

CANDY

Návod k použití pro indukční varnou desku


CECK

CDIC 30



EAC

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

Bezpečnostní varování

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Přečtěte si tyto informace před použitím varné desky.

Instalace

Riziko zasažení elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoliv údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Je důležité připojit spotřebič k vhodnému systému uzemnění.
- Úpravy elektrického připojení v domácnosti musí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k zasažení elektrickým proudem nebo smrti.

Nebezpečí zranění

- Zvyšte pozornost – hrany varné desky jsou ostré.
- Při nedbanlivosti může dojít k zranění.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací a použitím tohoto spotřebiče si přečtěte důkladně tyto pokyny.
- Na spotřebič nikdy nedávejte hořlavé látky.
- Poskytněte tuto informaci osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, neboť může snížit vaše instalační.
- Abyste zabránili nebezpečí, tento spotřebič musíte instalovat v souladu s těmito instalačními pokyny.
- Tento spotřebič musí instalovat a uzemnit kvalifikovaný servisní technik.
- Tento spotřebič musí být připojen k elektrickému okruhu, který obsahuje izolační spínač nabízející plné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě záruky.

Provoz a údržba

Riziko zasažení elektrickým proudem

- Nepoužívejte prasklou varnou desku. Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič ihned vypněte od napájení (spínač ve zdi) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Před údržbou a čištěním varné desky ji odpojte od elektrické sítě.

- Nedodržení tohoto kroku může způsobit zasažení elektrickým proudem nebo smrt.

Ohrožení zdraví

- Tento spotřebič vyhovuje standardům o elektromagnetickém rušení.
- Avšak osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (inzulínová pumpa) musí použití spotřebiče konzultovat s doktorem nebo výrobcem implantátu k zajištění, že jejich implantát nebude ovlivněn elektromagnetickým polem.
- Nedodržení tohoto pokynu může vést ke smrti.

Riziko horkého povrchu

- Během použití jsou přístupné části tohoto spotřebiče dostatečně horké na způsobení popálení.
- Zabraňte kontaktu těla, oděvu nebo jiných nevhodných předmětů s povrchem varné desky, dokud nevychladne.
- Upozornění: magnetické materiály na těle se mohou v blízkosti varné desky zahřát. Na zlaté ani stříbrné šperky to nemá vliv.
- Držte děti mimo dosah.
- Madla nádobí mohou být horké na dotyk. Zabraňte přesahu madel nádobí přes další zapnuté varné zóny. Držte madla mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto kroků může vést k zranění.

Riziko zranění

- Po sejmutí krytu je odkryta ostrá čepel čisticí škrabky. Zvyšte pozornost při použití škrabky a skladujte ji mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k zranění.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Během použití nenechávejte spotřebič bez dohledu. Vyvření pokrmů může způsobit kouř a jejich vznícení.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte jako pracovní desku a odkládací plochu.
- Na spotřebiči nenechávejte žádné předměty ani náčiní.
- V blízkosti spotřebiče nenechávejte žádné magnetické předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače), neboť mohou být ovlivněné elektromagnetickým polem.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle popisu v tomto návodu (např. pomocí dotekových ovladačů). K vypnutí spotřebiče nepoužívejte funkci detekce nádobí.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem, ani si na něj sedat nebo lézt.

- Nad spotřebičem neskladujte předměty zajímavé pro děti. Děti lezoucí na varnou desku se mohou vážně zranit.
- Během použití spotřebiče nenechávejte děti v blízkosti spotřebiče bez dohledu
- Děti a osoby s omezenými schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem odpovědné osoby. Odpovědná osoba se musí ujistit, že mohou spotřebič používat bez jejich ohrožení.
- Neopravujte ani nenahrazujte části spotřebiče, dokud to není doporučeno v tomto návodu. Veškeré opravy musí provádět kvalifikovaný servisní technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte vysokotlaký parní čistič.
- Na varnou desku nestavte těžké předměty.
- Na varnou desku si nestoupejte.
- Nepoužívejte pánve se zakřivenými okraji ani nádobí po varné desce nepřesouvejte, neboť můžete poškrábat skleněný povrch.
- Nepoužívejte drsné prostředky k čištění varné desky, neboť mohou poškrábat sklokeramický povrch.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobném prostředí jako jsou: - zaměstnanecké kuchyně v prodejnách, kancelářích a jiném pracovním prostředí; - na farmách; - klienty hotelů, motelů a jiném typu ubytovacího zařízení; - v místě pro výdej snídaně.
- Tento spotřebič smí používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud byly poučeny o bezpečném použití spotřebiče nebo jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření s oleji a tuky může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit plameny vodou, spotřebič vypněte a pak překryjte plamen pokličkou nebo požární dekou.
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžičky a pokličky nestavte na povrch varné desky, neboť se mohou zahřát.
- Po použití vypněte varnou desku pomocí ovladače a nespolehejte na detektor nádobí.
- Tento spotřebič není určen pro ovládání externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Blahopřejeme ke koupi nové indukční varné desky.

