



Naudojimo instrukcija

LT

JŪSŲ INDUKcinė KAITLentė

Ivadas

Ši kaitlentė skirta tikrai mėgstantiems virti. Maisto gaminimas ant indukcinės viryklės turi daug privalumų. Tai lengva, nes kaitlentė reaguoja greitai ir kartu galima nustatyti labai žemą energijos lygį. Be to, taip pat galima nustatyti didelės galios lygį ir maistą greit užvirinti. Didelis tarpas tarp kaitviečių – patogiu ruošti maistą.

Kaitvietes galima tiksliai valdyti, naudojant sukamas rankenėles. Padėties nuorodos yra tik orientacinės; su jomis galima greitai pasirinkti konkretų parametą.

Maisto gaminimas ant indukcinės viryklės skiriasi nuo kepimo tradiciniu prietaisu. Maisto gaminimo ant indukcinės viryklės metu magnetinis laukas naudojamas generuoti karščiui. Tai reiškia, kad bet kokie indai čia netinka. Keptuvių skyriuje apie tai pateikiama daugiau informacijos.

Optimaliai saugai indukcinė kaitlentė turi net keletą temperatūros apsaugų bei likutinės šilumos indikatorių, kurios parodo, kurios kaitvietės vis dar karštos.

Šiame vadove aprašoma, kaip geriausiai naudoti indukcinę kaitlentę. Be informacijos apie naudojimą, taip pat rasite pagrindinę informaciją, kuri pravars jums naudojant šį produktą. Čia taip pat rasite maisto ruošimo lenteles ir priežiūros patarimus.

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir padėkite ją į saugią vietą ateičiai.

Instrukcija taip pat skirta remonto meistrams. Todėl užklijuokite prietaiso identifikavimo kortelę tam skirtoje vietoje instrukcijų knygelės gale. Prietaiso identifikavimo kortelėje yra pateikta visa informacija, kurios gali prireikti remonto specialistams siekiant tinkamai atsiliepti į jūsų poreikius ir klausimus.

Mėgaukitės maisto ruošimu!

TURINYS

TURINYS.....	4
JŪSŲ INDUKcinė KAITLentė.....	5
Aprašymas.....	5
SAUGA.....	6
Į ką reikėtų atkreipti dėmesį	6
Pajungimas ir remontas.....	6
Naudojimas	6
Temperatūros sauga	7
Virimo laiko ribotuvai	7
Apsauga nuo perkaitimo	8
NAUDOJIMAS	9
Maisto gaminimas ant indukcinės viryklės.....	9
Kaip veikia indukcinė viryklė.....	9
Indai	10
VEIKIMAS.....	12
Viryklės įjungimas ir galios nustatymas	12
Lengvo virimo funkcija	12
P – Galios padidinimas („Power Boost“).....	12
Likusios šilumos indikatorius	13
Apsaugos nuo vaikų užraktas	13
VIRIMAS	14
Sveiko maisto virimas	14
Valgių ruošimo nustatymai.....	14
PRIEŽIŪRA	16
Valymas.....	16
TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	17
Bendra informacija	17
Trikčių lentelė.....	17
MONTAVIMAS	19
Ką reikia žinoti.....	19
Vėdinimas.....	21
Apatinė virtuvės spintelė su stalčiumi.....	21
Apatinė virtuvės spintelė su orkaitė.....	22
Jungimo schema	23
Montavimas.....	24
Techniniai duomenys	25
APLINKOSAUGOS ASPEKTAI	26
Pakuočių ir prietaiso utilizavimas	26

JŪSŲ INDUKCIINĖ KAITLENTĖ

Aprašymas



1. Priekinė kairioji kaitvietė
2. Galinė kairioji kaitvietė
3. Galinė dešinioji kaitvietė
4. Priekinė dešinioji kaitvietė
5. Galios nustatymų rankenėlė



Į ką reikėtų atkreipti dėmesį

- Indukcinis virimas yra labai saugus. Prietaise sumontuoti įvairūs apsauginiai įtaisai, pavyzdžiui, likutinės šilumos indikatorius ir virimo laiko ribotuvas. Vis dėlto, reikia imtis tam tikrų atsargumo priemonių.

Pajungimas ir remontas

- Šį prietaisą prijungti gali tik patyręs specialistas.
- Niekada neatidarykite korpuso. Korpusą gali atidaryti tik techninio aptarnavimo specialistai.
- Prieš pradėdant bet kokį remontą atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo. Geriau atjunkite prietaisą, išjunkite (automatinis) saugiklį (-us) arba, esant nuolatiniam maitinimui, nustatykite maitinimo jungiklį į nulį.

