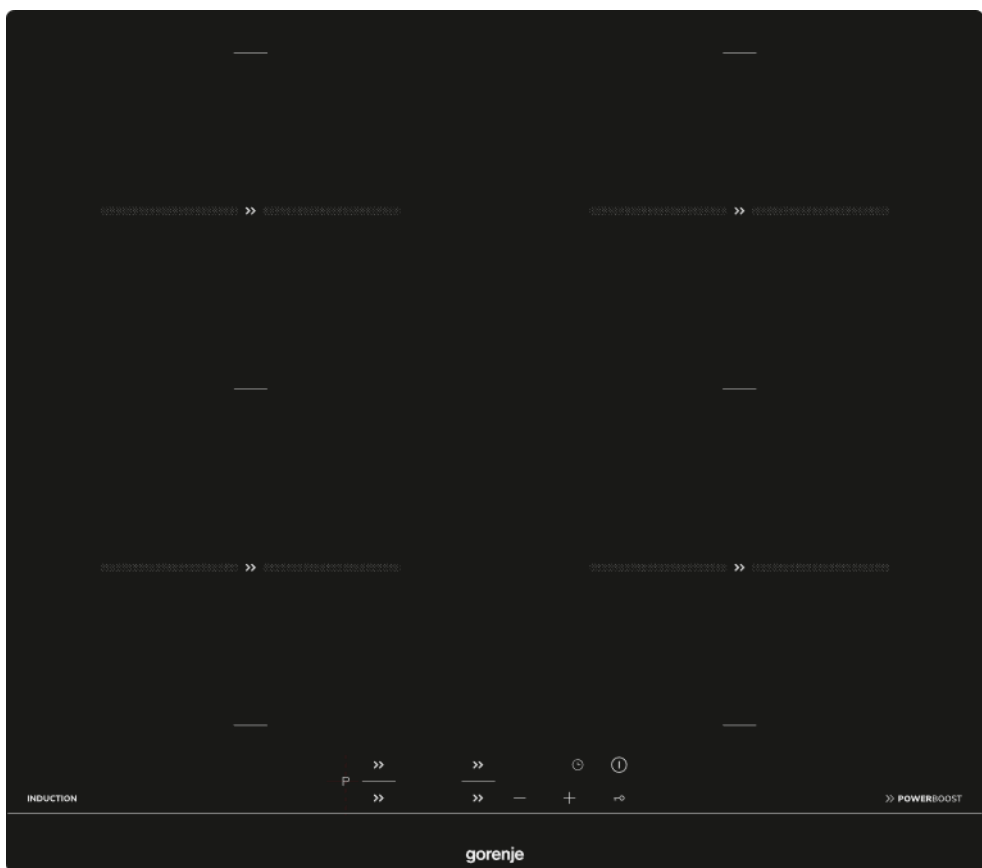


gorenje

Indukcinė viryklė

Naudojimo instrukcija/Montavimo vadovas

MODELIS: IT64ASC



Turinys

1. Pratarmė	4
1.1. Saugos įspėjimai	4
1.2. Montavimas	4
1.2.1. Elektros smūgio pavojus	4
1.2.2. Įsipjovimo pavojus	4
1.2.3. Svarbūs saugumo nurodymai.....	4
1.3. Eksploatavimas ir priežiūra	5
1.3.1. Elektros smūgio pavojus	5
1.3.2. Pavojus sveikatai	6
1.3.3. Karšto paviršiaus pavojus.....	6
1.3.4. Įsipjovimo pavojus.....	6
1.3.5. Svarbūs saugumo nurodymai.....	6
2. Produkto indukcija	8
2.1. Vaizdas iš viršaus	8
2.2. Valdymo pultas	8
2.3. Veikimo teorija	8
2.4. Prieš naudodami naująją indukcinę kaitlentę	9
2.5. Techninė specifikacija	9
3. Gaminio veikimas	9
3.1. Lietimo valdikliai	9
3.2. Tinkamų virtuvės indų pasirinkimas.....	9
3.3. Kaip naudotis.....	10
3.3.1. Maisto ruošimo pradžia	10
3.3.2. Maisto ruošimo pabaiga	11
3.3.3. Stiprinimo funkcijos naudojimas.....	12
3.3.4. Valdymo blokavimas.....	12
3.3.5. Laikmačio valdymas	13
3.3.6. Numatytasis veikimo laikas	14
4. Maisto ruošimo gairės	15
4.1. Maisto ruošimo patarimai.....	15
4.1.1. Ryžių troškinimas, virimas.....	15
4.1.2. Kepsnio troškinimas	15
4.1.3. Kepimas riebaluose	15
4.2. Mažų gabaliukų aptikimas	16
5. Šilumos nustatymai	16
6. Priežiūra ir valymas.	16
7. Patarimai ir gudrybės	17
8. Gedimų rodymas ir tikrinimas	18
9. Montavimas	20
9.1. Montavimo įrangos pasirinkimas	20
9.2. Prieš montuodami kaitlentę, įsitikinkite, kad	22
9.3. Sumontavę kaitlentę įsitikinkite, kad	22
9.4. Prieš nustatydami tvirtinimo kronšteinus.....	22
9.5. Laikiklio padėties reguliavimas	22

9.6. Īspējimai.....	23
9.7. Kaitlētės prijungimas prie maitinimo šaltinio	23

1. Pratarė

1.1. Saugos įspėjimai

Jūsų saugumas mums yra svarbus. Prieš naudodami kaitlentę, perskaitykite šią informaciją.

1.2. Montavimas

1.2.1. Elektros smūgio pavojus

- Prieš atlikdami bet kokius darbus ar techninę priežiūrą, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Prijungimas prie geros įžeminimo laidų sistemos yra būtinas ir privalomas.
- Vidaus laidų sistemos pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.
- Jei nesilaikysite šio patarimo, galite patirti elektros smūgį arba mirti.

1.2.2. Įsipjovimo pavojus

- Būkite atsargūs – skydo kraštai yra aštrūs.
- Jei nesilaikysite atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsipjauti.

1.2.3. Svarbūs saugumo nurodymai

- Prieš diegdami ar naudodamiesi šiuo prietaisu, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.
- Ant šio buitinio prietaiso jokių būdu negalima dėti degių medžiagų arba gaminių.
- Pateikite šią informaciją asmeniui, atsakingam už prietaiso montavimą, nes tai galėtų sumažinti įrengimo išlaidas.
- Siekiant išvengti pavojaus, šį prietaisą reikia montuoti pagal šias įrengimo instrukcijas.
- Šį prietaisą turi tinkamai montuoti ir įžeminti tik tinkamai kvalifikuotas asmuo.
- Šis prietaisas turėtų būti prijungtas prie grandinės, kurioje yra izoliacinis jungiklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo maitinimo šaltinio.

- Jei netinkamai instaliuokite prietaisą, garantijos ar atsakomybės reikalavimai gali būti panaikinti.
- Ne jaunesni kaip 8 metų vaikai, ribotų fizinių, jutimo arba protinių gebėjimų asmenys ir turintieji per mažai patirties ir žinių gali naudoti prietaisą tik prižiūrimi kito asmens arba išmokyti saugaus darbo su prietaisu ir suprantantys jo keliamus pavojus.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikams be priežiūros draudžiama valyti prietaisą ir imtis kitų naudotojo atliekamos priežiūros darbų.
- Jei maitinimo laidas yra pažeistas, pavojų išvengsite, jei jį pakeis gamintojas, jo įgaliotas klientų aptarnavimo darbuotojas ar reikiamos kvalifikacijos asmuo.
- Įspėjimas: Jei paviršius yra įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad būtų išvengta elektros smūgio, jei kaitlentės paviršiai yra iš stiklo keramikos ar panašios medžiagos, apsaugančios dalis, kuriomis teka elektra.
- Nedėkite metalinių daiktų, pavyzdžiui, peilių, šakučių, šaukštų ir dangtelių ant viryklės paviršiaus, nes jie gali įkaisti.
- Negalima naudoti garo valytuvo.
- Kaitlentės valymui nenaudokite garų siurblio.
- Prietaiso negalima valdyti išorės laikmačiais ar specialiomis nuimamomis valdymo sistemomis.
- ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.
- Maisto virimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto virimo procesą reikia nuolat prižiūrėti.
- ĮSPĖJIMAS: Ant viryklės be priežiūros palikus verdančius patiekalus, kuriuose yra riebalų, tai gali būti pavojinga ir jie gali sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite ugnies vandeniui, o išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną dangčiu arba drėgnu audiniu.

