



Kasutusjuhend

TEIE INDUKTSIOONPLAAT

Tutvustus

See pliidiplaat on väljatöötatud tõelistele toiduvalmistamise nautijatele. Toiduvalmistamiseks induktsioonplaadil on mitmeid võimalusi. See on lihtne, kuna plaat soojeneb kiiresti ja selle saab tööle panna ka väga väikesel võimsusel. Kuna seda saab tööle seadistada ka suurel võimsusel, siis lähevad toidud väga kiiresti keema. Piisav ruum keedualade vahel teeb toiduvalmistamise mugavaks.

Keedualasid saate juhtida täpselt keeratavatest nuppudest. Indikaatorite asendid on tähistatud, et teil oleks võimalik kiirelt valida soovitud seadistust.

Induktsioonplaadil toiduvalmistamine erineb toiduvalmistamisest tavalisel pliidil. Induktsioonplaat kasutab soojustootmiseks magnetvälja. See tähendab, et te ei saa kasutada sellel igat liiki panni. Täpsemat informatsiooni saate toidunõude valiku peatükist.

Optimaalse ohutuse tagamiseks on induktsioonplaat varustatud mitmete temperatuuri kaitsetega ja jääkkuumuse indikaatoriga, mis näitab, milline keeduala on veel tuline.

Selles juhendis on kirjeldatud, kuidas saate kõige paremal viisil kasutada oma induktsioonplaati. Lisaks teabele seadme kasutamise kohta, leiате sellest samuti taustainfot, mis hõlbustab teil selle toote kasutamist. Samuti leiате tabeleid toiduvalmistamise hõlbustamiseks ja soovitusi hooldamiseks.

Lugege juhend enne seadme kasutamist hoolikalt läbi ja hoidke see hilisemaks kasutamiseks alles kindlas kohas.

Juhendis on ka tehnilisele hooldusele kasulikke viiteid. Seetõttu palun kinnitage seadme identifitseerimiskaart juhendi tagaküljel olevale väljale. Seadme identifitseerimiskaart sisaldab kogu informatsiooni, mis on vajalik hooldustehnikule, et vastata adekvaatselt kõikidele teie küsimustele.

Head toiduvalmistamist!

SISUKORD

SISUKORD	4
TEIE INDUKTSIOONPLAAT	5
Kirjeldus	5
OHUTUS	6
Millele tuleks tähelepanu pöörata	6
Ühendamine ja parandamine.....	6
Kasutamise ajal.....	6
Temperatuuri ohutus	7
Toiduvalmistamisaja piirang	8
KASUTAMINE	9
Induktsiooniga toiduvalmistamine.....	9
Kuidas induktsioon töötab	9
Toidunõud	10
TÖÖTAMINE	12
Plaadi tööle lülitamine ja võimsuse seadistamine	12
Funktsioon Easy Cook.....	12
P (kiirkuumutamise) seadistus.....	12
Jääkkuumuse indikaator	13
Lapselukk	13
TOIDUVALMISTAMINE	14
Tervislik toiduvalmistamine	14
Toiduvalmistamise seadistused	14
HOOLDAMINE	16
Puhastamine	16
TÕRKEOTSING	17
Üldine	17
Tõrkeotsingu tabel	17
PAIGALDAMINE	19
Mida teil tuleb silmas pidada	19
Ventilatsioon.....	21
All sahtliga köögikapp	21
All ahjuga köögikapp.....	22
Ühendusskeem	23
Sisseehitamine	24
Tehnilised andmed	25
KESKKONNAALANE TEAVE	26
Pakendi ja seadme kasutusest kõrvaldamine.....	26

TEIE INDUKTSIOONPLAAT

Kirjeldus



1. Keeduala taga vasakul
2. Keeduala taga paremal
3. Keeduala ees vasakul
4. Keeduala ees paremal
5. Võimsuse seadistamise nupud



Millele tuleks tähelepanu pöörata

- Induktsiooniga toiduvalmistamine on erakordselt turvaline. Pliidiplaat on varustatud mitme turvaelemendiga, nagu jääkkuumise indikaator ja toiduvalmistamise aja piirajaga. Siiski on mitmeid ohutusnõudeid, mida tuleb järgida.

Ühendamine ja parandamine

- Seda seadet tohib vooluvõrku ühendada vaid kvalifitseeritud elektrik.
- Ärge kunagi avage korpust. Korpust tohib avada vaid hooldustehnik.
- Enne seade hooldamist, lülitage see vooluvõrgust välja. Eelistatavalt eemaldage toitejuhe, lülitage automaatkaitse (kaitsmed) välja võipüsiva ühenduse korral lülitage toitejuhe null-asendisse.

