

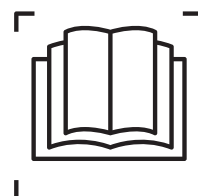


INDUKČNÍ
VAŘIČ STOLNÍ
ELEKTRICKÝ

NÁVOD K INSTALACI A OBSLUZE



RIB 35 T



VAROVÁNÍ:

1. Pokud je povrch prasklý, okamžitě odpojte spotřebič nebo jeho příslušnou část od napájení.
2. Na horké povrchy se nesmí pokládat hliníková fólie a plastové nádoby.
3. Tyto plochy se nesmí používat ke skladování.
4. Kovové předměty, jako je kuchyňské náčiní, příbory apod., se nesmí pokládat na **povrch varné desky** v rámci **varných zón**, protože by se mohly zahřát;
5. Při obsluze spotřebiče buďte opatrní, protože prsteny, hodinky a podobné předměty, které uživatel nosí, by se mohly v blízkosti **povrchu varné desky** zahřát;
6. Používejte pouze nádoby doporučeného typu a velikosti.
7. Po použití **varný prvek** vypněte jeho ovládáním. Nespoléhejte se na **detektor pánve**.
8. Pokud je přívodní kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
9. Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytlá dohled nebo je nepoučila o používání spotřebiče.
10. Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.

NÁVOD K POUŽITÍ A PÉČI

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ PRACOVNÍCI PŘED PROVOZEM PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY

1. Použijte samostatnou elektrickou zásuvku 230 V.
2. **NEBLOKUJTE** panel sání vzduchu, zablokování by mohlo vést k přehřátí jednotky.
3. Používejte pánve o průměru 12 cm nebo větší. Doporučujeme, aby pánve měly průměr menší než 26 cm. Seznam vhodných a nevhodných pánví naleznete na další stránce.
4. **NEDOTÝKEJTE** se horkého povrchu keramické desky. POZNÁMKA: Indukční varná deska sama o sobě nevytváří během vaření žádné teplo. Teplo z pánve však zanechává povrch keramické desky horký!
5. Na varnou desku **NEPOKLÁDEJTE** prázdné hrnce nebo pánve. Zahřívání prázdné pánve automaticky aktivuje ochranné zařízení proti přehřátí a přístroj se vypne.
6. Indukční varnou desku umístěte na vodorovnou plochu a alespoň 10 cm od stěny a jiných předmětů, aby byla zajištěna správná ventilace.
7. Do panelu sání vzduchu **NEVKLÁDEJTE** žádné předměty ani nástroje. Může to způsobit úraz elektrickým proudem.
8. Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem **NEPONORUJTE** přístroj, kabel ani zástrčku do vody nebo jiných kapalin nebo do jejich blízkosti.
9. Při používání indukčního rozsahu nebo v blízkosti dětí je nutný přísný dohled.
10. Indukční varnou desku **NEPROVOZUJTE**, pokud byla jakýmkoli způsobem poškozena nebo pokud přístroj nefunguje správně. Vraťte přístroj do nejbližšího autorizovaného servisu k přezkoumání nebo opravě.
11. Použití jakéhokoli příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může způsobit zranění.
12. Napájecí kabel uchovávejte mimo dosah tepla.
13. Indukční varnou desku **NEUMÍSTŇUJTE** do otevřeného ohně, na elektrické hořáky, do vyhřívaných trub nebo do blízkosti jiných míst s vysokou teplotou.
14. Na indukční desce **NEOHŘÍVEJTE** žádné uzavřené plechovky. Zahřátá plechovka může explodovat.
15. Během vaření nebo když je pánev horká, indukční varnou desku **NEPŘEMÍSTĚJTE**.

