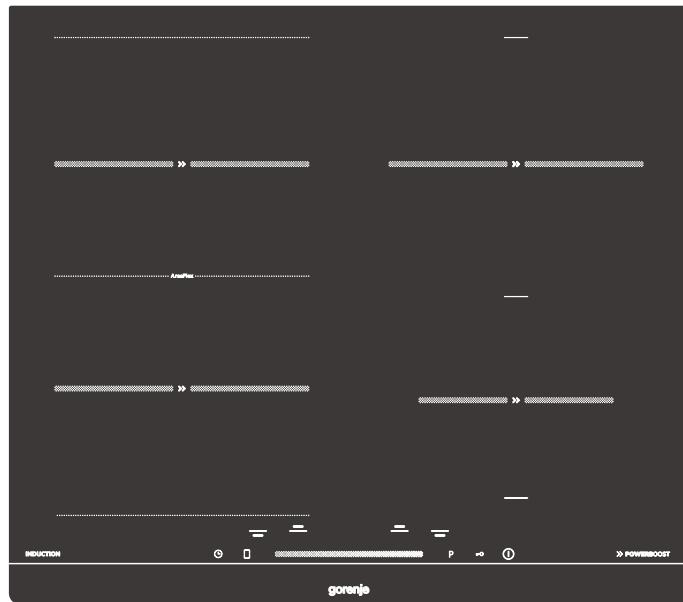


CZ

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

ISC645BSC



gorenje

Blahopřejeme ke koupi vaši nové indukční varné desky.

Doporučujeme, abyste věnovali určitý čas čtení těchto pokynů/Návodu k instalaci pro plné porozumění, jak správně instalovat a obsluhovat varnou desku.

Za účelem instalace si přečtěte část o instalaci.

Před použitím a instalací si přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a uschovejte si tento návod na bezpečném místě.

Bezpečnostní varování

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

Instalace

Zasažení elektrickým proudem

- Před údržbou a čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Připojení k dobře uzemněnému systému napájení je nutné.
- Změny domácího systému elektrického připojení smí provádět pouze kvalifikovaný technik.
- Nedodržením těchto pokynů může nastat zasažení elektrickým proudem nebo smrt.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Přečtěte si tyto pokyny pozorně před instalací nebo použitím spotřebiče.
- Na spotřebič nikdy nedávejte hořlavé materiály.
- Poskytněte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, tím můžete snížit náklady za instalaci.
- Abyste zabránili nebezpečí, tento spotřebič se musí instalovat v souladu s těmito pokyny.
- Tento spotřebič smí instalovat pouze kvalifikovaný odborník.
- Tento spotřebič se musí připojit k obvodu, který obsahuje odpojovací přepínač nabízející kompletní odpojení od elektrické energie.
- Nesprávnou instalací spotřebiče můžete ztratit právo na záruku.

Provoz a obsluha

Riziko zasažení elektrickým proudem

- Nevařte na prasklé varné desce. Pokud varná deska praskne, spotřebič ihned vypněte od elektrické sítě a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Před čištěním a údržbou varnou desku vypněte.
- Nedodržením těchto pokynů může nastat zasažení elektrickým proudem nebo smrt.

Ohrožení zdraví

- Tento spotřebič vyhovuje standardům pro elektromagnetickou bezpečnost.
- Avšak, osoby s kardiostimulátorem nebo jinými elektrickými implantáty (jako jsou inzulinové pumpy) musí kontaktovat doktora nebo výrobce zařízení před použitím varné desky pro zajištění, že jejich implantáty nebudou ovlivněny elektromagnetickým polem.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k smrti.

Riziko horkého povrchu

- Během použití jsou přístupné části spotřebiče dostatečně horké na způsobení popálení.
- Zabraňte kontaktu těla, oděvů nebo jiných předmětů kromě vhodného varného nádobí s indukční varnou deskou, dokud povrch nevychladne.
- Upozornění: magnetické kovové předměty na těle se mohou zahřát, pokud se dostanou do blízkosti varné desky. Zlaté nebo stříbrné šperky nebudou ovlivněny.
- Držte děti mimo dosah.
- Madla pární mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda madla pární nepřekrývají jiné varné zóny, které jsou zapnuté. Držte madla mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k popálení a opaření.

Riziko pořezání

- Čepel škrabky na varnou desku je odkrytá po sejmoutí ochranného krytu. Škrabku používejte se zvýšenou opatrností a vždy ji skladujte mimo dosah dětí.
- Nedodržením tohoto varování se můžete vážně zranit.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Spotřebič nenechávejte během použití nikdy bez dohledu. Vyvření může způsobit kouř a může se vznítit.
- Váš spotřebič nikdy nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací

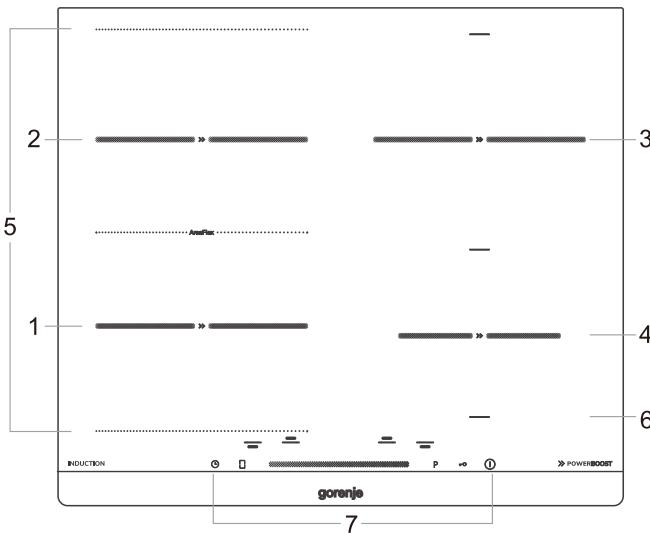
plochu.

