



Indukčná varná doska

10029241

Vážení zákazník,

gratulujeme Vám k zakúpeniu produktu.

Prosím, dôkladne si prečítajte manuál a dbajte na nasledovné pokyny, aby sa zabránilo škodám na zariadení. Za škody spôsobené nedodržaním inštrukcií a pokynov neručíme.

Obsah

Technická špecifikácia	2
Bezpečnostné pokyny	3
Prehľad zariadenia	5
Spôsob činnosti	6
Pred uvedením do prevádzky	6
Používanie	8
Ochranné funkcie	10
Spínacie hodiny	11
Tipy na varenie	13
Nastavenie tepla	15
Čistenie a údržba	15
Odstaňovanie porúch	16
Montáž	18
Pokyny k likvidácii	21
Vyhlásenie o zhode	21

Technická špecifikácia

Číslo produktu	10029241
Napájanie	220-240 V 50/60 Hz
Príkon	6600-7200 W
Rozmery	590 x 520 x 55 mm

Bezpečnostné pokyny

- Pred použitím si prečítajte všetky pokyny k obsluhu zariadenia, kým použijete varnú dosku.

Bezpečnostné pokyny k montáži:

- Pred prácou so zariadením alebo jeho údržbou odpojte zariadenie od napájania.
- Pripojenie k uzemnenému pripojeniu je povinnosťou.
- Zmeny elektrického vedenia môžu byť vykonávané len kvalifikovaným elektrikárom. Nedodržanie tohto upozornenia môže spôsobiť nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom a ohrozenie života.
- Toto zariadenie musí byť pripojené k elektrickému obvodu s poistkou.

Špeciálne bezpečnostné pokyny

- Na varnú dosku nesmú byť umiestnené žiadne výbušné predmety.
- Tieto pokyny sprístupnite všetkým osobám, ktoré obsluhujú toto zariadenie.
- Nevarte na poškodenej alebo rozbitej varnej doske. Ak je povrch indukčnej varnej dosky poškodený, neodkladne zariadenie vypnite. Obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
- Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru, keď ho používate. Vykypenie spôsobuje tvorbu dymu. Pretečený tuk sa môže vznietiť.
- Varnú dosku nepoužívajte ako odkladaciu plochu. Nenechávajte na nej ležať žiadne predmety.
- Na indukčnú varnú dosku neumiestňujte žiadne magnetické alebo elektronické predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty, počítače, MP3 prehrávače). Môžu byť ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nepoužívajte zariadenie na vykurovanie alebo ohrievanie miestnosti.
- Po každom použití vypnite varnú dosku podľa popisu v tomto návode na obsluhu (použitím dotykových tlačidiel). Nespoliehajte sa na funkciu detekcie hrnca pri vypínaní varnej dosky.

Deti

- Nedovoľte deťom hrať sa so zariadením, sedieť na ňom, stáť na ňom alebo na neho liezť.
- Neumiestňujte do skriniek nad indukčnou varnou doskou žiadne predmety, ktoré sú pre deti zaujímavé. Deti, ktoré na ňu stúpia, môžu byť vážne zranené.
- Nedovoľte, aby deti boli samé alebo bez dozoru v oblasti, kde sa používa toto zariadenie.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré majú obmedzenú schopnosť obsluhovať zariadenie, musia mať na pri sebe zodpovednú a spôsobilú osobu, aby ich pri používaní inštruovala. Zodpovedná osoba by mala zabezpečiť, aby osoba mohla obsluhovať zariadenie bez ohrozenia seba alebo okolitého prostredia.

- Neopravujte zariadenie ani na ňom nevymieňajte žiadne časti, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v tomto návode na obsluhu. Údržbu musí vykonávať kvalifikovaný elektrikár.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parný čistič.
- Nekladte na varnú dosku žiadne ťažké predmety.
- Nestavajte sa na varnú dosku.
- Nepoužívajte hrnce so vrúbkovanými hranami. Neťahajte hrnce po sklenenej doske, pretože by sa sklo mohlo poškriabať.
- Na čistenie indukčnej varnej dosky nepoužívajte drsné čistiace hubky alebo abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu sklenenej dosky.
- Ak je sieťový kábel poškodený, musí byť vymenený zákaznickým servisom, aby sa zabránilo nebezpečenstvám.
- Toto zariadenie je určené na použitie v domácnosti a na podobné použitie, napr. v čajových kuchyniach v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach na farmách, v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach, určených na stravovanie nekomerčného druhu.
- Zariadenie nie je určené na prevádzku v spojení s externými spínacími hodinami ani so samostatným diaľkovým ovládačom.