Naudojimas

- Nenaudokite viryklės žemesnėje nei 5 °C temperatūroje.
- Šis virimo prietaisas skirtas naudoti buityje. Ji turi būti naudojama tik ruošiant maistą.
- Kai naudosite viryklę pirmą kartą, pastebėsite „naują kvapą“. Tai normalu. Jei virtuvė gerai vėdinama, kvapas netrukus išnyks.
- Atminkite, kad jei viryklė naudojama su aukštos galios nustatymu, kaitinimo laikas bus nepaprastai trumpas. Nepalikite viryklės be priežiūros, jei naudojate aukštos galios zoną.
- Naudodami viryklę užtikrinkite tinkamą ventilaciją. Visas natūralios ventilacijos angas laikykite praviras.
- Neleiskite indams išdžiūti! Pati viryklė yra apsaugota nuo perkaitimo, bet puodai ir keptuvės gali smarkiai įkaisti ir būti pažeisti. Garantija netaikoma bet kokiai žalai indams dėl išgaravusio maisto.
- Nelaikykite virimo zonoje daiktų.
- Užtikrinkite, kad būtų kelių centimetrų tarpas tarp viryklės ir stalčiaus turinio.
- Nelaikykite nieko degaus stalčiuje po virykle.
- Patikrinkite, ar elektrinių prietaisų, pavyzdžiui, maišytuvo, laidai nesiliečia su karšta kaitvieta.
- Naudojimo metu virimo zonos įkaista ir kurį laiką dar lieka karštos. Laikykite vaikus atokiau nuo viryklės maisto ruošimo metu ir iš karto po to.
- Perkaitinti riebalai ir aliejus yra degūs. Negalima stovėti per arti keptuvės. Jei užsidega aliejus, nbandykite gesinti ugnies vandeniu. Iš karto uždenkite keptuvę ir išjunkite kaitvietę.
- Niekada neruoškite maisto su ugnimi po gartraukiu. Didelės liepsnos gali sukelti gaisrą, net jei gartraukis yra išjungtas.

- Keramikos viršus yra labai stiprus, tačiau gali sudužti. Pavyzdžiui, ant jos nukritęs prieskonių indelis arba smailūs indai gali įskelti.
- Nebenaudokite kaitlentės, jei ji suskyla. Iš karto išjunkite prietaisą, ištraukite laidą iš tinklo, kad būtų išvengta elektros smūgių, ir skambinkite remonto meistrams.
- Niekada nedėkite ant kaitvietės jokių metalinių daiktų, pavyzdžiui, kepimo padėklų, sausainių skardinių, puodų dangčių ar peilių. Jie gali labai greitai įkaisti ir sukelti nudegimus.
- Laikykite įmagnetinamus daiktus (kredito korteles, banko korteles, diskelius ir t.t.) atokiai nuo prietaiso. Asmenims su širdies stimulatoriais rekomenduojame pasikonsultuoti su savo kardiologu prieš naudojant indukcijos viryklę.
- Niekada nenaudokite slėginio siurblio arba garo valyti kaitlentei.
- Šio prietaiso negali naudoti asmenys (įskaitant vaikus) su fiziniais, jutimo ar psichikos sutrikimais, arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, išskyrus atvejus, kai jie dirba prižiūrimi arba gauna nurodymus dėl prietaiso naudojimo iš asmens, atsakingo už jų saugumą.
- Niekada neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams negalima būti šalia prietaiso be priežiūros.
- Nukėlus keptuvę ar puodą nuo viryklės, kaitvietė automatiškai išsijungia. Įpraskite išjungti kaitvietę arba kaitlentę rankiniu būdu, kad būtų išvengta netyčinio perjungimo ant indukcinės viryklės.
- Niekada nelaikykite tuščių indų ant kaitvietės, kai ji įjungta. Nors kaitvietė yra apsaugota ir išsijungs, virimo zonos dar bus labai karštos. Kyla pavojus sugadinti indą.
- Prietaisas neatpažįsta itin mažų objektų, pvz., keptuvėlių (kai dugno skersmuo yra mažesnis nei 12 cm), šakučių ar peilių. Tokiu atveju ekranas mirksės ir viryklė neįsijungs.
- Prietaiso negalima valdyti išorės laikmačiais ar specialiomis nuimamomis valdymo sistemomis.

Temperatūros sauga

- Jutiklis nuolat matuoja tam tikrų viryklės dalių temperatūrą. Kiekviena kaitvietė turi jutiklį, kuris matuoja keptuvės dugno temperatūrą, kad būtų išvengta perkaitimo, kai visas maistas išgaruoja. Jei pakyla pernelyg aukšta temperatūra, galia automatiškai sumažinama.

Virimo laiko ribotuvas

- Kepimo laiko ribotuvas yra šio maisto ruošimo prietaiso saugos funkcija. Ji veiks, jei pamiršote išjungti viryklę.
- Priklausomai nuo pasirinkto nustatymo, kepimo laikas ribojamas taip:

Nustatymas	Kaitvietė automatiškai išsijungia po:
1	520 min.
2	402 min.
3	318 min.
4	260 min.
5	212 min.
6	170 min.
7	139 min.
8	113 min.
9, P	90 min.

Kepimo laiko relė išjungia kaitvietes, kai praeina lentelėje numatytas laikas.

Apsauga nuo perkaitimo

Prietaisas gali perkaisti, jeigu:

- indas netinkamai sklaido šilumą;
- riebalai ar aliejus kaitinamas su didele galia;
- yra nepakankama oro cirkuliacija (taip pat žr. vėdinimo apsaugos skyrių šio vadovo montavimo dalyje).

