



Instrucțiuni de utilizare

RO

PLITA DVS. CU INDUCȚIE

Introducere

Această plită a fost proiectată pentru adevăratul iubitor al gătitului. Gătitul folosind o plită cu inducție are o serie de avantaje. Este ușor de gătit cu ea, deoarece plita reacționează rapid și poate fi setată la un nivel foarte scăzut de putere. Mai mult, aceasta poate fi setată și la un nivel ridicat de putere, poate aduce lichidele la punctul de fierbere foarte repede. Spațiul amplu dintre zonele de gătit fac ca gătitul să fie comod.

Zonele de gătit pot fi controlate cu acuratețe folosind butoanele rotative. Indicatoarele de poziție au rolul de referință; acestea vă permit să selectați o anumită setare rapid.

Gătitul pe o plită cu inducție diferă de gătitul cu un aparat de gătit obișnuit. Gătitul cu inducție folosește câmpul magnetic pentru a genera căldură. Aceasta înseamnă că nu puteți folosi orice tip de vase de gătit pe această plită. Secțiunea dedicată vaselor de gătit oferă informații detaliate cu privire la acest aspect.

Pentru siguranță maximă, plita e dotată cu mai multe dispozitive de protecție la temperaturi ridicate și cu un indicator de căldură reziduală care vă indică ce zone de gătit sunt încă fierbinți.

Prezentul manual descrie modul cel mai adecvat în care vă puteți folosi de plita cu inducție. Pe lângă informațiile despre utilizare, veți găsi, de asemenea, și informații adiționale ce vă pot ajuta să folosiți acest produs. Totodată veți găsi și tabele pentru gătit și sfaturi pentru întreținere.

Citiți manualul cu atenție înainte de a folosi aparatul și păstrați aceste instrucțiuni la loc sigur pentru consultarea lor pe viitor.

Manualul reprezintă și material de referință pentru tehnicienii de service.

Prin urmare, vă rugăm să lipiți eticheta de identificare a produsului în locul indicat, la finalul manualului. Eticheta de identificare a aparatului conține informații de care tehnicianul service va avea nevoie pentru a vă răspunde corect la întrebări și cerințe.

Spor la gătit!

PLITA DVS. CU INDUCȚIE	4
Descriere	4
SIGURANȚĂ	5
Aspecte la care trebuie să fiți atenți	5
Conexiuni și Reparații	5
Pe durata utilizării	5
Siguranță temperatură.....	7
Limitator timp preparare	7
Protecție la supraîncălzire	7
UTILIZARE	9
Prepararea alimentelor folosind plita cu inducție.....	9
Cum funcționează tehnologia cu inducție	9
Vase de Gătit	10
FUNCȚIONARE.....	12
Pornirea plitei și setarea nivelului de putere	12
Funcția de Gătit Ușor (Easy Cook)	12
Setare P (intensitate alimentare)	13
Indicatorul de căldură reziduală.....	13
Dispozitiv de blocare pentru protecția copiilor	13
GĂTIT	14
Gătitul sănătos.....	14
Setări preparare alimente.....	14
ÎNTREȚINERE.....	16
Curățare	16
DEPANARE.....	17
Generalități	17
Tabel Depanare.....	17
INSTALARE.....	19
Ce trebuie să aveți în vedere	19
Aerisire.....	20
Dulap bucătărie cu sertar.....	21
Dulap bucătărie cu cuptor incorporat	22
Schema de conectare	23
Incorporare.....	24
Detalii Tehnice.....	25
ASPECTE PROTECȚIA MEDIULUI	26
Eliminarea ambalajelor și a aparatului.....	26

PLITA DVS. CU INDUCȚIE

Descriere



1. Zonă gătit stânga față
2. Zonă gătit stânga spate
3. Zonă gătit dreapta spate
4. Zonă gătit dreapta față
5. Buton setări alimentare



Aspecte la care trebuie să fiți atenți

- Gătitul folosind plita cu inducție este foarte sigur. Mai multe dispozitive de siguranță au fost integrate în plită, precum un indicator de căldură reziduală și un limitator al timpului de gătit. Cu toate acestea, există câteva precauții pe care ar trebui să le luați.

Conexiuni și Reparații

- Conexiunile pentru acest aparat pot fi făcute doar de către un tehnician calificat
- Nu deschideți niciodată carcasa. Carcasa poate fi deschisă doar de către tehnicienii de service.
- Decuplați aparatul de la alimentarea cu energie electrică înainte de începerea lucrărilor de reparații. Este de preferat să scoateți aparatul din priză, să comutați siguranța/siguranțele (automate) pe oprit, iar în cazul unei conexiuni permanente, setați comutatorul de pe conductorul de alimentare cu curent electric la zero.