Zdravie

- Toto zariadenie vyhovuje elektromagnetickým smerniciam. Ľudia s kardiostimulátormi alebo inými elektrickými implantátmi (napr. inzulínové pumpy) by sa pred použitím zariadenia mali poradiť so svojím lekárom. Tým sa ubezpečíte, že vaše implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.

Nebezpečenstvo popálenia

- Počas prevádzky sú prístupné časti také horúce, že môžu spôsobiť popáleniny.
- Nenechajte prísť do kontaktu so zariadením svoje telo, svoj odev alebo iné predmety okrem vhodného kuchynského riadu, až kým nebude varná doska vychladená.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a veká, by sa nemali umiestňovať na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli rozhorúčiť.
- Udržujte deti vzdialené od zariadenia.
- Rukoväte hrncov na varenie sa môžu stať príliš horúcimi na dotyk. Uistite sa, že rukoväte hrncov nevytrčajú nad varnými zónami, na ktorých sú umiestnené. Držadlá uchovávajú mimo dosahu detí.

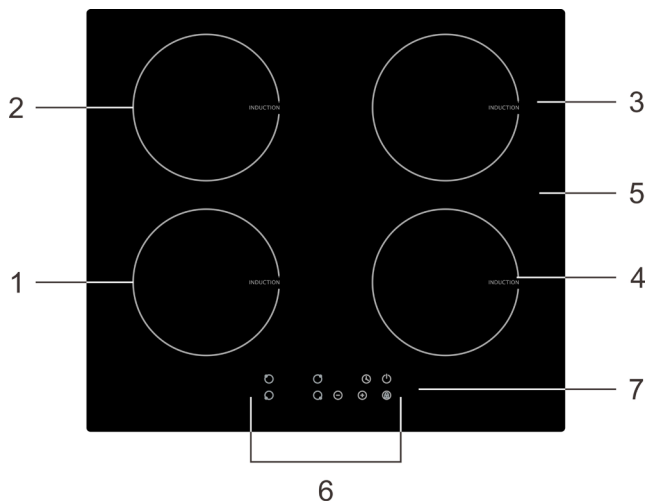
Nebezpečenstvo rezných poranení

Pozor: Hrany sú ostré. Neopatrnosť spôsobuje nebezpečenstvo rezných poranení.

- Veľmi ostré čepele škrabky sú po odstránení ochranného krytu odkryté. Používajte ju s veľkou opatrnosťou, udržujte ju v bezpečí a mimo dosahu detí.

Prehľad zariadenia

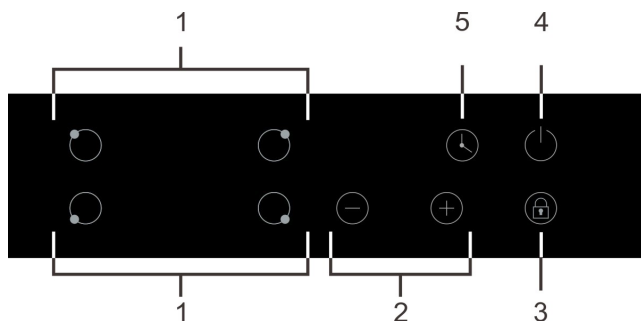
Horný pohľad



- 1 2000 W plocha (max.)
- 2 1500 W plocha (max.)
- 3 2000 W plocha (max.)

- 4 1500 W plocha (max.)
- 5 sklenená doska
- 6 ovládací panel

Ovládací panel



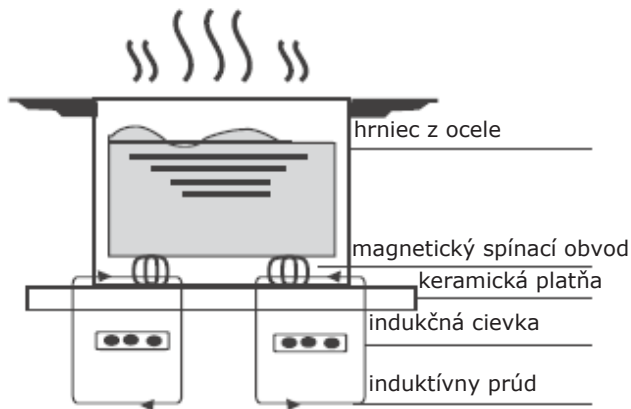
- 1 výber varnej plochy
- 2 stupeň/nastavenie času
- 3 blokované tlačidlo

- 4 zapínač/vypínač
- 5 spínacie hodiny

Spôsob činnosti

Poznámka k vareniu na indukčnej platni

Varenie s indukciou je bezpečná, moderná, efektívna a ekonomická technológia varenia. Funguje prostredníctvom elektromagnetických oscilácií, ktoré vytvárajú teplo priamo v hrnci a nie nepriamo prostredníctvom prenosu tepla na sklenenú dosku. Sklenená doska je horúca len preto, že ju zohrieva hrniec.



