



Návod na obsluhu

SK

VÁŠ INDUKČNÝ VARNÝ PANEL

Úvod

Tento varný panel bol navrhnutý pre skutočných milovníkov varenia. Varenie na indukčnom varnom paneli má mnoho výhod. Pretože, okrem toho, že ho môžete nastaviť na vysokú úroveň výkonu, dokáže veci uviesť do varu veľmi rýchlo. Dostatočný priestor medzi varnými zónami robí varenie pohodlnejším.

Varné zóny je možné ovládať presne pomocou otočných ovládačov. Označenia pozícií sú orientačné; umožňujú zvoliť príslušné nastavenie rýchlo.

Varenie na indukčnom varnom paneli sa líši od bežného spotrebiča. Indukčné varenie využíva magnetické pole na vytváranie tepla. To znamená, že nemôžete na ňom použiť akúkoľvek panvicu a nádobu. Viac informácií nájdete v kapitole o vhodných nádobách.

Pre optimálnu bezpečnosť je indukčný varný panel vybavený niekoľkými teplotnými ochranami a kontrolkou zvýšeného tepla, ktorá ukazuje, aké varné zóny sú ešte stále horúce.

Tento návod popisuje, kto môžete čo najlepšie využiť indukčný varný panel. Okrem informácií o prevádzke, tiež nájdete základné informácie, ktoré vám pomôžu používať tento výrobok. Tiež sa tu nachádzajú tabuľky k vareniu a tipy na údržbu.

Prečítajte si návod pozorne pred použitím spotrebiča a uschovajte si ho na bezpečné miesto pre budúce použitie.

Návod tiež slúži ako referenčný materiál pre servisných technikov. Preto prosím, nalepte identifikačný štítok na zadnú stranu návodu, určenú na tento účel. Identifikačný štítok spotrebiča obsahuje všetky informácie, ktoré servisný technik potrebuje, aby vhodne reagoval na vaše potreby a otázky.

Užite si varenie!

| | |
|---|-----------|
| OBSAH | 4 |
| VÁŠ INDUKČNÝ VARNÝ PANEL | 5 |
| Popis..... | 5 |
| BEZPEČNOSŤ | 6 |
| Na čo by ste si mali dávať pozor | 6 |
| Pripojenie a opravy..... | 6 |
| Počas prevádzky..... | 6 |
| Teplotná bezpečnosť..... | 7 |
| Obmedzovač doby varenia | 8 |
| Ochrana proti prehriatiu | 8 |
| POUŽITIE | 9 |
| Indukčné varenie..... | 9 |
| Ako indukcia funguje | 9 |
| Nádoby..... | 10 |
| OBSLUHA A PREVÁDZKA | 12 |
| Zapnutie varného panela a nastavenie výkonu | 12 |
| Funkcia Easy Cook (ľahké varenie)..... | 12 |
| P zvýšenie výkonu | 12 |
| Kontrolka zvýšeného tepla..... | 13 |
| Detská poistka | 13 |
| VARENIE | 14 |
| Zdravé varenie | 14 |
| Nastavenie varenia..... | 14 |
| ÚDRŽBA | 16 |
| Čistenie..... | 16 |
| ODSTRÁŇOVANIE PROBLÉMOV | 17 |
| Všeobecné | 17 |
| Tabuľka | 17 |
| INŠTALÁCIA | 19 |
| Čo je potrebné zvážiť..... | 19 |
| Vetranie | 21 |
| Dolná kuchynská skrinka so zásuvkou..... | 21 |
| Dolná kuchynská skrinka s rúrou | 22 |
| Schéma pripojenia | 23 |
| Zabudovanie..... | 24 |
| Technické údaje | 25 |
| ŽIVOTNÉ PROSTREDIE | 26 |
| Likvidácia obalu a spotrebiča..... | 26 |

VÁŠ INDUKČNÝ VARNÝ PANEL

Popis



1. Predná ľavá varná zóna
2. Zadná ľavá varná zóna
3. Zadná pravá varná zóna
4. Predná pravá varná zóna
5. Ovládače nastavenia výkonu



Na čo by ste si mali dávať pozor

- Indukčné varenie je mimoriadne bezpečné. Rôzne bezpečnostné zariadenia boli zabudované do varného panela, ako kontrolka zvýšeného tepla a obmedzovač času varenia. Napriek tomu existuje množstvo opatrení, ktoré by ste mali brať do úvahy.

Pripojenie a opravy

- Tento spotrebič môže pripojiť iba kvalifikovaný inštalatér.
- Nikdy neatvárajte kryt. Skrinku môže otvárať iba servisný technik.
- Odpojte prívod elektrickej energie od spotrebiča pred začatím akejkoľvek opravy. Predovšetkým vytriahnite zástrčku zo zásuvky, vypnite (automatickú) poistku(y), alebo v prípade trvalého pripojenia, nastavte ovládač napájania na nulu.