- Na spotřebiči nenechávejte žádné náčiní ani jiné cizí předměty.
- 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.
- Nikdy nepoužívejte váš spotřebič k vytápění místnosti.
- Po použití spotřebiče vypněte varné zóny podle popisu v tomto návodu (např. pomocí dotekových ovladačů). Nespoléhejte se na vypnutí varných zón pomocí funkce detekce nádobí.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem, ani na něj sedat, stoupat a lezt.
- Do skříněk nad spotřebičem neukládejte předměty lákavé pro děti.
- Děti lezoucí na varnou desku se mohou vážně zranit.
- Během provozu spotřebiče nenechávejte děti v blízkosti bez dohledu.
- Děti nebo osoby s omezenými senzorickými schopnostmi musí být pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Odpovědná osoba se musí ujistit, že tyto osoby mohou používat spotřebič bez ohrožení sebe nebo svého okolí.
- Neopravujte ani neměňte žádné části tohoto spotřebiče, dokud to není uvedeno v návodu. Veškeré servisní zásahy musí provádět kvalifikovaný servisní technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte vysokotlaký parní čistič.
- Na varnou desku nedávejte těžké předměty.
- Na varnou desku si nestoupejte.
- Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji ani netahejte nádobí přes varnou desku, neboť můžete poškrábat sklo varné desky.
- Nepoužívejte škrabky ani jiné drsné čisticí prostředky k čištění varné desky, mohli byste poškrábat sklo varné desky.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn kvalifikovaným technikem.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných prostorách, například: - zaměstnanecké kuchyňské prostory v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích; -farmy; - klienti v hotelech, motelech a jiných prostředích rezidenčního typu; - prostředí typu penziony a jiné ubytovací prostory.
- Děti starší osmi let a osoby se sníženými tělesnými, smyslovými a rozumovými schopnostmi či s nedostatkem znalostí a zkušeností mohou tento spotřebič používat pod odpovídajícím dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou nebezpečí spojená s jeho používáním. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti spotřebič nesmějí čistit ani na něm bez odpovídajícího dohledu vykonávat údržbu.

- **VAROVÁNÍ:** Vaření na varné desce s oleji a tuky bez dohledu je nebezpečné a může vést k přehřátí a požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit plameny vodou, spotřebič pouze vypněte a pak překryjte plamen pokličkou nebo protipožární příkrývkou.
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, se nesmí pokládat na povrch varné desky, protože se můžou zahřát.
- Po použití vypněte varnou desku a nespolehejte se pouze na detektor nádobí.
- Zařízení není určeno pro provoz pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- **POZOR:** Vaření musí probíhat pod dohledem. Pokud vaříte jen krátkou dobu, musíte mít zařízení neustále pod dohledem.
- **VAROVÁNÍ:** Aby se zabránilo převrácení spotřebiče, musí být nainstalován tento stabilizační prvek. Viz pokyny pro instalaci.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze chrániče varné desky navržené výrobcem varného zařízení nebo označené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo chrániče varné desky zabudované ve spotřebiči. Použití nevhodných chráničů může způsobit nehody.

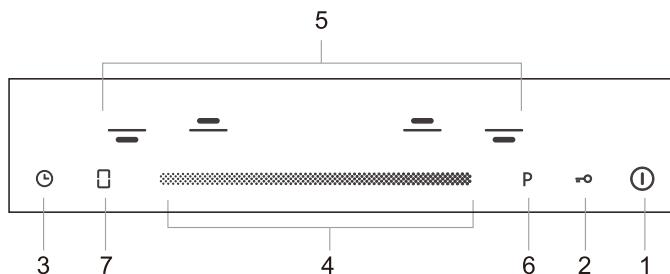
Přehled produktu

Pohled shora



1. Zóna ohřívání: 190x190 mm
1800 W / 2100 W (P)
2. Zóna ohřívání: 190x190 mm
1800 W / 2100 W (P)
3. Zóna ohřívání: Ø210 mm
2000 W / 2600 W (P)
4. Zóna ohřívání: Ø160 mm
1600 W / 1800 W (P)
5. Flexibilní plocha, 3000 W /
3400 W (P)
6. Sklokeramická varná deska
7. Ovládací panel

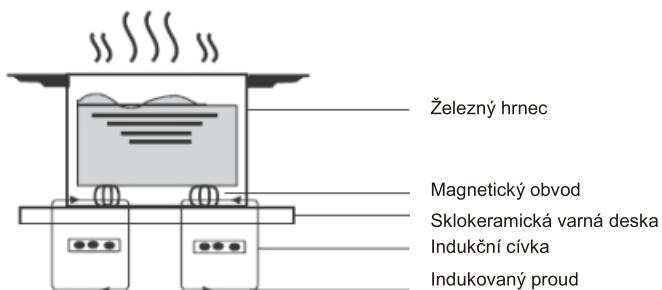
Ovládací panel



1. Ovládání ON/OFF
2. Ovládání dětské pojistky
3. Ovládání časovače
4. Ovládání výkonu / časovače
5. Výběr topné zóny
6. Zesílit ovládání
7. Aktivační klíč a deaktivace
flexibilní oblasti

Pár slov o indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečná, zdokonalená, účinná a ekonomická technologie vaření. Funguje pomocí elektromagnetických vibrací vytvářejících teplo přímo v nádobí, namísto prostupování tepla přes sklokeramický povrch. Sklokeramický povrch je horký pouze pokud se dostatečně zahřeje nádobí.

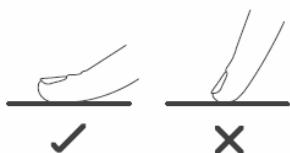


Před použitím vaší nové indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod, dbejte zejména na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Odstraňte veškeré ochranné fólie, které se mohou nacházet na varné desce.

Použití dotykového ovládání

- Ovládací prvky reagují na dotek, tudíž je nemusíte tisknout silou.
- Používejte bříško prstu, nikoliv špičku.
- Po každém zaregistrování doteku uslyšíte akustický signál.
- Zajistěte, aby byl ovládací prvky vždy čisté, suché a zda se na nich nenacházejí žádné předměty (např. náčiní nebo utěrky). I tenký film vody může stěžit obsluhu ovládacích prvků.