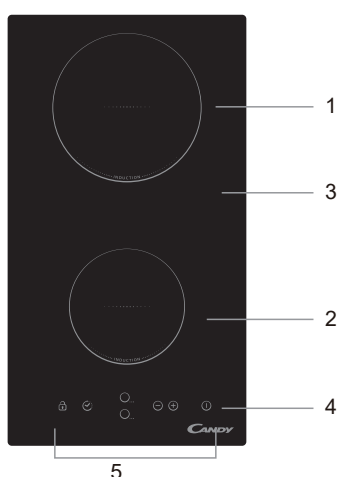
Doporučujeme vám věnovat určitý čas přečtení tohoto návodu k obsluze/instalaci pro zajištění správné instalace a obsluhy spotřebiče.

Za účelem instalace viz část o instalaci spotřebiče.

Před použitím si přečtěte důkladně bezpečnostní pokyny a uschovejte tento návod k obsluze/instalaci pro případné použití v budoucnosti.

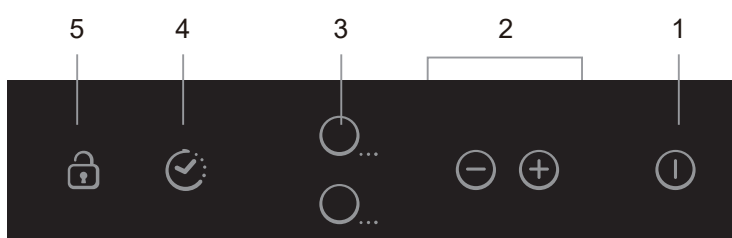
Popis spotřebiče

Pohled shora



1. max. 2000 W zóna
2. max. 1500 W zóna
3. Sklokeramická deska
4. Zapnutí/vypnutí
5. Ovládací panel

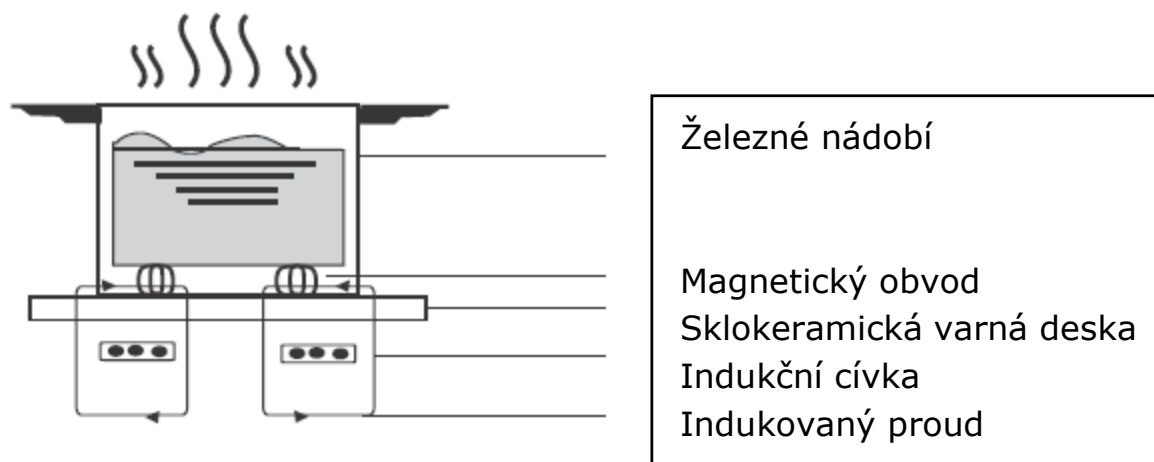
Ovládací panel



1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
2. Ovladače výkonu/časovače
3. Volič varné zóny
4. Ovladač časovače
5. Ovladač uzamčení tlačítek

O indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečné, rychlé, účinné a ekonomické. Funguje díky elektromagnetickým vibracím vytvářejícím teplo přímo v nádobí, namísto přenosu přes sklokeramický povrch. Sklokeramická varná deska se rozežřeje jen teplem z nádobí.

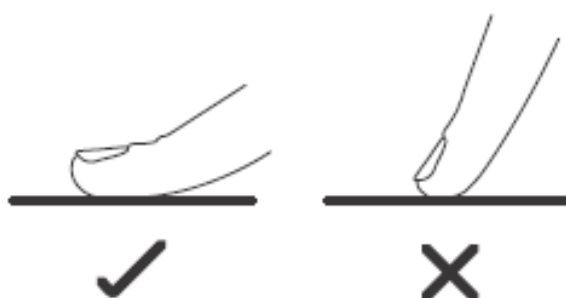


Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod, dbejte zejména na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Z indukční desky odstraňte ochrannou fólii.

