



Navodilo za uporabo

SI

INDUKCIJSKA KUHALNA PLOŠČA

Uvod

Ta kuhalna plošča je izdelana za prave ljubitelje kuhanja. Kuhanje na indukcijski kuhalni plošči ima številne prednosti. Je enostavno, ker se plošča hitro odziva, lahko pa se nastavi tudi na zelo nizko stopnjo moči. Ker jo je poleg tega mogoče nastaviti tudi na zelo visoko stopnjo moči, lahko jedi hitro zavrejo. Ker je med kuhalnimi polji veliko prostora, je kuhanje zelo udobno.

Kuhalna polja je mogoče nadzirati natančno z obračanjem gumbov. Indikatorji položaja se uporabljajo kot referenca; omogočajo vam hiter izbor določene nastavitve.

Kuhanje na indukcijski kuhalni plošči je drugačno od kuhanja na običajnem kuhalnem polju. Pri indukcijskem kuhanju se toplota ustvarja z magnetnim poljem. To pomeni, da na tej plošči ne morete uporabljati katerekoli posode. Več informacij o tem je v poglavju o posodi.

Za optimalno varnost je indukcijska kuhalna plošča opremljena z več temperaturnimi varovali in indikatorjem preostale toplote, ki prikazuje, da so kuhalna polja še vedno vroča.

V tem priročniku je opisano, kako najbolje uporabljati indukcijsko kuhalno ploščo. Poleg informacij o uporabi boste našli tudi sekundarne informacije, ki vam bodo morda pomagale pri uporabi tega izdelka. Prav tako boste našli tabele za kuhanje in napotke za vzdrževanje.

Pred uporabo naprave temeljito preberite priročnik in ga shranite na varno za prihodnjo uporabo.

Priročnik je namenjen tudi kot referenčni material serviserjem. Zato vstavite identifikacijsko kartico naprave v predviden prostor na zadnji strani priročnika. Identifikacijska kartica naprave vsebuje vse informacije, ki jih potrebuje serviser, da se lahko ustrezno odzove na vaše potrebe in vprašanja.

Uživajte v kuhanju!

VSEBINA	4
INDUKCIJSKA KUHALNA PLOŠČA.....	5
Opis.....	5
VARNOST	6
Na kaj morate biti pozorni	6
Priklop in popravilo	6
Med uporabo	6
Temperaturna varnost.....	7
Omejevalo časa kuhanja	8
Zaščita proti pregretju	8
UPORABA.....	9
Indukcijsko kuhanje	9
Kako deluje indukcija.....	9
Posoda.....	10
DELOVANJE	12
Vklop kahalne plošče in nastavitve moči.....	12
Funkcija za enostavno kuhanje Easy Cook.....	12
Nastavitev P (Power boost).....	12
Indikator preostale toplote.....	13
Otroško varovalo	13
KUHANJE.....	14
Zdravo kuhanje.....	14
Nastavitve za kuhanje	14
VZDRŽEVANJE.....	16
Čiščenje	16
ODPRAVLJANJE NAPAK	17
Splošno.....	17
Tabela za odpravljanje napak	17
NAMESTITEV	19
Kaj morate upoštevati.....	19
Prezračevanje	21
Spodnji kuhinjski element s predalom	21
Spodnji kuhinjski element s pečico.....	22
Shema priključitve:.....	23
Vgradnja.....	24
Tehnične podrobnosti	25
OKOLJSKI VIDIKI	26
Odstranjevanje embalaže in naprave.....	26

INDUKCIJSKA KUHALNA PLOŠČA

Opis



1. Kuhalno polje spredaj levo
2. Kuhalno polje zadaj levo
3. Kuhalno polje zadaj desno
4. Kuhalno polje spredaj desno
5. Vrtljivi gumb za nastavitev moči



Na kaj morate biti pozorni

- Indukcijsko kuhanje je zelo varno. V kuhalno ploščo so vgrajene različne varnostne naprave, kot sta indikator preostale toplote in omejevalo časa kuhanja. Kljub temu je treba upoštevati številne previdnostne ukrepe.

Priklop in popravilo

- To napravo lahko priklopi samo kvalificiran monter. Nikoli ne odpirajte ohišja. Ohišje lahko odpre samo servisni tehnik.
- Pred začetkom popravil izključite napravo iz elektrike. Najbolje je,
- če napravo izklopate iz električnega omrežja, izključite (samodejne) varovalke ali stikalo v napajalnem vodu nastavite na nič, če uporabljate fiksno povezavo.

