

Spoštovani kupec!

Zahvaljujemo se vam za nakup kuhalne plošče Gorenje.

Naša razvojna ekipa je za vas ustvarila novo generacijo naprav, ki se odlikujejo v visoki kvaliteti, dizajnu, inovativnih funkcijah in številnih tehnoloških prednostih. Gre za izjemne izdelke, ki so plod dolgoletnih izkušenj in edinstvenih tehnoloških rešitev.

Ne le, da je vaša nova kuhalna plošča Gorenje hkrati zmogljiva in preprosta za uporabo, ampak jo lahko tudi skladno umestite v vašo obstoječo kuhinjo. Želeli smo vam namreč ponuditi izdelek najvišje kakovosti.

V naši prodajni paleti se nahaja tudi širok izbor kuhinjskih pečic, mikrovalovnih pečic, kuhinjskih nap, pomivalnih strojev, štedilnikov, hladilnikov in zamrzovalnikov, ki jih lahko brez težav kombinirate z vašo novo Gorenje kuhalno ploščo.

Ker se nenehno trudimo za izboljšanje svojih produktov, si pridržujemo pravico do njihovih sprememb na področju tehničnih izboljšav lastnosti, funkcij ter zunanjega videza, tudi brez predhodnega obvestila.

Opozorilo

Prosimo vas, da pred namestitvijo in uporabo aparata skrbno preberete Navodila za namestitev in uporabo. V njih so namreč pomembne informacije, s pomočjo katerih se boste lahko hitro seznanili z delovanjem aparata.

KAZALO VSEBINE

- Varnostni napotki
- Varovanje okolja
- Opis kuhalne plošče

1) VGRADNJA KUHALNE PLOŠČE

- Mesto vgradnje
- Pred vgradnjo
- Napotki za vgradnjo
- Vgradnja nad predalom, omarico ali pečico
- Vgradnja nad pomivalnim strojem
- Električne povezave
- Priključitev plina
- Menjava vrste plina

2) UPRAVLJANJE KUHALNE PLOŠČE

- Opis kuhalne površine
- Vkllop gorilnikov
- Primerna kuhinjska posoda
- Vkllop indukcijskih kuhalnih polj
- Blokada: varovalo za otroke
- Opis upravljalnih tipk
- Uporaba programske ure
- Izbira primerne kuhinjske posode za indukcijsko kuhanje

3) DNEVNA SKRB ZA VAŠ APARAT

- Vzdrževanje aparata

4) POSEBNA OPOZORILA IN ODPRVLJANJE TEŽAV

- Med delovanjem kuhalne plošče

5) TABELA Z NAČINI KUHANJA

- Priporočene stopnje za indukcijsko kuhanje
- Priporočeni načini kuhanja s plinom

6) POPRODAJNA SERVISNA SLUŽBA

VARNOSTNI NAPOTKI

- Kuhalna plošča je namenjena uporabi v gospodinjstvu.
- Aparat morate namestiti v skladu z veljavnimi predpisi in zagotoviti ustrezno zračenje prostora. Pred namestitvijo in uporabo aparata obvezno preberite navodila.
- Vključeno kuhalno ploščo imejte pod nadzorom.
- Ta tip kuhalnih plošč je namenjen izključno pripravi pijač in živil ter ne vsebuje materialov na osnovi azbesta.
- Aparat ni priključen na sistem za odvajanje stranskih produktov izgorevanja, zato morate le-tega sami namestiti in priključiti v skladu z veljavnimi predpisi. Dosledno upoštevajte predpise glede prezračevanja.
- V omarici pod kuhalno ploščo ne hranite **čistilnih sredstev** ali **vnetljivih izdelkov** (aerosolnih pločevink in doz, ki so pod tlakom ali papirja, kuharskih knjig idr.).
- V kolikor je pod kuhalno ploščo predal, v njem ne hranite predmetov, ki so občutljivi na vročino (plastike, papirja, aerosolnih pločevink idr.).
- Pred vsakršnimi popravili na kuhalni plošči izključite električno napajanje in prekinite dovod plina.
- Kadar v bližini kuhalne plošče priključujete druge električne aparate pazite, da napajalni kabli ne pridejo v stik s kuhalno površino.
- Ko prenehate z uporabo kuhalne plošče zaprite glavni ventil na dovodni plinski cevi oz. regulator na jeklenki z butanom ali propanom.
- Kuhalna plošča je opremljena z oznako skladnosti CE.
- Kuhalno ploščo smejo namestiti le monterji ali za to usposobljeni strokovnjaki.
- Pred nameščanjem se prepričajte, da se lastnosti distribuiranega plina (vrsta plina in tlak) ujemajo z nastavitvami kuhalne plošče.
- Kuhalna plošča ustreza standardu EN 60335-2-6, ki se nanaša na segrevanje omar in standardu razreda 3, ki se nanaša na namestitev (kot standard EN 30-1-1).

Opozorilo

Podatki za ustrezno nastavitvev kuhalne plošče so navedeni na napisni ploščici, ki se nahaja v plastični vrečki. Podatke najdete tudi na embalaži.

Svetujemo vam, da si temeljne podatke za vaš aparat zabeležite na strani, kjer se nahaja poglavje o poprodajni servisni službi (ta stran tudi navaja, kje na vašem aparatu najdete podatke). Tako jih boste imeli vedno na razpolago.

SPOŠTOVANJE OKOLJA

- **VAROVANJE OKOLJA**

- Embalaža aparata je izdelana iz materiala, ki ga je mogoče reciklirati. Varujte okolje in embalažo predajte pristojni mestni službi, ki bo poskrbela za ustrezno reciklažo.



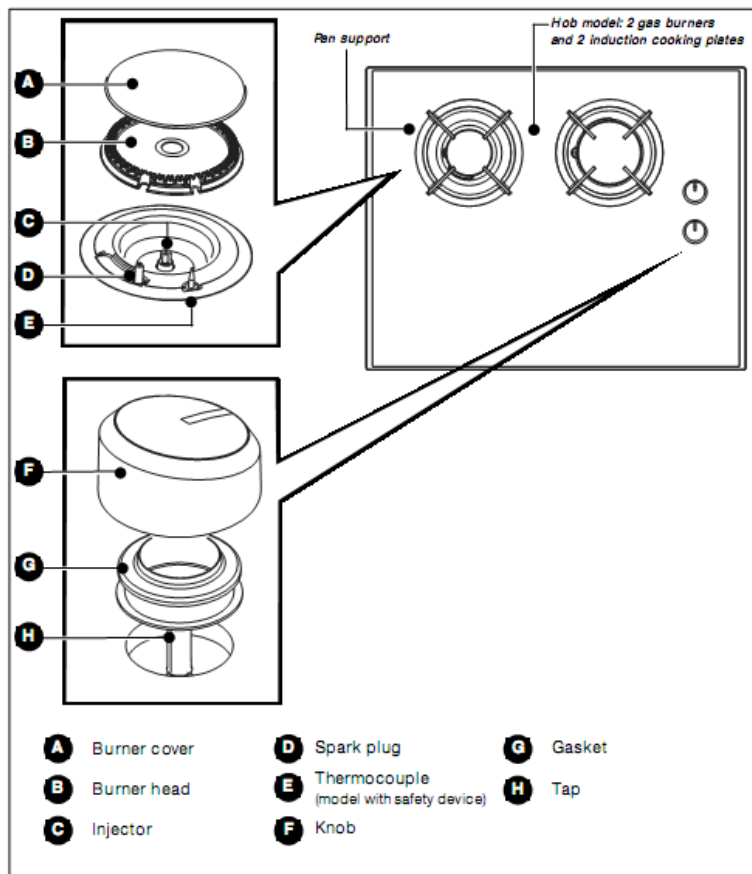
-  Tudi vaš aparat je v veliki meri sestavljen iz materiala, ki ga je mogoče reciklirati. Opremljen je s prikazanim simbolom, ki označuje, da v državah članicah Evropske Unije odsluženih aparatov ni dovoljeno odlagati skupaj z običajnimi odpadki. Reciklaža se mora izvesti pod najboljšimi možnimi pogoji in v skladu z evropsko direktivo 2002/96/EC o odpadni električni in elektronski opremi. Za najbližja zbirna mesta odsluženih aparatov se obrnite na mestno službo ali vašega prodajalca.
- Zahvaljujemo se vam, da prispevate k ohranjanju okolja.