1.3. Eksploatavimas ir priežiūra

1.3.1. Elektros smūgio pavojus

- Negalima virti ant sugedusios ar įtrūkusios kaitlentės. Jei kaitlentės paviršius gali sulūžti ar įtrūkti, nedelsdami

išjunkite prietaisą iš elektros tinklo (sieninis jungiklis) ir kreipkitės į kvalifikuotą specialistą.

- Prieš valydami ar prižiūradami, išjunkite kaitlentę iš sieninio jungiklio.
- Jei nesilaikysite šio patarimo, galite patirti elektros smūgį arba mirti.

1.3.2. Pavojus sveikatai

- Šis prietaisas atitinka elektromagnetinės saugos standartus.
- Tačiau asmenys, turintys širdies stimuliatorių ar kitus elektrinius implantus (pvz., insulino pompas), prieš naudodamiesi šiuo prietaisu, turi pasitarti su gydytoju arba implantų gamintoju, kad įsitikintų, jog elektromagnetinis laukas neturės įtakos jų implantams.
- Nesilaikydami šio patarimo, galite mirti.

1.3.3. Karšto paviršiaus pavojus

- Naudojimo metu pasiekiamos šio prietaiso dalys bus pakankamai įkaitusios ir gali sukelti nudegimus.
- Neleiskite, kad kūnas, apranga ar kiti daiktai, išskyrus tinkamus indus, liestųsi su indukcinio stiklu, kol paviršius atvės.
- Vaikus laikykite atokiau.
- Puodų rankenos gali būti karštos liesti. Patikrinkite, ar puodo rankenos nekaba virš kitų įjungtų maisto ruošimo zonų. Rankenėles laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Jei nesilaikysite šio patarimo, galite nudegti.

1.3.4. Įsipjovimo pavojus

- Kaitlentės skustuvo aštrūs ašmenys yra atidengiami, kai saugos dangtis yra įtraukiamas. Naudokite jį labai atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Jei nesilaikysite atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsipjauti.

1.3.5. Svarbios saugos instrukcijos

- Niekomet nepalikite prietaiso be priežiūros, kol jis veikia. Maisto ruošimo metu susidaro garai ir išsiskiria riebalai, kurie gali užsidegti.
- Niekada nenaudokite prietaiso kaip darbinio ar daiktų laikymo paviršiaus.

- Niekada nepalikite ant prietaiso daiktų ar indų.
- Nedėkite ir nepalikite ant prietaiso įmagnetintų daiktų (pvz., kreditinių kortelių, atminties kortelių) ar elektroninių prietaisų (pvz., kompiuterių, MP3 grotuvų), nes juos gali paveikti jo elektromagnetinis laukas.
- Niekada nenaudokite prietaiso kambario šildymui.
- Po naudojimo visada išjunkite maisto ruošimo zonas ir kaitlentę, kaip aprašyta šioje instrukcijoje (t.y. naudodami jutiklinius valdiklius). Nepasikliaukite indo aptikimo funkcija norėdami išjungti maisto ruošimo zonas, kai nuimate keptuves.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, sėdėti, stovėti arba lipti ant jo.
- Nelaikykite vaikus dominančių daiktų spintelėse virš prietaiso. Vaikai, lipdami ant kaitlentės, gali sunkiai susižeisti.
- Nepalikite vaikų vienu ar be priežiūros toje vietoje, kur naudojamas prietaisas.
- Vaikai arba asmenys, turintys negalią, kuri riboja jų galimybes naudotis prietaisu, turi turėti atsakingą ir kompetentingą asmenį, kuris nurodytų, kaip jį naudoti. Instruktorius turi būti įsitikinęs, kad jie gali naudotis prietaisu nekeldami pavojaus sau arba savo aplinkai.
- Neremontuokite ir nekeiskite jokių prietaiso dalių, nebent tai konkrečiai rekomenduojama vadove. Visus kitus techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuotas specialistas.
- Nedėkite ir nemeskite sunkių daiktų ant kaitlentės.
- Nestovėkite ant kaitlentės.
- Nenaudokite keptuvių su nelygiais kraštais ir netraukite keptuvių per indukcinio stiklo paviršių, nes tai gali subraižyti stiklą.
- Kaitlentės valymui nenaudokite šveitiklių ar kitų griežtų abrazyvinių valymo priemonių, nes jie gali subraižyti indukcinį stiklą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir pan., pavyzdžiui: - darbuotojų virtuvėse, esančiose parduotuvėse, biuruose ar kitoje darbinėje aplinkoje; - kaimo sodybose; - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitoje gyvenamojo tipo aplinkoje; - nakvynės ir pusryčių tipo aplinkoje.

- ĮSPĖJIMAS: Veikiant, prietaisas ir gretimos dalys labai įkaista.
- Stenkitės neliesti kaitinimo elementų.
- Jaunesni kaip 8 metų amžiaus vaikai turi būti toliau nuo prietaiso, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.
-

Sveikiname įsigijus naują indukcinę kaitlentę.

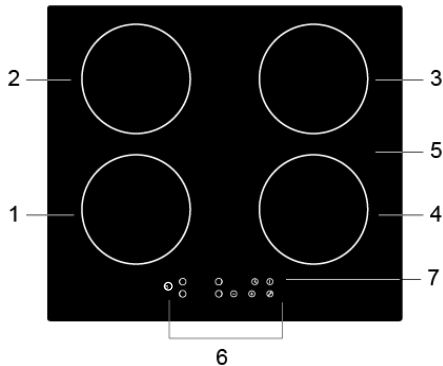
Rekomenduojame skirti šiek tiek laiko, kad perskaitytumėte šią Instrukciją/montavimo vadovą, kad suprastumėte, kaip teisingai jį įdiegti ir valdyti.

Norėdami įdiegti, perskaitykite diegimo skyrių.

Prieš naudodamiesi atidžiai perskaitykite visas saugos instrukcijas ir išsaugokite šią naudojimo/montavimo vadovą ateičiai.

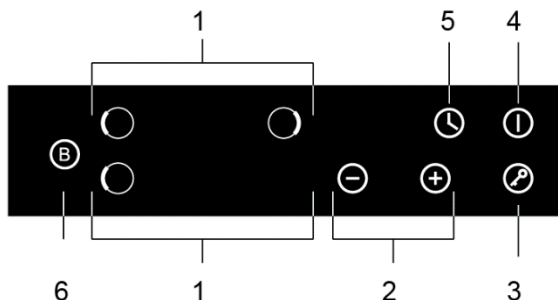
2. Produkto indukcija

2.1. Vaizdas iš viršaus



1. Maks. 1200/1500 W zona
2. Maks. 1500/2000 W zona
3. Maks. 1500/2000 W zona
4. Maks. 1200/1500 W zona
5. Stiklo plokštė
6. Valdymo pultas
7. Įjungimas/išjungimas

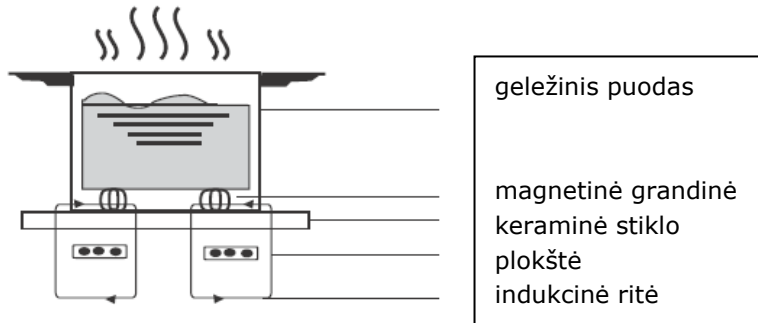
2.2. Valdymo pultas



1. Šildymo zonų parinkimo valdikliai
2. Maitinimo/laikmačio reguliavimo mygtukas
3. Klaviatūros užrakinimo valdymas
4. Įjungimas/išjungimas
5. Laikmačio valdymas

2.3. Veikimo teorija

Indukcinis maisto ruošimas yra saugi, pažangi, efektyvi ir taupi maisto gaminimo technologija. Jis veikia elektromagnetinėms vibracijoms generuojant šilumą tiesiai į indą, o ne netiesiogiai per šildymo stiklo paviršių. Stiklas įkaista tik todėl, kad indas ilgainiui jį sušildo.