Perkaitimo atveju atitinkama kaitvietė arba visos kaitvietės rodys vieną iš šių reakcijų:

- prietaisas kiek sumažins galią;
- jei tai nepadeda, prietaisas išsijungia, o ekranuose rodomas užrašas E2.

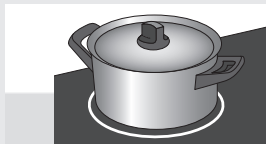
Prietaisui pakankamai atvėsus, E2 išnyksta ir galima vėl įjungti prietaisą.

Perkaitimo apsauga įjungžiama:

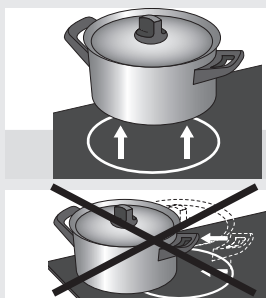
- naudojant indus, kurie yra geri šilumos laidininkai;
- šildant riebalus ar aliejų mažesniu galios nustatymu;
- įsitikinkite, kad yra pakankama ventiliacija.

Jei, nepaisant minėtų priemonių, vėl suveikia apsauga nuo perkaitimo, kreipkitės į remonto skyrių ar kvalifikuotus specialistus.

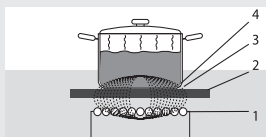
Maisto gaminimas ant indukcinės viryklės



Su indukcinė viryklė neprarasite šilumos ir nenudegsite rankų.



Kaip veikia indukcinė viryklė



Indukcinės kaitlentės (2) ritė (1) sukuria magnetinį lauką (3). Padėjus keptuvę su geležies pagrindu (4) ant ritės, ant keptuvės dugno indukuojama srovė.

Indukcinis virimas yra spartus

- Iš pat pradžių būsite nustebinti indukcinės virimo greičiu. Ypač esant aukštesniems nustatymams, maistas ir skysčiai gali užvirti labai greitai. Tad geriausia nepalikti keptuvės be priežiūros, kad maistas nepervirtų ar neišgaruotų.

Galia bus koreguojama

- Indukcinės virimo atveju yra naudojama tik zonos dalis, kurioje stovi indas. Jei naudojate mažą keptuvę ar puodą ant didelės zonos, galia pritaikoma pagal keptuvės ar puodo skersmenį. Todėl galia bus mažesnė, o virimas užtruks ilgiau, kol maistas inde užvirs.

Dėmesio

- Smiltelės gali subraižyti paviršių, ir jo pataisyti nebebus galima. Naudokite tik indus švriu dugnu ir jų nestumdykite, o visada nukelkite nuo viryklės.
- Nenaudokite viryklės kaip stalviršio. Kepant visada laikykite dangtį ant indo, siekiant išvengti energijos nuostolių.

Prietaisas generuoja magnetinį lauką. Padėjus indą su geležies pagrindu ant kaitvietės, visame indo dugne indukuojama srovė. Taip indukuota srovė generuoja šilumą indo dugne.

Lengva

Elektroniniai valdikliai yra tikslūs ir juos paprasta nustatyti. Pavyzdžiui, esant mažiausiam nustatymui galite lyditi šokoladą tiesiai keptuvėje, arba virti ingredientus, kuriuos paprastai šildote pamerkę indą karštame vandenyje.

Greita

Dėka aukštos indukcinės kaitlentės galios maistą galima išvirti labai greitai. Virimas trunka tiek pat, kaip kitų rūšių maisto ruošimas.

Valymas

Viryklę lengva valyti. Kadangi kaitvietės neįkaista labiau nei patys indai, išsiliejęs maistas neprikepa.

Indai

Saugu

Šilumą generuoja pats indas. Stiklo viršus neįkaista labiau nei keptuvė ar puodas. Tai reiškia, kad kaitvietė yra daug vėsesnė, palyginti su iš keramikos viryklėmis ar dujų degikliais. Nukėlus puodą, kaitvietė greitai atvėsta.

Indai indukciniam virimui

Indukciniam virimui reikia specialių indų.

Dėmesio

- Indai, naudojami maistui gaminti ant dujų viryklės, netinka naudoti su indukcinė virykle.
- Naudokite tik puodus, kurie tinka elektros ir indukcinio virimui:
 - storas dugnas (min. 2,25 mm)
 - plokščias dugnas.
- Geriausi yra indai su „Class Induction“ kokybės ženklu.

Patarimas

Su magnetu galite patikrinti, ar indai tinka. Indas tinka, jei magnetas limpa prie jo dugno.

Tinkamas	Netinkamas
Specialios nerūdijančio plieno keptuvės	Keramikos gaminiai
„Class Induction“ indukcinė klasė	Nerūdijantis plienas
Patvarūs emaliuoti indai	Porcelianas
Emaliuotos ketaus keptuvės	Varis
	Plastikinis
	Aliuminis

Dėmesio

Būkite atsargūs su emaliuotais lakštinio plieno indais:

- emalis gali nuskilinėti (emalis gerai nesilaiko prie plieno), jei įjungsite viryklę su didele galia, kai indas yra per sausas;
- indo dugnas gali susilankstyti – pavyzdžiui, dėl perkaitimo arba naudojant didelę galią.