Kasutamise ajal

- Ärge kasutage seadet temperatuuril alla 5 °C.
- Kasutage pliidiplaati vaid toidu valmistamiseks.
- Esmakordsel kasutamisel tunnete veidi "uut lõhna". See on normaalne. Köögi õhutamisel hajub lõhn kiiresti.
- Ärge unustage, et suurel võimsusel kuumeneb plaat erakordselt kiiresti. Ärge jätke pliidiplaati järelevalveta, kui kasutate keeduala suurel võimsusel.
- Tagage pliidiplaadi kasutamise ajaks piisav ventilatsioon. Hoidke kõik ventilatsiooniavad lahti.
- Ärge laske toidunõudel tühjaks keeda. Pliidiplaat ise on kaitstud ülekuumenemise vastu, kuid kui nõu kuumeneb üle, võib see kahjustuda. Garantii ei korva kahjustusi, mis on tekkinud toidunõu tühjaks keemisest.
- Ärge kasutage keedualasid säilituspinnana.
- Kontrollige, et pliidiplaadi ja selle all paikneva sahtli vahele jääks mõni sentimeeter vaba ruumi.
- Ärge hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlid tuleohtlike esemede ega materjale.
- Hoolitsege, et elektrilised seadmed, nagu näiteks mikser, ei puutuks vastu tulist keeduala.
- Keedualad kuumenevad kasutamise käigus ja on tulised veel teatud aeg hiljem. Hoidke väikesed lapsed eemal pliidiplaadist toiduvalmistamise ajal ja vahetult peale seda.
- Rasv ja õli on ülekuumenemisel süttimisohtlikud. Ärge seiske pannile liiga lähedal. Põlema süttimisel ärge kunagi püüdke leeki summutada veega. Pange pannile kohe kaas peale ja lülitage keeduala välja.
- Ärge kunagi flambeerige toitu õhupuhasti all. Kõrged leegi võivad süüdata õhupuhasti ka siis, kui see on välja lülitatud.

- Keraamiline pealispind on erakordselt tugev, kuid mitte purunematu. Maitseainetopsi või terava eseme kukkumine sellelt võib põhjustada pliidiplaadi mõranemise.
 - Lõpetage pliidiplaadi kasutamine, kui see on purunenud või on ilmunud nähtav mõra. Lülitage seade otsekohe välja, eemaldage see vooluvõrgust, et vältida elektrilööki ja pöörduge teenindustöökotta.
 - Ärge kunagi asetage mingeid metallesemeid, nagu näiteks küpsetuspanne, küpsetusvorme, kastmepanne, söögitarvikuid keedualale. Need võivad kuumeneda erakordselt kiiresti ja põhjustada põletusi.
 - Hoidke magnetiseeruvad esemed (krediitkaardid, pangakaardid, floppid jms) seadmest eemal. Südame stimulaatori kasutajatel soovitame enne induksioonplaadi kasutamist konsulteerida on kardioloogiga.
 - Ärge kunagi kasutage pliidiplaadi puhastamiseks aerosoole või aurpuhastit.
 - See seade pole ette nähtud kasutamiseks vähenenud füüsiliste, vaimsete või sensoorsete võimetega isikute poolt (kaasaarvatud lapsed), kui neil puuduvad kogemused ja teadmised, väljaarvatud juhul, kui nad kasutavad seadet nende turvalisuse eest vastutava isiku järelevalve ja juhendamise all.
 - Ärge kunagi lubage lastel seadmega mängida. Lapsi ei tohi jätta seadme läheduses järelevalveta.
 - Kohe kui olete tõstnud toidunõu pliidiplaadil, lõpetab keeduala automaatselt töötamise. Harjutage ennast keeduala või pliidiplaati käsitsi välja lülitama, et vältida induksioonplaadi soovimatut sisse lülitamist.
 - Ärge kunagi jätke tühja toidunõud seisma sisselülitatud keedualale. Kui keeduala on kaitstud ja lülitub automaatselt välja, võib toidunõu muutuda erakordselt tuliseks. Toidunõu võib kahjustuda.
 - Väikesi esemeid, nagu näiteks väikesed potid/pannid (põhja läbimõõduga alla 12 cm), kahvlit või nuga seadme poolt ära ei tunta. Displei jätkab vilkumist ja pliidiplaat ei lülitu tööle.
 - Seade pole ettenähtud töötama välise taimerina või eraldi kaugjuhtimissüsteemina.
-
- Andur kontrollib pliidiplaadi kindlate osade temperatuuri. Iga keeduala on varustatud anduriga, mis mõõdab toidunõu põhjatemperatuuri, et vältida ühekuumenemisohtu, kui toidunõu peaks tühjaks keema. Juhul, kui temperatuur tõuseb liiga kõrgeks, vähendatakse automaatselt võimsust.

Temperatuuri ohutus

Toiduvalmistamisaja piirang

- Toiduvalmistamisaja piirang on teie seadme turvafunktsioon. See lülitub tööle, kui olete unustanud oma pliidiplaadi välja lülitada.
- Vastavalt valitud seadistusele, on toiduvalmistamise aeg piiratud järgmiselt:

Seadistus	Keeduala lülitub automaatselt välja peale:
1	520 minutit
2	402 minutit
3	318 minutit
4	260 minutit
5	212 minutit
6	170 minutit
7	139 minutit
8	113 minutit
9, P	90 minutit

Toiduvalmistamisaja piiraja lülitab keeduala välja peale tabelis märgitud aja möödumist.