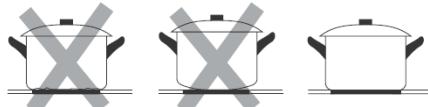
Volba varného nádobí



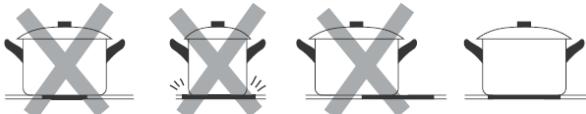
- Používejte pouze nádobí se dnem vhodným pro indukční vaření. Hledejte symbol indukce na obalu nebo na dně pánev.
- Zda je vaše nádobí vhodné, můžete zkontrolovat provedením testu magnetu. Posuňte magnet směrem k dnu pánve. Pokud se přitahuje, je pánev vhodná na indukci
- Pokud nemáte magnet:
 1. Nalijte trochu vody do pánve, kterou chcete zkontrolovat.
 2. Pokud na displeji – nebliká a voda se zahřívá, je pánev vhodná.
- Vhodné nádobí: nádobí vyrobené z oceli, ocelové pánve potažené smalem nebo litinové pánve.
- Nevhodné nádobí: nádobí z legované oceli s měděným nebo hliníkovým dnem a skleněné nádobí.
- Některé nádobí nemá plně feromagnetické dno. V takovém případě se zahřeje pouze magnetická část, zatímco zbytek dna zůstane chladný.
- Při použití tlakového hrnce jej hlídejte, dokud nedosáhnete správného tlaku. Nejprve nastavte varnou zónu na maximální výkon; potom podle pokynů výrobce tlakového hrnce snižte výkon vaření, je-li to vhodné.
- Ujistěte se, že je v pánvi (tlakovém hrnci nebo jiném hrnci či pánvi) dostatek tekutiny. V důsledku přehřátí může použití prázdného hrnce na varné zóně způsobit poškození pánve i varné desky.
- Pro dosažení nejlepších výsledků vaření by feromagnetická plocha (průměr) hrnce/pánve měla odpovídat velikosti varné zóny. Pokud varná zóna nerozpozná pánev, zkuste ji umístit na jinou varnou zónu s menším průměrem



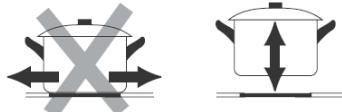
Nepoužívejte nádobí se zakřiveným dnem nebo ostrými okraji.



Ujistěte se, zda je dno nádobí hladké, pasuje přesně na sklo a zda má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte nádobí, kterého průměr je stejný jako zobrazená varná zóna. Použitím nádobí s mírně větším průměrem využijete energii s maximální účinností. Pokud použijete menší nádobí, účinnost může být nižší než očekávaná. Nádobí vždy vycentrujte na varné zóně.



Nádobí z varné desky vždy zvedejte – nepresouvajte, mohly byste ji poškrábat.



Rozměry pánve/hrnce

Varné zóny pracují až po okraj, automaticky se tedy přizpůsobí průměru pánve. Dno této pánve však musí mít minimální průměr adekvátní příslušné varné zóně. Chcete-li dosáhnout nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte pánev do středu varné zóny.

Průměr dna indukčního nádobí

Varná zóna	Minimum (mm)
160 mm	95
190 mm	110
210 mm	120
Flexibilní zóna	200

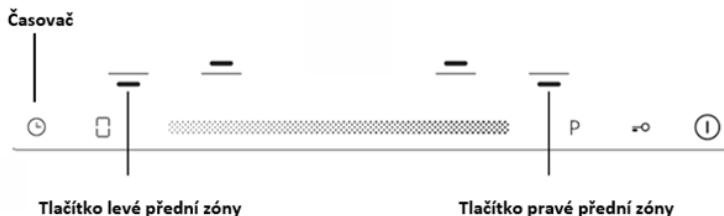
Používání varné desky

NASTAVENÍ MAXIMÁLNÍHO VÝKONU VARNÉ DESKY

Indukční varná deska je vybavena systémem řízení spotřeby energie. Maximální výkon varné desky je omezen na 7200 W.

Toto nastavení lze snížit na 2300 W, 2800 W, 3000 W, nebo 3700 W. Když je aktivován limit celkového výkonu, lze výkon každé varné zóny zvyšovat pouze tak dlouho, dokud celkový výkon nedosáhne limitu. (7200 W)

1. Chcete-li aktivovat Power management (řízení spotřeby), zapněte desku a současně stiskněte levé a pravé přední tlačítka ovládání topné zóny po dobu 3 sekund.
2. Při aktivované funkci se na LED displeji časovače zobrazí aktuální maximální výkon – pokud se na displeji časovače například zobrazí 7,2, znamená to, že maximální limit výkonu jednotky je 7200 W.
3. Chcete-li nastavit novou maximální úroveň výkonu:
 - a. Stiskněte ikonu časovače – displej časovače začne blikat s aktuálním limitem maximálního výkonu
 - b. Stisknutím pravého tlačítka přední topné zóny vyberte nový požadovaný limit výkonu. Stisknutím tlačítka se zobrazí různé hodnoty maximálního výkonu – hodnoty se budou stisknutím tlačítka měnit 2.3> 2.8> 3.0> 3.7> 7.2> 2.3> ...
(2300 W> 2800 W> 3000 W> 3700 W> 7200 W> 2300 W> ...)



Když jste vybrali novou hodnotu maximálního výkonu, uložte nové nastavení stisknutím tlačítka časovače. Na displeji časovače se na několik sekund zobrazí „Pn“.

Nová hodnota maximálního výkonu byla tímto nastavena.

Pokud je nastaven nižší maximální celkový výkon, není možné nastavit vysoký výkon na všech varných zónách současně.

Poznámka: Pokud chce uživatel resetovat maximální celkový výkon spotřebiče, musí spotřebič odpojit od napájení a znova jej připojit.

Pokud do 5 minut nenašavíte novou hodnotu maximálního celkového výkonu, odpojte zařízení od napájení a znova jej připojte.

Začínáme vařit

1. Po dokončení výběru řízení spotřeby, všechny displeje zobrazí „–“ nebo „– –“, což znamená, že indukční varná deska vstoupila do pohotovostního režimu.

2. Umístěte vhodné nádobí na varnou zónu, kterou chcete použít.

- Ujistěte se, zda jsou dno nádobí a povrch varné desky čistý a suchý.



3. Dotkněte se ovladače volby varné zóny a kontrolka příslušné zóny začne blikat "0".



4. Nastavte výkon vaření pomocí posuvného ovladače



- Pokud po jedné minutě nenašavíte výkon vaření, jednotka se automaticky zastaví. V takovém případě znova stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí a opakujte postup od kroku 2.
- Výkon můžete změnit kdykoli během vaření.
- Posuňte zprava doleva, výkon se pokaždé sníží o jeden krok až do kroku 0.
- Posuňte zleva doprava, výkon se zvýší pokaždé o jeden krok až do kroku 9.