Použití dotkových ovladačů

- Ovladače reagují na dotek, proto nemusíte používat tlak.
- Používejte bříško prstu, nikoliv špičku.
- Po každém zaregistrování doteku uslyšíte akustický signál.
- Ujistěte se, zda jsou ovladače vždy čisté, suché a zda je nepřekrývá žádný předmět (např. náčiní nebo utěrky). I tenká vrstva vody může sžít obsluhu dotkových ovladačů.



Volba vhodného nádobí

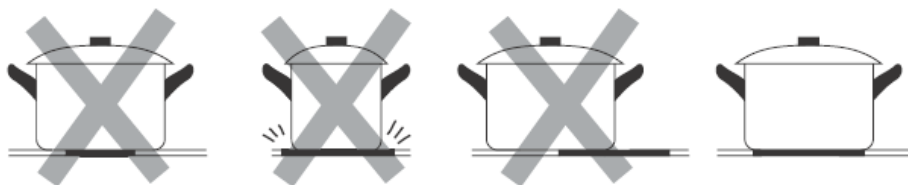


- Používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření. Hledejte symbol indukce na nebo na dně nádobí.
- vhodnost nádobí můžete zkontrolovat jednoduchým magnetickým testem. Přiložte magnet ke dnu nádobí. Pokud se přichytí, nádobí je vhodné pro indukci.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Do nádoby dejte trochu vody.
 2. Pokud shoda zahřeje a na displeji neblíká **U**, pak je nádobí vhodné.
- Nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliníkové nebo měděné bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

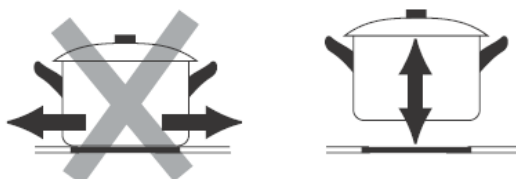
Nepoužívejte nádobí s drsným nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, zda je dno varného nádobí hladké, sedí přesně na sklokeramické desce a má stejný průměr jako varná zóna. Používejte nádobí, kterého průměr dna je větší než zobrazena varná zóna. Použitím nádobí s o něco větším průměrem dna využijete energii s maximální účinností. Pokud použijete menší nádobí, můžete očekávat nižší účinnost. Nádobí s průměrem menším než 140 mm nemusí varná deska detekovat. Nádobí vždy vycentrujte doprostřed varné zóny.



Nádobí z varné desky vždy zvedněte – nepřesouvejte, neboť můžete poškrábat sklokeramický povrch.

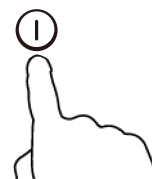


Použití indukční varné desky

Začínáme

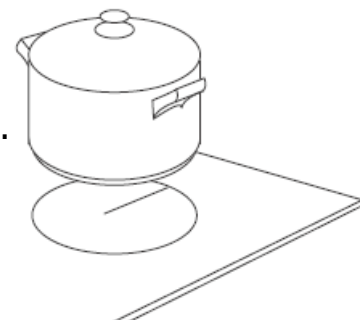
1. Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí.

Po zapnutí zazní akustický signál a zobrazí se " – " nebo " – – ", což indikuje, že varná deska je v pohotovostním režimu.



2. Na zvolenou varnou zónu postavte vhodné nádobí.

- Ujistěte se, zda je dno nádobí a varná deska čistá a suchá.

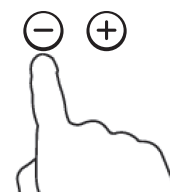


3. Zvolte varnou zónu, začne blikat indikátor vedle tlačítka.



4. Zvolte výkon varné zóny pomocí „-“ nebo „+“.

- Pokud nezvolíte výkon do 1 minuty, indukční varná deska se automaticky vypne. Musíte začít opět od kroku 1.



- Nastavení výkonu můžete upravit kdykoliv během vaření.

Pokud na displeji bliká střídavě s nastavením výkonu

Znamená to, že:

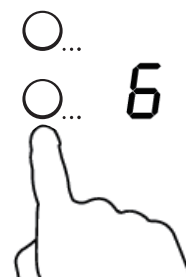
- neumístili jste nádobí na správnou varnou zónu, nebo
- nádoba není vhodná pro indukční vaření, nebo
- nádoba je příliš malá nebo není správně vystředěná na varné zóně.

Pokud nepoužijete vhodnou nádobu, ohřev se nespustí.

Displej se automaticky vypne, pokud do 2 minut nepostavíte vhodnou nádobu na varnou desku.

Po použití

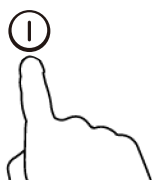
1. Dotkněte se symbolu varné zóny, kterou chcete vypnout.



2. Vypněte varnou zónu nastavením „0” nebo současným stisknutím „-” a „+”. Ujistěte se, zda displej zobrazí „0”

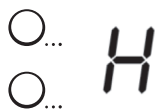


3. Vypněte celou varnou desku stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí.



4. Upozornění na horký povrch

Symbol „H” se zobrazí u zóny, která je horká na dotek. Zmizí, když teplota povrchu klesne na bezpečnou teplotu. Zbytkové teplo můžete využít také pro úsporu energie, pokud teplo využijete k dalšímu ohřevu, dokud je varná zóna stále horká.