OPIS APARATA

- OPIS KUHALNE PLOŠČE

Nosilec posode

Model kuhalne plošče: 2 plinska gorilnika
In 2 indukcijski kuhalni polji



A Pokrov gorilnika

B Glava gorilnika

C Plinska šoba

D Vžigalna svečka

E Termoelement (model z varnostnim mehanizmom)

F Gumb

G Tesnilo

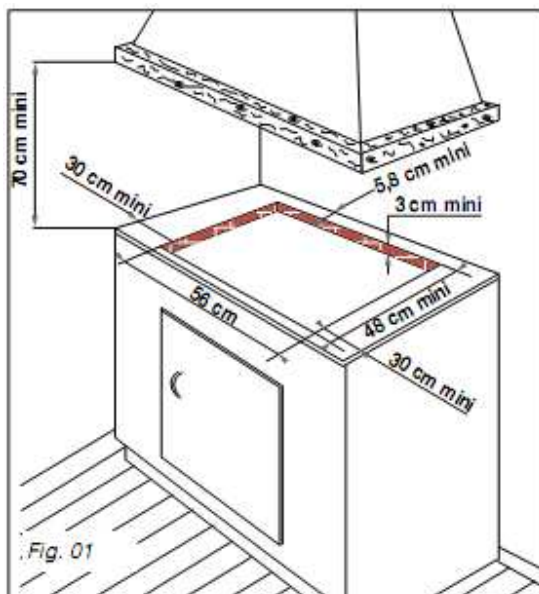
H Plinska pipa



Namig

Ta navodila veljajo za različne modele, zato so možna manjša odstopanja med zgornjim opisom kuhalne plošče in vašim aparatom.

VGRADNJA KUHALNE PLOŠČE



APARAT

	Širina	Globina	Debelina	Model
Standardni izrez v kuhinjskem elementu	56 cm	49 cm	Odvisno od kuhinjskega elementa	60 cm
Standardni izrez v kuhinjskem elementu	26,5 cm	49 cm	Odvisno od kuhinjskega elementa	30 cm
Skupna razdalja nad delovno površino	71 cm	52,2 cm	5 cm	60 cm
	31 cm	51 cm	5 cm	30 cm
Skupna razdalja pod delovno površino	55,4 cm	47 cm	5,1 cm	60 cm
	26 cm	47 cm	5,1 cm	30 cm

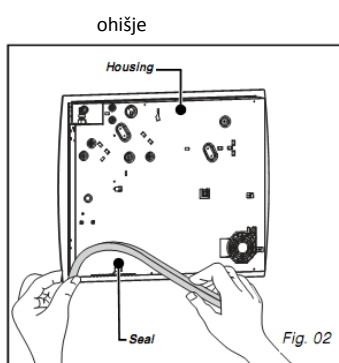
- **MESTO VGRADNJE**

Aparat vgradite v delovno ploščo kuhinjske omarice oz. elementa. Delovna plošča mora biti iz temperaturno obstojnega materiala in debeline najmanj 3 cm.

Od levega, desnega in zadnjega roba kuhalne plošče mora biti najmanj 30 cm prostora, ki bo omogočil neovirano rokovanje s kuhinjsko posodo.

V kolikor se pod kuhalno ploščo nahaja vodoravna pregrada, mora biti ta od vrha delovne plošče oddaljena od 10 do 15 cm. V morebitnih predalnikih pod kuhalno ploščo nikoli ne hranite aerosolnih pločevink ali doz (glejte poglavje z varnostnimi napotki).

- **PRED VGRADNJO**

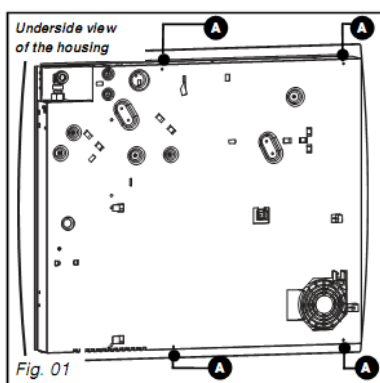


tesnilo

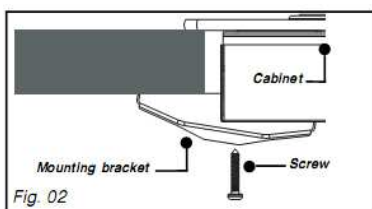
- Pred pričetkom vgrajevanja kuhalne plošče, pritrдите priloženo tesnilo, ki se nahaja v plastični vrečki (slika 02). Z njim boste preprečili prodiranje snovi in drsenje kuhalne plošče v izrezu.
- Odstranite nosilca za posodo, pokrova ter glavi gorilnikov. Pred tem ne pozabite zabeležiti njihovega položaja.
- Kuhalno ploščo obrnite z zgornjo stranjo navzdol in jo previdno položite na izrez, da ne poškodujete gumbov in vžigalnih svečk.
- Priloženo tesnilo trdno pritrдите **na zunanji rob okvirja**, kar bo preprečilo drsenje stekla v izrezu.
- Kuhalno ploščo centrirajte glede na izrez kuhinjskega elementa in jo previdno vstavite.
- Ponovno namestite glavi in pokrova gorilnika ter nosilca za posodo.
- Napajalni kabel kuhalne plošče priključite na električno omrežje (glejte poglavje o **električnih povezavah**).
- Aparat priključite na dovod plina (glejte poglavje o **plinskih povezavah**).

NAPOTKI ZA VGRADNJO

Spodnja stran ohišja



A Montažne luknje



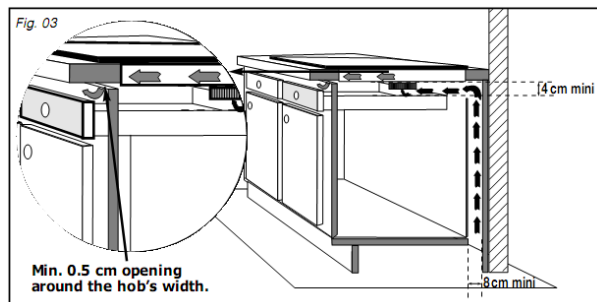
Namestitveni nosilec

Kuhinjski element
vijak

- Če želite si lahko pomagati z namestitvenimi nosilci, ki so priloženi vijakom (slika 02). Priviti jih morate na vse štiri vogale ohišja in sicer **v zato predvidene montažne luknje (glejte zgornjo sliko 02).**
- **S privijanjem prenehajte, ko namestitveni nosilec spremeni obliko. Ne uporabljajte izvijača.**

VGRADNJA NAD PREDALOM, OMARICO ALI PEČICO

- Nad prazno omarico ali predalom (slika 03).