2.4. Prieš naudodami naująją indukcinę kaitlentę

- Perskaitykite šį vadovą, ypač atkreipdami dėmesį į skyrių „Saugos įspėjimai“.
- Nuimkite visas apsaugines plėveles, kurios gali būti ant indukcinės kaitlentės.

2.5. Techninė specifikacija

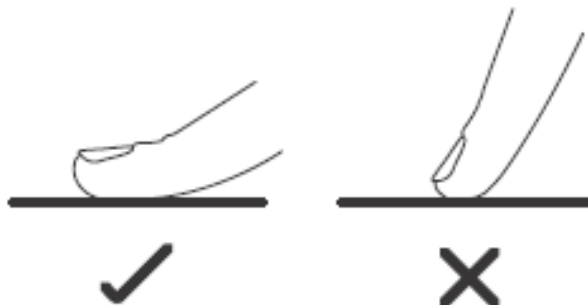
Maisto ruošimo kaitlentė	MC-IF7017B1-A
Maisto ruošimo zonos	4 zonos
Maitinimo įtampa	220-240V~ 50Hz arba 60Hz
Įdiegta elektros energija	7000W
Gaminio dydis ilgis × plotis × aukštis (mm)	590X520X60
Pastatymo matmenys A × B (mm)	560X490

Svoris ir matmenys yra apytiksliai. Kadangi mes nuolat stengiamės tobulinti savo gaminius, mes galime keisti specifikacijas ir dizainą be išankstinio įspėjimo

3. Gaminio veikimas

3.1. Liečiamieji valdikliai

- Valdikliai reaguoja į prisilietimus, todėl jų nereikia spausti.
- Naudokite piršto pagalvėlę, o ne galiuką.
- Kiekvieną kartą užregistravus prisilietimą išgirsite pyptelėjimą.
- Valdikliai visada turi būti švarūs, sausi ir ant jų negalima būti jokių daiktų (pvz., indų ar audinio). Net plona vandens plėvelė gali apsunkinti valdymą.



3.2. Tinkamų virtuvės indų pasirinkimas



- Indus maisto ruošimui naudokite tik tokius, kurie yra tinkami indukcinei viryklei.

Indukcijos simbolio ieškokite ant pakuotės arba indo apačios.

Tikrai tinkami indukcinei viryklei, galite patikrinti magnetu.

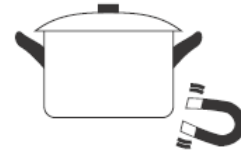
Uždėkite magnetą ant indo dugno. Jei jis traukia, indas tinka indukcinei viryklei.

• Jei neturite magneto:

1. Į indą, kurį norite patikrinti, įpilkite šiek tiek vandens.

2. Jei indikatorius nemirksi ir vanduo šyla, indas yra tinkamas.

• Inducinei viryklei netinka indai, pagaminti iš šių medžiagų: grynas nerūdijantis plienas, aliuminis arba varis be magnetinio pagrindo, stiklas, medis, porcelianas, keramika ir fajansas.



Nenaudokite virtuvės indų su nelygiais kraštais ar lenktu dugnu.



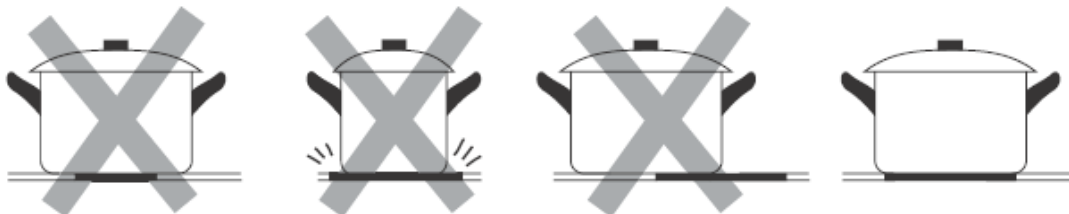
Indo pagrindas turi būti lygus, prisiglundęs prie stiklo ir tokio paties dydžio, kaip maisto ruošimo zona.

Naudokite indus, kurių skersmuo yra toks pat kaip pasirinktos zonos skersmuo. Naudojant puodą, bus

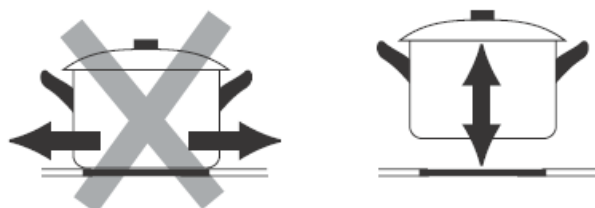
naudojama šiek tiek platesnė energija, esant maksimaliam efektyvumui. Jei naudosite mažesnę indą,

efektyvumas gali būti mažesnis nei tikėtasi. Kaitlentė gali neaptikti mažesnio kaip 140 mm indo. Visada

statykite indą ant maisto ruošimo zonos.

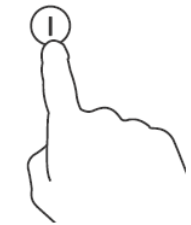
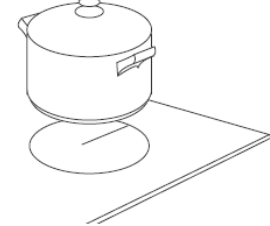

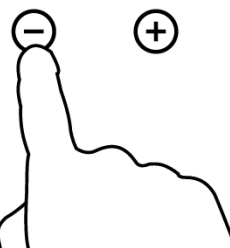


Visada kelkite indą nuo indukcinės kaitlentės – nestumkite, nes galite subraižyti stiklą.



3.3. Kaip naudotis

3.3.1. Maisto ruošimo pradžia

<p>Tris sekundes palieskite įjungimo/išjungimo valdiklį. Po įjungimo garsinis signalas vieną kartą pypteli, visi ekranai rodo „-“ arba „-“, nurodant, kad indukcinė kaitlentė yra budėjimo režime.</p>	
<p>Ant zonos, kurią norite naudoti, pastatykite tinkamą indą.</p> <ul style="list-style-type: none">• Indo dugnas ir maisto ruošimo zonos paviršius turi būti švarūs ir sausi.	
<p>Palietus kaitinimo zonos pasirinkimo valdiklį, mirksi indikatorius šalia mygtuko</p>	
<p>Pasirinkite šilumos nustatymą paliesdami mygtuką „-“ arba „+“.</p> <ul style="list-style-type: none">• Jei per 1 minutę nepasirinksite šilumos nustatymo, indukcinė kaitlentė automatiškai išsijungs. Jums reikės pradėti iš naujo nuo 1 žingsnio.• Šilumos nustatymą galite bet kada pakeisti maisto ruošimo metu.	

Įspėjimas:

Visa kaitlentė gali veikti maksimalia 3000 W galia. Todėl kaitlentė automatiškai sumažina didžiausią išėjimo galią, leisdamą maksimalią visų galios lygių sumą – 12

Jeif ekranas mirksi pak $\geq \underline{\quad} \leq$ iis su šilumos nustatymu

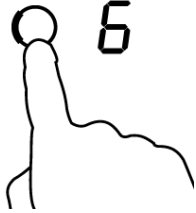
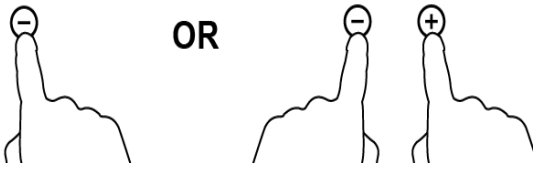


Tai reiškia, kad:

- nepastatėte indo ant reikiamos maisto ruošimo zonos arba
- naudojamas indas netinka indukciniam maisto ruošimui, arba
- indas yra per mažas arba netinkamai pastatytas ant maisto ruošimo zonos.


