



Návod k obsluze

CZ

VÁŠ INDUKČNÍ PANEL

Uvod

Tento varný panel je určen všem, kteří rádi vaří. Vaření na indukčním panelu má mnoho předností. Je snadné, protože varný panel reaguje rychle a může být nastaven na velmi nízkou spotřebu elektrické energie. Protože ale také může být nastaven na vysoký příkon energie, může uvést potraviny do varu velmi rychle. Dostatečný prostor mezi varnými zónami zvyšuje pohodlí vaření.

Varné zóny lze přesně ovládat otočnými knoflíky. Označení jednotlivých poloh vám pomáhá rychle vybrat správné nastavení vaření.

Vaření na indukčním panelu je jiné, než vaření na tradičním spotřebiči. Při indukčním ohřevu se používá magnetické pole, které vytváří teplo. Z toho vyplývá, že nemůžete použít jakékoli nádobí. Více informací o tom, jaké lze použít nádobí je uvedeno v samostatné části této příručky.

Pro dosažení optimální bezpečnosti je indukční panel vybaven několika tepelnými ochranami a indikátorem zbytkového tepla, který ukazuje, které varné zóny jsou stále ještě horké.

Pro dosažení optimální bezpečnosti je indukční panel vybaven několika tepelnými ochranami a indikátorem zbytkového tepla, který ukazuje, které varné zóny jsou stále ještě horké.

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtete tuto příručku a uložte tyto pokyny na bezpečném místě pro další použití.

Tato příručka obsahuje také informace pro servisní techniky. **Z tohoto důvodu nalepte identifikační kartu spotřebiče na místo k tomu určené, na zadní straně příručky.** Identifikační karta spotřebiče obsahuje všechny informace, které bude servisní technik potřebovat, aby mohl splnit vaše přání a odpovědět vaše dotazy.

Vařte s potěšením!

OBSAH	4
VÁŠ INDUKČNÍ PANEL	5
Popis.....	5
BEZPEČNOST	6
Na co je třeba dávat pozor.....	6
Zapojení a opravy.....	6
Při používání.....	6
Bezpečná teplota.....	7
Omezovač doby vaření.....	8
Ochrana proti přehřátí.....	8
POUŽITÍ	9
Indukční vaření.....	9
Jak funguje indukce.....	9
Kastroly.....	10
PROVOZ	12
Zapnutí varného panelu a nastavení výkonu.....	12
Funkce Easy Cook.....	12
P (power boost - zvýšení výkonu) nastavení.....	12
Indikátor zbytkového tepla.....	13
Dětská pojistka.....	13
VAŘENÍ	14
Zdravé vaření.....	14
Nastavení vaření.....	14
ÚDRŽBA	16
Čištění.....	16
ŘEŠENÍ POTÍŽÍ	17
Obecně.....	17
Odstraňování poruch.....	17
MONTÁŽ	19
Čemu byste měli věnovat pozornost.....	19
Ventilace.....	21
Spodní kuchyňská skříňka se zásuvkou.....	21
Spodní kuchyňská skříňka s troubou.....	22
Schéma zapojení.....	23
Vestavba.....	24
Technické podrobnosti.....	25
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	26
Likvidace obalu a spotřebiče.....	26

VÁŠ INDUKČNÍ PANEĽ

Popis



1. Varná zóna vpredu vľavo
2. Varná zóna vzadu vľavo
3. Varná zóna vzadu vpravo
4. Varná zóna vpredu vpravo
5. Knoflík pro nastavení výkonu



Na co je třeba dávat pozor

- Indukční vaření je mimořádně bezpečné. Panel má zabudována různá bezpečnostní zařízení, jako je indikátor zbytkového tepla nebo omezovač doby vaření. Nicméně je několik věcí, na které byste měli dbát.

Zapojení a opravy

- Tento spotřebič smí připojit pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nikdy neotevírejte pouzdro panelu. Pouzdro smí otevírat pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Před zahájením jakýchkoliv oprav, odpojte spotřebič od zdroje napájení. Doporučujeme vytáhnout napájecí kabel ze zásuvky, odpojit (automatický) stykač nebo, pokud je napájení připojeno napevno, vypnout napájení na napájecím kabelu.