Dėmesio

Niekada nenaudokite keptuvės su deformuotu dugnu. Tuščiaviduris arba suapvalintas dugnas gali trukdyti apsaugos nuo perkaitimo veikimui, ir prietaisas gali per daug įkaisti. Todėl stiklinis viršus gali sutrūkinėti, o keptuvės dugnas išsilydyti. Žala, patirta dėl netinkamos keptuvės ar išgaravusio maisto garantiją neįtraukiamo.

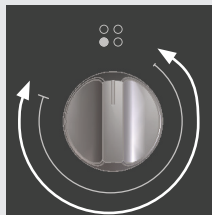
Minimalus indo skersmuo

Indo skersmuo turi būti bent 12 cm. Norint pasiekti geriausių rezultatus, naudokite tokio paties skersmens indus, kaip ir virimo zona. Jeigu indas yra per mažas, zona neveiks.

Greitpuodžiai

Indukcinis virimas labai tinka verdant greitpuodžiams. Kaitvietė reaguoja labai greitai, todėl slėginė viryklė greitai pasiekia reikiamą slėgį. Išjungus kaitvietę, virimo procesas iš karto sustoja.

Viryklės įjungimas ir galios nustatymas



Lengvo virimo funkcija

Indukcinėje kaitlentėje sumontuotas likutinės šilumos indikatorius, automatinis kepimo laiko ribotuvas, lengvo virimo funkcija ir apsaugos nuo vaikų užraktas. Šiame ir paskesniuose puslapiuose pasiskaitykite, kaip naudoti šiuos įtaisus.

Įjungimas ir galios nustatymas

- Padėkite keptuvę ant kaitvietės.
- Pasukite norimos zonos rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir nustatykite norimą galią. Kaitvietės turi 9 lygius.

Išjungimas

- Išjunkite zoną pasukdami atitinkamą rankenėlę atgal į pradinę padėtį.

Lengvo virimo funkcija tinka greitam maisto užvirinimui ir tolesniam virimui su žemesne galia. Kaitlentė automatiškai persijungs į mažesnės galios nustatymus ir baigs virti.

- Padėkite keptuvę ar puodą ant kaitvietės.
- Pasukite norimos zonos rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę arba iki galo į dešinę. Ekране pasirodo „A“.
- Nustatykite norimą karštį per 5 sekundes naudodami rankenėlę. Nenustačius karščio per šį laiką, zona bus išjungta.

Kai karščio parametras yra nustatytas, ekranas pakaitomis mirksėdamas rodo „A“ ir karščio nustatymus. Pasibaigus kepimo laikui, ekranas nebemirksi, o karščio nustatymai nuolat rodomi ekrane.

- Išjunkite prietaisą pasukdami rankenėlę atgal ir nustatydami 0 arba toliau, nustatydami 9.

P – Galios padidinimas („Power Boost“)

Viryklę įjunkite į nustatymą P tik jei norite virti vandenį. Šis nustatymas yra per didelis tirpinti sviestą ar virinti pieną, ir pernelyg didelis atitirpinimui. Pasimokykite teisingai pasirinkti nustatymus pagal nurodymus kepimo lenteles skyriuje „Patogus maisto ruošimas“.

Likusios šilumos indikatorius



Apsaugos nuo vaikų užraktas



Po intensyvaus kepimo zonos naudojimo kaitvietė keletą minučių gali būti karšta. Kol virimo zona yra karšta, ekrane rodomas H.

Galite apsaugoti viryklę su saugos užraktu (nuo vaikų). Naudojant šį parametą, viryklės negalima įjungtai, o kaitvietės nustatymų negalima pakeisti.

Apsaugos nuo vaikų užrakto įjungimas

- Užraktas nuo vaikų gali būti įjungtas, kai visos kaitvietės yra išjungtos.
- Tuo pačiu metu pasukite dvi rankenėles už kairėje kaitviečių pusėje į padėtį »A« (kitos rankenėlės turėtų būti nustatytos į pradinę padėtį, t.y. »0«).
- Ekrane pasirodys »L«, o tai reiškia, kad įjungtas užraktas nuo vaikų.

Užrakto nuo vaikų išjungimas

- Apsaugos nuo vaikų užraktas gali būti atjungtas tokiu pačiu būdu. Išjungus užraktą nuo vaikų ekrane pasirodys 0.

Sveiko maisto virimas

Skirtingų rūšių aliejaus degimo taškas

Norint užtikrinti, kad maistas būtų tinkamas ir sveikas, „Gorenje+“ rekomenduoja rinktis aliejaus rūšį pagal keptimo temperatūrą. Kiekvienas aliejus turi skirtingą degimo tašką, kai išsiskiria nuodingos dujos. Toliau lentelėje pateikiami įvairių rūšių aliejaus degimo taškai.