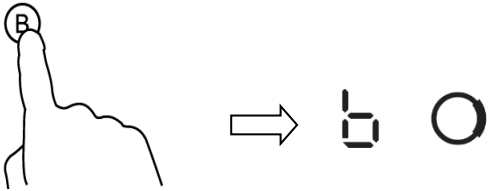
Šildymas vyksta tik tada, kai maisto ruošimo zonoje nėra tinkamo indo.

Ekranas automatiškai išsijungs po 1 minutės, jei ant jo nebus padėtas tinkamas indas.

3.3.2. Maisto ruošimo pabaiga

<p>Palietus kaitinimo zonos pasirinkimo valdiklį, kurį norite išjungti</p>	
<p>Išjunkite maisto ruošimo zoną slinkdami žemyn iki „0“ arba paliesdami „-“ ir „+“ valdiklius kartu. Įsitikinkite, ar ekrane rodomas „0“.</p>	
<p>Išjunkite visą kaitlentę paliesdami įjungimo/išjungimo valdiklį.</p>	
<p>Saugokitės karštų paviršių H rodo, kuri maisto ruošimo zona yra karšta. Jis išnyks, kai paviršius atvės iki saugios temperatūros. Jį taip pat galima naudoti kaip energijos taupymo funkciją, jei norite pašildyti daugiau indų – naudokite kaitvietę, kuri dar yra karšta.</p>	

3.3.3. Stiprinimo funkcijos naudojimas

<p>Įjunkite stiprinimo funkciją</p>	
<p>Palieskite šildymo zonos pasirinkimo valdiklį</p>	
<p>Palietus stiprinimo valdiklį, zonos indikatorius rodo „b“ ir galia pasiekia maks</p>	
<p>Atšaukite stiprinimo funkciją</p>	

<p>Palieskite šildymo zonos pasirinkimo valdiklį, kuriuo norite atšaukti stiprinimo funkciją</p>	
<p>Palieskite stiprinimo mygtuką arba „-“ mygtuką, norėdami atšaukti stiprinimo funkciją, tada maisto ruošimo zona grįš į pradinę nuostatą.</p>	
<p>Palieskite „-“ ir „+“ valdiklius kartu. Maisto ruošimo zona išsijungia, o stiprinimo funkcija automatiškai atšaukiama</p>	

- Maisto ruošimo zona grįžta į pradinę nuostatą po 5 minučių.

3.3.4. Valdymo blokas

- Galite užrakinti valdiklius, kad išvengtumėte netyčinio naudojimo (pavyzdžiui, kad vaikai netyčia neįjungtų maisto ruošimo zonų).
- Kai valdikliai užrakinami, visi valdikliai, išskyrus įjungimo/išjungimo valdiklį, yra išjungiami.

<p>Kaip užrakinti valdiklius</p>	
<p>Palieskite užrakto valdiklį</p>	<p>Laikmačio indikatorius rodyt „Lo“</p>
<p>Kaip atrakinti valdiklius</p>	
<p>Palieskite ir kurį laiką palaikykite užrakto valdiklį.</p>	



Kai kaitlentė yra užrakto režime, visi valdikliai yra išjungti, išskyrus įjungimą/išjungimą, ir avarinį tveju visada galite išjungti indukcinę kaitlentę su įjungimo/išjungimo valdikliu, tačiau pirmą kartą kaitlentę turite atrakinti atlikdami kitą operaciją.


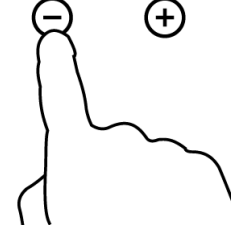
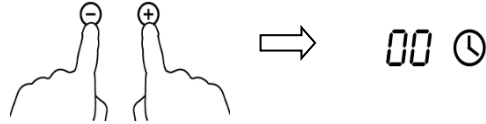

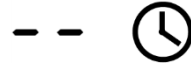
3.3.5. Laikmačio valdymas

Laikmatį galite naudoti dviem skirtingais būdais:

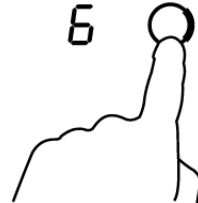

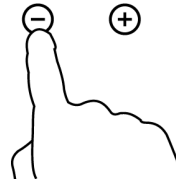
- Galite naudoti kaip minučių skaitiklį. Tokiu atveju laikmatis neišjungs jokios maisto ruošimo zonos, kai pasibaigs nustatytas laikas.
- Galite nustatyti, kad pasibaigus nustatytam laikui jis išjungtų vieną ar daugiau maisto ruošimo zonų. Maksimalus laikas yra 99 min.

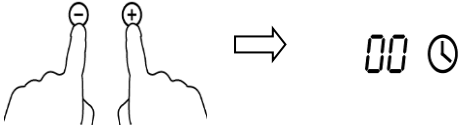
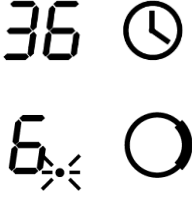
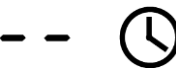
a) Laikmačio kaip minučių skaitiklio naudojimas

Jei nepasirenkate jokios maisto ruošimo zonos

<p>Įsitikinkite, ar kaitlentė yra įjungta. Pastaba: Galite naudoti minučių skaitiklį, net jei nepasirenkate jokios maisto ruošimo zonos.</p>	
<p>Palieskite „+“ laikmačio valdiklius. Pradės mirksėti indikatorius ir laikmačio ekrane pasirodys „10“.</p>	
<p>Nustatykite laiką, paliesdami laikmačio valdiklį „-“ arba „+“ Pastaba: Kartą palieskite laikmačio valdiklį „-“ arba „+“, kad sumažintumėte arba padidintumėte laiką 1 min. Palieskite ir laikykite laikmačio mygtuką „-“ arba „+“, kad sumažintumėte arba padidintumėte laiką 10 min.</p>	
<p>Palietus „-“ ir „+“ kartu, laikmatis atšaukiamas, o minučių ekrane pasirodys „00“.</p>	
<p>Kai bus nustatytas laikas, jis bus pradėtas skaičiuoti nedelsiant. Ekrane bus rodomas likęs laikas, o laikmačio indikatorius mirksės 5 sekundes.</p>	
<p>Garsinis signalas 30 sekundžių pypsės, o pasibaigus nustatymo laikmačio indikatoriumi bus rodoma „-“.</p>	

b) Laikmačio nustatymas vienai maisto ruošimo zonai išjungti

Nustatykite vieną zoną	
<p>Palietus kaitinimo zonos pasirinkimo valdiklį, kuriam norite nustatyti laikmatį. (pvz., 3 zona)</p>	
<p>Palietus laikmačio valdymą, minučių indikatorius pradės mirksėti ir laikmačio ekrane pasirodys „10“.</p>	
<p>Nustatykite laiką, paliesdami laikmatį arba valdiklį Pastaba: Kartą palietus laikmačio valdiklį „-“ arba „+“, laikas sumažės arba padidės 1 min. Palieskite ir laikykite nuspaudę laikmačio valdiklį „-“ arba „+“, laikas sumažės arba padidės 10 min.</p>	

Kartu palietus „-“ ir „+“, laikmatis atšaukiamas, o minučių ekrane pasirodys „00“.	
Kai bus nustatytas laikas, jis bus pradėtas skaičiuoti nedelsiant. Ekrane bus rodomas likęs laikas, o laikmačio indikatorius mirksės 5 sekundes. PASTABA: Raudonas šviesos taškas šalia galios lygio indikatoriaus rodo, kad pasirinkta zona.	
Kai maisto ruošimo laikmatis pasibaigs, atitinkama maisto ruošimo zona bus automatiškai išjungta.	



Kitos maisto ruošimo zonos veiks ir toliau, jei jos bus įjungtos anksčiau.

3.3.6. Numatytasis veikimo laikas

Automatinis išjungimas yra jūsų indukcinės kaitlentės saugos funkcija. Ji automatiškai išsijungia, jei pamirštate išjungti maisto gaminimą. Nu Numatytasis darbo laikas įvairiems galios lygiams rodomas toliau esančioje lentelėje e:

Galios lygis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Numatytasis darbo laikmatis (val.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Nuėmus puodą, indukcinė kaitlentė gali nedelsiant nutraukti kaitinimą, ir kaitlentė automatiškai išsijungia po 2 minučių.