Seade võib üle kuumeneda, kui:

- toidunõu ei juhi piisavalt soojust;
- kuumutatakse rasva või õli suurel võimsusel;
- ventilatsioon pole piisav (vt ka juhendi peatükki ventilatsioonist seadme paigaldamisel).

Ülekuumenemise tulemusena üks keeduala või kogu pliidiplaat toimib järgmiselt:

- Seade vähendab natuke võimsust;
- kui see ei anna tulemust, lülitub seade välja ja ekraanidele kuvatakse E2.

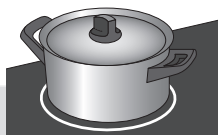
Kui seade on piisavalt jahtunud, E2 kustub ja saate seadme taas tööle lülitada.

Et vältida ülekuumenemiskaitse rakendumist:

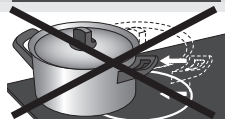
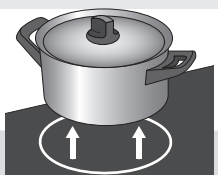
- kasutage ainult hea soojusjuhtivusega toidunõusid;
- kuumutage rasva või õli ainult madalal võimsusel;
- hoolitsege piisava ventilatsiooni eest.

Kui olete kasutusele võtnud kõik meetmed ülekuumenemise vältimiseks ja ülekuumenemiskaitse ikkagi rakendub, siis palun pöörduge teenindustöökotta või vastava kvalifikatsiooniga personali poole.

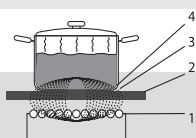
Induktsiooniga toiduvalmistamine



Induktsiooniga toiduvalmistamisel puudub soojuskadu ja käepidemed jäävad külmaks.



Kuidas induktsioon töötab



Pliidiplaadi (2) spiraal (1) tekitab magnetvälja (3). Asetades terasest põhjaga toidunõu (4) spiraalile, juhitakse vool toidunõu põhja sisse.

Induktsijsko kuhanje je hitro.

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

Võimsust on võimalik reguleerida

- Induktsiooniga toiduvalmistamisel kuumeneb ainult see osa keedualast, kus toidunõu asetseb. Kui kasutate väikesepõhjalist nõud suurel keedualal, siis häälestatakse võimsus nõu põhja läbimõõdu järgi. Võimsust vähendatakse ja seetõttu läheb toidu keema hakkamiseni rohkem aega.

Tähelepanu

- Liivaterad võivad põhjustada kriimustusi, mida pole võimalik eemaldada. Asetage pliidiplaadile vaid puhta põhjaga toidunõusid ja nende eemaldamiseks tõstke need ära.
- Ärge kasutage pliidiplaati tööpinnana. Kasutage toiduvalmistamisel alati kaant, et vältida energiakadu.

Magnetväli tekitatakse seadmes. Asetades rauda sisaldava põhjaga toidunõu keedualal, kantakse vool üle toidunõu põhja sisse. Selle voolu mõjul põhi soojeneb.

Lihntne

Elektrooniline juhtimine on täpne ja lihtne seadistada. Madalal seadistusel võite otse potis šokolaadi sulatada või valmistada toitusid, mida tavaliselt kuumutate veevannis.

Kiire

Tänu induktsiooniplaadi suurele võimsusele, hakkavad toidud väga kiiresti keema. Toidu enda valmistamiseks kulub aega sama kaua, kui teist tüüpi pliitidega.

Puhas

Pliidiplaati on lihtne puhastada. Kuna keedualad ei muutu tulisemaks kui toidunõud ise, siis toidupritsmes ei kõrbe pinnale.

Toidunõud

Ohutu

Kuumus genereeritakse toidunõus endas. Klaasist pealispind ei muutu tulisemaks kui toidunõu ise. See tähendab, et keeduala on märgatavalt jahedam võrreldes keraamilise pliidi või gaaspliidiga. Kohe peale toidunõu eemaldamist jahtub keeduala kiirelt.

Toidunõud induktsiooniga kasutamiseks

Induktsiooniga toiduvalmistamiseks sobivad erinõuetele vastavad nõud.

Tähelepanu

- Nõud, mida on kasutatud gaaspliidil, et sobi enam induktsiooniplaadil kasutamiseks.
- Kasutage ainult nõusid, mis sobivad kasutamiseks elektrilistel ja induktsioonpliididel:
 - paksupõhjalised (minimaalselt 2,25 mm)
 - sileda põhjaga.
- Parimad nõud kannavad 'Induktsioonklassi' kvaliteedimärki.

Soovitus

Saate magneti abil ise kontrollida, kas teie nõu sobiv. Nõu on sobiv, kui magnet jääb põhja külge.

Sobivad	Ebasobivad
Spetsiaalsed roostevabapannid	Keraamika
Induktsioon-klassiga nõud	Roostevaba teras
Vastupidavad emailnõud	Portselan
Emaleeritud malmnõud	Vask
	Plastik
	Alumiinium

Tähelepanu

Olge ettevaatlik emaleeritud teraspannidega:

- emailikiht võib praguneda (emailikiht eraldub terase küljest), kui lülitate pliidiplaadi tööle suurel võimsusel ning pann on (liiga) kuiv;
- nõu põhi võib praguneda - näiteks ülekuumenemisel või kui kasutate liiga suurt võimsust.

