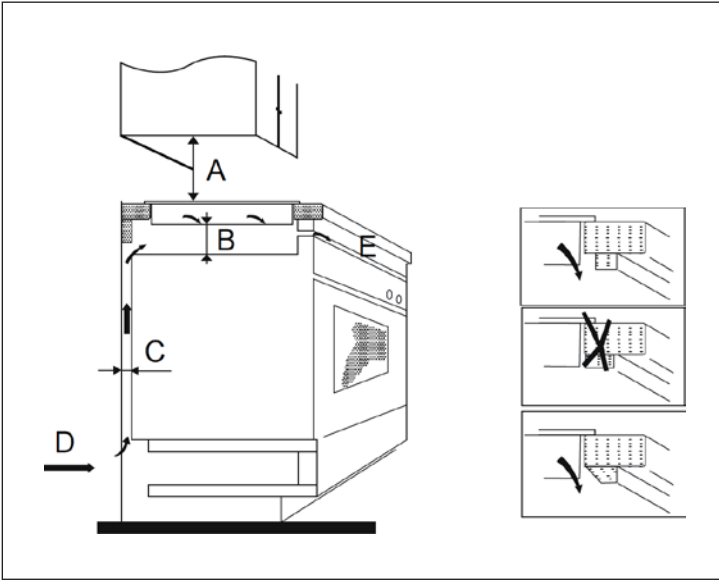


Poznámka: Rozmery uvedené v tabuľke sú v "mm".

L	W	H	D	A	B	X	F
900	520	60	56	875+4+1	495+4+1	min. 50	min. 3

Za každých okolností sa uistite, že indukčný sporák je dobre vetraný a vstup a výstup vzduchu nie sú zablokované. Uistite sa, že indukčný sporák je v dobrom a funkčnom stave.

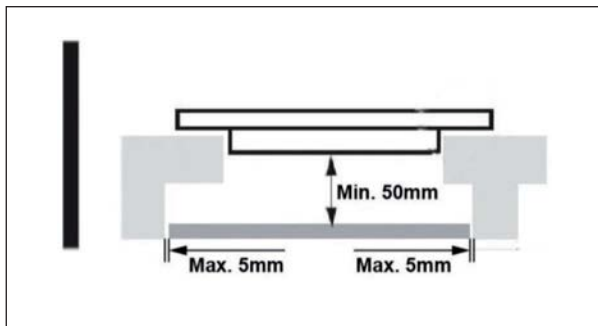
Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skriňou nad horúcou platňou by mala byť najmenej 760 mm.



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

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

Za každých okolností sa uistite, že indukčný sporák je dobre vetraný a vstup a výstup vzduchu nie sú zablockované. Aby nedošlo k náhodnému dotyku s prehriatym dnom varnej dosky alebo k neočakávanému úrazu elektrickým prúdom počas varenia, je potrebné umiestniť drevenú vložku upevnenú pomocou skrutiek v minimálnej vzdialenosti 50 mm od spodnej časti varnej dosky. Dodržujte nižšie uvedené požiadavky:



Poznámka: Majte na pamäti, že lepidlo, ktoré spája plastový alebo drevený materiál s nábytkom, musí odolávať teplote nie nižšej ako 150 ° C, aby sa zabránilo uvoľneniu obloženia. Zadná stena, príľahlé a okolité plochy musia byť schopné vydržať teplotu 90 ° C.

Pred inštaláciou varnej dosky

Uistite sa, že:

- Pracovná plocha je štvorcová a vodorovná a žiadne konštrukčné prvky nie sú v rozpore s priestorovými požiadavkami.
- Pracovná plocha je vyrobená z tepelne odolného a izolačného materiálu.
- Ak je varná doska inštalovaná nad rúrou, rúra má zabudovaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia bude spĺňať všetky požiadavky na povolenia podľa platných noriem a predpisov.
- V hlavnom elektrickom rozvode je zabudovaný vhodný izolovaný vypínač, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie od elektrickej siete, namontovaný a umiestnený tak, aby vyhovoval miestnym pravidlám a predpisom.
- Izolovaný vypínač musí mať schválený typ a musí mať 3 mm vzduchovú medzeru vo všetkých póloch (alebo vo všetkých aktívnych vodičoch), ak miestne predpisy umožňujú túto zmenu požiadaviek).

- Izolovaný vypínač bude ľahko prístupný zákazníkovi s inštalovanou varnou doskou.
- Ak máte pochybnosti o inštalácii, obráťte sa na miestne stavebné úrady a dozorné orgány
- Použite tepelne odolné a ľahko umývateľné povrchy (ako napr. Keramické dlaždice) na steny a povrchy obklopujúce varnú dosku.

