

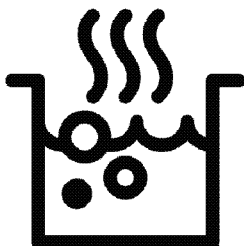


Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas

lebūvėta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



HII64822QUFT

LT / LV

185.9298.87/R.AB/6.03.2024/2-2

7757188726



PERDIRBTAS &
PERDIRBAMAS POPIERIUS

Gerb. kliente,

Prieš naudodamiesi produktu perskaitykite šią instrukciją!

Beko dėkojame, kad pasirinkote produktą. Norime, kad jūsų gaminys, pagamintas naudojant aukštos kokybės ir technologiją, būtų kuo efektyvesnis. Norėdami tai padaryti, prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir kitą pateiktą dokumentaciją ir laikykite ją kaip nuorodą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Laikykitės instrukcijų, atsižvelgdami į visą naudotojo vadove pateiktą informaciją ir įspėjimus.

Atkreipkite dėmesį į visą naudotojo vadove pateiktą informaciją ir įspėjimus. Taip apsaugosite save ir savo gaminį nuo galimų pavojų.

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Naudojimo instrukcijoje yra šie simboliai:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.

PRANEŠIMAS Pavojus, dėl kurio gali būti padaryta materialinė žala gaminiui arba jo aplinkai.



Pavojus nudegti susilietus su karštais paviršiais.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Saugaus naudojimo instrukcijos

Naudojimo paskirtis.....	4
Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga.....	4
Elektros sauga.....	5
Transportavimo sauga.....	6
Montavimo sauga.....	6
Naudojimo sauga.....	6
Įspėjimai dėl temperatūros.....	7
Priedų naudojimas.....	7
Gaminimo sauga.....	8
Įvadinis kursas.....	8
Priežiūros ir valymo sauga.....	9

2 Aplinkosaugos instrukcijos 10

Atliekų reguliavimas.....	10
WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis.....	10
Pakavimo medžiagų išmetimas.....	10
ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS	10

3 Jūsų gaminys 11

Įvadas į prietaisą.....	11
Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas.....	11

Kaitlentės valdymo rankenėlė.....	11
Bendroji informacija apie kaitlentę.....	12
Techniniai duomenys.....	13

4 Pirmasis naudojimas 14

Pirmasis valymas.....	14
-----------------------	----

5 Kaip naudoti šią viryklę 15

Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą.....	15
Valdymo skydeliis.....	18

6 Bendroji informacija apie maisto gaminimą 25

Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės.....	25
--	----

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 26

Bendroji valymo informacija.....	26
Kaitlentės valymas.....	27
Valdymo skydo valymas.....	27

8 Trikčių šalinimas 28

1 Saugaus naudojimo instrukcijos

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, padėsiančios išvengti sužalojimo ar materialinės žalos pavojaus.
- Jei gaminys yra perduodamas kitam asmeniui arba naudojamas naudotas, kartu su gaminiu turi būti pristatytas naudojimo vadovas, gaminio etiketės, kiti atitinkami dokumentai ir priedai.
- Mūsų įmonė neatsako už jokią žalą, kuri gali atsirasti dėl šių instrukcijų nesilaikymo.
- Nesilaikant šių instrukcijų, garantija negalioja.
- ⚠ Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgijotasis techninis aptarnavimas arba importuotojo nurodytas asmuo.
- ⚠ Naudokite tik originalias dalis bei priedus.
- ⚠ Neremontuokite ir nekeiskite prietaiso dalių, jei tai nėra aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- ⚠ Neatlikite šio gaminio techninių modifikacijų.



Naudojimo paskirtis

- Prietaisas yra skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauko aplinkoje. Prietaisas skirtas naudoti namų ūkio ir personalo virtuvėse, parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo vietose.
- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.



Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai įgūdžiai nepakankamai išsivystę arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba mokomi saugiai naudoti gaminį ir žinoti jo keliamus pavojus.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti naudotojo,

nebent juos kas nors
prižiūrėtų.

- Šio vaisto negalima vartoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenims (įskaitant vaikus), nebent jie yra prižiūrimi arba gauna reikiamus nurodymus.
- Pasirūpinkite vaikų priežiūra ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Elektros produktai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnams. Vaikams ir naminiams gyvūnėliams draudžiama žaisti su produktu, lipti ant jo ar į jį patekti.
- Nedėkite ant prietaiso daiktų, kuriuos galėtų pasiekti vaikai.
- Pasukite puodų ir keptuvų rankeną į darbatalio šoną, kad vaikai negalėtų suimti ir nudegti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiami gaminio paviršiai yra karšti. Neleiskite vaikų artyn prie prietaiso.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Yra pavojus susižeisti ir uždusti.
- (Jei jūsų gaminyje yra kištukas) Siekiant užtikrinti vaikų saugumą, prieš išmesdami gaminį ištraukite maitinimo laido kištuką ir

padarykite jį netinkamą naudoti.



Elektros sauga

- Įjunkite gaminį į įžemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje nurodytus srovės parametrus. Įžeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Nenaudokite gaminio be įžeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.
- Gaminio kištukas arba elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje (kur jos nepaveiks orkaitės liepsna). Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.
- Montuojant, remontuojant ir transportuojant gaminio negalima prijungti prie lizdo.
- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
- (Jei jūsų gaminyje nėra maitinimo laido) Naudokite tik skyriuje „Techninės

specifikacijos“ nurodytą jungiamąjį kabelį.

- Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.
- Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite įpjautų ar pažeistų kabelių ar ilginamųjų laidų.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgijotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.

(Jei jūsų gaminyje yra kištukas)

- Neįjunkite gaminio į laisvą lizdą, kuris išlindo iš jo lizdo, yra sulūžęs, nešvarus, alyvuotas ir gali liestis su vandeniu (pavyzdžiui, vandeniu, kuris gali ištekti iš prekystalio).
- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis! Norėdami atjungti, nelaikykite už laido, visada laikykite už kištuko.
- Įsitikinkite, kad produkto kištukas tvirtai įkištas į lizdą,

kad išvengtumėte kibirkščiavimo.



Transportavimo sauga

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta. Tvirtai pritvirtinkite gaminį juosta, kad nepažeistumėte nuimamų arba judančių gaminio ir gaminio dalių.
- Patikrinkite bendrą gaminio išvaizdą, ar gabenant jis nebuvo pažeistas.



Montavimo sauga

- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei gaminys pažeistas, nediekite jo.
- Nemontuokite gaminio šalia šilumos šaltinių (radiatorių, viryklių ir pan.).
- Laikykite visus ventiliacijos kanalus atvirus aplink gaminį.



Naudojimo sauga

- Kiekvieną kartą panaudoję įsitikinkite, kad gaminys išjungtas.

- Jei nenaudosite gaminio ilgą laiką, atjunkite jį nuo saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.
- Nenaudokite sugedusio ar pažeisto gaminio. Jei yra, atjunkite gaminio elektros / dujų jungtis ir kreipkitės į įgaliotąją techninės priežiūros tarnybą.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio.
- Nelipkite ant gaminio, kad pasiektumėte ką nors, arba dėl kitų priežasčių.
- Nenaudokite gaminio situacijose, kurios gali turėti įtakos jūsų sprendimams, pvz., narkotikų vartojimas ir (arba) alkoholio vartojimas.
- Virimo vietoje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite degių daiktų maisto gamintojo vietoje.
- Ketusi, aliuminis arba virtuvės reikmenys su pažeistomis / šiurkščiomis apatinėmis dalimis gali subraižyti stiklo paviršių. Keisdami kepimo reikmenis, visada pakelkite talpyklas, neslyskite ant paviršiaus.
- Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus

arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl įsitikinkite, kad kaitlentės paviršius ir puodų dugnas visada yra sausi.

- Šis gaminys netinkamas naudoti su nuotolinio valdymo pultu arba išoriniu laikrodžiu.



Įspėjimai dėl

temperatūros

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys veikia, atviros dalys bus karštos. Nelieskite produkto ir kaitinimo elementų. Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima artinti prie preparato be suaugusiojo.
- Nedėkite degių / sprogių medžiagų šalia gaminio, nes jo naudojimo metu briaunos bus karštos.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gamintojo paviršių.



Priedų naudojimas

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik maisto gamintojo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant

netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.



Gaminimo sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Būtina laikytis maisto ruošimo proceso. Būtina nuolat stebėti trumpalaikius maisto ruošimo procesus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandenių, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- Būkite atsargūs, naudodami patiekaluose alkoholinius gėrimus. Alkoholis garuoja aukštoje temperatūroje ir gali užsidegti, kai yra veikiamas karštų paviršių, sukeldamas gaisrą.



Įvadinis kursas

- Kaitvietės įrengtos panaudojus pažangią „indukcijos“ technologiją. Šią indukcinę viryklę, kuri leidžia taupyti ir laiką, ir pinigus, privaloma naudoti su prikaistuviais, tinkamais indukciniam maisto gaminimui; kitaip kaitvietės

neveiks. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje „Puodo pasirinkimas“.

- Indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, todėl ji gali turėti kenksmingų poveikių žmonėms, kurie naudoja medicininius prietaisus, pavyzdžiui, širdies stimuliatorių ar insulino pompą.
- Panaudoję uždarykite kaitinamąją plokštę valdymo skydelyje, nepasikliaukite indo jutikliu.
- Metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangtelių, negalima dėti į kaitinimo plokštę, nes jie įkaista.
- Metaliniai daiktai, laikomi stalčiuose po virykle, ilgai ir intensyviai naudojant gali labai įkaisti. Nelaikykite metalinių daiktų stalčiuose po virykle.
- Nedėkite ant indukcinės kaitlentės elektroninių gaminių, tokių kaip mobilieji telefonai, planšetiniai kompiuteriai ar kompiuteriai. Jūsų gaminys gali būti sugadintas.