Tähelepanu

Ärge kunagi kasutage pragunenud põhjaga toidunõud. Õõnes või ümar põhi võib takistada ülekuumenemiskaitse rakendumist ning seade võib muutuda liiga tuliseks. See võib omakorda põhjustada klaasis pealispinna pragunemist ja toidunõu põhja sulamist. Vigastused, mis on põhjustatud ebasobivate toidunõude kasutamisest või nende tühjaks keemisest, ei kuulu garantii alla.

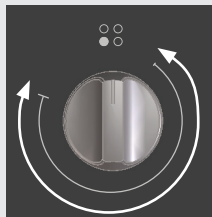
Minimaalne toidunõu läbimõõt

Toidunõu põhja läbimõõt peab olema vähemalt 12 cm. Parima tulemuse saamiseks kasutage keedualaga samas mõõdus olevaid toidunõusid. Kui toidunõu on liiga väike, ei hakka keeduala tööle.

Kiirkeetjad

Kiirkeetjad sobivad suurepäraselt induktsiooniga toiduvalmistamiseks. Keeduala reageerib väga kiiresti ja kiirkeetja saavutab ruttu vajaliku rõhu. Kohe kui lülitate keeduala välja, peatatakse koheselt toiduvalmistamise protsess.

Plaadi tööle lülitamine ja võimsuse seadistamine



Funktsioon Easy Cook

Induktsioonplaat on varustatud jääkkuumuse indikaatoriga, toiduvalmistamise aja piirajaga, funktsiooniga Easy Cook ja lapselukuga. Sellelt ja järgmiselt lehelt võite lugeda, kuidas saate neid võimalusi kasutada.

Sisse lülitamine ja võimsuse reguleerimine

- Asetage toidunõu keedualale.
- Keerake vastava keeduala nuppu päripäeva, et määrata soovitud võimsuse tase. Keedualale saate valida 9 võimsuse taseme vahel.

Välja lülitamine

- Keeduala välja lülitamiseks keerake vastav nupp tagasi algasendisse.

Funktsioon Easy Cook on sobiv kasutada toidu kiireks keema ajamiseks ja seejärel jätkates toiduvalmistamist madalamal võimsusel. Pliidiplaat lülitub automaatselt madalamale võimsusele, et lõpetada toiduvalmistamine.

- Asetage toidunõu keedualale.
- Keerake vastava keeduala nuppu vastupäeva või lõpuni paremale. Displeile kuvatakse "A".
- Määrake soovitud järelkuumus, keerates nuppu 5 sekundi jooksul. Kui te ei määra järelkuumust – lülitub keeduala välja.

Kohe peale järelkuumuse seadistuse määramist, hakkab displeil vaheldumisi vilkuma "A" ja määratud järelkuumuse seadistus. Kui määratud aeg on täis, lõpetatakse vilkumine ja displeile kuvatakse püsivalt järelkuumuse seadistus.

- Seadme välja lülitamiseks keerake nupp tagasi 0 asendisse või jätkamiseks asendisse 9.

P (kiirkuumutamise) seadistus

Lülitage keeduala asendisse P ainult siis, kui soovite vett keema ajada. See seadistus on liiga võimas näiteks või sulatamiseks või piima keetmiseks ja samuti sulatamiseks. Vaadake toiduvalmistamise tabeleid alapeatükist "**Mugav toiduvalmistamine**", et õppida uusi tehnikaid.

Jääkuumuse indikaator



Lapselukk



Peale keeduala intensiivset kasutamist, on keeduala veel mõned minutid tuline. Nii kaua kui keeduala on tuline, on displeile kuvatud H.

Võite muuta pliidiplaadi turvaliseks, aktiveerides lapseluku. Kui lapselukk on sisse lülitatud, pole võimalik seadet tööle lülitada ja muuta keeduala seadistusi.

Lapseluku aktiveerimine

- Lapseluku sisse lülitamiseks peavad kõik keedualad olema välja lülitatud.
- Keerake kahte nuppu korraga vasakult asendisse »A« (muud nupud peavad olema algasendis, st. »O«).
- Displeile kuvatakse »L«, mis tähistab, et lapselukk on aktiveeritud.

Lapseluku välja lülitamine

- Lapseluku välja lülitamiseks toimige samal viisil. Displeile kuvatakse "O", mis tähistab, et lapselukk on nüüd välja lülitatud.

Tervislik toiduvalmistamine

Erinevate õlide põlemispunkt

Kindlustamaks, et teie toit on võimalikult tervislik, soovitab Gorenje+ valida õli vastavalt praadimise temperatuurile. Igal õlil on oma põlemispunkt, mida ületades vallanduvad toksilised gaasid. Järgnevas tabelis on toodud erinevate õlide põlemispunktid.