Uzamčení ovladačů

- Můžete uzamknout ovládací prvky vůči nežádoucímu použití (například nechtěné zapnutí dětmi).
- Když jsou ovladače uzamčené, všechny ovladače kromě tlačítka zapnutí/vypnutí jsou zablokované.

Uzamčení ovládacích prvků

Dotkněte se tlačítka uzamčení. Indikátor časovače zobrazí symbol „Lo”.

Odemčení ovládacích prvků

1. Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se a podržte tlačítko uzamčení.
3. Nyní můžete varnou desku používat.



Když je varná deska uzamčená, všechny ovladače jsou neaktivní kromě tlačítka zapnutí/vypnutí, v případě nouze můžete varnou desku vypnout pomocí tlačítka zapnutí/vypnutí, ale pro další obsluhu ji musíte nejdříve odblokovat.

Ochrana před přehřátím

Teplotní senzor monitoruje teplotu uvnitř varné desky. Při zjištění nadměrné teploty se indukční varná deska automaticky vypne.

Detekce malých předmětů

Když ponecháte na varné desce nádobí nevhodné velikosti nebo nemagnetické nádobí (např. hliníkové), nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, klíče),

varná deska se automaticky přepne po 1 minutě do pohotovostního režimu. Ventilátor pokračuje v chlazení indukční varné desky další 1 minutu.

Automatické vypnutí

Další bezpečnostní funkcí varné desky je automatické vypnutí. To nastane, kdykoliv zapomenete vypnout varnou zónu. Počáteční čas do vypnutí je uvedený v tabulce níže:

Výkon	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Počáteční doba provozu (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po sejmutí nádobí indukční varná deska ihned přestane hřát a automaticky se vypne po 2 minutách.



Osoby s kardiostimulátorem musí použití indukční varné desky konzultovat s doktorem.

Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete jej použít k vypnutí varné zóny po uplynutí nastavené doby.
- Časovač můžete nastavit na 99 minut.

Použití časovače jako minutky

Pokud nezvolíte žádnou varnou zónu

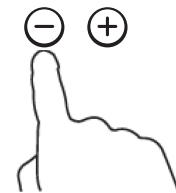
1. Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá.
Poznámka: Minutku můžete použít i když nezvolíte žádnou varnou zónu.
2. Dotkněte se ovladače časovače, indikátor časovače začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“.



3. Nastavte čas pomocí „-“ nebo „+“.

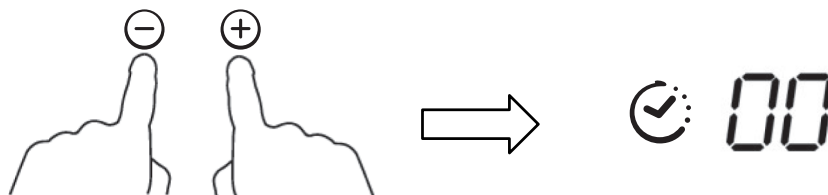
Tip: Dotekem symbolu „-“ nebo „+“ časovače upravíte hodnotu o 1 minutu

Dotekem a podržením „-“ nebo „+“ prodloužíte nebo zkrátíte čas v 10-minutových krocích.



Pokud nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

3. 4. Dotekem symbolů „-“ a „+“ najednou se časovač zruší, a na displeji minut se zobrazí „00“.



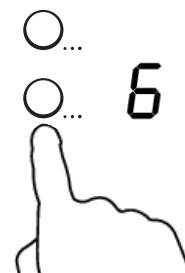
5. Když je nastavený časovač, ihned se spustí odpočítávání. Displej zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat 5 sekund.



4. 6. Po uplynutí nastaveného času 30 sekund akustický signál a indikátor časovače zobrazí „- -“.

Nastavení časovače k vypnutí varné zóny

1. Voličem varné zóny zvolte zónu, pro kterou chcete nastavit časovač.

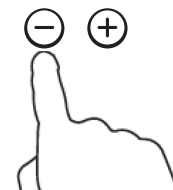


2. Dotkněte se voliče časovače, indikátor časovače začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“.



3. Nastavte čas pomocí ovladačů „-“ nebo „+“.

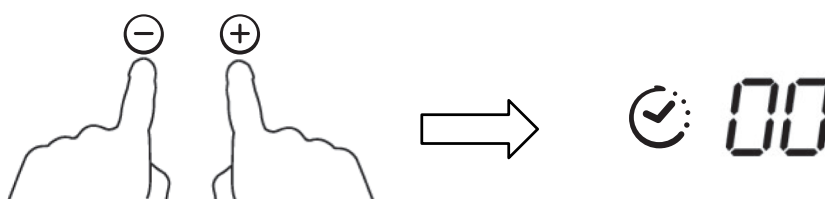
Tip: Dotekem ovladačů časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte čas o 1 minutu.