Pred inštaláciou varnej dosky

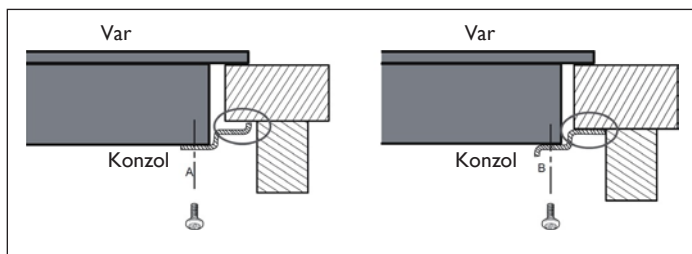
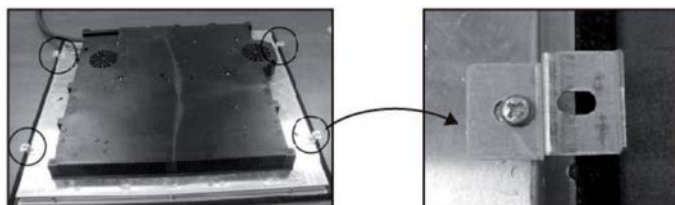
Uistite sa, že:

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

Montáž upevňovacích skrutiek

1. Zariadenie by malo byť umiestnené na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Nepoužívajte silu na ovládacie prvky vyčnievajúce z varnej dosky.
2. Primontujte varnú dosku na pracovnú plochu skrutkami na 4 konzolách umiestnených na spodku dosky (pozri obrázok) po inštalácii.
3. Nastavte pozíciu konzoly tak, aby vyhovovala rôznym hrúbkam pracovnej dosky.

Poznámka: Za žiadnych okolností sa konzoly nesmú po inštalácii dotýkať vnútorných plôch pracovnej dosky (pozri obrázok).



## Upozornenie:



## VAROVANIE

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

- Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku prádla, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
- Indukčná varná doska musí byť inštalovaná tak, aby nebolo blokováno tepelné žiarenie, čím sa zabezpečí zvýšenie spoľahlivosti.
- Stena a teplu vystavená zóna nad povrchom stola musí vydržať teplo.
- Aby sa zabránilo poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné voči tepelnému žiareniu.
- Nesmie sa používať parný čistič.

## Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti



## VAROVANIE

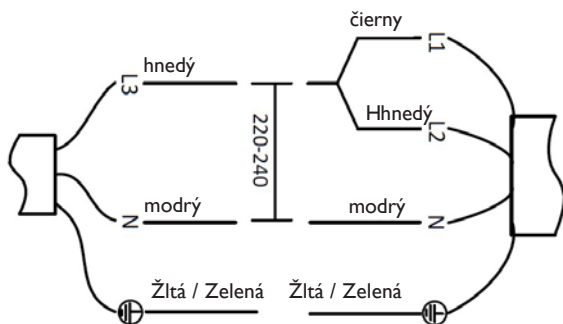
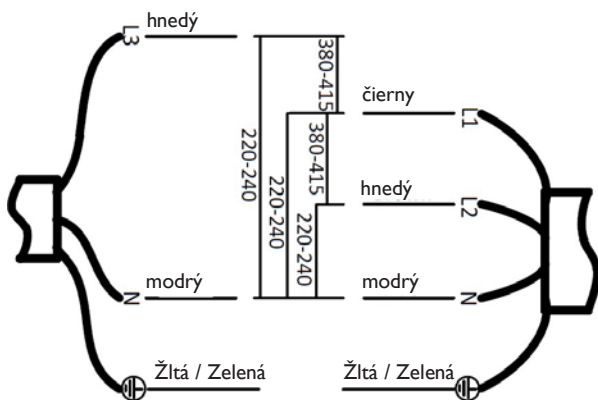
Nebezpečenstvo úrazu! Táto varná doska musí byť pripojená k elektrickej sieti iba osobou s príslušnou kvalifikáciou.

Pred pripojením varnej dosky k elektrickej sieti skontrolujte, či:

- Rozvod domovej elektrickej siete je vhodný a má dostatočnú kapacitu pre napájanie varnej dosky.
- Sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia
- Úseky kábla napájacieho zdroja môžu vydržať špecifikované hodnoty zaťaženia dosky.

Pre pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukčné členy ani rozvetvovacie zariadenia, pretože môžu spôsobiť prehriatie a požiar. Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode neprekročila 75 ° C.

