

KLARSTEIN NIETSTARK  
KLARSTEIN NIETSTARK  
KLARSTEIN NIETSTARK  
KLARSTEIN NIETSTARK  
KLARSTEIN NIETSTARK  
KLARSTEIN NIETSTARK  
KLARSTEIN NIETSTARK

# KLARSTEIN

**Kochheld**

Indukčná varná  
doska

10034946 10034947



Vážený zákazník,

Blahoželáme k zakúpeniu tohto produktu. Prečítajte si pozorne nasledujúce pokyny a postupujte podľa nich, aby ste predišli možným škodám. Nezodpovedáme za škody spôsobené nedodržaním pokynov alebo nesprávnym použitím. Naskenujte QR kód, aby ste získali prístup k najnovšiemu používateľskému manuálu a ďalším informáciám o produkte.




---

## OBSAH

---

Technické údaje 1
Výrobný list produktu 2
Bezpečnostné pokyny 4
Pokyny k prevádzke a údržbe 5
Model 10034946: Popis zariadenia 7
Model 10034947: Popis zariadenia 8
Montáž 9
Princíp fungovania 14
Výber správneho riadu 14
Uvedenie do prevádzky a prevádzka 16
Pokyny k vareniu 18
Nastavenia výkonu 19
Čistenie a starostlivosť 20
Riešenie problémov 21
Pokyny k likvidácii 23
Výrobca 23

---

## TECHNICKÉ ÚDAJE

---

Kód produktu	<b>10034946</b>	<b>10034947</b>
Varné zóny	<b>2</b>	<b>4</b>
Napájanie	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Inštalovaný elektrický výkon (Watt)	2900 W	6000 W

## INFORMAČNÝ LIST PRODUKTU

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikátor modelu:	<b>10034946</b>		
Typ sporáku	Zabudovaný sporák		
Počet varných zón		<b>2</b>	
Vykurovacia technológia (indukčné varné zóny a varné zóny, sálavé varné zóny, pevné taniere)	Indukčná varná zóna		
Pre kruhové varné zóny alebo plochu: priemer úžitkovej plochy na elektricky vyhrievanú varnú zónu, zaokrúhlené na najbližších 5 mm	∅	Predná strana Zadná strana	<b>21</b> <b>16</b> cm
Pre nekrhové varné zóny alebo plochu: priemer užitočnej povrchovej plochy na elektricky vyhrievanú varnú zónu, zaokrúhlený na najbližších 5 mm	L W	N/A N/A	cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	EC electric cooking	Predná strana Zadná strana	<b>183,9</b> <b>178,7</b> Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg	EC electric hob	<b>181,3</b>	Wh/kg

## INFORMAČNÝ LIST PRODUKTU

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikátor modelu:	<b>10034947</b>		
Typ sporáku	Zabudovaný sporák		
Počet varných zón		<b>4</b>	
Vykurovacia technológia (indukčné varné zóny a varné zóny, sálavé varné zóny, pevné taniere)	Indukčná varná zóna		
Pre kruhové varné zóny alebo plochu: priemer úžitkovej plochy na elektricky vyhrievanú varnú zónu, zaokrúhlené na najbližších 5 mm	∅	Ľavý predný Ľavý Zadný pravý Zadný pravý predný	<b>18</b> <b>16</b> <b>18</b> <b>16</b> cm
Pre nekruhové varné zóny alebo plochu: priemer užitočnej povrchovej plochy na elektricky vyhrievanú varnú zónu, zaokrúhlené na najbližších 5 mm	L W	N/A N/A	cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	EC electric cooking	Ľavý predný Ľavý Zadný pravý Zadný pravý predný	<b>185,8</b> <b>187,1</b> <b>177,1</b> <b>183,7</b> Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg	EC electric hob	<b>183,4</b>	Wh/kg

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Odpojte spotrebič od elektrickej siete pred vykonaním akéhokoľvek servisného úkonu alebo údržby.
- Pripojenie k dobrému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Zmeny v domácom elektroinštalačnom systéme smú vykonávať len kvalifikovaní elektrikári.
- Nedodržanie týchto zásad môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom alebo smrť.



Upozornenie!  
Nebezpečenstvo úrazu! Okraje panela sú ostré. Nedodržanie opatrnosti môže viesť k poraneniu alebo porezaniu.