Dotekem a podržením ovladačů časovače „-“ nebo „+“ zkrátíte nebo prodloužíte čas o 10 minut.

Pokud nastavení časovače přesáhne 99 minut, časovač se automaticky nastaví na 00 minut.

4. Dotekem symbolů „-“ a „+“ najednou se časovač zruší a na displeji minut se zobrazí „00“.



5. Po nastavení časovače začne ihned ubíhat. Displej zobrazí zbývající dobu a indikátor časovače bliká 5 sekund.



POZNÁMKA: Červená tečka vedle ukazatele výkonu svítí pro indikaci zvolené varné zóny.



6. Když uplyne nastavený čas, odpovídající varná zóna se automaticky vypne.



Další varná zóna pokračuje v provozu, pokud byla dříve zapnuta.

Doporučení k vaření



Zvyšte pozornost při smažení na oleji a tuku, neboť se zahřívají velmi rychle, zejména, pokud používáte PowerBoost. Při extrémně vysoké teplotě se může olej a tuk náhle vznítit a představuje vážné riziko požáru.

Tipy k vaření

- Když začne jídlo vřít, snižte nastavení výkonu.
- Použití pokličky zkracuje dobu vaření a šetří spotřebu energie.
- Minimalizujte množství tuku a tekutiny pro zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit na vysokém výkonu a když je pokrm dostatečně ohřátý, snižte teplotu.

Dušení, vaření rýže

- Dušení nastává pod bodem varu, kolem 85 °C, když se bublinky příležitostně objevují na povrchu vařené tekutiny. Je to klíčem chutných polévek a dušených pokrmů, neboť chuť se vyvíjí bez převaření pokrmu. Pod bodem varu můžete vařit také pokrmy s vajíčky a moukou zahuštěné omáčky.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže absorpční metodou, může vyžadovat vyšší než nejnižší nastavení k zajištění správného uvaření v doporučené době.

Pečení steaku

Pečení šťavnatých aromatických steaků:

1. Před pečením nechte maso odpočívat při pokojové teplotě přibližně 20 minut.
2. Rozehřejte pánev se silným dnem.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Kápněte trochu oleje na rozehřátou pánev a pak položte maso na pánev.
4. Během pečení steak jednou otočte. Přesná doba pečení závisí od tloušťky

steaku a jak jej chcete připravit. Doba může být od 2 do 8 minut na jednu stranu. Zatlačením na steak zjistíte stav upečení – čím je tužší, tím více je propečený.

5. Po dopečení nechte steak jednu minutu odpočívat na teplém místě.

Smažení

1. Zvolte wok nebo velkou pánev na smažení, vhodnou pro sklokeramickou varnou desku.
2. Připravte si ingredience. Smažení bude rychlé. Pokud připravujete velké množství, připravujte pokrm ve více menších porcích.
3. Pánev krátce předehejte a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejdříve připravujte maso, odložte stranou a udržujte teplé.
5. Osmáhněte zeleninu. Když je horká ale stále křupavá, snižte teplotu varné zóny, do pánve vraťte maso a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně smíchejte a důkladně prohřejte.
7. Ihned servírujte.

Nastavení výkonu

Níže uvedené výkony jsou pouze informační. Přesná doba přípravy závisí od několika faktorů, včetně nádobí a množství připravovaného pokrmu.

Experimentujte s indukční varnou deskou pro nejvhodnější nastavení.

Nastavení výkonu	Vhodný pro
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• jemný ohřev malých množství pokrmů• topení čokolády, másla a rychle se připalujících pokrmů• jemné dušení• pomalý ohřev
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• ohřev• rychlé dušení• vaření rýže
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palačinky
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• smažení• vaření těstovin
9	<ul style="list-style-type: none">• smažení

	<ul style="list-style-type: none"> • opékání • přivedení polévky do varu • vaření vody
--	---

Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité!
Běžné znečištění varné desky (otisky prstů, skvrny, zbytky jídla nebo skvrny bez cukru na varné desce)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Aplikujte čistič na varné desky, dokud je varná deska stále teplá (nikoliv horká!) 3. Opláchněte a vysušte čistou utěrkou nebo papírovou utěrkou. 4. Opět zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Když je varná deska vypnutá, nebude svítit indikace „horké zóny“, ale varná zóna může být stále horká! Zvyšte pozornost. • Tvrdé drátěnky, nylonové škrabky a drsné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte informace o čisticím prostředku, zda je vhodný pro sklokeramický povrch. • Nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku na varné desce: může zanechat skvrny.
Vyvřené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahem cukru na sklokeramickém povrchu.	<p>Tyto nečistoty odstraňte ihned pomocí vhodné škrabky, dbejte na horkou varnou zónu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte napájení varné desky. 2. Držte škrabku v úhlu 30° k odstranění nečistot. 3. Nečistoty vyčistěte pomocí utěrky. 4. Provedte kroky 2 až 4 části „Běžné znečištění“ výše. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odstraňte roztavené látky nebo pokrmy s obsahem cukru co nejrychleji. Pokud je necháte na sklokeramické ploše vychladnout, jejich odstranění může být obtížné, nebo mohou trvale poškodit povrch varné desky. <ul style="list-style-type: none"> • Riziko zranění: po sejmutí ochranného krytu čepele se odkryje ostrá čepel škrabky. Používejte se zvýšenou opatrností a skladujte jí mimo dosah dětí.
Skvrny na dotekových ovladačích.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Nečistotu namočte. 3. Utřete oblast dotekových ovladačů vlhkou utěrkou. 4. Oblast důkladně vysušte papírovou utěrkou. 5. Opět zapojte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může vydat akustický signál a sama se vypnout a dotekové ovladače nebudou fungovat, pokud se na nich nachází tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, zda je oblast dotekových ovladačů zcela suchá.

Rady a tipy

Problém	Možná příčina	Co dělat
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojena k elektrické síti a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda nenastal výpadek elektrické energie v domácnosti. Pokud problém stále trvá, kontaktujte servisního technika.
Dotekové ovladače nereagují.	Ovladače jsou uzamčené.	Odemkněte ovladače. Viz část „Použití varné desky“.
Těžká obsluha dotekových ovladačů.	Na dotekových ovladačích může být tenká vrstva vody, nebo jste k ovládání použili špičku prstu.	Ujistěte se, zda je doteková oblast suchá a k ovládání použijte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Drsné nádobí. Použili jste drsné škrabky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s hladkým a rovným dnem. Viz „Volba správného nádobí“. Viz „Péče a čištění“.
Některé nádobí vydává praskavý zvuk.	Může to být z důvodu konstrukce nádobí (vrstvy různých materiálů různě vibrují).	Je to zcela normální jev a nepředstavuje závadu.
Indukční deska hučí při použití vysokého výkonu.	Je to způsobeno technologií indukčního vaření.	Je to normální a hučení může zmizet po snížení výkonu.
Šum ventilátoru z indukční varné desky.	Chladicí ventilátor v indukční varné desce brání v přehřátí elektroniky. Může pokračovat v provozu i po vypnutí varné desky.	Je to zcela normální. Neodpojujte napájení varné desky od hlavního zdroje napájení během chodu ventilátoru.
Nádobí se nehřeje a na displeji se zobrazí  .	Indukční varná deska nemůže detekovat nádobí, neboť není vhodné pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat nádobí, protože je příliš malé nebo není správně vystředěné na varné zóně.	Použijte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část „Volba vhodného nádobí“. Vycentrujte nádobí a ujistěte se, zda odpovídá velikosti varné zóny.

Indukční varná deska nebo varná zóna se nečekaně sama vypne, zní akustický signál a zobrazí se kód závady (standardně se střídá s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače).	Technická závada.	Poznačte si kód závady, vypněte napájení varné desky a kontaktujte kvalifikovaného servisního technika
--	-------------------	--

Nikdy se nepokoušejte rozebírat spotřebič svépomocně.

Zobrazení kódu závady a kontrola

Pokud nastane nějaká závada, indukční varná deska se automaticky přepne do ochranného režimu a zobrazí příslušný kód:

Problém	Možná příčina	Co dělat?
F3-F8	Vadný teplotní senzor	Kontaktujte dodavatele.
F9-FE	Vadný teplotní senzor IGBT.	Kontaktujte dodavatele.
E1/E2	Nestandardní napájení	Zkontrolujte napájení. Zapněte varnou desku po obnovení standardního napájení.
E3/E4	Nestandardní teplota	Zkontrolujte nádoby.
E5/E6	Špatná indukce	Začněte opět po ochlazení varné desky spotřebiče.

Výše uvedené body popisují běžné závady.

Nepokoušejte se varnou desku opravovat svépomocně, abyste zabránili možnému riziku.

Technické údaje

Varná deska	CDIC 30
Varné zóny	2 zóny
Napájení	220-240V~ 50/60Hz
Výkon	3500 W
Rozměry spotřebiče d × š × v (mm)	288 × 520 × 56
Rozměry pro vestavbu A × B (mm)	268 × 500

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Z důvodu neustálého vylepšování našich výrobků se mohou technické údaje a design měnit bez předchozího upozornění.