Poznámka: Poradte sa s elektrikárom, či je domová elektrická sieť vhodná a či nie sú potrebné jej úpravy. Akékoľvek zmeny a úpravy musia vykonať iba kvalifikovaní elektrikári.



- Ak je kábel poškodený alebo má byť vymenený, musí sa tento servisný úkon vykonať záručným technikom pomocou špeciálnych nástrojov, aby sa zabránilo nehodám.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, vypínač musí byť inštalovaný s minimálnym otvorom 3 mm medzi kontaktmi.
- autorizovaný technik musí zabezpečiť správne elektrické pripojenie, ktoré je v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť ohnutý ani stlačený.
- Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a vymenený iba autorizovaným technikom.

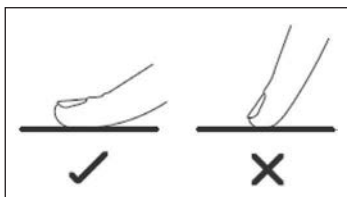
---

## POUŽITIE A PREVÁDZKA

---

### Dotykové ovládače

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



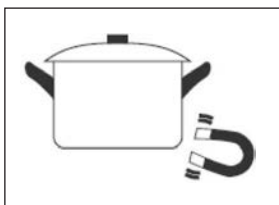
- Po každom zaznamenaní dotyku budete počuť pípnutie.
- Uistite sa, že ovládacie prvky sú vždy čisté, suché a že nie je žiadny predmet (napríklad náradie alebo tkanina), ktorý ich zakryje. Dokonca aj tenký film s vodou môže spôsobiť sťažené ovládanie ovládacích prvkov.

### 3.2 Výber správneho riadu

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



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



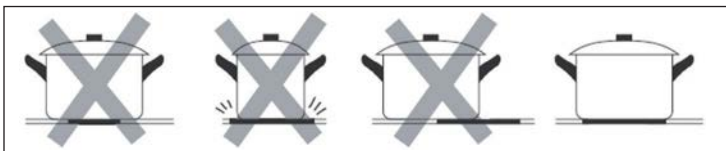
Ak nemáte magnet:

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

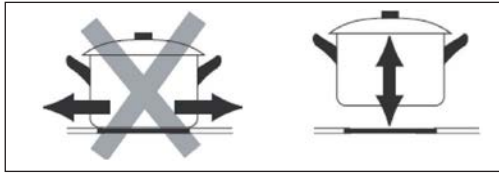
Kuchynský riad vyrobený z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického podkladu, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina. Nepoužívajte kuchynské riad s rozkrojenými okrajmi alebo zakriveným dnom.



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



Panvice a hrnce vždy zdvíhajte - neposúvajte ich, pretože by mohli poškríabať sklo.



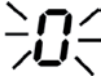
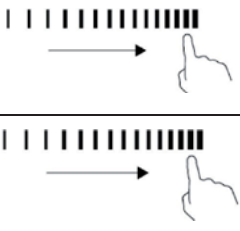
Rozmer panvice:

Varné zóny sú až do limitu automaticky prispôsobené priemeru panvice. Avšak spodok tejto panvice musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Ak chcete dosiahnuť najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite panvicu do stredu varnej zóny.

Varná zóna	Základný priemer indukčného riadu	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	140	220
Voľná indukcia	220	220X390

Začnite varenie

<p>Dotknite sa ovládača ON / OFF. Po zapnutí bzučiak pípne raz, kontrolka časového spínania ukazuje "00" ovládacie prvky pre výber vykurovacieho pásma zobrazujú — alebo indikujú, že indukčná varná doska prešla do pohotovostného režimu.</p>	
<p>Na varnú zónu, položte vhodnú nádobu. Uistite sa, že dno panvice a povrch varnej zóny sú čisté a suché.</p>	


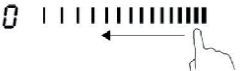
<p>Dotknite sa ovládacieho prvku výberu zóny kúrenia a indikátor, ktorého ste sa dotkli, bude blikať.</p>	
<p>Teplotu nastavíte dotykom ovládacieho prvku posúvača.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ak nevyberiete nastavenie teploty v priebehu 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť začať znova v kroku 1.</li> <li>• Nastavenie teploty môžete kedykoľvek zmeniť počas varenia.</li> </ul>	

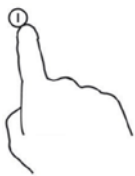

Ak sa na displeji bliká  $\geq \underline{U} \leq$  striedavo nastavenie teploty:

- neumiestnili ste panvicu na správnu varnú zónu, alebo
- panvica, ktorú používate, nie je vhodná na indukčné varenie alebo,
- panvica je príliš malá alebo nie je správne umiestnená na varnej zóne.