Õli	Põlemispunkt °C
Ekstra neitsioliiviõli	160 °C
Või	177 °C
Kookosõli	177 °C
Rapsiõli	204 °C
Neitsioliiviõli	216 °C
Päevalilleõli	227 °C
Maisiõli	232 °C
Pähkliõli	232 °C
Riisiõli	255 °C
Oliiviõli	242 °C

Toiduvalmistamise seadistused

Kuna seadistused sõltuvad toidu kogusest ja koostisest, on tabelis toodud andmed ainult soovituslikud.

Kasutage seadistusi P ja 9:

- et toit või vedelik hakkaks kiiresti keema;
- aedviljade greens;
- rasva ja õli kuumutamiseks;
- kiirkeetjas rõhu saamiseks.

Kasutage seadistust 8:

- liha pruunistamiseks;
- lesta praadimiseks;
- omlettide praadimiseks;
- keedetud kartulite praadimiseks;
- toitude friteerimiseks.

Kasutage seadistust 7:

- paksude pannkookide praadimiseks;
- õhukeste paneeritud lihalõikude praadimiseks;
- peekoni (õhukeste viilude) praadimiseks;
- toorete kartulite praadimiseks;
- prantsuse röstsaiade valmistamiseks;
- paneeritud kala praadimiseks.

Kasutage seadistust 6 ja 5:

- suurte toidukoguste keetmise lõpetamiseks;
- kõvade juurviljade sulatamiseks;
- õhukeste paneeritud lihalõikude praadimiseks;

Kasutage seadistust 1-4:

- puljongi keetmiseks;
- liha hautamiseks;
- juurviljade hautamiseks;
- šokolaadi sulatamiseks;
- juustu sulatamiseks.

Puhastamine

Soovitus

Lülitage enne pliidiplaadi puhastamist sisse lapselukk.

Igapäevane puhastamine

- Et toidupritsmes ei kõrbeks klaaspinnale, soovime puhastada pliidiplaat alati kohe peale kasutamist.
- Parim vahend igapäevaseks puhastamiseks on nõrgas pesuvahendis niisutatud lapp.
- Kuivatamiseks kasutage kõõgipaberit või rätikut.

Tugevad plekid

- Tugevate plekkide eemaldamiseks võite neid esmalt niisutada nõudepesuvahendi lahusega.
- Vee ja katlakivijälgede eemaldamiseks kasutage äädikat.
- Nõude pliidiplaadil lükkamisega tekitatud metallplekke on raske eemaldada. Saadaval on spetsiaalsed ained.
- Kasutage toiduplekide eemaldamiseks klaasi kaabitsat. Sulanud plastiku ja suhkru eemaldamiseks on klaasi kaabits samuti parim.

Ärge kunagi kasutage


- Ärge kunagi kasutage abrasiivseid aineid. Need kriimustavad panda, kuhu kogunevad hiljem mustuse ja katlakivijäägid.
- Ärge kunagi kasutage teravaid esemeid nagu teraskäsna või nõudepesunuustikuid.



Üldine

Kui märkate klaaspinnas pragu (ka väikest), lülitage pliidiplaat otsekohe välja, lülitage seadme kaitse välja, kui kasutate automaatkaitset – lülitage see elektrikilbist välja või püsiühenduse korral lülitage toitejuhe asendisse null. Võtke ühendust teenindustöökojaga.

Tõrkeotsingu tabel

Kui seade ei tööta korrektselt, siis ei tähenda alati, et see on vigane. Proovige esmalt leida lahendus kerkinud probleemile ja kontrollige alljärgnevalt toodud punkte.

Sümptom	Võimalik põhjus	Lahendus
Displeile ilmuvad erinevad ikoonid, kui pliidiplaat esma-kordselt tööle lülitatakse.	See on standardne seadistamine.	Normaalne toiming.
Ventilaator töötab veel mitu minutit peale pliidiplaadi välja lülitamist.	Pliidiplaati jahutatakse.	Normaalne toiming.
Esmakordsel pliidiplaadi töölelülitamisel eraldub kergelt erilist lõhna.	Uus seade soojeneb.	See on normaalne ja kaob, kui seadet on mõnda aega kasutatud. Õhutage köök.
Kuulete tiksumat heli oma pliidiplaadist.	Seda tekitab esimeste ja tagumiste keedualade võimsuse piiraja . Tiksumist võivad tekitada ka madala võimsusega seadistused.	Normaalne toiming.
Nõud tekitavad toiduvalmistamisel häält.	See on tingitud energia voolamisest pliidiplaadist toiduvalmistamise nõusse.	Kõrgel võimsusel on see mõne nõuga normaalne. See ei kahjusta pliiti ega toidunõud.
Olete keeduala tööle lülitanud, kuid displeile kuvatakse  .	Kasutatav toidunõu ei sobi induktsioonpliidil kasutamiseks või selle põhja läbimõõt on alla 12 cm.	Kasutage sobivat toidunõud, vt lk 11 ja 12.
Kuhalna plošča ne deluje in prikazovalnik je prazen.	Zaradi poškodovanega kabla ali napačne povezave ni električnega napajanja.	Preverite varovalke ali električno stikalo (če ni vtiča).
Kaitse põleb kohe pliidiplaadi sisse lülitamisel läbi.	Pliidiplaat on valesti ühendatud.	Kontrollige elektriga ühendamist.
Veakood E2.	Pliidiplaat on üle kuumenenud.	Laske pliidiplaadil jahtuda ja kasutage madalamat seadistust.