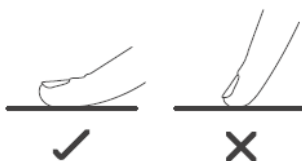
Pred uvedením zariadenia do prevádzky

Pred uvedením zariadenia do prevádzky

- Pozorne si prečítajte návod na obsluhu. Dbajte na bezpečnostné pokyny.
- Najskôr odstráňte ochranné fólie.

Ovládací panel

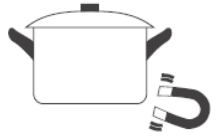
- Tlačidlá reagujú na dotyk. Nemusíte vyvíjať žiadny tlak.
- Používajte konček prsta, nie špičku prsta.
- Pri každom zaznamenaní dotyku zaznie pípnutie.
- Uistite sa, či sú tlačidlá vždy čisté a suché a či tlačidlá neprekrýva žiaden predmet (kuchynské pomôcky alebo tkanina). Dokonca aj tenká vrstva vody môže komplikovať obsluhovanie tlačidiel.



Výber správneho kuchynského riadu



Používajte iba riad, ktorý má vhodné dno na indukčné varenie. Pozrite sa na symbol pre indukčné varenie na obale alebo na spodnej strane hrnca.



Je váš riad vhodný na indukciu?

- Pomocou testu s magnetom môžete zistiť, či je váš riad vhodný na varenie na indukciu. Vložte magnet na spodnú stranu hrnca. Ak vzniká priťahovanie, hrniec je vhodný na indukčné varenie.
- Ak nemáte žiaden magnet, pridajte do daného hrnca vodu a postavte hrniec na dosku.

Ak kontrolka $\geq \leq$ neblinká a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.

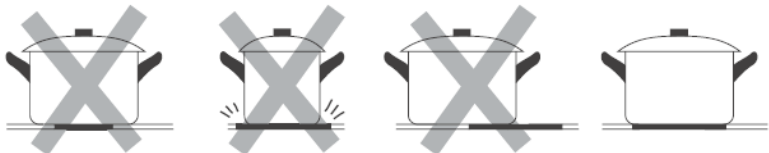
Kuchynský riad z týchto materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

Tvar hrnca

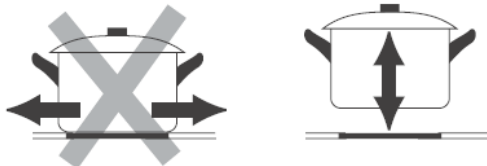
- Nepoužívajte hrnce s hranatým alebo klenutým dnom



Uistite sa, že dno hrnca je hladké, leží plocho na varnej doske a má rovnakú veľkosť ako varná doska. Na varnej doske používajte hrnce, ktoré sú také veľké ako konkrétny zakreslený kruh na varnej ploche. Ak je hrniec trochu väčší, bude jeho používanie najefektívnejšie. Ak používate menší hrniec, efektivita môže byť nižšia, než sa očakáva. Hrnec s priemerom menším ako 14 cm by mohol zostať zo strany varnej dosky bez povšimnutia. Vždy umiestnite hrniec do stredu varnej dosky.



Hrnec vždy zdvihnite z varnej dosky, netlačte ho cez sklenenú platňu, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.



Používanie

Varenie

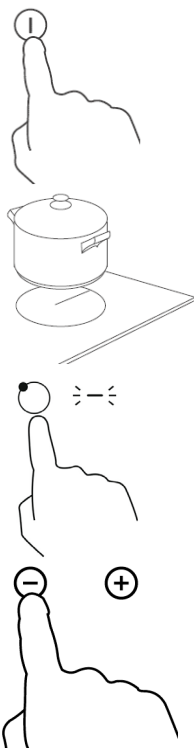
1. Dotknite sa tlačidla zapnutia/vypnutia. Po zapnutí zaznie pípnutie. Všetky displeje zobrazujú „-“ alebo „--“. Tým je signalizovaný pohotovostný režim.

2. Postavte na varnú plochu vhodný hrniec. Dbajte na to, aby boli dno aj povrch varnej dosky čisté a suché.

3. Dotknite sa tlačidla výberu varnej dosky. Kontrolka vedľa tlačidla začne blikať.

4. Stlačením tlačidla „-“ alebo „+“ zvolte úroveň teploty.

Ak ste v priebehu jednej minúty nevybrali žiadnu teplotu, indukčná varná doska sa automaticky vypne a musíte začať znova od kroku 1. Počas varenia môžete kedykoľvek nastaviť teplotu.