### Všeobecné pokyny

- Pred inštaláciou alebo použitím tohto zariadenia si pozorne prečítajte tento návod.
- Na tento spotrebič by ste nemali umiestňovať žiadne horľavé materiály ani životnosť.
- Tieto informácie sprístupnite osobe zodpovednej za inštaláciu pretože by to mohlo znížiť náklady na inštaláciu.
- Aby ste predišli nebezpečenstvu, musíte tento spotrebič inštalovať podľa týchto pokynov.
- Tento spotrebič musí byť správne nainštalovaný a uzemnený iba príslušne kvalifikovanou osobou.
- Tento spotrebič by mal byť pripojený k okruhu, ktorý obsahuje izolovaný prepínač zabezpečujúci úplné odpojenie od napájacieho zdroja.
- Používajte iba ochranné kryty navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo označené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné alebo ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča. Použitím nevhodných ochranných krytov môže dôjsť k zraneniu.
- Nesprávna inštalácia spotrebiča môže spôsobiť neplatnosť záruky alebo spôsobiť nespoľahlivú prevádzku.
- Toto zariadenie môžu používať iba deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami a/alebo nedostatkom skúseností a znalostí za predpokladu, že boli oboznámené s prevádzkovaním zariadenia a s tým spojenými rizikami.
- Zariadenie nie je hračka. Dávajte pozor aby sa deti nehrali so zariadením a aby naňho neliezli.
- V záujme detí neskladujte nič v skrinkách nad spotrebičom.
- Počas používania zariadenia nenechávajte deti bez dozoru. Čistenie a údržbu spotrebiča môžu deti vykonávať iba pod dozorom dospelého, ak sú staršie ako 8 rokov.

- Ak je sieťový kábel poškodený, musí byť opravený výrobcom, autorizovaným servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa vyhlo nebezpečenstvu.
- Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste obmedzili riziko vzniku elektrického
- skratu, pre plochy varnej dosky zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktoré chránia živé časti.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a veká, by sa nemali umiestňovať na povrch varnej dosky, pretože sa môžu zahriať.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Zariadenia nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
- Proces varenia musí byť kontrolovaný. Krátkodobý spôsob varenia musí byť neustále pod dohľadom.
- Varenie bez dozoru na varnej doske s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť požiar s vodou, vypnite prístroj a potom uduste plameň napr. s vekom alebo protipožiarnou prikrývkou.



#### VAROVANIE:

Nebezpečenstvo požiaru! Neskladujte na varných plochách iné predmety, okrem panvíc a hrncov.

## NÁVOD NA POUŽITIE A ÚDRŽBU

### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nikdy nevarte na rozbitom alebo popraskanom varnom paneli. Ak by povrch varnej dosky praskol, okamžite zariadenie vypnite pri sieťovom napájaní (nástený vypínač) a obráťte sa na kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou vypnite varnú dosku a odpojte ju od prívodu elektrickej energie,
- Nedodržanie týchto zásad môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

### Zdravotné riziká

- Tento spotrebič vyhovuje normám elektromagnetickej bezpečnosti.
- Osoby s kardiostimulátormi alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulinové pumpy) sa pred použitím tohto zariadenia musia poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantátu, aby sa uistili, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie týchto zásad môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom alebo smrť.



#### Upozornenie!

Riziko popálenia! Počas používania budú prístupné časti tohto prístroja dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny. Nedovoľte, aby sa vaše telo, odev alebo iné predmety, dostali do kontaktu s indukčným sklom, kým nebude povrch chladný.

- Počas používania sa nikdy nedotýkajte varných zón holou rukou. Uistite sa, že deti nebuu so zariadením hrať.
- Rukoväťe hrncov môže byť horúce na dotyk. Skontrolujte, či rukoväťe na panvici nepresahujú iné varné zóny, ktoré sú zapnuté. Zariadenie uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie týchto zásad môže spôsobiť popáleniny a opary.



**VAROVANIE:**

Riziko poranenia! Okraj varnej dosky je ostrý, ak je odkrytá krycia doska. Používajte s mimoriadnou opatrnosťou a vždy uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí. Nedodržanie opatrnosti môže viesť k poraneniu alebo porezaniu.