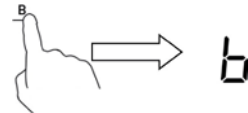
Ak sa na varnej zóne nenachádza vhodná panvica, nezohrieva sa. Displej sa po 1 minúte automaticky vypne, ak na varnej zóne nie je umiestnená žiadna vhodná panvica.



Dokončenie varenia

<p>Dotknutím sa ovládacieho prvku výberu vykurovacej zóny, na ktorej chcete vypnúť.</p>	
<p>Vypnite varnú zónu dotykom posúvača doľava. Uistite sa, že na displeji sa zobrazí "0".</p>	

<p>Celú varnú dosku vypnete dotykom ovládacieho prvku ON / OFF.</p>	
<p>Dávajte si pozor na horúce povrchy! H zobrazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Ak zmizne, povrch sa ochladil na bezpečnú teplotu. Táto funkcia môže byť využitá aj ako úspora energie ak si chcete predohriať panvicu, položte ju na varnú zónu, ktorá je stále horúca.</p>	

#### Použitie funkcie Boost





<p>Aktivujte funkciu Boost</p>	
<p>Dotknutím sa ovládacieho prvku výberu vykurovacej zóny.</p>	
<p>Dotknutím sa ovládacieho prvku "B", indikátor zóny zobrazí "b" a indukcia dosiahne maximum.</p>	

Zrušte funkciu Boost	
Dotknutím sa ovládacieho prvku výberu vykurovacej zóny, na ktorej chcete zrušiť funkciu Boost.	
Dotknutím sa ovládacieho prvku Boost sa varná zóna vráti do pôvodného nastavenia.  alebo  Dotknutím sa ovládacieho prvku posúvača vrátite varnú zónu na úroveň, ktorú ste vybrali.	

Poznámky k funkcii Boost:

- Funkcia môže fungovať vo všetkých varných zónach.
- Po 5 minútach sa varná zóna vráti do pôvodného nastavenia.
- Keď je aktivovaná funkcia Boost pre prvú varnú zónu, je druhá varná zóna automaticky obmedzená pod úroveň 2.

## Ovládanie udrzovania zohriateho jedla

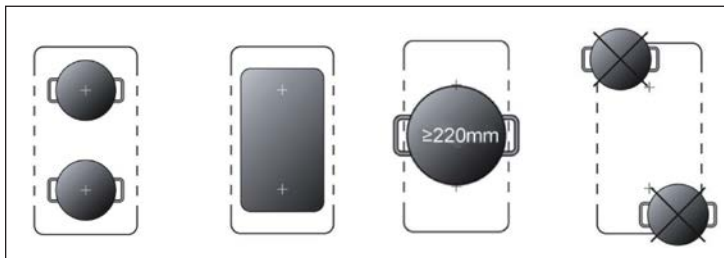
Aktivujte funkciu udrzovania zohriateho jedla	
Dotknutím sa ovládacieho prvku výberu vykurovacej zóny.	
Dotknutím sa ovládacieho prvku udržiavania zohriateho jedla indikátor zóny zobrazí "I".	
Zrušte funkciu udrzovania zohriateho jedla	
Dotknutím sa ovládacieho prvku výberu vykurovacej zóny.	
Dotknutím sa ovládacieho prvku posúvača vrátite varnú zónu na úroveň, ktorú ste vybrali.	

## Flexibilná oblasť

- Táto oblasť môže byť použitá ako jedna zóna alebo ako dve rôzne zóny, kedykoľvek podľa potrieb varenia.
- Flexibilná oblasť je vyrobená z dvoch nezávislých induktorov, ktoré je možné ovládať samostatne. Keď zohrievate riad na jedinej zóne, presunutím riadu z jednej zóny do druhej v rámci flexibilnej oblasti, pričom sa zachová rovnaká úroveň výkonu v zóne, kde bol pôvodne umiestnený riad a časť, ktorá nie je pokrytá riadom, je automaticky vypnutá.

Poznámka: Dbajte na to, aby ste umiestili kuchynský riad na jednu varnú zónu. V prípade oválnych, obdĺžnikovných a predĺžených panvíc dbajte na to, aby boli panvice umiestnené v strednej časti varnej zóny prekryvajúce priesečník uhlopriečok. Uistite sa, že varenie pokrýva viac ako 3/4 plochy vykurovacej zóny. Umiestnenie kruhového hrnca v strednej oblasti sa neodporúča.