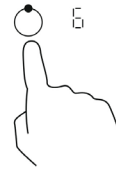
Ak sa na displeji bliká striedavo $\geq U \leq$ a nastavenie teploty, znamená to:

- že ste hrniec na varnej ploche neumiestnili správne alebo
- že hrniec, ktorý používate, nie je vhodný na indukčné varenie, alebo
- že hrniec je príliš malý, alebo
- hrniec nie je umiestnený správne v strede varnej plochy.

Ak nebol umiestnený žiadny vhodný hrniec, neuskutočňuje sa ohrievanie. Bez vhodného hrnca sa displej po minúte vypne.

Po varení

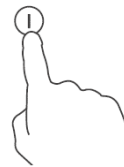
1. Vyberte varné plochy, ktoré chcete vypnúť.



2. Vypnite varnú dosku, že zídete nadol na „0“. Uistite sa, že na displeji sa zobrazí „0“ a následne „H“.



3. Vypnite celú indukčnú dosku stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia.



4. Dávajte pozor na horúce povrchy. Ak je varná doska ešte horúca, objaví sa „H“. Vybledne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu.



Zablokovanie ovládacieho panela

Ovládací panel môžete zabezpečiť proti neúmyselnému použitiu (napr. ak by deti nedopatrením zapli varnú dosku). Keď je ovládací panel zablokovaný, všetky funkcie okrem tlačidla zapnutia/vypnutia sú nefunkčné.

Zablokovanie

Dotknite sa tlačidla so symbolom kľúča. Časovač zobrazuje „lo“.

Odblokovanie

1. Uistite sa, že indukčná varná doska je zapnutá.
2. Podržte na chvíľu stlačené tlačidlo so symbolom kľúča.
3. Teraz môžete znova používať indukčnú varnú dosku.

Keď sa varná doska nachádza v režime uzamknutia, ovládanie je neaktívne okrem tlačidla zapnutia/vypnutia. Zariadenie teda môžete vždy v prípade núdze vypnúť. Pri obnovenom použití by ste však mali zariadenie znovu odomknúť.

Ochranné funkcie

Ochrana pred prehriatím

Snímač teploty dokáže sledovať teplotu v zariadení. Ak je zistená zvýšená teplota, zariadenie sa automaticky vypne.

Rozpoznanie malých objektov

Ak je hrniec nemagnetický, má nevhodnú veľkosť alebo je na varnej doske zabudnutý nejaký iný malý predmet (napr. nôž, vidlička, kľúče), varná doska sa automaticky v priebehu jednej minúty prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor naďalej beží po dobu jednej minúty, aby sa zariadenie ochladilo.

Automatické vypnutie

Automatické vypnutie je ochranná funkcia indukčnej varnej dosky. Automaticky sa vypne, ak zabudnete platňu po varení vypnúť. Štandardné prevádzkové časy pre rôzne teplotné intervaly sú takéto:

Teplotný interval	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Dobeh (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Časový spínač

Časový spínač (časovač) môžete použiť rôznymi spôsobmi:

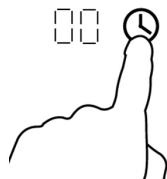
- Časový spínač môžete použiť ako časovač na varenie vajíčok. Tu časovač vypne žiadnu varnú plochu, kým neuplynie určený čas.
- Časovač môžete použiť na vypnutie varnej platne, keď je dosiahnutý čas.
- Časovač môže byť nastavený na čas až do 99 minút.

Používanie časovača na varenie vajíčok

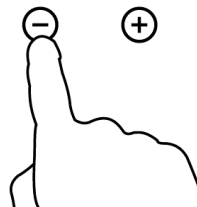
1. Dajte pozor, aby bolo zariadenie zapnuté.

Časový spínač môžete použiť, aj keď ste ešte nevybrali varnú plochu.

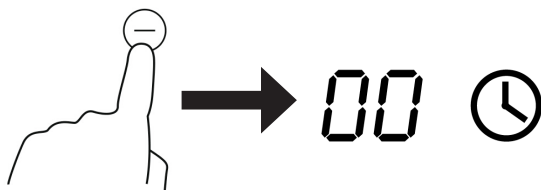
2. Dotknite sa tlačidla časového spínača.
Indikátor časového „00“.



3. Nastavte čas stlačením tlačidla „-“ alebo „+“.
Jediné stlačenie tlačidla znižuje alebo zvyšuje hodnotu o jednu minútu. Podržte tlačidlá stlačené, aby ste zmenili hodnotu o 10 minút.