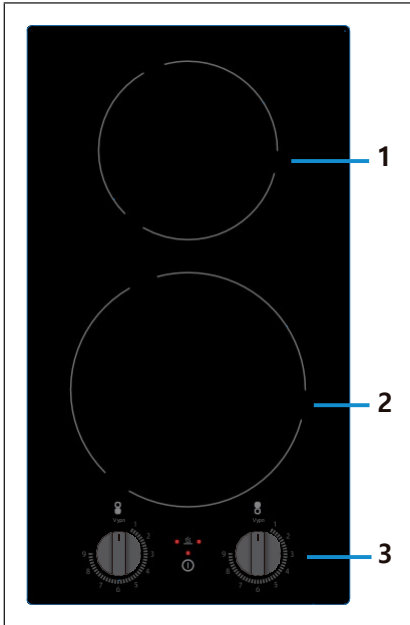
**Všeobecné pokyny**

- Nikdy nenechávajte zariadenie v prevádzke bez dozoru. Vyvretie vytvorí dym a masťné škvrny, ktoré sa môžu vznietiť.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Na prístroji nikdy nenechávajte žiadne predmety ani náradie.
- Všetky ostatné zásahy by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Nestojte na varnej doske.
- Do blízkosti zariadenia neumiestňujte žiadne magnetizovateľné predmety (napr. Kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. Počítače, prehrávače MP3), pretože by mohli byť ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na ohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku tak, ako je to opísané v tejto príručke (t. J. Pomocou dotykových ovládacích prvkov). Nespoliehajte sa na funkciu detekcie panvice, ktorá vypína varné zóny pokiaľ odoberiete panvicu.
- Neodstraňujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v príručke. Všetky ostatné zásahy by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani neťahajte panvice cez povrch indukčného skla.
- Nepoužívajte drôtenky ani iné drsné abrazívne čistiace prostriedky na čistenie varnej dosky, pretože môžu poškriabať Indukčné sklo.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných miestach ako napríklad:  
: Kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; Chatách ; V hoteloch, motelloch a iných rezidenčných prostrediach; V ubytovniach.
- Deti, ktoré sú mladšie ako 8 roky by nemali mať prístup k tomuto zariadeniu a mali by byť neustále pod dohľadom.
- Napájací kábel po inštalácii už nie je prístupný.



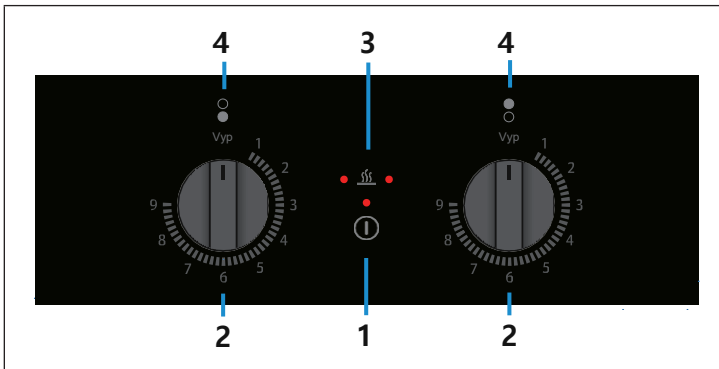
## MODEL 10034946: POPIS ZARIADENIA

Pohľad z vrchu



- 1 max. 1200 W zóna
- 2 max. 1700 W zóna
- 3 Ovládací panel

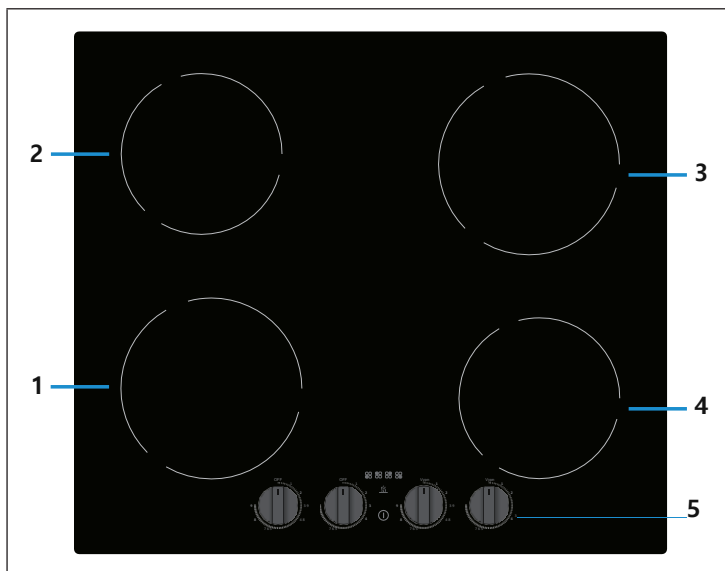
Ovládací panel



- 1 Spínač ZAP / VYP 3 Indikátor ohrievania
- 2 Výber výkonu ohrievania 4 Varná zóna

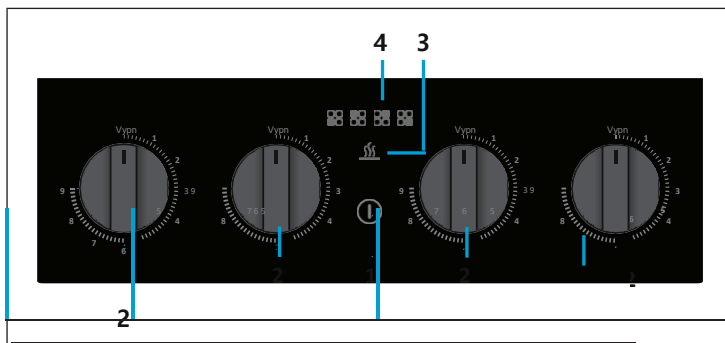
## MODEL 10034947: POPIS ZARIADENIA

Pohľad z vrchu



- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 1 max. 1800 W zóna | 4 max. 1200 W zóna |
| 2 max. 1200 W zóna | 5 Ovládací panel   |
| 3 max. 1800 W zóna |                    |