Pe durata utilizării

- Nu folosiți plita la temperaturi mai joase de 5°C.
- Acest aparat pentru gătit a fost proiectat pentru utilizarea domestică. Acesta trebuie utilizat doar pentru prepararea alimentelor.
- Atunci când folosiți plita pentru prima dată, veți observa un „miros de nou”. Acest lucru este normal. Dacă bucătăria este bine ventilată, mirosul va dispărea în curând.
- Țineți minte că, dacă plita se folosește la putere mare, timpul de încălzire va fi foarte scurt. Nu lăsați plita nesupravegheată dacă folosiți o zonă de gătit la nivel mare de putere.
- Asigurați-vă că aveți suficientă aerisire cât timp folosiți plita. Deschideți toate aerisirile naturale.
- Nu permiteți vaselor să se încingă fără conținut în ele. Plita în sine are protecție la supraîncălzire, însă vasul se va încinge foarte tare și e posibil să fie deteriorat. Garanția nu acoperă daunele cauzate de către vasele care sunt lăsate pe foc fără conținut.
- Nu folosiți zona pentru gătit pe post de spațiu de depozitare.
- Asigurați-vă că există câțiva centimetri liberi între plită și conținutul sertarului.
- Nu depozitați articole inflamabile în sertarul de sub plită
- Asigurați-vă că niciun cablu al vreunui aparat electric, cum ar fi un mixer, nu atinge zona de gătit.
- Zonele se încing pe durata utilizării și rămân fierbinți mai mult timp după aceea. Țineți copiii departe de plită pe

durata preparării alimentelor și imediat după terminarea activităților de gătit.

- Grăsimea și uleiul sunt inflamabile atunci când se supraîncălesc. Nu stați prea aproape de vasul de gătit. În cazul în care uleiul ia foc, nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Puneți imediat capacul pe vas și opriți zona de gătit.
- Nu gătiți niciodată preparate flambate sub hotă. Flăcările înalte pot declanșa un incendiu, chiar dacă hota e oprită.
- Plita din ceramică este extrem de rezistentă, dar nu este incasabilă. Dacă se întâmplă să cadă pe ea un borcan sau ustensile ascuțite, de exemplu, aceasta s-ar putea sparge.
- Nu mai folosiți plita dacă apare vreo fisură sau spărtură la nivelul acesteia. Opriți imediat aparatul, scoateți-l din priză pentru a evita riscul de electrocutare și apelați imediat departamentul service.
- Nu așezați niciodată obiecte metalice cum ar fi tăvi de copt, forme de biscuiți, capace de oale sau tacâmuri pe zona de gătit. Acestea se pot încinge extrem de rapid și pot cauza arsuri.
- Țineți obiectele care se pot magnetiza (cărțile de credit, cardurile bancare, dischetele etc.) departe de aparat. Se recomandă ca orice persoană care are implantat un stimulator cardiac să se consulte cu medicul cardiolog înainte de a folosi o plită cu inducție.
- Nu folosiți niciodată un aparat de curățat cu presiune sau cu aburi pentru a curăța plita.
- Acest aparat nu a fost proiectat pentru a fi folosit de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, exceptând cazul în care acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu acest dispozitiv. Copiii nu trebuie lăsați nesupravegheați în preajma dispozitivului.
- Imediat ce luați vasul de pe plită, zona de gătit se oprește automat. Obişnuiți-vă să opriți zona de gătit sau plita manual pentru a evita pornirea accidentală a plitei cu inducție.
- Nu lăsați niciodată un vas gol pe o plită pornită și încinsă. Deși plita are protecție și se va opri automat, vasul de gătit se va încinge foarte tare. Este posibil ca acesta să fie avariat.

- Un obiect mic, precum un vas de gătit prea mic (diametrul fundului acestuia fiind mai mic de 12 cm), o furculiță sau un cuțit nu va fi detectat de către aparat. Afișajul va continua să clipească și plita nu se va porni.
- Aparatul nu e destinat utilizării folosind un temporizator extern sau cu ajutorul unui sistem separat de comandă de la distanță.

Siguranță temperatură

- Un senzor măsoară în permanență temperatura anumitor părți din plită. Fiecare zonă de gătit este dotată cu un senzor care măsoară temperatura fundului vasului de gătit pentru a evita riscul de supraîncălzire atunci când vasul se încinge fără conținut. În cazul în care temperatura crește prea mult, nivelul de putere e scăzut automat.

Limitator timp preparare

- Limitatorul de timp necesar preparării alimentelor e o funcție de siguranță a aparatului nostru de gătit. Aceasta se va activa dacă uitați să opriți plita.
- În funcție de setările alese, timpul de preparare va fi limitat, după cum urmează:

Setare	Zona de gătit se oprește automat după:
1	520 de minute
2	402 minute
3	318 minute
4	260 de minute
5	212 minute
6	170 de minute
7	139 de minute
8	113 minute
9, P	90 de minute

Limitatorul timpului de preparare dezactivează zonele de gătit dacă perioada de timp menționată în tabel s-a scurs.

Protecție la supraîncălzire

Este posibil ca aparatul să se supraîncălzească în următoarele situații:

- Vasul nu este un conductor potrivit de căldură;
- Grăsimea sau uleiul se încinge la setări mari de putere;
- Nu există o circulație suficientă a aerului (consultați de asemenea și secțiunea protecție aerisire din capitoul instalare din acest manual).

În caz de supraîncălzire, zona de gătit în chestiune sau toate zonele de gătit se vor manifesta după cum urmează:

- Aparatul va reduce ușor nivelul de putere;
- Dacă acest lucru nu ajută, aparatul se va opri și pe afișaje va apărea textul E2.

Dacă aparatul s-a răcit suficient, textul E2 va dispărea și veți putea porni din nou aparatul.