Asmenys, turintys širdies stimuliatorių, prieš naudodamiesi šiuo prietaisu turėtų pasitarti su gydytoju.

4. Maisto ruošimo gairės



Gamindami maistą būkite atsargūs, nes aliejus ir riebalai labai greitai įkaista, ypač jei naudojate galios stiprinimo funkciją „PowerBoost“. Ypač aukštoje temperatūroje aliejus ir riebalai savaime užsidega ir tai kelia didelį gaisro pavojų.

4.1. Maisto ruošimo patarimai

- Kai maistas užvirs, sumažinkite nustatytą temperatūrą.
- Naudodami dangtį, sutrumpinsite maisto ruošimo laiką ir sutaupysite energiją sulaikydami šilumą.
- Sumažinkite skysčio ar riebalų kiekį, kad sumažintumėte maisto ruošimo laiką.
- Pradėkite gaminti maistą aukštoje temperatūroje ir sumažinkite nustatymą, kai maistas užverda.

4.1.1. Ryžių troškinimas, virimas

- Troškinimas vyksta maisto ruošimo temperatūroje, maždaug 85°C temperatūroje, kai burbuliukai tik kartais kyla į maisto ruošimo skysčio paviršių. Tai skanių sriubų ir švelnių troškinių gaminimo esmė, nes neperkepant maisto gaunasi puikus skonis. Taip pat patiekalus iš kiaušinių ir miltų, padažus reiktų virti žemoje temperatūroje.
- Norint užtikrinti, kad maistas būtų tinkamai paruoštas per rekomenduojamą laiką, kai kuriems patiekalams, įskaitant ryžių maisto ruošimą absorbcijos metodu, gali reikėti aukštesnio nei žemiausias nustatymo.

4.1.2. Kepsnio troškinimas

Norėdami pagmairinti sultingus, kvapnius kepsnius:

1. Prieš kepdami mėsą, maždaug 20 minučių palaikykite ją kambario temperatūroje.
2. Įkaitinkite sunkią keptuvę.
3. Abi kepsnio puses ištepkitė aliejumi. Į karštą keptuvę įlašinkite nedidelį kiekį aliejaus ir tada nuleiskite mėsą ant karštos keptuvės.
4. Kepsnį apverskite tik vieną kartą. Tikslus maisto ruošimo laikas priklausys nuo kepsnio storio ir to, ar norite jo su krauju, ar gerai iškepto. Laikas gali skirtis nuo maždaug 2 iki 8 minučių iš kiekvienos pusės. Paspauskite kepsnį, kad įvertintumėte, koks jis yra – kuo kietesnis, tuo giliau iškeptas jis bus.
5. Kepsnį kelioms minutėms palikite ant šiltos lėkštės, kad prieš patiekiamas jis galėtų įsigerti ir suminkštėti.

4.1.3. Kepimas riebaluose

1. Pasirinkite indukcinėi viryklei tinkamą plokščią „wok“ keptuvę arba didelę keptuvę.
2. Paruoškite visus ingredientus ir įrangą. Kepti reikia greitai. Jei ruošiate didelius kiekius, kepkite maistą keliomis mažesnėmis dalimis.
3. Trumpai pašildykite keptuvę ir įpilkite du šaukštus aliejaus.
4. Pirmiausia išvirkite bet kokią mėsą, padėkite į šalį ir laikykite šiltai.
5. Maišykite ir kepkite daržoves. Joms įkaitus, bet vis dar esant traškioms, nustatykite maisto ruošimo zoną į mažesnę padėtį, sudėkite mėsą į keptuvę ir įpilkite savo padažo.
6. Švelniai išmaišykite ingredientus, kad jie įkaistų.
7. Patiekite nedelsdami.

4.2. Mažų gabaliukų aptikimas

Kai ant kaitlentės padedamas netinkamo dydžio arba nemagnetinis indas (pvz., aliuminio) ar kitas mažas daiktas (pvz., peilis, šakutė, raktas), kaitlentė automatiškai įsijungia į budėjimo režimą per 1 minutę. Ventilatorius neišjungia indukcinės kaitlentės dar 1 minutę.

5. Šilumos nustatymai

Toliau pateikti nustatymai yra tik gairės. Tikslus nustatymas priklausys nuo kelių veiksnių, įskaitant jūsų indus ir jūsų gaminamą maisto kiekį. Pabandykite naudoti indukcinę kaitlentę, kad rastumėte geriausiai jūsų poreikius atitinkančius nustatymus.

Šilumos nustatymas	Tinkamumas
1 - 2	• švelnus atšildymas mažiems maisto kiekiams

	<ul style="list-style-type: none"> • šokolado, sviesto ir greitai svylančių maisto produktų tirpinimas • švelnus troškinimas • lėtas atšildymas
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • pašildymas • greitas troškinimas • ryžių virimas
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • blynai
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • padažas • makaronų atšildymas
9	<ul style="list-style-type: none"> • kepimas maišant • prideginimas • sriubos užvirinimas • vandens užvirinimas

6. Priežiūra ir valymas.

Kas?	Kaip?	Svarbu!
Nešvarumai ant stiklo kasdien (pirštų atspaudai, žymės, dėmės, kurias paliko maistas, spalvoto maisto arba cukraus išsiliejimas ant stiklo)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite kaitlentės maitinimą. 2. Kai kaitlentė šilta (bet ne karšta!), naudokite kaitlentės valiklį. 3. Nuplaukite ir nušluostykite švaria šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Vėl įjunkite kaitlentę. 	<ul style="list-style-type: none"> • Išjungus kaitlentę, karšto paviršiaus lemputė nieko nerodys, tačiau maisto ruošimo zona vis tiek gali būti karšta! Reikia imtis atsargumo priemonių. • Stiprūs šveitikliai, kai kurie nailoniniai šveistukai ir aštrios/abrazyvinės valymo priemonės gali subraižyti stiklą. Visada perskaitykite etiketę, kad patikrintumėte, ar tinka jūsų valiklis ar šveitiklis. • Niekada nepalikite valymo likučių ant kaitlentės: stiklas gali patamsėti.
Ant stiklo išsiliejęs, išsilydęs ir karštas saldus maistas	<p>Nedelsdami nuvalykite su mentele, peiliuku ar skustuvo ašmenų grandikliu, tinkamu indukcinio stiklo kaitlentėms, tačiau saugokitės karštų maisto ruošimo zonų paviršių:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite kaitlentės maitinimą. 2. Laikykite peiliuką ar įrankį 30° kampu ir nugremžkite nešvarumus ar išsiliejimus į vėsią kaitlentės vietą. 3. Nuvalykite nešvarumus arba išsiliejimą su indų šluoste ar popieriniu rankšluosčiu. 4. Vykdykite 2–4 veiksmus, kaip parodyta pirmiau skyriuje „Iššlepto stiklo valymas“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuo greičiau pašalinkite ištirpusio ir saldaus maisto paliktas dėmes. Palikus jas atvėsti ant stiklo, gali būti sunku pašalinti ar jos net visam laikui sugadinti stiklo paviršių. • Įpjovimo pavojus: kai apsauginis gaubtas yra įtrauktas, grandiklyje esantis peilis yra aštrus. Naudokite jį labai atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Maisto išsiliejimas ant jutiklinių valdiklių	<ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite kaitlentės maitinimą. 2. Sugerkite išsiliejusį produktą 3. Nuvalykite jutiklinį valdymo plotą švaria drėgna kempine ar šluoste. 4. Popieriniu rankšluosčiu visiškai sausai nuvalykite vietą. 5. Vėl įjunkite kaitlentę. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaitlentė gali pyptelėti ir išsijungti, o jutikliniai valdikliai gali neveikti, jei ant jų yra skysčio. Prieš vėl įjungdami kaitlentę, būtinai nušluostykite jutiklinio valdymo sritį.
--	--	--