Priežiūros ir valymo sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Yra elektros smūgio pavojus!
- Nevalykite gaminio garų valikliais, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Druska, cukraus likučiai kepimo reikmenų dugne arba tokios dalelės ant stiklo paviršiaus gali subraižyti stiklą ir įtrūkti. Prieš dėdami virtuvės reikmenis įsitikinkite, kad dugnas švarus. Pasirūpinkite, kad stiklinis keraminis paviršius būtų švarus.

2 Aplinkosaugos instrukcijos

Atliekų reguliavimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

Lietotas ierīces atbilstoša iznīcināšana palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un cilvēku veselībai.

RoHS direktyvos atitiktis:

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio

gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

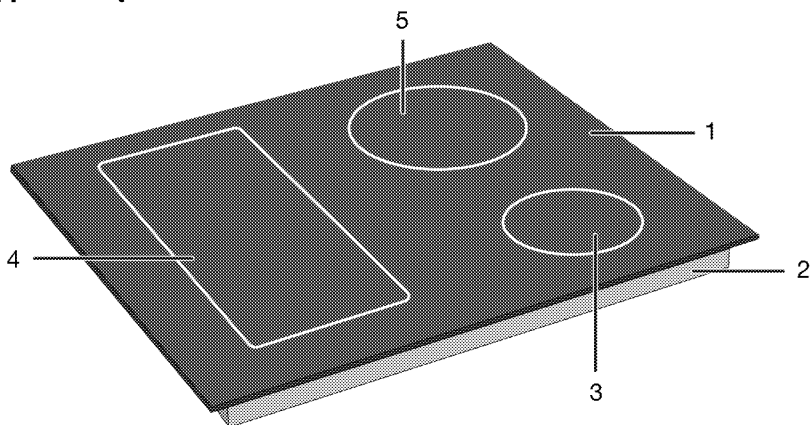
ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS

Informacijos apie energijos vartojimo efektyvumą pagal ES 66/2014 galima rasti gaminio specifikacijoje, pateikiamoje kartu su produktu. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš gamindami.
- Norėdami gaminį gaminti ilgiau, išjunkite jį likus 5-10 minučių iki gaminimo pabaigos. Dabar naudodami šilumą galite sutaupyti iki 20% elektros energijos.
- Naudokite kaitvieteį tinkamo dydžio ir dangčio puodus / keptuves. Visada pasirinkite tinkamo dydžio puodą savo valgymui. Netinkamo dydžio konteineriams reikia daugiau energijos nei reikia.
- Viryklės virimo paviršius ir puodų pagrindai turi būti švarūs. Nešvarumai sumažina šilumos perdavimą tarp virimo zonos ir puodo pagrindo.

3 Jūsų gaminys

Įvadas į prietaisą

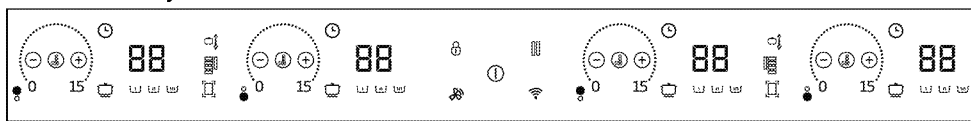


- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 Stiklinis virimo paviršius | 4 Indukcinė virimo zona |
| 2 Apatinis korpusas | 5 Indukcinė virimo zona |
| 3 Indukcinė virimo zona | |

Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas

Šiame skyriuje rasite produkto valdymo skydelio apžvalgą ir pagrindinius naudojimo būdus. Priklausomai nuo produkto tipo, vaizdai ir kai kurios funkcijos gali skirtis.

Kaitlentės valdymo rankenėlė



Temperatūros lygio nustatymo sritis



Klavišai ir simboliai

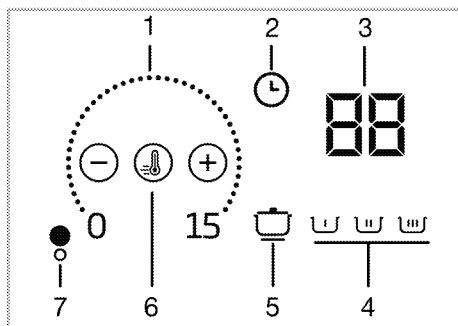
- ① : Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 🔒 : Mygtukų užraktas
- 🔧 : Platus paviršiaus virimo zonos derinio klavišas
- 🔥 : Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- 🍲 : Automatinis virimo klavišas
- ⏸ : Sustabdymo klavišas
- ⌚ : Laikmačio klavišas
- ⏩ : Laikmačio didinimo klavišas
- ⏪ : Laikmačio mažinimo klavišas
- 🔊 : Funkcijos „Perkelti“ simbolis
- 🍲 : Puodo įdėjimo simbolis *

🔌 : Viryklės-korpuso jungties klavišas

*

📶 : „WiFi“ klavišas *

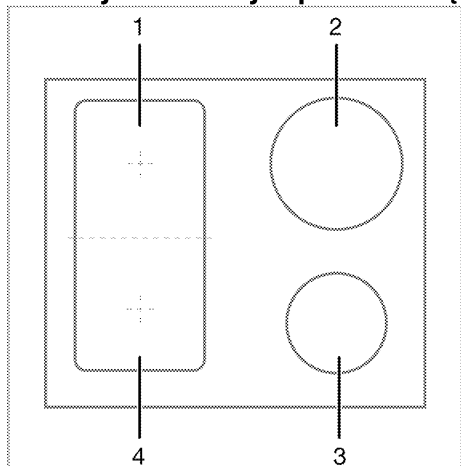
* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.



Virimo zonos ekranas

- 1 Temperatūros lygio nustatymo sritis
- 2 Laikmačio klavišas
- 3 Laiko/Temperatūros indikatorius
- 4 Automatiniai virimo lygio simboliai
- 5 Automatinis virimo klavišas
- 6 Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- 7 Virimo zonos simbolis

Bendroji informacija apie kaitlentę

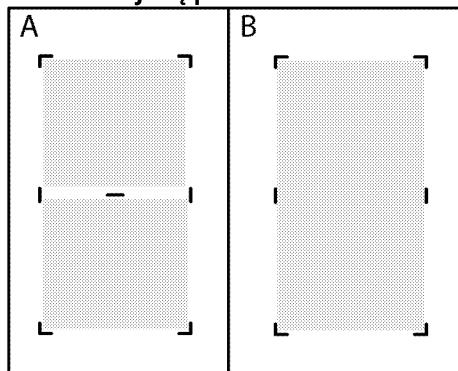


- 1 Galinis kairysis - Indukcinė virimo zona
- 2 Galinis dešinysis - Indukcinė virimo zona
- 3 Priekinis dešinysis - Indukcinė virimo zona
- 4 Priekinis kairysis - Indukcinė virimo zona

Jūsų kaitlentėje yra kaitlentės virimo paviršiai su plačiais paviršiais („Flexi“ paviršiai). Šį kepimo paviršių galite naudoti kaip atskiras kaitlentes nepriklausomai vieną nuo kitos. Galite suaktyvinti šių kepimo zonų kombinavimo

funkciją ir paversti jas vienu kepimo paviršiumi, kad galėtumėte atlikti kepimo operacijas su dideliais kepimo puodais. Tinkamų puodų naudojimas šioms maisto ruošimo zonoms ir kombinavimo funkcija aprašyti skyriuje „Kaip naudoti kaitlentę“.

Modeliuose su apšviestomis virimo zonomis: Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.



- i** Kai dvi atskiros virimo zonos pirmiau parodytame A paviršiuje sujungiamos į virimo zoną su plačiu paviršiumi, kaip parodyta B, atskiriamasis apšvietimas tarp jų turi būti išjungtas. Kai maisto ruošimo zona su plačiu paviršiumi vėl tampa dviem atskiromis maisto ruošimo zonomis, apšvietimas vėl įsijungia.

Techniniai duomenys

Bendros techninės specifikacijos

Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis)	45,2 mm*/580 mm/510 mm (Modeliuose, kuriuose yra tvirtinimo spyruoklės ir sandarinimo tarpinė, pritvirtinta prie gaminio, laikykite, kad pločio ir gylio matmenys yra 10 mm didesni nei šie matavimai.)
Kaitlentės montavimo matmenys (plotis / gylis)	560 (+2) mm / 490 (+2) mm
Įtampa / dažnis	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Bendrosios energijos sąnaudos	maksimum 7.4 kW

Degikliai

Galinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2200W / Stiprintuvas: 3100 W
Priekinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2200 W / Stiprintuvas: 3100 W
Priekinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	145 mm
Galia	1500 W / Stiprintuvas: 2200 W
Galinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	210 mm
Galia	2400 W / Stiprintuvas: 3700 W

* Techninėje lentelėje nurodytas keptuvo aukštis yra produkto pagrindo dangčio aukštis.



Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.



Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.



Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

4 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

Pirmasis valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

PRANEŠIMAS Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite šerdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

PRANEŠIMAS Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir skliti nemalonūs kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų skleidžiamo kvapo.