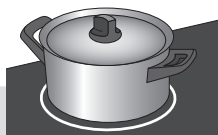
Evitați activarea protecției la supraîncălzire, după cum urmează:

- Folosiți vase care sunt bune conductoare de căldură;
- Încălziți grăsimea și uleiul la setări joase de putere;
- Asigurați-vă că există o aerisire adecvată.

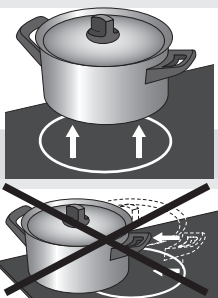
Dacă, în ciuda luării măsurilor descrise mai sus, protecția la supraîncălzire se activează din nou, contactați departamentul service sau un specialist calificat.

UTILIZARE

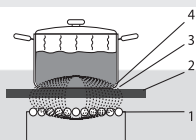
Prepararea alimentelor folosind plita cu inducție



Fără pierderi de căldură și mânere reci cu ajutorul plitei de gătit cu inducție.



Cum funcționează tehnologia cu inducție



Bobina (1) din plită (2) generează un câmp magnetic (3). Așezând un vas de gătit cu o bază metalică (4) pe bobină, un curent e generat prin inducție la nivelul fundului vasului de gătit.

Prepararea alimentelor folosind plita cu inducție este rapidă

- Pentru început, veți fi surprinși de rapiditatea cu care veți găti folosind plita cu inducție. În special la setări ridicate de putere, alimentele și lichidele vor fierbe foarte repede. Este mai bine să nu lăsați vasele de gătit nesupravegheate pentru ca acestea să nu fiarbă sau să se încălzească fără conținut.

Nivelul de putere se autoreglează

- În cazul plitei de gătit cu inducție, se folosește doar partea zonei pe care este așezat vasul de gătit. Dacă folosiți un vas mai mic pe o zonă mai mare, nivelul de putere va fi reglat automat pentru diametrul vasului de gătit. Astfel, nivelul de putere va fi mai scăzut și va dura mai mult până când alimentele din vas vor fierbe.

Atenție

- Este posibil ca particulele de nisip să provoace zgârieturi ce nu pot fi îndepărtate. Nu așezați pe suprafața de gătit decât vase cu fund curat și mutați întotdeauna vasele de gătit ridicându-le.
- Nu folosiți plita pe post de blat de lucru. Țineți întotdeauna capacul pe vase în timpul preparării alimentelor pentru a evita risipa de energie.

La nivelul aparatului se generează un câmp magnetic. Așezând un vas cu bază metalică pe o zonă de gătit, un curent e generat prin inducție la nivelul fundului vasului de gătit. Acest curent indus generează căldură la nivelul fundului vasului de gătit.

Simplu

Comenzile electronice sunt precise și ușor de setat. La nivelul de putere cel mai scăzut, puteți, de exemplu, topi ciocolată direct în vas sau puteți găti ingrediente pe care le-ați încălzi în mod normal la Bain-Marie.

Rapid

Datorită nivelelor de putere ridicate ale plitei cu inducție, alimentele fierb foarte repede. Prepararea alimentelor durează la fel și pentru alte tipuri de gătit.

Curat

Plita este ușor de curățat. Deoarece zonele de gătit nu se încing mai tare decât vasul de gătit în sine, lichidele scurse din vase nu se pot arde.

Sigur

Căldura este generată doar în interiorul vasului. Plita din sticlă nu se încinge mai tare decât vasul de gătit. Acest lucru înseamnă că zona de gătit este mult mai puțin fierbinte în comparație cu cea a unei plite ceramice sau cea a unui aragaz.

Odată ce vasul de gătit a fost îndepărtat, zona de gătit se răcește foarte repede.

Vase de Gătit

Vase de gătit pentru utilizare cu plita cu inducție

Gătitul cu ajutorul plitei cu inducție necesită vase de gătit de o anumită calitate.

Atenție

- Vasele care au fost deja folosite la gătit pe plite cu gaz nu mai sunt potrivite pentru a fi folosite pe plita cu inducție.
- Nu folosiți decât vase adecvate pentru gătitul folosind plite electrice sau cu inducție cu:
 - fund gros (minim 2.25 mm)
 - bază plată.
- Cele mai bune sunt vasele de gătit cu eticheta de calitate „Categorie vase potrivite pentru plite cu inducție”

Sfat

Puteți verifica singuri dacă vasele dvs. de gătit sunt potrivite folosind un magnet. Un vas este potrivit dacă baza vasului de gătit este atrasă de magnet.

Potrivit	Nepotrivit
Vase de gătit speciale din oțel inoxidabil	Vase din lut
Vase din categoria potrivite pentru a fi utilizate cu plite cu inducție	Oțel inoxidabil
Vase emailate rezistente la uzură	Porțelan
Vase emailate din fontă	Cupru
	Plastic
	Aluminiu

Atenție

Aveți grijă cu vasele de gătit emailate din tablă subțire de oțel:

- Este posibil ca emailul să se cojească (emailul se desprinde de oțel), dacă setați plita la nivel mare de putere atunci când vasul e (prea) uscat;
- Baza vasului se poate deforma, de exemplu, din cauza supraîncălzirii sau din cauza utilizării unui nivel prea ridicat de putere.