16. Po vychladnutí indukční varné desky odpojte kabel a vyčistěte ji následujícím způsobem,
KERAMICKÁ DESKA: otřete ji vlhkým hadříkem nebo použijte jemný neabrazivní čisticí prostředek.
TĚLO: ovládací panel otřete měkkým hadříkem nebo použijte jemný čisticí prostředek.
17. Indukční varnou desku **NEPOUŽÍVEJTE** k jinému než určenému použití.
18. Pokud se nepoužívá, odpojte jej ze zásuvky.
19. Při skladování **nepokládejte** na horní část indukční varné desky žádné předměty.
20. Pokud používáte k vaření indukční varnou desku (varnou desku s hladkým povrchem), udržujte kardiostimulátor ve vzdálenosti 2 stop (cca 60 cm) od ohřevných ploch.

ULOŽTE SI TYTO POKYNY!!!

BEZPEČNOSTNÍ ZAŘÍZENÍ

Bezpečnostní zařízení

Aby byly dodrženy bezpečnostní předpisy CE, je třeba indukční jednotku zapnout ve dvou krocích. **V prvním kroku** stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí ; **v druhém kroku** zvolte do 10 sekund režim, který preferujete, jinak se přístroj automaticky vypne.

Detektor přesčasů

Pokud je pánve ponechána na indukční desce déle než 2 hodiny nebo pokud uživatel déle než 2 hodiny neprovádí žádné funkce, deska se automaticky vypne.

Automatické bezpečnostní vypínání.

Pokud indukční varná deska zůstane zapnutá déle než 60 sekund bez pánve nebo s nekompatibilní pánví, přístroj se automaticky vypne.

Detektor kompatibility materiálů

Pokud materiál pánve nebo její rozměry nejsou vhodné pro tento indukční rozsah, indikátor pánve se nerozsvítí.

Detektor malých předmětů

Indukční varná deska nerozpozná žádné předměty nebo nádoby o průměru menším než 5 cm. Pro dosažení nejlepších výsledků používejte pánve o průměru 12 až 26 cm.

Zařízení na ochranu proti přehřátí.

Pokud je teplota pánve příliš vysoká a zůstane příliš vysoká po dobu 60 sekund, jednotka se automaticky vypne. Po automatickém vypnutí jednotky se ozve krátký varovný zvuk.

Zařízení pro automatické resetování IC

Hlavní řídicí mikroprocesor je vybaven hlídacím psem, IC se automaticky resetuje, když se softwarový program pokazí.

VHODNÉ KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ - PRO INDUKČNÍ DESKY

VHODNÉ POTŘEBY

1. Iron
2. Litina
3. Nerezová ocel
4. Smaltované nádobí

Všechny hrnce a pánve musí mít magnetické tlačítko.

Všechny hrnce a pánve musí mít ploché tlačítko.

Všechny hrnce a pánve by měly mít průměr od 12 (4,75") do 26 (10,25") cm.

				
Nerezová ocel Pan	Železná pánev (Iron Pan) Griddle)	Smaltovaná pánev	Nerezová ocel konvice	Železná pánev
				
Nerezová ocel pánev na smažení				

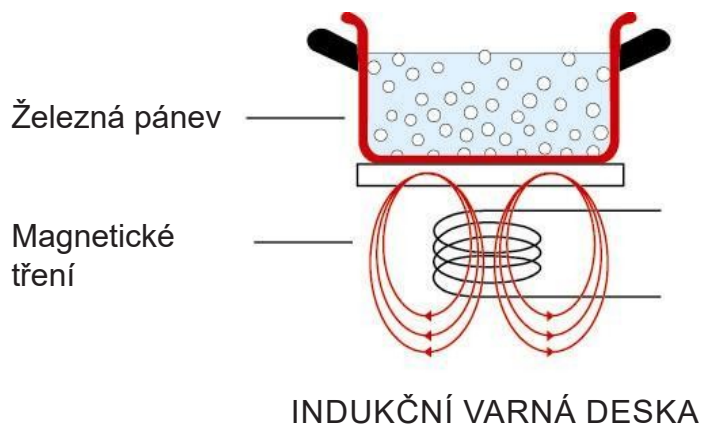
NEVHODNÉ HRNCE

1. Květináč s průměrem menším než 5 cm (2").
3. Pánve z nerezové oceli s hliníkovým tlačítkem
4. Keramika
5. Skleněné pánve
6. Hliníkové pánve
7. Bronzové pánve
8. Měděné hrnce
9. Pánve s nožičkami

				
Keramická pánev	Hliníková pánev	Tlačítko není ploché	Průměr menší než 12 cm (4 3/4")	Pánev s nožičkami

JAK FUNGUJE VAŠE INDUKČNÍ VARNÁ DESKA?

Vysokofrekvenční (20-65 kHz) indukční cívka pod povrchovou keramickou deskou ohřívá varné nádoby magnetickým třením. Teplo vzniká přímo v pánvi. Je řízena elektronickým obvodem, který nabízí vynikající výkon a funkce. Během vaření nedochází ke ztrátám energie mezi varnou deskou a pokrmem. Po vypnutí se vaření okamžitě zastaví.



OPATŘENÍ PŘED POUŽITÍM INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

1. Skleněná deska je pevná, tvrdá a neporézní. V případě rozbití, i když jde jen o mírné prasknutí, však spotřebič okamžitě odpojte od elektrické sítě a kontaktujte poprodejní servis.
2. Spotřebič je vybaven "detektorem malých předmětů". Doporučujeme však neumísťovat na indukční ohrevnou zónu kovové kuchyňské náčiní, poklice na pánve, nože ani jiné kovové předměty. Pokud je indukční nádoba zapnutá, hrozí nebezpečí, že se zahřeje.
3. Při používání indukční varné desky nepokládejte na skleněnou desku žádné magnetické předměty, jako jsou kreditní karty, kazety apod.
4. Vědecké testy prokázaly, že indukční varná deska nepředstavuje žádné nebezpečí. Nicméně osoby používající kardiostimulátor by se měly při používání indukční varné desky držet ve vzdálenosti 30 cm od přístroje.
5. Abyste zabránili přehřátí, neumísťujte na horní desku hliníkovou nebo železnou desku.
6. Spotřebič postavte na vodorovnou plochu, ale udržujte jej ve vzdálenosti alespoň 5-10 cm od stěn nebo jiných předmětů.
7. Do vstupu nebo zásuvky nekládejte žádné předměty, jako jsou železné dráty nebo nářadí, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
8. Pokud na horní desce zůstane voda, doporučuje se okamžité vyčištění.
9. ***Pravidelně čistěte vzduchový filtr (zespodu), dbejte na plynulý přívod čerstvého vzduchu.***

Iniciace stroje

1. Napájecí kabel zapojte do zásuvky 230 V, 50 Hz/60 Hz, 16 A.
2. Na střed horní desky položte vhodnou pánev nebo hrnec.
3. Stisknutím tlačítka ON/OFF na 2 sekundy přístroj zapněte.
4. Stisknutím tlačítka Heat nebo Temp zvolte do 10 sekund režim vytápění nebo teplotní režim, jinak se přístroj z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.

Výběr metody vaření

1. Chcete-li přejít do **režimu ohřevu**, stiskněte tlačítko Heat.
 - Stisknutím tlačítka "+" nebo "-" zvolte požadovaný stupeň výkonu od 1 do 12. Na LCD displeji se zobrazí zvolená úroveň a ikona hrnce.
2. Chcete-li vstoupit do **teplotního režimu**, stiskněte tlačítko Temp.
 - Stisknutím tlačítka "+" nebo "-" nastavte požadovaný rozsah teplot od 40 °C do 220 °C.
 - Na LCD displeji se zobrazuje aktuální teplota a také nastavená teplota.
 - Po dosažení nastavené teploty se na displeji zobrazí 3 šipky.
3. Ikona hrnce se může v průběhu vaření střídavě objevovat a mizet, což znamená, že přístroj je v pracovním cyklu, aby dosáhl požadované teploty.

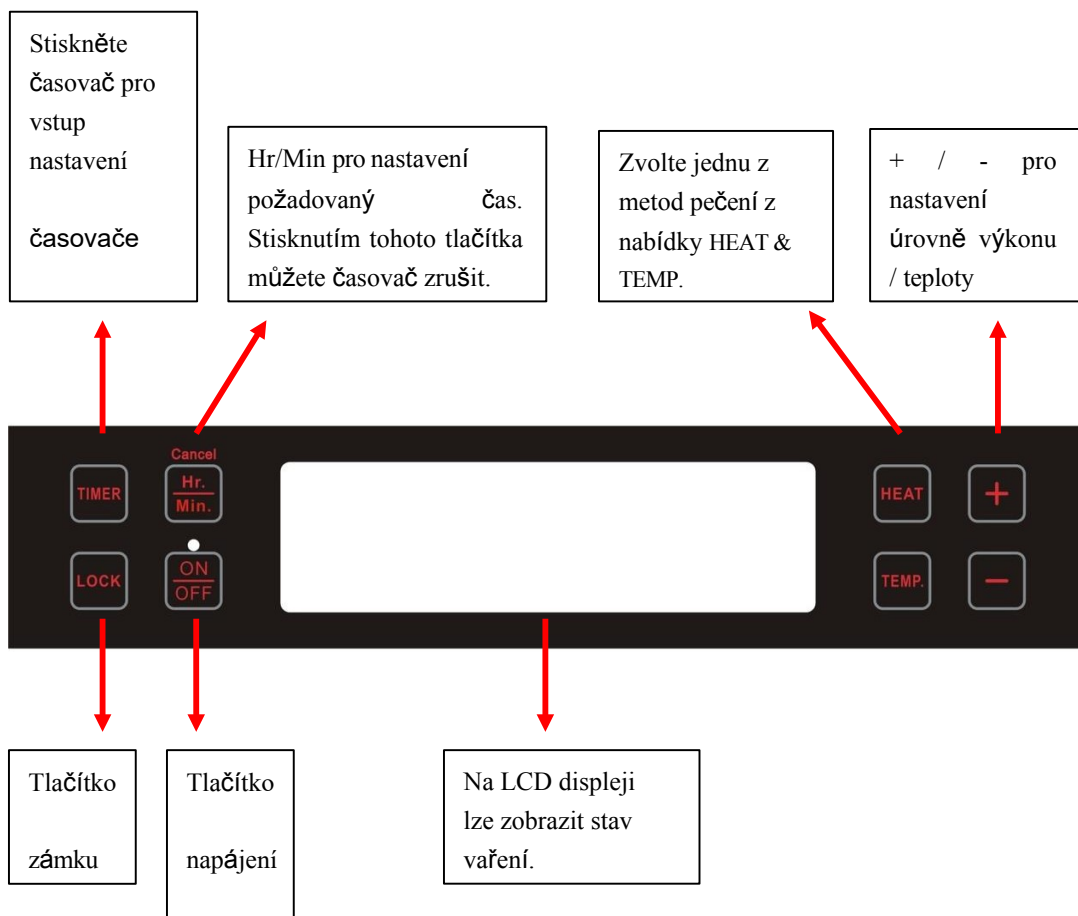
***POZNÁMKA:** V teplotním režimu použijte pro vaření ve vodě 40° c až 100° c; pro vaření na oleji použijte 120° c až 220 c.°*

Nastavení časovače

1. Chcete-li vstoupit do režimu nastavení času, stiskněte tlačítko časovače.
2. Chcete-li zvolit hodinu nebo minutu, stiskněte tlačítko Hr/Min.
3. Stisknutím tlačítka+ / - nastavte požadovaný čas. Uživatel musí zadat jak hodiny (0~24), tak minuty (0~59), jinak se nastavení nezdaří.
 - Například pokud je potřeba 30 minut, mělo by být nastaveno jako 00(Hr):30(Min); pokud je potřeba 1 hodina, mělo by být nastaveno jako 01(Hr):00(Min).
4. Po nastavení se systém automaticky vrátí do režimu vytápění nebo teploty.
5. Chcete-li nastavení časovače zrušit, vstupte do režimu nastavení časovače a stiskněte tlačítko Hr/Min na 1-2 sekundy.

Bezpečnostní zámek

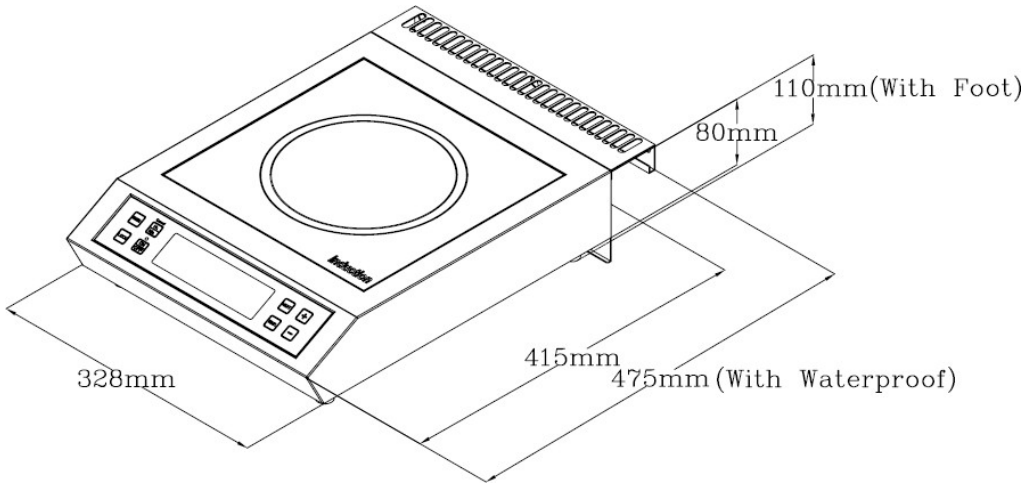
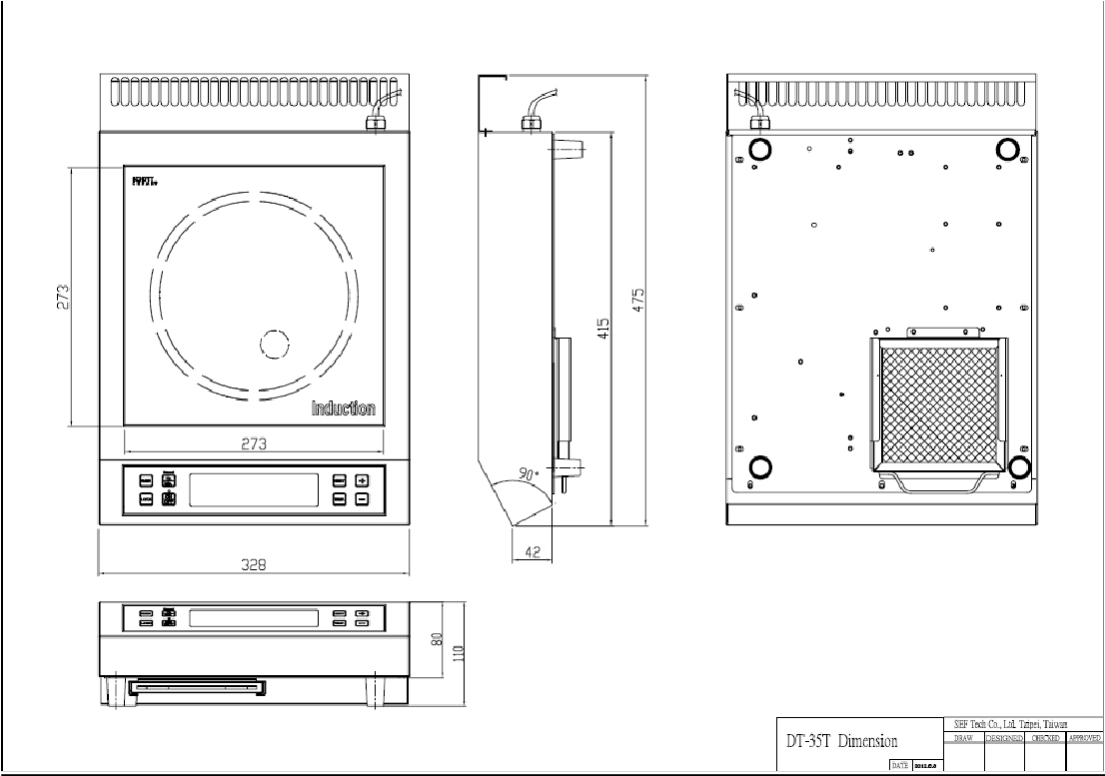
1. Chcete-li přístroj uzamknout, stiskněte tlačítko Lock na 3 sekundy.
2. Pokud je jednotka uzamčena, zobrazí se na panelu na levé straně nápis "Lock".
3. Uživatel může stroj stále vypnout stisknutím tlačítka ON/OFF.
4. Když je přístroj zapojen do zásuvky, může jej uživatel uzamknout, i když je vypnutý.
5. Chcete-li přístroj odemknout, stiskněte tlačítko zámku, dokud ikona zámku na LCD displeji nezmizí.



Specifikace

Model č.	Indukční varná deska DT-35T
Napětí	230V~50Hz/60Hz
Vitrokeramická deska	Přibližně 273 mm x 273 mm x 4 mm tloušťka
Spotřeba elektrické energie	Max. 3500 W, 15,2 A
Rozsah elektrického výkonu	Přibližně 300 wattů~ 3500 wattů
Funkce	- Regulace výkonu: 12 stupňů, od 300w-3500w - Teplotní rozsah: od 40 do 220^(o)C, každých 5°C
Rozměr	328 mm X 475 mm X 110 mm (celkově směrem ven)
Poznámky	Spínací frekvence se ověřuje různým nastavením výkonu, a to v rozmezí 20 ~ 65 kHz.

VLASTNOSTI A POPIS



ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

Digitálním zobrazit	Pípnutí	Proč / Přijatá opatření
Žádné zobrazení	30 šortek+ 1 dlouhá	Není to tráva (nebo "pánev/hrnce nejsou vhodné pro indukční ohřev) ⇒ Položte na něj hrnec/panvici kompatibilní s indukčními varnými deskami,
E6	1 dlouhé 4 šortky	Výroba nadměrného napětí (příliš vysoké nebo příliš nízké) ⇒ Počkejte na normální dodávku elektřiny a zkuste to znovu. ⇒ Zkontrolujte, zda je napájení normální, a to prostřednictvím elektrikáře,
E7	1 dlouhé 2 šortky	Přehřátí: teplota okolí ⇒ Zkontrolujte, zda ventilátor stále běží normálně, ⇒ Zkontrolujte, zda není ucpaný přívod a odvod vzduchu,
E4	18 kraťasů	Přehřátí: prázdný hrnec
E9	2 dlouhé 1 krátký	Přehřátí: okolní teplota Nebo je obvod abnormální. ⇒ Počkejte na vychladnutí a zkuste to znovu, ⇒ Volání do servisního střediska
EA	2 dlouhé 2 krátké	Nadproud: proud cívky je vysoký ⇒ Použijte jiný hrnec/panvici a zkuste to znovu, ⇒ Volání do servisního střediska
E5	3 kraťasy 1 dlouhý	Přehřátí: cívka (vodiče) ⇒ Počkejte na vychladnutí a zkuste to znovu, ⇒ Telefonní servisní středisko,
E2	1 dlouhý	Ochrana proti přesčasům: bez dotyku panelu a hrnce / pánve za 2 hodiny ⇒ Zapněte a zkuste to znovu,
Eb	2 dlouhé	Chyba komunikace: mezi "generátorem a ovládacím panelem ⇒ zkontrolujte, zda jsou dobře připojeny externí konektory, ⇒ zavolejte do servisního střediska a zkontrolujte interní konektory,
EC	3 krát 1 dlouhý + 1 krátký	Porucha oscilátoru PIC



Seznam servisních organizací:

CZ: RM GASTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9

Tel.: +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.com

SK: RM Gastro Slovakia, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom

Tel.: +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp.z o.o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń

Tel.: +33 854 73 26, www.rmgastro.pl