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Neleiskite jokiems daiktams nukristi ant kaitlentės. Net maži daiktai, tokie kaip druskos purtyklės, gali sugadinti kaitlentę. Nenaudokite įskilusių kaitlenčių. Vanduo gali prasiskverbti pro šiuos įtrūkimus ir sukelti trumpąjį jungimą. Jei paviršius yra pažeistas bet koku būdu (pvz., Matomi įtrūkimai), pirmiausia išjunkite saugiklį, tada paskambinkite įgaliotajai techninės priežiūros tarnybai ir atjunkite gaminį, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.
- Ant kaitlentės nenaudokite nesubalansuotų ir lengvai pakreipiamų puodų/keptuvių.
- Nešildykite tuščių puodų/keptuvių ir puodų. Gali būti pažeisti puodai ir prietaisai.
- Baigę naudotis visada išjunkite visus kaitviečių degiklius.
- Jei kaitlentes naudosite be jokio puodo ar puodų/keptuvių, prietaisą sugadinsite. Po kiekvieno naudojimo visada išjunkite kaitvietes.
- Po kiekvieno naudojimo kepimo paviršius bus karštas, todėl nedėkite plastikinių puodų / keptuvių ant kepimo paviršiaus. Nedelsdami nuvalykite tokią medžiagą nuo paviršiaus.
- Staigūs temperatūros pokyčiai ant stiklo virimo paviršiaus gali sugadinti, būkite atsargūs, kad kepimo metu neišsiliėtų šalti skysčiai.
- Įdėkite pakankamą kiekį maisto į puodus ir keptuves. Taigi, galite neleisti maistui išsiliėti iš puodų/keptuvių ir jo nereikės valyti be reikalo.
- Nedėkite ant degiklių puodo ar keptuvės dangčio.
- Pastatykite puodus, centruodami juos ant degiklių/zonų. Jei norite uždėti puodą ant kito degiklio/zonos, nestumkite jo link norimo degiklio; pirmiausia jį pakelkite, o tada uždėkite ant kito degiklio.

Indukcinės kaitlentės veikimo principas

Indukcinė kaitlentė yra tarsi atvira grandinė. Kontūras baigiasi, kai ant jo dedami indai / keptuvės, tinkamos indukciniam kepimui, o elektroninė sistema, esanti žemiau stiklo paviršiaus, sukuria magnetinį lauką. Metalinis puodų / keptuvių pagrindas pašildomas paimant energiją iš šio magnetinio lauko. Todėl šiluma gaminama ne kaitlentės paviršiuje, o tiesiai ant virš jos esančių puodų/keptuvių. Stiklinis paviršius kaitinamas puodų/keptuvių šiluma.

Virimo su indukcija privalumai

Indukcinės kaitlentės turi tam tikrų privalumų, nes šiluma perduodama tiesiai į virimo puodus/keptuves.

- Maisto produktai, kurie maisto ruošimo metu perpildomi, nedega greitai, nes stiklinis maisto ruošimo paviršius nėra kaitinamas tiesiogiai. Jis valomas lengviau.
- Kulinarija turi būti greitesnė, nes šiluma gaminama tiesiai ant puodų/keptuvių. Taip sutaupoma laiko ir energijos, palyginti su kitų tipų kaitlentėmis.
- Kadangi šiluma tiekama tiesiai į virimo puodus/keptuves, šilumos nuostolių nėra, todėl gaminimas yra efektyvesnis.
- Tai, kad šilumos perdavimas sustabdomas ir kepimo paviršius nėra kaitinamas tiesiogiai, kai kepimo puodai/keptuvės nuimami nuo kepimo paviršiaus, užtikrina saugesnį naudojimą nuo galimų nelaimingų atsitikimų kepimo metu.

Kad darbas būtų saugus:

- Nesirinkite aukštų šildymo lygių, kai naudojate nelimpančius puodus/keptuves, padengtus nedideliu kiekiu alyvos arba naudojamus be alyvos (teflono tipo).
- Nenaudokite stiklo kepimo paviršiaus kaip paviršiaus, ant kurio galite ką nors padėti, arba kaip pjovimo paviršiaus.
- Nedėkite metalinių daiktų (peilių, šaukštų, keptuvių dangčių ir pan.) ant viryklės, nes jie gali įkaisti.

- Niekada virimui nenaudokite aliuminio folijos. Niekada nedėkite maisto, įvynioto į aliuminio foliją, ant indukcijos zonos.
- Dirbdami laikykite magnetinius objektus, pvz., kredito korteles ar juostas atokiau nuo kaitlentės.
- Jei po kaitlentės yra orkaitė ir ji veikia, kaitlentės jutikliai gali sumažinti virimo lygį arba išjungti kaitlentę.
- Jūsų kaitlentėje yra automatinio išjungimo sistema. Išsami informacija apie šią sistemą pateikta tolesniuose skyriuose. Tačiau jei gamindami maistą naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali išvirti ir pažeisti gaminimo paviršių bei prietaisą prieš įjungiant automatinę išjungimo sistemą.

Kepimo puodai/keptuvės

Naudokite feromagnetinius, kokybiškus puodus/keptuves, ant kurių yra etiketė arba įspėjimas, kad jie suderinami tik su indukcinė kaitlentė. Paprastai, kuo didesnis geležies kiekis, tuo geriau veikia puodai/keptuvės. Virtuvių / keptuvių pagrindo skersmuo turi atitikti indukcijos zoną. Siūlomi matmenys išvardyti toliau.

Tinkami puodai/keptuvės:

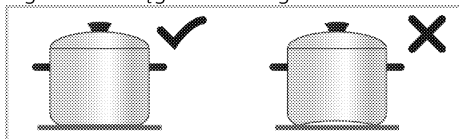
- Ketaus puodai/keptuvės
- Emaliuoti plieniniai puodai/keptuvės
- Plieniniai ir nerūdijančio plieno puodai/lėkštės (su etikete arba įspėjimu, kad jie suderinami su indukcija)

Netinkami puodai/keptuvės:

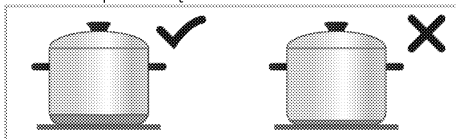
- Aliumininiai puodai/keptuvės
- Variniai puodai/keptuvės
- Žalvariniai puodai/keptuvės
- Stikliniai puodai/keptuvės
- Keramika
- Keramika ir porcelianas

Rekomendacijos

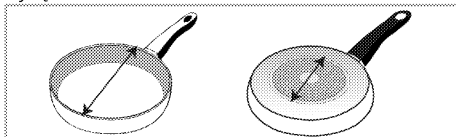
- Naudokite tik plokščio dugno puodus/keptuves. Nenaudokite indų su išgaubtais ar įgaubtais dugnais.



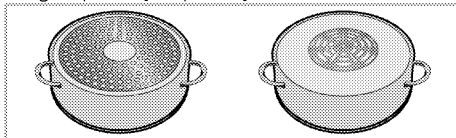
- Virimo puodus/keptuves naudokite tik su storais, apdorotais pagrindais. Jei naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali išvirti ir pažeisti kepimo paviršių bei prietaisą prieš įjungiant automatinę išjungimo sistemą. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.



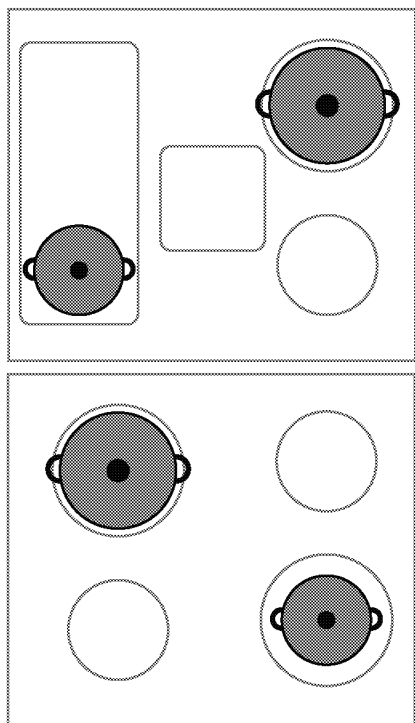
- Kai kurių kepimo puodų/keptuvių pagrindas turi mažesnę feromagnetinį lauką nei jo tikrasis skersmuo. Kaistuvus šildo tik šį plotą. Todėl šiluma paskirstoma netolygiai ir sumažėja kepimo našumas. Be to, tokių virimo puodų/keptuvių gali neaptikti didelės indukcinės kaitlentės. Todėl viryklė parenkama pagal feromagnetinio lauko dydį.



- Kai kurių puodų/keptuvių pagrindas yra nefromagnetinės medžiagos, pvz., aliuminis. Šių tipų puodai/keptuvės gali nepakankamai įkaisti arba jų gali visai neaptikti indukcinė kaitlentė. Kai kuriais atvejais gali pasirodyti įspėjimas apie blogus puodų/keptuvių.



- i** Vienodas gaminimo indų paskirstymas dešinėje, kairėje ir centrinėje kaitlentėje, teigiamai veikia gaminimo našumą, kai ant indukcinės kaitlentės gaminami keli patiekalai.



Virimo puodų/keptuvių bandymas

Pasitirkinkite, ar jūsų puodas yra suderinamas su virimo indukcinė kaitlente, naudodami toliau nurodytus metodus.

1. Jis suderinamas, jei jūsų puodo pagrindas turi magnetą.
2. Jis suderinamas, "Q" ir "U" arba "L" jei nemirksi uždėjus puodą ant indukcinės viryklės ir įjungus viryklę.

Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

Virimo zonos skersmuo - mm	Puodo skersmuo - mm
145	maž. 100 - maks. 145
180	maž. 100 - maks. 180
210	maž. 140 - maks. 210
240	maž. 140 - maks. 240
280	maž. 125 - maks. 280
320	maž. 125 - maks. 320
Virimo zona su plačiu (lanksčiu) paviršiumi	plotis 230 - ilgis 390

Indukcinėmis kaitlentėmis aptinkami puodai ir (arba) keptuvės priklauso nuo puodų ir (arba) keptuvių pagrinde esančio

feromagnetinio pluošto skersmens ir medžiagos. Kad būtų užtikrintas puodų/keptuvių aptikimas ir veiksmingas virimas, puodai/keptuvės turi būti parenkami pagal kaitlentės dydį. Viryklių dydžiams rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai pateikti aukščiau. Virimo savybės gali skirtis, atsižvelgiant į puodo tipus, puodo dydį ir virimo zonos dydį. Norint homogeniškesnės virimo savybės, gali būti naudojama viena pakopa didesnė virimo zona. Naudojant didesnę virimo zoną energija neišikvojama indukcinės kaitlentės, nes šiluma susidaro tik atitinkamoje puodo zonoje.

Automatinis kepimo puodų/keptuvių aptikimas

Kai ant kaitlentės dedate indukcinis indukcinis puodus/keptuves, kaitlente automatiškai aptinka, ant kurios kaitlentės dedami puodai/keptuvės, ir valdymo skydelyje pateikia nuorodas.

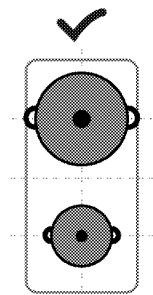
Atitinkamos kaitlentės, ant kurios padėjote puodus/keptuves, simbolis ir "0" laikmačio/temperatūros ekrane mirksės 10 sekundžių. Taigi, greitai priskirdami temperatūros vertę, galite naudoti kaitlentę ten, kur dedami jūsų puodai/keptuvės.

Temperatūros reikšmės priskyrimas kaitlentei aprašytas tolesniuose skyriuose.

Virimo zona su plačiu (lanksčiu) paviršiumi

Jūsų kaitlenteje yra kaitlentės paviršiai su plačiais paviršiais (Flexi paviršiai). Šį kepimo paviršių galite naudoti kaip atskiras kaitlentes atskirai vieną nuo kitos mažesniems kepimo puodams/keptuvėms. Galite suaktyvinti šį kepimo zonų kombinavimo funkciją ir paversti jas vienu kepimo paviršiumi, kad galėtumėte atlikti kepimo operacijas su dideliais kepimo puodais.

Kaip dvi nepriklausomos maisto ruošimo zonos



Virimo zonos su plačiu paviršiumi turi dvi virimo zonas: priekinę ir galinę. Šias zonas galite naudoti kaip dvi atskiras virimo zonas skirtingiems temperatūros lygiams su dviem skirtingais virimo puodais/keptuvėmis. Padėkite kepimo puodus/keptuves centruodami atskiras kepimo zonas.

Kaip dvi nepriklausomos maisto ruošimo zonos



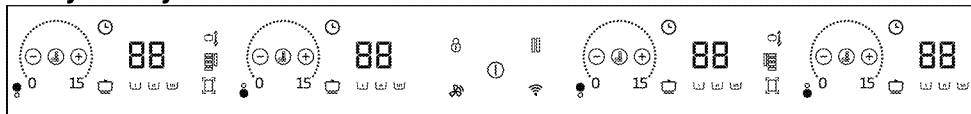
Jei norite gaminti su vienu puodu/keptuve, padėkite jį priekinės arba galinės kepimo zonos centre. Nedėkite virimo puodų/keptuvių virimo zonos centre.

Viena virimo zona



Virimo operacijoms dideliuose puoduose/keptuvėse padėkite puodus/keptuves taip, kad jie apimtų abiejų virimo zonų centrus ir kad jie būtų virimo zonos centre.

Valdymo skydeliis



Temperatūros lygio nustatymo sritis

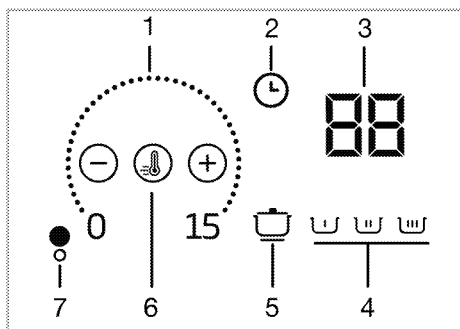


Klavišai ir simboliai

- : Įjungimo / išjungimo mygtukas
- : Mygtukų užraktas
- : Plataus paviršiaus virimo zonos derinio klavišas
- : Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- : Automatinis virimo klavišas
- : Sustabdymo klavišas
- : Laikmačio klavišas
- : Laikmačio didinimo klavišas
- : Laikmačio mažinimo klavišas
- : Funkcijos „Perkelti“ simbolis

- : Puodo įdėjimo simbolis *
- : Viryklės-korpuso jungties klavišas *
- : „WiFi“ klavišas *

* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.



Virimo zonos ekranas

- 1 Temperatūros lygio nustatymo sritis
- 2 Laikmačio klavišas
- 3 Laiko/Temperatūros indikatorius
- 4 Automatiniai virimo lygio simboliai
- 5 Automatinis virimo klavišas
- 6 Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- 7 Virimo zonos simbolis

i Šis prietaisas valdomas liečiamuoju valdymo skydeliu. Kiekviena jutikliniame valdymo pulte atliekama operacija patvirtinama garsiniu signalu.

i Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgnas ir nešvarus paviršius gali sukelti problemų naudojant funkcijas.

Kaitlentės įjungimas

1. Palieskite mygtuką ① valdymo pulte. Kaitlentė paruošta veikti.

i Kaitlentė automatiškai grįžta į budėjimo režimą, jei per 20 sekundžių neatliekamas joks veiksmas.

i Prietaisas išsijungia dėl saugos priežasčių, jei kuris nors mygtukas (ar mygtukas) spaudžiamas ilgą laiką.

Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite mygtuką ① valdymo pulte. Kaitlentė išsijungia ir grįžta į budėjimo režimą.

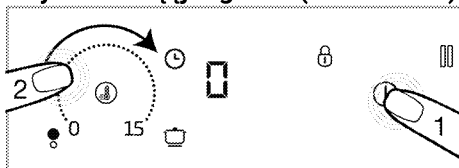
i Jei išjungus viryklę kaitvietės zonos ekrane šviečia "h" simbolis "H" arba, tai reiškia, kad kaitvietės zona vis dar karšta. Nelieskite kaitviečių.

Perteklinės šilumos indikatorius

Jei "H" simbolis šviečia kaitvietės zonos ekrane, tai reiškia, kad viryklė vis dar karšta ir ją galima naudoti nedideliame maisto kiekiui laikyti karštą. Po kurio laiko simbolis persijungia į "h" simbolį, kuris reiškia mažiau karšta.

i Nutrūkus elektros tiekimui, likutinės šilumos lemputė neįsijungia ir neįspėja apie tai, kad kaitvietės tebėra karštos.

Viryklės zonų įjungimas (virimo zona)



1. Įjunkite kaitvietę paliesdami mygtuką ①.
» Simbolis "0" rodomas kaitvietės zonos ekrane.

2. Palieskite kaitvietės zonos, kurią norite įjungti, nustatymo zoną arba slinkite pirštu ant nustatymo zonos.

i Kaitlentė automatiškai grįžta į budėjimo režimą, jei per 20 sekundžių neatliekamas joks veiksmas.

Temperatūros lygio nustatymas

Paliesdami nustatymo sritį arba stumdami pirštą ant srities, nustatykite temperatūros lygį tarp "0" ir "15".

Išjunkite kaitvietes:

Pasirinktą kaitvietės zoną galima išjungti 2 skirtingais būdais:

1. **Nustatant temperatūrą kaip „0“**

Galite išjungti kaitvietę sumažindami temperatūros nuostatą iki "0".

2. **Norimos kaitvietės zonos laikmačio išjungimo funkcijos naudojimas**

Kai laikas išjungtas, laikmatis išsijungia prie jo prijungtą kaitvietės zoną. Visi ekranai

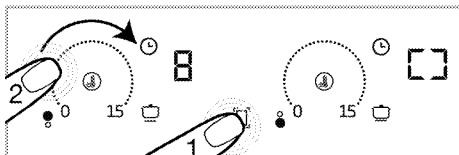
rodo "0" arba „00“. ☹ Simbolis kaitvietės zonos ekrane išnyksta. Pasibaigus laikui pasigirsta garsinis signalas. Paspauskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką išjungti garso signalą.

Kaistuvo zonos su plačiu paviršiumi įjungimas Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

1. Įjunkite kaitvietę paliesdami mygtuką ①.

2. Palieskite kaitlentės zonos su plačiu paviršiumi pasirinkimo mygtuką.

» Simbolis 0 simbolis rodomas priekiniame kairiajame kaitvietės zonos ekrane, „☹“ o simbolis rodomas galiniame kairiajame kaitvietės zonos ekrane.



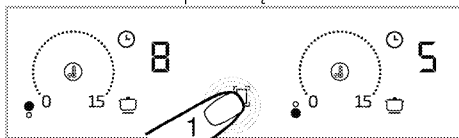
3. Paliesdami nustatymo sritį arba stumdami pirštą ant srities, nustatykite temperatūros lygį tarp 0 ir 15.

» Temperatūros lygį galima keisti abiejose kaitvietės zonose.

i Kaip pavyzdys aprašomos kaitvietės zonos su plačiu paviršiumi kairėje. Jei dešinėje prietaiso pusėje yra kaitvietės zona su plačiu paviršiumi, tas pats taikoma ir šiai kaitvietės zonai.