Atenție

Nu folosiți niciodată vase de gătit diforme. O bază concavă sau bombată poate interfera cu funcționarea protecției la supraîncălzire, astfel încât aparatul se încinge prea tare. Acest lucru poate duce la crăparea plitei din sticlă și la topirea fundului vasului de gătit. Daunele ce rezultă din utilizarea vaselor nepotrivite sau din fierberea fără conținut nu sunt incluse în garanție.

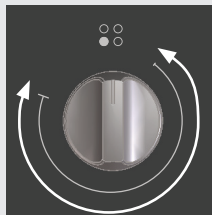
Diametru minim vas de gătit

Diametrul unui vas de gătit trebuie să fie de cel puțin 12 cm. Veți obține cele mai bune rezultate folosind un vas cu același diametru ca și zona de gătit. Dacă un vas este prea mic pentru zona de gătit, aceasta din urmă nu va funcționa.

Oale de gătit sub presiune

Oalele de gătit sub presiune sunt foarte potrivite pentru plita de gătit cu inducție. Zona de gătit reacționează extrem de rapid, astfel încât oala de gătit sub presiune atinge rapid nivelul de presiune necesar. Imediat ce veți opri zona de gătit, procesul de gătit se va opri și el imediat.

Pornirea plitei și setarea nivelului de putere



Plita cu inducție este dotată cu un indicator de căldură reziduală, cu un limitator automat al timpului de preparare, are o funcție Gătit Ușor și un dispozitiv de blocare pentru siguranța copiilor. În cadrul acestei pagini și în paginile următoare, puteți citi despre cum să folosiți aceste facilități.

Pornirea și setarea nivelului de putere

- Așezați un vas pe o zonă de gătit.
- Rotiți butonul aferent zonei necesare în sensul acelor de ceas pentru a selecta nivelul dorit de putere. Zonele de gătit au 9 nivele de putere.

Oprirea

- Opriți zona de gătit rotind butonul aferent acesteia înapoi, în poziția de pornire.

Funcția de Gătit Ușor (Easy Cook)

Funcția de Gătit Ușor este potrivită pentru a fierbe rapid alimentele, după care se continuă prepararea acestora la un nivel mai scăzut de putere. Plita va trece automat la un nivel mai scăzut de putere pentru a finaliza procesul de preparare.

- Așezați un vas pe o zonă de gătit.
- Rotiți butonul aferent zonei de gătit necesare în sens invers acelor de ceas sau complet spre dreapta. Pe afișaj va apărea „A”.
- Selectați nivelul dorit de prag de încălzire în termen de 5 secunde folosind butonul rotativ. Dacă nu selectați un nivel de prag de încălzire, zona va fi dezactivată.

Odată ce nivelul de încălzire a fost setat, afișajul va indica alternativ „A” și valoarea nivelului setat de încălzire. După scurgerea timpului de preparare, afișajul nu mai clipește, iar valoarea nivelului de încălzire selectat va fi afișată în mod continuu pe afișaj.

- Opriți aparatul de gătit rotind de buton înapoi spre setarea zero sau mai departe la setarea 9.

Setare P (intensitate alimentare)

Nu porniti plita la nivelul P decât dacă vreți să fierbeți apă. Această setare e prea mare pentru încălzirea untului sau a laptelui și mult prea mare pentru decongelare. Consultați tabelele pentru gătit din secțiunea „Gătit Comod” pentru a vă ajuta să învățați tehnicile necesare.

Indicatorul de căldură reziduală



După folosirea intensă a zonei de gătit, este posibil ca zona de gătit în chestiune să rămână fierbinte timp de câteva minute. Cât timp zona de gătit este fierbinte, afișajul va indica H.

Dispozitiv de blocare pentru protecția copiilor



Puteți bloca butonul cu dispozitivul de blocare pentru protecția copiilor. Cu ajutorul acestei opțiuni, plita nu poate fi pornită, iar setările pentru zona de gătit nu pot fi modificate.

Activare sistem blocare acces copii

- Sistemul de blocare a accesului copiilor poate fi activat atunci când toate zonele de gătit sunt oprite.
- Rotiți simultan cele două butoane pentru partea stângă a zonelor de gătit în poziția »A« (alte butoane ar trebui să se afle în poziția de pornire, și anume »O«).
- »L« va apărea pe ecran, indicând faptul că sistemul de blocare a accesului copiilor a fost activat.

Dezactivarea dispozitivului de blocare pentru protecția copiilor

- Dispozitivul de blocare pentru protecția copiilor poate fi dezactivat în același mod.
- Un »O« va apărea pe afișaj după ce dispozitivul de blocare pentru protecția copiilor a fost dezactivat.

Gătutul sănătos

Punctul de ardere pentru diferite tipuri de ulei

Pentru a vă asigura că alimentele dvs. sunt cât se poate de sănătoase, Gorenje+ recomandă alegerea tipului de ulei folosit în funcție de temperatura de prăjire. Fiecare tip de ulei are un punct de ardere diferit, moment în care acesta emană gaze toxice. Tabelul de mai jos indică punctele de ardere pentru diferite tipuri de ulei.

Olei	Punct degajare fum °C
Olei de măsline extra virgin	160 °C
Unt	177 °C
Olei de cocos	177 °C
Olei de rapiță	204 °C
Olei de măsline virgin	216 °C
Olei de floarea soarelui	227 °C
Olei de porumb	232 °C
Olei de arahide	232 °C
Olei de orez	255 °C
Olei de măsline	242 °C

Setări preparare alimente

Deoarece setările depind de cantitatea și de compoziția conținutului vasului de gătit, tabelul de mai jos are doar rol orientativ.

Utilizați setările P și 9 pentru:

- Pentru a fierbe rapid alimente sau lichide;
- Pentru a „scădea” legumele;
- Pentru a încălzi ulei sau grăsime;
- Pentru a ridica rapid nivelul presiunii dintr-o oală sub presiune.

Folosiți setarea de putere 8:

- Pentru a prăji carne;
- Pentru a prăji pește tip calcan;
- Pentru a prepara omlete;
- Pentru a prăji cartofi în prealabil fierti;
- Pentru a prăji alimente la temperaturi ridicate.

Folosiți setarea de putere 7:

- Pentru a prepara clătite groase;
- Pentru a prăji șnițele sau felii groase din carne;
- Pentru a prăji bacon (grăsime);
- Pentru a prăji cartofi cruzi;
- Pentru pâine prăjită cu ou;
- Pentru a prăji șnițele din pește.

Folosiți setarea de putere 6 și 5:

- Pentru a finaliza procesul de gătit pentru cantități mari;
- Pentru a decongela legume;
- Pentru a prăji șnițele subțiri din carne.

Folosiți setările de putere 1-4:

- Pentru a fierbe bulion la foc mic;
- Pentru a fierbe înăbușit carne;
- Pentru a căli legume;
- Pentru a topi ciocolată;
- Pentru a topi cașcaval.

Curățare

Sfat

Activați dispozitivul de blocare pentru protecția copiilor înainte de a începe să curățați plita.

Curățarea Zilnică

- Deși alimentele scurse nu se ard și nu aderă la suprafața din sticlă, totuși se recomandă curățarea plitei imediat după folosire.
- Cel mai indicat e să folosiți pentru curățarea zilnică a plitei o lavetă umedă cu un agent blând de curățare.
- Uscați cu șervețele de bucătărie sau un simplu șervețel uscat.

Pete dificile

- Petele dificile pot fi îndepărtate de asemenea cu un agent blând de curățare cum ar fi detergent de vase.
- Îndepărtați petele de apă și depunerile de calcar cu oțet.
- Urmele metalice (provocate de glisarea vaselor de gătit) pot fi greu de îndepărtat. Se găsesc agenți speciali de curățare pentru acestea.
- Folosiți o racletă pentru sticlă pentru a îndepărta urmele de mâncare. Plasticul și zahărul topit pot fi de asemenea, îndepărtate cu o racletă pentru sticlă.

Nu folosiți niciodată

- Nu folosiți niciodată agenți de curățare abrazivi. Aceștia lasă urme în care se pot acumula mizerie și depuneri de calcar.
- Nu folosiți niciodată nimic ascuțit cum ar fi bureți din sârmă.


DEPANARE



Generalități

Dacă observați crăpături la nivelul plitei din sticlă (oricât de mici ar fi acestea), opriți imediat plita, scoateți-o din priză, opriți disjunctorul/disjunctoarele cu fuzibil (automate) din panoul cu siguranțe, în cazul unei conexiuni permanente, setați comutatorul de la nivelul alimentării cu curent electric la zero). Contactați departamentul service.

Tabel Depanare

În cazul în care aparatul nu funcționează corect, aceasta nu înseamnă întotdeauna că este defect. Încercați să rezolvați problema singuri, verificând mai întâi aspectele enunțate mai jos.

Simptome	Posibile cauze	Soluție
Apar diferite simboluri pe afișaj, atunci când plita este pornită pentru prima dată.	Aceasta e rutina standard de configurare.	Funcționează normal.
Ventilatorul mai funcționează câteva minute după ce plita a fost oprită.	Plita se răcește.	Funcționează normal.
Se poate simți un miros slab în primele minute de utilizare a plitei.	Aparatul nou se încălzește.	Acest lucru este normal și va dispărea după câteva utilizări. Aerisiți bucătăria.
Se poate auzi un ticăit la nivelul plitei.	Acest ticăit este generat de limitatorul de capacitate de la nivelul zonelor din față și din spate. Este posibil ca ticăitul să se audă și la setări mai mici de putere.	Funcționează normal.
Vasele fac zgomot pe durata gătitului.	Acest lucru e determinat de fluxul de energie care trece de la plită la vasele de gătit.	La setări mari de putere, acest lucru este perfect normal pentru anumite tipuri de vase. Nici vasele și nici plita nu vor fi afectate.
Ați pornit o zonă de gătit, dar pe afișaj apare  .	Vasul pe care îl folosiți nu este potrivit pentru plita cu inducție sau are un diametru mai mic de 12 cm.	Folosiți un vas potrivit, consultați paginile 11 și 12.
Plita nu funcționează și nu apare nimic pe afișaj.	Alimentarea cu energie electrică e întreruptă din cauza unui cablu sau a unei conexiuni defecte.	Verificați siguranțele sau comutatorul electric (dacă aparatul nu se bagă în priză).
Se arde o siguranță imediat ce pornesc plita.	Plita are conexiunile făcute greșit.	Verificați conexiunile electrice.

Simptome	Posibile cauze	Soluție
Cod eroare E2.	Plita s-a supraîncălzit.	Lăsați plita să se răcească, apoi folosiți o setare mai mică de putere.
Cod eroare E3	Vasul nu este potrivit pentru plita cu inducție.	Folosiți un vas potrivit, consultați paginile 11 și 12.
Cod eroare E4, E5, E6 sau E9	Generator defect.	Contactați departamentul service.
Cod eroare  .	Ați apăsat un buton prea mult timp.	Nu țineți apăsat prea mult timp pe un buton.
Cod eroare  .	Dispozitivul de blocare pentru siguranța copiilor a fost activat.	Consultați secțiunea „Dispozitiv de blocare pentru siguranța copiilor” de la pagina 14.

ZGOMOTE ȘI CAUZELE POTENȚIALE PE DURATA PROCESULUI DE GĂTIT CU INDUCȚIE

Zgomote și sunete	Cauza	Soluție
Zgomot generat de inducție	Tehnologia inducției se bazează pe proprietățile anumitor metale cu efect electromagnet. Astfel, se produc curenți electromagnetici care forțează oscilarea moleculelor. Aceste oscilații (vibrații) sunt transformate în căldură. În funcție de tipul de metal, se pot produce zgomote mai mici.	Zgomotul este normal, fără a fi rezultatul unei defecțiuni.
Zgomot intermitent	Apare atunci când gătiți la un nivel de putere ridicat. Motivul pentru aceasta este cantitatea de energie transferată de la plită spre oală sau tigaie.	Zgomotul va dispărea sau se va diminua atunci când reduceți nivelul de putere.
Vibrații și pocnituri la nivelul vaselor de gătit	Zgomotul apare la vasele de gătit (oale sau tigăi) fabricate din diferite materiale.	Acestea rezultă din vibrațiile suprafețelor adiacente diferitelor straturi de material. Zgomotul depinde de vasul de gătit folosit. Acesta poate varia din punct de vedere al cantității și tipului de alimente
Zgomot de ventilație	Operarea corectă a componentelor electronice de inducție necesită controlul temperaturii. Astfel, plita este prevăzută cu un ventilator care funcționează la diferite viteze, în funcție de temperatura percepută.	Este posibil ca ventilatorul să funcționeze chiar dacă plita a fost oprită, în cazul în care temperatura acesteia este încă una foarte ridicată.

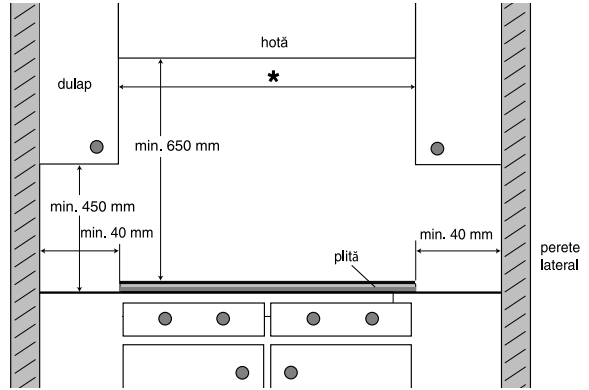
Ce trebuie să aveți în vedere

Instrucțiuni de siguranță pentru instalare

- Conexiunile trebuie să fie conforme cu reglementările naționale și locale.
- Aparatul trebuie să fie întotdeauna împământat.
- Conexiunile pentru acest aparat pot fi făcute doar de către un electrician calificat.
- Pentru realizarea conexiunilor, folosiți cablu adecvat (de exemplu tip HO7RR) în conformitate cu reglementările în vigoare. Învelișul cablului trebuie să fie din cauciuc.
- Cablul de conectare trebuie să atârne liber și nu trebuie trecut printr-un sertar.
- În cazul în care cablul de alimentare este avariata, acesta nu poate fi înlocuit doar de către producător, departamentul service al producătorului sau de către persoane cu calificări echivalente, pentru a evita situațiile periculoase.
- Dacă doriți să faceți o conexiune permanentă, asigurați-vă că se montează pe linia de alimentare un comutator multipolar cu o distanță de separare contact de cel puțin 3mm.
- Blatul în care se încorporează plita trebuie să fie plat.
- Pereții blatului din jurul aparatului trebuie să reziste la temperaturi de până la cel puțin 85°C. Deși aparatul în sine nu se încinge, căldura de la tigăi poate decolora sau deforma peretele.
- Daunele cauzate de efectuarea incorectă a conexiunilor, de instalarea sau utilizarea incorectă nu vor fi acoperite de către garanție.

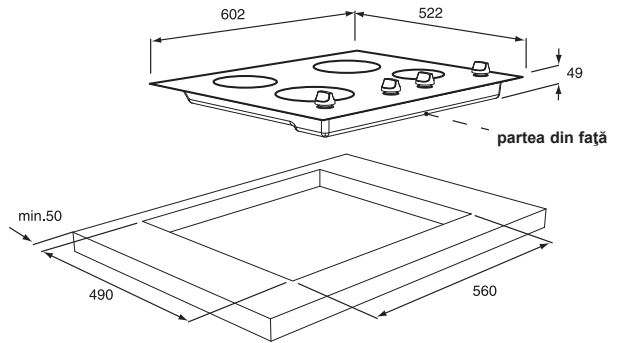
Spațiu liber

Este esențial să lăsați suficient spațiu liber de jur împrejur pentru utilizarea plitei în siguranță. Verificați să fie suficient spațiu liber.

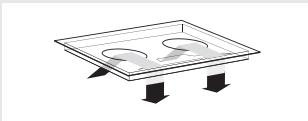


Dimensiuni instalare

Dimensiunile și decupajele sunt indicate în ilustrațiile de mai jos.



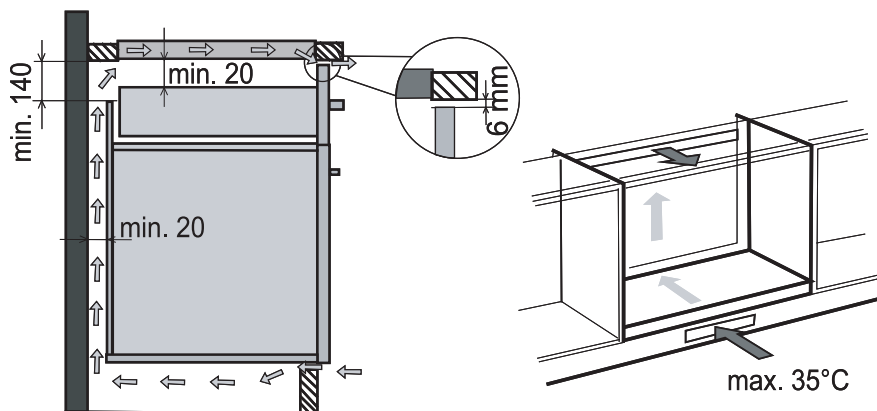
Aerisire



Componentele electronice din aparat au nevoie de răcire. Aparatul se va opri automat dacă nu există o circulație suficientă a aerului. Există guri de aerisire pe partea de dedesubt a aparatului. Aerul rece trebuie să fie aspirat prin aceste guri de aerisire.

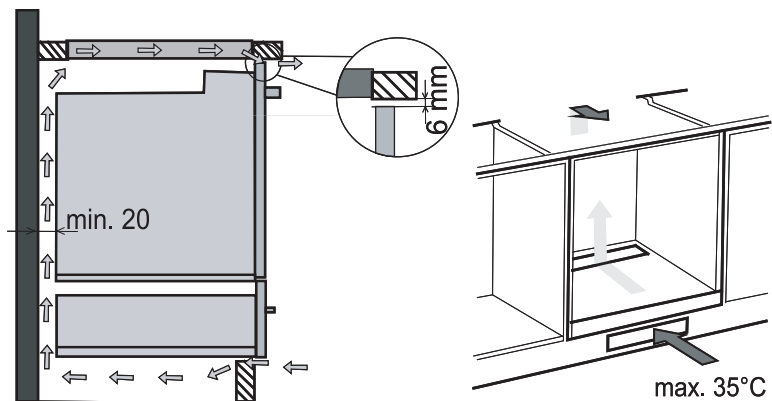
Dulap bucătărie cu sertar

- Trebuie asigurată o deschizătură de cel puțin 140 mm în partea din spate a dulapului, pe toată lățimea acestuia. Mai mult, un spațiu liber de minim 6 mm trebuie asigurat în partea din față, pe toată lățimea dulapului.
- Plita este dotată cu un ventilator amplasat în partea de jos a sa. În cazul în care există un sertar sub bufet, nu trebuie depozitate acolo obiecte de mici dimensiuni sau hârtie, deoarece există riscul ca acestea să fie aspirate de către ventilator, avariind ventilatorul sau întregul sistem de răcire. Folia de aluminiu și substanțele sau lichidele inflamabile (de ex. sprayuri) nu trebuie depozitate în astfel de sertare sau amplasate în apropierea plitei. Pericol de explozie! Trebuie să existe un spațiu liber de 20 mm între conținutul sertarului și orificiile de intrare ale ventilatorului.



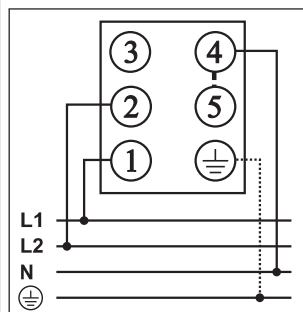
Dulap bucătărie cu cuptor încorporat

- Montarea unui cuptor sub o plită cu inducție se poate face pentru cuptoare de tip EVP4..., EVP2..., care sunt dotate cu ventilatoare de răcire. Înainte de a monta cuptorul, peretele din spate al dulapului de bucătărie trebuie îndepărtat. Mai mult, un spațiu liber de minim 6 mm trebuie asigurat în partea din față, pe întreaga lățime a dulapului.

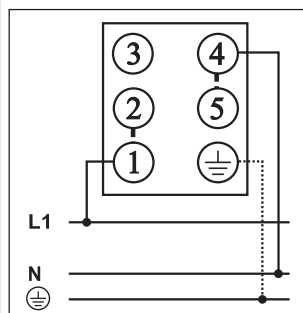


Schema de conectare

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



220-240V ~ / 50/60 Hz



Aparatul este conceput pentru conexiune cu două faze; poate fi de asemenea conectat la o singură fază.

• Conexiune cu două faze

Instalați conectorii de șuntare pe terminale / clemele 4 și 5.

• Conexiune monofazată

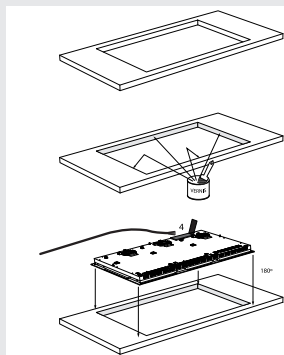
Instalați conectorii de șuntare pe terminale / clemele 4 și 5, precum și pe terminale / clemele 1 și 2.

Notă: Conexiunea 3 este gratuită.

Următoarele pot fi utilizate pentru conectare:

- cabluri de conectare din cauciuc tip H05 RR-F 4x1.5 cu un conductor de protecție galben-verde;
- cabluri de conectare PVC izolate tip H05 VV-F 4x1.5 cu conductor de protecție galben-verde sau alte cabluri echivalente sau superioare.

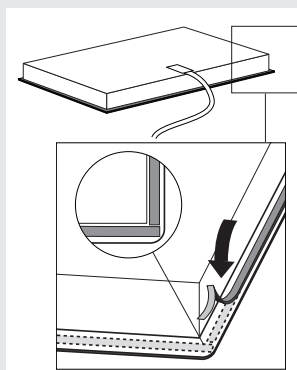
Incorporare



Verificați dacă dulapul și decupajul sunt conforme cu dimensiunile și cerințele de aerisire.

Dați cu lac de etanșare capetele tăiate ale blaturilor din lemn sau sintetice pentru a nu permite umezelii să pătrundă în blat și acesta să se umfle.

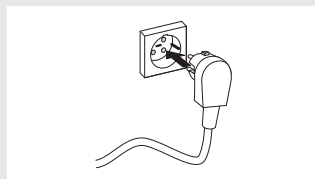
Așezați plita cu fundul în sus pe blat.



Conectați cablul de alimentare la aparat conform cerințelor (consultați paginile 24, 25 și 26).

Îndepărtați stratul de protecție de pe banda izolantă și aplicați banda în canelul profilului din aluminiu sau pe marginea plăcii din sticlă. Nu lipiți bandă în jurul colțurilor, ci tăiați patru bucăți separate pentru a sigila bine colțurile.

Întoarceți plita și așezați-o în decupaj.



Conectați aparatul la sursa de alimentare cu curent electric. Se va auzi un bip scurt și toate afișajele se vor aprinde pentru scurt timp. Aparatul e gata de utilizare.

Verificați dacă acesta funcționează corect. Dacă aparatul a fost conectat greșit, fie se va auzi un semnal acustic de avertizare, fie afișajele nu vor indica nimic, în funcție de eroare.

Detalii Tehnice

Acest aparat e conform cu directivele relevante CE.

Tip plită	SIVK6...
Inducție	x
Conexiune	230 V - 50 Hz
Capacitate maximă zone de gătit	
Stânga față	2,3 kW (Ø 200)
Stânga spate	1,4 kW (Ø 160)
Dreapta spate	2,3 kW (Ø 200)
Dreapta față	1,4 kW (Ø 160)
Față	
Spate	
Sarcină conexiune	
L1	3700 W
L2	3700 W
Sarcină totală conexiune	7400 W
Dimensiuni incorporare	
Lățime x adâncime aparat	602 x 522 mm
Înălțime incorporare de la partea de sus a blatului	49 mm
Lățime și adâncime decupa j	560 x 490 mm
Distanță minimă decupaj perete spate	50 mm
Distanță minimă decupaj perete lateral	40 mm

Eliminarea ambalajelor și a aparatului



În cadrul procesului de producție al acestui aparat s-au folosit materiale durabile. Asigurați-vă că eliminați acest echipament în mod responsabil la finalul ciclului său de viață. Cereți autorităților mai multe detalii cu privire la acest aspect.

Ambalajul aparatului este reciclabil. Este posibil să se fi folosit următoarele:

- Carton;
- Folie polietilenă (PE);
- Polistiren fără CFC (spumă dură PS).

Eliminați aceste materiale în mod responsabil și în conformitate cu reglementările guvernamentale.

Pentru a vă reaminti de faptul că aceste aparate trebuie eliminate distinct, produsul este marcat cu simbolul unui tomberon tăiat. Acest lucru înseamnă că la finalul ciclului de utilizare al produsului, acesta nu trebuie eliminat cu deșeurile menajere. Produsul trebuie dus la un centru local special pentru colectare separată sau la un dealer ce prestează genul acesta de servicii.

Eliminarea separată a unui aparat electrocasnic evită posibilele consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătate ce pot fi cauzate de eliminarea incorectă a acestui gen de produs și permite ca materialele constitutive să fie recuperate pentru a face economie de energie și resurse.

www.gorenje.com



Cooking with passion.