Počas prevádzky

- Nepoužívajte varný panel pri teplotách pod 5 °C.
- Tento varný panel je navrhnutý na domáce použitie. Používajte ho iba na prípravu jedla.
- Keď používate varný panel prvýkrát, všimnete si "zápach novoty". To je normálne. Ak je kuchyňa dobre vetraná, zápach čoskoro zmizne.
- Nezabudnite, že v prípade, že varný panel používate pri vysokých nastaveniach, doba ohrevu bude neuveriteľne krátka. Nenechávajte varný panel bez dozoru, ak používate varnú zónu pri vysokom nastavení.
- Uistite sa, že varný panel je dostatočne vetraný počas prevádzky. Nechajte všetky prirodzené vetracie otvory otvorené.
- Nenechávajte zohrievať suché. Samotný varný panel je chránený proti prehriatiu, ale nádoba sa skutočne veľmi ohreje a môže sa poškodiť. Záruka nepokrýva žiadne poškodenie spôsobené zohriatím suchej nádoby.
- Nevyužívajte varné zóny ako odkladací priestor.
- Uistite sa, že medzi varným panelom a obsahom zásuvky je niekoľko centimetrov.
- V zásuvke pod varným panelom neuchovávajte žiadne horľavé predmety.
- Uistite sa, že šnúry elektrických spotrebičov, ako sú mixér, sa nemôžu dotýkať horúcej varnej zóny.
- Zóny sa počas prevádzky zohrievajú a zostanú po ukončení určitú dobu horúce. Udržujte malé deti mimo dosah varného panela počas prevádzky a bezprostredne po ukončení.
- Masť a olej sú horľavé pri prehriatí. Nestojte príliš blízko pri nádobe. Ak by sa olej vznietil, nikdy sa nesnažte uhasiť oheň vodou. Položte vrchnák na nádobu ihneď a vypnite varný panel.

- Nikdy nevlambujte jedlo pod odsávačom pár. Vysoké plamene by mohli spôsobiť požiar, aj keď je odsávač pár vypnutý.
- Keramický varný panel je veľmi silný, ale nie je nerozbitný. Korenička alebo špicatý riad pri páde na neho, môže spôsobiť napríklad prasknutie.
- Ak sa objavia praskliny alebo trhliny, prestaňte varný panel používať. Vypnite spotrebič ihneď, odpojte ho, aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom a zavolajte servisnú službu.
- Na varnú zónu neodkladajte žiadne kovové predmety ako pekáče, plechovky, vrchnáky panvíc alebo príbor. Tieto predmety sa môžu ohriať mimoriadne rýchlo a spôsobiť popáleniny.
- Magnetizovateľné predmety (kreditné karty, bankomatové karty, diskety atď.) udržiajte mimo dosah spotrebiča. Odporúčame každému s kardiostimulátorom, aby sa poradil so svojím kardiológom pred použitím indukčného varného panela.
- Nikdy nepoužívajte tlakový, alebo parný čistič na čistenie varného panela.
- Tento spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom, alebo neboli poučení o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Nikdy nedovoľte deťom hrať sa s týmto spotrebičom. Deti nenechávajú v blízkosti spotrebiča bez dozoru.
- Ako náhle odložíte panvicu z varného panela, varná zóna sa automaticky vypne. Zvyknite si vypnúť varnú zónu alebo varný panel ručne, aby ste sa vyhli nechcenému zapnutiu varného panela.
- Nikdy nenechávajú prázdnu nádobu stáť na horúcej varnej zóne, ktorá je zapnutá. Aj keď je varná zóna chránená a vypne sa automaticky, nádoba sa mimoriadne rýchlo zohreje. Nádoba sa môže poškodiť.
- Malé predmety ako nádoba, ktorá je príliš malá (priemer dna menší ako 12 cm), vidlička alebo nôž nebudú spotrebičom rozoznané. Displej bude stále blikať a varný panel sa nezapne.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládacieho systému.

Teplotná bezpečnosť

- Snímač neustále meria teplotu určitých častí varného panela. Každá varná zóna je vybavená snímačom, ktorý meria teplotu dna nádoby, aby ste sa vyhli akémukoľvek

nebezpečenstvu prehriatia, keď sú panvice suché. V prípade, že teploty stúpajú príliš vysoko, výkon sa automaticky zníži.

Obmedzovač doby varenia

- Obmedzovač doby varenia je bezpečnostná funkcia vášho sporáka. Začne pracovať, ak zabudnete vypnúť váš varný panel.
- V závislosti od nastavenia, ktoré ste zvolili, bude doba varenia obmedzená nasledovne:

| Nastavenie | Varná zóna sa automaticky vypne po: |
|------------|-------------------------------------|
| 1 | 520 minútach |
| 2 | 402 minútach |
| 3 | 318 minútach |
| 4 | 260 minútach |
| 5 | 212 minútach |
| 6 | 170 minútach |
| 7 | 139 minútach |
| 8 | 113 minútach |
| 9, P | 90 minútach |

Obmedzovač doby varenia vypne varnú zónu, po uplynutí doby uvedenej v tabuľke.