Sümptom	Võimalik põhjus	Lahendus
Veakood E3	Toidunõu ei sobi induktsoonpliidil kasutamiseks.	Kasutage sobivat toidunõud, vt lk 11 ja 12.
Veakood E4, ES, E6 või E9.	Generaator on vigane.	Pöörduge teenindustöökotta
Veakood 	Olete vajutanud nupule liiga pikalt.	Ärge vajutage nupule liiga kaua.
Veakood 	Lapselukk on sisse lülitatud	Vt "Lapselukk" lk 14.

INDUKTSIOONPLIIDI KASUTAMISEL KOSTUVAD HELID JA NENDE PÕHJUSED

Müra ja helid	Põhjused	Lahendus
Induktsiooni tekita- tavad helid	Induktsioonitehnoloogia põhineb teatud metallide omadustele, kui need on elektromagnetiseeritud. Selle tulemusel tekib pöördvool, millega kaasneb molekulide võnkumine. See võnkumine (vibreerimine) muundatakse kuumuseks. Olenevalt metallitüübist võivad sellega kaasneda vaiksed helid.	See on tavapärane ja ei osuta rikkele.
Transformaatori suminat meenutav heli	Tekib kui valmistate toitu suurel võimsustasemel. Selle põhjuseks on suure energiahulga kandumine pliidiplaadilt potile või pannile.	Heli kaob või väheneb võimsustaseme vähendamisel.
Toiduvalmistus- nõude vibratsioon või sahisemine	Sellised helid esinevad erinevatest materjalidest valmistatud toiduvalmistusnõude (potid või pannid) korral.	See on tingitud vibratsioonist, mis liigub mööda erinevate materjalikihtide kõrval asuvaid pindu. Heli sõltub toiduvalmistusnõudest. See võib erineda sõltuvalt valmistatava toidu kogusest ja tüübist.
Ventilaatorimüra	Induktsioonpliidi elektroonika-komponendid vajavad korrektseks toimimiseks õiget temperatuuri. Seetõttu on pliidiplaat varustatud jahutusventilaatoriga, mis töötab erinevatel kiirustel vastavalt tajutavale temperatuurile.	Ventilaator võib töötada ka peale pliidiplaadi välja lülitamist, kui temperatuur on endiselt liiga kõrge.

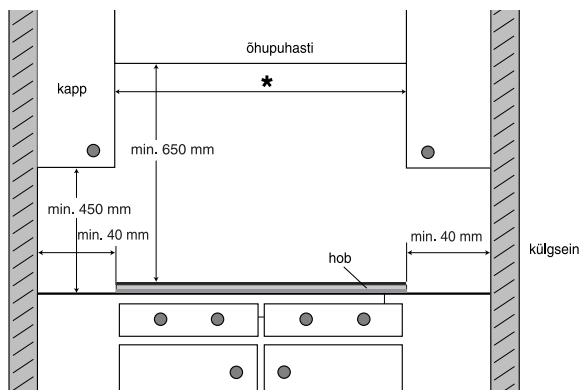
Mida teil tuleb silmas pidada

Mida teil tuleb silmas pidada

- Ühendus peab olema kooskõlas riiklike ja kohalike nõuetega.
- Seade peab olema alati maandatud.
- Seda seadet tohib vooluvõrku ühendada vaid kvalifitseeritud elektrik.
- Ühendamiseks kasutage heakskiidetud kaablit (näiteks tüüp HO7RR) vastavalt eeskirjadele. Kaabli korpus peab olema kummist.
- Ühenduskaabel peab rippuma vabalt ja ei tohi olla juhitud läbi sahtli.
- Kui toitekaabel on vigastatud, tohib seda vahetada vaid tootja, tootja esindustöökoda või võrdväärse kvalifikatsiooniga personal, et vältida tõsisid ohuolukordasid.
- Kui soovite teostada püsivat ühendust, hoolitsege, et toitekaablile on paigaldatud vähemalt 3 mm eraldusega multipolaarne lüliti.
- Tööpind, millesse pliidiplaat paigaldatakse, peab olema tasane.
- Tööpind ja seadet ümbritsevad seinad peavad kestma vähemalt 85 °C kuumust. Kuigi seade ise ei kuumene, võib toidunõust kiirguva soojuse mõjul tekkida seintel värvimuutused või deformatsioon.
- Vigastused, mis on põhjustatud ebaõigest ühendamisest, paigaldamisest või kasutamisest, ei kuule garantii alla.