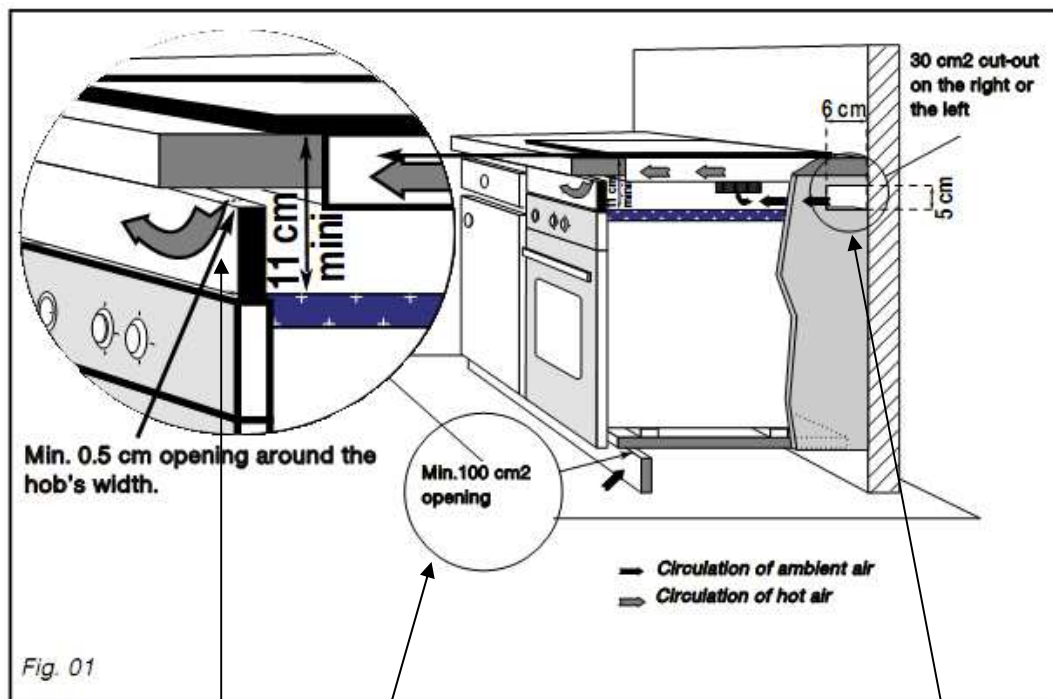
Med spodnjim robom kuhalne plošče in zgornjim robom omarice ali predala mora biti najmanj 0,5 cm razmaka.

Na zadnji strani omarice morate zagotoviti najmanj 8 cm prostora za prezračevanje, ob sprednjem robu enote pa najmanj 0,5 cm.

Nad pečico (slika 01)

Kuhalna plošča mora biti **v najnižji legi**. Na zadnji strani enote morate zagotoviti najmanj 30 cm³ prostora, na sprednji strani (po širini enote) pa najmanj 0,5 cm prostora. V kolikor pečica ni opremljena z ventilacijskim sistemom in izpuhom zraka iz sprednje strani, morate med pečico in kuhavno ploščo namestiti kit za izolacijo (naročite ga pri distributerju).

V kolikor je kuhalna plošča vgrajena nad pečico s pirolizo, med potekom pirolize **NIKOLI** ne uporabljajte kuhalne plošče.

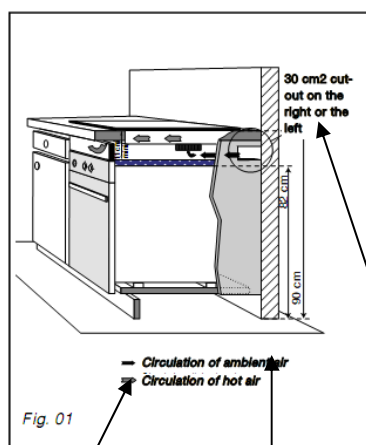


Min. 100 cm² prostora

30 cm² izreza na desni ali na levi

Med spodnjim robom kuhalne plošče in zgornjim robom omarice ali predala mora biti najmanj 0,5 cm razmaka.

VGRADNJA NAD POMIVALNIM STROJEM



30 cm² izreza na desni ali na levi
Kroženje zunanjega zraka
Kroženje vročega zraka

Kuhalno ploščo lahko vgradite nad pomivalni stroj, le pod naslednjimi pogoji:

- Višina delovne plošče mora biti enaka ali višja od 90 cm.
- Na zgornji del pomivalnega stroja je potrebno namestiti izolacijsko ploščo, ki preprečuje, da bi ventilator kuhalne plošče vsesal delce toplotne izolacije stroja. Izolacijsko ploščo dobite pri vašem pooblaščenem serviserju.
- Zagotovljen mora biti minimalni dovod hladnega zraka, da lahko ventilator kuhalne plošče ustrezno ohladi elektronske komponente. V ta namen predlagamo 30 cm³ izrez na eni izmed stranic elementa (slika 01).

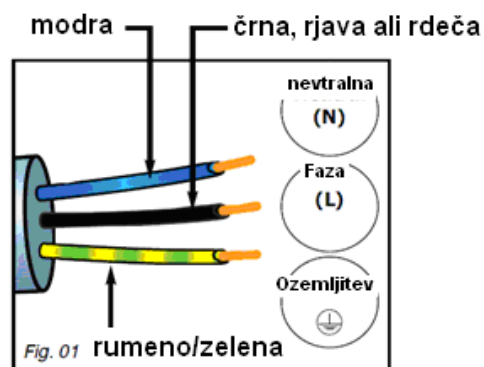
ELEKTRIČNE POVEZAVE

Kuhalni plošči je priložen napajalni kabel (tipa H05WF s prerezom $1,5 \text{ mm}^2$) s tremi vodniki (vključno z ozemljitvenim: zeleno-rumen). Vodnike priključite v električno omrežje preko standardizirane električne vtičnice CEI 60083, ki ima priključke za fazo, nulo in ozemljitev oz. preko večpolnega stikala, kjer mora biti razdalja med kontakti vsaj 3.5 mm.

SPECIFIKACIJA KABLA	
	220-240 V ~ -50 Hz
Kabel H05WF	3 vodniki vključno z ozemljitvijo
Prerez vodnikov v mm^2	1,5
Varovalka	16 A

Po vgradnji kuhalne plošče mora biti električna vtičnica dostopna.

- Napajalne vodnike ustrezno povežite s priključki na električni vtičnici (slika 01).



Zeleno-rumena žica

Opozorilo

- Zaščitni vodnik (zeleno-rumen) je povezan na ozemljitveno sponko aparata  . Povežite ga z ozemljitveno sponko na električni vtičnici.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen serviser ali za to usposobljeni strokovnjak, da preprečite morebitno nevarnost.
- V primeru, da kuhalne plošče ne ozemljite ali pa je ozemljitveni priključek poškodovan, proizvajalec pod nobenimi pogoji ne odgovarja za nezgode ali posledice, ki bi nastale pri njeni uporabi.

PRIKLJUČITEV PLINA

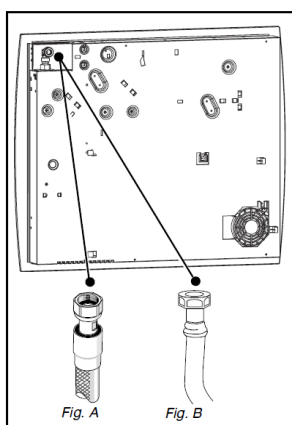
- **Predhodna pojasnila**

V kolikor kuhalno ploščo namestite nad pečico ali v bližino drugih grelnih elementov, kjer bi lahko prišlo do pregretja priključnega kabla kuhalne plošče, morate le-tega izolirati v togo cev.