Ochrana proti prehriatiu

Spotrebič sa môže prehriať, ak:

- nádoba nevhodne vedie teplo;
- tuk alebo olej ohrievate pri vysokej teplote;
- je nedostatočná cirkulácia vzduchu (pozri tiež ochrana vetrania v inštaláčnej časti tohto návodu na obsluhu).

V prípade prehriatia výsledok bude, že príslušná varná zóna alebo varné zóny zobrazia jednu z nasledujúcich reakcií:

- spotrebič zníži trochu výkon;
- v prípade, že to nepomôže, spotrebič sa vypne a na displeji sa E2..

Keď spotrebič dostatočne vychladne, E2 zmizne a môžete spotrebič znovu zapnúť.

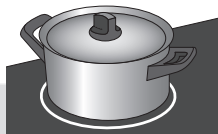
Zabráňte aktivácii ochrany proti prehriatiu:

- použitím nádob, ktoré dobre vedú teplo;
- ohrievaním tuku alebo oleja pri nižších teplotách;
- zabezpečením dostatočného vetrania.

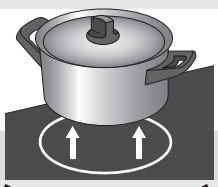
Ak sa aj napriek vyššie uvedeným opatreniam znovu aktivuje ochrana proti prehriatiu, zavolajte servisnú službu alebo profesionálne vyškoleného odborníka.

POUŽITIE

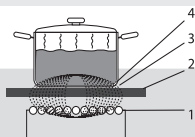
Indukčné varenie



Ohrieva sa len dno nádoby, ostatné časti varnej platne ostávajú chladné.



Ako indukcia funguje



Cievka (1) vo varnom paneli (2) vytvára magnetické pole (3). Položením nádoby so železným dnom (4) na cievku sa prúd indukuje do dna nádoby.

Indukčné varenie je rýchle

- Na začiatku budete prekvapení rýchlosťou indukčného varenia. Najmä pri vyšších nastaveniach, jedlá a tekutiny sa zohrejú veľmi rýchlo. Najlepšie je nenechať nádoby bez dozoru, aby nevyvreli alebo sa neohrievali suché.

Výkon sa bude regulovať

- V prípade indukčného varenia sa využíva iba tá časť varnej zóny, na ktorej stojí nádoba. Ak používate malú nádobu na veľkej zóne, výkon sa upraví podľa priemeru nádoby. Výkon tak bude nižší a bude trvať dlhšie, kým sa jedlo v nádobe dostane do varu.

Upozornenie

- Zrnká piesku môžu spôsobiť škrabance, ktoré sa nebudú dať odstrániť. Používajte iba nádoby s čistým dnom na povrchu varného panela a vždy nádobu zdvihnite pri presúvaní.
- Nepoužívajte varný panel ako pracovnú plochu. Vždy majte na nádobe pokrievku pri varení, aby ste zabránili strate energie.

V spotrebiči sa vytvára magnetické pole. Položením nádoby so železným dnom na varnú zónu sa prúd indukuje do dna nádoby. Tento indukovaný prúd vytvára teplo v dne nádoby.

Jednoduché

Elektronické ovládače sú presné a jednoducho sa nastavujú. Pri najnižšom nastavení môžete rozpustiť čokoládu priamo v nádobe, alebo variť ingrediencie, ktoré by ste normálne zohrievali nad parou.

Rýchle

Vďaka vysokým úrovňam výkonu indukčného varného panela sa jedlo uvedie do varu veľmi rýchlo. Úplné uvarenie jedla trvá tak dlho, ako pri iných typoch varenia.

Čisté

Varný panel sa ľahko čistí. Pretože varné zóny sa nezohrejú viac ako samotné nádoby, jedlo sa nemôže na ňom pripáliť.

Bezpečné

Tepló sa vytvára v samotnej nádobe. Sklenený povrch sa neohreje o nič viac ako nádoba. To znamená, že varná zóna je značne chladnejšia v porovnaní so sklokeramickým varným panelom alebo plynovým sporákom. Hneď ako nádobu odložíte preč, varná zóna sa rýchlo ochladí.

Nádoby na indukčné varenie

Indukčné varenie si vyžaduje osobitnú kvalitu nádob.

Pozor

- Nádoby, ktoré ste už používali na varenie na plynovom varnom paneli, už nie sú ďalej vhodné pre indukčný varný panel.
- Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné pre elektrické a indukčné varenie:
 - hrubé dno (minimálne 2.25 mm)
 - ploché dno.
- Najlepšie sú nádoby so označením kvality »indukčná trieda«.

Tip

Môžete sami skontrolovať, či sú vaše nádoby vhodné pomocou magnetu. Nádoba je vhodná, ak dno nádoby priťahuje magnet.

| Vhodné | Nevhodné |
|-----------------------------|-------------------|
| Špeciálne nerezové nádoby | Kameninové nádoby |
| Indukčná trieda | Nerezová oceľ |
| Odolné smaltované nádoby | Porcelán |
| Smaltované liatinové nádoby | Meď |
| | Umelá hmota |
| | Hliník |

Pozor

Buďte opatrní pri smaltovaných ocelových nádobách:

- smalt sa môže štiepiť (smalt sa môže uvoľňovať od ocele), ak zapnete varný panel na vysoké nastavenie, keď je nádoba (príliš) suchá;
- dno nádoby sa môže zdeformovať - v dôsledku napríklad prehriatia alebo pri vysokých úrovniach výkonu.