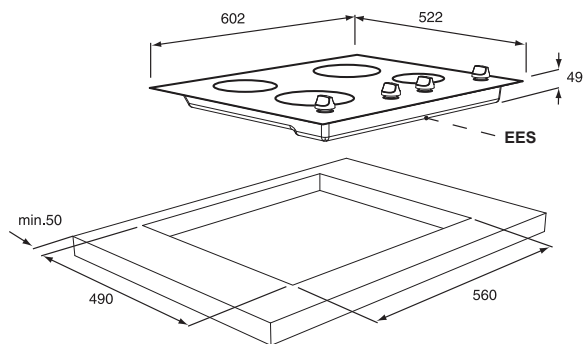
Vaba ruum

Piisav vaba ruum ümber seadme on oluline pliidiplaadi ohutuks kasutamiseks. Kontrollige, et oleks piisav vaba ruum ümber seadme.

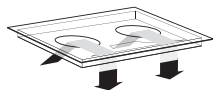


Mõõdud sisseehitamiseks

Mõõdud ja süvendid on toodud järgneval joonisel.



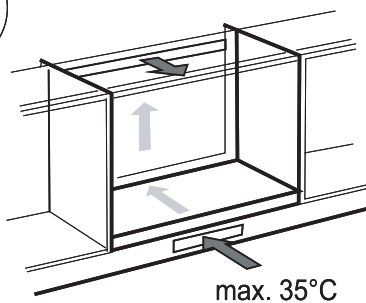
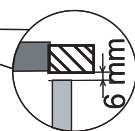
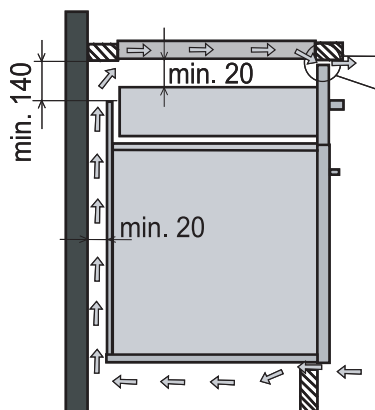
Ventilatsioon



All sahtliga köögikapp

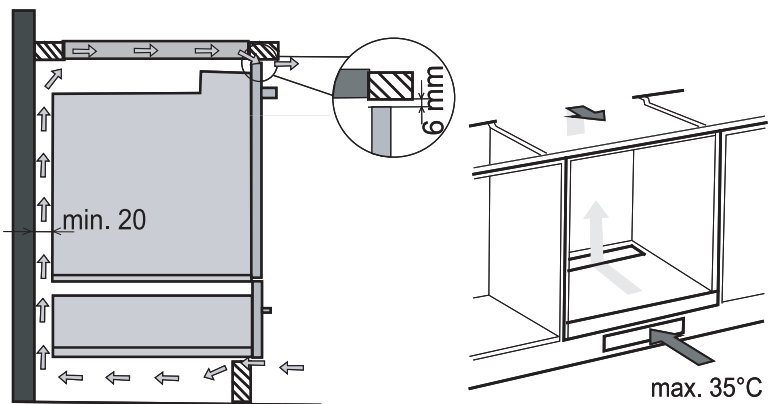
Seadme elektroonika vajab jahutamist. Seade lülitub automaatselt välja, kui sellel puudub piisav õhuringlus. Seadme põhjal on ventilatsioonivavad. Jahe õhk peab pääsema läbi nende avade seadmesse. Väljalaskeavad on seadme põhjal ja esiosas.

- Vähemalt 140 mm kõrgune tühi ruum peab jääma köögikapi tagaseina, kogu selle laius. Lisaks peab olema minimaalselt 6 mm vaba ruum seadme esiosas kogu kapi laius.
- Pliidiplaat on varustatud ventilaatoriga, mis paikneb selle alumises osas. Kui seadme all paikneb sahtliga köögikapp, ei tohi selles hoida väikesi esemeid või paberit, kuna ventilaator võib need endasse imeda ja sellega põhjustada ventilaatori või kogu jahutussüsteemi kahjustumise. Alumiiniumfooliumit ja kergestisüttivaid aineid ning vedelikke (nt aerosoolid) ei tohi hoida sahtlisahtli ega pliidiplaadi vahetus läheduses. Plahvatusoht! Sahtli sisu ja ventilatsioonivavade vahele peab jääma vähemalt 20 mm vaba ruumi.



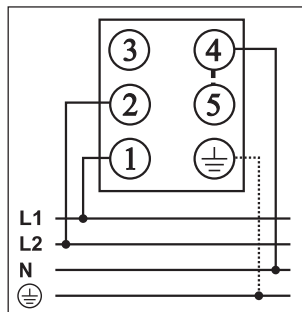
All ahjuga köögikapp

- Induktsioonplaadi alla paigaldamiseks sobivad EVP4 tüüpi ahjud ja E VP2, mis on varustatud jahutusventilaatoriga. Enne ahju paigaldamist tuleb eemaldada köögikapi tagasein. Lisaks peab jääma minimaalselt 6 mm vabaruumi esiküljele kogu köögikapi ulatuses.

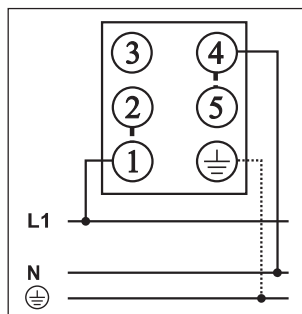


Ühenduskeem

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



220-240V ~ / 50/60 Hz



Seade on väljatöötatud kahefaasilise ühendusega; seda saab ühendada ka ühefaasilisena.