7. Patarimai ir gudrybės

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
Indukcinės kaitlentės negalima įjungti.	Nėra įtampos.	Patikrinkite, ar indukcinė kaitlentė yra prijungta prie maitinimo šaltinio ir įjungta. Patikrinkite, ar jūsų namuose ar rajone nedingo elektra. Jei viską patikrinote ir problema išlieka, skambinkite kvalifikuotam specialistui.
Jutikliniai valdikliai nereaguoja.	Valdikliai užrakinti.	Atrakinkite valdiklius. Nurodymus rasite skyriuje „Indukcinės kaitlentės naudojimas“.
Jutiklinius valdiklius sunku valdyti.	Virš valdiklių gali būti šiek tiek vandens arba šlapias piršto galiukas, kai liečiate valdiklius.	Patikrinkite, ar jutiklinio valdymo sritis yra sausa, ir liesdami valdiklius naudokite piršto pagalvėlę.
Stiklas yra subraižytas.	Aštrūs kraštai. Naudojamas netinkamas šveitiklis ar valymo priemonės.	Naudokite indus su lygiais dugnais. Žr. „Tinkamų virtuvės indų pasirinkimas“. Žr. „Priežiūra ir valymas“.
Kai kurie indai skleidžia triukšmą.	Tai gali sukelti indų konstrukcija (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai).	Indams tai normalu ir nereikia kaitlentės gedimo.
Indukcinė kaitlentė kelia mažą triukšmą, dūzgimą, kai naudojama esant dideliame nustatymui.	Tai sukelia indukcinio maisto ruošimo technologija.	Tai normalu, tačiau sumažėjus šilumos nustatymui, triukšmas turėtų sumažėti arba visai išnykti.
Ventiliatoriaus triukšmas, sklindantis iš indukcinės kaitlentės.	Į indukcinę kaitlentę įmontuotas aušinimo ventiliatorius įsijungė, kad elektronika neperkaistų. Jis gali veikti net ir išjungus indukcinę kaitlentę.	Tai normalu ir nereikia imtis jokių veiksmų. Neiškinkite maitinimo į indukcinę kaitlentę iš sienos, kol ventiliatorius veikia.

Indas nekaista ir ekrane pasirodo.	Indukcinė kaitlentė negali aptikti indo, nes jis nėra tinkamas indukciniam maisto ruošimui. Indukcinė kaitlentė negali aptikti indo, nes jis yra per mažas maisto ruošimo zonai arba nėra tinkamai pastatytas jos centre.	Naudokite indus, tinkamus indukciniam maisto ruošimui. Žr. skyrių „Tinkamų indų pasirinkimas“. Pastatykite indą centre ir patikrinkite, ar jo pagrindas atitinka maisto ruošimo zonos dydį.
Indukcinė kaitlentė arba maisto ruošimo zona netikėtai išsijungė, pasigirsta signalas ir rodomas klaidos kodas (paprastai pakaitomis vienu ar dviem skaitmenimis maisto ruošimo laikmačio ekrane).	Techninis gedimas.	Atkreipkite dėmesį į klaidų raides ir skaičius, išjunkite indukcinę kaitlentę iš sieninio lizdo ir kreipkitės į kvalifikuotą specialistą.

8. Gedimų rodymas ir tikrinimas

Indukcinė kaitlentė turi savidiagnostikos funkciją. Atlikdamas šį testą, meistras gali patikrinti kelių komponentų veikimą neišardydamas ar nenuimdamas kaitlentės nuo darbinio paviršiaus.

Gedimų šalinimas

1) Gedimo kodas atsiranda klientui naudojant kaitlentę;

Gedimo kodas	Problema	Sprendimas
Automatinis atkūrimas		
E1	Maitinimo įtampa yra didesnė už vardinę.	Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis yra normalus. Maitinimas įjungtas, kai maitinimo šaltinis yra normalus.
E2	Maitinimo įtampa yra mažesnė už vardinę.	
E3	Aukšta keraminių plokščių jutiklio temperatūra (1)	Palaukite, kol keraminės plokštės temperatūra vėl grįš į normalią.
E4	Aukšta keraminių plokščių jutiklio temperatūra (2)	Norėdami paleisti prietaisą iš naujo, palieskite mygtuką „ON/OFF“.
E5	Aukšta IGBT temperatūra. (1)	Palaukite, kol IGBT temperatūra grįš į normalią.
E6	Aukšta IGBT temperatūra. (2)	Norėdami paleisti prietaisą iš naujo, palieskite mygtuką „ON/OFF“. Patikrinkite, ar ventiliatorius veikia gerai; jei ne, pakeiskite ventiliatorių.
Nėra automatinio atkūrimo		
F3/F6	Keraminių plokščių temperatūros jutiklio gedimas – trumpa grandinė. (F3 – 1, F6 – 2)	Patikrinkite jungtį arba pakeiskite keraminės plokštės temperatūros jutiklį.

F4/F7	Keraminių plokščių temperatūros jutiklio gedimas – atvira grandinė. (F4 – 1, F7 – 2)	Pakeiskite maitinimo plokštę.
F5/F8	Keraminių plokščių temperatūros jutiklio gedimas – netinkamas. (F5 – 1, F8 – 2)	
F9/FA	IGBT gedimo temperatūros jutiklis. (Trumpasis jungimas/atvira grandinė 1)	
FC /FD	IGBT gedimo temperatūros jutiklis. (Trumpasis jungimas/atvira grandinė 2)	

2) Konkretus gedimas ir sprendimas

Gedimas	Problema	A sprendimas	B sprendimas
Šviesos diodas neužsidega, kai prietaisas yra prijungtas.	Nėra maitinimo.	Patikrinkite, ar kištukas gerai pritvirtintas prie lizdo ir ar tas lizdas veikia.	
	Priedų maitinimo plokštės ir ekrano plokštės prijungimo gedimas.	Patikrinkite sujungimus.	
	Pažeista priedų maitinimo plokštė.	Pakeiskite priedų maitinimo plokštę.	
	Ekrano plokštė pažeista.	Pakeiskite ekrano plokštę.	
Kai kurie mygtukai neveikia arba LED ekranas neveikia normaliai.	Ekrano plokštė pažeista.	Pakeiskite ekrano plokštę.	
Dega maisto ruošimo režimo indikatorius, tačiau kaitlentė neklaista.	Aukšta kaitlentės temperatūra.	Aplinkos temperatūra gali būti per aukšta. Gali būti užblokuotas oro įsiurbimas arba oro išleidimo anga.	
	Kažkas negerai su ventiliatoriumi.	Patikrinkite, ar ventiliatorius veikia sklandžiai; jei ne, pakeiskite ventiliatorių.	
	Maitinimo plokštė pažeista.	Pakeiskite maitinimo plokštę.	
Šildymas staiga sustoja veikimo metu ir ekrane mirksi „u“.	Puodo tipas yra neteisingas.	Naudokite tinkamą puodą (žiūrėkite naudojimo vadovą).	Indo aptikimo grandinė pažeista, pakeiskite maitinimo plokštę.
	Puodo skersmuo yra per mažas.		
	Kaitlentė perkaito;	Įrenginys perkaito. Palaukite, kol temperatūra normalizuosis. Norėdami paleisti įrenginį iš naujo, paspauskite „ON/OFF“ mygtuką.	
Tos pačios pusės šildymo	Maitinimo plokštės ir	Patikrinkite sujungimus.	

zonose (tokiose kaip pirmoji ir antroji zonos) turi būti rodoma u".	ekrano plokštės prijungimo gedimas;		
	Pažeista ryšio dalies ekrano plokštė.	Pakeiskite ekrano plokštę.	
	Pažeista pagrindinė plokštė.	Pakeiskite maitinimo plokštę.	
Ventiliatoriaus variklio garsai nenormalūs.	Pažeistas ventiliatoriaus variklis.	Pakeiskite ventiliatorių.	

Pirmiau pateiktas sprendimas ir bendrų gedimų patikrinimas.

Neardykite įrenginio patys, kad išvengtumėte indukcinės kaitlentės pavojaus ir žalos.