Pozor

Nikdy nepoužívajte nádoby so zdeformovaných dnom. Duté alebo zaoblené dno môže narušiť prevádzku ochrany proti prehriatiu, preto sa spotrebič môže príliš zahriať. To môže viesť k popraskaniu skleneného povrchu a roztaveniu dna nádoby. Poškodenie zapríčinené použitím nevhodných nádob, alebo ohrievaním suchých nádob nie je kryté zárukou.

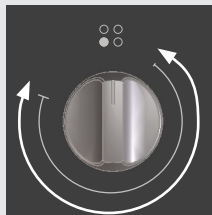
Minimálny priemer nádoby

Priemer nádoby musí byť najmenej 12 cm. Najlepšie výsledky dosiahnete použitím nádoby s rovnakým priemerom ako varná zóna. Ak je nádoba príliš malá, varná zóna nebude pracovať.

Tlakové nádoby

Indukčné varenie je veľmi vhodné pre varenie v tlakových nádobách. Varná zóna reaguje veľmi rýchlo a preto sa tlaková nádoba veľmi rýchlo natlakuje. Hneď ako varnú zónu vypnete, varenie sa ihneď zastaví.

Zapnutie varného panela a nastavenie výkonu



Funkcia Easy Cook (lahké varenie)

P zvýšenie výkonu

Indukčný varný panel je vybavený kontrolkou zvyšného tepla, automatickým obmedzovačom doby varenia, funkciou »lahké varenie« (Easy Cook) a detskou poistkou. Na tejto a nasledujúcej stránke sa dočítate, ako použiť tieto funkcie.

Zapnutie a nastavenie výkonu

- Položte nádobu na varnú zónu.
- Pre požadovanú varnú zónu, otočte ovládač a nastavte na požadovaný výkon. Varná zóna má 9 úrovní.

Vypnutie

- Vypnite varnú zónu otočením príslušného ovládača späť do východiskovej pozície.

Funkcia Easy Cook je vhodná na rýchle uvedenie jedla do varu a potom pokračovanie varenia pri nižšom nastavení. Varný panel sa automaticky prepne na nižšie nastavenie a dokončí varenie.

- Položte nádobu na varnú zónu.
- Pre požadovanú varnú zónu otočte ovládač proti smeru hodinových ručičiek alebo úplne doprava. Na displeji sa objaví »A«.
- Nastavte požadované teplo pomocou nastavenia do 5 sekúnd pomocou otočného ovládača. Ak nenastavíte teplo cez nastavenia, zóna sa vypne.

Po nastavení tepla bude na displeji striedavo blikať »A« a nastavené teplo. Po uplynutí doby varenia sa blikanie zastaví a nastavenie tepla bude neprerušene svietiť na displeji.

- Vypnite varný panel otočením otočného ovládača späť na nastavenie 0 alebo za nastavenie 9.

Iba prepnite varný panel na P ak chcete, aby voda zovrela. Toto nastavenie je príliš vysoké na ohrievanie masla alebo mlieka a ešte väčšie pre rozmrazovanie. Pozrite si tabuľky k vareniu v kapitole »Pohodlné varenie«, aby vám pomohli zvládnuť techniky.

Kontrolka zvýšného tepla



Detská poistka



Po intenzívnom používaní varnej zóny, môže varná zóna zostať horúca niekoľko minút. Kým bude varná zóna horúca, na displeji bude svietiť H.

Varný panel môžete zabezpečiť detskou poistkou. S týmto nastavením sa rúra nedá zapnúť a nastavenia varnej zóny sa nedajú meniť.

Aktivácia detskej poistky

- Detskú poistku môžete aktivovať, keď sú všetky varné zóny vypnuté.
- Súčasne otočte dva otočné ovládače ľavých varných zón do pozície »A« (ostatné ovládače by mali byť v štartovacej pozícii, napr. »0«).
- Na displeji sa objaví »L«, čo signalizuje, že bola aktivovaná detská poistka.

Vypnutie detskej poistky

- Detskú poistku môžete deaktivovať rovnakým spôsobom. Po deaktivácii detskej poistky sa na displeji objaví »0«.

Zdravé varenie

Bod vzplanutia pri rôznych druhoch oleja

Aby ste zabezpečili, že vaše jedlo bude vypražené čo najzdravšie, Gorenje+ odporúča vybrať druh oleja podľa teploty vyprážania. Každý olej má rôzny bod vzplanutia, pri ktorom sa vylučujú toxické plyny. Nižšie uvedená tabuľka zobrazuje body vzplanutia pre rôzne druhy oleja.

| Olej | Bod vzplanutia °C |
|-----------------------------|-------------------|
| Extra panenský olivový olej | 160 °C |
| Maslo | 177 °C |
| Kokosový olej | 177 °C |
| Repkový olej | 204 °C |
| Panenský olivový olej | 216 °C |
| Snečnicový olej | 227 °C |
| Kukurličný olej | 232 °C |
| Arašidový olej | 232 °C |
| Ryžový olej | 255 °C |
| Olivový olej | 242 °C |

Nastavenie varenia

Pretože nastavenia závisia od kvality a zloženia obsahu nádoby, tabuľka nižšie je určená iba ako vodítko.