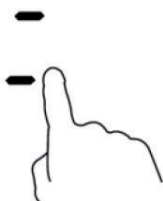
Príklady dobrého umiestnenia riadu a zlého umiestnenia riadu:



#### Ako jedna veľká zóna

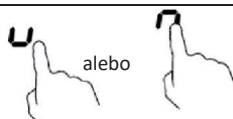
Ak chcete aktivovať flexibilnú oblasť ako jednu veľkú zónu, jednoducho stlačte jednotlivé ovládacie prvky. Nastavenie výkonu funguje ako každá iná jednotlivá varná oblasť.

Ak sa hrniec alebo riad presunie z prednej časti do zadnej časti (alebo naopak), flexibilná oblasť automaticky detekuje novú pozíciu a zachová rovnakú energiu. Ak chcete pridať ďalší hrniec, stlačte opäť ovládacie prvky na detekciu riadu.





#### Ako dve nezávislé zóny

Ak chcete použiť flexibilnú oblasť ako dve rôzne zóny s rôznymi nastaveniami napájania, stlačte príslušné ovládacie prvky.



## Zamknutie ovládacích prvkov

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

<b>Zamknutie ovládacích prvkov</b>	
Stlačte ovládací prvok zámku 	Indikátor časovača zobrazí "Lo".
<b>Odomknutie ovládacích prvkov</b>	
Podržte dlhšie ovládací prvok zámku 	

Poznámka: Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládacie prvky sú deaktivované okrem vypínača (ON / OFF), v núdzovej situácii môžete vždy indukčnú varnú dosku vypnúť pomocou regulátora ON / OFF, ale ak chcete pokračovať v ďalšej prevádzke najskôr odomknite varnú dosku.



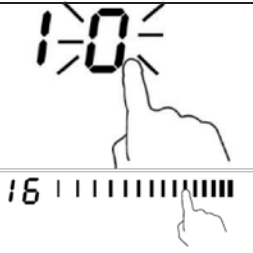
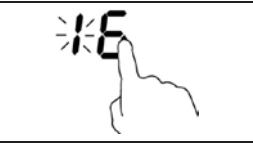


## OVĽÁDANIE ČASOVAČA

Časovač môžete použiť dvomi spôsobmi:









1. Môžete ho použiť ako minútovník. V tomto režime časovač nevypne žiadnu varnú zónu kým neuplynie nasatvený čas.
2. Môžete ho nastaviť tak, aby vypol jednu alebo viac varných zón po uplynutí nastaveného času.

Poznámka: Maximálny časovač je 99 minút.

Použitie časovača ak ste nevybrali žiadnu varnú zónu

<p>Uistite sa, že varná doska je zapnutá.</p> <p>Poznámka: môžete používať minútové pripomenutia, aj keď nevyberiete žiadnu varnú zónu.</p> <p>Dotknite sa ovládacieho prvku časovača, v mieste dotyku sa na displeji zobrazí "10" a "0" bliká.</p>	
<p>Čas nastavíte dotykem ovládacieho prvku posúvača. (napríklad 6)</p>	
<p>Dotknite sa znovu ovládacieho prvku časovača a začne blikáť symbol "1".</p>	
<p>Nastavte čas dotykem ovládacieho prvku posúvača (napr. 9), teraz je nastavený časovač na 96 minút.</p>	
<p>Bzučiak bude pípať po dobu 30 sekúnd a indikátor časovača zobrazí "--" po dokončení nastavenia času.</p>	

## Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Dotknutím sa ovládacieho prvku výberu vykurovacej zóny, na ktorej chcete nastaviť čas:	
Dotknite sa ovládacieho prvku časovača, v mieste dotyku sa na displeji zobrazí "10" a "0" bliká.	
Čas nastavíte dotykem ovládacieho prvku posúvača. (napríklad 6)	
Dotknite sa znovu ovládacieho prvku časovača a začne blikať symbol "1".	
Nastavte čas dotykem ovládacieho prvku posúvača (napr. 9), teraz je nastavený časovač na 96 minút.	
Keď je nastavený čas, časovač začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bliká na 5 sekúnd.	
Po uplynutí časového intervalu varovania sa príslušná varná zóna automaticky vypne.	
Poznámka: Iná varná zóna zostane v prevádzke, ak bola predtým zapnutá.	
Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu indikuje, ktorá varná zóna je vybratá.	

## Nastavenie časovača na vypnutie viacerých varných zón

Kroky na nastavenie viacerých zón sú podobné krokom nastavenia jednej zóny:

Keď nastavíte čas pre niekoľko varných zón súčasne, sú červené bodky príslušných varných zón zapnuté. Na displeji minút sa zobrazí min. časovač.