Med uporabo

- Kuhalne plošče ne uporabljajte pri temperaturah pod 5 °C.
- Ta kuhalni pripomoček je predviden za uporabo v gospodinjstvu. Uporablja se lahko samo za pripravo hrane.
- Pri prvi uporabi kuhalne plošče boste zaznali "vonj po novem". To je normalno. Če je kuhinja dobro prezračevana, bo vonj kmalu izginil.
- Ne pozabite, da če uporabljate ploščo z visoko nastavitvijo, bo čas segrevanja zelo kratek. Kuhalne plošče ne puščajte brez nadzora, če uporabljate kuhalno polje z visoko nastavitvijo.
- Zagotovite, da je med uporabo kuhalne plošče na voljo ustrezno prezračevanje. Ohranjajte vse naravne prezračevalne odprtine odprte.
- Ne dovolite, da vsebina posode pri vretju izhlapi do suhega. Sama plošča je sicer zaščitena pred pregrevanjem, vendar se bo posoda zelo segrela in se lahko poškoduje. Garancije ne krijejo škode, ki bi nastala, ker je vsebina posode izhlapela do suhega.
- Kuhalnega polja ne uporabljajte kot prostor za shranjevanje.
- Zagotovite, da je med kuhalno ploščo in vsebino predala več centimetrov prostora.
- V predalu pod kuhalno ploščo ne hranite gorljivega materiala.
- Zagotovite, da se električni kabli pripomočkov, kot je mešalnik, ne dotaknejo vročega kuhalnega polja.
- Kuhalna polja se med uporabo segrejejo in so še nekaj čas po uporabi vroča. Majhnim otrokom ne dovolite v bližino kuhalne plošče med kuhanjem in tik po njem.
- Mast in olje se lahko zanetita, če se pregrejeta. Ne stojte preblizu posode. Če se olje zaneti, ga nikoli ne skušajte pogasiti z vodo. Posodo takoj pokrijte s pokrovom in izključite kuhalno polje.

- Nikoli ne flambirajte hrane pod napo. Visoki plameni lahko povzročijo požar, četudi je ventilator izključen.
- Keramična plošča je zelo trdna, vendar ni nezlomljiva. Če nanjo pade kozarec z začimbami ali koničast predmet se lahko zlomi.
- Če se plošča zlomi ali če se na njeni površini pojavi razpoka, jo prenehajte uporabljati. Napravo takoj izključite, odklopite iz električnega omrežja, da preprečite električne udare, in pokličite servis.
- Na kuhalno polje nikoli ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so pekači, modeli za pecivo, pokrovi ponev ali jedilni pribor. Ti se lahko segrejejo zelo hitro in povzročijo opekline.
- Magnetnih predmetov (kreditne kartice, bančne kartice, diskete itd.) ne približujte napravi. Vsakomur, ki uporablja srčni spodbujevalnik, priporočamo, da se pred uporabo indukcijske kuhalne plošče posvetujete s svojim kardiologom.
- Kuhalne plošče nikoli ne čistite s tlačnim čistilnikom ali parnim čistilnikom.
- Uporaba te naprave ni namenjena osebam (vključno z otroki) s slabšimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi zmožnostmi ter osebam, ki nimajo potrebnih izkušenj in znanja, razen če so prejele navodila za uporabo ali so pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Nikoli ne dovolite otrokom, da se igrajo s to napravo. Otrokom ni dovoljeno v bližino naprave brez nadzora.
- Takoj ko posodo umaknete s kuhalne plošče, se kuhalno polje samodejno izključi. Navadite se, da izključite kuhalno polje ali kuhalno ploščo tudi ročno, da preprečite neželen vstop indukcijske kuhalne plošče.
- Nikoli ne pustite prazne posode stati na vročem kuhalnem polju, ki je vključeno. Kuhalno polje je sicer zaščiteno in se bo samodejno izključilo, posoda pa se bo zelo segrela. Pri tem se lahko poškoduje.
- Naprava ne bo zaznala majhnega predmeta, kot je premajhna posoda (premer dna manjši od 12 cm), vilic ali noža. Prikazovalnik bo utripal in kuhalna plošča se ne bo vklopila.
- Naprava ni predvidena za uporabo z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Tipalo nenehno meri temperaturo določenih delov kuhalne plošče. Vsako kuhalno polje je opremljeno s tipalom, ki meri temperaturo dna posode, s čimer prepreči nevarnost pregretja, če vsebina posode po vretju izhlapi. Če temperatura preveč naraste, se moč samodejno zmanjša.

Temperaturna varnost

Omejevalo časa kuhanja

- Omejevalo časa kuhanja je varnostna funkcija vaše kuhalne naprave. Vključila se bo, če boste pozabili izključiti kuhalno ploščo.
- Odvisno od izbrane nastavitve bo čas kuhanja omejen kot sledi:

Nastavev	Kuhalno polje se samodejno izključi po:
1	520 minutah
2	402 minutah
3	318 minutah
4	260 minutah
5	212 minutah
6	170 minutah
7	139 minutah
8	113 minutah
9, P	90 minutah

Omejevalo časa kuhanja izključi kuhalno polje, ko poteče čas v tabeli.

Zaščita proti pregretju

Naprava se lahko pregreje, če:

- posoda ustrezno ne prevaja toplote;
- pri visoki temperaturi segrevate mast ali olje;
- ni zadostnega kroženja zraka (glejte tudi prezračevalna zaščita v namestitvenem delu tega priročnika).