Ovládací panel



- |                                    |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 1 Tlačidlo pre zapínanie/vypínanie | 3 Svetelný indikátor ohrievania |
| 2 Tlačidlo pre nastavenie výkonu   | 4 Varná zóna                    |

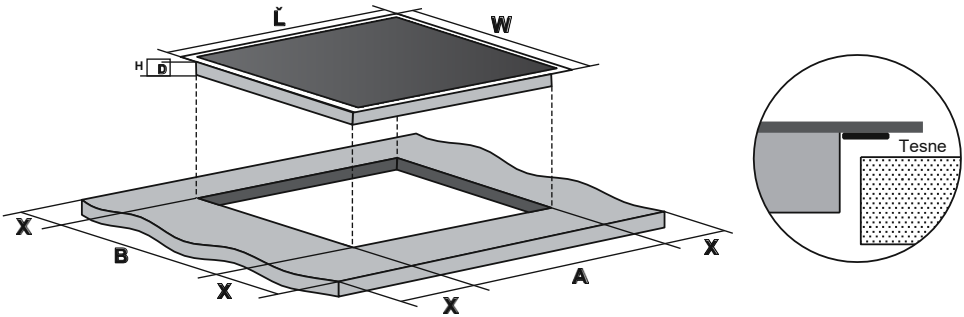
## MONTÁŽ

### Príprava pracovného povrchu

- Vyrežte pracovnú plochu podľa veľkosti zobrazenej na výkrese.
- Pre účely inštalácie a používania spotrebiča sa okolo otvoru musí zachovať minimálne 50 mm priestor.
- Uistite sa, že hrúbka pracovnej plochy je najmenej 30 mm. Vyberte si tepelne odolný a izolovaný materiál aby sa predišlo poškodeniu teplom vyžarujúcim zo zariadenia. Ako je ukázané nižšie:

Poznámka: Materiál pracovnej plochy musí obsahovať impregnované drevo alebo iný izolačný materiál.

### Rozmery pre montáž



Model 10034946

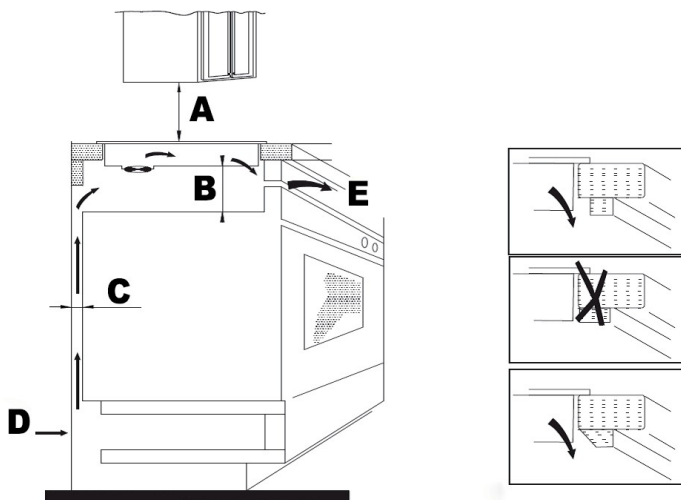
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	58	54	270	490	min. 50

Model 10034947

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	560	490	min. 50

Uistite sa, že varná doska je dobre vetraná a vstupy a výstupy vzduchu nie sú zablokované. Skontrolujte, či je varná doska v dobrom prevádzkovom stave (ako je uvedené nižšie).

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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
<b>760</b>	min. 50	min. 20	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

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 zákazníčkovi 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:

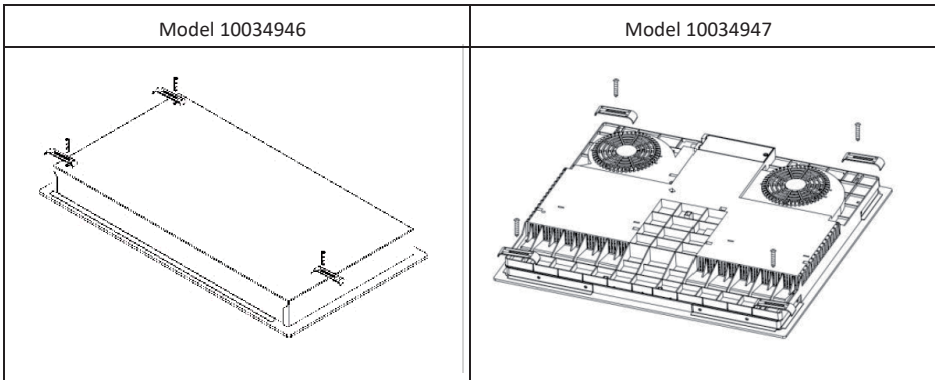
- Kábel napájacieho zdroja nie je prístupný cez dvere skrine alebo zásuvky.
- Prísun čerstvého vzduchu je dostatočný od vonkajšej strany skrine k základni varnej dosky.
- Ak je varná doska inštalovaná nad priestorom pre zásuvky alebo nad skriňou, pod základňou varnej dosky je inštalovaná ochranná bariéra.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