Použite P a nastavenie 9 na:

- rýchle uvedenie vody alebo jedla do varu;
- 'opečenie zeleniny;
- ohriatie oleja a tuku;
- natlakovanie tlakovej nádoby.

Nastavenie 8 použite na:

- opečenie mäsa;
- vyprážanie rýb;
- vyprážanie omeliet;
- opečenie varených zemiakov;
- hlboké opraženie potravín.

Nastavenie 7 použite na:

- vyprážanie hrubých placiek;
- vyprážanie hrubých plátkov obalovaného mäsa;
- vyprážanie slaniny (tuku);
- opečenie surových zemiakov;
- vyprážanie francúzskeho toastu;
- vyprážanie obalovanej ryby.

Použite nastavenie 6 a 5 na:

- dovarenie veľkých množstiev;
- rozmrazenie tvrdej zeleniny;
- vypraženie tenkých plátkov obalovaného mäsa.

Použite nastavenia 1 - 4 na:

- jemné vrenie vývaru;
- dusenie mäsa;
- jemne varenie zeleniny;
- tavenie čokolády;
- tavenie syra.

Čistenie

Tip

Pred čistením zapnite detskú poistku.

Denné čistenie

- Hoci pokvapkané jedlo nemôže prihorieť na skle, napriek tomu vám odporúčame čistiť varný panel ihneď po použití.
- Najlepšie pre denné čistenie je vlhká handrička s jemným čistiacim prostriedkom.
- Utrite kuchynskou utierkou alebo suchým obrúskom.

Odolné škvrny

- Odolné škvrny môžete tiež odstrániť jemným čistiacim prostriedkom na umývanie riadu.
- Odstráňte vodné škvrny a vodný kameň pomocou octu.
- Kovové škvrny (spôsobené posúvaním nádoby) sa môžu ťažko odstraňovať. Sú dostupné špeciálne prostriedky.
- Pokvapkané jedlo odstráňte pomocou škrabky na sklo. Roztavený plast a cukor sa tiež najlepšie odstraňujú škrabkou na sklo.

Nikdy nepoužívajte

- Nikdy nepoužívajte drhnuce prostriedky. Zanechávajú škrabance, v ktorých sa môže hromadiť nečistota a vodný kameň.
- Nikdy nepoužívajte nič ostré ako drôtené kefy alebo vlny.

ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



Všeobecné

Ak si všimnete prasklinu na sklenenom povrchu (hoci aj malú), ihneď vypnite varný panel, odpojte ho od elektrického napájania, vypnite (automatickú) poisťku(y) v rozvodnej skrinke, v prípade trvalého pripojenia nastavte ovládač napájania na nulu). Obráťte sa na servisné stredisko.

Tabuľka

Ak spotrebič nefunguje správne, nemusí to vždy znamenať, že má poruchu. Skúste najskôr vyriešiť problém sami pomocou nižšie uvedenej tabuľky.

| Príznak | Možná príčina | Riešenie |
|---|--|--|
| Pri prvej aktivácii varného panela sa na displeji objavujú symboly. | Toto je štandardná rutina pri prvom nastavení. | Normálna prevádzka |
| Ventilátor beží niekoľko minút po vypnutí varného panela. | Varný panel sa chladí. | Normálna prevádzka. |
| Pri prvých použitíach je cítiť jemný zápach. | Nový spotrebič sa zahrieva. | To je normálne a zmizne to, po niekoľkých použitíach. Vetrajte kuchyňu. |
| Vo varnom paneli je počuť tikanie | To je spôsobené obmedzovačom výkonu na predných a zadných zónach. Tikanie sa tiež môže objaviť pri nižších nastaveniach. | Normálna prevádzka. |
| Nádoby tvoria hluk pri varení. | To je spôsobené prúdením energie z varného panela do nádoby. | Pri vyšších nastaveniach je to úplne normálne pre niektoré nádoby. Nepoškodí to nádobu, ani varný panel. |
| Zapli ste varnú zónu, ale displej ukazuje  . | Nádoba, ktorú používate, nie je vhodná na indukčné varenie, alebo má priemer menší ako 12 cm. | Použite vhodné nádoby, pozri strana 11 a 12. |
| Varný panel nefunguje a displej nič nezobrazuje. | Nie je prívod elektrickej energie kvôli chybnému káblu alebo poruche pripojenia. | Skontrolujte poisťky alebo elektrický vypínač (ak nie je zástrčka). |
| Poisťka sa vypáli, hneď ako sa varný panel zapne. | Varný panel bol nesprávne pripojený. | Skontrolujte elektrické pripojenia. |
| Chybový kód E2. | Varný panel sa prehrial. | Nechajte varný panel ochladiť a potom použite nižšie nastavenie. |

| Príznak | Možná príčina | Riešenie |
|---|---|--|
| Chybový kód E3 | Nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. | Použite vhodnú nádobu, pozri strana 11 a 12. |
| Chybový kód E4, E5, E6 alebo E9. | Chybný generátor | Obráťte sa na servisné stredisko. |
| Chybový kód  | Držali ste dlho tlačidlo | Nedržte tlačidlo príliš dlho. |
| Chybový kód  | Detská poistka je zapnutá. | Pozri "Detská poistka" strana 14. |

HLUK A JEHO PRÍČINY POČAS INDUKČNÉHO VARENIA

| Hluky a zvuky | Príčina | Riešenie |
|--------------------------------------|---|---|
| Prevádzkový hluk pri indukcii | Indukčná technológia je založená na vlastnostiach niektorých kovov v rámci elektromagnetického účinku. To má za následok vírenie prúdov, ktoré nútia molekuly oscilovať. Tieto oscilácie (vibrácie) sa transformujú na teplo. V závislosti na druhu kovu môžete počuť tichý hluk. | To je normálne a nie je to porucha. |
| Bzučanie | Vyskytuje sa pri varení na vysokom výkone. Dôvodom je množstvo energie prenesené z varného panela do riadu. | Tento hluk zmizne, prípadne znížte výkon. |
| Vibrácie a praskanie riadu | Tento hluk sa vyskytuje pri riade (hrnce alebo panvice) vyrobenom z rôznych materiálov. | Vyplýva to z vibrácií pozdĺž susediacich plôch z rôznych materiálových vrstiev. Tento hluk závisí od použitého riadu. Môže sa meniť v závislosti na množstve a type potravín. |
| Hluk ventilátora | Správna funkcia indukčných elektronických častí vyžaduje riadenie teploty. Z tohto dôvodu je varný panel vybavený ventilátorom, ktorý pracuje meniacou sa rýchlosťou v závislosti od teploty. | Ventilátor môže pracovať aj po vypnutí varného panela, pokiaľ je teplota ešte vysoká. |

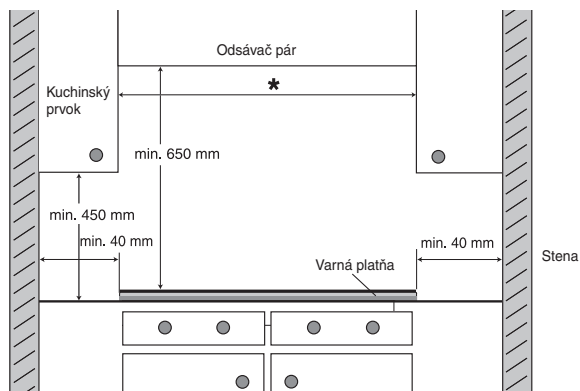
Čo je potrebné zvážiť

Čo je potrebné zvážiť

- Pripojenie musí byť v súlade s národnými a miestnymi predpismi.
- Spotrebič musí byť vždy uzemnený.
- Tento spotrebič môže pripojiť iba oprávnený elektrický inštalatér
- Na pripojenie použite schválený kábel (napr. typ HO7RR) v súlade s predpismi. Obal kábla by mal byť z gumy.
- Pripájací kábel musí voľne visieť a nesmie byť vedený cez šuplík.
- Ak je pripájací kábel poškodený, môže ho vymeniť iba výrobca, servisné stredisko výrobcu, alebo odborne vyškolený personál, aby ste sa vyhli nebezpečným situáciám.
- Ak chcete vytvoriť pevné pripojenie, uistite sa, že napájacie vedenie je vybavené viacpólovým prepínačom s odstupom kontaktov najmenej 3 mm.
- Pracovná doska, do ktorej sa zabuduje varný panel, musí byť plochá.
- Steny a pracovná plocha okolo spotrebiča musia byť odolné voči teplu najmenej do 85 °C. Aj keď sa samotný spotrebič nezahrieva, teplo z horúcej nádoby môže zafarbiť alebo zdeformovať stenu.
- Poškodenie spôsobené nesprávnym pripojením, inštaláciou alebo použitím, nie je kryté zárukou.

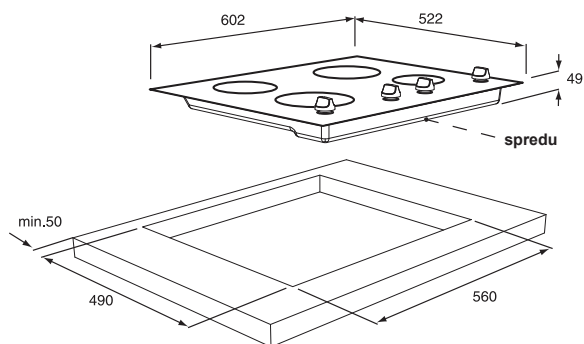
Vzdialenosť

Na bezpečné použitie varného panela je nevyhnutný dostatočný priestor v jeho okolí. Skontrolujte, či je dostatok voľného miesta.

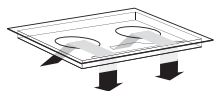


Inštalčné rozmery

Rozmery a výklenky sú uvedené na obrázku nižšie.



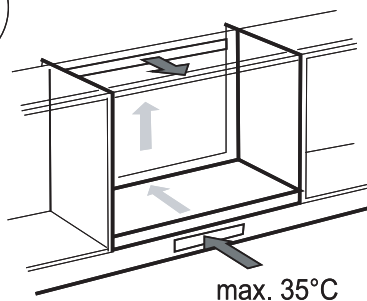
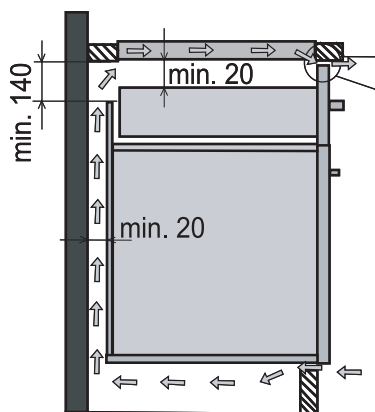
Vetranie



Dolná kuchynská skrinka so zásuvkou

Elektronika v spotrebiči potrebuje chladenie. Spotrebič sa automaticky vypne, ak má nedostatočnú cirkuláciu vzduchu. Na spodnej strane spotrebiča sú vetracie otvory. Chladný vzduch musí mať priestor na prúdenie cez tieto otvory. Na spodnej a prednej strane spotrebiča sú výstupné otvory.

- Na zadnej stene musí byť otvor s výškou najmenej 140 mm po celej šírke. Okrem toho musí byť na prednej strane minimálne 6 mm priestor po celej šírke skrine.
- Varný panel je vybavený ventilátorom, ktorý sa nachádza v jeho dolnej časti. V prípade, že je pod ním kuchynská linka, nesmiete tam odkladať žiadne malé predmety alebo papier, pretože by ich mohol ventilátor nasať, spôsobiť poruchu ventilátora alebo celého chladiaceho systému. Hliníkové fólie a horľavé látky alebo kvapaliny (napr. spreje) by ste tiež nemali skladovať v takýchto zásuvkách, alebo v blízkosti varného panela. Nebezpečenstvo výbuchu! Medzi obsahom zásuvky a vetracími otvormi ventilátora by mala byť vzdialenosť 20 mm.



Dolná kuchynská skrinka s rúrou

- Inštalácia rúry pod indukčným varným panelom je možná s typmi rúr EVP4, EVP2, ktoré sú vybavené chladiacim ventilátorom. Pred inštaláciou rúry by ste mali odmontovať zadnú stenu kuchynskej linky. Okrem toho by mal byť priestor minimálne 6 mm na prednej strane okolo celej šírky linky.

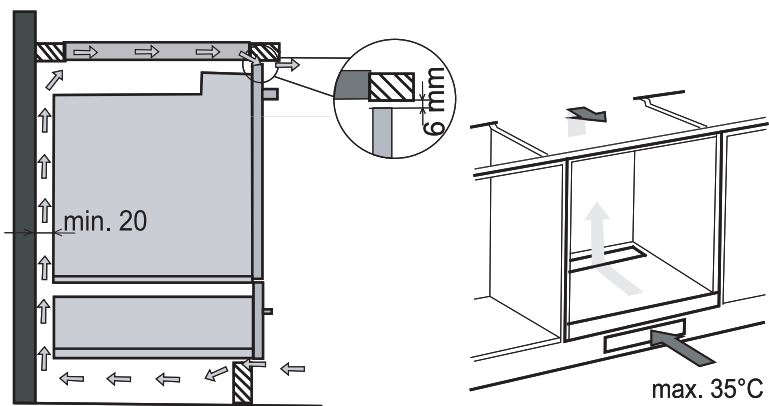
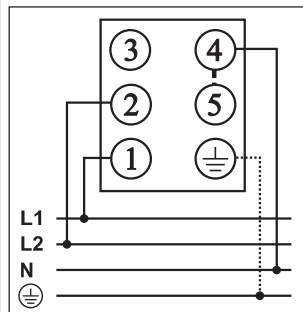
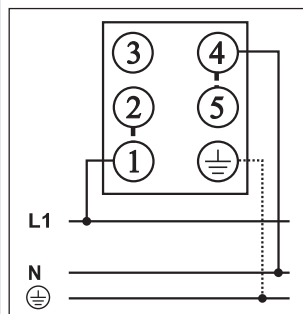


Schéma pripojenia

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



220-240V ~ / 50/60 Hz



Spotřebič je navrhnutý pre dvojfázové pripojenie; môže byť tiež pripojený ku jednej fáze.

• Dvojfázové pripojenie

Nainštalujte prepájacie konektory na termináloch / svorkách 4 a 5.