Pokud na displeji bliká střídavě s nastavením výkonu

Znamená to, že:

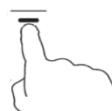
- jste neumístili nádobí na správnou varnou zónu nebo,
- použité nádobí není vhodné pro indukční vaření nebo,
- pánev je příliš malá nebo nesprávně vycentrovaná na varné zóně.

Ohřev se nespustí, pokud není na varné desce vhodné nádobí.

Displej se automaticky vypne po 2 minutě, pokud neumístíte vhodné nádobí na varnou zónu.

Když skončíte s vařením

1. Požadovanou varnou zónu k vypnutí zvolte dotekem symbolu varné zóny.



2. Vypnutí varné zóny: Vypněte varnou zónu posunutím dolů na „0“.

Ujistěte se, že se na displeji zobrazuje "0"



3. Varnou desku úplně vypněte stisknutím vypínače ON/OFF.





Pozor na indikátor zbytkového tepla horkých povrchů

H se zobrazí u varné zóny, která je příliš horká na dotek. Zmizí, když je povrch dostatečně vychladlý na bezpečnou teplotu. Zbytkové teplo můžete využít také pro úsporu energie, pokud chcete ohřát další nádobí.

Uzamčení ovládacích prvků

- Můžete uzamknout ovládací panel před nechtěným použitím (například před náhodnou aktivací varné zóny dětmi).
- Když jsou ovladače uzamčené, všechny ovladače kromě ovladače zapnutí/vypnutí jsou neaktivní.

Uzamčení ovládacích prvků

Dotkněte se symbolu uzamčení Indikátor časovače zobrazí „**Lo**“.

K odemčení ovladačů

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnuta.
2. Dotkněte se a podržte symbol uzamčení .
3. Nyní můžete varnou desku začít používat.

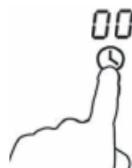


Když je varná deska v uzamčeném režimu, všechny ovladače jsou neaktivní kromě zapnutí/vypnutí, vždy můžete varnou desku v případě nouze vypnout pomocí tlačítka zapnutí/vypnutí, ale pro další obsluhu musíte nejdříve varnou desku odemknout.

Použití časovače

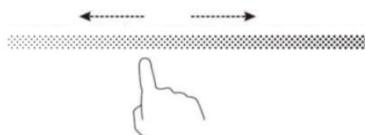
Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete jej nastavit tak, aby se jedna varná zóna po uplynutí nastaveného času vypnula;
- Můžete nastavit vypnutí více než jedné varné zóny;



Nastavení časovače pro vypnutí jedné požadované topné plochy

1. Vyberte varnou zónu dotykem zóny, pro kterou chcete nastavit časovač (například 25 minut).
2. Nastavte s posuvníkem výkon na 6.



6

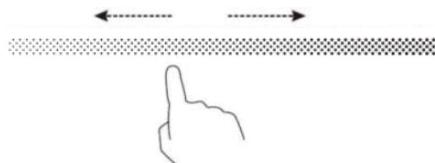


3. Chcete-li se dotknout ovládacího prvku časovače, zobrazí se blikající výchozí hodnoty „00“ a „0“, nyní můžete posunout posuvník v rozmezí od 0 do 5, poté se znova dotknout ovládání časovače, „0“ bliká, posunutím na „2“ nastavení ukončete. Poté se zobrazí „25“.



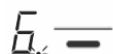
Rada: Prvním stisknutím ovladače časovače zvýšíte nebo snížíte nastavení v 1minutových intervalech.

Chcete-li snížit nebo zvýšit nastavení v intervalu 10 minut, stiskněte tlačítko časovače podruhé.



4. Když je časovač nastaven, odpočítávání začne okamžitě. Zobrazí se zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.

Poznámka: Červený bod vedle kontrolky napájení označuje vybranou oblast.



5. Vyberte zdroj, pro který chcete zrušit časovač, posunutím posuvníku zrušte časovač a zobrazí se „00“.

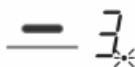
Po uplynutí doby časovače se varná zóna automaticky vypne a zobrazí „H“.



Ostatní varné zóny nadále normálně fungují, pokud byly zapnuty nezávisle.

Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

Pokud tuto funkci použijete pro více než jednu topnou zónu, indikátor časovače zobrazí nejkratší čas (například zóna 2 - Doba instalace - 3 minuty, zóna 3 - Doba instalace - 6 minut, indikátor časovače zobrazí "3".)



(Nastavení: 3 minuty)



(Nastavení: 6 minut)



Poznámka: Červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu se rozsvítí, což znamená, že je zvolena konkrétní zóna.

Pokud chcete zkontolovat nastavený čas pro jinou topnou zónu, stiskněte tlačítko pro výběr jiné topné zóny. Časovač zobrazí nastavený čas pro tuto zónu.



Když časovač vaření vyprší, příslušná varná zóna se automaticky vypne a zobrazí se „H“.



Poznámka: Pokud chcete změnit nastavení času časovače při jeho spuštění, měli byste zopakovat postup od kroku 1.

Použití funkce Boost

„Boost“ je funkce, která po dobu maximálně 5 minut ohřeje oblast pomocí vyššího výkonu. Můžete tak dosáhnout výkonnějšího a rychlejšího vaření.

Použití Boost pro rychlejší vaření.

1. Dotkněte se varné zóny, pro kterou chcete použít funkci Boost.

Indikátor vedle tlačítka bliká.



2. Dotkněte se tlačítka Boost, varná zóna začne pracovat v režimu Boost (maximální výkon). Displej výkonu zobrazuje „P“, což znamená, že zóna je v režimu zesílení.



3. Výkon Boost bude trvat 5 minut. Poté se výkon vrátí na výkon 9.



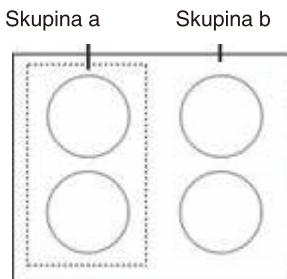
Pokud si přejete Boost zrušit během 5 minut, vyberte nejprve varnou zónu a poté stiskněte tlačítko Boost. Výkon se vrátí na úroveň výkonu nastavenou před aktivací funkce Boost.



Omezení při používání funkce Boost (P)

Všechny varné desky mají maximální výkon. Když je aktivována funkce Boost a nepřekročíte maximální výkon, elektronické ovládání automaticky sníží úroveň vaření další topné zóny.

4 varné zóny jsou rozděleny do dvou skupin (a) a (b).

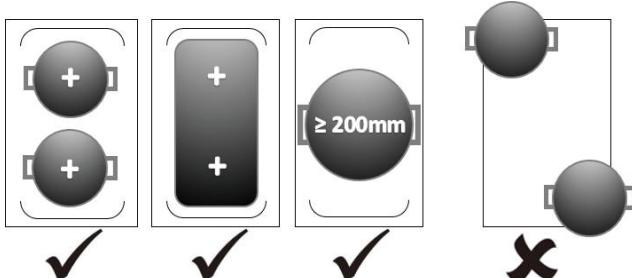


Flexibilní plocha vaši varné desky

Flexibilní oblast – skupina a

- Tuto oblast je možné kdykoli použít jako velkou plochu nebo jako dvě oddělené oblasti, v závislosti na potřebách vaření.
- Flexibilní oblast se skládá ze dvou nezávislých induktorů, které lze ovládat samostatně. Co se týče jednotlivých oblastí, kuchyňské náčiní lze přemístit z jednoho prostoru do druhého, přičemž úroveň výkonu předchozí oblasti zůstane zachována i zde. Pokud již nebude detekováno jakékoli kuchyňské náčiní, ohřev bude ukončen.
- Důležité: Ujistěte se, že je pánev vycentrovaná na jediné varné ploše. Pokud používáte velký hrnec, oválné, obdélníkové, široké pánev, ujistěte se, že jsou postaveny na dvě varné oblasti a zakrývají oba křížky, které se tam nacházejí.

Příklady dobrých a špatných umístění:



Velká oblast

1. Chcete-li povolit flexibilní oblast jako jednu velkou oblast, stačí stisknout tlačítko 



2. Chcete-li nastavit výkon, stiskněte ovládací tlačítka.
3. Opětovným stisknutím tlačítka použijete flexibilní oblast jako dvě nezávislé oblasti. Varné zóny budou fungovat nezávisle na sobě.



Ochrana před přehřátím

Teplotní senzor může monitorovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Když je zjištěna nadměrně vysoká teplota, indukční deska se automaticky vypne.

Detekce malých předmětů

Když necháte na varné desce předmět nevhodné velikosti nebo nemagnetický předmět (např. hliník), nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidličku, klíče), varná zóna přejde automaticky po 1 minutě do pohotovostního režimu. Ventilátor chladí indukční varnou desku po dobu 1 minuty.

Ochrana automatickým vypnutím

Automatické vypnutí je bezpečnostní funkce ochrany indukční varné desky. Vypne ji automaticky, pokud ji zapomenete vypnout. Počáteční provozní časy pro různé výkony jsou zobrazené v níže uvedené tabulce:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Počáteční provozní čas (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Osoby s kardiostimulátorem musí použít indukční varné desky konzultovat s doktorem

Liquid Overflow Protection

Když kolem 140ml kapaliny přetéká na ovládacím panelu a keeps na více než 3 tlačítka pro o 10 sekund, indukce hob bude stop pracující automaticky.

Doporučení k vaření



Zvyšte pozornost při smažení na oleji nebo tuku, který se velmi rychle zahřeje, zejména pokud používáte vysoký výkon. Při extrémně vysokých teplotách se může olej a tuk vznítit a představuje vážné riziko požáru.

Tipy k vaření

- Když začne pokrm vřít, snižte nastavení teploty.
- Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii uchováním tepla.
- Minimalizujte množství tekutin a tuku pro zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit na vyšším stupni a pak snižte, když se pokrm dostatečně zahřeje.

Dušení, vaření rýže

- Dušení nastává pod bodem varu, kolem 85 °C, když bublinky pomalu stoupají ke hladině. Je to klíčem k chutné polévce a jemnému dušení, neboť chuť se rozvíjí bez převaření jídla. Také byste měli vařit tímto způsobem vaječné a moučné omáčky pod bodem varu.
- Některé pokrmy, včetně vaření rýže způsobem absorpce, mohou vyžadovat vyšší nastavení než nejnižší k zajištění dobrého uvaření ve správnou dobu.

Opékání steaku

Pro přípravu šťavnatých chutných steaků:

1. Přibližně 20 minut před pečením nechte maso odležet při pokojové teplotě.
2. Zahřejte pánev na smažení.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Kápněte malé množství oleje na horkou pánev a pak položte steak na rozpálenou pánev.
4. Během pečení steak jednou otočte. Přesná doba pečení závisí od tloušťky steaku a stupně požadovaného propečení. Časy se mohou měnit od 2–8 minut na jednu stranu. Zatlačte na steak pro kontrolu stavu propečení – tužší znamená více „propečený“.
5. Nechte steak odstát na teplém talíři několik minut před podáváním k uvolnění.

Smažení s mícháním

1. Zvolte wok nebo velkou pánev na smažení o vhodné velikosti a z vhodného materiálu pro indukční vaření.
2. Připravte si všechny ingredience. Smažení s mícháním musí být rychlé. Pokud připravujete velké množství, připravujte pokrmy v menších dávkách.
3. Pánev krátce předehřejte a přidejte dvě lžíce oleje.
4. Nejdříve pečte maso, dejte jej stranou a udržujte teplé.
5. Připravte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, snižte výkon varné zóny, vraťte maso do párnve a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně promíchejte a dobře přehřejte.
7. Ihned servírujte.

Nastavení teploty

Níže uvedená nastavení jsou pouze informační. Přesné nastavení závisí od několika faktorů, včetně nádobí a množství připravovaných pokrmů. Experimentujte s indukční varnou deskou pro zjištění nastavení, která vám nejlíp vyhovují.

Nastavení teploty	Vhodné pro
1–2	<ul style="list-style-type: none">• jemný ohřev malých množství pokrmů• topení čokolády, másla a pokrmů, které se snadno spálí• jemné dušení• pomalé ohřívání
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">• vaření• vaření těstovin
9	<ul style="list-style-type: none">• smažení s mícháním• prudké pečení• vaření polévky• vaření vody

Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění sklokeramické desky (otisky prstů, skvrny z jídla nebo fleky bez obsahu cukru)	<ol style="list-style-type: none"> Vypněte varnou desku. Aplikujte čistič na varné desky, dokud je sklo stále teplé (nikoliv horké!) Opláchněte a vysušte utěrkou nebo papírovou utěrkou. Zapněte varnou desku. 	<ul style="list-style-type: none"> Když je napájení varné desky vypnuto, na varné desce se neobjeví indikace horkého povrchu, ale varná deska může být stále horká! Zvyšte pozornost. Drsné škrabky, nylonové škrabky a abrasivní čističe mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek na výrobku, zda je vhodný pro sklokeramiku. Nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku na varné desce: mohou zanechat skvrny.
Vyvřené pokrmy, roztavené a horké skvrny sladkých pokrmů na skle.	<p>Odstraňte je ihned škrabkou vhodnou pro sklokeramiku, dbejte na horké varné zóny:</p> <ol style="list-style-type: none"> Odpojte napájení varné desky. Držte škrabku v úhlu 30° a oškrabte nečistoty z varné desky. Znečištění odstraňte bavlněnou nebo papírovou. Provedte kroky 2 až 4 postupu „Každodenní čištění sklokeramické desky“ výše. 	<ul style="list-style-type: none"> Odstraňte skvrny a cukrové pokrmy co nejdříve. Pokud je necháte vychladnout na sklokeramice, jejich odstranění může být obtížné, nebo mohou trvale poškodit skleněný povrch. Riziko pořezání: po sejmoutí ochranného krytu škrabky se odkryje ostrá čepel. Maximálně zvyšte pozornost a vždy škrabku skladujte mimo dosah dětí.
Skvrny na ovládacím panelu.	<ol style="list-style-type: none"> Vypněte napájení varné desky. Nečistoty namočte. Uřete oblast dotekových ovladačů čistou hubkou nebo utěrkou. Oblast důkladně vysušte papírovou utěrkou. Opět zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> Varná deska může vydat akustický signál a sama se vypnout a ovládací panel nemusí být funkční, pokud se na něm nachází tekutina. Oblast ovládacího panelu důkladně očistěte před opětovným zapnutím varné desky.

Tipy a triky

PROBLÉM	Možná příčina	Co dělat?
Varnou desku nelze zapnout.	Bez napájení.	Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k elektrické síti a tato je funkční. Zkontrolujte, zda není výpadek elektrické energie ve vaší domácnosti nebo vaší oblasti. Pokud i po kontrole
Dotekové ovladače nereaguji.	Ovládací panel je uzamčený.	Odemkněte ovládací panel. Viz část „Uzámčení ovládacích prvků“ ohledně funkcí.
Dotekové ovladače se obtížně ovládají.	Může se na nich nacházet vodní film nebo používáte špičku prstu.	Zkontrolujte, zda jsou ovládací prvky čisté a při ovládání používejte bříško prstu.
Poškrábané sklo.	Drsné nádobí. Nevhodné čisticí prostředky.	Použijte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz „Volba správného nádobi“. Viz „Péče a čištění“.
Některé nádobí vydává praskavý zvuk.	Může to být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých materiálů vibrují různě).	Je to normální a nepředstavuje to závadu.
Indukční deska vydává tiché hučení při použití na vysoké teplotě.	Je to způsobeno technologií indukčního vaření.	Je to normální, ale zvuk ztichne nebo zmizí po zvýšení výkonu.
Zvuk ventilátoru z varné desky.	Chladicí ventilátor varné desky chrání elektroniku před přehřátím. Může chvíli dobíhat i po vypnutí varné desky.	Je to normální a nevyžaduje žádný zásah. Neodpojujte napájení varné desky, dokud ventilátor běží.
Nádoby se nezahřívají a na displeji se zobrazí symbol  .	Indukční deska nemůže detektovat nádobí, protože není vhodné pro indukční vaření. Indukční deska nemůže detektovat nádobí, protože je příliš malé pro varnou zónu nebo není uprostřed.	Použijte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část „Volba správného nádobi“. Nádobu vycentrujte a ujistěte se, zda průměr dna odpovídá varné zóně.

Indukční deska se neočekávaně vypne, zní akustický signál a zobrazí se kód závady (standardně střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače).	Technická závada.	Poznačte si číslo závady a symboly, vypněte napájení indukční desky a kontaktujte kvalifikovaného technika.
---	-------------------	---

Nikdy se nepokoušejte rozebírat jednotku sami.

Zobrazení závady a kontrola

Pokud dojde k nějaké abnormalitě, indukční varná deska automaticky přejde do ochranného stavu a zobrazí příslušné ochranné kódy:

Chybový kód	Popis
<u>U</u>	Chybí hrnec nebo Chybí vhodný hrnec, položte prosím vhodný hrnec;
F3/F4	Porucha snímače teploty indukční cívky
F9/FA	Teplotní snímač selhání IGBT.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí. Vysoké napětí (nad 270 ± 10 V) Nízké napětí (pod 180 ± 10 V)
E3	K dispozici je ochrana, která se aktivuje při suchém spalování nebo vysoké teplotě na povrchu varných desek.
E5	Ventilátor nefunguje nebo je zablokován a nemůže odvádět teplo.
d0	Selhání NTC (Selhání snímače NTC, který nedokáže detektovat proměnnou teploty) NTC je termistor, který je umístěn uprostřed cívky indukční varné desky jako drát ve tvaru hřibovité hlavy, slouží ke snímání teploty.
O1	Indukční cívka bez šroubu nebo šroub je uvolněný.
E0	Došlo k chybě v komunikaci mezi řídicí deskou a hlavní varnou deskou.

Výše uvedená řešení se vztahují na běžná selhání.

Jednotku prosím sami nerozebírejte, předejdete tak nebezpečí a poškození indukční varné desky.

Technické údaje

VARNÁ DESKA	ISC645BSC
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220-240 V~, 50/60 Hz
Příkon	7200 W
Rozměry g × š × v (mm)	590X520X56
Rozměry pro vestavbu A × B (mm)	560X490

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Z důvodu neustálého vylepšování našich výrobků si vyhrazujeme právo na změnu technických údajů a designu.

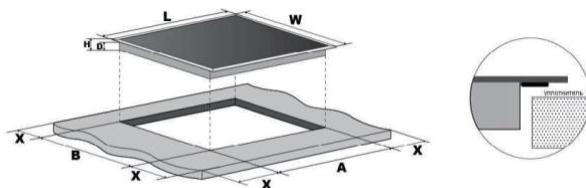
Instalace

Požadavky na instalaci

Vyřízněte otvor v pracovní desce podle rozměrů uvedených na obrázku.

Pro instalaci ponechte minimálně 5 cm volného prostoru kolem otvoru.

Ujistěte se, zda je síla pracovní desky nejméně 30 mm. Zvolte teplu odolný materiál pracovní desky, abyste zabránili deformaci způsobené teplem z varné desky. Jak je ukázáno níže:

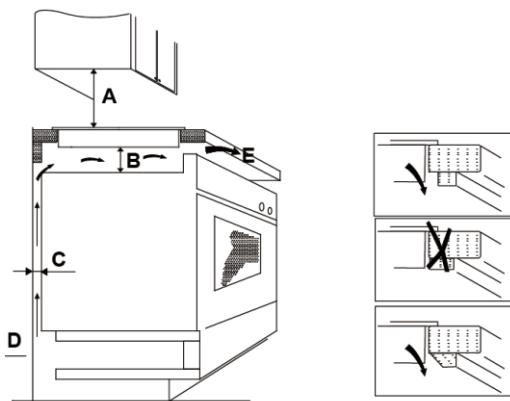


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
ISC645BSC	590	520	56	52	560	490	50

Ujistěte se, zda je varná deska dobře větraná a zda nejsou blokovány její větrací otvory. Zkontrolujte, zda je varná deska v dobrém stavu. Jak je ukázáno níže:



Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad ní musí být nejméně 500 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	P	E
min. 500	min. 20	min. 20	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 6mm

Před instalací varné desky se ujistěte

- Zda je pracovní deska rovná a zda nebrání instalaci žádné strukturální prvky.
- Zda je pracovní deska z teplu odolného materiálu.
- Pokud instalujete varnou desku nad troubu, trouba musí mít vestavěný chladicí ventilátor.
- Zda instalace vyhovuje všem platným standardům a předpisům.
- Zda je včleněné vhodné odpojovací zařízení mezi varnou desku a napájecí kabel, které je umístěné podle platných předpisů a směrnic.
- Odpojovací vypínač musí být schváleného typu a musí nabízet 3 mm volného prostoru mezi kontakty ve vypnutém stavu (nebo všech aktivních [fázových] vodičů, pokud místní předpisy povolují tuto změnu přepisů).
- Zda je odpojovací zařízení snadno přístupné i po instalaci spotřebiče.
- Zda instalace vyhovuje místním předpisům o instalaci.
- Zda používáte teplu odolné a snadno čistitelné povrchy (jako je keramická dlaždice) na okolních stěnách kolem spotřebiče.

Po instalaci varné desky se ujistěte

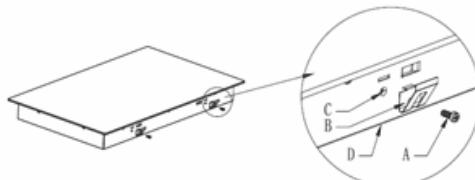
- Zda není přívodní kabel dosažitelný přes šuplík nebo prostor pod varnou deskou;
- Zda je dostatečný průtok vzduchu k chlazení varné desky.
- Pokud je varná deska instalovaná nad šuplíkem, musí být instalované ochranné mezi dno pod dnem varné desky.
- Zda je odpojovací spínač snadno přístupný spotřebitelem.

Před upevněním držáků

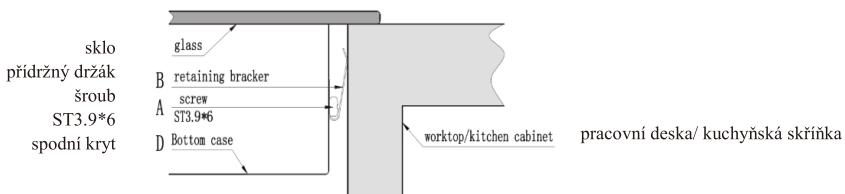
Spotřebič postavte na stabilní, hladký povrch (použijte balení). Netlačte na ovládací prvky vyčnívající z varné desky.

Nastavení pozice držáků

1. Varnou desku připevněte k pracovní desce pomocí 2 držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek) po instalaci.



2. Varnou desku připevněte k pracovní desce pomocí 2 držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek) po instalaci.



Upozornění

1. Indukční varnou desku musí instalovat kvalifikovaný technik. Náš servis nabízí profesionály. Nikdy ji neinstalujte svépomocně.
2. Varnou desku neinstalujte nikdy přímo nad myčku nádobí, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku, neboť vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varnou desku instalujte tak aby mohlo teplo dobře unikat k zajištění její spolehlivosti.
4. Zdi kolem a plochy nad varnou deskou by mely být odolné vůči teplu.
5. Abyste zabránili nebezpečí, vrstvené pracovní plochy a lepidla musí být odolné vůči teplu.

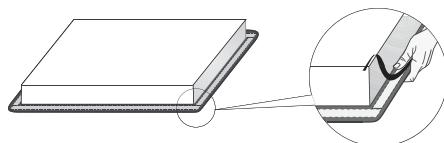
Zapuštěná montáž do pracovní desky

Pro zapuštěnou montáž jsou vhodné spotřebiče bez fazetových okrajů nebo ozdobných rámů.



Instalace zařízení

Zařízení lze nainstalovat pouze na pracovní desku odolnou vůči vysokým teplotám a vodě, jako jsou třeba pracovní desky vyrobené z (přírodního) kamene (mramor, žula), nebo masivního dřeva (okraje kolem výrezu musí být zatmelovány). Při instalaci do pracovní desky vyrobené z keramiky, dřeva či skla byste měli použít dřevěný pomocný rám. Rám není součástí zařízení. Toto zařízení lze instalovat na pracovní desky z jiných materiálů pouze v případě, že to zkonzultujete s výrobcem dané pracovní desky a ten vám to výslovně odsouhlasí. Vnitřní rozměry základní jednotky by měly být minimálně stejné jako vnitřní výřez pro zařízení. To vám umožní snadné vyjmout zařízení z pracovní desky. Připevněte těsnici pásku kolem obvodu spodní části skleněné desky.



Nejprve potáhněte napájecí kabel přes výřez. Zařízení umístěte uprostřed výřezu. Zařízení zapojte do sítě (viz pokyny pro zapojení zařízení). Před utěsněním zařízení odzkoušejte jeho provoz. Prostor mezi zařízením a linkou utěsněte pomocí silikonového těsnícího tmelu. Silikonový tmel pro utěsnění zařízení musí být žáruvzdorný (alespoň po 160 °C). Silikonový tmel vyhladte vhodným nástrojem. Dodržujte pokyny k použití zvoleného silikonového těsnícího tmelu. Zařízení nezapínejte, dokud tmel úplně nezaschne.



1. Silikonový těsnící tmel
2. Lepicí páska



VAROVÁNÍ!

Věnujte zvláštní pozornost rozměrům pro zabudování u (přírodních) kamenných pracovních desek. Pokud zvolíte silikonový těsnící tmel, berte v potaz materiál na pracovní desce a zkonzultujte to s výrobcem pracovní desky. Použití nevhodných silikonových tmelů může způsobit trvalé odbarvení určitých částí.

Odstranění zabudovaného zařízení

Odpojte zařízení ze sítě. Pro vyjmout silikonového těsnění z okraje použijte vhodný nástroj. Zařízení vyjměte jeho potlačením nahoru zespodu.



VAROVÁNÍ!

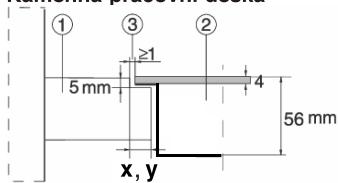
Nepokoušejte se přístroj vyjmout z horní strany pracovní desky



VAROVÁNÍ!

Servisní oddělení odpovídá pouze za opravy a servis varné desky. Obraťte se na prodejce specializovaného kuchyňského zařízení, pokud jde o opětovnou instalaci zapuštěné varné desky.

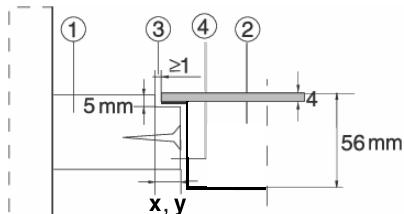
Kamenná pracovní deska



1. Kuchyňská deska
2. Zařízení
3. Otvor

Vzhledem k rezervě pro možné pochybení (tolerance) u sklokeramické desky zařízení a u výrezu v lince je mezera upravitelná (min. 2 mm).

Keramické, dřevěná nebo skleněná linka

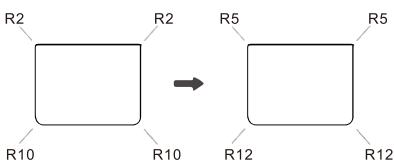


1. Kuchyňská deska
2. Zařízení
3. Otvor
4. Dřevěný rám o tloušťce 16 mm

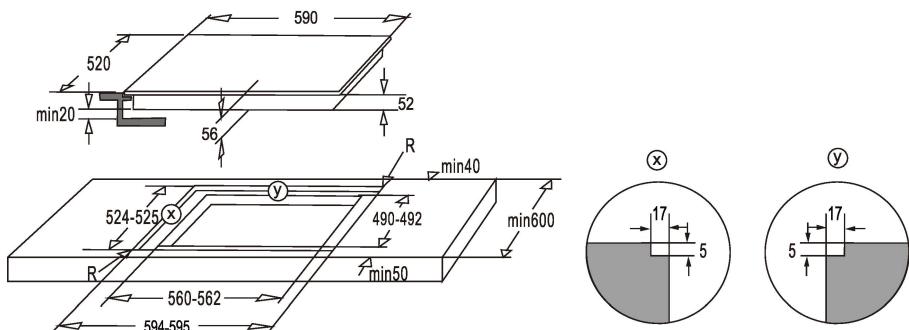
Vzhledem k rezervě pro možné pochybení (tolerance) u sklokeramické desky zařízení a u výrezu v lince je mezera upravitelná (min. 2 mm). Dřevěný rám nainstalujte 5,5 mm pod horní okraj linky (viz obrázek).

Dodržujte poloměr pro skleněné okraje (R10, R2) při přípravě výřezu.

SKLO



VÝŘEZ



VAROVÁNÍ!

Pokud je trouba instalována pod zapuštěnou varnou deskou, pak by tloušťka pracovní desky měla být alespoň 45 mm.

Připojení varné desky k elektrické síti

Tuto varnou desku musí k elektrické síti připojovat kvalifikovaný elektrikář.



Před připojením varné desky k elektrické síti zkontrolujte:

1. Zda je elektrický systém v domácnosti vhodný pro příkon varné desky.
2. Zda napětí v elektrické síti odpovídá parametrům uvedeným na varné desce.
3. Zda napájecí kabel odpovídá parametrům uvedeným na výrobním štítku.

Pro připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry nebo redukce, neboť mohou způsobit přehřátí a požár.

Přívodní kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být veden tak, aby teplota nepřesáhla 75 °C v žádném bodě.



Požádejte elektrikáře o kontrolu, zda je elektrický systém v domácnosti vhodný pro připojení. Jakékoli změny musí provádět kvalifikovaný technik.

Tato varná deska patří do **Třídy II (Class II)**, spotřebiče mají dvě vrstvy izolace.

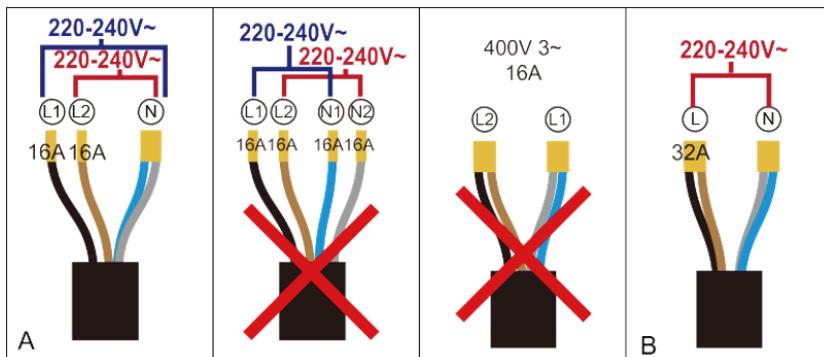
Dvojitá izolace odstraňuje potřebu uzemnění.

Symbol spotřebiče **Třídy II (Class II)** je zobrazen níže, najdete jej na štítku s označením



Napájení by mělo být připojeno v souladu s příslušnou normou nebo jednopólovým obvodem, způsob připojení je uveden níže.

Elektrické vedení H07RN-F, 4*1.5mm²



L1 = Černý

L2 = Hnědý

N = Modrý+šedý

L = Černý+hnědý

N = Modrý+šedý

Dvoufázové připojení * Pokud má vaše elektrická síť 2 fáze a 1 nulový vodič, připojte spotřebič podle schématu **A**.

Jednofázové připojení * Připojte spotřebič podle schématu **B**.

www.gorenje.com