4. Stlačením tlačidla „-“ na ovládacom paneli sa funkcia časovača preruší. Na displeji sa zobrazí „00“.



5. Po nastavení času sa odpočítavanie spustí okamžite. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas. Indikátor časovača bliká počas 5 sekúnd.

36



6. Pípa počas 30 sekúnd a časovač zobrazí „-“, keď bol dosiahnutý nastavený čas.

--



Nastavenie časového spínača na vypnutie varnej plochy

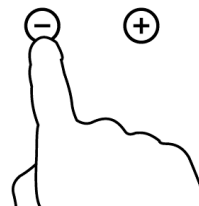
1. Dotknite sa tlačidla pre výber varnej plochy, pre ktorú chcete nastaviť časovač (napr. plocha 3).



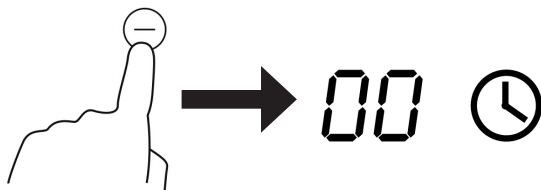
2. Dotknite sa tlačidla časového spínača.



3. Nastavte čas stlačením tlačidla „-“ alebo „+“. Jediné stlačenie tlačidla znižuje alebo zvyšuje hodnotu o jednu minútu. Podržte tlačidlá stlačené, aby ste zmenili hodnotu o 10 minút.



4. Stlačením tlačidla „-“ na ovládacom paneli zastavíte funkciu časového spínača. Na displeji sa zobrazí „00“.



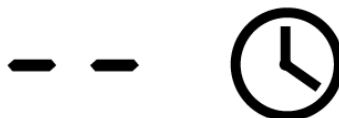
5. Po nastavení času sa odpočítavanie spustí okamžite. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas. Indikátor časovača bliká 5 sekúnd.



Červená bodka vedľa nastavenia teploty sa rozsvieti a zobrazuje, ktorá varná plocha bola zvolená.



Po uplynutí času sa varná plocha automaticky vypne.



Ostatné varné plochy sú naďalej v prevádzke, ak ste ich predtým zapli.

Tipy pri varení



Varovanie: Nebezpečenstvo požiaru

Pri pečení dajte pozor na to, že tuk sa zohreje veľmi rýchlo, obzvlášť ak použijete Power Boost. Pri extrémne vysokých teplotách sa masť a olej spontánne vznietia. Toto predstavuje vážne nebezpečenstvo požiaru.

- Keď jedlo zovrie, znížte teplotu.
- Použitie pokrievky znižuje časy varenia a šetrí energiu tým, že teplo zostane zachované.
- Znížte množstvo tekutiny alebo tuku, aby sa skrátila doba varenia.
- Začnite nastavením vysokej teploty a znížte teplotnú úroveň, keď sa potraviny zohrejú.

Varenie pod bodom varu, varenie ryže

- Toto varenie prebieha krátko pred bodom varu pri teplote okolo 85 °C, keď vystupujú na povrch bublinky len príležitostne. Je to kľúč k vynikajúcim polievkam a jemným jedlám z jedného hrnca, pretože sa rozvíja aróma bez toho, aby sa jedlo rozvarilo. Takto pod bodom varu by ste tiež mali pripravovať omáčky na báze vajec a zápražky.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže s metódou nabobtnania, vyžadujú mierne vyššiu úroveň ako najnižšiu, aby sa zabezpečilo, že bude jedlo hotové v odporúčanom čase.

Rýchle opečenie steaku

Pre prípravu chutného steaku:

1. Nechajte mäso pred varením odležať pri izbovej teplote 20 minút.
2. Zohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Natrite obidve strany steaku olejom. Do horúcej panvice dajte malé množstvo oleja. Na panvicu položte steak.
4. Počas pečenia steak jedenkrát otočte. Presná doba varenia závisí od hrúbky steaku a od toho, na aký spôsob ho chcete mať pripravený. Doba sa môže pohybovať od 2 do 8 minút. Stlačte steak, aby ste odhadli, ako je prepečený. Čím je pevnejší, tým viac je prepečený.
5. Nechajte steak na niekoľko minút ležať na teplom tanieri, aby sa tým pred podávaním zjemnil.

Opekanie

1. Vyberte wok s plochým dnom, ktorý je kompatibilný s indukciou, alebo veľkú panvicu.
2. Majte pripravené všetky ingrediencie a kuchynské nádoby. Opečenie by malo byť krátko. Ak opekáte veľké množstvo potravín, urobte viacero menších porcií.
3. Krátko predhrejte panvicu a pridajte do nej polievkovú lyžicu oleja.
4. Najskôr pripravte mäso, odložte ho bokom a udržiujte ho v teple.
5. Krátko opečte zeleninu. Keď je teplá, ale ešte stále chrumkavá, nastavte varnú plochu na nižšiu teplotnú úroveň, vložte mäso späť do panvice a pridajte omáčku.
6. Opatrne premiešajte prísady, aby ste sa uistili, že sú dobre prehriate.
7. Potraviny hneď servírujte.