Bodka príslušnej zóny bliká.

3.	(nastavené na 15 minút)	15
6.	(nastavené na 45 minút)	

Po uplynutí doby odpočítavania sa príslušná zóna vypne.

6.	Potom sa zobrazí nový min. časovač a bodka príslušnej zóny bude blikáť.	30
----	---	----

**Poznámka:** Dotknite sa ovládacieho prvku výberu varnej zóny, príslušný časovač sa zobrazí v indikátore časovača.

### Použitie funkcie Stop and go

- Keď sú varné zóny v prevádzke, dotknite sa ovládacieho prvku a na displeji sa zobrazí "II" a zastaví sa vyhrievanie. V tomto okamihu je možné ovládať iba funkciu "Lock".
- Stlačte **DI** opäť, na displeji sa zobrazí pôvodné nastavenie a varné zóny zostanú nastavené na zohrievanie.

## Predvolené prevádzkové časy

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

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

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

## Pokyny na varenie



### VAROVANIE

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

### Tipy na varenie

- Keď príde jedlo do varu, znížte nastavenie teploty.
- Použitím veka sa zníži čas varenia a šetrí sa energia tým, že sa zachová teplo.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.
- Spustite varenie na vysokom nastavení a znížte nastavenie, keď sa ohrieva jedlo.

### Bublanie, varenie ryže

- Bublanie sa vyskytuje pod bodom varu, okolo 85 ° C, keď príležitostne narastajú bubliny na povrchu varenej tekutiny. Je kľúčom k lahodným polievkam a jemným jedlám, pretože chuť sa rozvíja bez toho, aby sa jedlo prepieklo. Vaječné a múkou zahustené omáčky by ste mali variť pod bodom varu.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže metódou absorpcie, môžu vyžadovať nastavenie vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa zabezpečilo správne varenie jedla v odporúčanom čase.

## Prepečený steak

Ak chcete variť šťavnaté voňavé steaky:

1. Nechajte odstáť mäso pri izbovej teplote asi 20 minút pred varením.
2. Zahrejte panvicu na pečenie.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Do horúcej panvice nalejte malé množstvo oleja a potom položte mäso na rozpálený povrch.
4. Steak otočte počas pečenia iba raz. Presná doba varenia bude závisieť od hrúbky steaku a od toho ako veľmi prepečený steak chcete mať. Čas sa môže pohybovať od 2 - 8 minút na stranu. Stlačte steak, aby ste zistili, ako veľmi je prepečený - čím je na pocit pevnejší, tým viac bude "akurat prepečený".
5. Nechajte steak na niekoľko minút odpočívať na horúcej doske, aby odstál a bol jemnejší, predtým než ho budete podávať.

## Stir-fry

1. Vyberte indukčne kompatibilný plochý wok alebo veľkú panvicu.
2. Nechajte pripraviť všetky ingrediencie a príslušenstvo. Stir-fry by malo byť rýchle. Ak varíte veľké množstvá, jedlo vyprážajte v niekoľkých menších dávkach.
3. Krátko predtým panvicu zohrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Akékoľvek mäso najskôr uvarte, položte nabok a nechajte ho zohriať.
5. Stir-fry zeleniny. Keď je horúca, ale stále krehká, nastavte varnú zónu na nižšie nastavenie, vráťte mäso do panvice a pridajte omáčku.
6. Jemne zmiešajte ingrediencie, aby ste sa uistili, že sú smažené rovnomerne.
7. Podávajte ihneď.

Poznámka: Ak na varnú dosku položíte panvicu nevhodnej veľkosti alebo nemagnetickú panvicu (napríklad hliník) alebo nejaký iný malý predmet (napríklad nôž, vidlička, kľúč), varná doska sa po 1 minúte automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude chladiť varnú dosku ďalšiu 1 minútu.

---

## NASTAVENIA OHRIEVANIA

---

Úroveň výkonu:	Vhodnosť
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• jemné ohrievanie pre malé množstvá jedla</li><li>• tavenie čokolády, masla a potravín, ktoré rýchlo prihárajú</li><li>• Jemný var</li><li>• Pomalé ohrievanie</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ohrev</li><li>• Prudký var</li><li>• Varenie ryže</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• panvice</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Opečenie</li><li>• Varenie cestovín</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Smaženie a vyprážanie</li><li>• Uvedenie polievky do varu</li><li>• Vriaca voda</li></ul>

## STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Poznámka: Pred vykonaním akejkoľvek údržby alebo čistenia odpojte spotrebič od elektrickej siete a uistite sa, že spotrebič už úplne vychladol.