9. Montavimas

9.1. Montavimo įrangos pasirinkimas

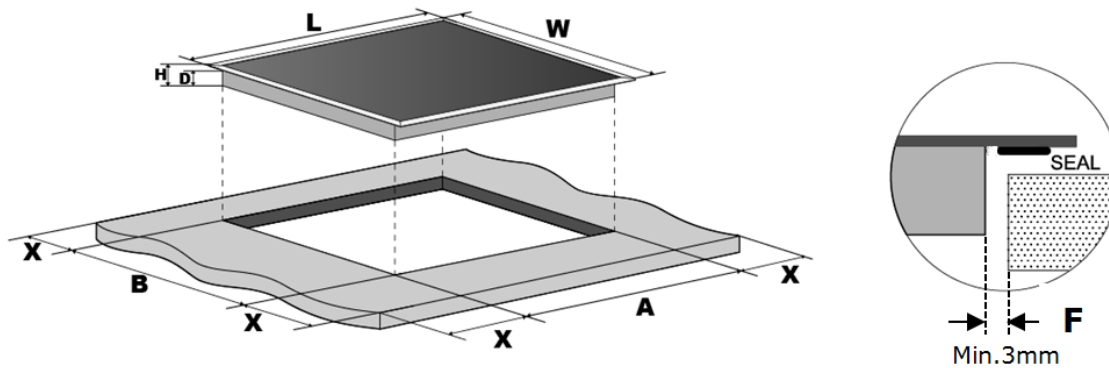
Iškirpkite darbinį paviršių pagal brėžinyje parodytą dydį.

Montavimo ir naudojimo tikslais aplink skylę turi būti palikta mažiausiai 5 cm vietos.

Patikrinkite, ar darbinio paviršiaus storis ne mažesnis kaip 30 mm. Pasirinkite karščiui atsparią ir izoliuotą darbinio paviršiaus medžiagą (mediena ir panaši pluoštinė ar higroskopinė medžiaga nebus naudojama kaip darbinė paviršiaus medžiaga, nebent ji būtų impregnuota), kad būtų išvengta elektros smūgio ir didesnės deformacijos, kurią sukelia kaitinimo plokštės šiluminė spinduliuotė. Kaip parodyta toliau:



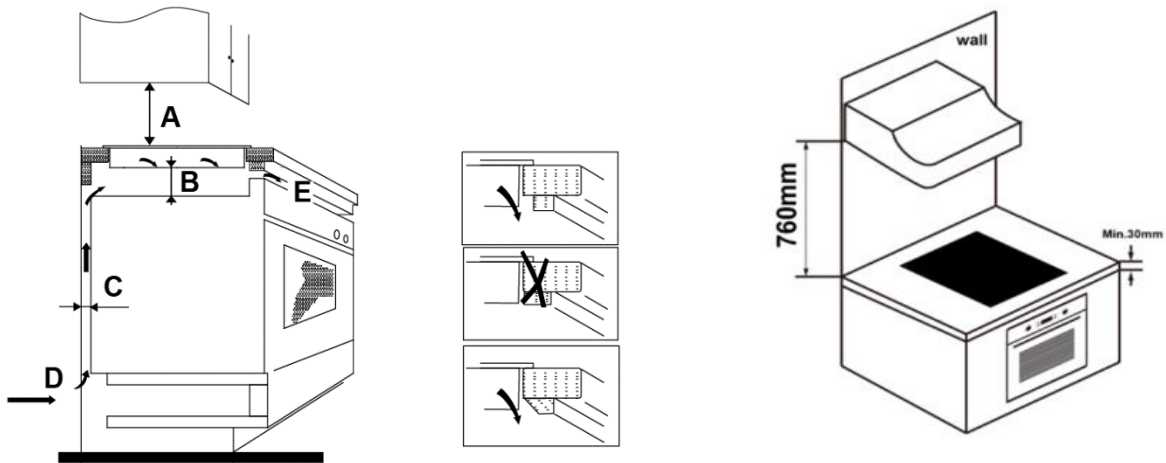
Pastaba: Saugus atstumas tarp kaitlentės šonų ir vidinių stalviršio paviršių turėtų būti bent 3 mm.



Ilgis (mm)	Plotis (mm)	Aukštis (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.



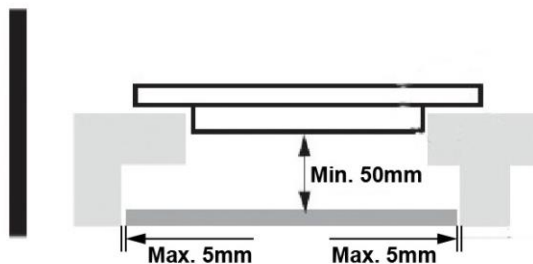
ku atveju patikrinkite, ar indukcinės kaitlentės gartraukis gerai vėdina, o oro įleidimo ir išleidimo nėra užblokuotos. Patikrinkite, ar indukcinės kaitlentės gartraukis yra geros būklės. Kaip parodyta toliau Pastaba: Saugus atstumas tarp kaitvietės ir spintelės virš kaitvietės turėtų būti bent 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Oro įsiurbimas	Oro anga 5 mm

ĮSPĖJIMAS: Pakankamos ventiliacijos užtikrinimas

Įsitikinkite, kad indukcinės kaitlentės gartraukis gerai vėdina ir kad oro įleidimo ir išleidimo angos nėra užblokuotos. Norint išvengti atsitiktinio prisilietimo prie karštos kaitlentės dugno ar dirbant nepatirti elektros smūgio, būtina įdėti medinį intarpą, pritvirtintą varžtais, mažiausiai 50 mm atstumu nuo kaitlentės dugno. Laikykitės toliau pateiktų reikalavimų.



Aplink kaitlentę yra ventiliacijos angos. Reikia užtikrinti, kad sumontavus kaitlentę, stalviršis neuždengia šių angų.



- Atkreipkite dėmesį, kad klėjai gali prilipti prie plastiko ar medinės baldų medžiagos, tad ji turi būti atspari ne žemesnei kaip 150 °C temperatūrai, kad būtų išvengta plokštės prilipimo.
- Todėl galinė sienelė, gretimi ir aplinkiniai paviršiai turi atlaikyti 90 °C temperatūrą.

9.2. Prieš montuodami kaitlentę, įsitikinkite, kad

- Darbinis paviršius yra kvadratinis ir lygus, o jokie konstrukciniai elementai netrukdo montavimui.
- Darbinis paviršius pagamintas iš karščiui atsparios ir izoliuotos medžiagos.
- Jei kaitlentė yra sumontuota virš orkaitės, orkaitėje yra įmontuotas aušinimo ventiliatorius.
- Įrenginys atitiks visus patvirtinimo reikalavimus ir taikomus standartus bei reglamentus.
- Įmontuotas tinkamas izoliuojantis jungiklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo elektros tinklo, kuris yra sumontuotas taip, kad atitiktų vietinio elektros instaliacijos taisykles ir reglamentus.
- Izoliacinis jungiklis turi būti patvirtinto tipo ir užtikrinti 3 mm oro tarpų kontakto atskyrimą tarp visų polių (arba tarp visų aktyvių [fazių] laidininkų, jei vietinės elektros instaliacijos taisyklės leidžia šį reikalavimą).
- Įrengus kaitlentę, izoliuojantis jungiklis bus lengvai pasiekiamas vartotojui.
- Jei abejojate dėl įrengimo, kreipkitės į vietos institucijas ir skaitykite taisykles.
- Sienų, supančių kaitlentę, paviršiams galite naudoti karščiui atsparias ir lengvai valomas apdailos medžiagas (tokias kaip keraminės plytelės).

9.3. Sumontavę kaitlentę įsitikinkite, kad

- Maitinimo laido negalima siekti per spintelį duris ar stalčius.
- Iš kaitlentės išorės į pagrindą turi patekti pakankamai gryno oro.
- Jei kaitlentė yra sumontuota virš stalčių ar spintelių, po kaitlentės pagrindu turi būti įrengiama šiluminė apsaugos užtvara.
- Klientas turi lengvai pasiekti izoliacinį jungiklį.