- **Kahefaasiline ühendamine**

Paigaldage sildklemmid terminalidele/klemmidele 4 ja 5.

- **Ühefaasiline ühendamine**

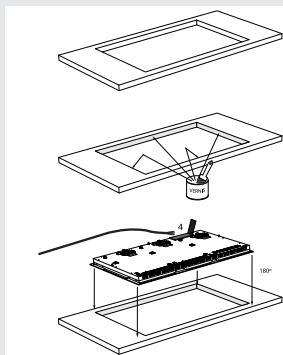
Paigaldage sildklemmid terminalidele/klemmidele 4 ja 5 ning terminalidele/klemmidele 1 ja 2.

Märkus: Ühendus 3 jääb vabaks.

Ühenduste tegemiseks võib kasutada:

- H05 RR-F 4x1.5 tüüpi kummikaableid, millel on kollane-roheline maandusjuhe;
- H05 VV-F 4x1.5 tüüpi PVC kattega ühenduskaableid, millel on kollane-roheline maandusjuhe või muid samaväärseid ühenduskaableid.

Sissehitamine

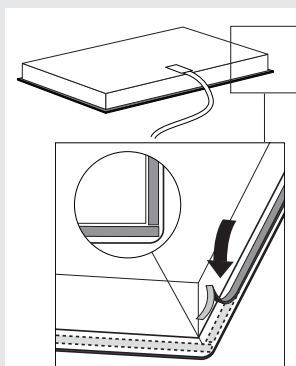


Kontrollige, et kapp ja lõikeava mõõdud ning ventilatsioon vastaksid nõuetele.

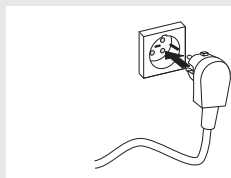
Töödelge tööpinna ja puidust väljasaetud otsad tihenduslakiga, et vältida nende paisumist niiskuse mõjul.

Asetage pliidiplaat tagurpidi tööpinnale.

Kinnitage ühenduskaabel seadmega vastavalt nõuetele.



Eemaldage tihendilt kaitsekiht ja kinnitage tihend alumiiniumprofiili süvendisse või klaasplaadi servadesse. Ärge kleepige tihendit ümber nurkade, vaid lõigake 4 eraldi tükki nurkadele kinnitamiseks.



Keerake plaat ümber ja asetage avasse.

Ühendage seade vooluvõrku. Kuulete lühikest piisku ja kõik näidikud süttivad korra. Seade on nüüd kasutamiseks valmis.

Kontrollige, kas seade töötab nõuetekohaselt. Kui seade on ühendatud valesti, kuulete helisignaali või näidikutele ei kuvata midagi peale veateate.

Tehnilised andmed

Seade vastab kõikidele asjakohastele CE direktiividele.

Pliidiplaadi tüüp	SIVK6...
Induktsioon	x
Ühendus	230 V - 50 Hz
Maks. keedualade võimsus	
Ees vasakul	2,3 kW (Ø 200)
Taga vasakul	1,4 kW (Ø 160)
Taga paremal	2,3 kW (Ø 200)
Ees paremal	1,4 kW (Ø 160)
Ees	
Taga	
Ühendatud võimsus	
L1	3700 W
L2	3700 W
Koguvõimsus	7400 W
Sisesehitamise mõõdud	
Seadme laius x sügavus	602 x 522 mm
Sisesehitamise sügavus tööpinna pealt	49 mm
Väljalõike laius x sügavus	560 x 490 mm
Minimaalne väljalõike kaugus tagaseinast	50 mm
Minimaalne väljalõike kaugus külgeinast	40 mm

Pakendi ja seadme kasutusest kõrvaldamine



Selle seadme valmistamiseks kasutati vastupidavaid materjale. Hoolitsege, et seadme kasutusaja lõppedes see utiliseeritakse vastutustundlikult. Täpsemat teave saate vastavatest ametiasutustest.

Seadme pakend on taaskasutatav. Taaskasutada saab järgmisi materjale:

- kartong;
- polüeteenkile (PE);
- CFC-vaba polüstüreen (PS vahtplast).

Kõrvaldage need materjalid kasutusest vastutustundlikult ja vastavalt kehtivatele nõuetele.

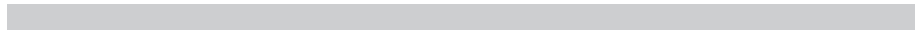
Meenutame teile, et kodumasin tuleb utiliseerida eraldi, kui see kannab läbikriipsutatud prügikasti sümbolit. See tähendab, et oma eluea lõppedes ei tohi seda visata olmeprügi hulka. See tuleb toimetada vastavasse kohalikku jäätmekäitluspunkti või tagastada edasimüüjale.

Kodumasinat eraldi kogumisega välditakse võimalike negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele ning materjalide taaskasutamine võimaldab saada olulist kokkuhoidu energialt ja ressurssidelt.

www.gorenje.com



Cooking with passion.



473235