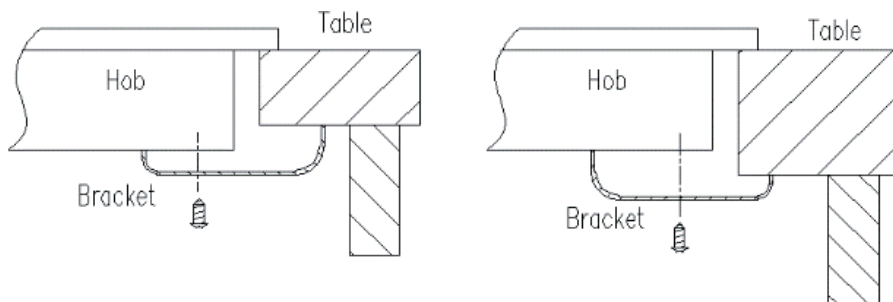
Pred umiestnením upevňovacích svoriek

Zariadenie by malo byť umiestnené na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Nepoužívajte silu na ovládacie prvky vyčnievajúce z varnej dosky.

Umiestnenie upevňovacích svoriek

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.





Upozornenie:



**VAROVANIE:**

Riziko poranenia! 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 blokové tepelné žiarenie.
- Stena a teplu vystavená zóna nad povrchom stola musí vydržať vysoké teploty.
- Aby sa zabránilo poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné voči tepelnému žiareniu.
- Nesmie sa používať parný čistič.
- Túto dosku je možné pripojiť iba na zdroj s impedanciou systému nie viac ako 0,427 ohm. V prípade potreby požiadajte o informácie o impedancii systému svojho dodávateľa energie.

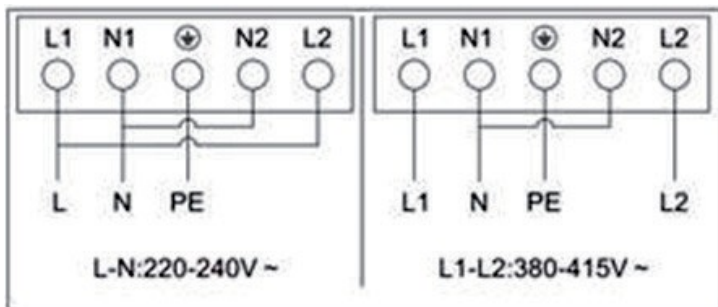
## Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti



### VAROVANIE:

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

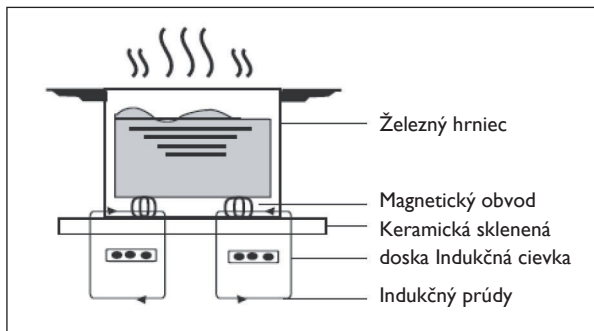
Napájací zdroj by mal byť pripojený v súlade s príslušnou normou alebo s jedнопólovým ističom. Spôsob pripojenia je uvedený nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo je potrebné ho vymeniť, mal by to vykonať servisný technik s použitím správnych nástrojov, aby nedošlo k nehodám.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, istič musí byť inštalovaný s minimálnym priestorom 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.

## OBSLUHA

Indukčné varenie je bezpečná, pokročilá, efektívna a úsporná technológia varenia. Pracuje elektromagnetickými vibráciami, ktoré generujú teplo priamo v panvici, a nie nepriamo zahrievaním povrchu skla. Sklo sa zahrieva len preto, že panvica ho zahrieva.




## VÝBER SPRÁVNEHO RIADU

Poznámka: Používajte iba riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Vyhľadajte symbol indukcie na obale alebo na spodnej strane 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. Postupujte podľa pokynov v časti „Pokyny k vareniu“.
3. Ak Symbol  neblíká a voda sa ohrieva, je nádoba vhodná.