Čo?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie na skle (odtlačky prstov, stopy, škvrny zanechané jedlom alebo zvyškami jedla bez obsahu cukru)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite napájanie varnej dosky.</li> <li>2. Použite čistiaci prostriedok na varnú dosku, zatiaľ čo je sklo stále teplé (ale nie horúce!)</li> <li>3. Opláchnite a utrite suchou a čistou handričkou alebo papierovou utierkou.</li> <li>4. Znova zapnite napájanie varnej dosky.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po vypnutí napájania varnej dosky sa nezobrazí žiadna indikácia "horúcej plochy", ale varná zóna môže byť ešte horúca! Venujte mimoriadnu pozornosť.</li> <li>• Hrubé drôtenky, niektoré nylonové čistiace prostriedky a drsné / abrazívne čistiace prostriedky môžu poškrabať sklo. Vždy si prečítajte štítok a skontrolujte, či je váš čistič alebo čistiaci prostriedok vhodný.</li> <li>• Nikdy nenechávajte zvyšky čistiacieho prostriedku na varnej doske: sklo sa môže zafarbiť.</li> </ul>

Čo?	Ako?	Dôležité!
Horúce sladké škrvny a škrvny, ktoré prekypeli na sklo	<p>Okamžite ich odstráňte pomocou škrabky na ryby, paletového noža alebo škrabky na holiace strojčky vhodného pre varné dosky z keramického skla, ale dávajte pozor na povrch horúcej varnej zóny:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite napájanie varnej dosky hlavným vypínačom.</li> <li>2. Držte čepeľ alebo nádobu pod uhlom 30 ° a znečistenie alebo škrvnu škriabte na chladnú plochu varnej dosky.</li> <li>3. Utrite znečistenie alebo rozliatu tekutinu kuchynskou utierkou alebo papierovou utierkou.</li> <li>4. Postupujte podľa krokov 2 až 4 v časti "Každodenné znečistenie na skle".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odstráňte škrvny zanechané varením alebo prekypením čo najskôr. Ak necháte sklo vychladnúť, môže byť ťažké škrvny odstrániť alebo sa dokonca natrvalo môže poškodiť povrch skla.</li> <li>• Nebezpečenstvo rezu: pri odtiahnutí bezpečnostného krytu je ostrie v škrabke ostré ako žiletka. Používajte s opatrnosťou a vždy uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí.</li> </ul>
Škrvny na dotykových ovládacích prvkoch.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite napájanie varnej dosky.</li> <li>2. Utrite rozliate tekutiny</li> <li>3. Utrite dotykový priestor čistou vlhkou hubkou alebo handričkou.</li> <li>4. Plochu utrite úplne suchou papierovou utierkou.</li> <li>5. Znova zapnite napájanie varnej dosky.</li> </ol>	Varná doska môže pípať, sama sa vypínať a dotykové ovládacie prvky nemusia fungovať, pokiaľ sú na nich tekutiny. Uistite sa, že je dotyková oblasť dokonale poutieraná a suchá, predtým, než varnú dosku opäť zapnete.



## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Čo robiť
Varná doska sa nedá zapnúť.	Bez elektrického prúdu	Uistite sa, že varná doska je pripojená k zdroju napájania a že je zapnutá. Uistite sa, že nenastal výpadok elektrickej energie vo vašej domácnosti alebo oblasti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládacie prvky nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Odomknite ovládacie prvky. Pokyny nájdete v časti "Používanie keramickej varnej dosky".
Dotykové ovládacie prvky sa ťažko obsluhujú.	Na ovládacích prvkoch môže byť mierny film s vodou, alebo keď sa dotýkate ovládacích prvkov špičkou svojho prsta.	Uistite sa, že oblasť dotykového ovládania je suchá a použite bruško prsta, keď sa dotýkate ovládacích prvkov.
Sklo je poškrábané.	Riad s ostrými hranami. Používané nevhodné, abrazívne drôtenky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s plochými a hladkými podkladmi. Pokyny nájdete v časti 'Výber správneho riadu'. Pozrite si časť "Starostlivosť a čistenie".
Niektoré panvice spôsobujú praskanie alebo klikanie.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho kuchynského riadu (rôzne vrstvy rôznych kovov vibrujú inak).	Toto je normálne pre riad a neznamená to chybu.