• Jednofázové pripojenie

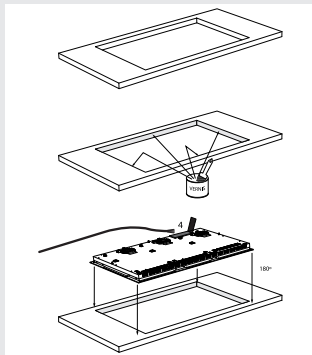
Nainštalujte prepájacie konektory na termináloch / svorkách 4 a 5 a termináloch / svorkách 1 a 2.

Poznámka: Pripojenie 3 je voľné..

Na pripojenie môžete použiť:

- Gumové spojovacie káble typ H05 RR-F 4x1.5 so žltozeleným ochranným vodičom;
- PVC izolované spojovacie káble typ H05 VV-F 4x1.5 so žltozeleným ochranným vodičom, alebo iné porovnateľné, alebo kvalitnejšie káble.

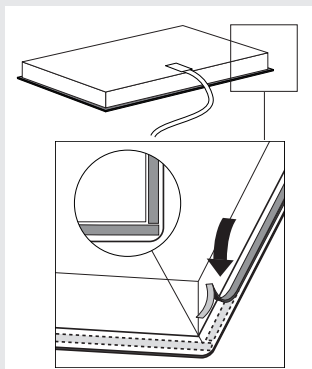
Zabudovanie



Skontrolujte, či skrinka a výrezy sa zhodujú s rozmermi a vetracími odporúčaniami.

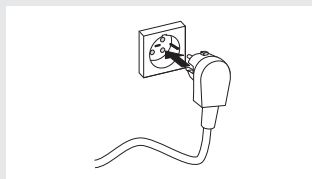
Ošetríte orezané konce drevených alebo syntetických pracovných dosiek tesniacim náterom, ak je to potrebné, aby sa zabránilo tvorbe vlhkosti a napučeniu pracovnej dosky.

Položte varný panel hornou stranou nadol na pracovnú plochu.



Namontujte spojovací kábel k spotrebiču v súlade s požiadavkami.

Odstraňte ochrannú vrstvu z tesniacej pásky a založte pásku do drážky v hliníkovom profile, alebo na okraj sklenenej platne. Nelepte žiadne lepiace pásky okolo rohov, ale odrežte 4 samostatné kusy, aby ste dobre utesnili rohy.



Otočte varný panel a položte ho to výrezu.

Pripojte spotrebič k elektrickej sieti. Budete počuť krátke pípnutie a všetky displeji sa nakrátko rozsvietia. Spotrebič je pripravený na použitie.

Skontrolujte, či funguje správne. Ak bol spotrebič nesprávne pripojený, budete počuť pípnutie, alebo sa objaví prázdny displej, v závislosti od chyby.

Technické údaje

Spotrebič vyhovuje všetkým platným CE smerniciam.

| Typ varného panelu | SIVK6... |
|--|----------------|
| Indukcia | x |
| Pripojenie | 230 V - 50 Hz |
| Maximálna kapacita varných zón | |
| Predná ľavá | 2,3 kW (Ø 200) |
| Zadná ľavá | 1,4 kW (Ø 160) |
| Zadná pravá | 2,3 kW (Ø 200) |
| Predná pravá | 1,4 kW (Ø 160) |
| Predná | |
| Zadná | |
| Príkion | |
| L1 | 3700 W |
| L2 | 3700 W |
| Celkový príkon | 7400 W |
| Rozmery na zabudovanie | |
| Spotrebič šírka x hĺbka | 602 x 522 mm |
| Výška vstavania od pracovnej dosky | 49 mm |
| Výrez šírka x hĺbka | 560 x 490 mm |
| Minimálna vzdialenosť výrezu od zadnej steny | 50 mm |
| Minimálna vzdialenosť výrezu od bočnej steny | 40 mm |

Likvidácia obalu a spotrebiča

Na výrobu tohto spotrebiča boli použité trvácne materiály. Dbajte na zodpovednú likvidáciu tohto spotrebiča na konci jeho životnosti. Podrobnosti ohľadom toho zistíte na príslušných úradoch.

Obal spotrebiča je recyklovateľný. Môže byť použité nasledovné:

- kartón;
- polyetylénová fólia (PE);
- bezfreónový polystyrén (z tvrdej peny).

Zlikvidujte tieto materiály príslušným spôsobom a v súlade s nariadeniami vlády.



Ako pripomienka, že je potrebné likvidovať domáce spotrebiče osobitne, je výrobok označený symbolom prečiarknutého smetného koša. To znamená, že na konci jeho životnosti nemôžete výrobok zlikvidovať ako komunálny odpad. Musíte ho odovzdať do špeciálneho miestneho zberného strediska pre špeciálny odpad, alebo predajcovi, ktorý poskytuje takéto služby.

Oddelenou likvidáciou domáceho spotrebiča zabránite možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie, vyplývajúcich z nesprávnej likvidácie a umožníte recykláciu použitých materiálov a dosiahnete významné úspory energie a zdrojov.

www.gorenje.com



Cooking with passion.