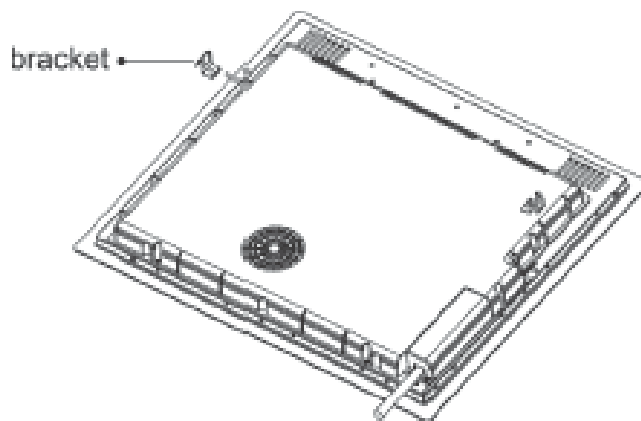
9.4. Prieš nustatydami tvirtinimo kronšteinus

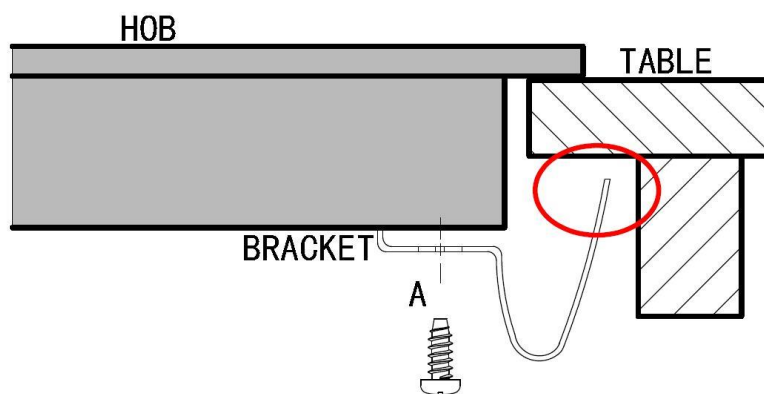
Prietaisą reikia statyti ant stabilaus, lygaus paviršiaus (naudokite pakuotę). Jėgos valdikliai neturi išsikišti už kaitlentės.

9.5. Laikiklio padėties reguliavimas

Pritvirtinkite kaitlentę ant darbinio paviršiaus, priveržkite 2 laikiklius, esančius ant kaitlentės dugno (žr. paveikslėlį), po montavimo.

Sureguliuokite laikiklio padėtį, kad jis atitiktų skirtingą stalviršio storį.





Jokiomis aplinkybėmis po montavimo laikikliai negali liestis su stalviršio vidiniais paviršiais (žr. paveikslėlį).

9.6. Įspėjimai

1. Indukcinę kaitvietę turi montuoti kvalifikuotas darbuotojas arba meistras. Mes turime profesionalių montuotojų jūsų paslaugoms. Niekada nemontuokite patys.
2. Kaitlentės negalima montuoti tiesiai virš indaplovės, šaldytuvo, šaldiklio, skalbimo mašinos ar drabužių džiovintuvo, nes drėgmė gali sugadinti kaitlentės elektroniką.
3. Indukcinę kaitvietę turi būti įrengta taip, kad būtų galima užtikrinti geresnę šilumos spinduliuotę, kad padidėtų jos patikimumas.
4. Sienelės ir indukuotas kaitinimo plotas virš stalo paviršiaus turi atlaikyti šilumą.
5. Siekiant išvengti bet kokios žalos, daugiasluoksnis sluoksnis ir klijai turi būti atsparūs karščiui.
6. Negalima naudoti garo valytuvo.

9.7. Kaitlentės prijungimas prie maitinimo šaltinio



Šią kaitlentę prie elektros tinklo gali prijungti tik tinkamos kvalifikacijos asmuo.

Prieš prijungdami kaitlentę prie tinklo, patikrinkite, ar:

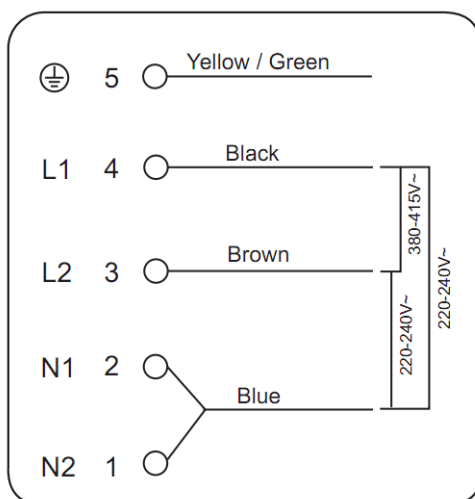
1. buitinė elektros instaliacijos sistema tinka elektros energijai, kurią naudoja kaitlentė.
2. Įtampa atitinka duomenų lentelėje nurodytą vertę
3. Maitinimo laido sekcijos gali atlaikyti apkrovą, nurodytą ant vertinimo plokštės.

Norėdami prijungti kaitlentę prie maitinimo šaltinio, nenaudokite adapterių, reduktorių ar atšakų, nes jie gali perkaisti ir sukelti gaisrą.

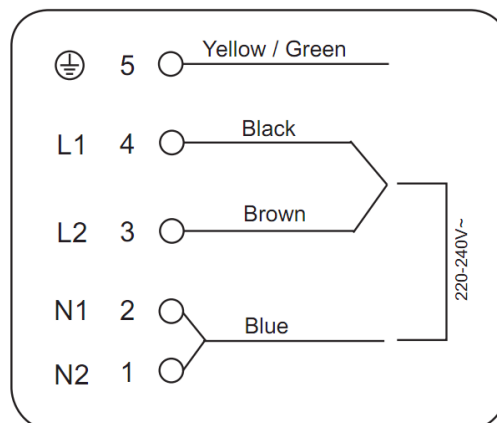
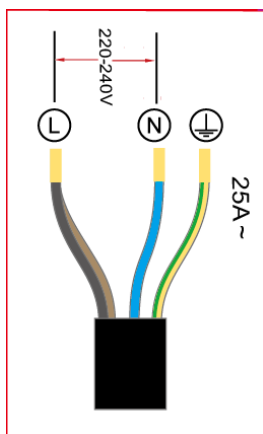
Elektros energijos tiekimo kabelis neturi liesti jokių karštų dalių ir turi būti tokioje padėtyje, kad jo temperatūra bet kuriuo momentu neviršytų 75°C.



Pasitarkite su elektriku, ar jūsų instaliacijos sistema yra tinkama ir jai nereikia pakeitimų. Bet kokius pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.



Jei bendras jūsų pasirinkto prietaiso šildymo vienetų skaičius yra ne mažesnis kaip 4, prietaisą galima tiesiogiai jungti prie elektros tinklo, naudojant vienfazę elektros jungtį, kaip parodyta toliau.



- Jei laidas yra pažeistas arba jį reikia pakeisti, darbą turi atlikti pardavimo agentas su tam skirtomis priemonėmis, kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų.
- Jei prietaisas yra prijungtas tiesiai prie elektros tinklo, reikia įrengti visų polių grandinės pertraukiklį mažiausiai 3 mm atstumu tarp kontaktų.
- Montuotojas turi įsitikinti, kad elektrinis tinklas yra prijungtas tinkamai ir atitinka saugos reikalavimus.
- Laidas neturi būti sulenktas arba suspaustas.
- Kabelį reikia reguliariai tikrinti ir jį gali pakeisti tik įgalioti specialistai.



Kaitlentės dugnas ir maitinimo laidas po montavimo nepasiekiami.



Šis prietaisas yra paženklintas pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/ES dėl

<p>UTILIZAVIMAS: Nemeskite šio produkto kaip nerūšiuotų buitinių atliekų. Jį reikia priduoti utilizavimui atskirai .</p>	<p>elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE). Užtikrindami, kad šis prietaisas būtų tinkamai utilizuotas, padėsite išvengti galimos žalos aplinkai ir žmonių sveikatai, kuri priešingu atveju galėtų būti padaryta, jei jį išmestumėte neteisingai.</p> <p>Ant gaminio esantis simbolis rodo, kad jis negali būti išmestas su įprastomis buitinėmis atliekomis. Jį reikia nuvežti į elektrinių ir elektroninių prekių perdirbimo punktą.</p> <p>Šis prietaisas turi būti šalinamas su specialiomis atliekomis. Norėdami gauti daugiau informacijos apie šio produkto apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietinę tarybą, buitinių atliekų šalinimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje jį įsigijote.</p> <p>Išsamesnės informacijos apie šio gaminio tvarkymą ir perdirbimą jums suteiks vietinis biuras, buitinių atliekų šalinimo centras arba parduotuvė, kurioje pirkote gaminį.</p>
---	---

Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
3320 Velenje
Slovenia