V primeru, da za dovod butana uporabite mehko cev, se ta ne sme nahajati blizu premičnih delov kuhinjskega elementa ali drugega mesta, kjer bi lahko prišlo do stiska cevi in blokade dovoda plina.

Kuhalno ploščo morate priključiti na dovod plina v skladu s predpisi, ki veljajo v vaši državi.

- **Dovod plina iz distribucijskega omrežja (mestni plin), zemeljski plin, propan ali butan**



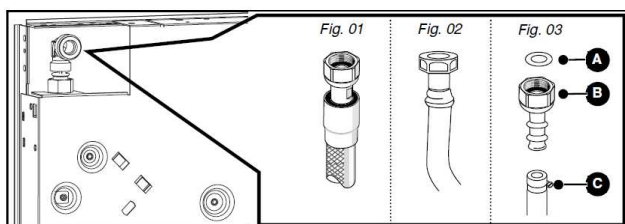
Iz varnostnih razlogov izberite eno izmed navedenih možnosti priključitve:

- **Priključitev s pomočjo toge bakrene cevi**, ki je opremljena z **navojnim** priključkom (standardizirana oznaka G1/2). Cev priključite direktno na kolenski priključek, ki je pritrjen na aparatu.
- **Priključitev s pomočjo valovite kovinske cevi** (iz nerjavečega jekla), ki je opremljena z **navojnim** priključkom, ustreza standardu NF D 36-121 in ima neomejeno življenjsko dobo (slika A).
- **Priključitev s pomočjo armirane gumijaste cevi**, ki je opremljena z **navojnim** priključkom, ustreza standardu NF D 36-103 in ima predvideno življenjsko dobo 10 let (slika B).

Opozorilo

V primeru, da morate za priključitev na dovod plina zamenjati smer kolena na aparatu:

- Zamenjajte tesnilno podložko.
 - Privijte matico na kolenskem priključku in pri tem pazite, da moment privijanja ni večji od 17 Nm.
- Dovod plina iz jeklenke ali cisterne (butan/propan)



A tesnilna podložka (ni priložena)

B Priključni nastavek (ni priložen)

C Objemka (ni priložena)

Iz varnostnih razlogov izberite eno izmed navedenih možnosti priključitve:

- **Priključitev s pomočjo toge bakrene cevi**, ki je opremljena z **navojnim** priključkom (standardizirana oznaka G1/2). Cev priključite direktno na kolenski priključek, ki je pritrjen na aparatu.
- **Priključitev s pomočjo valovite kovinske cevi** (iz nerjavečega jekla), ki je opremljena z **navojnim** priključkom, ustreza standardu NF D 36-125 in ima neomejeno življenjsko dobo (slika 01).
- **Priključitev s pomočjo armirane gumijaste cevi**, ki je opremljena z **navojnim** priključkom, ustreza standardu NF D 36-112 in ima predvideno življenjsko dobo 10 let (slika 02).

Na obstoječem sistemu lahko uporabite mehko cev z objemkami, ki ustreza standardu XP D 36-110 in ima predvideno življenjsko dobo 5 let. V tem primeru morate na cev pritrditi tudi priključni nastavek in med njim ter kolenom aparata namestiti tesnilno podložko (slika 03).



Namig

Priključni nastavek in tesnilno podložko dobite pri pooblaščenem serviserju.

Opozorilo

Pri privijanju priključnega nastavka pazite, da moment privijanja ni večji od 25 Nm.

Opozorilo

Vse mehke in zvijave cevi z omejeno življenjsko dobo ne smejo biti daljše od dveh metrov in morajo biti dostopne po celotni dolžini. Zamenjati jih morate pred iztekom njihove predvidene življenjske dobe (glejte oznako na cevi). Po priključitvi vedno preverite tesnost plinske napeljave s pomočjo milnice.

MENJAVA VRSTE PLINA

Opozorilo

Aparat je vnaprej nastavljen za kuhanje z tekočim plinom (G30/30mbar)!

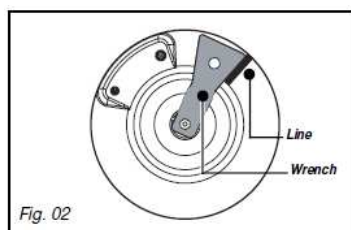
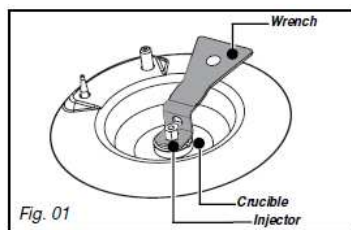
Plinske šobe za zemeljski plin se nahajajo v plastični vrečki skupaj s temi navodili.

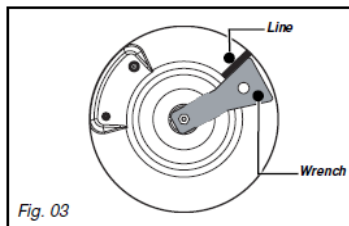
Pri vsaki menjavi plina morate izvesti naslednje:

- Izbrati ustrezen način priključitve
- Zamenjati obe plinski šobi
- Uravnati priključke na kuhalni plošči

- **Izbira ustreznega načina priključitve:** Ravnajte se po poglavju o priključitvah na dovod plina.

- **Zamenjava plinskih šob:**



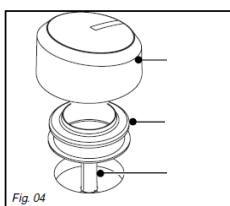


- Z obeh gorilnikov odstranite nosilec za posodo, pokrov in glavo.
- S pomočjo priloženega ključa odvijte šobo, ki se nahaja pod lončkom in jo odstranite (slika 01).
- Upoštevajoč razpredelnico z vrstami plina, ki se nahaja na koncu tega poglavja, ter lego namestitve, izberite ustrezno nadomestno šobo:
- Najprej jo s prsti privijte, da se usede na svoje mesto.
- Nato jo s pomočjo ključa privijte do konca.
- Na krožniček gorilnika s svinčnikom narišite črto, kot kaže slika 02.
- Ključ vrtite v smeri urinega kazalca, dokler ni črta tik ob njegovem levem robu (slika 03).

Opozorilo

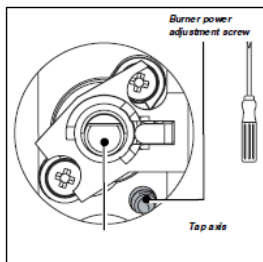
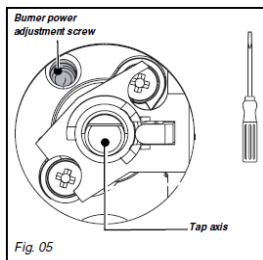
Pazite, da ključ ne zavrtite dlje, kot je navedeno, ker lahko poškodujete aparat!

- Na oba gorilnika ponovno namestite glavo, pokrov in nosilec za posodo.
- **Uravnavanje priključkov na kuhalni plošči:** nahajajo se pod gumbi (slika 04).
 - Vedno uravnavajte le eno plinsko pipo naenkrat.
 - Iz pipe snemite gumb in tesnilo.



- **Prehod iz zemeljskega plina na propan/butan.**
 - Regulirni vijak gorilnika (rumen) do konca zavrtite **v smeri urinega kazalca** s pomočjo majhnega ploščatega izvijača (slika 05).
 - Ponovno natakните tesnilo in gumb. Glejte, da boste slednjega potisnili do konca.

Regulirni vijak



os plinske pipe

- **Prehod iz butana/propana na zemeljski plin ali na mešanico butan-zrak ali propan-zrak**
 - Regulirni vijak gorilnika (rumen) **dvakrat zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca** s pomočjo majhnega ploščatega izvijača (slika 05).
 - Ponovno natakните gumb.
 - Gorilnik prižgite z gumbom, nastavljenim na položaj najmočnejšega plamena in ga nato zavrtite v položaj najšibkejšega plamena.
 - Ponovno snemite gumb in regulirni vijak **vrčite v smeri urinega kazalca**, dokler ne dosežete najšibkejši plamen, ki ne ugasne.
 - Ponovno natakните tesnilo in gumb.
 - Nekajkrat zavrtite gumb s položaja najmočnejšega na položaj najšibkejšega plamena.
 - **Plamen mora biti ves čas prisoten.** V primeru, da ugasne, rahlo odvijte regulirni vijak.
 - Ponovno namestite glavo in pokrov gorilnika ter nosilec za posodo.

- Podatki o plinu

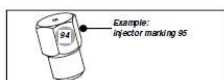
Kuhalna plošča, predvidena za kuhanje z: GB.....cat: II2H3+ Tlak delovanja Urni pretok: pri 15°C pod 1013 mbar	Butan G30 28-30 mbar	Propan G31 37 mbar	Zemeljski plin G20 20 mbar	Zemeljski plin G25 25 mbar	Mešanica propan-zrak butan-zrak G130 8 mbar
HITRI GORILNIK Oznake na plinski šobi Nazivna toplotna moč (kW) Znižana toplotna moč (kW) Urni pretok (g/hr) Urni pretok (l/hr)	88 3,00 0,830 218	88 3,00 214	137 3,10 0,870 295	137 3,10 0,870 343	340 2,85 0,780 399
SREDNJE HITRI GORILNIK Oznake na plinski šobi Nazivna toplotna moč (kW) Znižana toplotna moč (z zaščito) (kW) Urni pretok (g/hr) Urni pretok (l/hr)	62 1,50 0,620 109	62 1,50 107	94 1,50 0,615 143	94 1,50 0,615 166	165 1,35 0,400 189
60 cm kuhalna plošča z 2 plinskima gorilnikoma Skupna moč (kW) Maksimalni pretok plina (g/hr) (l/hr)	4,50 327	4,50 321	4,60 438	4,60 509	4,20 588

Obratovalna napetost:	220-240 V~ - 50 Hz
Skupna odjemna električna moč:	
- Model z 2 indukcijskima poljema	2800 W ⁽¹⁾
Mere kuhalne plošče:	
- Širina	600 mm
- Globina	518 mm
Teža:	11,4 kg
Mere kuhinjskega elementa:	
- Širina	549 mm
- Višina	59 mm
- Globina	470 mm

(1) Vrednost je zgolj indikativna. Dejanska vrednost je odvisna od vrste in oblike kuhinjske posode.

Oznake na plinskih šobah

Spodnja tabela navaja lokacije plinskih šob na kuhalni plošči glede na vrsto izbranega plina. Številke so označene na plinskih šobah.



primer: plinska šoba z oznako 95

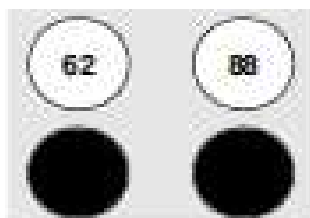
OZNAKE NA PLINSKIH ŠOBAH

60 cm kuhalna plošča z 2 plinskima gorilnikoma in 2 indukcijskima kuhalnima poljema

Zemeljski plin



Butan/propan



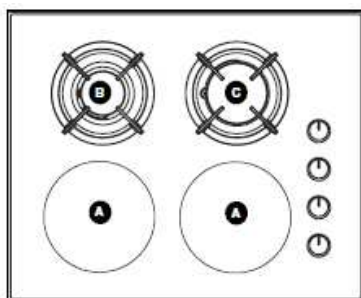
mešanica butan-zrak
propan-zrak



UPRAVLJANJE KUHALNE PLOŠČE

- OPIS KUHALNE POVRŠINE

MODEL: 2 plinska gorilnika in 2 DTI 702*/* indukcijska kuhalna polja



A Indukcijsko kuhalno polje 210 – 3100 W

B Srednje hitri gorilnik, 1.5 kW (*)

C Hitri gorilnik, 3.1 kW (*)

D Indukcijsko kuhalno polje 160 – 2000 W

(*) Moč pri uporabi zemeljskega plina G20.

VKLOP PLINSKIH GORILNIKOV

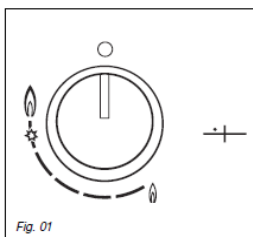
Plinske pipe gorilnikov odprete tako, da kontrolni gumb potisnete navzdol in ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.

Pri oznaki »O« je plin zaprt.

- Ob vsakem kontrolnem gumbu se nahaja simbol, s pomočjo katerega izberete željeni gorilnik (npr.: gorilnik zadaj levo .

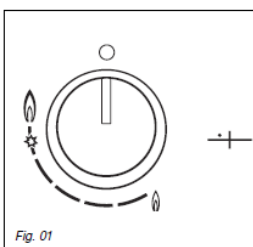
Kuhalna plošča je opremljena s samodejnim sistemom prižiganja gorilnikov, ki je vgrajen v kontrolne gumbe.

- Gorilnik prižgete tako, da gumb potisnete navzdol in ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca  na položaj najmočnejšega plamena .
- Gumb držite v tej legi nekaj sekund, da se sprožijo iskrice in gorilnik prižge.
- Jakost plamena uravnavate z obračanjem gumba v območju med oznakama  in .



Namig

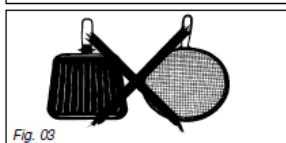
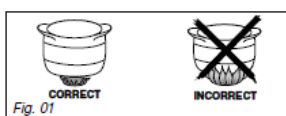
Če so premiki kontrolnega gumba oteženi, ne uporabljajte sile, ampak pokličite servis



PRIMERNA KUHINJSKA POSODA

- Kateri gorilnik izbrati za kuhanje?

Veliki hitri gorilnik	Majhni srednje hitri gorilnik
18 do 28 cm	12 do 20 cm
Za cvrtje, kuhanje	Za omake, pogrevanje jedi



Pravilno
Konveksno

napačno
konkavno

- Plamen uravnajte tako, da ne uhaja mimo robov posode (slika 01).
- Ne uporabljajte posode s konkavnim ali konveksnim dnom (slika 02).
- Gorilnika ne puščajte prižganega, ko na njem ni posode.
- Ne uporabljajte posode, ki delno ali v celoti prekriva kontrolne gumbе.
- Ne uporabljajte posode, ki sega preko roba kuhalne plošče.
- Ne uporabljajte opekačev, žarov ali lončenih posod, pri katerih se nožice dotikajo steklene površine.



Namig

- Poskrbite, da bodo naravne prezračevalne odprtine odprte ali pa namestite ustrezen sistem za prezračevanje (npr. kuhinjsko napo).
- Pri daljši in intenzivnejši uporabi aparata je potrebno zagotoviti dodatno zračenje: odprite okno, namestite učinkovitejši sistem prezračevanja ali izberite višjo stopnjo mehanskega prezračevanja (če je takšen sistem nameščen). Pri zadnjem naj bo pretok zraka minimalno $2\text{ m}^3/\text{h}$ za 1 kW moči plina.

Primer: 60 cm kuhalna plošča – 2 plinska gorilnika
 Skupna moč: $1.5 + 3.1 = 4.6\text{ kW}$
 $4.6\text{ kW} \times 2 = 9.2\text{ m}^3/\text{h}$ minimalni pretok

VKLOP INDUKCIJSKIH KUHALNIH POLJ

Uporaba funkcijske tipke

Prst držite na zeleni tipki, dokler se na prikazovalniku ne prikaže nova nastavitev.

- **Kako vključiti kuhalna polja in uravnati moč segrevanja?**

Moč segrevanja kuhalnega polja sega od 50 do 2800 W oz. 3100 W (pri modelu z 1 indukcijskim kuhalnim poljem) in je označena s stopnjami od 1 do 15.

- **Pritisnite** funkcijsko tipko , da vključite kuhalno polje.
- Nato **izberite** eno izmed naslednjih funkcij:
 - Pritisnite  za funkcijo  (maksimalna stopnja segrevanja).
 - Pritisnite  za funkcijo  (počasno kuhanje)
 - Pritisnite — ali + za spremembo moči segrevanja.

Zadnji ukaz ima vedno prednost pred drugimi.

- **Hitra nastavitev zelene moči segrevanja**

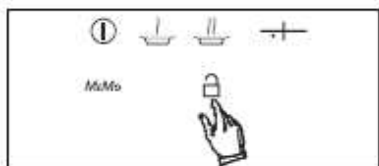
- Pri izklopljenem kuhalnem polju za nekaj sekund **pritisnite** funkcijsko tipko . Nato pritisnite tipko + in jo držite dokler se ne vzpostavi zelena moč segrevanja (npr. stopnja 5). Če več kot 2 sekundi ne pritisnete nobene druge tipke, se nastavitev samodejno potrdi.



Namig

Za še hitrejšo nastavitev tipko držite dalj časa.

BLOKADA: VAROVALO ZA OTROKE



Tipke za upravljanje kuhalnih polj lahko onemogočite:

- pri izklopljeni kuhalni plošči (za postopek čiščenja),
- ali med njenim delovanjem (proces kuhanja se ne prekine in nastavitve se ohranijo).

Zaradi varnostnih razlogov je med blokado aktivna le tipka za izklop, ki nemudoma izključi električno napajanje.

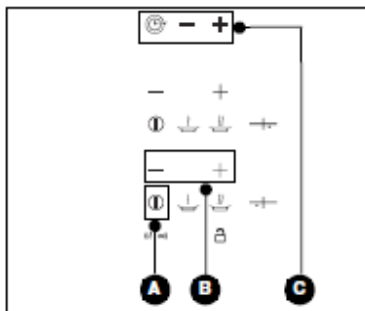
- **Pritisnite** funkcijsko tipko  za 3 do 4 sekunde.

Na prikazovalniku se pojavi  (svetleča lučka), ki izgine po nekaj sekundah. Če za tem pritisnete katero izmed tipk, se ponovno prikaže ključavnica.

ODKLEPANJE

- Pritisnite funkcijsko tipko  za 3 do 4 sekunde.
Lučka izgine s prikazovalnika.

OPIS UPRAVLJALNIH TIPK



- A Tipka za vklop/izklop
B Tipke za izbiro stopnje segrevanja
C Tipke za nastavitve programske ure

• VKLOP

Pritisnite funkcijsko tipko ① želenega kuhalnega polja.
Na prikazovalniku nekajkrat utripne »0« in sproži se pisk, ki sporoči, da je polje vključeno. Zatem lahko izberete želeno stopnjo segrevanja.
Če stopnje segrevanja ne izberete, se kuhalno polje samodejno izklopi.

• IZKLOP

Pritisnite funkcijsko tipko ① vključenega kuhalnega polja ali tipko za izbiro stopnje segrevanja, dokler se na prikazovalniku ne izpiše »0«.

• IZBIRA STOPNJE SEGREVANJA

Za spremembo stopnje segrevanja od 1 do **60** (maksimalna stopnja), pritisnite tipko — ali +. Po vklopu aparata lahko s tipko — neposredno aktivirate maksimalno stopnjo.

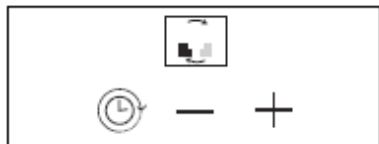


Namig

Kadar je na enem izmed kuhalnih polj aktivirana maksimalna stopnja segrevanja, je moč drugega polja omejena (kar lahko vidite na prikazovalniku).

UPORABA PROGRAMSKE URE

Programsko uro lahko nastavite za obe polji, vendar le za eno polje naenkrat.



Za izbiro kuhalnega polja, kateremu želite nastaviti čas delovanja, nekajkrat zapored pritisnite tipko .

Programsko uro in znak za rotacijo lahko nastavite le na vključenem kuhalnem polju.

- **Nastavitev programske ure:**

- Vključite kuhalno polje in nastavite stopnjo segrevanja.
- Na vključenem polju nastavite znak za rotacijo.
- S pomočjo tipke — in + nastavite čas. Na prikazovalniku se bo pojavila lučka, ki potrjuje nastavev.

Nastavljeni čas se prične odšteti le v primeru, da je se na polju nahaja posoda za kuhanje. Po končanem kuhanju se kuhalno polje izključi, ura prikaže število 0 in sproži se prekinjajoči **zvočni signal**, ki vam javi konec programa.

- Zvočni signal prekinete s tipko — ali + programske ure.

- **Sprememba nastavitve programske ure:**

- Pritisnite tipko — ali + programske ure.

- **Preklic programske ure:**

- Pritisnite tipko .

- **Menjava kuhalnega polja:**

- Prekličite trenutno nastavljeno programsko uro .
- Nekajkrat zapored pritisnite tipko  in izberite novo kuhalno polje.

IZBIRA PRIMERNE KUHINJSKE POSODE ZA INDUKCIJSKO KUHANJE

- **Kakšna kuhinjska posoda je najprimernejša?**

Primerno kuhinjsko posodo nedvomno že imate.

- **Emajlirane posode, z ali brez prevleke proti sprijemanju:** lonci, kozice, globoke ponve, plitve ponve.

- **Posode iz litega železa:** pazite, da s posodo ne drsate po plošči ali pa uporabite ponev z emajliranim podnožjem.

- **Posode iz nerjavečega jekla:** vsa posoda iz nerjavečega jekla je v večini primerna za kuhanje na indukcijskem polju (lonci, globoke ponve, kozice).

- **Aluminijaste posode s posebnim dnom:** uporabite posodo z ravnim, debelim dnom, ki zagotavlja enakomernejše kuhanje (toplota se bolje razporedi).

- **Logotip »INDUSTION CLASS«**

Za kuhanje na indukcijskem kuhalnem polju odsvetujemo le stekleno, glineno in aluminijasto posodo s tankim dnom, bakreno in nekatero posodo iz nemagnetnega, nerjavečega jekla.

V kolikor se na embalaži kuhinjske posode nahaja spodaj prikazani logotip, je ta primerna za indukcijsko kuhanje.



Da bi vam olajšali izbiro, smo v navodila vključili seznam primerne kuhinjske posode.

- **Prikazovalnik preostanka toplote**

Kuhalna polja lahko po intenzivnejšem delovanju ostanejo vroča še nekaj minut.

V tem primeru se bo na prikazovalniku izpisal **H**. Med tem časom se ne dotikajte kuhalnih površin.

- **Kateri materiali niso primerni?**

Steklo, keramika, žgana glina, tanek aluminij, baker in določeno nemagnetno nerjaveče jeklo.

- **Test ustreznosti posode za kuhanje**

Zahvaljujoč vrhunski tehnologiji je kuhalna plošča zmožna prepoznati skoraj vso kuhinjsko posodo. Ponev preprosto postavite na kuhavno polje in nastavite stopnjo segrevanja (npr. na stopnjo 4). **Če prikazovalnik ostane prižgan,** je posoda **ustrezna**. Kadar prične **utripati,** posoda **ni primerna** za indukcijsko kuhanje. V nekaterih primerih so lahko primerne tudi nekatere ponve, ki nimajo povsem ravnega dna, vseeno pa ne smejo biti preveč ukrivljene.

- **Samodejni izklop**

Kuhalna plošča je opremljena z varnostnim sistemom samodejnega izklopa. Ta se vključi v primeru, da kuhavno polje po nesreči ostane vklopljeno:

Stopnja segrevanja	Polje se samodejno izklopi po:
med 17	8 urah
med 8 11	2 urah
nad 12	1 uri

Na prikazovalniku vklopljenega kuhalnega polja se prikaže **AS** in sproži se zvočni signal, ki traja približno 2 minuti. Znak **AS** se izklopi šele, ko pritisnete eno izmed tipk za upravljanje vklopljenega polja. Hkrati se sproži tudi 2 kratka piska, ki potrđita pritisk tipke.

Varnostni ukrepi pri indukcijskem kuhanju

- Ko za pripravo hrane izberete posodo, prevlečeno z materialom proti sprijemanju (npr. s teflonom) in pri tem uporabljate zelo malo maščobe, svetujemo, da jo pred tem na hitro ogrejete na stopnji 9 ali 10. Ne uporabljajte stopnje 11 ali 12, saj lahko poškodujete ponev.
- Nikoli ne segrevajte zaprtih pločevink, ker lahko eksplodirajo (to opozorilo velja tudi za druge vrste kuhanja).
- Pazite, da na kuhalno površino ne odložite kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ker se lahko močno segrejejo.



Opozorilo

Predmeti, ki niso namenjeni kuhanju ne sodijo na kuhalno ploščo!

Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije. Če so v folijo zavita živila, jih nikoli ne polagajte neposredno na kuhalno ploščo; aluminij se bo namreč stopil in vam trajno poškodoval aparat.

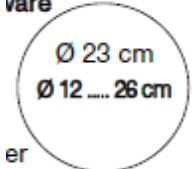
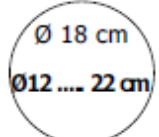
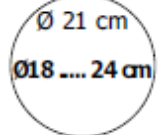
- **»Elektronska« zaščita pred pregretjem**

V primeru, da temperatura elektronskega vezja naraste, varnostna zaščita samodejno zniža napajanje kuhalne plošče.

Varnostna zaščita pri prazni posodi

Oba kuhalna polja sta opremljena z varnostno napravo, ki nenehno preverja temperaturo grelnega območja. Ta preprečuje, da bi prišlo do pregrevanja zaradi izpraznitve posode.

Kuhalna polja izberite glede na posodo za kuhanje(odvisno od modela)

Posoda različnih velikosti 23cm kuhalno polje:  -se samodejno prilagodi ponvi -omogoča optimalno moč segrevanja -zagotavlja odlično razporejanje toplote -omogoča enakomerno temperaturo, zaradi katere je hrana vedno skuhana enakomerno, ne glede na to, ali pripravljate palačinke, ribe ali večjo količino manjših živil.	 	Manjša posoda Kuhanje na nizkem ognju (omake, kremne jedi idr.) Priprava manjših količin hrane ali posameznih porcij.
---	---	--

Opozorilo

- V primeru, da se pod kuhalno ploščo nahaja pečica s funkcijo pirolize (glejte poglavje o vgradnji kuhinjske plošče), se le-ta ne sme izvajati pri vklopljeni kuhalni plošči.
- Ko je kuhalna plošča vklopljena, nanjo ne odlagajte namagnetnih predmetov (npr. kreditnih kartic, kaset ipd.).
- Posebno opozorilo osebam z aktivnimi elektronskimi vsadki (srčnim spodbujevalnikom, inzulinsko črpalko ipd.): indukcijska kuhalna polja ustvarjajo magnetno polje, zato vam svetujemo, da se pred uporabo kuhalne plošče obrnete na proizvajalca vsadkov, ki jih uporabljate, se z njim posvetujete o morebitni nezdružljivosti s kuhalno ploščo in tako preprečite morebitno interferenco.

DNEVNA SKRB ZA VAŠ APARAT

• VZDRŽEVANJE APARATA

VZDRŽEVANJE	KAJ STORITI?	NUJNI PRIPOMOČKI
Vžigalnih svečk in plinskih šob	Umazane vžigalne svečke očistite s krtačko s trdimi, nekovinskimi ščetinami. Plinska šoba se nahaja na sredini gorilnika. Pazite, da je med čiščenjem ne zamašite, saj boste v nasprotnem zmanjšali učinek segrevanja. Če se zamaši, jo odmašite s pomočjo sponke.	- krtačka s trdimi ščetinami - sponka
Nosilcev za posodo in gorilnikov	Če se na nosilcih in gorilnikih nabere trdovratna umazanija, za čiščenje uporabite čistilno sredstvo, ki ne pušča prask. Na koncu jih izplaknite s čisto vodo. Preden ponovno vklopite kuhalno ploščo, s krpo temeljito osušite vse dele gorilnikov.	- nežno čistilno sredstvo - čistilna gobica
Indukcijskih kuhalnih polj	- Polja očistite s toplo vodo in jih obrišite s suho krpo. Če je potrebno, uporabite tudi gobico za čiščenje in polja nato ponovno obrišite s krpo. - Za odstranjevanje trdovratnih madežev uporabite sredstva za čiščenje steklokeramike.	- čistilna gobica - posebno sredstvo za čiščenje steklokeramike (npr. Cera-Clean)
Steklene površine	- Površino očistite s toplo vodo in jo nato obrišite s suho krpo. Za odstranjevanje trdovratnih madežev uporabite sredstva za čiščenje steklokeramike.	- čistilna gobica - posebno sredstvo za čiščenje steklokeramike (npr. Cera-Clean)



Opozorilo

- Aparata nikoli ne čistite med njegovim delovanjem. Zaprite vse električne in plinske regulatorje (nastavite jih na vrednost nič).
- Če na stekleni površini opazite razpoko, aparat takoj izključite z električnega omrežja, da preprečite nevarnost električnega udara. Pokličite servisno službo.



Namig

- Dele kuhalne plošče raje očistite ročno kot v pomivalnem stroju.
- Za čiščenje ne uporabljajte grobih čistilnih gobic.
- Kuhalne plošče ne čistite s paro.

POSEBNA OPOZORILA IN ODPRAVLJANJE TEŽAV

- MED DELOVANJEM KUHALNE PLOŠČE**

TEŽAVA:	KAJ STORITI?
Prižiganje gorilnika: - kljub pritisku kontrolnega gumba navzdol, se iskre ne ustvarijo.	-preverite električne povezave -očistite vžigalno svečko -preverite čistost gorilnika in nameščenost njegovih posameznih delov -če je kuhalna plošča pritrjena na delovno površino elementa preverite, da namestitveni nosilci niso zviti -preverite položaj tesnila pod kontrolnim gumbom (morda je zdrsnil z ležišča)
- pri pritisku kontrolnega gumba se ustvarjajo iskre na obeh gorilnikih naenkrat	- Ne skrbite, to je običajno. Gre za centraliziran sistem prižiganja, ki uravnava oba gorilnika naenkrat.
- pri pritisku kontrolnega gumba se ustvarijo iskre, toda gorilnik(-a) se ne prižge (-ta).	-preverite, ali je morda priščipnjena dovodna plinska cev -preverite dolžino dovodne plinske cevi (ne sme presegati 2 metrov) -preverite, da je pipa za dovod plina odprta -preverite, ali je morda jeklenka oz. cisterna prazna -če ste pravkar namestili kontrolni gumb ali zamenjali jeklenko oz. cisterno, gumb držite v odprtem položaju navzdol toliko časa, da plin priteče v gorilnika. -preverite, ali je morda zamašena plinska šoba; če je, jo odmašite s sponko -gorilnik prižgite preden nanj postavite posodo
- s spustom kontrolnega gumba, plamen ugasne	-ko se plamen vzpostavi, kontrolni gumb še nekaj časa čvrsto držite pritisnjen navzdol -preverite, ali so deli gorilnika pravilno nameščeni -preverite položaj tesnila pod kontrolnim gumbom (morda je zdrsnil z ležišča) -preverite, ali je v stanovanju morda prepih -gorilnik prižgite preden nanj postavite posodo
- pri zasuku kontrolnega gumba na položaj najšibkejšega plina, plamen ugasne ali pa se ne zmanjša	-preverite, ali je v stanovanju morda prepih -preverite, ali nameščena plinska šoba ustreza vrsti plina (glejte oznako na šobi in poglavje z lastnostmi plina) Opomnik: Kuhalna plošča je prednastavljena za kuhanje s plinom, ki prihaja iz distribucijskega omrežja (zemeljski plin). -preverite, ali je regulirni vijak na gorilniku pravilno nastavljen (glejte poglavje o zamenjavi vrste plina)

-plamen na gorilniku ni enakomeren	-preverite čistost gorilnika in plinske šobe, nameščenost posameznih delov ipd. -preverite, ali je v jeklenki oz. cilindru dovolj plina
-med prvim kuhanjem se iz kuhalne plošče širi neprijeten vonj	-na oba indukcijska polja postavite lonca, napolnjena z vodo in ju segrevajte približno 30 minut
- kuhalna plošča proizvaja klikajoč zvok	-to je običajno. Do tega prihaja zaradi razporejanja energije med obema indukcijskima poljema
- posoda ustvarja hrup med kuhanjem na indukcijskem polju	-pojav je običajen pri močnem segrevanju nekaterih vrst posode in za kuhalno ploščo ni nevaren.

TABELA Z NAČINI KUHANJA

• PROPOROČENE STOPNJE ZA INDUKCIJSKO KUHANJE

Najvišje stopnje segrevanja so namenjene cvrtju in hitremu segrevanju do vrečja	NAČIN PRIPRAVE	CVRTJE Segrevanje do vrenja	KUHANJE Segrevanje do vrenja Kuhanje redkih juh		KUHANJE NA NIZKEM OGNJU	OHRANJANJE TOPLOTE ŽIVIL
	STOPNJA SEGREVANJA		12 __ 11	10 __ 9 __ 8 __ 7	6 __ 5 __ 4 __ 3	2 __ 1
	BISTRE JUHE	Juhe Obare				
	RIBA	Zelenjavna osnova Zamrznjena hrana				
	OMAKE	Goste, zgoščene z moko Kremne z jajci (holandska, bearnaise...)				
	ZELENJAVA	Radič, cikorija, špinača Posušena zelenjava Kuhan krompir Pečen krompir Pražen krompir Odmrzovanje zelenjave	 			
	MESO	Tanke rezine Ocvrto meso Meso z žara (litoželezni žar)				
	CVRTJE	Zamrznjen krompirček Ocvrt krompirček				
	DRUGO	Lonec na pritisk Kompoti Palačinke Vaniljeva krema Topljena čokolada Vkuhan sadje Mleko Pečena jajca Testenine Stekleničke z otroško hrano (vodna kopel) Ragu Suhi riž Rižev puding	 			

PRIPOROČENI NAČINI KUHANJA S PLINOM

NAČIN PRIPRAVE		ČAS PRIPRAVE	HITRI GORILNIK	SREDNJE HITRI GORILNIK
JUHE	Juhe Obare	8-10 minut	X	
RIBE	Zelenjavna osnova Jedi z žara	8-10 minut 8-10 minut	X X	
OMAKE	Holandska, Bearnaise, Bešamel, Aurore..	10 minut		X X
ZELENJAVA	Radič, cikorija, špinača Kuhane stročnice Dušeni paradižniki Zapečeni paradižniki Testenine	25-30 minut 15-20 minut	X X X X X	
MESO	Zrezek »Blanquette« (ragu iz telečjega mesa), »Osso bucco« (telečja krača) Piščančje/puranje prsi v omaki »Tournedos« (opečen biftek)	90 minut 10-12 minut 10 minut	X X X X X	
CVRTJE	Ocvrt krompirček Ocvrtki		X X	
SLADICE	Rižev puding Sadni kompoti Palačinke Čokolada Vaniljeva krema Kava (manjša džezva, »caffetiera«)	25 minut 3-4 minute 3-4 minute 10 minut		

6) NEKAJ NAMIGOV

Kuhanje z vklopljenim varnostnim mehanizmom za plin	- Ko se pojavi plamen, gumb nekaj sekund držite pritisnjen do konca. Tako boste sprožili varnostni mehanizem za plin.
Uporaba kuhinjske posode	- Na plinskih in električnih kuhalnih elementih vedno uporabljajte stabilno in toplotno odporno posodo z ravnim dnom. - Posoda naj bo primerne velikosti: premer dna posode mora biti enak ali večji od premera električnega polja.
Splošno vzdrževanje	- Gorilnike čistite redno, da zagotovite njihovo učinkovitost in enakomerno jakost plamena. - Poskrbite, da bodo vžigalne svečke vedno čiste. Preden ponovno namestite gorilnike, temeljito osušite vse njegove dele. - Ob koncu čiščenja s papirnato krpo obrišite tudi stekleno površino, da odstranite morebitno vlago.
Namigi	- Ko prične voda vreti, zmanjšajte stopnjo segrevanja, da preprečite kipenje. - Pri kuhanju uporabljajte pokrovko, da privarčujete z energijo. - Nekaj minut pred koncem kuhanja izklopite električno ploščo.

POPRODAJNA SLUŽBA

Vsa vzdrževalna dela na napravi mora opraviti:

- pooblaščen serviser,
- ali drug ustrezno usposobljeni strokovnjak.

Pri naročanju vzdrževalnih del navedite vse glavne podatke vaše opreme (model, tip in serijsko številko). Najdete jih na napisni kartici, ki je pritrjena na aparat.