Nastavenie tepla

Nižšie uvedené nastavenia sú iba pokyny. Presné nastavenia závisia od viacerých okolností, vrátane kuchynského riadu a množstva jedla, ktoré varíte. Experimentujte s indukčnou varnou doskou, aby ste našli nastavenia, ktoré vám budú najlepšie vyhovovať.

Štádium	Vhodnosť úrovne pre
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • opatrné zohrievanie v menších množstvách • topenie čokolády, masla a potravín, ktoré sa ľahko pripália
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • predhrievanie • rýchle varenie pod bodom varu • varenie ryže
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • palacinky
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • varenie v pare • varenie cestovín
9	<ul style="list-style-type: none"> • miešanie v panvici • krátke opekanie • privedenie polievky do bodu varu • varenie vody

Čistenie a údržba

Druh znečistenia	Pokyny na čistenie	Poznámky
Každodenné znečistenia na sklenenej doske (odtlačky prstov, stopy, škvrnny od jedla, nelepivé vykypené jedlo)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite zariadenie. 2. Použite čistiaci prostriedok na sklokeramické varné dosky, keď je doska ešte stále teplá (ale nie horúca!). 3. Zotrite dosku a osušte čistou handričkou do sucha. 4. Zapnite znovu varnú platňu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keď je varná doska vypnutá, nesvieti žiaden indikátor horúcej varnej plochy, avšak varné plochy môžu byť ešte stále horúce! Buďte veľmi opatrní. • Silné čistiace hubky, niektoré nylonové špongie a agresívne čistiace prostriedky môžu poškodiť sklo. Vždy si prečítajte štítok, aby ste skontrolovali, či sú čistiaci prostriedok alebo čistiaca špongia vhodné. • Nenechávajte na povrchu zariadenia žiadne zvyšky. Sklo by mohlo ostať flákaté.

<p>Zvyšky vykypeného jedla, zoschnuté a lepkavé zvyšky na skle.</p>	<p>Okamžite takéto znečistenia odstráňte obracačkou, špachtľou alebo škrabkou, ktorá je vhodná pre indukčné varné dosky, dávajte pozor na povrch varných plôch.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite zariadenie na hlavnom vypínači. 2. Držte hranu čistiaceho zariadenia pod uhlom 30 °C a zoškrabte špinu smerom k chladnej ploche sklenenej dosky. 3. Utrite znečistenia alebo zaschnuté zvyšky jedla handričkou alebo papierovou utierkou. 4. Postupujte podľa krokov 2 – 4 z predchádzajúceho návodu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odstráňte škvvrny, ktoré sa pripiekli, a lepkavé zvyšky čo najskôr. Ak ich necháte vychladnúť na sklenenej doske, môže byť ťažké ich odstrániť a povrch sklenenej dosky sa môže natrvalo poškodiť. • Riziko porezania: Po odstránení ochranného krytu noža je ostrie škrabky veľmi ostré. Buďte veľmi opatrní a uschovajte nôž mimo dosahu detí.
<p>Škvvrny na ovládacom paneli</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite zariadenie. 2. Zaschnuté miesta namočte. 3. Ovládací panel utrite čistou vlhkou handrou alebo utierkou. 4. Ovládací panel úplne osušte papierovou utierkou. 5. Opätovne zapnite dosku. 	<p>Indukčná varná doska môže vydať pípnutie a sama od seba sa môže vypnúť. Funkčné tlačidlá nemusia prípadne fungovať, ak je na nich kvapalina. Pred opätovným zapnutím zariadenia dbajte na to, aby ste dôkladne utreli ovládací panel.</p>

Odstraňovanie porúch

Problém	Možná príčina	Návrh riešenia
<p>Indukčná varná doska sa nezapne.</p>	<p>Žiadne napájanie.</p>	<p>Uistite sa, že je indukčná varná doska pripojená k napájacemu zdroju. Skontrolujte, či nie je výpadok prúdu vo vašom okolí. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného elektrikára.</p>