Problém	Možná príčina	Čo robiť
Indukčná varná doska bzučí ak je spustené vysoké nastavenie.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Toto je normálne, ale hluk by sa mal utmíť alebo úplne zmiznúť, keď znížujete nastavenie teploty.
Zvýšený hluk od ventilátora indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor zabudovaný do vašej indukčnej varnej dosky bráni prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v činnosti aj po vypnutí indukčnej varnej dosky.	Toto je normálne a nevyžadujú sa žiadne ďalšie kroky. Nevypínajte napájanie na indukčnú varnú dosku na stene počas chodu ventilátora.
Panvice nie sú horúce a  a displej zobrazuje.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Indukčná varná doska nedokáže detekovať panvicu, pretože nie je vhodná na indukčné varenie.</li> <li>2. Indukčná varná doska nedokáže detekovať panvicu, pretože je príliš malá na príslušnú varnú zónu,</li> </ol>	Používajte riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť "Výber správneho riadu. Vycentrujte panvicu a uistite sa, že jej základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa neočakávane vypne, ozve sa tón a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jedným alebo dvoma číslicami na displeji časovača varenia).	Technická porucha.	Poznamenajte si chybové písmená a čísla, vypnite napájanie indukčnej dosky na stene a obráťte sa na kvalifikovaného technika.

## Poruchový displej a kontrola

Indukčná varná doska je vybavená vlastnou diagnostickou funkciou. Pri tejto skúške je technik schopný skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez demontáže alebo vybratia varnej dosky z pracovného priestoru.


CHYBOVÉ HLÁSENIA	Možná príčina	Čo robiť
F1-F6	Chyba snímača teploty.	Kontaktujte dodávateľa.
F9-FA	Snímač teploty zlyhania IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
FB	Spojenie medzi pravou zobrazovacou doskou a strednou zobrazovacou doskou zlyhalo.	Kontaktujte dodávateľa.
FC	Spojenie medzi zobrazovacou doskou a hlavnou doskou zlyhalo.	Kontaktujte dodávateľa.
E1/E2	Abnormálne napájacie napätie	Skontrolujte, či má napájanie normálne parametre. Zapnite varnú dosku ak má napájanie normálne parametre.
E3/E4	Snímač teploty keramického skla má vysoké hodnoty.	Reštartujte, keď sa indukčná varná doska ochladí.
E5	Snímač teploty zlyhania IGBT má vysoké hodnoty.	Reštartujte, keď sa indukčná varná doska ochladí.




## Upozornenie

Nebezpečenstvo úrazu! Zariadenie sami nerozoberajte, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej varnej dosky.

## Špecifické zlyhanie a riešenie

Problém	Možná príčina	Čo robiť
LED kontrolka sa nerozsvieti, keď je zariadenie zapojené.	Bez napájania	Skontrolujte, či je zástrčka pevne zaistená v zásuvke a či je zásuvka funkčná.
	Prídavná doska napájania a porucha pripojenia zobrazovacej dosky.	Skontrolujte pripojenie.
	Napájacia doska je poškodená.	Vymeňte napájaciu dosku.
	Zobrazovacia doska je poškodená.	Vymeňte zobrazovaciu dosku.
Indikátor režimu varenia sa zapne, ale vykurovanie sa nespustí.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Vzduchový vstup alebo vetracie otvory môžu byť zablokované.
	Ventilátor nie je v poriadku.	Skontrolujte, či ventilátor beží hladko, ak nie, vymeňte ventilátor.
	Napájacia doska je poškodená.	Vymeňte napájaciu dosku.
Indukcia sa počas prevádzky náhle zastaví a displej bliká 	Nevhodný riad.	Použite správny riad (pozrite si návod na použitie.)
	Priemer riadu je príliš malý.	
	Varná doska sa prehriala:	Zariadenie je prehriate. Počkajte, kým sa teplota vráti do normálu. Stlačte tlačidlo "ON / OFF" na reštartovanie zariadenia.
	Obvod detekcie panvice je poškodený.	Vymeňte napájaciu dosku.

Problém	Možná príčina	Čo robiť
Zóny kúrenia na tej istej strane (ako prvá a druhá zóna) by sa zobrazili 	Napájacia doska a displej	Skontrolujte napájanie
	Chyba napájania napájacej dosky	Skontrolujte pripojenie.
	Zobrazovacia doska komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte zobrazovaciu dosku.
Nezvyčajný hluk motora ventilátora.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.

## 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 a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by inak mohol byť dôsledok nesprávnej likvidácie výrobku. Pre detailnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku sa obráťte na svoj Miestny úrad alebo na odpadovú a likvidačnú službu Vašej domácnosti.



KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK