



Használati útmutató

INDUKCIÓS FŐZŐLAP

Bevezető

Ez a főzőlap a főzés igazi szerelmeseinek készült. Az indukciós főzőlapon való főzésnek számos előnye van. Könnyű, mert a főzőlap gyorsan reagál és nagyon kis teljesítmény-fokozat is beállítható rajta. Mivel, ezen felül, nagy teljesítmény-fokozat is beállítható rajta, igen gyorsan képes az ételek és italok felforralására. A főzési mezők közötti tágas tér kényelmessé teszi a főzést.

A főzési mezők a forgógombok segítségével pontosan vezérelhetők. A pozíció-jelek csak indikatívak; lehetővé téve az egyes beállítások gyors elvégzését.

Az indukciós főzőlapon való főzés eltér a hagyományos készüléken való ételkészítéstől. Az indukciós főzés során mágneses mező segítségével keletkezik a hő. Ez egyben azt is jelenti, hogy a főzőlapon nem használható bármilyen edény. Az edényekről szóló részben bővebben is olvashat erről.

Az optimális biztonság érdekében az **indukciós főzőlap többfajta hővédelemmel is el van látva, a fennmaradó hő kijelzésével pedig látható, mely főzési mezők melegek még.**

A használati utasítás leírja, hogyan használhatja a leghatékonyabban az indukciós főzőlapot. A működésre vonatkozó információkon kívül egyéb hasznos háttér-információt is olvashat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát. A dokumentumban főzési táblázatokat és karbantartási tippeket is találhat.

A készülék használata előtt tanulmányozza át **alaposan a használati utasítást és őrizze meg, mert később is szüksége lehet rá.**

A dokumentum referencia anyagként is szolgál a szerelők számára. Ezért kérjük, ragassza a készülék specifikációs kártyáját a dokumentum hátoldalán található helyre. A specifikációs kártya tartalmaz minden olyan információt, amire a szerelőnek szüksége lehet az Ön igényeinek kielégítéséhez, illetve kérdéseinek megválaszolásához.

Élvezze a főzést !

INDUKCIÓS FŐZŐLAP	4
Leírás	4
BIZTONSÁG	5
Mire figyeljen?	5
Csatlakoztatás és javítás	5
Használat közben	5
Hőfok-biztonság	7
A főzés időtartamának korlátozása	7
Túlhevülés elleni védelem	7
HASZNÁLAT	9
Indukciós főzés	9
Hogyan működik az indukció?	9
Edények	10
MŰKÖDÉS	12
A főzőlap bekapcsolása és a teljesítmény beállítása	12
Easy Cook funkció	12
P (power boost) beállítás	12
A fennmarató hő kijelzése	13
Gyerekszár	13
FŐZÉS	14
Főzési beállítások	14
KARBANTARTÁS	16
Tisztítás	16
HIBAELHÁRÍTÁS	17
Általános	17
Hiba-elhárítási táblázat	17
ÜZEMBE HELYEZÉS	19
Mit kell figyelembe venni?	19
Szellőzés	21
Alsó, fiókos konyhai bútorelem	21
Alsó konyhai bútorelem sütővel	22
Kapcsolási rajz	23
Beépítés	24
Technikai jellemzők	25
KÖRNYEZETVÉDELEM	26
A csomagolás és a készülék ártalmatlanítása	26

INDUKCIÓS FŐZŐLAP

Leírás



1. Bal első főzési mező
2. Bal hátsó főzési mező
3. Jobb hátsó főzési mező
4. Jobb első főzési mező
5. Teljesítmény-fokozat beállító gombok



Mire figyeljen?

Csatlakoztatás és javítás

Használat közben

- **Az indukciós főzés** rendkívül biztonságos. A főzőlapba számos biztonsági funkció került beépítésre, például a fennmaradó hő kijelzése vagy a főzési idő korlátozása. Mindezek ellenére bizonyos szabályokat be kell tartani.
- A készüléket csak szakképzett szerelő csatlakoztathatja.
- Soha ne nyissa ki a burkolatot. A burkolatot kizárólag szakképzett szerelő nyithatja ki.
- **Bármilyen javítás megkezdése előtt áramtalanítsa a készüléket. Ha lehetséges, húzza ki a villásdugót a konnektorból, kapcsolja ki a(z) (automatikus) biztosító(ka)t, folyamatos kapcsolat esetében pedig kapcsolja az elektromos hálózat vezetéket nullára.**
- Ne használja a főzőlapot 5 °C alatti hőmérséklet esetén.
- A készülék háztartásban való használatra készült és kizárólag ételkészítésre használható.
- A főzőlap első alkalommal történő használata során "új" szagot érezhet. Ez természetes jelenség. Ha a konyha jól szellőzik, a szag hamarosan eltűnik.
- Ne feledje, hogy ha a főzőlapot nagyon magas teljesítmény-fokozaton használja, a melegítés időtartama rendkívül rövid lesz. Ne hagyja őrizetlenül a készüléket, ha egy főzési mezőt nagyon magas teljesítmény-fokozaton használ.
- Ügyeljen rá, hogy a főzőlap használata közben biztosított legyen a megfelelő szellőzés. Tartsa nyitva valamennyi természetes szellőzőnyílást.
- Ne melegítsen üres edényeket a főzőlapon. Bár a készülék túlhevülés elleni védelemmel is el van látva, az edény felforrósodhat és kár keletkezhet benne. A garancia nem érvényes az üresen melegített edények által okozott károokra.
- Ne használja a főzési mezőket tárolóhelyként.
- Ügyeljen rá, hogy több centiméter távolság legyen a főzőlap és a fiók tartalma között.
- A főzőlap alatti fiókban ne tároljon gyúlékony tárgyakat.
- Ügyeljen rá, hogy más elektromos készülékek (például turmix), ne érintkezzenek a forró főzési mezővel.
- A főzési mezők használat közben felmelegszenek és egy ideig még utána is meleg maradnak. Tartsa távol a gyerekeket a főzőlaptól annak használata közben és közvetlenül utána.
- A zsír és az olaj túlhevülés esetén kigyulladhat. Ne álljon túl közel az edényekhez. Ha az olaj lángra kap, ne próbálja vízzel eloltani. Helyezzen azonnal egy fedőt az edényre és kapcsolja ki a főzési mezőt.

- Soha ne flambírozzon ételeket az elszívó alatt. A magas lángok tüzet okozhatnak akkor is, ha az elszívó ki van kapcsolva.
- A kerámia felület rendkívül erős, de nem törhetetlen. Eltörhet, ha például egy fűszeres üveg vagy egy éles eszköz ráesik.
- Ha törést, vagy repedést észlel, ne használja tovább a főzőlapot. Kapcsolja ki azonnal a készüléket, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében húzza ki a villásdugót a konnektorból és hívja fel a szervizet.
- A főzési mezőre soha ne helyezzen fém tárgyakat, pl. tepsiket, süteményes formákat, fedőket vagy evőeszközöket. Ezek igen gyorsan felforrósodhatnak és égési sérüléseket okozhatnak.
- **Tartsa távol a készüléktől a mágnesezhető tárgyakat (hitelkártyák, bankkártyák, floppy lemezek, stb.). A pacemakerrel rendelkezők számára javasolt kardiológus tanácsának kikérése, mielőtt indukciós főzőlapot kezdenének el használni.**
- A főzőlap tisztítására soha ne használjon nagy nyomású tisztítót vagy gőztisztítót.
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, valamint azok, akiknek nincs meg a főzőlap használatához szükséges tapasztalatuk és tudásuk (ebbe beleértendők a gyerekek is), kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyeli őket, vagy ha megfelelő utasításokkal látta el őket a készülék használatát illetően.
- Soha ne engedje, hogy a gyerekek játsszanak a készülékkel. Gyerekeket soha ne engedjen felügyelet nélkül a főzőlap közelébe.
- Amint az edényt leveszi a főzőlapról, a főzési mező működése automatikusan leáll. Szokjon hozzá ahhoz, hogy manuálisan kapcsolja ki a főzőlapot vagy a főzési mezőt, annak véletlen bekapcsolódását megelőzendő.
- Soha ne hagyjon üres edényt a bekapcsolt főzőlapon. Míg maga a főzőlap védelemmel van ellátva és automatikusan kikapcsol, az edény rendkívüli módon felforrósodhat és meg is sérülhet.
- A kisebb tárgyakat, például túl kicsi (aljánál 12 cm-nél kisebb átmérőjű) edényt, egy villát vagy egy kést a készülék nem fog felismerni. A kijelző ilyenkor továbbra is villog és a készülék nem fog bekapcsolódni.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.

Hőfok-biztonság

- A szenzor folyamatosan méri a főzőlap egyes részeinek hőmérsékletét. Minden főzési mező rendelkezik egy szenzorral, ami méri az edények aljának hőmérsékletét, hogy elkerülhető legyen a túlhevülés veszélye, amikor az étel teljesen odaég az edény aljára. Túl magas hőmérséklet esetén a teljesítmény automatikusan csökken.

A főzés időtartamának korlátozása

- A főzés időtartamának korlátozása a készülék egyik biztonsági funkciója. Akkor lép működésbe, ha elfelejti kikapcsolni a főzőlapot.
- A választott beállítástól függően a főzés lehetséges időtartam az alábbiak szerint korlátozódik:

Beállítás	A főzési mező ennyi idő múlva kapcsol ki automatikusan:
1	520 perc
2	402 perc
3	318 perc
4	260 perc
5	212 perc
6	170 perc
7	139 perc
8	113 perc
9, P	90 perc

Ha a táblázatban jelölt időtartam eltelik, a főzés időtartamának korlátozása funkció automatikusan kikapcsolja a főzési mezőket.

Túlhevülés elleni védelem

A készülék túlhevülhet, ha:

- az edény nem vezeti megfelelően a hőt;
- a zsírt vagy az olajat magas fokozaton melegítjük;
- nincs elegendő szellőzés (lásd a szellőzésről szóló részt is a használati utasítás üzembe helyezéséről szóló fejezetében).

Túlhevülés esetén az eredmény az lesz, hogy a kérdéses főzési mező vagy valamennyi főzési mező esetében az alábbi opciók valamelyike történik:

- a készülék automatikusan csökkenti a teljesítményt;
- amennyiben ez nem segít, a készülék kikapcsol és az E2 hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn.

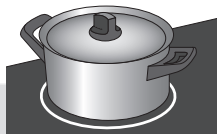
Ha a készülék lehűlt, az E2 hibaüzenet eltűnik és a főzőlap ismét bekapcsolhatóvá válik.

A túlhevülést az alábbi módokon előzheti meg:

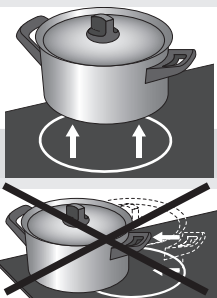
- olyan edények használata, amelyek jó hővezetők;
- a zsír és az olaj alacsonyabb fokozaton való melegítése;
- megfelelő szellőzés biztosítása.

Ha a fenti tanácsok betartásra kerültek, és a túlhevülés elleni védelem mégis bekapcsol, vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel vagy egy szakképzett szerelővel.

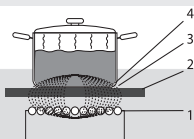
Indukciós főzés



Az indukciós főzésnél nincs hővesztés és az edény fülei hidegek maradnak.



Hogyan működik az indukció?



A főzőlapban (2) elhelyezett tekercs (2) mágneses mezőt (3) generál. Ha vas aljú (4) edényt helyezünk a tekercsre, az edény aljában áramlat keletkezik.

Az indukciós főzés gyors

- Eleinte bizonyára meg fog lepődni az indukciós főzés gyorsaságán. Az ételek és a folyadékok rendkívül gyorsan felforrnak – különösen magasabb teljesítmény-fokozat beállítása esetén. Nem javasolt az edényeket felügyelet nélkül hagyni, csak így kerülhető el, hogy az étel kifusson vagy odaégjen.

A teljesítmény az edény méretéhez igazodik

- Az indukciós főzés esetében a főzési mezőnek csak az a része van használatban, ahol az edény áll. Ha kisebb méretű edényt használ egy nagy főzési mezőn, a teljesítmény az edény átmérőjéhez igazodik. A teljesítmény így kisebb lesz és hosszabb ideig tart az edényben lévő étel felmelegítése.

Figyelem

- A homokszemek karcolásokat okozhatnak, amelyeket nem lehet eltávolítani. Csak tiszta aljú edényeket helyezzen a főzési felületre és mindig emelje fel, soha ne csúsztassa őket a felületen.
- Ne használja a főzőlapot munkalapként. Főzés közben mindig tartsa a fedőt az edényen, az energiavesztés elkerülése érdekében.

A mágneses mező a készülékben képződik. Ha vas aljú edényt helyezünk a főzési mezőre, az edény aljában áramlat keletkezik, ami hőt generál az edény aljában.

Könnyű

A készülék az elektronikus vezérlőgombok segítségével könnyen vezérelhető. A legalacsonyabb fokozaton csokoládét olvaszthat közvetlenül az edényben, vagy olyan hozzávalókat főzhet, amelyeket egyébként vízfürdőben melegítene.

Gyors

Az indukciós főzőlap nagy teljesítmény-fokozatainak köszönhetően az ételek igen gyorsan felforrnak. Az ételek egyébként ugyanannyi idő alatt készülnek el, mint más típusú főzőlapokon.

Tiszta

A főzőlap könnyen tisztítható. Mivel a főzési mezők nem lesznek forróbbak, mint az edény maga, a kifröccsent étel nem ég oda.

Biztonságos

A hő magában az edényben képződik. Az üveg felület nem lesz melegebb, mint az edény maga. Ez azt jelenti, hogy a főzési mező lényegesen hidegebb összehasonlítva egy kerámia vagy gáz főzőlappal. Ha az edényt levesszük a főzőlapról, a főzési mező gyorsan lehűl.

Indukciós főzéshez használható edények

Az indukciós főzéshez speciális minőségű edényekre van szükség.

Figyelem

- Az olyan edények, amelyeket már gáz főzőlapon használtunk, nem használhatók indukciós főzőlapon.
- Csak olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak elektromos vagy indukciós főzőlapon való használatra és
 - aljuk vastag (minimum 2.25 mm)
 - aljuk vízszintes.
- A legalkalmasabb edények 'Class Induction' jelöléssel vannak ellátva.

Tipp

Egy mágnes segítségével saját maga is ellenőrizheti az edények megfelelőségét. Egy edény akkor megfelelő, ha az edény alja vonzza a mágnest.

Megfelelő	Nem megfelelő
Speciális rozsdamentes acél edények	Agyag
Class Induction	Rozsdamentes acél
Strapabíró zománcozott edények	Porcelán
Zománcozott öntöttvas edények	Réz
	Műanyag
	Alumínium

Figyelem

Legyen elővigyázatos a zománcozott acéllemez edényekkel:

- a zománc lepattanhat (elválhat az acéltól), ha magas fokozaton úgy kapcsolja be a főzőlapot, hogy az edény (túl) száraz;
- az edény alja elgörbülhet – például túlhevülés vagy túl magas teljesítmény-fokozat használata miatt.

Figyelem

Soha ne használjon deformálódott aljú edényeket. Egy homorú vagy domború alj akadályozhatja a túlhevülés elleni védelmet, így a készülék túlságosan felforrósodhat. Ettől az üveglap elrepedhet, az edény alja pedig megolvadhat. A nem megfelelő edényhasználatból, vagy az edények odaégéséből eredő károk nem képezik a garancia tárgyát.

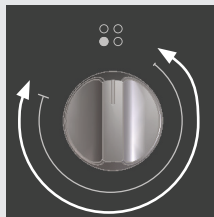
Minimális edény-átmérő

Az edény átmérője legalább 12 cm kell, hogy legyen. A legjobb eredményt a főzési mező átmérőjével megegyező méretű edénnyel érhetjük el. Ha az edény túl kicsi, a főzési mező nem fog működni.

Kukták

Az indukciós főzés ideális a kuktában való ételkészítéshez. A főzési mező igen gyorsan reagál, így a kuktában gyorsan megnő a nyomás. Amint a főzési mezőt kikapcsolja, a főzési folyamat azonnal leáll.

A főzőlap bekapcsolása és a teljesítmény beállítása



Az indukciós főzőlap fennmaradó hő kijelzése, automatikus főzési idő-korlátozás, Easy Cook és gyerekbiztonsági funkciókkal rendelkezik. A következő oldalakon e funkciók használatával ismerkedhet meg.

A készülék bekapcsolása és a teljesítmény beállítása

- Helyezzen egy edényt az egyik főzési mezőre.
- Az adott főzési mező gombját forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, a kívánt teljesítmény-fokozat beállításához. A főzési mezőkhöz 9 teljesítmény-fokozat tartozik.

Kikapcsolás

- A főzési mező kikapcsolásához forgassa vissza az érintett gombot alaphelyzetbe.

Easy Cook funkció

Az Easy Cook funkció ideális az ételek gyors felforralásához, majd alacsonyabb teljesítmény-fokozaton való főzéséhez. A főzőlap ilyenkor automatikusan kapcsol alacsonyabb fokozatra.

- Helyezzen egy edényt az egyik főzési mezőre.
- Forgassa el az adott főzési mező gombját az óramutató járásával ellentétes irányba, vagy teljesen jobbra. A kijelzőn ekkor megjelenik az "A" jelzés.
- Állítsa be a kívánt melegítési fokozatot a forgo gomb segítségével 5 másodpercen belül. Ha nem állít be melegítési fokozatot, a főzési mező kikapcsol.

Ha a melegítési fokozat beállításra került, a kijelzőn felváltva fog villogni az "A" és a beállított melegítési fokozat. A főzési idő elteltével a villogás leáll és a kijelzőn folyamatosan a melegítési fokozat lesz látható.

- A készüléket a gomb 0 fokozatra, vagy 9 fokozatra állításával kapcsolhatja ki.

P (power boost) beállítás

Csak akkor kapcsolja a főzőlapot a P funkcióra, ha vizet szeretne forralni. Ez a beállítás túl magas vaj vagy tej melegítésére, és egyáltalán nem alkalmas kiolvasztásra. Tanulmányozza át a főzési táblázatokat a "Kényelmes főzés" részben, segítségükkel elsajátíthatja a megfelelő technikákat.

A fennmarató hő kijelzése



Gyerekzár



A főzési mező intenzív használat után egy ideig még forró marad. Amíg a főzési mező forró, a kijelzőn a H jelzés lesz látható.

A főzőlapot a gyerekzár segítségével zárhatja le. E funkció használata esetén a főzőlap nem kapcsolható be és a főzési mezők beállításai nem változtathatók meg.

A gyerekzár bekapcsolása

- A gyerekzár akkor kapcsolható be, ha valamennyi főzési mező ki van kapcsolva.
- Forgassa el egyszerre a bal oldali két főzési mező gombját »A« pozícióba (a többi gombnak alaphelyzetben, »O« pozícióban kell lennie).
- A kijelzőn megjelenik az »L« jelzés, ami azt jelenti, hogy a gyerekzár bekapcsolásra került.

A gyerekzár kikapcsolása

- A gyerekzár ugyanezen (a fent leírt) módon kapcsolható ki. A gyerekzár kikapcsolását követően a "O" jelenik meg a kijelzőn.

Különböző típusú olajok égéspontja

A z ételek lehető legegészségesebb módon való elkészítése érdekében a Gorenje+ azt javasolja, hogy az olajat annak égéspontja szerint válassza meg. Az egyes olajok égéspontja, ahol már mérgező gázok szabadulnak fel belőlük, eltérő. Az alábbi táblázatban foglaltuk össze a különféle típusú olajok égéspontjait:

Olajok	Égéspont °C
Extra szűz olívaolaj	160 °C
Vaj	177 °C
Kókuszolaj	177 °C
Repceolaj	204 °C
Szűz olívaolaj	216 °C
Napraforgó olaj	227 °C
Kukorica olaj	232 °C
Mogyoró olaj	232 °C
Rizs olaj	255 °C
Olívaolaj	242 °C

Főzési beállítások

Mivel a beállítások függnek az edényben elhelyezett hozzávalók mennyiségétől és összetételétől is, az alábbi javaslatok csak útmutatásul szolgálnak:

P és 9 fokozat:

- az étel vagy folyadék gyors felforralása;
- zöldségek blansírozása;
- olaj vagy zsír melegítése;
- kuktában a megfelelő nyomás gyors elérése.

8. fokozat:

- húsok piritása;
- lepényhal sütése;
- omlett készítése;
- főtt burgonya sütése;
- ételek zsírban való sütése.

7. fokozat:

- vastag palacsinta sütése;
- vastag rántott hús sütése;
- szalonna (zsíros) sütése;
- nyers burgonya sütése;
- bundás kenyér sütése;
- rántott hal sütése.

5-6. fokozat:

- nagy mennyiségű ételek főzésének befejezése;
- kemény zöldségek kiolvasztása;
- vékony rántotthús-szeletek sütése.

1-4. fokozat:

- húsleves főzése;
- húsok párolása;
- zöldségek párolása;
- csokoládé olvasztása;
- sajt olvasztása.

Tisztítás

Tipp

A főzőlap tisztításának megkezdése előtt kapcsolja be a gyerekszárat.

Mindennapos tisztítás

- Bár a kifröccsenő étel nem tud odaégni az üveglapra, mégis javasolt a főzőlapot használat után azonnal megtisztítani.
- A mindennapos tisztítás a legkönnyebben egy nedves ruha és kímélő tisztítószer segítségével végezhető el.
- Utána törölje szárazra a főzőlapot papírtörölővel vagy száraz konyharuhával.

Makacs foltok

- A makacs foltok szintén kímélő tisztítószerrel (például mosogatószerrel) tüntethetők el.
- A víz- és vízkőfoltok ecettel távolíthatók el.
- A fém foltok (amit az edények csúsztatása okoz) nehezen távolíthatók el. Speciális tisztítószerek léteznek e célra.
- Az odaégett ételek eltávolítására használjon üvegkerámia laphoz használatos kaparót. Így távolítható el az odaégett cukor vagy műanyag is.

Soha ne használja

- Soha ne használjon súrolószereket. Ezek megkarcolják a felületet és a mélyedésekben szennyeződés és vízkő rakódhat le.
- Soha ne használjon éles eszközöket, úgy mint acélgyapotot vagy súrolókefét.

Általános

Ha repedést észlel (bármilyen kicsit is) az üvegkerámia felületen, azonnal kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a villásdugót a konnektorból, kapcsolja le az (automatikus) biztosító(ka)t a kapcsolószekrényben, vagy permanens csatlakozás esetén állítsa az elektromos fővezeték kapcsolóját nullára. Vegye fel a kapcsolatot a szervizzel.

Hiba-elhárítási táblázat

Ha a készülék nem működik megfelelően, az nem jelenti azonnal azt, hogy hibás. Először próbálja saját maga kezelni a problémákat, az alábbi ellenőrzések elvégzésével:

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék első bekapcsolásakor jelek jelennek meg a kijelzőn.	Ez a készülék normál indítási folyamatának része.	Normál működés.
A készülék kikapcsolása után a ventilátor még percekig működik.	A főzőlap hűlési folyamatának része.	Normál működés.
A készülék első néhány alkalommal történő használatkor enyhe szag érződik.	Az új készülék melegezési folyamatának része.	Ez normális jelenség és néhány használat után eltűnik. Szellőztesse ki a konyhát.
A főzőlapból ketyegő hang hallatszik.	Az első és a hátsó főzési mezők teljesítmény-korlátozása okozza. Alacsony fokozatokon is jelentkezhet.	Normál működés.
Főzés közben az edény zajos.	A főzőlapból az edénybe áramló energia okozza.	Magas fokozatokon normális jelenség egyes edényeknél. Nem okoz kárt sem az edényben, sem a készülékben.
Bekapcsolta a készüléket, de a kijelzőn a következő látható: 	Az edény nem alkalmas indukciós főzőlapon való használatra, vagy az átmérője kevesebb, mint 12 cm.	Használjon megfelelő edényt, lásd 11. és 12. oldalak.
A főzőlap nem működik és semmi sem jelenik meg a kijelzőn.	A kábel vagy a csatlakoztatás hibája miatt nincs áram-ellátás.	Ellenőrizze a biztosítékokat vagy az elektromos megszakítót (ha nincs dugó).
A készülék bekapcsolása után azonnal kimegy a biztosíték.	A főzőlap csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze az elektro-mos csatlakozásokat. .
E2 hibakód.	A főzőlap túlmelegedett.	Hagyja a főzőlapot lehűlni, majd használjon alacsonyabb beállítást.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
E3 hibakód	Az edény nem megfelelő indukciós főzéshez.	Használjon megfelelő edényt, lásd 11. és 12. oldalak.
E4. E5. E6 vagy E9 hibakódok.	A generátor meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot a szervizzel.
 hibakód	Túl sokáig tartott benyomva egy gombot.	Ne tartsa túl sokáig benyomva a gombot.
 hibakód	A gyerekzár be van kapcsolva.	Lásd "Gyerekzár" – 14. oldal.

ZAJOK ÉS AZOK OKAI AZ INDUKCIÓS FŐZÉS SORÁN

Zajok és hangok	Ok	Megoldás
Az indukció által general működési zaj	Az indukciós technológia egyes elektromágneses hatás alatt álló fémek tulajdonságain alapul. Úgynevezett örvényáramot hoz létre, amely rezgésre készíti a molekulákat. Ezek a rezgések (vibrálások) alakulnak át hővé. A fém típusától függően ez kisebb zajjal is járhat.	Ez természetes jelenség és nem valamilyen működési zavar eredménye.
Transzformátor-szerű csörgés	Magas teljesítmény-fokozaton való főzéskor jelentkezik. Oka a főzőlapból az edény aljába vezetett nagy mennyiségű energia.	A teljesítmény-fokozat csökkentésére a zaj eltűnik vagy gyengül.
Vibrálás és az edények pattogása	Ilyen típusú zaj a különféle anyagokból készült edényeknél jelentkezik.	A szomszédos, különböző anyagokból készült rétegek vibrálása miatt jelentkezik. Ez a típusú zaj az edénytől függ. Változhat az étel típusától és mennyiségétől függően is.
Ventilátorzaj	Az indukciós elektronikus komponensek megfelelő működéséhez megfelelő hőmérséklet szükséges. Ezért a főzőlap ventilátorral is rendelkezik, ami különféle sebességgel működik, az észlelt hőmérséklettől függően.	A ventilátor még a főzőlap kikapcsolását követően is működhet, ha a hőmérséklet túl magas marad.

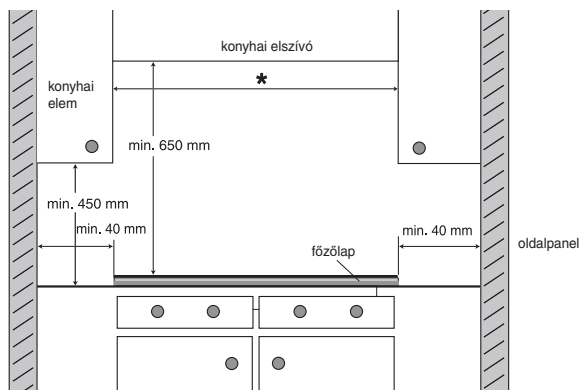
Mit kell figyelembe venni?

Mit kell figyelembe venni?

- A csatlakoztatás meg kell hogy feleljen az országos és a helyi előírásoknak.
- A készüléket mindig földelni kell.
- A készülék csatlakoztatását csak képzett villanyszerelő végezheti el.
- A csatlakoztatáshoz használjon megfelelő kábelt (például HO7RR típusút), a szabályozással összhangban. A kábel bevonata gumiból kell hogy legyen.
- A csatlakozó kábelnek szabadon kell lógnia és nem szabad fiókon keresztül vezetni.
- Ha a csatlakozó kábel sérült, azt csak a gyártó, annak márkaszervize vagy más, megfelelően képzett személy cserélheti ki, a veszélyek elkerülése érdekében.
- Ha fix csatlakozást szeretne létrehozni, ne felejtse el az áramkörbe beépíteni egy olyan többpólusú megszakítót, amelynek érintkező között legalább 3 mm rés van.
- A munkalapnak, amelybe a készülék beépítésre kerül, vízszintesnek kell lennie.
- A falak és a készülékek körülvevő munkalap hőálló kell hogy legyen, legalább 85 °C-ig. Ha a készülék maga nem is forrósodik fel, az edény hője elszínezheti és deformálhatja a falat.
- A nem megfelelő csatlakoztatás, üzembe helyezés és használat miatt jelentkező károk nem képezik a garancia tárgyát.

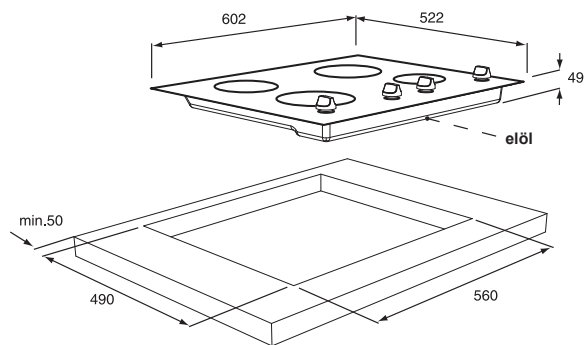
Távolság

A megfelelő távolság betartása a készülék körül alapvető fontosságú a főzőlap biztonságos használata szempontjából. Ellenőrizze, hogy megfelelő-e a távolság.

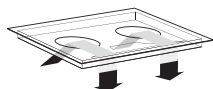


Beépítési méretek

A méretek és a kivágások az alábbi ábrákon láthatóak.



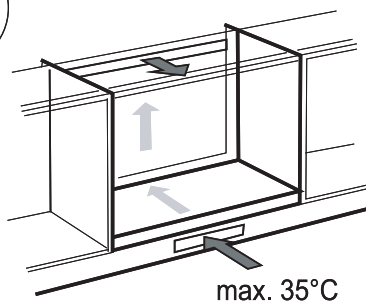
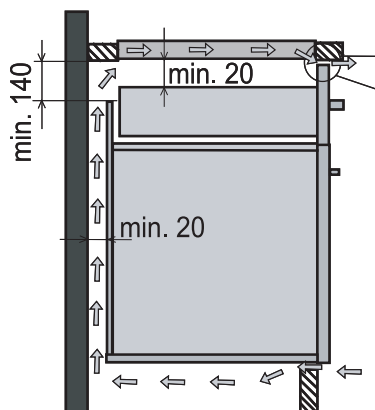
Szellőzés



Alsó, fiókos konyhai bútorelem.

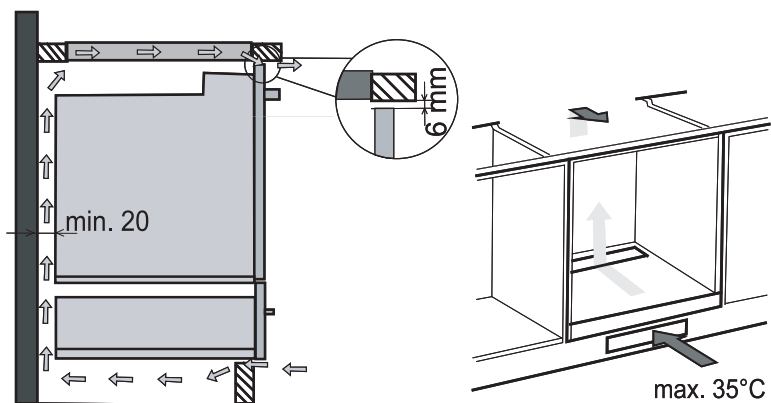
A készülék elektronikájának hűtésre van szüksége. A készülék automatikusan kikapcsol, ha nincs megfelelő levegő-áramlás. A készülék alsó részén szellőzőnyílások vannak. A hűvös levegő be kell, hogy tudjon jutni ezeken a nyílásokon keresztül. Levegő kivezető nyílások a készülék alsó és első részén vannak.

- A bútorelem hátsó falának teljes szélességében egy legalább 140 mm magas nyílásra van szükség. Ezen kívül az első oldalon a bútorelem teljes szélességében legalább 6 mm távolság kell hogy legyen.
- A főzőlap alsó részébe egy ventilátor van beépítve. Ha a bútorelem fiókot tartalmaz, ott nem szabad kisebb tárgyakat vagy papírt tárolni, mert ezeket beszívhatja a ventilátor, ami kárt okozhat nemcsak magában a ventilátorban, de az egész hűtési rendszerben. Alufóliát és gyúlékony anyagokat vagy folyadékokat (pl. spray) szintén nem szabad ilyen fiókokban vagy a készülék közelében tárolni. Robbanásveszély! A fiók tartalma és a ventilátor bemeneti nyílásai között legalább 20 mm távolság kell hogy legyen.



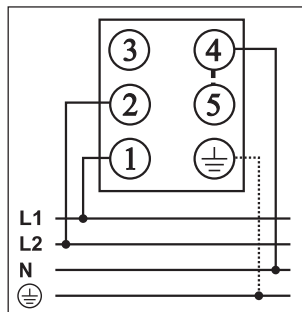
Alsó konyhai bútor elem sütővel

- Az indukciós főzőlap alá EVP4 . E VP2 típusú sütők építhetők be, amelyek hűtőventilátorral rendelkeznek. A sütő beépítése előtt a konyhai bútor elem hátsó falát el kell távolítani. Ezen kívül az első oldalon a bútor elem teljes szélességében legalább 6 mm távolság kell hogy legyen.

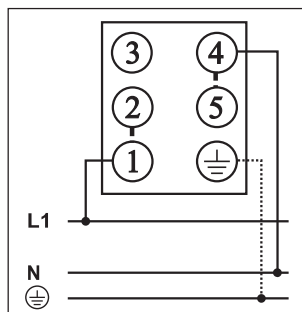


Kapcsolási rajz

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



220-240V ~ / 50/60 Hz



A készülék kétfázisú csatlakoztatáshoz került kialakításra; de egy fázishoz is csatlakoztatható.

- **Kétfázisú csatlakoztatás**

Helyezze az áthidaló csatlakozókat a 4-es és 5-ös terminálokba / kábelsarukba.