Problém	Možná příčina	Návrh riešenia
<p>Tlačidlá na ovládacom paneli nereagujú.</p> <p>Tlačidlá na ovládacom paneli sa ťažko používajú.</p> <p>Sklo je poškrábané.</p>	<p>Ovládací panel je zablokovaný.</p> <p>Na ovládacom paneli sa môže nachádzať vodný film alebo možno používate na obsluhovanie zariadenia špičky prstov.</p> <p>Drsný kuchynský riad. Nevhodné čistiace hubky alebo čistiace prostriedky, ktoré spôsobujú poškrábanie.</p>	<p>Uistite sa, že je ovládací panel suchý a že používate svoje končeky prstov.</p> <p>Používajte kuchynský riad s rovným, hladkým dnom. P</p> <p>Pozrite si časť „Výber správneho kuchynského riadu“ na strane 7.</p>
<p>Niektoré hrnce vytvárajú škripajúce alebo praskajúce zvuky.</p> <p>Indukčná varná doska vydáva sama od seba zvuk bzučania, keď beží na vysokom nastavení.</p> <p>Z indukčnej varnej dosky vychádzajú zvuky ventilátora.</p>	<p>Môže to byť spôsobené vlastnosťami vášho kuchynského riadu. Rôzne kovové vrstvy rôzne oscilujú.</p> <p>Je to spôsobené technológiou indukcie.</p> <p>Vstavaný ventilátor zabraňuje prehriatiu elektroniky. Za určitých okolností beží ešte aj po vypnutí.</p>	<p>Toto je pri riade normálne a nie je to chyba.</p> <p>Je to normálne. Zvuk by mal byť tichší alebo úplne zmiznúť, keď teplotu znížite.</p> <p>Toto je normálne a nevyžaduje sa žiadne opatrenie. Nevypínajte zariadenie na hlavnom vypínači, keď beží ventilátor.</p>
<p>Hrnce sa nerozhorúčia a nezobrazia sa.</p> <p>Indukčná varná doska alebo varná plocha sa neočakávane vyplá. Zaznie zvukové znamenie a zobrazí sa chybové hlásenie (zvyčajne bliká striedavo s jednou alebo dvomi číslicami na displeji).</p>	<p>Indukčná varná doska nedokáže rozpoznať hrniec, pretože nie je vhodný na indukčné varenie. Varná doska nerozpozná hrniec, pretože varná plocha je príliš malá alebo hrniec nie je umiestnený správne v strede.</p> <p>Technická chyba.</p>	<p>Používajte kuchynský riad vhodný na indukčné varenie. Umiestnite hrniec presne do stredu varnej plochy.</p> <p>Zapíšte si, prosím, chybový kód. Vypnite zariadenie na hlavnom vypínači a obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.</p>

Kód chyby a kontrola

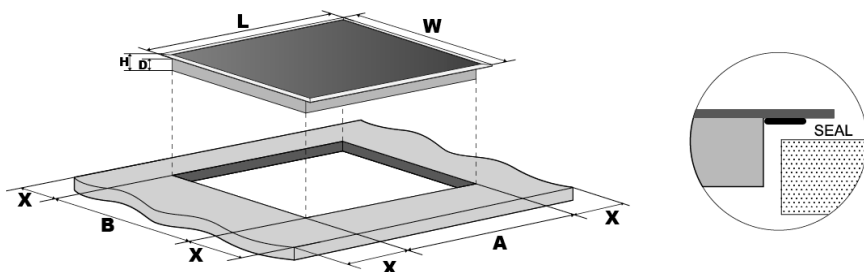
Ak sa stane niečo neobvyklé, indukčná varná doska prejde do ochranného režimu a zobrazí chybový kód:

Problém	Možná príčina	Akcia
F2 - F8	Snímač teploty je chybný.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
F9-FE	Snímač teploty bipolárneho tranzistora je chybný.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
E1/E2	Abnormálne napájacie napätie.	Skontrolujte, či je napájacie napätie správne. Zapnite zariadenie, keď bude napájacie napätie znovu normálne.
E3/E4 E5/E6	Abnormálna teplota. Zlé vyžarovanie tepla z indukčnej varnej plochy.	Skontrolujte hrniec. Keď zariadenie vychladne, znovu zapnite zariadenie.

Montáž

Výber montážneho náradia

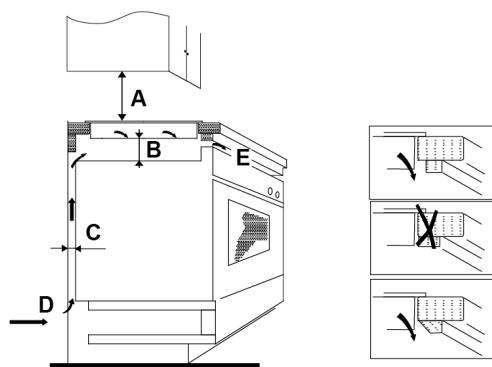
Pracovnú dosku správne vyrežte podľa veľkostí uvedených na obrázku nižšie. Pri montáži a používaní by malo byť ponechaného okolo otvoru najmenej 5 cm priestoru. Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je najmenej 30 mm. Vyberte tepelne odolný materiál, aby sa zabránilo výraznej deformácii spôsobenej tepelným žiarením z dosky.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	62	58	560	490	50 mini