Su alyva	Dūmų temperatūra, °C
Aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus	160 °C
Sviestas	177 °C
Kokosų aliejus	177 °C
Rapsų aliejus	204 °C
Pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus	216 °C
Saulėgrąžų aliejus	227 °C
Kukurūzų aliejus	232 °C
Žemės riešutų aliejus	232 °C
Ryžių aliejus	255 °C
Alyvų aliejus	242 °C

Kadangi parametrai priklauso nuo keptuvės turinio, kiekio ir sudėties, žemiau lentelėje pateikta informacija yra tik orientacinė.

Naudokite nustatymą P ir 9:

- greitai užvirinti maistą ar skysčius;
- apvirti žalumynus;
- pakaitinti aliejų ir riebalus;
- užvirinti greitpuodį iki slėgio.

Naudokite nustatymą 8:

- apskrudinti mėsą;
- kepti plekšnes;
- kepti omletus;
- apkepti virtas bulves;
- virti maistą riebaluose.

Naudokite nustatymą 7:

- kepti storus blynus;
- kepti storus mėsos griežinėlius džiovėsėliuose;
- kepti kiaulieną (lašinius);
- kepti žalias bulves;
- ruošti prancūziškus apkepus;
- kepti žuvį džiovėsėliuose.

Valgių ruošimo nustatymai

Naudokite nustatymą 6 ir 5:

- užbaigti didelius kiekius maisto;
- atitirpinti kietas daržoves;
- kepti plonus griežinėlius mėsos džiovėseliuose.

Naudokite nustatymą 1-4:

- troškinti sultiniui;
- troškinti mėsai;
- troškinti daržovėms;
- šokolado tirpinimas;
- sūrio tirpinimas

Valymas

Patarimas

Nustatykite užraktą nuo vaikų, prieš pradėdami valyti kaitlentę.



Kasdieninis valymas

- Nors išsiliejęs maistas negali patekti po stiklu, tačiau rekomenduojame iš karto po naudojimo nuvalyti kaitlentę.
- Geriausia kasdien valyti drėgnu skudurėliu su švelniu valikliu.
- Nusausinkite su popieriniu rankšluosčiu ar sausa šluoste.

Sunkiai pašalinamos dėmės

- Sunkiai pašalinamas dėmės taip pat galima valyti švelniu valikliu, pavyzdžiui, indų plovimo skysčiu.
- Valykite vandens žymes ir kalkes su actu.
- Metalų žymes (dėl stumdomų indų) gali būti sunku pašalinti. Tam yra specialių priemonių.
- Naudokite stiklo grandiklius valyti išsiliejusį maistą. Lydytą plastiką ir cukrų taip pat geriausiai šalinti su stiklo gremžtuku.

Niekada nenaudokite

- Niekada nenaudokite šveitiklių. Jie palieka įbrėžimus, kuriuose gali kauptis nešvarumai ir kalkės.
- Niekada nenaudokite aštrių daiktų, pavyzdžiui, plieno vilnos arba šveitimo plaušinės.


TRIKČIŲ ŠALINIMAS



Bendra informacija

Jei pastebėsite įskilimus stiklo viršuje (net labai mažus), iš karto išjunkite viryklę, atjunkite viryklę nuo tinklo, atjunkite saugiklį skaitiklio spintelėje arba, jei ji prijungta nuolatinei, nustatykite į maitinimo laido jungiklį į nulį). Kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.

Triukšio lentelė

Jei prietaisas tinkamai neveikia, tai ne visada reiškia, kad jis sugedo. Pabandykite išspręsti problemą patys ir pirmiausia patikrinkite žemiau nurodytas vietas.

Požymis	Galima priežastis	Sprendimas
Kai viryklė yra įjungiamą pirmą kartą ekrane rodomi simboliai.	Tai standartinė tvarka.	Normalus darbas.
Išjungus viryklę ventilatorius veikia dar keletą minučių.	Kaitlentė aušta.	Normalus darbas.
Per pirmuosius kelis viryklės naudojimo kartus pastebimas nežymus kvapas.	Naujas prietaisas kaista.	Tai normalu ir kvapas išnyks, panaudojus prietaisą kelis kartus. Išvėdinkite virtuvę.
Viryklėje girdisi tiksintis garsas.	Tai vyksta dėl galios ribotuvo priekyje ir gale. Tikslėjimas taip pat gali atsirasti esant mažesniems nustatymams.	Normalus darbas.
Indai kelia triukšmą gaminant maistą.	Tai įvyksta dėl energijos, kuri teka nuo viryklės į puodą.	Esant dideliems galios nustatymams su kai kuriais indais tai visiškai normalu. Nebus sugadinti nei indai, nei viryklė.
Įjungę kepinimo zoną, bet ekranas rodo  .	Indas, kurį naudojate, netinka indukcijos virimui arba yra mažiau nei 12 cm skersmens.	Naudokite tinkamą keptuvę, žr. 11 ir 12 puslapį.
Viryklė neveikia ir niekas nerodoma ekrane.	Nėra elektros maitinimo dėl sugedusio laido ar netinkamo pajungimo.	Patikrinkite saugiklius ar elektros jungiklį (jei nėra kištuko).
Saugiklis perdega iškart įjungus viryklę.	Viryklė neteisingai prijungta.	Patikrinkite elektros jungtis.
Triukšio kodas E2.	Viryklė perkaito.	Palaukite, kol viryklė atvės, ir tada naudokite žemesnį galios nustatymą.

Požymis	Galima priežastis	Sprendimas
Trikties kodas E3	Indas netinka indukciniam virimui.	Naudokite tinkamą keptuvę, žr. 11 ir 12 puslapį.
Trikties kodas E4, ES, E6 arba E9.	Generatoriaus gedimas.	Kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.
Trikties kodas 	Per ilgai laikėte mygtuką.	Nelaikykite mygtuko per ilgai.
Trikties kodas 	Apsauga nuo vaikų įjungta.	Žiūrėti skyrių „Užraktas nuo vaikų“ 14 psl.

TRIUŠMAS IR JO PRIEŽASTYS METU INDUKCIINIO KEPIMO METU

Triukšmai ir garsai	Priežastis	Sprendimas
Indukcinis triukšmas	Indukcinė technologija remiasi tam tikromis metalų elektromagnetinio poveikio savybėmis. Tai lemia vadinamąsias sūkurines sroves, kurios verčia molekules virpėti. Šie virpesiai (vibracija) yra transformuojami į šilumą. Priklausomai nuo metalo tipo, tai gali sukelti gana daug triukšmo.	Tai normalu ir nereiškia, kad yra gedimų.
Į transformatoriaus užesį panašūs garsai	Girdisi, kai verdama aukšto galios lygiu. Priežastie yra energijos kiekis, pereinantis iš viryklės į puodą ar keptuvę.	Triukšmas dings arba susilpnės, kai sumažinsite galios lygį.
Indų vibracija ir skilinėjimas	Triukšmas atsiranda dėl indų (puodo ar keptuvės), pagamintų iš skirtingų medžiagų.	Jis kyla dėl gretimų paviršių įvairių ir medžiagų sluoksnių vibracijos. Šis triukšmas priklauso nuo indų rūšies. Jis gali skirtis priklausomai nuo verdamo maisto kiekio ir rūšies.
Ventiliatoriaus triukšmas	Tinkamam indukcijos elektroninių komponentų veikimui reikia reguliuoti temperatūrą. Todėl nedidelė viryklė yra su ventiliatoriumi, kuris veikia kintamu greičiu, priklausomai nuo esamos temperatūros.	Ventiliatorius gali veikti net kai viryklė išjungta, jei temperatūra ir toliau yra pernelyg aukšta.

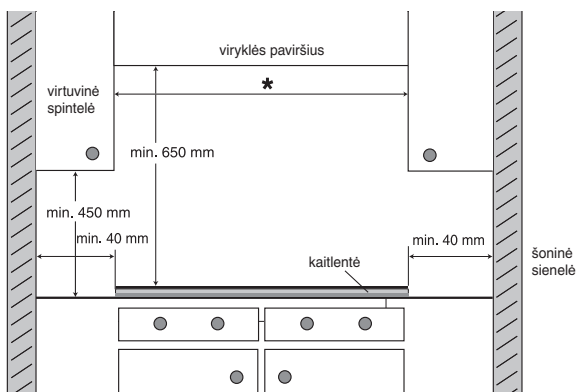
Ką reikia žinoti

Ką reikia žinoti

- Jungtis turi atitikti vietinius ir nacionalinius reikalavimus.
- Prietaisą reikia įžeminti.
- Šį prietaisą prijungti gali tik patyręs montuotojas.
- Sujungimams naudokite patvirtintą kabelį (pvz. HO7RR tipo) pagal reglamentus. Kabelio korpusas turėtų būti iš gumos.
- Ryšio kabelis turi laisvai kabėti ir negali būti pateistas per stalčių.
- Jei sugadintas elektros laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgalioti remonto meistrai ar kitas kvalifikuotas personalas, siekiant išvengti galimų traumų.
- Jei norite sumontuoti nuolatinį ryšį, maitinimo linijoje turi būti sumontuotas bent 3 mm daugiapolis jungiklis su kontaktiniu atskyrikliau.
- Stalviršis, į kurį montuojama kaitlentė, turi būti plokščias.
- Sienos ir stalviršis aplink prietaisą turi būti atsparūs bent iki 85 °C šilumos. Nors pats prietaisas ir neįkaista, karštis nuo keptuvės arba indo gali išblukinti arba deformuoti sienelės.
- Žalai, atsiradusiai dėl neteisingo prijungimo, montavimo ar naudojimo, garantija netaikoma.

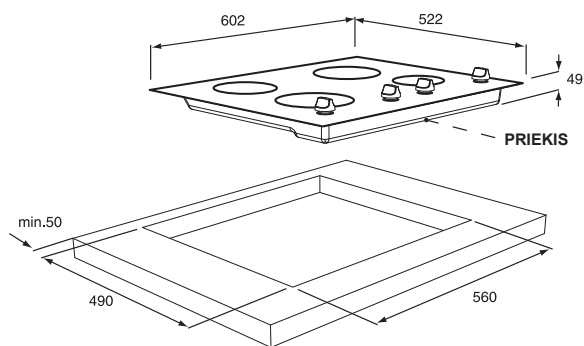
Tarpas

Saugiam vaisto gaminimui ant viryklės pakankami tarpai iš visų pusių yra būtini. Įsitikinkite, kad yra pakankamas tarpas.