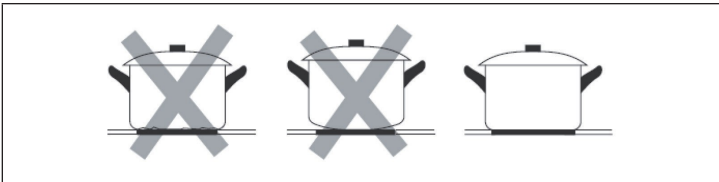
Kuchynský riad z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického základu, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



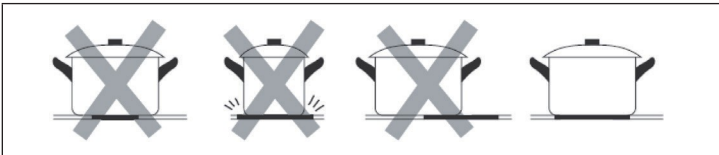
Model 10034946	
Veľkosť horáka (mm)	Minimálny rozmer (priemer / mm)
160	120
210	180

Model 10034947	
Veľkosť horáka (mm)	Minimálny rozmer riadu (priemer / mm)
160	120
180	140
210	180
280	240

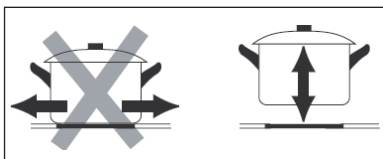
Nepoužívajte riad s zubatými hranami alebo zakriveným podstavcom.



Uistite sa, že základňa vašej panvice je hladká, sedí na skle a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Panvicu vždy umiestnite na varnú zónu.



Hrnec vždy zdvihnite z indukčnej platne. Net'ahajte za hrniec, mohlo by to poškrabať povrch varnej dosky. Sklo



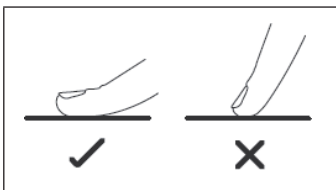
## POUŽITIE A OBSLUHA

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Prečítajte si túto príručku so zvláštnym ohľadom na časti „Bezpečnostné pokyny“ a „Pokyny na používanie a údržbu“.
- Odstráňte ochrannú vrstvu, ktorá sa stále môže nachádzať na povrchu varnej dosky.

### Dotykové ovládače

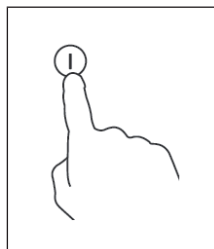
- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, takže nemusíte na ne tlačiť.
- Použite bruško prsta, nie jeho špičku.



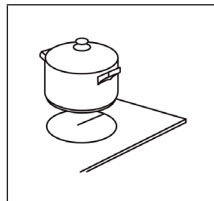
- Po každom zaznamenaní dotyku budete počuť pípnutie.
- Uistite sa, že ovládacie prvky sú vždy čisté, suché a že nie je žiadny predmet (napríklad náradie alebo tkanina), ktorý ich zakryje. Dokonca aj tenký film s vodou môže spôsobiť sťažené ovládanie ovládacích prvkov.

### Začiatok varenia

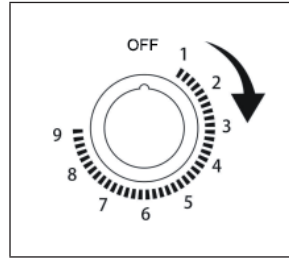
1. Dotknite sa spínača ZAP / VYP, indikátor sa rozsvieti.



2. Na varnú zónu, položte vhodnú nádobu. Uistite sa, že dno panvice a povrch varnej zóny sú čisté a suché.



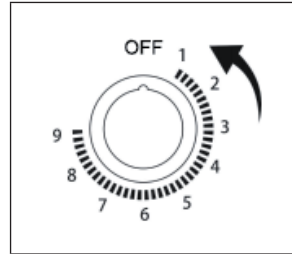
3. Gombíkom vyberte varnú zónu, ktorú chcete používať. Otočením gombíka vyberte úroveň výkonu.



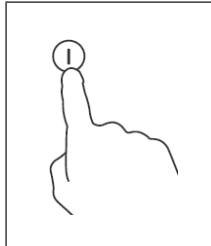
- Ak nevyberiete nastavenie teploty v priebehu 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť začať znova v kroku 1.
- Nastavenie teploty môžete kedykoľvek počas varenia zmeniť.

Po dokončení varenia

1. Gombíkom vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.  
Otočte gombík do polohy "0".



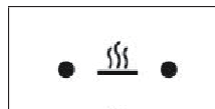
2. Celú varnú dosku vypnete dotykom ovládacieho prvku ON / OFF (ZAP / VYP) ovládači.