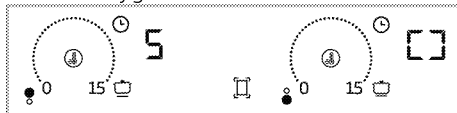
Kaistuvo su plačiu paviršiumi įjungimas, kai veikia viena arba abi kaitvietės kairėje Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Kai viena arba abi kaitvietės kairėje veikia atskirai, galite sujungti abi kaitvietes suaktyvindami kaitvietę su plačiu paviršiumi. Tokiu būdu galite naudoti platesnį tokios pat vertės kaitlentės paviršių.



1. Kai veikia viena arba abi kaitlentės zonos kairėje, palieskite kaitlentės zonos su plačiu paviršiumi pasirinkimo mygtuką.

» Priekinės kairiosios kaitvietės zonos ekrane rodoma kaitvietės zonos su žemesne temperatūra temperatūra iš anksčiau pasirinktų kaitvietės zonų. Jei priškirtas laikmačio laikotarpis, rodoma žemesnio lygio laikmačio vertė.



» Norėdami vėliau pakeisti temperatūros vertę, nustatykite norimą temperatūros vertę iš abiejų kaitvietės zonų nustatymo sričių.

i Palietus kaitvietės zonos su plačiu paviršiumi raktą, kai kaitvietės zona su plačiu paviršiumi yra aktyvi, kaitvietės zonos atskiriamos ir išjungiamos.

Kaistuvų su plačiu paviršiumi išjungimas: Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Plataus paviršiaus kaitvietės zoną galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. **Nustatant temperatūrą kaip „0“**

Galite išjungti kaitvietę su plačiu paviršiumi sumažindami temperatūros nuostatą iki "0".

2. **Laikmačio išjungimo funkcijos naudojimas kaitvietės zonai su plačiu paviršiumi**

Kai laikas išjungtas, laikmatis išjungia kaitvietę plačiu paviršiumi. Rodoma kairioji kaitvietės zona 0ir laikrodžio ekrane 00. Užpakalinės kairiosios kaitvietės ekrano ☹ raktelio lemputė užgesa.

3. **Palietus kaitvietės zonos su plačiu paviršiumi simbolį maždaug 3 sekundes**

Palietus kaitvietės zonos su plačiu paviršiumi simbolį maždaug 3 sekundes, kaitvietės zona išsijungia.

Didelės galios nustatymas (STIPRINTUVAS)

Galite naudoti stiprintuvą, kad šildytumėte maksimalia galia. Tačiau šioje padėtyje nerekomenduojame gaminti ilgą laiką.

Didelės galios nuostata gali būti taikoma ne visoms kaitvietėms. Pasibaigus didelio galingumo nustatymo laikotarpiui (žr. Eksploatavimo laikotarpio ribų lentelę) kaitvietės zona išjungiamą.

Didelės galios nustatymo (STIPRINTUVO) pasirinkimas tiesiogiai:

1. Įjunkite kaitvietę paliesdami mygtuką ①.
 2. Palieskite ② mygtuką.
- Suaktyvinta kaitvietės zona veikia didžiausia galia, o kaitvietės zonos ekrane rodomas "☰" judančio stiprintuvo simbolis.
- » Pasibaigus didelio galingumo nustatymo laikotarpiui (žr. Automatinio išjungimo laikotarpio lentelę) kaitvietės zona išjungiamą.

Didelės galios nustatymo (STIPRINTUVO) pasirinkimas, kai kaitvietės zona aktyvi:

1. Palieskite ② mygtuką, kai viryklė įjungta ir suaktyvinta atitinkama kaitlentės zona.

i Didelės galios nustatymą (stiprintuvą) galima suaktyvinti tik vienoje iš toje pačioje pusėje esančių zonų (kairėje arba dešinėje). Jei viena iš toje pačioje pusėje esančių kepimo zonų veikia esant tam tikram temperatūros lygiui, stiprintuvo negalima nustatyti kitai toje pačioje pusėje esančiai kepimo zonai. Kai kaitvietės zona su plačiu paviršiumi yra aktyvi, šioms kaitvietės zonoms taip pat negalima nustatyti stiprintuvo.

2. Pasirinkta kaitvietės zona veikia didžiausia galia ir kaitvietės zonos ekrane mirksi atitinkamai 3 lemputės. Pasibaigus didelės galios nustatymo laikotarpiui kaitvietės zona persijungia į nustatytą temperatūros lygį, o ekrane rodomas tik jūsų pasirinktas temperatūros lygis.

Didelės galios nustatymo (STIPRINTUVO) išjungimas prieš pasibaigiant jo galiojimui:

Paliesdami ① mygtuką galite bet kada išjungti didelės galios nuostatą.

Mygtukų užraktas

Kol kaitlentė įjungta, galite suaktyvinti mygtukų užraktą, kad išvengtumėte netyčinio funkcijų keitimo.

Mygtukų užrakto įjungimas

1. Palieskite ② mygtuką 3 sekundes, kad užrakintumėte valdymo skydelį.
- Jei paspaudžiamas bet kuris mygtukas, kai mygtukų užraktas yra aktyvus, mirksi ② mygtuko lemputė.

i mygtukų užraktą galite suaktyvinti tik tada, kai viryklė veikia darbo režimu. Kai įjungtas mygtukų užraktas, veikia tik ① mygtukai. Palietus bet kurį kitą mygtuką, ② mirksi mygtuko lemputė, rodanti, kad mygtuko užraktas aktyvus.

Jei išjungsite viryklę, kai raktai užrakinti, rakto užraktas bus išjungtas, kad vėl įjungtumėte kaitvietę.

Klavišų užrakto išjungimas

1. Palaikykite mygtuką ② nuspaudę 3 sek.
- Veikimas patvirtinamas garsiniu signalu. ② mygtuko lemputė užgesa ir valdymo pultas atnaujinamas.

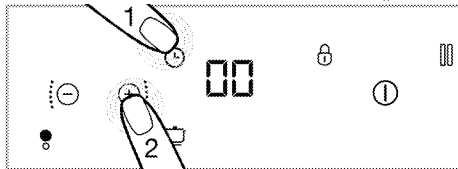
Laikmačio funkcija

Ši funkcija palengvina gaminimą. Nereikia lankyti kaitlentės visą gaminimo laiką. Viryklės zona automatiškai išsijungia po pasirinkto laikotarpio.

Laikmačio įjungimas

1. Įjunkite kaitvietę paliesdami mygtuką ①.
2. Simbolis "0" rodomas kaitvietės zonos ekrane.
3. Nustatykite kaitvietės zonos, kurią norite įjungti, nustatymo zonos lygį.
4. Suaktyvinkite laikmatį paliesdami ② mygtuką.

Rodoma atitinkama kaitvietės zona „00“.



5. Nustatykite norimą laikotarpį paliesdami mygtukus ⊖ ir ⊕.

» Patvirtinkite nustatymą paliesdami ⊕ mygtuką. Jei ⊕ mygtukas neličiamas, nustatymas patvirtinamas automatiškai.

i Laikmatis gali būti naudojamas tik veikiančioms kaitvietėms.

i Pakartokite anksčiau aprašytą procedūrą su kitomis kaitvietėmis, kurioms norite nustatyti laikmatį.

i Laikmačio negalima nustatyti nepasirinkus kaitvietės zonos ir kaitvietės zonos temperatūros lygio.

Laikmačių išjungimas

Pasibaigus nustatytam laikui, kaitlentė automatiškai išsijungia ir pasigirsta garsinis įspėjimas.

Paspauskite bet kurį mygtuką ir išjunkite garsinį signalą.

Per ankstyvas laikmačių išjungimas

Jei laikmatis išjungiamas per anksti, kaitlentė toliau veikia nustatyta temperatūra, kol ji išsijungia.

Laikmatį galite per anksti išjungti dviem skirtingais būdais:

1. Išjungimas sumažinant laikmačio reikšmę iki „00“ :

1. Pasirinkite norimą išjungti kaitvietę.
2. Pasirinkite atitinkamos kaitlentės laikmatį paliesdami ⊕ mygtuką.
3. Sumažinkite vertę iki „00“ simbolis rodomas atitinkamos kaitlentės zonos ekrane palietus ⊕ ir ⊖ mygtukus.

2- Išjunkite paliesdami laikmačio mygtuką maždaug 3 sekundes:

1. Laikykite ⊕ atitinkamos kaitvietės raktą nuspaustą apie 3 sekundes, visiškai ⊕ išnyks, o laikmatis bus išjungtas.

Automatinio gaminimo funkcija

Naudodami šią funkciją galite greitai gaminti 3 skirtingais lygiais.

1. Palaikyti šilumą
2. Gruzdinimas
3. Virimas

Automatinės maisto ruošimo funkcijos įjungimas nenustatant laikmačio

1. Įjunkite kaitvietę paliesdami mygtuką ①.
 2. Palieskite kaitlentės , kurioje norite naudoti automatinio gaminimo funkciją, mygtuką.
 3. Pirmą kartą palietus, atitinkama kaitvietės zona suaktyvinama esant šiltam lygiui. Ekrane "P"  pasirodys simbolis.
 4. Antruoju palietimu atitinkama kaitvietės zona persijungia į kepinimo lygį. Ekrane "P"  pasirodys simbolis.
 5. Trečiuoju palietimu atitinkama kaitvietės zona persijungia į virimo lygį. Ekrane "P"  pasirodys simbolis.
- » Viryklės zona pradeda veikti nustačius automatinį virimo lygį.