Při používání

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Je určen pouze k přípravě jídel.
- Při prvním použití panelu ucítíte „pach novoty“. Tento pach je normální. Pokud je kuchyň dobře větraná, tento pach brzy zmizí. Pamatujte si, že pokud je panel používán při nastaveném vysokém výkonu, čas vaření bude neuvěřitelně krátký. Pokud používáte varnou zónu s nastaveným vysokým výkonem, nikdy nenechávejte panel bez dozoru.
- Při používání panelu zajistěte dostatečné větrání. Nechte všechny běžné větrací otvory otevřené.
- Nenechte obsah kastrolu vyvařit. Panel sám je chráněn před přehřátím, ale kastrol by se mohl rozpálit a poškodit. Záruka nekryje jakékoliv škody způsobené vyvařením obsahu kastrolu.
- Na varnou zónu nic neodkládejte.
- Zajistěte, aby mezi panelem a obsahem zásuvky byla mezera široká několik centimetrů.
- V zásuvce pod panelem neskladujte nic hořlavého.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabely elektrických spotřebičů, jako je např. mixér, nemohly dotknout varné zóny.
- Při používání se varné zóny zahřívají a zůstávají horké ještě nějakou dobu po použití. Při vaření a bezprostředně po vaření nenechte děti přiblížit se k panelu.
- Přehřátý tuk nebo olej může vzplanout. Nestůjte příliš blízko ke kastrolu. Pokud olej vzplane, nikdy se jej nepokoušejte hasit vodou. Kastrol okamžitě zakryjte pokličkou a vypněte varnou zónu.
- Nikdy neflambujte potraviny pod digestoří. Vysoké plameny by mohly způsobit požár i v případě, že je digestoř vypnutá.

- Horní keramická deska je velmi pevná, ale ne nerozbitná. Pokud na ni upustíte kořenku nebo špičatý nástroj, může prasknout. Pokud je panel poškozený nebo prasklý, přestaňte jej používat.
- Ihned vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, vytáhněte napájení ze zásuvky a zavolejte servisní oddělení.
- Na varnou zónu nikdy nepokládejte žádné kovové předměty, jako jsou pekáče, plechovky se sušenkami, pokličky od rendlíků nebo příbory. Mohly by se rychle ohřát a způsobit popáleniny. Nepřibližujte se ke spotřebiči s předměty, které by se mohly zmagnetizovat (kreditní karty, platební karty, diskety, atd.).
- Každý, kdo používá kardiostimulátor, by se měl, před používáním indukčního panelu, poradit se svým kardiologem.
- Panel nikdy nečistěte tlakovým nebo parním čistěčem.
- Z bezpečnostních důvodů nesmí tento spotřebič obsluhovat osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti, nedostatek zkušeností nebo znalostí, pokud tak nečiní pod dozorem a podle pokynů, jak spotřebič používat, odpovědné osoby. Jakmile sundáte kastrol z panelu, varná zóna se vypne. Zvykněte si vypínat varnou zónu ručně, abyste zabránili nechtěnému vypínání varného panelu.
- Nikdy nenechte prázdný kastrol stát na zapnuté varné zóně. I když je varná zóna chráněna a vypne se automaticky, kastrol bude velmi horký. Může dojít k poškození kastrolu.
- Spotřebič nerozpozná malý předmět, jako je malý kastrol (průměr dna menší než 12 cm), vidlička nebo nůž. Displej bude dále blikat a panel se nezapne.
- Spotřebič není určen pro ovládání externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Toto zařízení není určeno k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez základních zkušeností a znalostí, bez přítomnosti dohlížející osoby nebo bez řádného poučení takovou osobou, která přebírá odpovědnost za jejich bezpečnost.
- Nikdy nenechte děti hrát si s tímto zařízením. Nedovolte, aby se děti pohybovaly bez dozoru v blízkosti zařízení.
- Senzor nepřetržitě měří teplotu některých částí panelu. Každá varná zóna je vybavena senzorem, který měří teplotu dna kastrolu, aby se zabránilo riziku přehřátí kastrolu v případě vyvaření jeho obsahu. Pokud se teplota příliš zvýší, automaticky se sníží výkon.

Bezpečná teplota

Omezovač doby vaření

- Omezovač doby vaření je bezpečnostní funkce kuchyňského spotřebiče. Začne pracovat, když zapomenete vypnout varný panel.
- V závislosti na zvoleném nastavení bude doba vaření omezena následujícím způsobem:

Nastavení	Varná zóna se automaticky vypne po:
1	520 minutách
2	402 minutách
3	318 minutách
4	260 minutách
5	212 minutách
6	170 minutách
7	139 minutách
8	113 minutách
9, P	90 minutách

Po uplynutí času, který je uveden v tabulce, omezovač doby vaření vypne varnou zónu.

Ochrana proti přehřátí

K přehřátí spotřebiče může dojít jestliže:

- kastrol řádně nevede teplo; zahřívá se omastek nebo olej při nastaveném vysokém výkonu; je nedostatečná cirkulace vzduchu (další informace o ventilaci jsou uvedeny v části této příručky týkající se montáže).

Pokud dojde k přehřátí, přehřátá varná zóna nebo všechny varné zóny budou reagovat jedním z následujících způsobů:

- spotřebič mírně sníží výkon;
- pokud to nepomůže, spotřebič se vypne a na displejích se zobrazí E2.