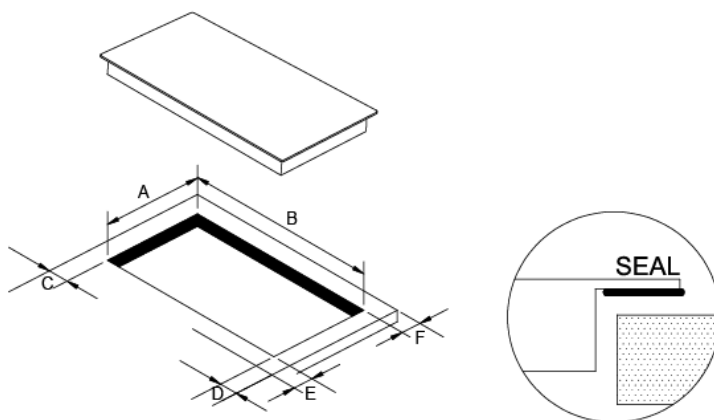
Instalace

Volba místa instalace

Vyřízněte otvor do pracovní desky podle rozměrů na obrázku.

Pro instalaci a použití nechte minimálně 5 cm volného prostoru kolem otvoru varné desky.

Ujistěte se, zda je tloušťka pracovní desky nejméně 30 mm. Zvolte teplu odolný materiál pracovní desky, abyste zabránili deformaci způsobené teplem z varné desky.

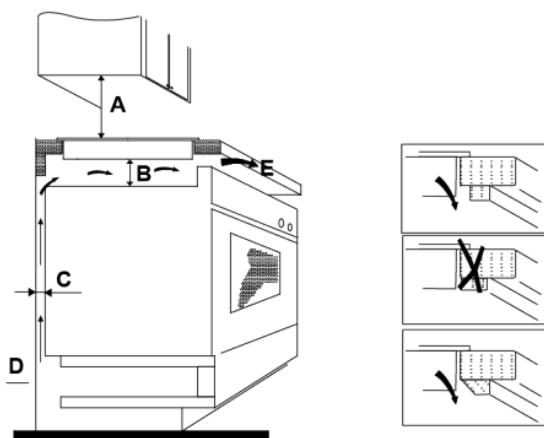


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 ⁺⁴ ₋₀	500 ⁺⁴ ₋₀	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

Vždy zajistěte dostatečné větrání varné desky a neblokuje vstupní a výstupní větrací otvory. Ujistěte se, zda je varná deska v dobrém stavu.



Poznámka: bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad ní by měla být nejméně 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 10 mm

Před instalací varné desky se ujistěte, že

- pracovní deska je rovná a uvnitř nebrání žádné strukturální přepážky
- pracovní deska je ze žáruvzdorného materiálu
- pokud instalujete varnou desku nad troubu, trouba musí mít vestavěný chladicí ventilátor
- instalace musí vyhovovat platným požadavkům a standardům
- musíte instalovat vhodné odpojovací zařízení poskytující úplné odpojení od elektrické sítě, montované a umístěné v souladu s platnými předpisy a směrnici.

Izolační spínač musí poskytovat odstup mezi kontakty všech pólů nejméně 3 mm (nebo všech aktivních [živých] vodičů)

- odpojovací přepínač musí být snadno přístupný po instalaci varné desky
- musíte dodržovat platné stavební zákony a předpisy ohledně instalace
- kolem varné desky musí být žáruvzdorný a snadno čistitelný povrch (keramické dlaždice).

Po instalaci varné desky se ujistěte, že

- přívodní kabel není přístupný přes šuplík nebo skříňku pod varnou deskou
- uvnitř skříňky je dostatek vzduchu pro chlazení
- pokud varnou desku instalujete nad šuplík nebo skříňku, musíte pod varnou desku instalovat izolační mezidno
- odpojovací přepínač musí zůstat po instalaci spotřebiče snadno přístupný

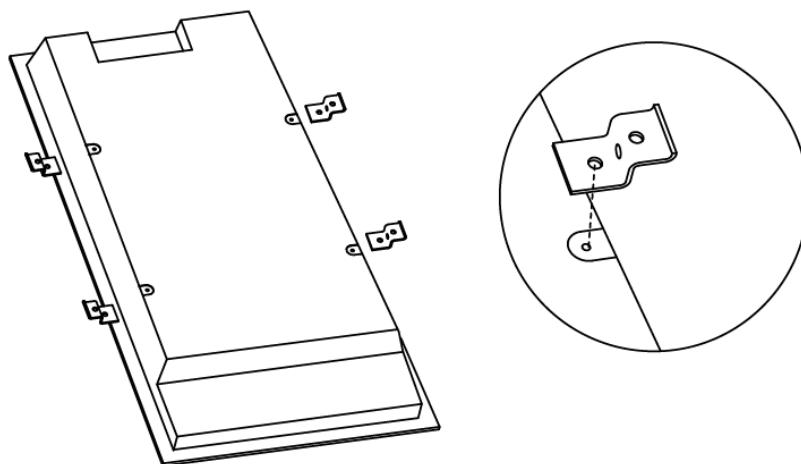
Před použitím upevňovacích držáků

Spotřebič postavte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na prvky vyčnívající z varné desky nevyvíjejte nadměrnou sílu.

Nastavení pozice držáků

Připevněte varnou desku k pracovní desce pomocí 4 držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek) po instalaci.

Nastavte pozici držáku s ohledem na pracovní desku.