Automatinės maisto ruošimo funkcijos įjungimas nustatant laikmatį

1. Paliesdami atitinkamos kaitlentės  mygtuką pasirinkite norimą automatinio gaminimo lygį.
 2. Suaktyvinkite laikmatį paliesdami ⊕ mygtuką.
- » Simbolis „00“ kaitvietės zonos ekrane šviečia simbolis ir ⊕ simbolio lemputė.
3. Nustatykite norimą laikotarpį paliesdami mygtukus ⊕/⊖.
- » Viryklės zona nustatytą laiką toliau veikia nustatytu automatinio maisto ruošimo lygiu.
- » Pasibaigus nustatytam laikui, kaitlentė automatiškai išsijungia ir pasigirsta garsinis įspėjimas. Paspauskite bet kurį mygtuką ir išjunkite garsinį signalą.

Automatinės maisto ruošimo funkcijos išjungimas

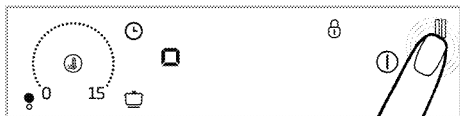
1. Jei norite atšaukti automatinio maisto ruošimo funkciją, galite visiškai išjungti atitinkamą kaitlentę paliesdami ① mygtuką.
2. Jei norite, kad kaitlentė veiktų esant nurodytam temperatūros lygiui ir automatinė maisto ruošimo funkcija būtų atšaukta, nustatykite norimą temperatūros lygį paliesdami ⊕ mygtukus ⊖/. Viryklės zona toliau veikia jūsų nustatytu temperatūros lygiu. Jei laikmatis nustatytas anksčiau, nustatytas

gaminimo laikas neatšaukiamas ir kaitvietė vėl pradeda veikti nustatytu temperatūros lygiu.

Sustabdymo funkcija

Naudodami šią funkciją galite sustabdyti visas kaitlentės funkcijas (**išskyrus laikmatį**) kurį laiką.

i Jei laikmatis nustatytas bet kuriai kaitvietės zonoje, laikmatis vėl pradeda veikti sustabdymo funkcijos metu.



1. Palieskite  mygtuką, kai jūsų viryklė įjungta.

Visos naudojamos kaitvietės toliau veikia minimaliu lygiu.

2. Palieskite  mygtuką dar kartą, kad įjungtumėte visas sustabdytas kaitlentes su ankstesniais nustatymais.

i Bakstelėjus stabdymo mygtuką, prieš paliečiant šį mygtuką, kaitlentės ekranuose užsidega  simbolis

Saugus ir veiksmingas indukcinis viryklių naudojimas

Veikimo principas: Indukcinis šildytuvas kaitina katilą tiesiogiai dėl jo veikimo principo. Taigi, ji turi daug privalumų, palyginti su kitais kaitlenčių tipais. Jis veikia efektyviau ir kaitvietės paviršius yra vėsesnis.

Jūsų indukcinėje kaitlentėje įrengta aukščiausios kokybės saugos sistema, užtikrinanti maksimalų saugumą.

i Jūsų viryklėje gali būti įrengtos 145, 180, 210 ir 280 mm skersmens kaitvietės su indukcinė funkcija, priklausomai nuo modelio. Dėl indukcijos funkcijos kiekviena kaitvietės zona automatiškai aptinka ant jos padėtą puodą. Energija gaunama tik puodo kontaktiniame plote, todėl suvartojamas minimalus energijos kiekis.

Maitinimo valdymo funkcija

Jūsų prietaisas turi elektros energijos valdymo funkciją. Naudodami šią funkciją galite pakeisti bendrą galią, kurią gali gauti viryklė. Yra 9 elektros energijos valdymo funkcijos lygiai.

Elektros energijos valdymo funkcija - iš viso galimi nustatyti maitinimo lygiai

Elektros energijos valdymo lygis	Visa galia
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
7 psl.	5,7 kW
8 psl.	6,7 kW
9 psl.	7,4 kW

Kol kaitvietės išjungtos,

1. Įjunkite kaitvietę paliesdami mygtuką .
2. Neištraukdami piršto palieskite galinį kairįjį kaitvietės zonos  raktą, tada priekinį kairįjį kaitvietės zonos  raktą ir galiausiai  atitinkamai raktą. Palietus mygtuką girdimas signalas.
3. Elektros energijos valdymo lygis, kuris yra nustatytas, rodomas kairiosios galinės kaitvietės zonos ekrane, visa naudojama šiam lygiui galia rodoma priekinės kairiosios kaitvietės zonos ekrane. Kai pamatysite vertes, atleiskite 3 mygtukus.
4. Palieskite  mygtuką, kad perjungtumėte lygius ir nustatytumėte norimą nustatyti bendros galios vertę.
5. Patvirtinkite nustatymą paliesdami  mygtuką ir išjungdami kaitlentę. Visa suaktyvinta visa jūsų nustatyta elektros energijos vertė.

i Temperatūros lygiai, kuriuos galite priskirti kaitvietėms, gali skirtis priklausomai nuo nustatyto bendro galios lygio. Kaitlentei tiekiamas temperatūros lygis automatiškai sumažinamas, atsižvelgiant į galios nustatymą, kurį turi atlikti kaitlentė. Tai nėra klaida.

Automatinis sistemos išjungimas

Kaitlentės valdiklyje yra automatinio išjungimo sistema. Jei viena ar daugiau kaitvietės zonų lieka įjungtos, kaitvietės zona po kurio laiko automatiškai išsijungia (žr. 1 lentelę). Jei kaitvietai priskirtas laikmatis, laikmačio ekranas taip pat išjungiamas.

Automatinio išjungimo laikas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Šiam temperatūros lygiui taikomas ilgiausias veikimo laikotarpis.

Naudotojas gali vėl valdyti kaitvietės zoną, kai ji automatiškai išjungiamą, kaip aprašyta anksčiau.

1 lentelė: Automatinio išjungimo laikotarpiai

Temperatūros lygis	Veikimo laikotarpio riba - valandos
0	0
1	6
2	6
3	6
4	6
5	5
6	5
7	5
8	5
9	4
10	4
11	4
12	4
13	2
14	2
15	1
Greitas šildymas	10 min.

Temperatūros lygis	Veikimo laikotarpio riba - valandos
P1	6
P2	4
P3	2

Apsauga nuo perkaitimo

Jūsų kaitlentėje yra keletas jutiklių, užtikrinančių apsaugą nuo perkaitimo. Perkaitimo atveju galite laikytis šių nurodymų:

- Veikianti kaitvietės zona gali būti išjungta.
 - Pasirinktas lygis gali būti sumažintas.
- Tačiau ekrane tai neatsispindi.

Apsaugos nuo perpildymo sistema

Jūsų kaitlentėje įrengta apsaugos nuo perpildymo sistema. Jei dėl kokios nors priežasties valdymo skydelyje įvyksta perpildymas, sistema automatiškai atjungia maitinimo jungtį ir išjungia kaitlentę. Šiuo metu „E“ simbolis rodomas ekrane.

Tiksliai galios nuostata

Indukcinė kaitlentė reaguoja į komandas, duotas iš karto pagal veikimo principą. Jo galios nustatymai keičiami labai greitai. Todėl galite išvengti maisto (vandens, pieno) perpildymo, kuris netrukus gali įvykti, nedelsdami išjungdami prietaisą.



Jutiklinio valdymo skydelio paviršius turi būti švarus. Gali būti pateiktas klaidingas įspėjimas apie veikimą.



Nedėkite puodo ant jutiklinio valdymo skydelio.

6 Bendroji informacija apie maisto gaminimą

Šiame skyriuje aprašomi patarimai, kaip paruošti ir paruošti maistą.

Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės

- Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliao keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras.
Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu! Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

- Prieš kepdami maistą, visada pašalinkite vandens perteklių ir lėtai įdėkite jį į įkaitintą aliejų. Prieš kepdami įsitikinkite, kad užšaldytas maistas atšildytas.
- Kurdami aliejų, įsitikinkite, kad naudojamas puodas yra sausas ir laikykite jo dangtį atidarytą.
- Rekomendacijų dėl maisto gaminimo taupant energiją žr. skyriuje "Aplinkosaugos instrukcijos".
- Maisto produktų virimo temperatūra ir laiko vertės gali skirtis priklausomai nuo recepto ir kiekio. Dėl šios priežasties šios vertės pateikiamos kaip intervalai.

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji valymo informacija

⚠ Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Prietaisas kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai išsylančios problemos sutrumpėja.
- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali pažeisti paviršių. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, nukalkinimo priemonių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.
- Po kiekvieno naudojimo nereikia specialios valymo priemonės. Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa mikropluošto šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto pusrą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokios prietaiso dalies indaplovėje.

Viryklei:

- Rūgštūs nešvarumai, pvz., Pienas, pomidorų pasta ir aliejus, gali sukelti nuolatines dėmes ant kaitlentės ir degiklių/kaitviečių komponentų, nedelsdami nuvalykite perpildytus skysčius, atvėsinę kaitlentę, ją išjungę.

„Inox“ ir nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio arba inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio arba inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.

- Valykite minkšta muilina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtu inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Nedelsdami pašalinkite kalkių, pieno, aliejaus, krakmolo ir baltymų dėmes nuo nerūdijančio plieno inokso ir stiklinių paviršių nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.

Stiklo paviršiai

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusauskinkite sausa mikropluošto šluoste. Likusios ploviklio liekanos kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokių būdu negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmės (geltonas dėmes) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama nuriebalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.
- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvaraus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.
- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

- Plastikines dalis ir nudažytus paviršius valykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valiklių. Tai gali pažeisti paviršius.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

Kaitlentės valymas

Stiklinis virimo paviršius

Atlikite stiklo paviršių valymo veiksmus, aprašytus skyriuje "Bendroji valymo informacija", norėdami valyti stiklo gaminimo paviršių. Ypatingais atvejais valymą galite baigti vadovaudamiesi toliau pateikta informacija.