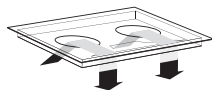


Įrengimo matmenys

Matmenys ir grioveliai pavaizduoti apačioje.



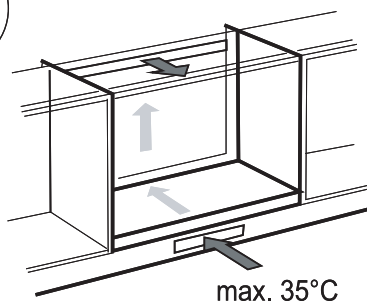
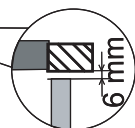
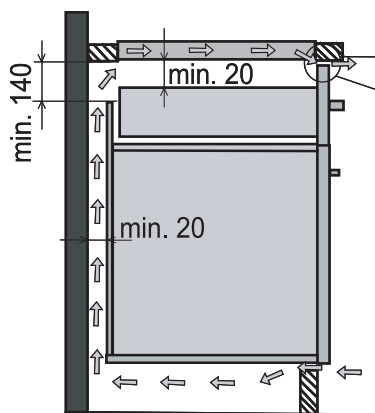
Vėdinimas



Apatinė virtuvės spintelė su stalčiumi

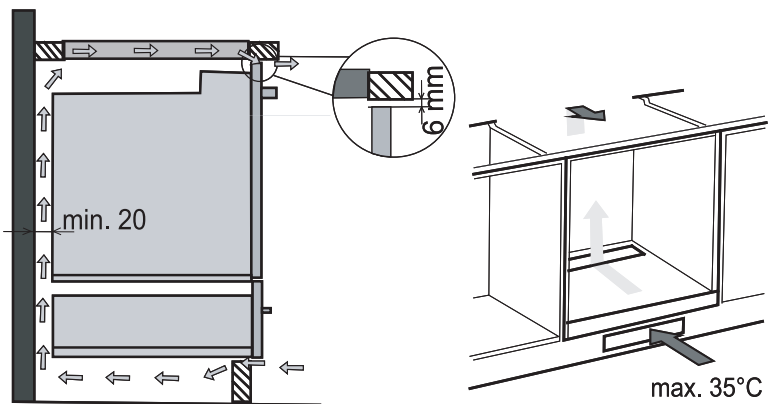
Prietaiso elektroniką reikia aušinti. Prietaisas automatiškai išsijungs, jei bus nepakankama oro cirkuliacija. Prietaiso apačioje yra ventiliacijos angos. Per šias angas turi cirkuliuoti vėsus oras. Apačioje ir prietaiso priekyje yra išleidimo angos.

- Spintelės gale bent 140 mm aukštyje turi būti anga per visą spintelės plotį. Be to, turi būti bent iš 6 mm tarpas priekyje, per visą spintelės plotį.
- Kaitlentė apatinėje dalyje turi ventiliatorių. Jei po virtuvine spintele yra stalčius, ten negalima laikyti jokių mažų objektų ar popieriaus, kurie gali patekti į ventiliatorių, ir sugadinti ventiliatorių arba visą aušinimo sistemą. Tokiame stalčiuje arba šalia viryklės negalima laikyti aliuminio folijos ir degių medžiagų arba skysčių (pvz., purškalo). Sprogimo pavojus! Turi būti apie 20 mm tarpas tarp stalčių turinio ir ventiliatoriaus įėjimo lizdų.



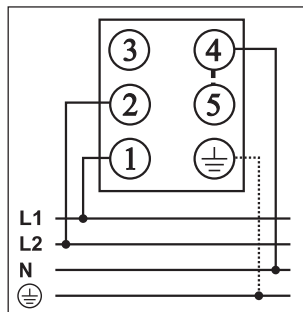
Apatinė virtuvės spintelė su orkaitė

- Montuokite orkaitę po indukcine kaitlente, jei orkaitės tipas yra EVP4. E VP2, kuriuose įrengtas aušinimo ventiliatorius. Prieš montuojant orkaitę užpakalinę virtuvės spintelės sienelę reikia nuimti. Be to, priekinėje sienelėje turi būti bent 6 mm tarpas palei visą spintelės plotį.

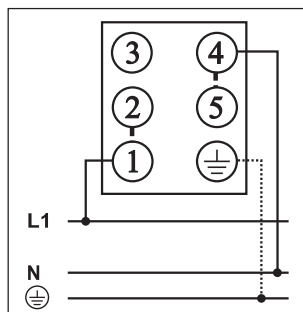


Jungimo schema

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



220-240V ~ / 50/60 Hz



Prietaisas skirtas jungimui prie dviejų fazių; jis taip pat gali būti prijungtas prie vienos fazės.

- **Dviejų fazių jungimas**

Sumontuokite jungtis ant gnybtų 4 ir 5.

- **Vienfazis jungimas**

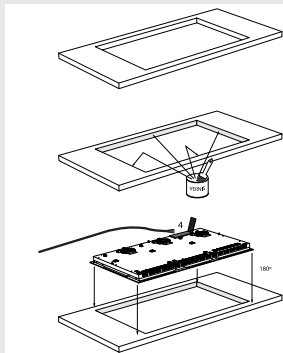
Sumontuokite jungtis ant gnybtų 4 ir 5 ant gnybtų 1 ir 2.

Pastaba: 3 jungtis yra laisva.

Šie taškai gali būti naudojami prijungimui:

- Guminiai H05 RR-F 4x1.5 tipo jungiamieji kabeliai su geltonu ir žaliu apsauginiu laidininku;
- H05 VV-F 4x1.5 tipo jungiamieji kabeliai su PVC izoliacija su geltonu ir žaliu apsauginiu laidininku arba kiti analogiški arba geresni kabeliai.

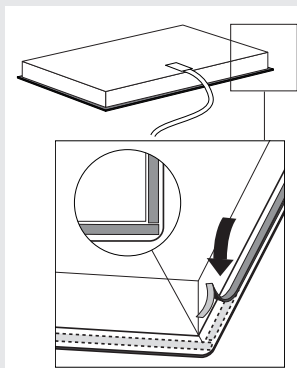
Montavimas



Patikrinkite, spintelė ir išpjova yra reikiamų matmenų ir atitinka vėdinimo reikalavimus

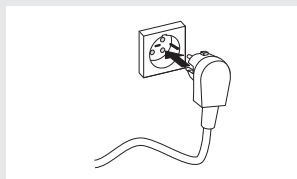
Patepkite nupjautą medinių arba sintetinių stalviršių galą sandarinimo laku, jei reikia, kad ten nepatektų drėgmė ir stalviršis neišsipūstų.

Prietaisą apverskite ir pastatykite ant darbatalio.



Sumontuokite jungiamąjį kabelį prie prietaiso laikantis saugos reikalavimų.

Nuimkite apsauginį sluoksnį nuo sandarinimo juostos ir priklijuokite juostą aliuminio profilio griovelyje arba ant stiklo plokštės krašto. Negalima klijuoti juostos aplink kampus, bet reikia ją sukarchyti į 4 atskiras dalis, ir gerai apklijuoti ties kampais.



Pasukite kaitlentę ir įdėkite į įdubą.

Prijunkite prietaisą prie maitinimo tinklo. Pasigirs trumpas signalas ir trumpai nušvis visi ekranai. Prietaisas paruoštas naudoti.

Patikrinkite, ar tinkamai veikia. Jei prietaisas prijungtas neteisingai – skamba ilgas signalas, arba ekranuose nieko nerodoma, priklausomai nuo klaidos.

Techniniai duomenys

Prietaisas atitinka visas taikomas CE direktyvas.

Viryklės tipas	SIVK6...
Indukcinė	x
Jungties tipas	230 V - 50 Hz
Didžiausios galios virimo zonos	
Priekinis kairysis	2,3 kW (Ø 200)
Galinis kairysis	1,4 kW (Ø 160)
Galinis dešinysis	2,3 kW (Ø 200)
Priekinis dešinysis	1,4 kW (Ø 160)
Priekis	
Galas	
Pajungta apkrova	
L1	3700 W
L2	3700 W
Iš viso pajungta apkrova	7400 W
Montavimo matmenys	
Prietaiso plotis x gylis	602 x 522 mm
Montavimo aukštis nuo stalviršio viršaus	49 mm
Išpjovos plotis x gylis	560 x 490 mm
Mažiausias atstumas nuo išpjovos iki sienos	50 mm
Mažiausias atstumas nuo išpjovos iki šoninės sienelės	40 mm

Pakuočių ir prietaiso utilizavimas

Šio prietaiso gamybai buvo naudojamos tvirtos medžiagos. Atsakingai utilizuokite šį prietaisą, kai jo nebenaudosite. Kreipkitės į atitinkamas institucijas dėl informacijos apie tai, kaip šalinti atliekas.

Prietaiso pakuotę galima perdirbti. Gali būti naudojami toliau išvardyti produktai:

- kartonas;
- polietileno plėvelė (PE);
- freono polistirenas (PS kietosios putos).

Išmeskite šias medžiagas atsakingai laikantis vyriausybės nustatytos tvarkos.



Kaip priminimas, kad buitinius prietaisus reikia išmesti atskirai, produktas yra pažymėtas perbrauktu šiukšlių dėžės simboliu. Tai reiškia, kad pasibaigus prietaiso tarnavimo laikui, produktas neturi būti išmetamas kartu su komunalinėmis atliekomis. Būtina atsižvelgti į specialų vietos valdžios institucijų reikalavimus ir kreiptis į specializuotą atliekų surinkimo centrą arba į pardavėją, kuris teikia šią paslaugą.

Buitinių prietaisų utilizavimas atskirai padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai, kurį sukelia netinkamas atliekų šalinimas, ir leidžia pakartotinai panaudoti sudedamąsias medžiagas ir žymiai sutaupyti energijos ir išteklių.

www.gorenje.com



Cooking with passion.