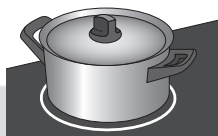
Po dostatečném ochlazení spotřebiče E2 zmizí a můžete znovu zapnout spotřebič.

Aktivaci ochrany proti přehřátí můžete předejít následujícími opatřeními:

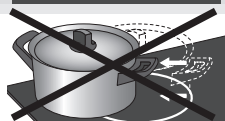
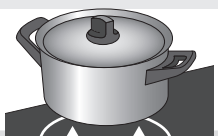
- používejte kastroly, které dobře vedou teplo;
- omastek a olej zahřívajte při nižším výkonu;
- zajistěte dostatečné větrání.

Pokud se ochrana proti přehřátí aktivuje znovu, i po přijetí výše uvedených opatření, kontaktujte servisní oddělení nebo kvalifikovaného opraváře.

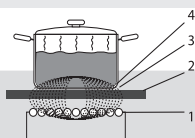
Indukční vaření



Při indukčním vaření nedochází ke ztrátě tepla a rukojeti kastrolů jsou chladné.



Jak funguje indukce



Cívka (1) ve varném panelu (2) vytváří magnetické pole (3). Když položíte kastrol se železným dnem (4) na cívku, do dna kastrolu se indukuje proud.

Indukční vaření je rychlé

- Rychlostí indukčního vaření budete z počátku překvapeni. Zvláště použijete-li vyšší nastavení, jídla a tekutiny se začnou vařit velmi rychle. Nejlepší je nenechávat kastroly bez dozoru, aby nepřetekly nebo se nevyvařily.

Nastavení výkonu

- V případě indukčního vaření je aktivní pouze ta část varné zóny, na které stojí kastrol. Pokud používáte kastrol s malým rozměrem dna, výkon se nastaví tak, aby odpovídal průměru dna kastrolu. Spotřeba energie bude proto nižší a bude trvat déle, než se jídlo v kastrolu začne vařit.

Pozor

- Zrnka písku mohou způsobit poškrábání, které nelze odstranit. Na varný panel pokládejte pouze kastroly s čistým dnem a vždy je odebírejte zvednutím nahoru.
- Nepoužívejte varný panel jako pracovní stůl. Abyste zabránili ztrátám energie, vždy mějte na kastrolu pokličku.

Spotřebič vytváří magnetické pole. Umístěním kastrolu se železným dnem na varnou zónu se ve dně kastrolu indukuje proud. Tento indukovaný proud vytváří ve dně kastrolu teplo.

Snadné

Elektronické ovládání je přesné a snadno nastavitelné. Při nejnižším nastavení můžete například rozpustit čokoládu přímo v kastrolu nebo vařit přísady, které byste normálně ohřáli v horké lázni.

Rychlé

Díky vysokému výkonu indukčního varného panelu je přivedení jídla do varu velmi rychlé. Provaření jídla trvá stejně dlouho jako u jiných typů vaření.

Čisté

Varný panel se snadno čistí. Skvrny od jídla se nemohou připálit, protože varné zóny se neohřívají více než samotné kastroly.

Bezpečné

Teplu se vytváří v samotném kastrolu. Skleněná plocha se neohřívá více než kastrol. Znamená to, že varná zóna má ve srovnání se zónou keramického varného panelu nebo plynového hořáku značně nižší teplotu. Jakmile kastrol odeberete, varná zóna se rychle ochladí.

Kastroly pro indukční vaření

Indukční vaření vyžaduje speciální kvalitu kastrolu.

Pozor

- Kastroly, které jste použili pro vaření na plynovém varném panelu, už nejsou vhodné pro použití na indukčním varném panelu.
- Používejte pouze kastroly, které jsou vhodné pro elektrické a indukční vaření se:
 - silným dnem (minimálně 2,25 mm)
 - plochým dnem.
- Nejlepší jsou kastroly se značkou kvality „indukční třída“.

Tip

Pomocí magnetu můžete sami zkontrolovat, zda jsou kastroly vhodné. Kastrol je vhodný, jestliže je dno kastrolu přitahováno magnetem.

Vhodné	Nevhodné
Speciální kastroly z nerezové oceli	Kamenné nádobí
Indukční třída	Nerezová ocel
Odolné smaltované kastroly	Porcelán
Smaltované litinové kastroly	Měď
	Plast
	Hliník

Pozor

Buďte opatrní při používání kastrolů ze smaltovaného ocelového plechu:

- jestliže zapnete varný panel při vysokém nastavení, když je kastrol (příliš) suchý, smalt se může odlupovat (smalt se uvolňuje z oceli);
- dno kastrolu se může zkroutit – například následkem přehřátí nebo použití příliš vysokého výkonu.