- Maisto produktus, kurių pagrindą sudaro cukrus, pvz., tamsiąją grietinėlę, krakmolą ir sirupą, reikia nedelsiant nuvalyti nelaukiant, kol paviršius atvės. Priešingu atveju stiklinis gaminimo paviršius gali būti nepataisomai pažeistas.
- Valydami nenaudokite valymo priemonių, kai kaitlentė įkaitusi, nes gali atsirasti negrįžtamų dėmių.

Valdymo skydo valymas

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Nenuimkite po skydeliu esančių rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.
- Valydami inokso plokštes rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Indikatorius aplink rankenėles galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

8 Trikčių šalinimas

Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros agentą arba techniką, turintį licenciją, arba platintoją, kur įsigijote gaminį, jei negalite išspręsti problemos, nors įvykdėte šiame skyriuje pateiktas instrukcijas. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

Produktas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> **Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jei reikia, pakeiskite arba nustatykite iš naujo.**
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (įžemintą) lizdą. >>> **Patikrinkite kištuko įjungimą.**
- Valdymo pulto mygtukai / rankenėlės / klavišai neveikia. >>> **Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, klaviatūros užraktas gali būti įjungtas. išjunkite ją.**
- Jeigu vėl įjungus viryklę ekranas neužsidega: >>> **Atjunkite prietaisą elektros grandinės pertraukikliu. Palaukite 20 sekundžių, paskui vėl ją įjunkite.**
- Apsauga nuo perkaitimo įjungta. >>> **Palaukite, kol kaitlentė atvės.**
- Virimo puodas netinkamas. >>> **Patikrinkite savo puodą.**

"Q" ir "U" arba "U" Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis

- Jūs nepadėjote puodo į aktyvią maisto ruošimo zoną. >>> **Patikrinkite, ar padėjote puodą ant kaitvietės.**
- Jūsų puodas nesuderinamas su indukcinio maisto ruošimu. >>> **Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.**
- Virimo puodas netinkamai centruotas arba apatinis puodo paviršius nepakankamai platus maisto ruošimo zonai. >>> **Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės centre.**
- Virimo puodas arba virimo zona perkaito. >>> **Leiskite jiems atvėsti.**

Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

- Pasirinktos maisto ruošimo zonos gaminimo laikas gali būti pasibaigęs. >>> **Galite nustatyti naują gaminimo laiką arba tiesiog daugiau nebegaminti.**
- Apsauga nuo perkaitimo įjungta. >>> **Palaukite, kol kaitlentė atvės.**
- Jutiklinį valdymo skydelį gali už dengti objektas. >>> **Nuimkite daiktą nuo valdymo skydelio.**

Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

- Jūsų puodas nesuderinamas su indukcinio maisto ruošimu. >>> **Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.**
- Virimo puodas netinkamai centruotas arba apatinis puodo paviršius nepakankamai platus maisto ruošimo zonai. >>> **Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės centre.**

Įjungus kaitlentę, aušinimo ventiliatorius toliau veikia.

- Tai nėra gedimas. Aušinimo ventiliatorius veiks tol, kol viryklės elektronika atvės iki stabilios temperatūros.

Gaminimo metu iš kaitlentės sklinda triukšmas

Gaminimo metu iš kaitlentės gali sklirti įvairūs garsai. Juos skleidžia gaminimo indai dėl savo sudėties. Tai yra įprasti garsai, jie nerodo jokios trikties ir nėra indukcinės technologijos dalis.

Galimi garsai ir jų priežastys

- **Ventiliatoriaus garsas:** Kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, kuris automatiškai įsijungia priklausomai nuo prietaiso temperatūros. Ventiliatorius gali veikti įvairiu galios lygiu, priklausomai nuo temperatūros.
- **Tylesnis triukšmas, primenantis kondicionieriaus burzgimą:** Jis girdimas dėl indukcinės technologijos savybių. Kai šiluma perduodama tiesiai į gaminimo indo pagrindą, toks burzgimas gali girdėtis dėl gaminimo indo medžiagų ypatybių. Skirtingi gaminimo indai gali skleisti skirtingus garsus.
- **Traškėjimas;** Jo priežastis yra gaminimo indo pagrindo struktūra ir medžiaga. Traškėjimas gali girdėtis, jei gaminimo indas pagamintas iš kelių įvairių medžiagų sluoksnių.
- **Ūžimas:** Ūžimo garsą galite girdėti, kai vienoje kaitlentės pusėje ant dviejų kaitviečių vienu metu gaminamas maistas su dviem skirtingais gaminimo lygiais.

Klaidos kodai, galimos priežastys ir sprendimai - Kaitlentei

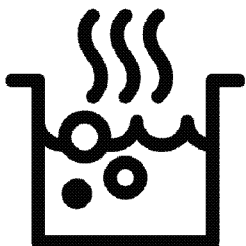
Klaidos kodai	Klaidos priežastys	Galimos sprendimas
E 22 E 26	Indukcinė kaitlentė perkaito.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai kaitlentės temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė.
E 46	Vienas ar daugiau mygtukų buvo spaudžiami ilgiau nei 10 sek. Ant valdymo skydelio paliktas daiktas arba ant valdiklio skleidžiami garai.	Problemą išspręsite atkeldami ranką nuo kaitlentės. Problemą išspręsite, kai valdymo skydelis buvo nuvalytas.
E 47	Nenaudojamas indukciniam kaitinimui tinkamas puodas.	Klaidą išspręsite naudodami indukcinėms kaitlentėms skirtus puodus.
E 1 - E 15	Indukcinės kaitlentės ryšio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 16 - E 21	Indukcinės kaitlentės temperatūros jutiklio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 23 E 24	Indukcinės kaitlentės programos klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 25	Indukcinės kaitlentės ventiliatoriaus veikimo klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 31 - E 45	Indukcinės kaitlentės elektroninės plokštės aparatūros klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.

Klaidos kodai	Klaidos priežastys	Galimas sprendimas
E 48 E 49 E 51	Indukcinės kaitlentės jutiklio klaida.	Jutiklių įranga turi būti suderinama su darbinėmis sąlygomis. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 52 - E 57	Indukcinės kaitlentės aukštos temperatūros klaida:klaida.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai jutiklio temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 58 - E 59	Automatiskās gatavošanas režīmā ir radusies sensora kļūda/augstas temperatūras kļūda.	Izslēdziet indukcijas plīti un pagaidiet, līdz tā atdziest. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisu.



lebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



LV



PĀRSTRĀDĀTS UN
PĀRSTRĀDĀJAMS PAPIRS

Cienājamo klient!

Pirms izstrādājuma lietošanas, lūdzu, izlasiet šo rokasgrāmatu.

Beko paldies, ka izvēlējāties izstrādājumu. Mēs vēlamies, lai jūsu izstrādājums, kas ražots ar augstu kvalitāti un tehnoloģijām, piedāvātu jums vislabāko efektivitāti. Lai to izdarītu, pirms izstrādājuma lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un visu citu pievienoto dokumentāciju un glabājiet to kā atsauci. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzi. Ievērojiet instrukcijas, ņemot vērā visu lietotāja rokasgrāmatā sniegto informāciju un brīdinājumus.

Ņemiet vērā visu informāciju un brīdinājumus lietotāja rokasgrāmatā. Tādā veidā jūs sevi un savu izstrādājumu pasargāsiet no iespējamiem riskiem.

Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzi. Lietotāja rokasgrāmatā ir šādi simboli:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.

PAZIŅOJUMS Apdraudējums, kas var radīt materiāla kaitējumu izstrādājumam vai tā videi.



Apdraudējums, kas var izraisīt apdegumus, saskaroties ar karstām virsmām.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Drošības instrukcijas 4

Lietošanas mērķis.....	4
Bērnu, neaizsargātu cilvēku un mājdzīvnieku drošība	4
Elektriskā drošība	5
Transportēšanas drošība.....	6
Instalācijas drošība.....	6
Lietošanas drošība.....	7
Brīdinājumi par temperatūru	7
Piederumu lietošana	8
Gatavošanas drošība.....	8
Indukcija.....	8
Apkopes un tīrīšanas drošība.....	9

2 Vides instrukcijas 10

Atkritumu regulēšana	10
Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:	10
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla ...	10
Ieteikumi enerģijas taupīšanai	10

3 Jūsu izstrādājums 11

Izstrādājuma ievads.....	11
Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana	11

Plīts virsmas vadība	11
Vispārīga informācija par plīts virsmu.....	12
Tehniskie dati	13

4 Pirmā lietošanas reize 14

Sākotnējā tīrīšana	14
--------------------------	----

5 Plīts virsmas izmantošana 15

Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu.....	15
Vadības panelis.....	18

6 Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu 25

Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu.....	25
---	----

7 Apkope un tīrīšana 26

Vispārīga tīrīšanas informācija	26
Plīts virsmas tīrīšana.....	27
Vadības paneļa tīrīšana	27

8 Problēmu novēršana 28

1 Drošības instrukcijas

- Šajā sadaļā ir drošības norādījumi, kas palīdzēs novērst jebkādu miesas bojājumu vai materiāla kaitējuma risku.
- Ja izstrādājums tiek nodots citai personai vai otrreizējai lietošanai, lietošanas instrukcija, izstrādājuma etiķetes, citi attiecīgie dokumenti un piederumi ir jānogādā kopā ar izstrādājumu.
- Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par zaudējumiem, kas var rasties šo norādījumu neievērošanas dēļ.
- Ja netiek ievēroti šie norādījumi, garantija zaudē spēku.
- ⚠ Uzstādīšanas un remonta darbi vienmēr jāveic ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai importētāja norādītai personai.
- ⚠ Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
- ⚠ Nemēģiniet labot vai nomainīt nevienu izstrādājuma daļu, ja vien tas nav skaidri norādīts lietošanas rokasgrāmatā.