Pozor: Bezpečná vzdialenosť medzi indukčnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	prístup vzduchu	výstup vzduchu

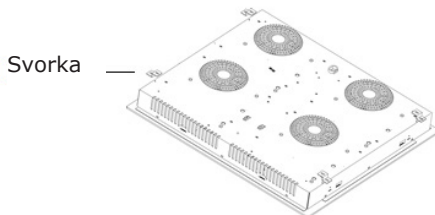
Pred montážou

Uistite sa, že

- pracovná doska je pravouhlá a rovná a žiadne komponenty nestoja v ceste.
- pracovná doska je vyrobená z tepelne odolného materiálu.
- ak je indukčná varná doska inštalovaná nad sporákom, má rúra zabudovaný ventilátor.
- montáž vyhovuje všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom.
- je v spínacom obvode domu integrovaná vhodná poistka, ktorej inštalácia zodpovedá miestnym smerniciam pre elektrické spojenie.
- spínač delenej ochrany zodpovedá štandardu a má 3 mm vzduchovú medzeru medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo medzi všetkými aktívnymi vedeniami, ak pripúšťajú predpisy tento variant).
- spínač delenej ochrany je ľahko prístupný užívateľovi.
- budete kontaktovať miestny stavebný úrad, ak máte pochybnosti týkajúce sa montáže.
- máte na stenách tepelne odolný a ľahko sa čistiaci obklad (napr. keramické dlaždice).
- sieťový kábel nie je prístupný cez dvere skrinky alebo zásuvky.
- existuje dostatočná cirkulácia vzduchu mimo skriniek.
- ak je indukčná varná doska inštalovaná nad zásuvkou, pod indukčnou varnou doskou je inštalovaná tepelná izolácia.

Pred pripojením montážnych konzol

Zariadenie musí byť umiestnené na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal).
Nevyvíjajte žiadnu silu na ovládací panel, ktorý vyčnieva z indukčnej varnej dosky.
Nastavte polohu montážnych konzol tak, aby zodpovedala hrúbke pracovnej dosky.



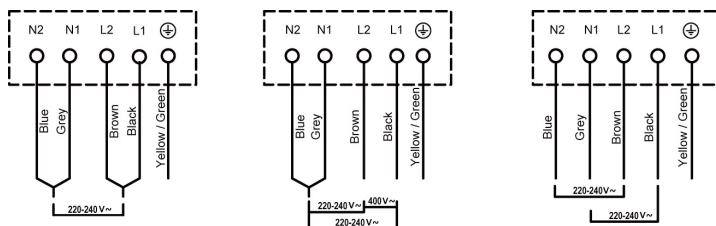
Pripojenie k zdroju napájania

Pripojenie k zdroju napájania by malo byť vykonávané len kvalifikovaným odborníkom.
Pred pripojením k zdroju napájania skontrolujte, či

- sa zhoduje napájanie v dome s príkonom zariadenia.
- napätie elektrickej prípojky zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku.
- napájacie vedenie vydrží zaťaženie uvedené na typovom štítku zariadenia.

Nepoužívajte adaptéry, redukčné diely ani rozdeľovače na pripojenie indukčnej varnej dosky k zdroju napájania. Môže to viesť k prehriatiu a požiaru. Sieťový kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť vedený tak, aby teplota v žiadnom okamihu neprekročila 75 °C.

Napájací kábel musí byť pripojený v súlade s príslušnými smernicami (alebo jednopólovým ističom).



- Ak je kábel poškodený a treba ho vymeniť, musí to vykonať zákaznícky servis, aby sa zabránilo nehodám.
- Ak je prístroj priamo pripojený k pripojeniu s omnipolárnym deliacim spínačom, medzi kontaktmi musí byť najmenej 3 mm vzduchu.
- Inštalatér musí zabezpečiť, aby boli uskutočnené správne elektrické pripojenia a aby bolo pripojenie v súlade s miestnymi smernicami.
- Kábel nesmie byť ohnutý ani stlačený.
- Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a vymenený iba autorizovaným elektrotechnikom.

Pokyny k likvidácii



Podľa Európskeho nariadenia odpadu 2002/96 /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.

Vyhlasenie o zhode



Výrobca: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland

Tento produkt je v súlade s nasledovnými európskymi smernicami:

2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2009/125/EG (EVPG)
 2011/65/EU (RoHS)

KLARSTEIN