Pozor

Nikdy nepoužívejte kastroly s deformovaným dnem. Dutina nebo prohnuté dno může mít vliv na ochranu proti přehřívání, takže spotřebič bude velmi horký.

Může to vést k prasknutí skleněné desky a roztavení dna kastrolu. Poškození vzniklé z důvodu použití nevhodných kastrolů nebo z vyvaření je vyloučeno ze záruky.

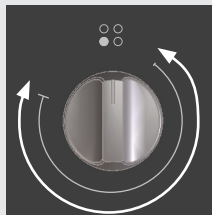
Minimální průměr kastrolu

Průměr kastrolu musí být alespoň 12 cm. Nejlepších výsledků dosáhnete použitím kastrolu se stejným průměrem jako má varná zóna. Pokud je průměr dna kastrolu příliš malý, varná zóna nebude fungovat.

Tlakové hrnce

Indukční vaření je velmi vhodné pro vaření v tlakových hrncích. Varná zóna reaguje velmi rychle, takže se tlakový hrnec rychle natlakuje. Jakmile varnou zónu vypnete, vaření se okamžitě zastaví.

Zapnutí varného panelu a nastavení výkonu



Funkce Easy Cook

P (power boost - zvýšení výkonu) nastavení

Indukční panel je vybaven indikátorem zbytkového tepla, automatickým omezovačem času vaření, funkcí Easy Cook a dětskou pojistkou. Na této a následujících stránkách je popsáno, jak používat tyto funkce.

Zapnutí a nastavení výkonu

- Položte kastrol na varnou zónu.
- Požadovaný výkon nastavte otočením knoflíku, který přísluší varné zóně, doprava. Varnou zónu lze nastavit na 9 úrovní.

Vypnutí

- Varnou zónu vypnete otočením příslušného knoflíku zpět do výchozí polohy.

Funkce Easy Cook uvede jídlo rychle do varu a poté pokračuje ve vaření při nižším výkonu. Pro dokončení vaření se varný panel automaticky přepne na nižší výkon.

- Položte kastrol na varnou zónu.
- Knoflík pro příslušnou zónu otočte proti směru hodin až na doraz.
- Na displeji se zobrazí „A“.
- Otočným knoflíkem nastavte požadovanou teplotu do 5 sekund.

Pokud teplotu nenastavíte, varná zóna se vypne.

Po nastavení teploty se na displeji bude střídavě zobrazovat „A“ a nastavená teplota. Poté, co uplyne čas vaření, přepínání zobrazení skončí a na displeji se bude zobrazovat pouze nastavená teplota.

- Vaření vypnete otočením knoflíku zpět na 0 nebo dále na 9.

Pokud chcete uvést do varu vodu, zapněte varný panel a nastavte na P. Toto nastavení je příliš vysoké pro rozpouštění másla nebo ohřívání mléka. Též se nedá použít pro rozmrazování. Způsoby vaření jsou popsány v tabulce v kapitole „Pohodlné vaření“.

Indikátor zbytkového tepla



Dětská pojistka



Po intenzivním používání zůstává varná zóna ještě několik minut horká. Po tuto dobu se na displeji zobrazuje H.

Varný panel můžete zajistit dětskou pojistkou. Pokud je nastavena tato pojistka, nelze varný panel zapnout a nelze měnit nastavení varných zón.

Aktivace Dětského zámku

- Dětský zámek lze aktivovat, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty.
- Současně otáčejte dvěma knoflíky na levé straně varné zóny do polohy »A« (ostatní knoflíky by měly být v základní poloze, tj. »O«).
- na displeji se objeví »L«, což znamená, že dětský zámek byl aktivován.

Vypnutí dětské pojistky

- Stejným způsobem lze dětskou pojistku vypnout.
- Po vypnutí dětské pojistky se na displeji zobrazí „O“.

Zdravé vaření

Bod přepálení různých druhů oleje

Abyste vařili jídlo co nejzdravější, Gorenje+ doporučuje používat takový druh oleje, který odpovídá teplotě smažení. Každý olej má různou teplotu přepálení, při kterém se uvolňují jedovaté plyny. Niže uvedená tabulka obsahuje hodnoty bodu přepálení pro různé oleje.

Olej	Teplota, při které začne olej kouřit, °C
Olivový olej Extra virgin	160 °C
Máslo	177 °C
Kokosový olej	177 °C
Kanalový olej	204 °C
Olivový olej Virgin	216 °C
Slunečnicový olej	227 °C
Kukuřičný olej	232 °C
Burákový olej	232 °C
Rýžový olej	255 °C
Olivový olej	242 °C

Nastavení vaření

Protože nastavení závisí na množství a složení obsahu kastrolu, hodnoty v níže uvedené tabulce je nutné chápat pouze nezávazně.