V primeru pregretja se bo zadevno kuhalno polje ali vsa kuhalna polja odzvalo na enega od naslednjih načinov:

- naprava bo malce zmanjšala moč;
- če to ne bo pomagalo, se bo naprava izključila in na prikazovalnikih se bo prikazal znak E2.

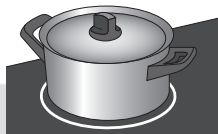
Ko se bo naprava dovolj ohladila, bo znak E2 izginil in napravo lahko znova vključite.

Preprečite vklop zaščite proti pregretju, tako da:

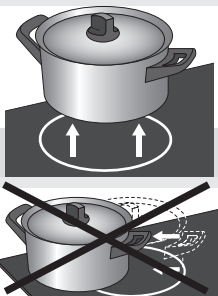
- uporabljate posodo, ki dobro prevaja toploto;
- segrevate mast ali olje pri nižji nastavitvi;
- zagotovite zadostno prezračevanje.

Če se kljub zgoraj navedenim ukrepom zaščita proti pregretju znova aktivira, se obrnite na servisni oddelek ali profesionalno usposobljenega strokovnjaka.

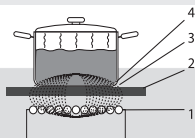
Indukcijsko kuhanje



Brez izgube toplote in hladni ročaji pri indukcijskem kuhanju.



Kako deluje indukcija



Tuljava (1) v kuhalni plošči (2) ustvarja magnetno polje (3). Ko na tuljavo položite posodo z železnim dnom (4), se v dnu posode ustvari tok.

Indukcijsko kuhanje je hitro.

- Na začetku boste presenečeni nad hitrostjo indukcijskega kuhanja. Predvsem pri višjih nastavitvah hrana in tekočine zavrejo zelo hitro. Najbolje je, da posode ne puščate brez nadzora, da preprečite razlitje zaradi vrenja ali izhlapitev vsebine pri vrenju.

Moč se bo prilagodila

- Pri indukcijskem kuhanju se uporablja samo tisti del kuhalnega polja, na katerem stoji posoda. Če na velikem kuhalnem polju uporabljate majhno posodo, se bo moč prilagodila premeru posode. Moč bo tako manjša in trajalo bo dlje časa, da bo vsebina posode zavrela.

Pozor

- Zrna peska lahko povzročijo praske, ki jih ni mogoče odstraniti. Na kuhalno površino odlagajte samo posodo s čistim dnom in posodo vedno dvignite, ko jo premikate.
- Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovno površino. Med kuhanjem naj bo pokrov vedno na posodi, da preprečite izgubo energije.

V napravi se proizvaja magnetno polje. Če na kuhalno polje postavite posodo z železnim dnom, se v dnu posode inducira tok. Ta induciran tok proizvaja toploto na dnu posode.

Enostavno

Elektronski upravljalni elementi so natančni in preprosti za uporabo. Pri najnižji nastavitvi lahko talite čokolado neposredno v posodi ali na primer kuhate sestavine, ki bi jih običajno grelj v vodni kopeli.

Hitro

Zahvaljujoč visoki stopnji moči indukcijske kuhalne plošče hrana zelo hitro zavre. Prekuhanje hrane traja enako dolgo kot pri drugih vrstah kuhanja.

Čisto

Kuhalna plošča je enostavna za čiščenje. Ker se kuhalna polja ne segrejejo bolj kot posoda sama, se razlita hrana ne more zapeči.

Posoda

Varno

Toplota se proizvaja v sami posodi. Steklena plošča se ne segreje nič bolj kot posoda. To pomeni, da je kahalno polje veliko hladneje od kahalnega polja pri steklo-keramični plošči ali plinskem štedilniku. Ko posodo umaknete, se kahalno polje hitro ohladi.

Posoda za indukcijsko kuhanje

Za indukcijsko kuhanje je potrebna določena kakovost posode.

Pozor

- Posoda, ki ste jo že uporabljali za kuhanje na plinskem štedilniku, ni več primerna za uporabo na indukcijski plošči.
- Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za električno in indukcijsko kuhanje in ima:
 - debelo dno (najmanj 2,25 mm);
 - plosko dno.
- Najboljše so posode s kakovostno oznako »Indukcijski razred«.

Namig

Z magnetom lahko sami preverite, ali je vaša posoda primerna. Posoda je primerna, če se na njeno dno prime magnet.

Primerno	Neprimerno
Posebna posoda iz nerjavečega jekla	Glinena posoda
Indukcijski razred	Nerjavno jeklo
Težka emajlirana posoda	Porcelan
Emajlirana posoda iz litega železa	Baker
	Plastika
	Aluminij

Pozor

Bodite pozorni pri jekleni emajlirani posodi:

- emajl se lahko odkruši (odstopi od jekla), če kahalno ploščo vklopate na visoko nastavitev, ko je posoda (preveč) suha;
- dno posode se lahko ukrivi, npr. zaradi pregretja ali uporabe previsoke stopnje moči.