**Poznámka:** Ak varnú dosku vypnete priamo dotykom tlačidla ZAP / VYP bez toho, aby ste otočili gombík do polohy „0“, varná doska nebude fungovať na nastavenej teplote, keď ju znova zapnete. Najprv musíte otočiť gombík, aby ste aktivovali varnú zónu, potom otočením zvolíte úroveň výkonu.

## Varovanie pred zvyškovým teplom

Ak varná doska pracuje už istý čas, bude v nej nejaké zvyškové teplo. Indikátor ohrevu bude svietiť, aby vás upozornil na zvyškové teplo, aby ste sa varnej dosky nedotkli, keď je stále horúca. Ak zmizne, povrch sa ochladil na bezpečnú teplotu. Môže sa tiež použiť ako funkcia na úsporu energie, ak chcete ohriať ďalšie panvice alebo nechať jedlo, ktoré je už pripravené teplé.



## Automatické vypnutie

Ďalšou bezpečnostnou funkciou varnej dosky je automatické vypnutie. K tomu dôjde vždy, keď zabudnete vypnúť varnú zónu.

Predvolené časy vypnutia sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu:	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Predvolené prevádzkové časy (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## POKYNY K VARENIU



### VAROVANIE:

Dávajte pozor, olej a tuk sa veľmi rýchlo zahrejú. Pri extrémne vysokých teplotách sa olej a tuk samovoľne vznietia, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

### Tipy na varenie

- Keď sa jedlo dostane do varu, znížte nastavenie teploty.
- Používanie veka znižuje čas varenia a šetrí energiu tým, že udržuje teplo.
- Minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku, aby ste skrátili čas varenia.
- Začnite variť na vysokom nastavení a znížte nastavenie, keď sa jedlo ohreje.

### Varenie, varenie ryže

- Ku kypeniu dochádza pod bodom varu, pri teplote okolo 85 ° C, keď bubliny občas stúpajú na povrch varenej kvapaliny. Je kľúčom k lahodným polievkam a krehkému dusenému mäsu, pretože chute sa vyvíjajú bez toho, aby sa jedlo prevarilo. Mali by ste tiež variť omáčky na báze vajec a múky zahustené a pod bodom varu.
- Niektoré varenie napríklad varenie ryže pomocou absorpčnej metódy, môže vyžadovať vyššie nastavenie, ako je najnižšie nastavenie, aby sa zabezpečilo správne varenie potravín v odporúčanom čase.

## Prepečený steak

1. Pred varením nechajte mäso pri izbovej teplote asi 20 minút.
2. Zahrejte panvicu s hrubým dnom.
3. Natrite obidve strany steaku olejom. Do horúcej panvice vlejte malé množstvo oleja a potom mäso položte na horúcu panvicu.
4. Počas varenia otočte steak iba raz. Presný čas varenia bude závisieť od hrúbky steaku a od toho, ako uvarených ho chcete. Časy sa môžu líšiť od 2 -8 minút na stranu. Stlačte steak, aby ste zistili, ako je uvarený - čím pevnejšie sa cíti, tým viac bude 'prepečený'.
5. Nechajte steak niekoľko minút odpočívať na teplej doske.

## Pre smaženie

1. Vyberte si indukčný kompatibilný plochý wok alebo veľkú panvicu.
2. Pripravte si všetky prísady a vybavenie. Smaženie 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.

## NASTAVENIE TEPLoty

Úroveň výkonu:	vhodnosť
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jemné ohrievanie malých množstiev jedla</li> <li>• tavenie čokolády, masla a potravín, ktoré horia rýchlo</li> <li>• jemný var</li> <li>• pomalé ohrievanie</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ohrievanie</li> <li>• rýchle ohrievanie</li> <li>• varenie ryže</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• palačinky</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• príprava omáčky</li> <li>• varenie cestovín</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stir-fry</li> <li>• Opaľovanie</li> <li>• privádzanie polievky do varu</li> <li>• varenie vody</li> </ul>

## ČISTNIE A STAROSTLIVOSŤ

**Poznámka:** Pred vykonaním údržby alebo čistenia odpojte spotrebič od elektrickej siete a uistite sa, že časti spotrebiča sú úplne chladné.