Použití nastavení P a 9 na:

- rychlé uvedení jídla nebo kapaliny do varu;
- „vydušení“ zeleniny;
- zahřátí oleje a tuku;
- natlakování tlakového hrnce.

Použijte nastavení 8 pro:

- prudké opečení masa;
- pečení platýsových ryb;
- smažení omelet;
- pečení vařených brambor;
- smažení jídel.

Použijte nastavení 7 pro:

- smažení tlustých omelet;
- smažení tlustých plátek obalovaného masa;
- smažení slaniny (tučné);
- pečení syrových brambor;
- smažení plátek chleba na másle;
- smažení obalované ryby.

Použijte nastavení 6 a 5 pro:

- kompletní vaření jídel ve velkých dávkách;
- rozmrazení tvrdé zeleniny;
- smažení tenkých plátek obalovaného masa;

Použijte nastavení 1 až 4 pro:

- pomalé vaření vývaru;
- dušení masa;
- pomalé vaření zeleniny;
- rozpouštění čokolády;
- rozpouštění sýru.

Čištění

Tip

Před čištěním varného panelu nastavte dětskou pojistku.

Denní čištění

- I když se skvrny z jídla nemohou na sklo připálit, doporučujeme vám čistit varný panel ihned po použití.
- Nejlepší způsob čištění je použití vlhkého hadříku s jemným čisticím prostředkem.
- Vysušte papírovou utěrkou nebo suchou látkovou utěrkou.

Odolné skvrny

- Odolné skvrny můžete také odstranit jemným čisticím prostředkem.
- Odstraňte skvrny po zaschlé vodě a vodní kámen octem.
- Stopy po kovu (způsobené posouváním kastrolů) nejsou snadno odstranitelné. Jsou k dispozici speciální čisticí prostředky.
- K odstranění skvrn od jídel použijte stěrku. Roztavený plast a cukr lze také odstranit stěrkou.

Nikdy nepoužívejte

- Nikdy nepoužívejte brusné pasty. Zanechávají škrábance, ve kterých se drží nečistoty a vodní kámen.
- Nikdy nepoužívejte nic ostrého, jako jsou drátěnky nebo vytěrky.



Obecně

Jestliže si všimnete trhliny ve skleněné ploše (jakkoli malé), ihned vypněte a vypojte varný panel, vypněte (automatické) stykače v elektroměrové skříni nebo v případě trvalého připojení vypněte přívod napájení. Kontaktujte servisní oddělení.

Odstraňování poruch

Jestliže spotřebič nefunguje tak, jak má, nemusí to vždy znamenat, že došlo k poruše. Nejprve se pokuste sami vypořádat s problémem kontrolou bodů v níže uvedené tabulce.

Příznak	Možná příčina	Řešení
Po prvním zapnutí varného panelu se na displeji zobrazí symboly.	Jedná se o standardní postup nastavení.	Normální provoz.
Ventilátor běží několik minut po vypnutí varného panelu.	Varný panel se chladí.	Normální provoz.
Při prvním použití varného panelu je cítit slabý zápach.	Nový spotřebič se vypaluje.	Tento stav je normální a zmizí při opakovaném používání varného panelu. Vytěřejte kuchyň.
Ve varném panelu je slyšet tikání.	Tikání je způsobeno omezovačem výkonu v přední a zadní zóně. Tikání se může také objevit při nastavení nižšího výkonu.	Normální provoz.
Kastroly při vaření způsobují hluk.	Kastroly při vaření způsobují hluk.	Při vysokém nastavení je tento jev normální pro některé druhy kastrolů. Nedojde k poškození ani kastrolů ani varného panelu.
Po zapnutí varné zóny se na displeji zobrazuje  .	Kastrol, který používáte, není vhodný pro indukční vaření nebo průměr jeho dna je menší než 12 cm.	Použijte vhodný kastrol (viz strana 11 a 12).
Varný panel nefunguje a na displeji není nic zobrazeno.	Vypadlo napájení elektrickým proudem. Důvodem může být vadný kabel nebo vadné zapojení.	Zkontrolujte pojistky nebo vypínač napájení (jestliže není použit kabel se zástrčkou).
Po zapnutí varného panelu se přepálí pojistka.	Varný panel je chybně zapojený.	Zkontrolujte zapojení napájení.
Chybový kód E2.	Varný panel je přehřátý.	Nechte varný panel vychladnout a poté jej nastavte na nižší výkon.

Příznak	Možná příčina	Řešení
Chybový kód E3	Použitý kastrol není vhodný pro indukční vaření.	Použijte vhodný kastrol (viz strana 11 a 12).
Chybové kódy E4, E5, E6 nebo E9.	Vadný generátor.	Kontaktujte servisní oddělení.
Chybový kód 	Drželi jste tlačítko příliš dlouho.	Nedržte tlačítko příliš dlouho.
Chybový kód 	Dětská pojistka je zapnuta.	Viz „Dětská pojistka“ na straně 14.

HLUK BĚHEM INDUKČNÍHO VAŘENÍ A JEHO PŘÍČINY

Šumy a zvuky	Příčina	Řešení
Provozní šum vytvářený indukci	Indukční technologie je založena na vlastnostech některých kovů vystavených elektromagnetickému účinku. Ten má za následek vznik takzvaných vířivých proudů, které nutí molekuly k tomu, aby kmitaly. Kmity (vibrace) se převádějí na teplo. To může způsobit tichý šum podle typu kovu.	Je to normální a nejedná se o žádnou chybnou funkci.
Bzučení podobající se zvuku transformátoru	Dochází k němu při vaření na vysoké úrovni výkonu. Důvodem je množství energie přenášené z varné desky do hrnce nebo pánve.	Tento zvuk zmizí nebo zeslábně, jakmile snížíte úroveň výkonu.
Vibrace a praskot varného nádobí	Tento zvuk se objevuje u varného nádobí (hrnců nebo pánví) vyrobených z různých materiálů.	Způsobují ho vibrace v přiléhajících plochách skládajících se z vrstev z různých materiálů. Tento zvuk závisí na varném nádobí. Může se měnit podle množství a typu vařené potraviny.
Hluk ventilátoru	Správná funkce indukčních elektronických dílů vyžaduje regulaci teploty. Varná deska je proto vybavena ventilátorem, který se spouští různou rychlostí podle detekované teploty.	Ventilátor může zůstat v chodu i po vypnutí varné desky, jestliže teplota bude stále příliš vysoká.

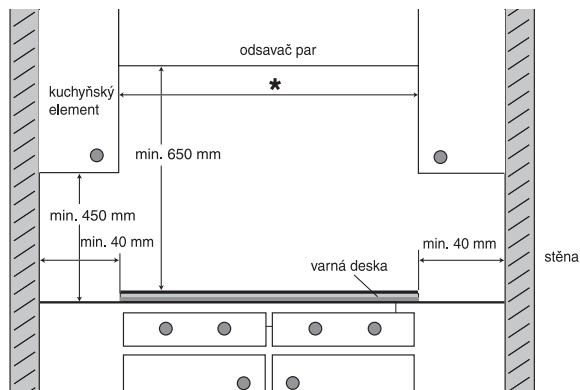
Čemu byste měli věnovat pozornost

Bezpečnostní pokyny pro montáž

- Zapojení musí vyhovovat národním a místním předpisům.
- Spotřebič musí být vždy uzemněn.
- Tento spotřebič smí zapojit pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Pro zapojení použijte pouze schválený kabel (např. typ HO7RR), který odpovídá předpisům. Vnější vrstva kabelu musí být gumová. Připojovací kabel musí viset volně a nelze jej protahovat zásuvkou pod varným panelem.
- Jestliže chcete použít pevné zapojení, ujistěte se, že je do přívodního vedení umístěn vícepólový spínač s mezerou mezi kontakty alespoň 3 mm.
- Deska, do které je varný panel vestavěn, musí být plochá.
- Stěny a deska obklopující spotřebič musejí být odolné vůči teplotě alespoň do 85 °C. I když se samotný spotřebič neohřívá, žár horkého kastrolu by mohl odbarvit nebo deformovat stěnu. Poškození způsobené nesprávným zapojením, montáží nebo používáním není pokryto zárukou.
- Je-li poškozen připojovací kabel, může jej vyměnit jen výrobce, servisní organizace výrobce nebo osoba příslušným způsobem kvalifikovaná, aby se zabránilo vzniku nebezpečných situací.

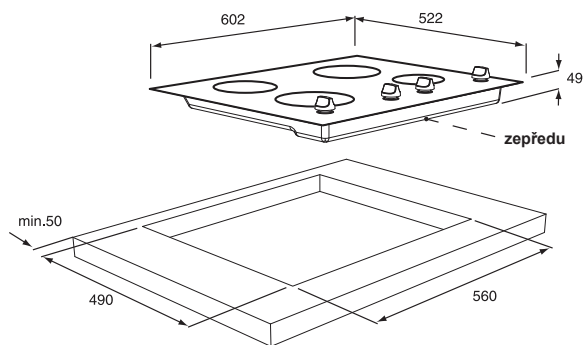
Volný prostor

Pro bezpečné používání varného panelu je nezbytný volný prostor okolo panelu. Zkontrolujte, že je volný prostor okolo varného panelu dostatečný.

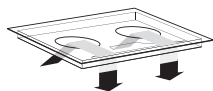


Rozměry pro montáž

Všechny rozměry a odsazení jsou uvedeny na následujících obrázcích.



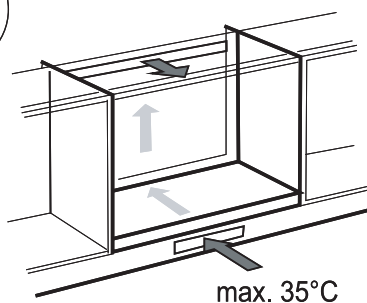
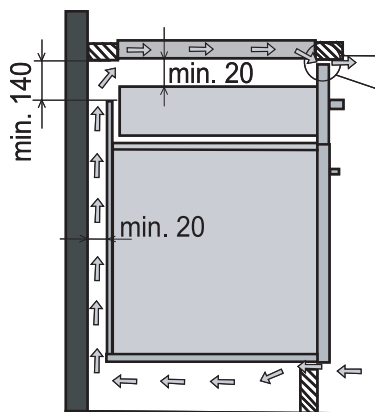
Ventilace



Spodní kuchyňská skříňka se zásuvkou

Elektronika ve spotřebiči vyžaduje chlazení. Spotřebič se automaticky vypne, pokud není dostatečná cirkulace vzduchu. Na spodní straně spotřebiče jsou ventilační otvory. Je nutné, aby tyto otvory mohly nasávat čerstvý vzduch. Na spodní a přední straně spotřebiče jsou otvory pro vyfoukávání vzduchu.

- Za skříňkou musí být po celé délce mezera od zdi alespoň 140 mm. Navíc musí být na přední straně mezera alespoň 6 mm po celé délce skříňky.
- Varný panel je na spodní straně vybaven ventilátorem. Pokud je pod varným panelem zásuvka v kuchyňské skříňce, nesmí být v této zásuvce uloženy malé předměty nebo papír, mohlo by dojít k nasátí do ventilátoru a tím k poškození ventilátoru nebo celého chladicího systému. V takových zásuvkách nebo poblíž varného panelu nesmí být ukládány hliníkové fólie, hořlavé látky nebo kapaliny. Nebezpečí výbuchu! Mezi nasávacími otvory ventilátoru a obsahem zásuvky musí být mezera alespoň 20 mm.



Spodní kuchyňská skříňka s troubou.

- Montáž trouby pod indukční varný panel je možná u typů trouby EVP4..., EVP2..., které jsou vybaveny chladicím ventilátorem. Před instalací trouby byste měli demontovat zadní stěnu kuchyňské skříňky. Na přední straně by dále měl být po celé šířce skříňky minimální volný prostor 6 mm.

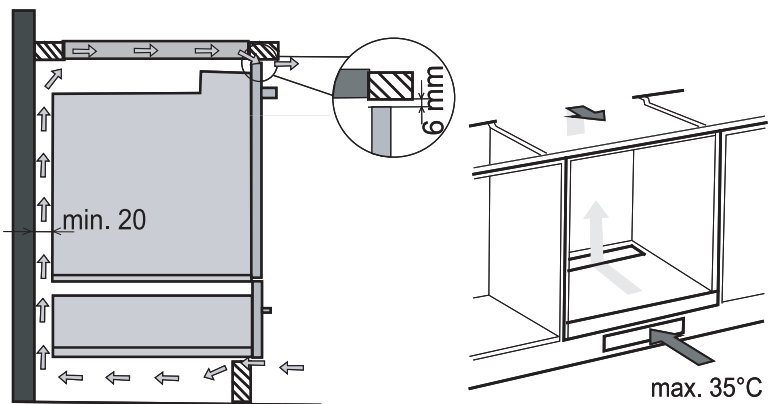
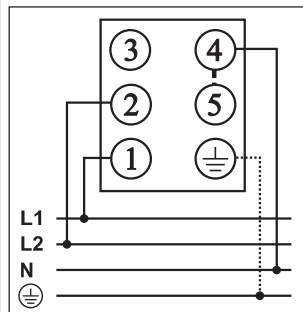
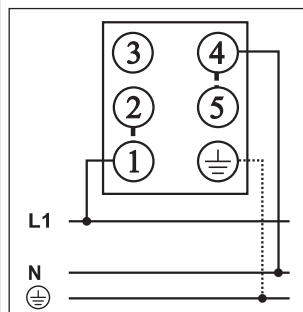


Schéma zapojení

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



Spotřebič je určen pro dvoufázové připojení; také však může být připojen k jedné fázi.

• Dvoufázové připojení

Nainstalujte propojovací konektory na koncovky / svorky 4 a 5.