Pozor

Nikoli ne uporabljajte posode z nepravilno oblikovanim dnom. Votlo ali okroglo dno lahko ovira delovanje zaščite proti pregretju in se naprava prekomerno segreje. Zaradi tega lahko steklena površina počni in se dno posode stali. Škoda, ki nastane zaradi neprimerne posode ali izhlapitve vsebine posode pri vretju, ni vključena v garancijo.

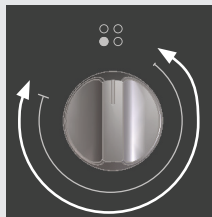
Najmanjši premer posode

Premer posode mora biti najmanj 12 cm. Najboljše rezultate boste dosegli, če boste uporabljali posodo z enakim premerom, kot je premer kahalnega polja. Če je posoda premajhna, kahalno polje ne bo delovalo.

Tlačni kahalniki

Indukcijsko kuhanje je zelo primerno za kuhanje v tlačnih kahalnikih. Kuhalno polje se zelo hitro odzove in tlačni kahalnik hitro doseže določen tlak. Takoj, ko izključite kahalno polje, se kuhanje zaustavi.

Vklop kuhalne plošče in nastavev moči



Funkcija za enostavno kuhanje Easy Cook

Indukcijska kuhalna plošča ima indikator preostale toplote, samodejno omejevalo časa kuhanja, funkcijo za enostavno kuhanje Easy Cook in otroško varovalo. Na tej in naslednjih straneh lahko preberete, kako uporabljati te funkcije.

Vklop in nastavev moči

- Položite posodo na kuhalno polje.
- Za potrebno kuhalno polje obrnite gumb v desno in nastavite želeno moč. Kuhalna polja imajo 9 stopenj moči.

Izklop

- Kuhalno polje izključite tako, da ustrezni gumb obrnete nazaj v izhodiščni položaj.

Funkcija Easy Cook je primerna za hitro zavretje hrane in za nadaljevanje kuhanja pri nižji nastavitvi. Kuhalna plošča samodejno preklopi na nižjo nastavev, da zaključi kuhanje.

- Položite posodo na kuhalno polje.
- Obrnite gumb potrebnega kuhalnega polja v levo ali skrajno desno.
- Na prikazovalniku se prikaže »A«.
- V 5 sekundah nastavite želeno nastavev segrevanja s pomočjo vrtljivega gumba. Če ne nastavite moči za segrevanje, se bo kuhalno polje izključilo.

Ko nastavite moč segrevanja, bosta na prikazovalniku izmenično utripala »A« in nastavljena moč segrevanja. Ko čas kuhanja poteče, utripanje preneha in na prikazovalniku je prikazana samo še nastavev moči segrevanja.

- Izključite kuhalno napravo tako, da gumb obrnete nazaj na 0 ali naprej na nastavev 9.

Nastavev P (Power boost)

Kuhalno ploščo vklopite z nastavitvijo **P** samo, če želite zavreti vodo. Ta nastavev je previsoka za segrevanje masla ali mleka in veliko previsoka za odtajanje. Posamezne tehnike so opisane v tabelah za kuhanje v odseku »Udobno kuhanje«.

Indikator preostale toplote



Otroško varovalo



Po intenzivni uporabi kuhalnega polja je lahko le-to še nekaj minut vroče. Dokler je kuhalno polje vroče, bo na prikazovalniku prikazan H.

Kuhalno ploščo lahko zavarujete z otroškim varovalom. Pri tej nastavitvi kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali spreminjati nastavitvev kuhalnega polja.

Vklop otroškega varovala

- Varovalo lahko aktivirate takrat, ko so vsa kuhalna polja izključena.
- Hkrati obrnite oba gumba za levi kuhalni polji v levo na oznako A (drugi gumbi morajo biti na izhodiščnem položaju nič).
- Na prikazovalniku se prikaže »L«, kar pomeni, da je otroško varovalo omogočeno.

Izklop otroškega varovala

- Otroško varovalo lahko onemogočite na enak način. Ko otroško varovalo izključite, se na prikazovalniku prikaže »O«.

Zdravo kuhanje

Vnetišče različnih vrst olja

Za zagotovitev čim bolj zdravega praženja hrane, vam Gorenje+ priporoča, da izberete vrsto olja glede na temperaturo praženja. Vsako olje ima drugačno vnetišče, pri katerem se sproščajo strupeni plini. V spodnji tabeli so prikazana vnetišča različnih vrst olja.

Olje	Dimna točka °C
Ekstra deviško olivno olje	160 °C
Maslo	177 °C
Kokosovo olje	177 °C
Olje kanola	204 °C
Deviško olivno olje	216 °C
Sončnično olje	227 °C
Koruzno olje	232 °C
Arašidovo olje	232 °C
Riževo olje	255 °C
Olivno olje	242 °C

Nastavitve za kuhanje

Ker so nastavitve odvisne od količine in sestave

vsebine posode, je spodnja tabela predvidena samo za orientacijo.

Uporabite nastavev P in 9, da:

- hitro zavrete hrano ali tekočino;
- »skrčite« zelenjavo;
- segrejete olje in mast;
- segrejete tlačni kuhalnik do vzpostavitve tlaka.

Uporabite nastavev 8, da:

- opražite meso;
- spržite morski list;
- spržite omlete;
- spržite kuhan krompir;
- spržite hrano v olju.

Uporabite nastavev 7, da:

- spečete debele palačinke;
- spržite debele rezine mesa, povaljanega v drobtinah;
- spržite slanino (mast);
- spržite surov krompir;
- naredite francoski toast;
- spržite ribo, povaljano v drobtinah.

Uporabite nastavitvi 6 in 5, da:

- skuhate večje količine;
- odtalite trdo zelenjavo;
- spržite tanke rezine mesa, povljanega v drobtinah;

Uporabite nastavitve 1-4, da:

- skuhate govejo juho;
- dušite meso;
- dušite zelenjavo;
- stalite čokolado;
- stalite sir.

Čiščenje

Namig

Pred začetkom čiščenja vklopite otroško varovalo.

Dnevno čiščenje

- Čeprav se razlita hrana ne more zapeči na steklo, kljub temu priporočamo, da kuhhalno ploščo očistite takoj po uporabi.
- Za dnevno čiščenje je najbolje uporabiti vlažno krpo z blagim čistilom.
- Nato ploščo obrišite s papirnato brisačo ali suho kuhinjsko krpo.

Trdovratni madeži

- Trdovratne madeže lahko prav tako odstranite z blagim čistilom, kot je čistilo za pomivanje posode.
- Vodne madeže in vodni kamen odstranite s kisom.
- Kovinske madeže (nastale zaradi drsenja posode po plošči) je težko odstraniti. Na voljo so posebna čistila.
- Razsuto hrano odstranite s strgalom za steklo. Stopljeno plastiko in sladkor je prav tako najbolje odstraniti s strgalom za steklo.

Nikoli ne uporabljajte

- Nikoli ne uporabljajte abrazivnih sredstev. Za seboj pustijo praske, v katerih se lahko kopičita umazanija in vodni kamen.
- Nikoli ne uporabljajte nič ostrega, kot sta jeklena volna in žičnata gobica.


ODPRAVLJANJE NAPAK



Splošno

Če na stekleni površini opazite razpoko (četudi majhno), ploščo takoj izključite, jo izklopite iz elektrike, izključite (samodejno) varovalko v električni omarici in nastavite stikalo v napajalnem vodu na nič, če uporabljate fiksno povezavo. Stopite v stik s servisnim oddelkom.

Tabela za odpravljanje napak

Če naprava ne deluje pravilno, to ne pomeni vedno, da je pokvarjena. Poskusite težavo odpraviti sami tako, da preverite spodnje točke.

Simptom	Možen vzrok	Rešitev
Ko prvič vklopite kuhalno ploščo, se na prikazovalniku prikažejo simboli.	To je standardni nastavitveni postopek.	Normalno delovanje.
Ventilator deluje še nekaj minut po izklopu kuhalne plošče.	Hladilna plošča se hladi.	Normalno delovanje.
Pri prvih nekaj uporabah kuhalne plošče se vonja rahel vonj.	Nova naprava se segreva.	To je normalno in vonj bo po nekajkratni uporabi izginil. Prezračite kuhinjo.
V vaši kuhalni plošči lahko slišite tiktakanje.	Ta zvok oddaja omejevalo moči na sprednjih in zadnjih kuhalnih poljih. Tiktakanje se lahko sliši tudi pri najnižji nastavitvi.	Normalno delovanje.
Posoda med kuhanjem oddaja zvok.	To povzroča energija, ki teče iz kuhalne plošče do posode.	Pri visokih nastavitvah je to pri nekateri posodi povsem normalno. Pri tem se posoda ali kuhalna plošča ne bosta poškodovali.
Vklopili ste kuhalno polje, vendar je na prikazovalniku prikazano  .	Posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje ali ima premer, manjši od 12 cm.	Uporabite primerno posodo; glejte strani 11 in 12.
Kuhalna plošča ne deluje in prikazovalnik je prazen.	Zaradi poškodovanega kabla ali napačne povezave ni električnega napajanja.	Preverite varovalke ali električno stikalo (če ni vtiča).
Takoj po vklopu plošče pregori varovalka.	Kuhalna plošča je napačno povezana.	Preverite električne povezave.
Koda napake E2.	Kuhalna plošča se je pregrela.	Počakajte, da se ohladi in nato uporabite nižjo nastavitvev.
Koda napake E3	Posoda ni primerna za indukcijsko kuhanje.	Uporabite primerno posodo; glejte strani 11 in 12.

Simptom	Možen vzrok	Rešitev
Kode napak E4, E5, E6 ali E9.	Pokvarjen generator.	Stopite v stik s servisnim oddelkom.
Koda napake 	Gumb ste predolgo držali.	Ne držite gumba predolgo.
Koda napake 	Vklopljeno je otroško varovalo.	Glejte "Otroško varovalo" na strani 14.

ŠUMI IN VZROKI PRI INDUKCIJSKEM KUHANJU

Šumi in zvoki	Vzrok	Rešitev
Indukcijsko pogojeni obratovalni šumi	Indukcijska tehnologija je osnovana na lastnostih določenih kovin pod elektromagnetnim vplivom. Ob tem nastajajo tako imenovani vrtničasti tokovi, ki silijo molekule v nihanje. Ti nihaji (vibracije) se pretvorijo v toploto, kar lahko, odvisno od kovine, povzroči tihe šume.	Ti so normalni in ne kažejo na nobeno okvaro.
Brenčanje kot v transformatorju	Nastopi pri kuhanju z visoko močjo. Vzrok za to se skriva v količini energije, ki se prenaša s kahalne plošče na kahalno posodo.	Ta šum izgine ali pa postane šibkejši, ko zmanjšate stopnjo zmogljivosti.
Vibriranje in prasketanje posode za kuhanje	Ta šum se pojavi pri tisti posodi, ki sestoji iz plasti raznovrstnih materialov.	Šum povzročijo vibracije na spojenih površinah plasti iz različnih materialov. Ta šum je odvisen od posode. Lahko se spreminja glede na količino in vrsto živila, ki se kuha.
Šum ventilatorja	Za pravilno obratovanje indukcijske elektronike mora le ta delovati pri nadzorovani temperaturi. Zato je kahalna plošča opremljena z ventilatorjem, ki glede na zaznano temperaturo dela na različnih stopnjah zmogljivosti.	Ventilator lahko dela še potem, ko ste izklopili kahalno ploščo, če je zaznana temperatura še naprej previsoka.

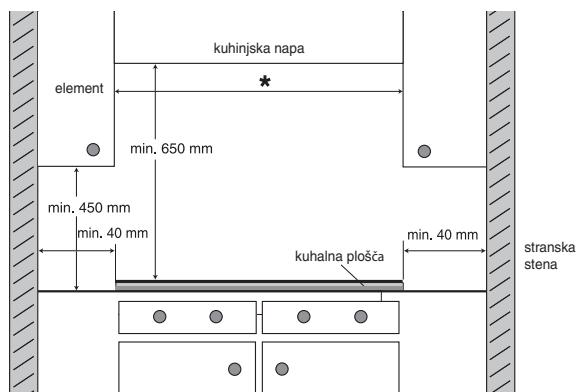
Kaj morate upoštevati

Varnostna navodila za namestitev

- Povezava mora biti v skladu z nacionalnimi in lokalnimi predpisi.
- Naprava mora biti vedno ozemljena.
- To napravo lahko priklopi samo kvalificiran elektroinštalater.
- Za povezavo uporabite odobreni kabel (npr. tipa HO7RR), ki je v skladu s predpisi. Izolacija kabla mora biti gumijasta.
- Povezovalni kabel mora prosto viseti in ne sme biti napeljan skozi predal.
- Če je priključni kabel poškodovan, vam ga lahko zamenja samo proizvajalec, servisna organizacija proizvajalca ali enakovredno kvalificirane osebe, da preprečite nevarne situacije.
- Če želite narediti fiksno povezavo, zagotovite, da je na električni kabel nameščeno večpolno stikalo s 3-milimetrsko razdaljo med kontakti.
- Delovna površina, v katero je vgrajena kuhalna plošča, mora biti ploska.
- Stene in delovne površina okoli naprave morajo biti odporne na toploto do višine najmanj 85 °C. Četudi se naprava sama ne segreje, lahko vročina od vroče posode razbarva ali deformira steno.
- Poškodbe, nastale zaradi nepravilne povezave, namestitve ali uporabe niso zajete v garancijo.

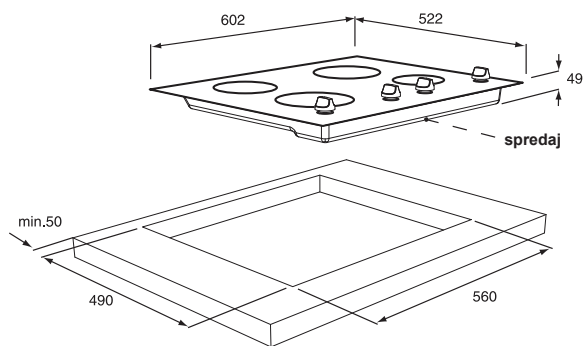
Prostor

Za varno uporabo kuhalne plošče je pomembno, da je okoli nje dovolj prostora. Preverite, ali je dovolj prostora.

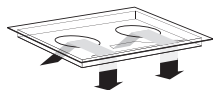


Dimenzije za vgradnjo

Dimenzije in luknje so prikazane na spodnjih slikah.



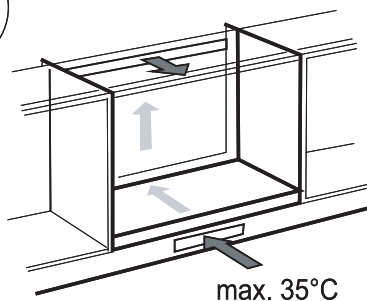
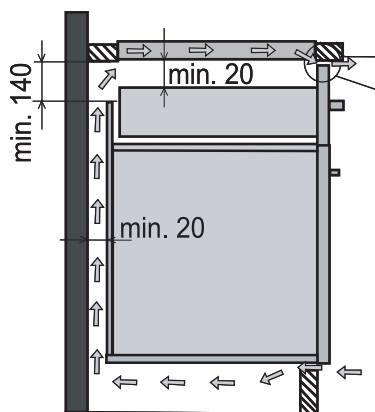
Prezračevanje



Spodnji kuhinjski element s predalom

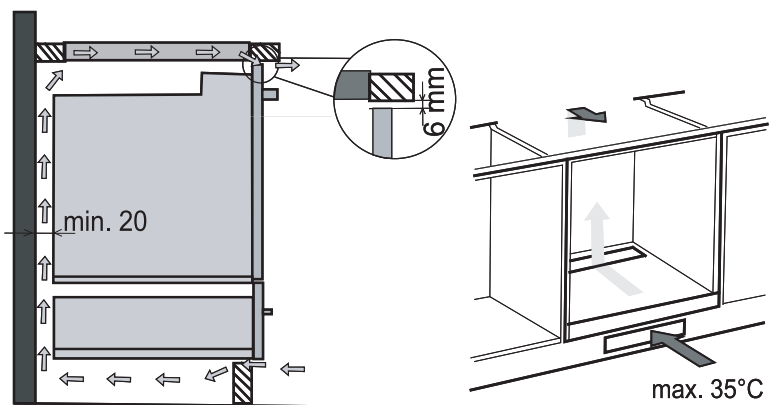
Elektronika v napravi se mora hladiti. Naprava se bo samodejno izključila, če ne bo ustreznega kroženja zraka. Na spodnji strani naprave so prezračevalne odprtine. Te odprtine morajo biti proste, da se lahko skozi njih pretaka hladen zrak. Na spodnji in sprednji strani naprave so izstopne odprtine.

- Na zadnji steni elementa mora biti po njegovi celotni širini vsaj 140 mm visoka odprtina. Poleg tega mora biti na sprednji strani po celotni širini elementa najmanj 6 mm razmika.
- Kuhalno ploščo vstavite tako, da bo ventilator na njenem spodnjem delu. Če ima kuhinjski element pod kuhalno ploščo predal, v njem ne smete hraniti majhnih predmetov ali papirja, ker jih lahko ventilator vsesa, kar lahko povzroči poškodbo ventilatorja ali celotnega hladilnega sistema. V takšnem predalu ali v bližini kuhalne plošče prav tako ne smete hraniti aluminijaste folije in vnetljivih snovi ali tekočin (npr. razpršil). Nevarnost eksplozije! Med vsebino predala in vstopnimi režami ventilatorja mora biti 20 mm razmika.



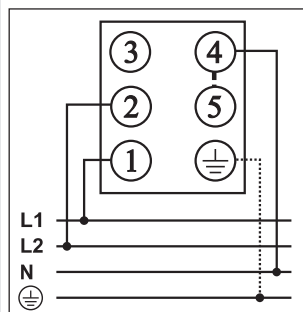
Spodnji kuhinjski element s pečico

- Pečico lahko namestite pod indukcijsko ploščo pri uporabi tipov pečic EVP4..., EVP2..., ki imajo ventilator. Pred namestitvijo pečice je treba odstraniti zadnjo steno kuhinjskega elementa. Poleg tega mora biti na sprednji strani po celotni širini elementa najmanj 6 mm razmika.

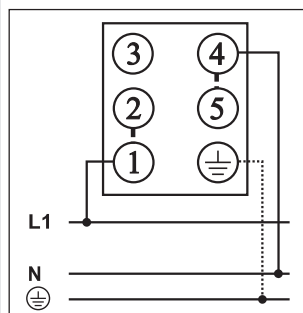


Shema priključitve:

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



220-240V ~ / 50/60 Hz



Aparat je namenjen za dvo fazno priključitev, lahko pa se priključi tudi na eno fazo.

• Dvo fazna priključitev

Mostičke vstavite med priključkom 4 in 5.

• Eno fazna priključitev

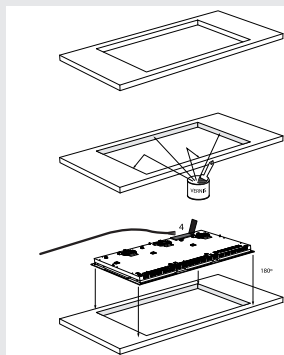
Mostičke vstavite med priključkoma 4 in 5, ter med priključkoma 1 in 2.

Opomba: Priključek 3 je prost.

Za priključitev se lahko uporabijo:

- gumijasti priključni kabli tipa H05 RR-F 4x1,5 z rumeno-zelenim zaščitnim vodnikom,
- PVC izolirani priključni kabli tipa H05 VV-F 4x1,5 z rumeno-zelenim zaščitnim vodnikom, ali drugi enakovredni ali večvredni kabli.

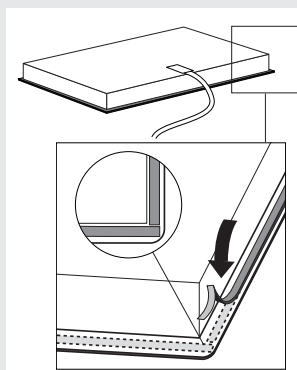
Vgradnja



Preverite, ali omarica in izrez ustrezata dimenzijam in prezračevalnim zahtevam.

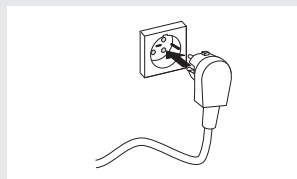
Odrezane konce lesene ali sintetične delovne površine po potrebi premažite s tesnilnim lakom, da preprečite, da bi vlaga povzročila nabrekanje delovne površine.

Kuhalno ploščo obrnite na glavo in jo položite na delovno površino.



Priključni kabel namestite na napravo v skladu z zahtevami.

Odstranite zaščitno folijo s tesnilnega traku in ga nalepite v utor aluminijastega profila ali na rob steklene plošče. Traku ne nalepite okoli kotov, ampak izrežite 4 ločene kose in dobro zatesnite kote.



Obrnite kuhhalno ploščo in jo vstavite v izrez.

Povežite napravo z električnim omrežjem. Zasišli boste kratek pisk in vsi prikazovalniki bodo za kratek čas zasvetili. Naprava je pripravljena za uporabo.

Preverite, ali pravilno deluje. Če ste napravo narobe priključili, boste zaslišali pisk ali pa se na prikazovalnikih ne bo prikazalo nič, odvisno od napake.

Tehnične podrobnosti

Naprava je v skladu z vsemi zadevnimi direktivami CE.

Vrsta kuhalne plošče	SIVK6...
Indukcija	x
Priključek	230 V - 50 Hz
Najvišja moč kuhalnih polj	
Spredaj levo	2,3 kW (Ø 200)
Zadaj levo	1,4 kW (Ø 160)
Zadaj desno	2,3 kW (Ø 200)
Spredaj desno	1,4 kW (Ø 160)
Spredaj	
Zadaj	
Povezana obremenitev	
L1	3700 W
L2	3700 W
Skupna povezana obremenitev	7400 W
Vgradne dimenzije	
Širina x globina naprave	602 x 522 mm
Vgradna višina od vrha delovne površine	49 mm
Širina x globina izreza	560 x 490 mm
Najmanjša razdalja med izrezom in zadnjo steno	50 mm
Najmanjša razdalja med izrezom in stransko steno	40 mm

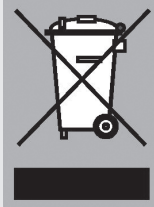
Odstranjevanje embalaže in naprave

Pri proizvodnji te naprave so bili uporabljeni trpežni materiali. To opremo je treba po koncu njene uporabne dobe odgovorno odstraniti. Za več informacij o tem se posvetujte s pristojnimi organi.

Embalaže naprave je možno reciklirati. Sestavljena je lahko iz naslednjih materialov:

- karton;
- polietilenski film (PE);
- polistiren brez CFC (trda pena PS).

Te materiale odstranite na odgovoren način in v skladu z vladnimi predpisi.



Izdelek je označen s simbolom prekrižanega koša za smeti na kolesih, ki označuje, da je treba gospodinjske aparate odstraniti ločeno. To pomeni, da izdelka po koncu njegove uporabne dobe ne smete vreči med gospodinjske odpadke. Odpeljati ga je treba na posebno zbirališče ali vrniti prodajalcu, ki nudi to storitev.

Izdelek je označen s simbolom prekrižanega koša za smeti na kolesih, ki označuje, da je treba gospodinjske aparate odstraniti ločeno. To pomeni, da izdelka po koncu njegove uporabne dobe ne smete vreči med gospodinjske odpadke. Odpeljati ga je treba na posebno zbirališče ali vrniti prodajalcu, ki nudi to storitev.

www.gorenje.com



Cooking with passion.