Upozornění

1. Sklokeramickou varnou desku musí instalovat kvalifikovaný servisní technik. V našem servisu jsou profesionálové. Nikdy se ji nepokoušejte instalovat svépomocně.
2. Varnou desku neinstalujte na chladicí zařízení, myčky nádobí nebo rotační sušičky.
3. Varnou desku instalujte tak, aby mohlo teplo volně unikat pro zlepšení její spolehlivosti.
4. Zeď kolem a oblast nad varnou deskou by měla být z teple odolného materiálu.
5. Abyste zabránili poškození, pracovní deska a lepidlo musí být žáruvzdorné.

Připojení varné desky k elektrické síti



Varnou desku musí k elektrické síti připojovat pouze kvalifikovaný technik.

Před připojením k elektrické síti zkontrolujte, že:

1. elektrický systém v domácnosti je vhodný pro příkon varné desky.
2. napětí odpovídá hodnotě na výrobním štítku.
3. napájecí kabel snese zatížení uvedené na výrobním štítku.

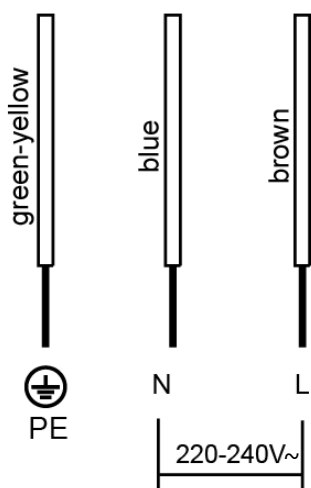
Pro připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry ani rozbočky, neboť to může způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými povrchy a musí být umístěn tak, aby jeho teplota nepřesáhla v žádném bodě 75°C.



Požádejte elektrikáře o kontrolu elektrického systému v domácnosti. Veškeré změny musí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

Napájení připojte v souladu s příslušnými standardy, nebo k jednopólovému odpojovacímu zařízení. Způsob zapojení je zobrazen níže.



green-yellow – zelenožlutý

blue - modrý

brown - hnědý

- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné jej vyměnit, tuto činnost musí provést kvalifikovaný technik za pomoci speciálního nářadí.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být včleněno nepólové odpojovací zařízení s minimálním odstupem mezi kontakty 3 mm.
- Instalatér musí zajistit správné připojení k elektrické síti v souladu s platnými předpisy.
- Kabel neohýbejte ani nestlačujte.
- Kabel pravidelně kontrolujte a výměnu smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
- Žlutozelený vodič napájecího kabelu musí být připojen k uzemnění a ke konektoru spotřebiče.

- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody vyplývající z použití spotřebiče, který není připojený k uzemnění, nebo k špatnému uzemnění.
- Pokud má spotřebič zástrčku, musí se připojit k elektrické zásuvce, která je snadno přístupná.

Výběr varných nádob



Železná pánev
na smažení



Hrnc z
nerezové oceli



Železný
hrnc



Železná konvice



Smaltovaná
nerezová
konvice



Smaltované
kuchyňské
nádobí

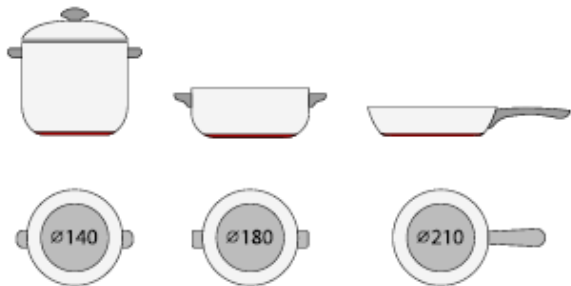


Železné nádobí

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 nádobí 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.



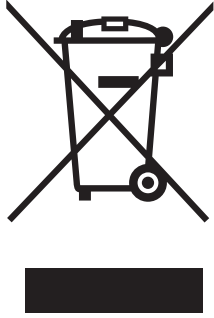
6. Pokud feromagnetická oblast není homogenní, ale obsahuje jiné materiály, jako je hliník, může to ovlivnit zahřívání a detekci pánve.

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



Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1	140	180
2	120	140

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



LIKVIDACE:
Nelikvidujte tento spotřebič jako netříděný komunální odpad. Je nutný separovaný sběr pro speciální zacházení.

Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EC o Likvidaci elektrických a elektronických zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomáháte zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které může být negativně ovlivněno v případě nesprávné likvidace.

Symbol na výrobku označuje, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako běžný domovní odpad. Musíte jej odnést na sběrné místo k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci. Pro další informace týkající se zacházení, obnovy a recyklace tohoto spotřebiče kontaktujte místní správu, místní recyklační středisko nebo prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.

Pro podrobnější informace o zpracování, obnově a recyklaci tohoto spotřebiče kontaktujte místní správu, místní recyklační středisko nebo prodejnu, kde jste spotřebič zakoupili.

