

CANDY

Návod k použití pro indukční varnou desku


CECK

Návod na použitie indukčnej varnej dosky

SLOVENSKY

CID633C CI633C CIB632C CTP634B3 CIC642 CI642CC
CI642C CTP643C CCTP643 CI642C/4U CTP634B3/4U CI633C/4U
CTP643C/4U

Thank you for purchasing the CANDY induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

Umístěním označení () na tomto výrobku prohlašujeme na svou odpovědnost dodržování všech evropských bezpečnostních, zdravotních a environmentálních požadavků stanovených v právních předpisech pro tento produkt.

Součásti tohoto spotřebiče jsou případně v souladu s:
NAŘÍZENÍM (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Bezpečnost a údržba

- **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.
- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- **UPOZORNĚNÍ:** Vaření na desce s tuky a oleji bez dohledu je nebezpečné a může způsobit požár.
- **NIKDY** se nepokoušejte uhasit plamen vodou, vypněte spotřebič a poté překryjte plamen pokličkou nebo protipožární přikrývkou.
- **UPOZORNĚNÍ:** Riziko požáru: neskladujte žádné předměty na varné desce.

- **UPOZORNĚNÍ:** Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič vypněte, abyste zabránili riziku zasažení elektrickým proudem.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky nedávejte na varnou desku, neboť se mohou ohřát.
- Nečistoty z krytu odstraňte před otevřením.
- Varnou desku nechte před zavřením krytu vychladnout.
- Po použití vypněte varnou zónu a nenechávejte nádobí na detektoru nádobí.
- Spotřebič nesmíte ovládat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Odpojovací zařízení musí být včleněno do napájení v souladu s platnými předpisy.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo možnému nebezpečí.
- **UPOZORNĚNÍ:** abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.

- Prostředky pro odpojení musejí být zabudovány do pevných vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, který se má používat, s přihlédnutím k teplotě zadního povrchu spotřebiče.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné víko varné desky nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných vík může způsobit nehody.
 - Vždy používejte odpovídající nádobí.
 - Vždy umístěte nádobu doprostřed použité varné zóny.
 - Na ovládací panel nic nepokládejte.
 - Nepoužívejte varnou desku jako krájecí plochu.
 - Povrch varné desky musí být před zavřením víka vychladlý.
 - **UPOZORNĚNÍ:** Vaření se musí sledovat. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.

Vážený zákazníku,

chceme Vám poděkovat za to, že jste rozhodl pro koupi indukční varné desky značky CANDY, výrobku, který zcela určitě uspokojí Vaše potřeby po dlouhou řadu let.

Před zahájením provozu pročtěte prosím pozorně tento návod k použití a poté jej pečlivě uschovejte pro další potřeby.

Úvod

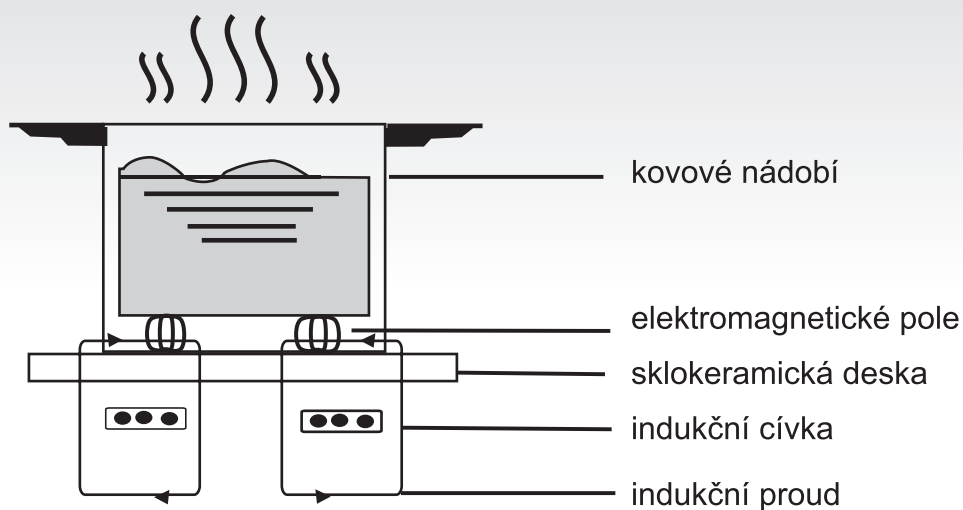
The vestavná indukční varná deska, je schopna splnit většinu požadavků, které vyžaduje moderní vaření s použitím elektromagnetického zahřívání.

Svým multifunkčním vybavení a mikropočítačově řízenými ovladači představuje optimální volbu pro moderní rodinu.

Je vyrobena ze speciálních materiálů za použití moderních technologií, díky nimž je varná deska Candy výjimečně uživatelsky přívětivá, spolehlivá a bezpečná.

Princip chodu

Indukční varná deska se skládá z elektrické cívky, z ferromagnetického jádra a z kontrolního systému. Elektrický proud vytváří kolem cívky silné elektromagnetické pole. Díky tomu dochází k vytváření série elektromagnetických vln, následně přeměněných na teplo, které je skrze varnou zónu předáváno na dno varné nádoby.



Bezpečnost

Tato varná deska byla vyvinuta pro domácí použití. Výrobce si vyhrazuje právo provedení technických úprav, úprav vzhledu či programů, v souvislosti s neustálým technickým vývojem.

● Ochrana proti přehřátí

Teplota varných zón je kontrolována pomocí čidlem. Pokud je zjištěno překročení bezpečné teploty, varná zóna je automaticky vypnuta.

● Signalizace malých nebo ne-magnetických předmětů

Pokud je na varnou desku položen hrnec o průměru menším než 80 mm, nebo nějaký malý předmět (např. nůž, vidlička, klíč), anebo ne-magnetický předmět, (např. hliníkový hrnec), je automaticky vydáván zvukový signál po dobu zhruba 1 minuty, poté je deska automaticky přepnuta do pohotovostního stavu (standby).

● Signalizace zbytkového tepla

Pokud byla varná deska v provozu, i po jejím vypnutí zůstává zbytkové teplo z varné zóny. Rozsvítí se kontrolka "H" varující před dotýkáním se horké desky.

● Automatické vypnutí

Dalším bezpečnostním prvkem desky je její automatické vypnutí. Automaticky vypne desku v případě, že spotřebič zůstane omylem zapnutý. Automatické vypnutí varné desky závisí na používaném stupni intenzity a je znázorněno v následující tabulce:

Stupeň intenzity	Spotřebič se automaticky vypne po uplynutí
1-3	8 hodin
4-6	4 hodin
7-9	2 hodin

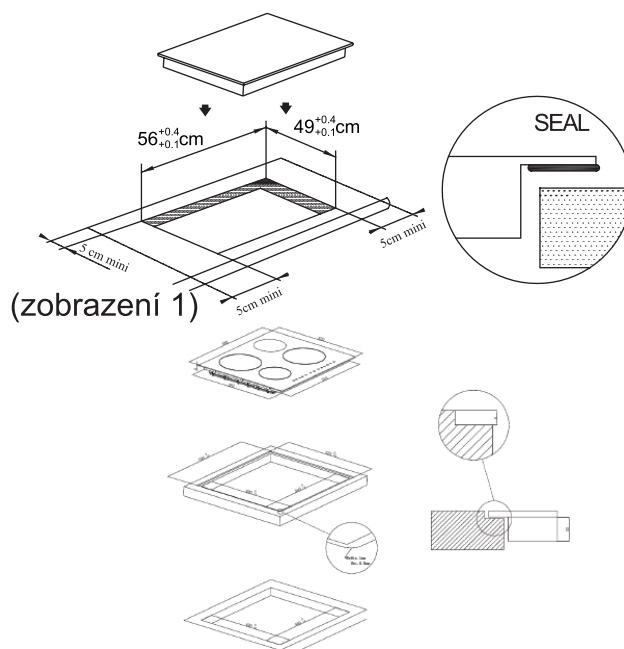
Po odstavení varné nádoby ze zapnuté varné zóny, přestane zóna okamžitě hřát a po ukončení zvukového signálu, který trvá 1 minutu, se automaticky vypne.

Upozornění:

Osoby s kardiostimulátorem mohou používat tento spotřebič pouze po konzultaci se svým lékařem.

Postup při instalaci

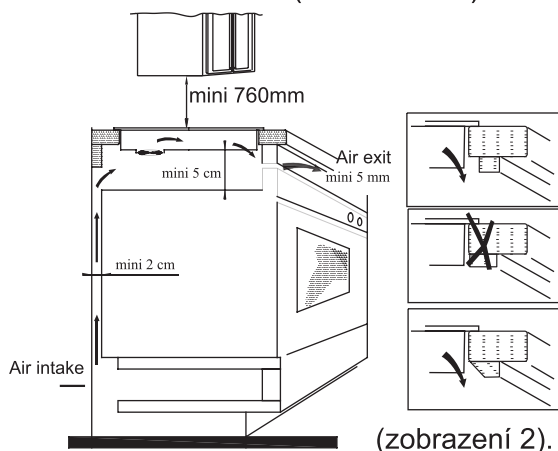
1. Podle rozměrů, které jsou uvedeny na výkresu, vyvrtejte do pracovní desky otvory. K provedení správné instalace musí být okolo otvoru zachován volný prostor alespoň 50 mm. Zkontrolujte kvalitu a výšku pracovní desky, která musí mít alespoň 30 mm a být vyrobena z teplotně odolného materiálu, aby se předešlo možnosti deformace následkem horka, které vytváří varná deska během svého provozu. (zobrazení 1).



(zobrazení 1)

Zapuštěná instalace: lze provést pouze v případě, že trouba není instalována pod přepážkou

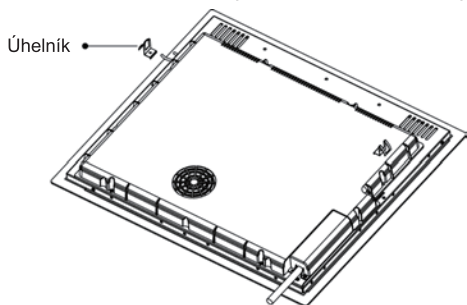
2. Je nutné zkontrolovat, zda je indukční varná deska pevně uchycena na pracovní a zda je zajištěna dobrá ventilace vzduchu (zobrazení 2).



(zobrazení 2).

Poznámka: mezi varnou deskou a nábytkem, který se případně nachází nad ní, musí být zachován prostor alespoň 760 mm.

3. Po uložení varné desky na zvolené místo je třeba ji uchytit k pracovní ploše pomocí čtyř kovových úchytů na základně desky. Každý úchyt je možné nastavit dle hloubky pracovní desky.



Upozornění:

- (1) Instalaci indukční varné desky smí provádět pouze odborně kvalifikovaný technik. Neprovádějte instalaci sami.
- (2) Indukční varná deska nesmí být instalována nad chladničkou, myčkou, pračkou nebo sušičkou.
- (3) Indukční varná deska musí být namontována takovým způsobem, který zaručí optimální odvod tepla.
- (4) Stěny i části, které se nacházejí pod indukční varnou deskou, musejí být odolné proti horku.
- (5) Vrstva materiálu mezi varnou deskou a pracovní deskou a použitá lepicí hmota musí být odolná proti vysokým teplotám. Takto předejdete případným škodám.

4. Schéma připojení elektrického proudu

Připojení k přívodu zdroje elektrického proudu musí být provedeno odborně kvalifikovaným technikem, a to v souladu s obecně platnými bezpečnostními předpisy. Způsoby pro připojení jsou znázorněny na vyobrazení č. 3.

Napětí	Zapojení vodiče				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2	N		⏚
	Černý	Hnědý	Modrý	Žlutý/zelený	
220-240V~	1	2	3	4	5
	L		N		⏚
	černý a	Hnědý	Modrý	Žlutý/zelený	

Zkontrolujte, zda je elektrické vedení je opatřeno zemnicím vodičem, v souladu s platnými předpisy a normami. Uzemnění je povinné.

Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody v případě, že není respektováno toto nařízení.

Pokud není na spotřebiči namontována zástrčka, je třeba namontovat normalizovanou zástrčku na přívodní kabel, která je vhodná pro uvedenou zátěž napětí na štítku spotřebiče.

V případě, že je požadováno trvalé připojení k síti, je třeba vložit mezi spotřebič a elektrický omnipolární spínač se vzdáleností mezi kontakty alespoň 3 mm. Dojde-li k poškození přívodní šňůry, je nutné neprodleně provést její výměnu kvalifikovaným technikem. Přívodní šňůra nesmí být stlačena ani zpřehýbaná.

Nákres indukční varné desky

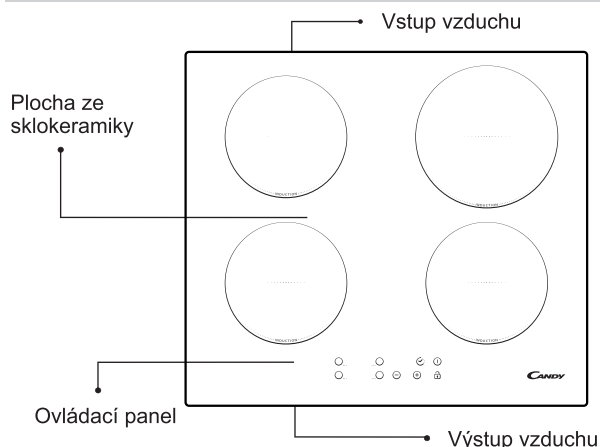
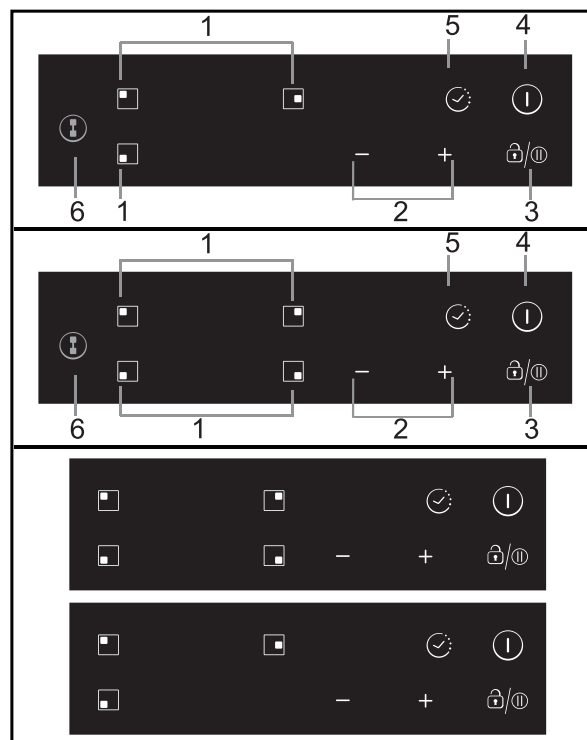


Schéma ovládacího panelu



1. Ovladače volby varné zóny
2. Tlačítko regulace napájení/časovače
3. Ovladač Pauza/Zablokování
4. Ovladač ZAP/VYP
5. Ovladač časovače
6. Ovladač flexibilní plochy (některé modely ho nemají)

Návod k používání

Příprava před použitím:

Ihned po zapnutí vydá varná deska zvukový signál, všechny světelné kontrolky se rozsvítí po dobu 1 vteřiny, tím signalizují, že varná deska se nachází v pohotovém stavu (stand by).

Postavte varnou nádobu na zvolenou zónu.

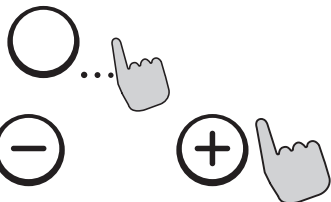


Pokyny pro správný provoz

Poté co bylo stisknuto tlačítko "ON/OFF", začnou všechny kontrolky signalizovat symbol "-". Zvolte úroveň výkonu pro danou zónu stiskem "+" nebo "-". Na začátku je zobrazen stupeň 5 jako standardní nastavení. Nastavte větší nebo nižší výkon stiskem tlačítka "+" nebo "-". Současným stisknutím tlačítek "+" a "-" se vynulují předešlé naprogramované hodnoty a varná zóna se vypne.

Tabulka na str. 22 znázorňuje stupeň výkonu pro každou z varných zón.

Poznámka: Po stisknutí tlačítka "ON/OFF" zůstane indukční varná deska v pohotovém režimu standby, pokud není proveden do 1 minut jiný příkaz.



Funkce Timer

Po stisknutí tlačítka "Timer" začne na displeji blikat světelná kontrolka.

Poté je možné stiskem tlačítek "+" nebo "-" nastavit čas mezi hodnotami 1 až 99 minut. Stisknutím tlačítka "+" se nastavení hodnoty zvyšuje o 1 minutu, po každém stisknutí tlačítka "-", se hodnota snižuje o 1 minutu. Jakmile převýší nastavovaný čas hodnotu 99 minut, timer se automaticky vrátí na hodnotu 0. Při současném stisknutí tlačítek "+" a "-" se displej vrátí na hodnotu 0.

Potvrzení funkce Timer



1. Nastavte požadovaný výkon pro zvolenou varnou zónu a stiskněte tlačítko "Timer". Nyní je možné nastavit potřebný čas.
2. Poté, co timer blikal po dobu 5 vteřin, je nastavený čas automaticky potvrzen.
3. Po nastavení času stiskněte tlačítko "Timer" pro potvrzení.
4. Po potvrzení "Časovače" se v pravé dolní části úrovně výkonu zvolené zóny zobrazí tečka.

Vynulování funkce Timer

Pro vymazání předtím nastavené funkce stiskněte tlačítko "Timer" po dobu 5 vteřin. Tím je zrušena funkce Timer a displej se vrátí na hodnotu 0.

Bezpečnostní režim

Pro zajištění bezpečnosti dětí je indukční deska osazena zařízením interlock.

Pro uzamčení: stiskněte tlačítko 'Interlock', deska se poté přepne do režimu 'interlock', časovač ukazuje "Lo" a zbývající tlačítka jsou nefunkční s výjimkou tlačítka "Vypnuto/Zapnuto" ("ON/OFF").

Odblokování:

Držte stisknuté tlačítko "Interlock" po dobu 2 sekund a deska se vrátí do normálního režimu.

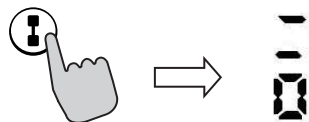


FLEXIBILNÍ PLOCHA (pouze u modelů - CTP634B3 & CTP643C & CCTP643 & CTP634B3/4U & CTP643C/4U)

- Tato plocha může být kdykoliv použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny, podle potřeby vaření.
- Volná plocha je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně.

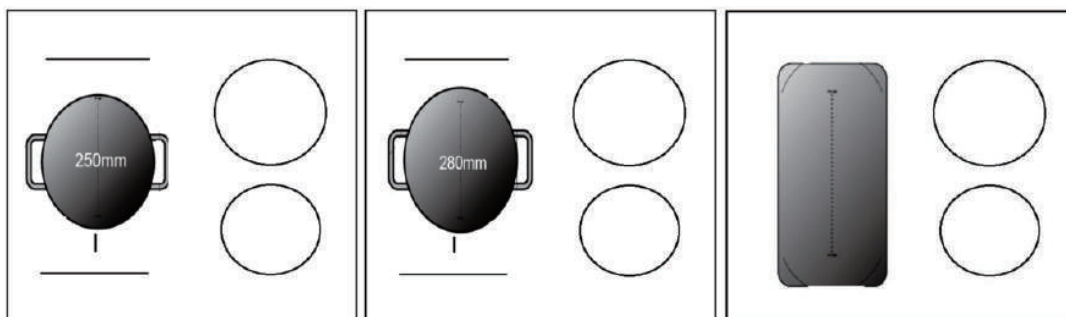
Jako velká zóna

1. Chcete-li aktivovat volnou plochu jako jednu velkou zónu, dotkněte se ovladače flexibilní plochy.



2. U velké zóny doporučujeme následující použití:

Nádoby: Nádoby o průměru 250 mm nebo 280 mm (můžete použít čtvercové nebo oválné nádoby).

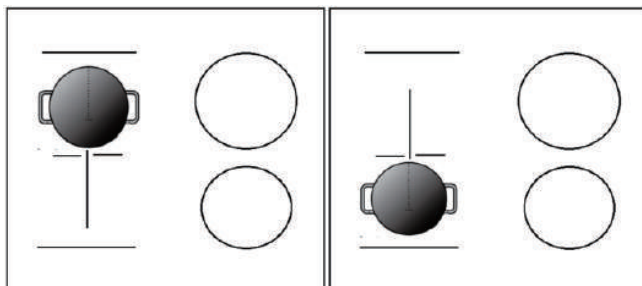


Nedoporučujeme provádět jiné postupy kromě výše uvedených tří postupů, protože jinak by mohlo dojít ke zhoršení ohřevu spotřebiče.

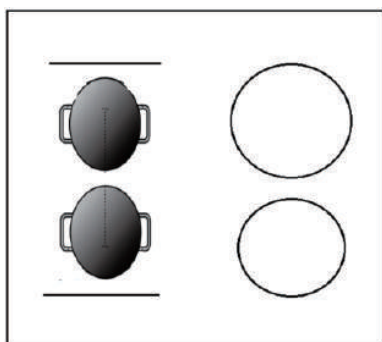
Jako dvě nezávislé zóny

Chcete-li použít flexibilní plochu jako dvě různé zóny, můžete mít dvě možnosti ohřevu.

(a) Položte nádobu na pravou horní stranu nebo na pravou dolní stranu flexibilní plochy.



(b) Položte dvě nádoby na obě strany flexibilní plochy.

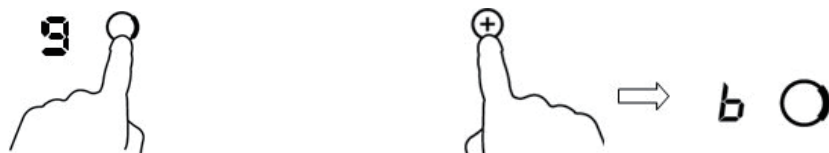


Poznámka: Přesvědčte se, že nádoba je větší než 12 cm.

Režim zesilovače výkonu Boost (ne pro modely - CIB632C)

Dotkněte se ovladače pro výběr zóny ohřevu a potom se dotkněte tlačítka "+". Ujistěte se, že se na displeji zobrazuje "9".

Opětovným dotykem tlačítka "+" zobrazí ukazatel zóny "b" a výkon dosáhne maxima.



Vypnutí režimu zesilovače výkonu

Dotykem tlačítka "-" zrušíte funkci zesilovače a varná zóna se vrátí ke svému původnímu nastavení. Současný dotyk ovladačů "-" a "+". Varná zóna se vypne a funkce zesilovače výkonu se automaticky zruší.





- Varná zóna se vrátí na své původní nastavení po 5 minutách

Poznámka: Doporučuje se, aby se odsávání digestoře zapnulo několik minut před vařením a vypnulo několik minut po ukončení vaření.

Režim pauzy

- Můžete vypnout jen ohřev, nikoli celou varnou desku.
- Po vstupu do režimu Pauza jsou všechny ovladače kromě ovládání ZAP/VYP deaktivovány.

Vstup do režimu pauzy	
Dotkněte se ovladače Zablokování/pauza.	Všechny ukazatele zobrazují "11".
Odblokování ovladačů	
Dotkněte se ovladače Zablokování/pauza.	

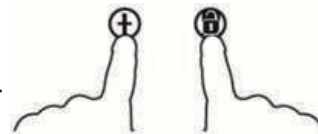
 Když je varná deska v režimu pauzy, všechny ovladače kromě ZAP/VYP jsou deaktivovány , indukční varnou desku můžete v nouzové situaci vypnout pomocí ZAP/VYP .

Funkce Řízení výkonu

- Je možné nastavit maximální úroveň výkonu pro indukční varnou desku a volit různé výkonové rozsahy.
- Indukční varné desky se mohou automaticky samy omezit, aby pracovaly při nižší úrovni výkonu a nedošlo k přetížení.

Zapnutí funkce Řízení výkonu

Zapněte varnou desku a současně stiskněte tlačítko "+" (časovač) a zablokování.



Ukazatel časovače zobrazí "P5", což znamená úroveň výkonu 5. Výchozí nastavení je 7,0 Kw/ 7,1 Kw.

Chcete-li přepnout na jiný výkon

Stiskněte + / - časovače. Existuje 5 úrovní výkonu od "P1" do "P5". Ukazatel časovače zobrazí jednu z nich.

"P1" : Maximální příkon je 2,5 kW.

"P2" : Maximální příkon je 3,5 kW.

Ukazatel časovače zobrazí "P5", což znamená úroveň výkonu 5. Výchozí nastavení je 7,0 Kw/ 7,1Kw.

"P3" : Maximální příkon je 4,5 kW.

"P4" : Maximální příkon je 5,5 kW.

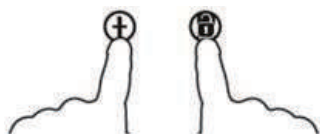
"P5" : Maximální příkon je 7,0 Kw/ 7,1Kw.



Potvrzení a ukončení funkce Řízení výkonu

Stiskněte stiskněte "+" (časovač) a zablokování k potvrzení.

Varná deska se vypne.



Výběr varných nádob



Železná pánev
na smažení



Hrnc z
nerezové oceli



Železný
hrnc



Železná konvice



Smaltovaná
nerezová
konvice



Smaltované
kuchyňské
nádobí

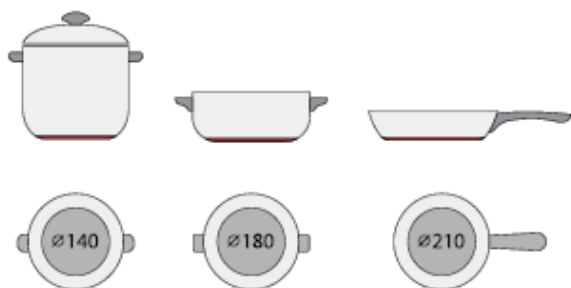


Železné nádobí

Můžete mít řadu různých varných nádob.

1. Tato indukční varná deska dokáže identifikovat různé nádoby na vaření, které můžete otestovat pomocí jedné z následujících metod:
Umístěte nádobu na varnou zónu. Pokud odpovídající varná zóna zobrazí stupeň výkonu, je nádoba vhodná. Pokud bliká „U“, nádoba není vhodná pro použití na indukční varné desce.
2. Přiložte k nádobě magnet. Pokud je magnet k nádobě přitahován, nádoba je vhodná na indukční varnou desku.
POZN.: Dno nádoby musí obsahovat magnetický materiál.
Musí mít ploché dno s průměrem podle tabulky 1 níže.
3. Používejte pouze feromagnetické nádoby ze smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli, které je ale kompatibilní s indukcí.
4. Používejte pánve, jejichž průměr feromagnetické oblasti (dno pánve) je v rozsahu rozměrů v níže uvedené tabulce. (Tabulka 1)
 - Pokud používáte menší hrnce, může to ovlivnit výkon
 - Pokud používáte hrnc s průměrem menším než je průměr uvedený v tabulce 1, hrnce nemusí být detekovány

Podle rozměrů zóny můžete použít hrnce různých průměrů, jak je znázorněno na obrázku níže:



5. Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna pánve, ohřeje se pouze feromagnetická oblast, zbytek dna se nemusí zahřát na dostatečnou teplotu pro vaření.



6. Pokud feromagnetická oblast není homogenní, ale obsahuje jiné materiály, jako je hliník, může to ovlivnit zahřívání a detekci pánve.

Pokud je dno pánve podobné obrázkům níže, pánve nemohla být detekována.



CIC642、CI642CC、CI642C、CI642C/4U

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180

CID633C、CI633C、CIB632C、CI633C/4U

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3	180	290

CTP643C、CCTP643、CTP634B3、CTP634B3/4U CTP643C/4U

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180
3	180	290
Flexible Area	250	395*180

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.

Čištění s údržba

Čištění povrchu varné desky je třeba provádět podle následujících doporučení:

Typ nečistoty	Způsob vyčištění	Pomůcka k provedení čištění
malé zašpinění	s použitím teplé vody; následně osušit	mycí houba
větší zašpinění	s použitím teplé vody a speciální drátěnky pro sklokeramické povrchy ; následně osušit	speciální houba pro povrchy ze sklokeramiky
usazeniny	polít usazeninu bílým octem a poté osušit měkkou utěrkou	lepící fólie pro povrchy ze sklokeramiky
rozpuštěný cukr, plasty nebo hliník	Odstranit zbytky pomocí stěrky vhodné k použití na povrchy ze sklokeramiky (pro ochránění skla je lépe používat výrobky na bázi silikonu)	lepící fólie pro povrchy ze sklokeramiky

Poznámka: před čištěním je vždy třeba odpojit spotřebič od zdroje el. proudu.

Signalizace poruch a příslušná kontrola

Pokud se objeví anomálie v chodu v provozu indukční varné desky, automaticky se přepne do chráněného módu a displej signalizuje některý z následujících kódů :

Porucha	Možné příčiny	Řešení
F0/F1/F2	porucha na ventilátoru	kontaktovat servisní středisko
F3-F8	porucha na čidle pro teplotu	kontaktovat servisní středisko
E1/E2	anomálie v elektrickém napětí	zkontrolovat přívod elektrického proudu. Po provedení této kontroly znovu přístroj zapnout
E3/E4	anomálie teploty	zkontrolovat varnou nádobu
E5/E6	nedostatečné vyzařování tepla	nechat přístroj vychladnout a poté jej znovu zapnout

Tato tabulka obsahuje nejčastěji se vyskytující závady.

Nikdy neprovádějte demontáž varné desky sami, předejdete tak riziku způsobení ještě větších škod.

SERVISNÍ SLUŽBA ZÁKAZNÍKŮM

Před žádostí o servisní opravu

V případě závady v chodu spotřebiče doporučujeme nejprve:

- zkontrolovat zda je zástrčka správně zasunuta v zásuvce elektrického proudu;
- zkontrolovat zda závada není popsána v dále uvedené tabulce závad.

V případě, že se nepodaří zjistit příčinu závady v chodu:

vypnout spotřebič a kontaktovat Technickou servisní službu zákazníkům.

Dodatek

Obsah celého tohoto návodu k použití byl pečlivě zkontrolován. Přesto nemůže výrobce zodpovídat za tiskové chyby nebo výpadky v textu.

Dále upozorňujeme, že případné revize tohoto návodu k použití mohou být provedeny bez předchozího upozornění.

Ilustrace výrobku se vztahuje k právě aktuálnímu provedení.



POZOR: tento výrobek nesmí být likvidován společně s komunálním odpadem. Je třeba zajistit jeho likvidaci odděleně.

Tento elektrospotřebič byl vyroben v souladu s nařízením evropské směrnice 2012/19/EC o likvidaci elektrických a elektronických zařízení.

Jistota, že tento výrobek byl vyroben za respektování předepsaných nařízení, napomáhá prevenci možných škod na životním prostředí a na zdraví, ke kterým by došlo při nerespektování tohoto nařízení.

Tento symbol značí, že tento výrobek nesmí být zlikvidován společně s běžným domácím odpadem, je nutné, aby jeho likvidaci zajistilo některé ze specializovaných recyklačních center pro elektrický a elektronický materiál.

Pro získání potřebných informací o nakládání s výrobkem a o jeho likvidaci je vhodné kontaktovat místní sběrné středisko anebo se obrátit na prodejnu, kde byl tento výrobek zakoupen.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification					
Type of hob:				CTP634B3/4U, CI633C/4U	
Number of cooking zones and/or areas	zones			3	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	∅		18,0	cm
	Rear central	∅			cm
	Rear right	∅			cm
	Central left	∅			cm
	Central central	∅		29,0	cm
	Central right	∅			cm
	Front left	∅		18,0	cm
	Front central	∅			cm
	Front right	∅			cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W			cm
	Rear central	L W			cm
	Rear right	L W			cm
	Central left	L W			cm
	Central central	L W			cm
	Central right	L W			cm
	Front left	L W			cm
	Front central	L W			cm
	Front right	L W			cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	E _{Electric cooking}		190,6	Wh/kg
	Rear central	E _{Electric cooking}			Wh/kg
	Rear right	E _{Electric cooking}			Wh/kg
	Central left	E _{Electric cooking}			Wh/kg
	Central central	E _{Electric cooking}			Wh/kg
	Central right	E _{Electric cooking}		174,8	Wh/kg
	Front left	E _{Electric cooking}		189,6	Wh/kg
	Front central	E _{Electric cooking}			Wh/kg
Front right	E _{Electric cooking}			Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		E _{Electric hob}		185,0	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification					
Type of hob:				CI642C/4U , CTP643C/4U	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	∅		18,0	cm
	Rear central	∅			cm
	Rear right	∅		18,0	cm
	Central left	∅			cm
	Central central	∅			cm
	Central right	∅			cm
	Front left	∅		18,0	cm
	Front central	∅			cm
	Front right	∅		18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L			cm
		W			
	Rear central	L			cm
		W			
	Rear right	L			cm
		W			
	Central left	L			cm
		W			
	Central central	L			cm
		W			
	Central right	L			cm
		W			
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	E _{electric cooking}		192,8	Wh/kg
	Rear central	E _{electric cooking}			Wh/kg
	Rear right	E _{electric cooking}		193,3	Wh/kg
	Central left	E _{electric cooking}			Wh/kg
	Central central	E _{electric cooking}			Wh/kg
	Central right	E _{electric cooking}			Wh/kg
	Front left	E _{electric cooking}		200,3	Wh/kg
	Front central	E _{electric cooking}			Wh/kg
	Front right	E _{electric cooking}		177,6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		E _{electric hob}		191,0	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

Označením tohto výrobku značkou **CE** na vlastnú zodpovednosť potvrdzujeme zhodu so všetkými relevantnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami, ktoré sa v právnych predpisoch vzťahujú na tento výrobok.

V závislosti od aplikácie, diely tohto spotrebiča spĺňajú požiadavky: NARIADENIA (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Bezpečnostné upozornenia a údržba:

- **VAROVANIE:** Zariadenie a jeho prístupné súčasti sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov sa nesmú zdržiavať pri zariadení, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **VAROVANIE:** Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- **NIKDY** sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale zariadenie vypnite a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.
- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- **VAROVANIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky na hrnce sa nesmú odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zohriať.
- Akékoľvek nečistoty odstráňte z veka pred otvorením. Pred zatvorením

veka sa musí varná doska nechať vychladnúť.

- Po použití prvok dosky vypnite pomocou jeho ovládača. Nespoliehajte sa na detektor hrncov.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prostriedok na odpojenie musí byť začlenený do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia.
- Pokyny uvádzajú typ kábla, ktorý sa má použiť s ohľadom na teplotu zadného povrchu zariadenia. Ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Aby sa predišlo nebezpečenstvu v dôsledku neúmyselného zresetovania tepelnej ochrany, toto zariadenie nesmie byť napájané cez externé spínacie zariadenie, napríklad časovač, alebo byť pripojené k obvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína dodávateľom energie.
- **VAROVANIE:** Používajte iba chrániče varnej dosky navrhnuté výrobcom spotrebiča určeného na varenie alebo určené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné pomôcky alebo chrániče zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehody.
- Vždy používajte vhodný riad.
- Hrniec položte vždy do stredu používanej varnej zóny.
- Nikdy nič nekladte na ovládací panel.
- Povrch varnej dosky nepoužívajte ako dosku na krájanie.
- Prostriedky na odpojenie musia byť integrované do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s pravidlami zapojenia elektrického vedenia.– V pokynoch sa uvádza typ používaného napájacieho kábla, pričom sa zohľadňuje teplota zadného povrchu zariadenia.
- Pred zatvorením veka sa musí varná doska nechať vychladnúť.
- **UPOZORNENIE:** na nádoby na varnej doske počas varenia dohliadajte. Pri príprave jedla s krátkou dobou varenia na jedlo nepretržite dohliadajte.

Vážení zákazník:

Ďakujeme vám, že ste si kúpili indukčnú varnú dosku CANDY. Veríme, že vám poskytnete dobré služby po mnoho rokov.

Pred použitím varnej dosky si, prosím, pozorne prečítajte tento návod na použitie a uchovajte si ho na bezpečnom mieste pre prípad, že by ste ho v budúcnosti potrebovali.

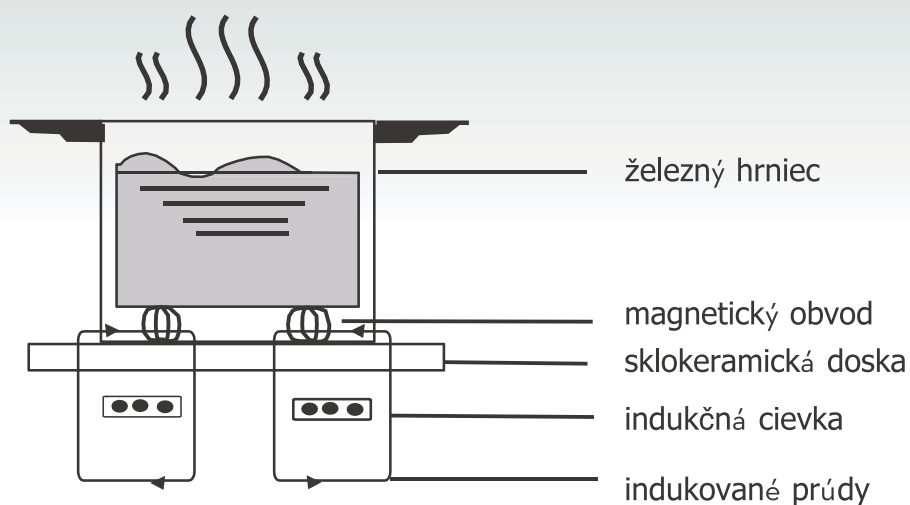
Predstavenie výrobku

Táto indukčná varná doska je vhodná pre všetky typy varenia. Vďaka elektromagnetickým varným zónam, mikro počítačom riadeným ovládačom a mnohým funkciám predstavuje ideálnu voľbu pre dnešnú rodinu.

Indukčná varná doska CANDY je vyrobená zo špeciálnych importovaných materiálov. Je mimoriadne praktická, odolná a bezpečná.

Princíp činnosti

Indukčnú varnú dosku tvorí cievka, vyhrievacia platňa vyrobená z feromagnetického materiálu a riadiaci systém. Elektrický prúd generuje prostredníctvom cievky silné magnetické pole. Dochádza tak ku vzniku množstva vírov, ktoré následne generujú teplo, ktoré sa prenáša prostredníctvom varnej zóny do varného riadu.



Bezpečnosť

Táto varná doska bola špeciálne navrhnutá na používanie v domácnosti.

Keďže sa spoločnosť CANDY snaží svoje výrobky neustále vylepšovať, vyhradzuje si právo kedykoľvek upravovať technické, programové alebo estetické stránky tohto zariadenia.

● Ochrana pred prehriatím

Snímač monitoruje teplotu vo varných zónach. Keď teplota prekročí bezpečnú úroveň, varná zóna sa automaticky vypne.

● Detekcia malých alebo nemagnetických predmetov

Keď na varnej doske ponecháte hrniec s priemerom menším ako 80 mm alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúč) či nemagnetický hrniec (napr. hliníkový), približne jednu minútu bude znieť zvuková signalizácia a potom sa varná doska automaticky prepne do pohotovostného režimu.

● Varovanie ohľadom zvyškového tepla

Ak bola varná doska nejakú dobu zapnutá, bude mať zvyškové teplo. Upozorní vás naňho zobrazené písmeno „H“, aby ste sa zdržiavali od spotrebiča čo najďalej.

● Automatické vypínanie

Ďalšia bezpečnostná funkcia indukčnej dosky je automatické vypínanie. To nastáva vždy, keď zabudnete varnú zónu vypnúť. Preddefinované časy vypnutia sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

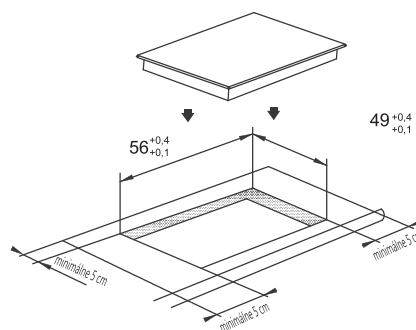
Úroveň výkonu	Ohrevná zóna sa automaticky vypína po
1~3	8 hodinách
4~6	4 hodinách
7~9	2 hodinách

Po odstránení hrnca z varnej zóny sa zahrievanie ihneď preruší a po minúte zvukovej signalizácie sa vypne.

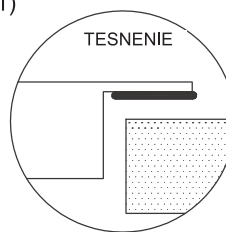
Varovanie: Každý, kto používa kardiostimulátor, sa musí o používaní indukčnej varnej dosky poradiť s lekárom.

Inštalácia

1. Vyrežte diery v pracovnej doske podľa rozmeru znázorneného na nižšie uvedenej schéme. Okolo otvoru sa musí ponechať minimálne 50 mm medzera. Pracovná doska by mala byť aspoň 30 mm hrubá a vyrobená z tepelne odolného materiálu. Ako je znázornené na obrázku (1)



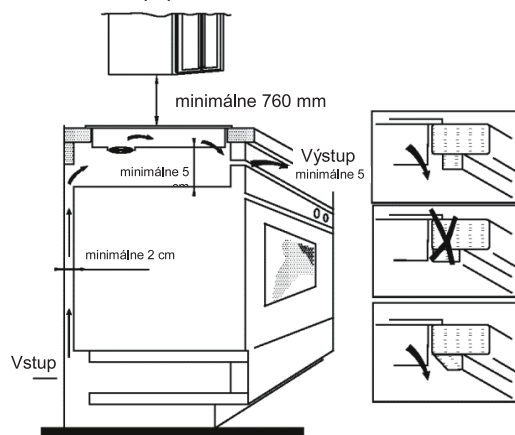
Obrázok (1)



2. Je dôležité, aby bola indukčná doska dobre odvetrávaná a aby nebol blokovaný vstup ani výstup vzduchu.

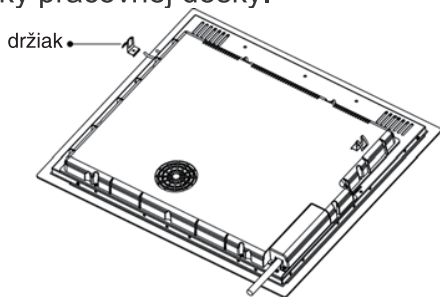
Podľa obrázku (2) skontrolujte, či je varná doska správne nainštalovaná.

Obrázok (2)



Poznámka: Z bezpečnostných dôvodov musí byť medzera medzi doskou a akoukoľvek kuchynskou skrinkou nad ňou najmenej 760 mm.

- Varnú dosku pripevnite k pracovnej doske pomocou štyroch konzol, ktoré sa nachádzajú na základni varnej dosky. Polohu konzol je možné nastaviť podľa hrúbky pracovnej dosky.



Varovania:

- Indukčnú varnú dosku musí inštalovať odborné spôsobilá osoba. Máme k dispozícii vlastných kvalifikovaných inštalátorov. Nikdy sa nepokúšajte zariadenie inštalovať svojpomocne.
- Indukčná varná doska sa nesmie inštalovať nad chladničky, mrazničky, umývačky riadu alebo bubnové sušičky.
- Indukčná varná doska by mala byť nainštalovaná tak, aby sa dosiahlo optimálne vyžarovanie tepla.
- Stena a oblasť nad varnou doskou by mala odolať pôsobeniu tepla.
- Aby ste zabránili poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo by mali byť odolné voči teplu.

- Pripojenie k sieťovému napájaniu**
Zásuvka by mala byť pripojená k jednopólovému ističu v súlade s príslušnou normou. Spôsob pripojenia je znázornený na obrázku 3.

Napätie a frekvencia	Pripojenie vodičov				
380 – 415 V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 — N	4 — N	5 — ⏚
	Čierny	Hnedý	Modrý	Žltozelený	
220 – 240 V~	1 — L	2 — L	3 — N	4 — N	5 — ⏚
	Čiernohnedý		Modrý	Žltozelený	

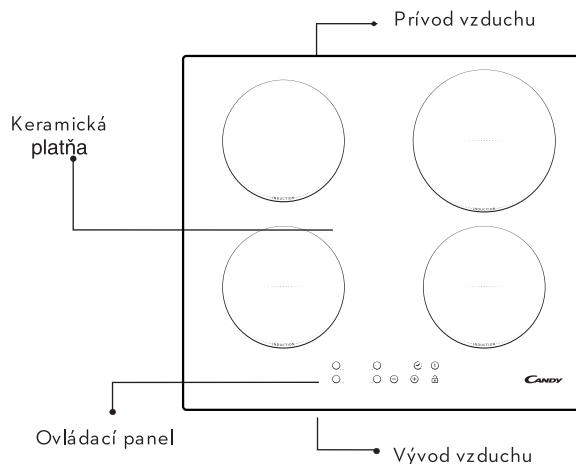
Obrázok (3)

V záujme predchádzania nehodám by poškodený kábel alebo kábel, ktorý vyžaduje výmenu, mal vymieňať výhradne popredajný servisný technik s použitím vhodných nástrojov.

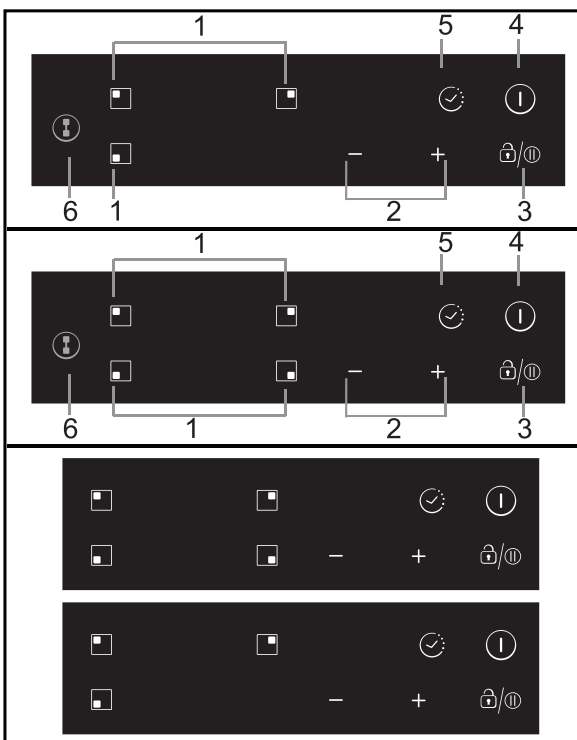
Ak sa zariadenie pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať všepólový istič s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm. Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie a súlad s bezpečnostnými predpismi.

Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať. Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a výmenu smie vykonať len odborne spôsobilá osoba.

Nákres indukčnej varnej dosky:



Schematický nákres ovládacieho panela



- Ovládače výberu ohrevnej zóny
- Tlačidlo na ovládanie výkonu/časomeru
- Ovládač uzamknutia tlačidiel/prerušenia varenia
- Vypínač
- Ovládač časovača
- Ovládač flexibilnej zóny (nie je na všetkých modeloch)

Pokyny na používanie

Príprava pred použitím:

Keď sa zapne napájanie, zvuková signalizácia zaznie jedenkrát a všetky indikátory sa na jednu sekundu zobrazia, a potom zase zmiznú. Varná doska je teraz v pohotovostnom režime. Položte hrniec uprostred varnej zóny.

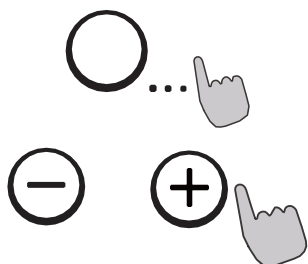


Prevádzkové pokyny

Po stlačení tlačidla ZAP./VYP. všetky indikátory ukazujú „-“. Zvoľte úroveň výkonu príslušnej platne stlačením tlačidla „+“ alebo „-“. Začnite s indikátorom nastaveným na hodnotu „5“. Nastavujte nahor alebo nadol stláčaním „+“ alebo „-“. Ak stlačíte tlačidlá „+“ a „-“ súčasne, nastavenie výkonu sa vráti na „0“ a varná zóna sa vypne.

V tabuľke na strane 6 sú uvedené výkony pre každú varnú zónu.

Poznámka: Stlačením tlačidla ZAP./VYP. sa indukčná varná doska vráti do pohotovostného režimu v prípade, ak sa do jednej minúty nevykoná žiaden ďalší úkon.



Funkcia časovača

Po stlačení tlačidla časovača začne jeho indikátor blikať. Potom nastavte čas medzi 1 a 99 minútami stlačením tlačidla „+“ alebo „-“. Každým stlačením tlačidla „+“ sa čas o jednu minútu predĺži. Každým stlačením tlačidla „-“ sa čas o jednu minútu skráti. Keď nastavený čas prekročí 99 minút, automaticky sa vráti na

„0“ minút. Po súčasnom stlačení tlačidiel „-“ a „+“ sa na indikátore zobrazí „0“.



Potvrdenie časovača

1. Vyberte úroveň výkonu varnej zóny a stlačte tlačidlo „Časovač“. Teraz môžete nastaviť časovač.
2. Keď indikátor časovača bliká 5 sekúnd, nastavený čas sa automaticky potvrdí.
3. Po výbere potvrdte nastavený čas stlačením tlačidla „Časovač“.
4. Po potvrdení „Časomeru“ sa dolu vpravo pri úrovni výkonu zvolenej zóny zobrazí bodka.

Zrušenie časovača

Po opätovnom nastavení času podržte na 5 sekúnd tlačidlo „Časovač“. Časovač sa zruší a indikátor sa vráti na „0“.

Bezpečnostný režim

Z dôvodu zabezpečenia bezpečnosti detí je indukčná varná doska vybavená uzamykacím zariadením.

Uzamknutie: podržte stlačené tlačidlo „Zámok“. Varná doska prejde do režimu uzamknutia, na časovači sa zobrazí „Lo“ a zvyšok tlačidiel (okrem tlačidla „ZAP./VYP.“) sa deaktivuje.

Odomknutie

Podržte stlačené tlačidlo „Zámok“ na 2 sekundy. Varná doska prejde do normálneho režimu.

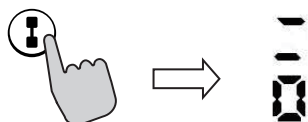


FLEXIBILNÁ OBLASŤ (Nie pre modely CTP634B3, CTP643C a CCTP643 a CTP634B3/4U a CTP643C/4U)

- Táto oblasť sa dá použiť ako jednotlivá zóna alebo ako dve rôzne zóny, v závislosti od požiadaviek pri varení.
- Flexibilnú zónu tvoria dva nezávislé induktery, ktoré sa dajú ovládať oddelene.

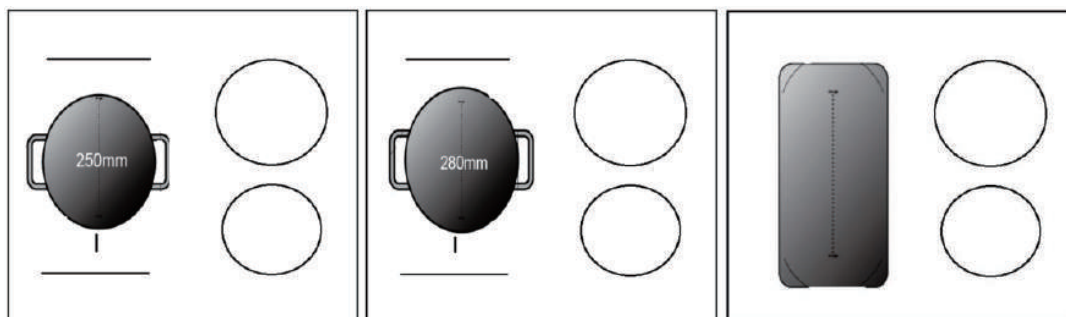
Veľká zóna

1. Ak chcete aktivovať voľnú oblasť ako samostatnú veľkú zónu, stlačte ovládač flexibilnej zóny.



2. Veľkú zónu vám odporúčame použiť nasledujúcim spôsobom:

Na nádoby na varenie: nádoby na varenie s priemerom 250 mm alebo 280 mm (dajú sa použiť štvorhranné alebo oválne nádoby)

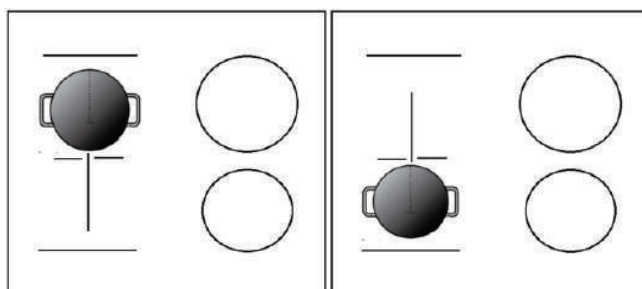


Neodporúčame vám iné operácie okrem vyššie uvedených, pretože to môže ovplyvniť ohrev spotrebiča

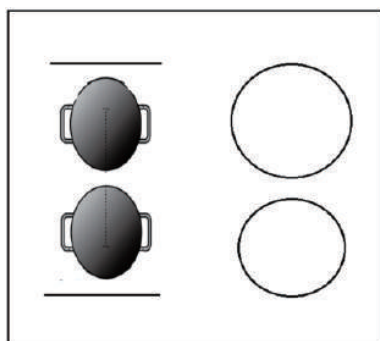
Dve osobitné zóny

Ak chcete flexibilnú oblasť použiť ako dve samostatné zóny, môžete si zvoliť dve rôzne voľby ohrevu.

- (a) Položte nádobu na varenie na pravú hornú alebo pravú dolnú oblasť flexibilnej zóny.



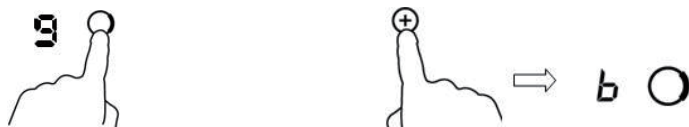
- (b) Položte dve nádoby na varenie na obe diely flexibilnej zóny.



Nezabudnite: Uistite sa, že priemer varnej nádoby je väčší ako 12 cm.

Režim posilňovača (Nie pre modely CIB632C a ZIB632C)

Dotknite sa ovládača voľby zóny ohrevu, potom sa dotknite „9“. Uistite sa, že na displeji sa zobrazuje „9“.
Znovu sa dotknite tlačidla „+“, indikátor zóny zobrazuje „b“ a výkon dosiahne Max



Zrušenie režimu posilňovača

Dotknite sa tlačidla „-“, aby sa zrušila funkcia posilňovača, obnoví sa tým pôvodné nastavenie varnej dosky.
Dotknite sa naraz ovládačov „-“ a „+“. Varná zóna sa vypne a funkcia posilňovača sa automaticky zruší.



- Po 5 minútach sa obnoví pôvodné nastavenie varnej zóny



Poznámka: Niekoľko minút pred varením sa odporúča zapnúť odsávanie pary a niekoľko minút po ukončení varenia odsávanie vypnúť.

Režim pauzy

- Namiesto vypnutia varnej dosky môžete prerušiť ohrev.
- Po aktivácii režimu pauzy sa deaktivujú všetky ovládače, okrem vypínača.

Aktivácia režimu pauzy	
Dotknite sa ovládača zámky/pauzy.	Všetky indikátory zobrazia „11“
Odomknutie ovládačov	
Dotknite sa ovládača zámky/pauzy.	



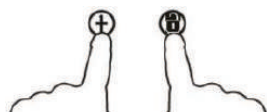
Keď je varná doska v režime uzamknutia, budú deaktivované všetky ovládače okrem vypínača , v prípade núdze budete môcť indukčnú varnú dosku  vypnúť.

Funkcia ovládania výkonu

- pre indukčnú varnú dosku môžete nastaviť maximálnu úroveň absorpcie pre výkon zvolením rôznych rozsahov výkonu.
- indukčné varné dosky sú schopné obmedziť automaticky svoj výkon, aby pracovali pri nižšom výkone a zabránili tak preťaženiu.

Aktivácia funkcie ovládania výkonu

Zapnite varnú dosku a stlačte súčasne tlačidlo „+“ (časomer) a tlačidlo zamknutia klávesov.



Na indikátore časomeru sa zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Predvolený režim je 7,0 kW/7,1 kW.

Ak chcete prepnúť na inú úroveň

Stlačte +/- na časomere. K dispozícii je 5 úrovní výkonu, od „P1“ po „P5“. Indikátor časomeru zobrazí jednu z nich.

„P1“: maximálny výkon je 2,5 kW.

„P2“: maximálny výkon je 3,5 kW.

Na indikátore časomeru sa zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Predvolený režim je 7,0 kW/7,1 kW.

„P3“: maximálny výkon je 4,5 kW.

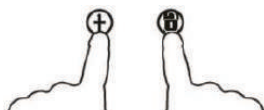
„P4“: maximálny výkon je 5,5 kW.

„P5“: maximálny výkon je 7,0 kW/7,1 kW.



Potvrdenie a výstup z funkcie ovládania výkonu

Stlačte súčasne + (časomer) a tlačidlo zamknutia klávesov na potvrdenie.



Varná doska sa tým vypne.

Výber varných nádob



Železná panvica
na vyprážanie



Hrniec z
nehrdzavejúcej
ocele



Železný
hrniec



Železná
kanvica



Smaltovaná
kanvica z
nehrdzavejúcej
ocele



Smaltovaný
kuchynský riad

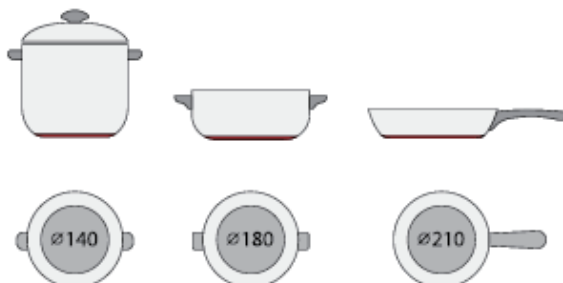


Železná platňa

Môžete mať niekoľko rôznych varných nádob.

1. Táto indukčná varná doska vie identifikovať celú škálu varných nádob, ktoré si môžete otestovať po jednom týmito spôsobmi:
Postavte nádobu na varnú zónu. Ak zodpovedajúca varná zóna zobrazí úroveň výkonu, tak je nádoba vhodná. Ak bliká „U“, nádoba nie je vhodná na použitie na indukčnej varnej doske.
2. Priložte k nádobe magnet. Ak sa magnet priťahuje k nádobe, nádoba je vhodná na indukčnú varnú dosku.
Poznámka: Dno nádoby musí obsahovať magnetický materiál.
Musí mať ploché dno s priemerom podľa tabuľky 1 nižšie.
3. Používajte len feromagnetický riad zo smaltovanej ocele, liatiny alebo nehrdzavejúcej ocele, ktorý je ale kompatibilný s indukciou.
4. Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v tabuľke nižšie. (Tabuľka 1)
 - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon
 - Ak používate hrniec s priemerom menším ako je priemer uvedený v tabuľke 1, hrnce nemusia byť detegované

Na základe rozmerov zóny môžete použiť hrnce rôznych priemerov, ako je znázornené na obrázku nižšie:



5. Ak feromagnetická časť pokrýva iba časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť, zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu pre varenie.



6. Ak feromagnetická oblasť nie je homogénna, ale obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť ohrev a detekciu panvy.

Ak sa dno panvice podobá obrázkom nižšie, panvice nemohla byť detegovaná.



CIC642、CI642CC、CI642C、CI642C/4U

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180

CID633C、CI633C、CIB632C、CI633C/4U

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3	180	290

CTP643C、CCTP643、CTP634B3、CTP634B3/4U CTP643C/4U

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180
3	180	290
Flexible Area	250	395*180

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.

Čistenie a údržba

Povrch indukčnej varnej dosky sa dá ľahko čistiť nasledujúcim spôsobom:

Typ znečistenia	Spôsob čistenia	Čistiace materiály
Svetlo	Ponorte do horúcej vody a vyutierajte dosucha.	Čistiaca hubka
Kruhy a vodný kameň	Na plochu naneste biely ocot, utrite ju mäkkou handričkou alebo použite bežne predávaný prostriedok	Špeciálna príľnavá látka pre sklokeramiku
Cukríky, roztavený hliník alebo plast	Na odstránenie zvyškov použite špeciálnu škrabku pre sklokeramiku (najlepší je silikónový produkt)	Špeciálna príľnavá látka pre sklokeramiku

Poznámka: Pred čistením odpojte zariadenie od elektrickej siete.

Zobrazenie chýb a kontrola

Ak dôjde k neštandardnej prevádzke, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného režimu a zobrazí jeden z nasledujúcich kódov:

Porucha	Možná príčina	Riešenia
F0/F1/F2	Porucha ventilátora	Kontaktujte dodávateľa
F3-F8	Porucha teplotného snímača	Kontaktujte dodávateľa
E1/E2	Neštandardné napätie v napájaní	Skontrolujte, či je napájanie normálne. Zariadenie zapnite, keď sa obnoví normálny stav napájania.
E3/E4	Neštandardná teplota	Skontrolujte hrniec
E5/E6	Zlé vyžarovanie tepla vo varnej zóne	Znovu spustite po ochladení varnej zóny

Vyššie uvedená tabuľka ukazuje, ako posudzovať a kontrolovať bežné problémy. Zariadenie nedemontujte sami, pretože môžete poškodiť indukčnú varnú dosku.

Zákaznícky servis

Ak sa vyskytne problém, predtým než budete kontaktovať popredajný servis, skúste nasledujúce:

- Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený.
- Prečítajte si predchádzajúcu tabuľku o chybách a zobrazeniach.

Ak stále nemôžete vyriešiť problém, zariadenie vypnite, nepokúšajte sa ho demontovať a kontaktujte popredajný servis.

Špeciálne vyhlásenie

Obsah tohto návodu bol dôkladne skontrolovaný. Spoločnosť však nenesie zodpovednosť za žiadne tlačové chyby alebo opomenutia.

Vyhradzujeme si tiež právo na technické zmeny v upravenej verzii návodu bez upozornenia. Vzhľad a farba zariadenia v tomto návode sa môže odlišovať od konkrétneho výrobku.



LIKVIDÁCIA: Tento produkt sa nesmie likvidovať ako netriedený komunálny odpad. Potrebne je zaistiť jeho samostatný zber pre osobitné spracovanie.

Toto zariadenie je označené podľa európskej smernice 2012/19/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).

Správnou likvidáciou tohto zariadenia zabránite možnému poškodeniu životného prostredia a ľudského zdravia, k čomu by inak mohlo dôjsť v dôsledku jeho nesprávnej likvidácie.

Symbol na produkte znamená, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s bežným domovým odpadom. Odneste ho na zberné miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Toto zariadenie vyžaduje špeciálny spôsob likvidácie. Ak potrebujete ďalšie informácie o spracovaní, obnove a recyklácii tohto produktu, obráťte sa na miestnu samosprávu, služby na likvidáciu domového odpadu alebo na predajňu, v ktorej ste produkt zakúpili.

Ak potrebujete podrobnejšie informácie o spracovaní, obnove a recyklácii tohto produktu, obráťte sa na mestskú samosprávu, služby na likvidáciu domového odpadu alebo na predajňu, v ktorej ste produkt zakúpili.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification					
Type of hob:		CTP634B3/4U, CI633C/4U			
Number of cooking zones and/or areas	zones	3			
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones	X			
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	∅	18,0	cm	
	Rear central	∅		cm	
	Rear right	∅		cm	
	Central left	∅		cm	
	Central central	∅	29,0	cm	
	Central right	∅		cm	
	Front left	∅	18,0	cm	
	Front central	∅		cm	
	Front right	∅		cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W		cm	
	Rear central	L W		cm	
	Rear right	L W		cm	
	Central left	L W		cm	
	Central central	L W		cm	
	Central right	L W		cm	
	Front left	L W		cm	
	Front central	L W		cm	
	Front right	L W		cm	
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	E _{Electric cooking}	190,6	Wh/kg	
	Rear central	E _{Electric cooking}		Wh/kg	
	Rear right	E _{Electric cooking}		Wh/kg	
	Central left	E _{Electric cooking}		Wh/kg	
	Central central	E _{Electric cooking}		Wh/kg	
	Central right	E _{Electric cooking}	174,8	Wh/kg	
	Front left	E _{Electric cooking}	189,6	Wh/kg	
	Front central	E _{Electric cooking}		Wh/kg	
Front right	E _{Electric cooking}		Wh/kg		
Energy consumption for the hob calculated per kg		E _{Electric hob}	185,0	Wh/kg	
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification					
Type of hob:		CI642C/4U , CTP643C/4U			
Number of cooking zones and/or areas	zones	4			
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones	X			
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	∅	18,0	cm	
	Rear central	∅		cm	
	Rear right	∅	18,0	cm	
	Central left	∅		cm	
	Central central	∅		cm	
	Central right	∅		cm	
	Front left	∅	18,0	cm	
	Front central	∅		cm	
	Front right	∅	18,0	cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W		cm	
	Rear central	L W		cm	
	Rear right	L W		cm	
	Central left	L W		cm	
	Central central	L W		cm	
	Central right	L W		cm	
	Front left	L W		cm	
	Front central	L W		cm	
	Front right	L W		cm	
	Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	E _{electric cooking}	192,8	Wh/kg
		Rear central	E _{electric cooking}		Wh/kg
		Rear right	E _{electric cooking}	193,3	Wh/kg
Central left		E _{electric cooking}		Wh/kg	
Central central		E _{electric cooking}		Wh/kg	
Central right		E _{electric cooking}		Wh/kg	
Front left		E _{electric cooking}	200,3	Wh/kg	
Front central		E _{electric cooking}		Wh/kg	
Front right		E _{electric cooking}	177,6	Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		E _{electric hob}	191,0	Wh/kg	
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					