- **Egyfázisú csatlakoztatás**

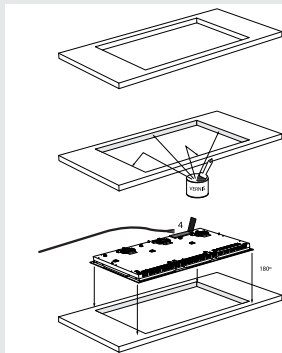
Helyezze az áthidaló csatlakozókat a 4-es és 5-ös, valamint az 1-es és 2-es terminálokba / kábelsarukba.

Megjegyzés: A 3-as csatlakozó szabad.

A csatlakoztatáshoz a következők használhatók:

- H05 RR-F 4x1.5 típusú gumi csatlakozó kábelek, sárga és zöld védő vezetővel;
- PVC-vel szigetelt H05 VV-F 4x1.5 típusú csatlakozó kábelek, sárga és zöld védő vezetővel, vagy más ezekkel egyenértékű vagy ezeknél jobb kábelek.

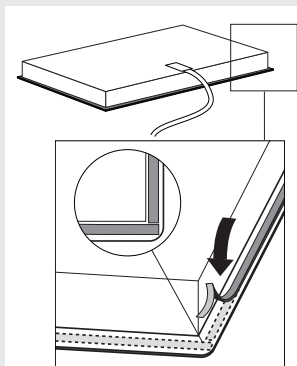
Beépítés



Ellenőrizze, hogy a bútorelem és a kivágás megfelelnek-e az előírt méret és szellőzési feltételeknek.

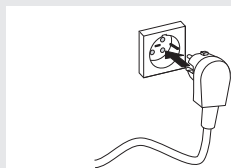
Ha szükséges, a fa vagy a műanyag munkalapok vágott széléit kezelje vízzáró lakkal, hogy a nedvességtől ne jutasson a munkalapba.

Helyezze a főzőlapot fejjel lefelé a munkalapra.



Rögzítse a csatlakozó kábelt a készülékre, az előírásoknak megfelelően.

Távolítsa el a tömítő szalagról a védőréteget és ragassza fel a szalagot az alumínium profit mélyedésébe vagy az üveglap széleire. Ne ragassza körbe a sarkakat, inkább vágjon 4 kisebb darabot a szalagból és azokat helyezze fel a sarkakra.



Fordítsa meg a főzőlapot és helyezze a nyílásba.

Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra. Rövid sípolás lesz hallható és a kijelző egy pillanatra kigyullad. A készülék ezzel használatra kész.

Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően működik-e. Ha a készülék helytelenül került csatlakoztatásra, vagy sípolás lesz hallható, vagy semmi sem lesz látható a kijelzőn - a hiba típusától függően.

Technikai jellemzők

A készülék megfelel valamennyi CE irányelvnek.

Főzőlap típusa	SIVK6...
Indukció	x
Csatlakoztatás	230 V - 50 Hz
A főzési mezők max. teljesítménye	
Bal első	2,3 kW (Ø 200)
Bal hátsó	1,4 kW (Ø 160)
Jobb hátsó	2,3 kW (Ø 200)
Jobb első	1,4 kW (Ø 160)
Elöl	
Hátul	
Csatlakoztatott terhelés	
L1	3700 W
L2	3700 W
Teljes csatlakoztatott terhelés	7400 W
Beépítési méretek	
Készülék szélesség x mélység	602 x 522 mm
Munkalaptól mért beépítési magasság	49 mm
Kivágási szélesség x mélység	560 x 490 mm
Minimális kivágási távolság a hátsó falon	50 mm
Minimális kivágási távolság az oldalsó falon	40 mm

A csomagolás és a készülék ártalmatlanítása

A készülék gyártása során tartós anyagok kerültek felhasználásra. Ügyeljen rá, hogy a készüléket élettartama elteltével felelősséggel ártalmatlanítsa. Bővebb információkért forduljon a hatóságokhoz.

A készülék csomagolása újrahasznosítható. A következő anyagokat tartalmazza:

- kartonpapír;
- polietilén bevonat (PE);
- CFC-mentes hungarocell (kemény hungarocell hab).

Ezeket az anyagokat felelős módon, az érvényes szabályozásnak megfelelően ártalmatlanítsa.



Emlékeztetőként arra, hogy a háztartási készülékek nem kezelhetők háztartási hulladékként, a termék egy áthúzott szeméttárolóval van jelölve. Ez azt jelenti, hogy hasznos élettartama végén a termék nem kezelhető szokványos háztartási hulladékként. El kell szállítani egy speciális hulladékgyűjtő helyre vagy át kell adni egy ezzel foglalkozó közvetítőnek.

A háztartási készülékek megfelelő ártalmatlanításával megelőzhetőek azok a környezetben és emberi egészségben esetlegesen jelentkező károk, amelyek az ilyen termékek nem megfelelő kezelése miatt merülnének fel. Egyben pedig így lehetővé válik a termékek anyagainak újrafelhasználása, ami jelentős energia- és erőforrás-megtakarítást jelenthet.

www.gorenje.com



Cooking with passion.