Čo?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie na skle (odtlačky prstov, známky, škvryny od potravín alebo nechutných škvŕn na skle)	<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 osušte 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 poškriabať sklo. Vždy si prečítajte štítok a skontrolujte, či je váš čistič alebo čistiaci prostriedok vhodný.</li> <li>• Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: sklo sa môže zafarbiť.</li> </ul>
Taveniny a horúce cukrové škvryny na skle	<p>Ihneď odstráňte nečistoty vhodným nástrojom - jemnou škrabkou vhodnou pre keramické sklo, ale dajte si pozor na povrchy varnej zóny:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite napájanie varnej dosky.</li> <li>2. Držte nôž alebo nádobu v uhle 30 ° a očistite nečistoty alebo rozliate na miesto varnej dosky.</li> <li>3. Utrite znečistenie alebo rozliatu tekutinu kuchynskou utierkou alebo papierovou utierkou.</li> <li>4. Vykonajte kroky 2 až 4 pre každodenné čistenie skleneného povrchu.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Čo najskôr odstráňte škvryny, ktoré zanechali taveniny a sladké potraviny alebo vyliate potraviny. Ak necháte vychladnúť na skle, môže byť ťažké odstrániť ich a následné je možné natrvalo poškodiť povrch skla.</li> <li>• Nebezpečenstvo porezania: keď je bezpečnostný kryt zatiahnutý, sklo ostré ako britva. ostré ako žiletka. Používajte s mimoriadnou opatrnosťou a vždy uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí.</li> </ul>

Čo?	Ako?	Dôležité!
Škvryny na dotykových plochách.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vypnite napájanie varnej dosky.</li><li>2. Utrite škvynu.</li><li>3. Oblasť dotykového ovládania utrite čistou vlhkou špongiou alebo handričkou.</li><li>4. Utrite plochu suchou papierovou utierkou.</li><li>5. Zapnite napájanie varnej dosky.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Varná doska môže pípať a vypnúť sa a dotykové ovládače nemusia fungovať, kým je na nich tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že ste povrch varnej dosky dôkladne utreli.</li></ul>

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Zariadenie sa nedá zapnúť.	Žiadny prívod elektrickej energie.	Uistite sa, že varná doska je pripojená k zdroju napájania a že je zapnutá. Skontrolujte, či vo vašej domácnosti alebo oblasti nedošlo k výpadku napájania. Ak ste skontrolovali všetko a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače sa ťažko ovládajú.	Na ovládacích prvkoch môže byť mierny film vody, alebo sa môžete dotýkať len hrotom vášho prstu, keď sa dotýkate ovládacích prvkov.	Uistite sa, že oblasť ovládania dotyku je suchá a pri dotyku ovládacích prvkov používajte bruško prsta.
Sklo je poškrábané.	Riad s ostrými hranami. Používajú sa nevhodné abrazívne čistiace prostriedky.	Používajte riad s rovnými a hladkými dnami (pozri časť „Výber správneho riadu“). Na čistenie nepoužívajte čistiace kefy alebo čistiace prostriedky (pozri časť „Starostlivosť a čistenie“).
Niektoré panvice vydávajú praskanie alebo podobné zvuky.	Môže to byť spôsobené štruktúrou vášho riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	Toto je normálne, ale hluk by sa mal znížiť alebo úplne zmiznúť, keď znížite nastavenie teploty.
Indukčná varná doska vydáva slabý bzučivý zvuk, keď sa používa pri vysokej teplote.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Toto je normálne, ale hluk by sa mal znížiť alebo úplne zmiznúť, keď znížite nastavenie teploty.



Problém	Možná příčina	Možné riešenie
Hluk ventilátora vychádzajúci z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor zabudovaný do vašej indukčnej varnej dosky bráni prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí indukčnej varnej dosky.	To je normálne a nevyžaduje to žiadne kroky. Neodpájajte napájanie indukčnej varnej dosky, keď je ventilátor zariadenia stále v prevádzke.
Panvice sa nezahrievajú a na displeji sa nezobrazia.	Indukčná varná doska nedokáže detekovať panvicu, pretože nie je vhodná na indukčné varenie.	Používajte riad vhodný na indukčné varenie (pozri časť „Výber správneho riadu“).
	Indukčná varná doska nemôže detekovať panvicu, pretože je príliš malá na varnú zónu alebo na nej nie je správne vycentrovaná.	Vycentrujte panvicu a uistite sa, že jej základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa neočakávane vyplí, zaznie tón a zobrazí sa kód chyby (zvyčajne sa striedavo zobrazuje na displeji časovača varenia jednou alebo dvoma číslicami).	Technická porucha.	Poznamenajte si chybové hlásenie, odpojte napájanie indukčnej varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika.

**Poznámka:** Ak sa vyskytne chyba, indukčný varný panel sa automaticky prepne do režimu ochrany a zaznie zvukový signál. Kontaktujte zákaznícky servis. Zariadenie nerozoberajte, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej varnej dosky.

---

## POKYNY K LIKVIDÁCIÍ

---



Podľa Európskeho nariadenia odpadu 2012/19/ EU 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.

---

## VÝROBCA

---

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Nemecko



KLARSTEIN NIETSRK  
SRRLK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIETSRK  
SRRLK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIETSRK  
SRRLK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIETSRK