



MULTIFUNKČN HRNIEC

10028680 10028681

KLARSTEIN

Vážený zákazník,

Blahoželáme Vám k zakúpeniu tohto výrobku. Pozorne si prosím prečítajte tento návod a venujte zvýšenú pozornosť upozorneniam ako predísť vzniknutiu závad. Za závady vzniknuté nedodržaním pokynov a upozornení obsiahnutých v tomto návode, spoločnosť nenesie žiadnu zodpovednosť a na takto poškodené výrobky sa záruka nevzťahuje.

Obsah

Technické parametre	2
Bezpečnostné inštrukcie	2
Opis výrobku a príslušenstvo	3
Ovládací panel a funkcie tlačidiel	4
Uvedenie do prevádzky a používanie držba	5
Opis programov a recepty	6
Riešenie problémov	7
Likvidácia výrobku a Vyhlásenie o zhode	5
Recepty	15
	16

Technické parametre

číslo výrobku	10028680,10028681
Napätie a frekvencia	220 V ~ 50 Hz
Energetická trieda	860 W
kapacita	5 L

Bezpečnostné inštrukcie

Prečítajte si tieto pokyny a uschovajte si návod pre budúce použitie.

Deti by nemali používať toto zariadenie. Udržujte deti v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, keď je v prevádzka.

Nepoužívajte spotrebič do vody alebo inej tekutiny. Nevkladajte kovové predmety do štrbín, môže to spôsobiť elektrický výboj. Neodpájajte spotrebič násilím alebo ťahaním šnúry zo zástrčky.

Udržujte kábel ďaleko od zdrojov tepla a odpojte ho po použití.

Pripojte zariadenie k elektrickej zásuvke s napätím 220 V.

Udržujte ruky a tvár ďaleko od ventilu, aby nedošlo k popáleniu. Nezakrývajte ventil ani veko mohlo by dôjsť k poškodeniu v dôsledku tepla.

Nedotýkajte sa veka alebo kovových častí prístroja počas prevádzky, môže dôjsť k popáleniu. Na presunutie spotrebiča, použite handričku alebo rukavice na pečenie. Umiestnite spotrebič na stabilný a tepelne odolný povrch.

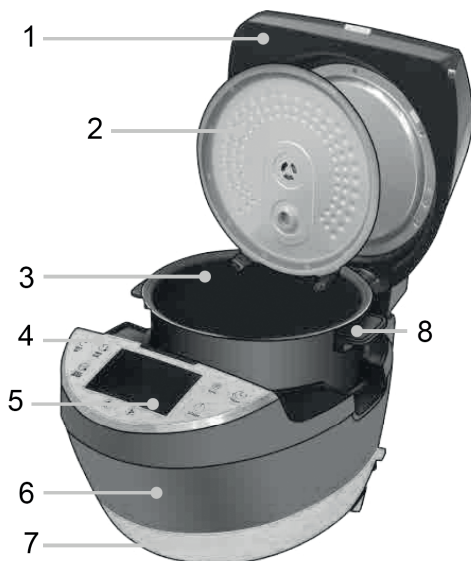
Dávajte pozor, aby nedošlo k poškodeniu vnútornej nádoby, nečistite pomocou drôtenky alebo predmetov, ktoré môžu ju poškriabať. Nepoužívajte zariadenie bez vnútornej nádoby a vyhňte sa používaniu iných objektov namiesto originálnej vnútornej nádoby. Zapnite zariadenie len vtedy, sú vnútri potraviny, ktoré chcete pripraviť.

Nedotýkajte sa varnej dosky, môžete sa popáliť.

Opravy by mali byť vykonávané iba kvalifikovaným personálom. Ak je kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, servisným technikom alebo rovnako kvalifikovanou osobou.

Opis spotrebiča

- 1 veko
- 2 vyberateľné hliníkové veko
- 3. vnútorná nádoba
- 4, ovládací panel
- 5 displej
- 6 vonkajšia časť variča
- 7 základňa
- 8 ucho nádoby
- 9 tlačidlo pre otvorenie
- 10 ventil na únik pary
- 11 nádoba na vodu



9



10



11

Príslušenstvo



Lyžica



varecha



nádoba na meranie



Nádoba na varenie v pare



Sieťový kábel

Ovládací panel a funkcie



START

START Stlačte tlačidlo počas troch sekúnd a spustíte program



Tlačidlá +/- Stlačte toto tlačidlo pre výber programu a keď chcete nastaviť čas alebo teplotu.



MENU

MENU Stlačte a vyberte program



TIMEP
TEMP

Čas a Teplota Stlačte tlačidlo pre nastavenie času (stlačte raz) alebo teploty (stlačte dvakrát)



STOP
KEEP WARM

STOP Udržuj teplé Stlačte raz počas prevádzky spotrebiča pre aktiváciu pohotovostného režimu. Stlačte trikrát pre aktiváciu funkcie udržiavania teploty v pohotovostnom režime alebo pre zrušenie vybraného programu počas prevádzky.



PRESET

Automatické zapnutie Stlačte tlačidlo na nastavenie času automatického zapnutia.



HOUR
MIN

Hod- Min Stlačte pre zmenu hodín na minúty alebo pre upravenie času.

Uvedenie do prevádzky a Používanie

Výber programu



Pripojte zariadenie do zásuvky. Potom budete počuť bzučanie a zariadenie prejde do pohotovostného režimu. Stlačte MENU a vyberte program s tlačidlami +/- . Potom stlačte START

Upraviť čas varenia



Keď ste vybrali rogram, stlačte tlačidlo TIMER / TEMP a použite +/- tlačidlá pre nastavenie doby varenia. Stlačte tlačidlo HOUR / MIN pre zmenu hodín na minúty. Potom stlačte tlačidlo START po dobu troch sekúnd a spustíte program. Keď nechcete nastaviť čas varenia iba stlačte tlačidlo TART počas troch sekúnd akonáhle ste si vybrali program.

Udržiavanie teploty



Po skončení programu, sa automaticky zapne režim udržiavania tepla a na displeji bude prebiehať odpočítavanie. Stlačte Cancel / keep arm počas troch sekúnd ak chcete zapnúť tento režim v priebehu varenia. Maximálna doba trvania tohto režimu je 24 hodín.)

Automatické zapnutie



Po výbere programu varenia, stlačte tlačidlo PRESET a +/- pre nastavenie času. Potom stlačte tlačidlo START Na displeji sa rozsvieti príslušná kontrolka a začne odpočítavanie. Pohotovostný režim sa aktivuje po 30 sekundách bez stlačenia tlačidla.

Príprava ryže

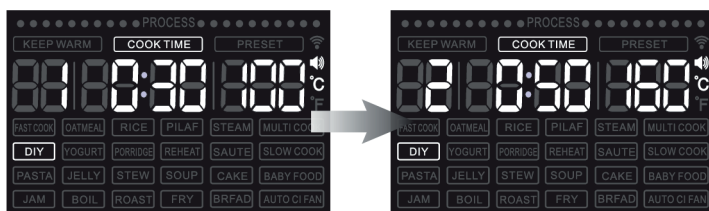
1. Dajte vodu a ryžu do nádoby a umiestnite vo vnútri zariadenia.
2. Stlačte tlačidlo MENU a vyberte program ryža (ryža).
3. Stlačením tlačidla START po dobu troch sekúnd spustíte program.

Upozornenie:

Ak chcete, po skončení varenia udržať jedlo teplé stlačte START po dobu troch sekúnd počas varenia.

Manuálne nastavenie programu

1. Umiestnite potraviny do nádoby a vložte do prístroja.
2. Stlačte tlačidlo MENU a zvoľte program Do-It-Yourself (DIY). Stlačením tlačidla TIMER / TEMP nastavíte čas (stlačte raz) a teplotu (stlačte dvakrát). Pomocou tlačidiel +/- nastavíte želanú teplotu a čas. Ak chcete naplánovať rôzne fázy počas jedného procesu varenia, stlačte tlačidlo TIMER / TEMP a nastavte nové hodnoty pre ďalšie fázy. Naprogramovať možno až 10 fáz varenia za sebou.



3. Po spustení programu so START, sa na displeji zobrazí prvá fáza procesu varenia a keď táto skončí dôjde k aktivácii druhej fázy, tretej atď.

držba



Hliníkové veko: Veko je odnímateľné. Vyberte ho a vyčistite ho vodou a mäkkou handričkou



Ventil na vypustenie pary: výpustný ventil je taktiež odnímateľný. Vyberte ho a vyčistite ho vodou a mäkkou handričkou. Tým sa zabráni zápachu alebo upchatiu.

Nádoba na vodu: Po použití prístroja, vyberte a vylejte vodu.

Vnútrotná nádoba: vyčistite vnútrotnú nádobu s prípravkom na umývanie riadu a osušte mäkkou handričkou.

- Skladovanie: Keď spotrebič nepoužívate uložte ho na suché miesto.

Opis programov a recepty

Program	čas varenia a teplota	možnosti nastavenia času	intervaly času a teploty na jedno stlačenie	čas varenia	udržiavanie tepla
DIY (Manuell)	Predvolené: 30 minút redvolené: 100 ° C nastaviteľná: 35 - 180 ° C, 5 ° C za klávesy	0:02-24:00, bei Temperaturen über 140 °C max. 2 Stunden	5 minút (menej ako 60 minút: 1 minúta na každé stlačenie)	od 5 minút do 24 hodín	áno
FAST COOK (Rýchle varenie)	Predvolené: 15 min. V predvolenom nastavení 150 ° C	--	--	--	áno
OATMEAL (Ovsená kaša)	predvolené 35 Min. udržiava teplotu na 85-90 °C po uvarení	0:05-4:00	5 minút (menej ako 60 minút: 1 minúta na každé stlačenie)	od 5 minút do 24 hodín	áno
RICE (Ryža)	Predvolené 35 Min. Doba pečenia závisí od množstva ryže	0:05-4:00	5 minút (menej ako 60 minút: 1 minúta na každé stlačenie)	od 5 minút do 24 hodín	áno
PILAF (Ryža pilaf)	Predvolené: 1:30 h	0:05-4:00	5 minút (menej ako 60 minút: 1 minúta na každé stlačenie)	od 5 minút do 24 hodín	áno
STEAM (Varenie v pare)	Predvolené 20 Min. (Počet začne, akonáhle voda vrie) Výhodisková hodnota: 105 ° C	0:05-2:00	5 minút (menej ako 60 minút: 1 minúta na každé stlačenie)	od 5 minút do 24 hodín	áno
MULTI COOK (Multi varenie)	Predvolené: 30 minút 100 ° C nastaviteľná: 35 - 180 ° C, 5 ° C za klávesy	0:02-15:00, bei Temperaturen über 140 °C max. 2 Stunden	5 minút (menej ako 60 minút: 1 minúta na každé stlačenie)	od 5 minút do 24 hodín	áno
YOGURT (Jogurt)	Predvolené: 8 h udržiava teplotu na 40-42 °C	0:10-12:00	5 minút	od 5 minút do 24 hodín	--
PORRIDGE (Kaša)	Predvolené: 1 h	0:10-12:00	5 minút	od 5 minút do 24 hodín	áno
REHEAT (Ohrev)	Predvolené 30 Min. udržiava teplotu na 85-90 °C	0:15-12:00	5 minút	od 5 minút do 24 hodín	áno
SAUTE (osmahnúť)	Predvolené: 15 Min.	0:15-2:00	--	od 5 minút do 24 hodín	--
SLOW COOK (Varenie na pomalom ohni)	Predvolené: 5 h Potom, čo sa dosiahne 95 ° C, 70 až 80 ° C sa konajú	0:10-12:00	10 Minuten	od 5 minút do 24 hodín	áno

Program	čas varenia a teplota	možnosti nastavenia času	intervaly času a teploty na jedno stlačenie	čas varenia	udržiavanie tepla
PASTA (Cestoviny)	Predvolené: 8 Min. Predvolené: 125-130 °C (Pípnutie Pri varu vody, odpočítavanie začína, akonáhle voda sa varí))	0:02-1:00	1 minúta	--	áno
JELLY (Želatína)	Predvolené: 6 Stunden	1:00-8:00	10 Minuten	od 5 minút do 24 hodín	áno
STEW (Dusené)	Predvolené: 1 h Predvolené 90-95 °C	0:10-12:00	5 minút	od 5 minút do 24 hodín	áno
SOUP (polievka)	Predvolené 1 Stunde	0:10-8:00	5 minút (menej ako 60 minút: 1 minúta na každé stlačenie)	--	áno
CAKE (koláč)	Predvolené: 50 Min. Predvolené 124-128 °C	0:10-8:00	5 minút	od 5 minút do 24 hodín	áno
BABY FOOD (detská príkrmová kaša)	Predvolené: 1 h Predvolené 90-95 °C	0:10-12:00	5 minút	od 5 minút do 24 hodín	áno
JAM (marmeláda)	Predvolené 35 Min. Predvolené 90-95 °C	0:05-2:00	1 minúta	od 5 minút do 24 hodín	áno
BOIL (Vrenie)	Predvolené: 30 Min. nastavené varenie	0:10-12:00	5 minút (menej ako 60 minút: 1 minúta na každé stlačenie)	od 5 minút do 24 hodín	áno
ROAST (pečenie)	Predvolené: 1 h Predvolené 124-128 °C	0:30-8:88	5 minút	od 5 minút do 24 hodín	Ja
FRY (vyprážanie)	Predvolené 15 Min. Predvolené 150-155 °C	0:15-2:00	1 minúta	od 5 minút do 24 hodín	áno
BREAD (chlieb)	Predvolené: 2 h Fermentácia: 1 h pri 35 ° C rúre 2 hodiny pri	10 Min. - 6 h	5 minút (menej ako 60 minút: 1 minúta na každé stlačenie)	od 5 minút do 24 hodín	Max. 2 h
AUTO CLEAN (automatické čistenie)	teplota 128 ° CC Predvolené: 30 Min. nastavené varenie	0:05-2:00	5 minút	od 5 minút do 24 hodín	Ja

Príklad program DIY

Cibuľová polievka

400 g cibule
100 g tvrdý syr
50 g masla
20 g múky
15 g chlebovej kôrky
1 liter hovädzí vývar
250 ml suchého bieleho vína
Korenie, soľ

Príprava:

Nakrájajte cibuľu na tenké plátky a potom nastrúhajte syr. Dajte maslo do vnútornej nádoby a nechajte odkryté. Vyberte DIY a zároveň stlačte tlačidlá +/- aby ste začali s prvým krokom 1. Vyberte 150 ° C a 15 minút. Znova stlačte tlačidlá +/- aby ste pokračovali s druhým krokom 2. Vyberte 100 ° C a 20 minút. 12 minút pred koncom fázy 1, pridajte cibuľu a nechajte speniť. 5 minút pred koncom fázy 1, pridajte múku a potom víno a za stáleho miešania počkajte kým skončí fáza 1 Pridajte zvyšné ingrediencie, zavrite a nechajte variť počas druhej fázy

Príklad program FAST COOK

varená ryža
500 g ryže
500 ml vody
Korenie, soľ
príprava:

Umyte ryžu pod vodou a dajte ryžu do vnútornej nádoby. Pridajte vodu, soľ a korenie, všetko premiešajte a rozotlačte rovnomerne špachtľou. zakryte a vyberte program FAST COOK. Nechajte variť do konca programu.

Príklad program OATMEAL

Ovsená kaša
100 g ovsených vločiek
20 g masla
750 ml mlieka
Cukor Soľ

príprava:

Dajte ovsené vločky do vnútornej nádoby a pridajte mlieko, maslo, soľ a cukor. Zamiešajte, zakryte a vyberte program OATMEAL, nastavte čas 20 minút. Nechajte variť do konca programu.

Príklad program RICE

Karbonátky na pare s dusenou ryžou

300 g bravčovej panenky

300 g hovädzej sviečkovej

200 g ryže

100 g cibule

6 g cesnaku

480 ml vody

Korenie, soľ

príprava:

Pomelte mäso, cibuľu a cesnak. Osolte a okoreňte. Zo Zmesi formujte karbonátky.

Umyte ryžu pod vodou a dajte do vnútornej nádoby. Pridajte soľ a vodu a

premiešajte. Umiestnite nádobu na varenie v pare a položte do nej karbonátky.

Zatvorte veko. Vyberte RICE a nastavte čas na 30 minút. Nechajte variť do konca programu.

Príklad program PILAF

Ryža pilaf s teľacím mäsom

300 g hovädzieho mäsa vykosteného

260 g ryže

100 g mrkvy

100 g cibule

10 g cesnaku

330 ml vody

35 ml rastlinného oleja

Korenie, soľ

príprava:

Umyte ryžu pod vodou. Nakrájajte mäso na kúsky veľkosti 2-2,5 cm a nastrúhajte nahrubo mrkvu.

Nakrájajte cibuľu na prúžky a umyte cesnak so šupkou. Dajte mäso, mrkvu cibuľu,

rastlinný olej, soľ a korenie do nádoby a dobre premiešajte. Roztlačte ryžu

rovnomerne špachtľou na mäso. Pridajte cesnak a zalejte všetko s vodou. Zatvorte

veko. Vyberte program pilaf a nastavte čas 25 minút. Nechajte variť do konca

programu. Napokon, vyberte cesnak a dobre premiešajte.

Príklad program STEAM

Sparená zelenina

150 g zemiakov

120 g paprik

100 g fazule

100 g brokolice

1 liter vody

Korenie, soľ

príprava:

Narežte zemiaky na kocky veľké 2 cm. Odstráňte semená z papriky a

nakrájajte na kocky veľké 3 cm. Naplňte vnútornú nádobu vodou a umiestnite nádobu

na varenie v pare. Pridajte všetky ingrediencie, soľ a korenie a dobre premiešajte.

Zatvorte veko. Vyberte program STEAM

a nastavte čas na 20 minút. Nechajte variť do konca programu.

Príklad program MULTI COOK

Čokoládová Panna Cotta

400 ml smotany

120 ml mlieka

100 g tmavej čokolády

50 g cukru

Želatína 12 g

1 g vanilky

príprava:

Nastrúhame čokoládu. Nechajte plátok želatíny v studenej vode počas 1 minúty a vyžmýkajte. Dajte čokoládu, smotanu, cukor, mlieko a vanilku do vnútornej nádoby a dobre premiešajte. Zatvorte a vyberte program MULTI COOK a nastavte čas na 10 minút. Nechajte variť do konca programu. Otvorte pridajte želatínu a miešajte kým sa úplne nerozpustí. Zmes dajte do pohárov, a nechajte v chladničke po dobu 3-4 hodín.

Príklad program YOGURT

jogurt

1 liter mlieka

350 ml jogurtu

príprava:

Nalejte mlieko (izbová teplota) a jogurt do vnútornej nádoby. Vyberte program yogurt a Nechajte variť do konca programu.

Príklad program PORRIDGE

kaša z ryže

150 g ryže

650 ml mlieka

20 g masla

Cukor Soľ

príprava:

Dajte ryžu do misy a pridajte mlieko, maslo, soľ a cukor. Dobre premiešajte. Zatvorte. Vyberte program PORRIDGE a nastavte čas 35 minút. Nechajte variť do konca programu a dobre premiešajte pred podávaním.

Príklad program REHEAT

príprava:

Umiestnite potraviny, ktoré chcete ohriať vo vnútornej nádobe. Nastavte dĺžku ohrevu podľa želania. Teplota sa udržiava na 85-90 ° C po celú dobu procesu ohrievania.

Príklad program SAUTE

Kurací šalát s kalamármí

180 g kuracích prs

140 g kalamárov

120 g varenej ryže

30 g masla

70 ml smotany

Korenie, soľ

príprava:

Nakrájajte kalamáre a kuracie prsia na prúžky. dajte maslo do vnútornej nádoby. Vyberte program SAUTE a nastavte čas na 15 minút. Pri spustení odpočítavania, pridajte kuracie mäso a kalamáre smažte za stáleho miešania . 3 minúty pred koncom programu, pridajte ryžu, smotanu, soľ a korenie a zamiešajte. Zatvorte a Nechajte variť do konca programu

Príklad program PASTA

Cestoviny s čili papričkou

300 g cestovín

20 ml olivového oleja

1 liter vody

10 g čili paprička

1 vajce

soľ

príprava:

Dajte vodu do nádoby. Vyberte program PASTA a nastavte čas na 15 minút. keď sa voda varí, Pridajte cestoviny. 4 minúty pred koncom programu, pridajte zvyšné prísady a zamiešajte.

Nechajte variť do konca programu

Príklad program JELLY

Želé z dule

5 zrelých dulí

biely cukor

voda

príprava:

Nakrájajte dule na štyri kusy a vložte ich do nádoby. Zalejte vodou. Vyberte program MULTI Cook, nastavte teplotu 100 ° C a čas 60 minút. Potom ovocie vyžmýkajte, umiestnite ho do misy a prelejte vodu do inej nádoby. Odvážte vodu a vráťte do vnútornej nádoby. Odvážte rovnaké množstvo cukru a zmiešajte s vodou. Vyberte program JELLY a Nechajte variť do konca programu

Príklad program STEW

kuracia polievka

750 g kuracích prs

1 cibuľa

1 mrkva

30 g olivového oleja

30 g masla

1 lyžica múky

1 bobkový list

200 g húb

240 ml bieleho vína

1 vajce

Kurací vývar, soľ, korenie

príprava:

Narežte mrkvu a cibuľu na malé kocky. dajte kocky dohromady s olivovým olejom a maslom do vnútornej nádoby. Vyberte program MULTI COOK, nastavte 100 ° C a 20 minút. Nakrájajte kuracie prsia a huby a osolte. Vyberte program SAUTE a nastavte čas na 10 minút. dajte všetko do Vnútornej nádoby a krátko smažte. Pridajte múku 2 minúty pred koncom programu a potom pridajte víno a kurací vývar. Zvoľte program STEW a nastavte čas na 30 minút. Nechajte variť do konca programu. 2 minúty pred koncom programu, pridajte žltok a zamiešajte.

Príklad program SOUP

Krémová špenátová polievka

200 g mrazeného špenátu

100 g paradajok

50 g cibule

20 g masla

300 ml vody

100 ml smotany

Korenie, soľ

príprava:

Nechajte špenát rozmraziť a vyžmýkajte ho. Nasekajte paradajky a cibuľu na kocky.

Pridajte všetky ingrediencie okrem smotany do nádoby a dobre premiešajte. Zatvorte a

vyberte program SOUP. Nastavte čas na 40 minút. Nechajte variť do konca programu.

Nakoniec pridajte smotanú a premiešajte.

Príklad program CAKE

tradičný koláč

180 g pšeničnej múky

5 vajec

10 g masla

príprava:

Vyšľahajte vajcia s cukrom v samostatnej miske. postupne pridávajte múku. Vymažte

vnútornú nádobu nalejte cesto. Zavrite a vyberte výpustný ventil. Vyberte program CAKE a

nastavte čas na 45 minút. Nechajte piecť do konca programu.

Príklad program BABY FOOD a BOIL

Jačmenná detská kaša

40 g mletého jačmeňa

250 ml vody

príprava:

Pomeľte jačmeň s mixérom. Pridajte vodu do nádoby a uzavrite. Vyberte program BOIL a

nastavte čas na 10 minút. Keď voda zovrie pridajte jačmeň. Zamiešajte. Vyberte program

BABY FOOD a nastavte čas na 5 minút. Varte kašu za stáleho miešania varenie kým sa

program skončí.

Príklad program ROAST

Obaľované kurča s bylinkami

500 g kurča (celé)

10 g kôpru

10 g petržlenu

10 g šalotky

10 g cesnaku

10g Koriander

70 ml sójovej omáčky

Korenie, soľ

príprava:

nadrobno nasekajte cesnak a bylinky. Pridajte sójovú omáčku, soľ a korenie a

zamiešajte. Marinujte kurča v tejto zmesi počas 20 minút. Zakryte kura s plastovou fóliou.

Zavrite, vyberte program Roast a nastavte čas 30 minút. Nechajte piecť do konca

programu.

Príklad program FRY

Kurací šalát s kalamármí

180 g kuracích prs

140 g kalamárov

120 g varenej ryže

30 g masla

70 ml smotany

Korenie, soľ

príprava:

Nakrájajte kalamáre a kuracie prsia na prúžky. dajte maslo do vnútornej nádoby. Vyberte program FRY a nastavte čas na 15 minút. Pri spustení odpočítavania, pridajte kuracie mäso a kalamáre smažte za stáleho miešania . 3 minúty pred koncom programu, pridajte ryžu, smotanu, soľ a korenie a zamiešajte. Zatvorte a Nechajte variť do konca programu

Príklad program BREAD

biely chleba

850 g pšeničnej múky

40 ml rastlinného oleja

30 g cukru

10 g soli

6 g sušeného droždia

500 ml teplej vody

príprava:

Dajte vodu spolu so soľou, cukrom a kvasnicami do misky a dobre premiešajte. Pridajte 20 ml oleja a múku a vypracujte cesto. Vymažte vnútornú nádobu so zostávajúcim olejom a nalejte cesto. Zavrite, vyberte program BREAD a nastavte na 3 hodiny. 1 hodinu pred skončením programu, chlieb otočte a opäť zatvorte.

Príklad program AUTO CLEAN

Na čistenie budete potrebovať:

2,5 litrov vody

Postup

Naplňte vodou vnútornú nádobu, vyberte AUTO CLEAN a nechajte vodu vrieť až do ukončenia programu.

Riešenie problémov

Problém	príčina	riešenie
Funkcia udržiavania tepla a iné funkcie nefungujú :	chyba tlačidiel,	Kontaktujte predajcu
	priveľa vody alebo jedla	
	chyba senzoru teploty	
Voda nevrie:	Chyba varnej dosky	Kontaktujte predajcu
	chyba senzoru teploty	
Ryža nie je dostatočne uvarená alebo sa príliš dlho varí:	Je potreba variť ryžu dlhšie	nechajte program skončiť
	Chyba varnej dosky	Kontaktujte predajcu
	Vnútna nádoba nie je dobre umiestnená	pohýbte s nádobou kým nie je správne umiestnená.
	Znečistenie varnej dosky	Vyčistite varnú dosku
	Vnútna nádoba je preličená	Vymeňte vnútornú nádobu
	Chyba varnej dosky	Kontaktujte predajcu
chyba senzoru teploty		
Varná doska nefunguje:	Sieťový kábel nie je zapojený	Skontrolujte Sieťový kábel
	Sieťový kábel je poškodený	Kontaktujte predajcu
	Poškodenie PCB	
	Chyba varnej dosky	

Hinweise zur Entsorgung



Podľa európskeho nariadenia pre nakladanie s odpadmi 2002/96 / ES tento symbol na výrobku alebo jeho obale znamená, že tento výrobok nie je bežný odpad. Pri likvidácii musí byť umiestnený do zberného miesta pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku, pomôžete zabrániť prípadným negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, ku ktorým by inak mohlo dôjsť.

Vyhlasenie o zhode

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



Tento produkt je v súlade s nasledujúcou európskou smernicou
 2014/30/EU (EMV)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)