• Jednofázové připojení

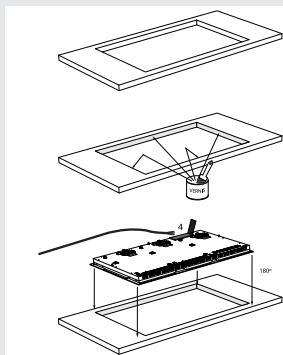
Nainstalujte propojovací konektory na koncovky / svorky 4 a 5 a koncovky / svorky 1 a 2.

Poznámka: Připojení 3 je volné.

Na takové připojení použijte:

- Gumového spojovacího kabelu typu H05 RR-F 4x1.5 se žluto-zeleným ochranným vodičem;
- PVC izolovaného spojovacího kabelu typu H05 VV-F 4x1.5 se žluto-zeleným ochranným vodičem, nebo jiný srovnatelným nebo kvalitnějším kabelem.

Vestavba

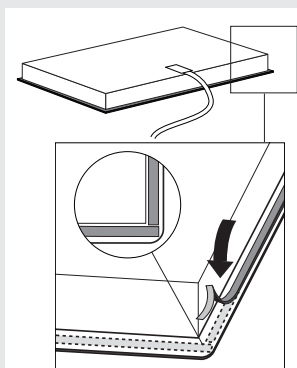


Zkontrolujte, že skříňka a výřez splňují požadavky na rozměry a ventilaci.

Aby se do pracovní desky nedostávala vlhkost, případně impregnujte řezy dřevěné nebo dřevotřískové desky těsnicím lakem.

Položte varný panel dnem vzhůru na pracovní desku.

Namontujte kabel napájení ke spotřebiči podle požadavků.

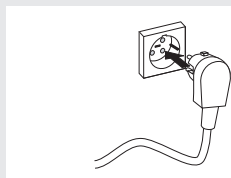


Odstraňte ochrannou vrstvu z těsnicí pásky a vložte pásku do drážky v hliníkovém profilu na hraně skleněné desky. Nelepte těsnicí pásku přes rohy. Odstříhnete z ní 4 kusy pro dobré utěsnění rohů.

Otočte varný panel zpět dnem dolů a položte jej do výřezu.

Obrňte kuhlano ploščo in jo vstavite v izrez.

Připojte spotřebič k napájení. Ozve se krátké pípnutí a všechny displeje se na chvílku rozsvítí. Spotřebič je připraven k použití.



Zkontrolujte, zda funguje správně. Pokud nebyl spotřebič řádně zapojen, v závislosti na tom, k jaké chybě došlo, buď se neozve pípnutí nebo se nerozsvítí displeje.

Technické podrobnosti

Tento spotřebič plní požadavky příslušných směrnic ES.

Typ varného panelu	SIVK6...
Indukce	x
Zapojení	230 V - 50 Hz
Max.příkon varných zón	
Přední levá	2,3 kW (Ø 200)
Zadní levá	1,4 kW (Ø 160)
Zadní pravá	2,3 kW (Ø 200)
Přední pravá	1,4 kW (Ø 160)
Přední	
Zadní	
Připojený výkon	
L1	3700 W
L2	3700 W
Celkem připojený výkon	7400 W
Rozměry pro vestavění	
Šířka x hloubka spotřebiče	602 x 522 mm
Výška od horní strany panelu k pracovní desce při vestavění	49 mm
Šířka x hloubka výřezu	560 x 490 mm
Minimální vzdálenost výřezu od stěny za panelem	50 mm
Minimální vzdálenost výřezu od stěny vedle panelu	40 mm

Likvidace obalu a spotřebiče

Při výrobě tohoto spotřebiče byly použity trvanlivé materiály. Po konci životnosti tohoto spotřebiče jej zlikvidujte odpovědným způsobem. Zjistěte si u příslušných úřadů, jak to provést.

Obal spotřebiče je recyklovatelný. Na obal mohly být použity následující materiály:

- lepenka;
- polyetylénová fólie (PE);
- polystyrén neobsahující CFC (tvrdá pěna PS).

Likvidujte tyto materiály odpovědně a v souladu s předpisy.



Na připomenutí toho, že je nutné třídit odpad z domácích spotřebičů, je výrobek označen symbolem s přeškrtnutou popelnicí. To znamená, že po skončení životnosti výrobku nesmí být tento likvidován jako domovní odpad. Musí být odevzdán do sběrného dvora pro tříděný sběr nebo vrácen prodejci této techniky.

Tříděná likvidace domácích spotřebičů brání negativním dopadům na životní prostředí a zdraví vyplývajících z nevhodné likvidace a umožňuje recyklovat materiály, ze kterých je spotřebič vyroben. To přináší významné úspory energie a přírodních zdrojů.

www.gorenje.com



Cooking with passion.



473195