- ⚠ Neveiciet produkta tehniskas modifikācijas.

⚠ Lietošanas mērķis

- Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai mājstarpniecībā. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
- Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā ārā vidē. Ierīce ir paredzēta izmantošanai sadzīves un personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citā darba vidē.
- **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.

⚠ Bērnu, neaizsargātu cilvēku un mājdzīvnieku drošība

- Šo izstrādājumu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, maņu vai garīgās prasmes vai trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi netiek uzraudzīti vai apmācīti par izstrādājuma drošu lietošanu un bīstamību.

- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāju apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien kāds viņus neuzrauga.
- Šo izstrādājumu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgajām spējām (ieskaitot bērnus), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamās instrukcijas.
- Bērni ir jāuzrauga, lai pārļiecinātos, ka viņi nespēlējās ar izstrādājumu.
- Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst rotaļāties ar izstrādājumu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kurus bērni var aizsniegt.
- Pagrieziet katlu un pannu rokturus uz darbagalda sāniem, lai bērni nevarētu tos satvert un apdedzināties.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā izstrādājuma pieejamās virsmas ir karstas. Sargāt bērnus no izstrādājuma.
- Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv savainošanās un nosmakšanas risks.

- (Ja jūsu produktam ir kontaktdakša) Bērnu drošības dēļ pirms atbrīvošanās no izstrādājuma atvienojiet strāvas kontaktdakšu un padariet izstrādājumu nederīgu lietošanai.



Elektriskā drošība

- Pievienojiet izstrādājumu iezemētai kontaktligzdai, kuru aizsargā drošinātājs, kas atbilst pašreizējiem parametriem, kas norādīti datu plāksnītē. Lieciet zemējuma uzstādīšanu veikt kvalificētam elektriķim. Nelietojiet izstrādājumu bez zemējuma saskaņā ar vietējiem/nacionālajiem noteikumiem.
- Izstrādājuma spraudnim vai elektriskajam savienojumam jāatrodas viegli pieejamā vietā (kur plīts liesma to neietekmēs). Ja tas nav iespējams, elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.
- Instalēšanas, remonta un transportēšanas laikā

izstrādājumu nedrīkst pievienot kontaktligzdai.

- Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
- (Ja jūsu produktam nav barošanas vada) Izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas norādīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
- Nepievienojiet strāvas vadu zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas vada. Strāvas vadu nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
- Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Nelietojiet sagrieztus vai bojātus kabelus vai pagarinātājus.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamus riskus.

(Ja jūsu produktam ir kontaktdakša)

- Nepievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas ir vaļīga, iznākusi no kontaktligzdas, ir salauzta, netīra, taukaina, ar ūdens kontakta risku

(piemēram, ūdens, kas var noplūst no letes).

- Nekad nepieskarieties spraudnim ar mitrām rokām! Lai atvienotu, neturiet vadu, vienmēr turiet spraudni.
- Pārliedzinieties, vai izstrādājuma spraudnis ir droši pievienots kontaktligzdai, lai izvairītos no izliekšanās.



Transportēšanas drošība

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbulplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Cieši nostipriniet izstrādājumu ar lenti, lai izstrādājuma noņemamās vai kustīgās daļas un izstrādājums netiktu bojāti.
- Pārbaudiet izstrādājuma kopējo izskatu, lai redzētu, vai nav bojājumu, kas varētu būt radušies transportēšanas laikā.



Instalācijas drošība

- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Ja

izstrādājums ir bojāts,
neuzstādiet to.

- Neuzstādiet izstrādājumu siltuma avotu tuvumā (radiatori, cepeškrāsnis utt.).
- Visus ventilācijas kanālus ap izstrādājumu turiet atvērtus.



Lietošanas drošība

- Pārliedzinieties, ka izstrādājums ir izslēgts pēc katras lietošanas reizes.
- Ja ilgstoši nelietojat izstrādājumu, atvienojiet to no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju kārbā.
- Nedarbiniet bojātu izstrādājumu, vai ar traucējumiem. Ja tādi ir, atvienojiet izstrādājuma elektrības/gāzes savienojumus un piezvaniet pilnvarotajam servisam.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Neuzkāpiet uz izstrādājuma, lai kaut ko sasniegtu vai kādu citu iemeslu dēļ.
- Nelietojiet izstrādājumu situācijās, kas var ietekmēt jūsu uzvedību, piemēram, narkotiku un/vai alkohola reibumā.
- Var uzliesmot viegli uzliesmojoši priekšmeti, kas

tiek turēti gatavošanas vietā. Nekad neuzglabājiēt uzliesmojošus priekšmetus gatavošanas vietā.

- Čuguns, alumīnijs vai trauki ar bojātām/raupjām pamatnes daļām var izraisīt stikla virsmas saskrāpēšanu. Nomainot gatavošanas traukus, vienmēr paceliet tos, neslidiniet uz virsmas.
- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tāpēc pārliedzinieties, ka plīts virsma un katlu dibens vienmēr ir sausi.
- Šis izstrādājums nav piemērots lietošanai ar tālvadības pulti vai ārēju pulksteni.



Brīdinājumi par temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kamēr izstrādājums darbojas, atklātās daļas būs karstas. Neaiztieciot izstrādājumu un sildelementus. Bērņus, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst tuvināt izstrādājumam bez pieauguša uzraudzības.
- Nenovietojiet uzliesmojošus/sprādzienbīst

amus materiālus izstrādājuma tuvumā, jo tā malas būs karstas.

- **BRĪDINĀJUMS:** Aizdegšanās risks! Neglabājiēt lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.

Piederumu lietošana

- **BRĪDINĀJUMS:** Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

Gatavošanas drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Jāievēro gatavošanas process. Pastāvīgi jāievēro īstermiņa gatavošanas procesi.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ar taukiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.
- Uzmanieties, izmantojot alkoholu ēdienos. Alkohols

iztvaiko augstā temperatūrā un, nonākot uz karstas virsmas, var aizdegties, izraisot ugunsgrēku.

Indukcija

- Sildriņķi ir aprīkoti ar "indukcijas" tehnoloģiju. Taupiet savu laiku un naudu un saudzējiet indukcijas sildriņķi, izmantojot katlus, kas piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību; pretējā gadījumā sildriņķi nedarbosies. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "Katla izvēle".
- Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādas iekārtas kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
- Pēc lietošanas aizveriet sildvirsmu, izmantojot vadības paneli, nepaļaujieties uz katla sensoru.
- Metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšīnas, karotes un vākus nedrīkst novietot uz sildvirsmas, jo tie sakarst.
- Metāla priekšmeti, kas glabājas atvilktnēs zem plīts virsmas, ilgstošas un intensīvas lietošanas laikā var kļūt ļoti karsti.

Neglabājiet metāla priekšmetus atvilktnēs zem plīts.

- Nenovietojiet uz indukcijas plīts elektroniskos izstrādājumus, piemēram, mobilos tālruņus, planšetdatorus un datorus. Jūsu produkts var būt bojāts.



Apkopes un tīrīšanas drošība

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Nekādā gadījumā nemazgājiet izstrādājumu, izsmidzinot vai uzlejot uz tā ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Netīriet izstrādājumu ar tvaika tīrītājiem, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Sāls, cukura atliekas virtuves trauka apakšā vai šādas daļiņas uz stikla virsmas var izraisīt glāzes skrāpēšanu un plaisāšanu. Pirms trauka ievietošanas pārliecinieties, ka tā apakša ir tīra. Uzturiet stikla keramikas virsmu tīru.

2 Vides instrukcijas

Atkritumu regulēšana

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEAI) klasifikācijas simbolu.

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājtsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

Tinkamas panaudoto priekšmetu šalināšana palīdz ievērot galimā neigāmu ietekmi apkārtnē un cilvēku veselībai.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

Jūs nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegtu materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķiroti atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājtsaimniecības atkritumiem.

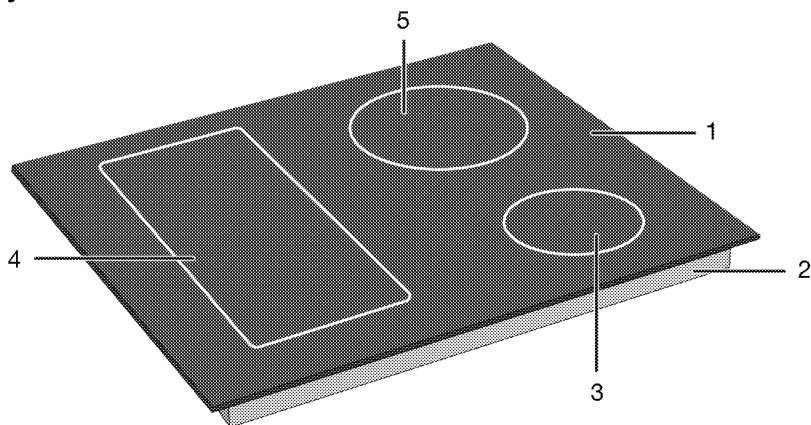
Ieteikumi enerģijas taupīšanai

Informāciju par energoefektivitāti saskaņā ar ES 66/2014 var atrast produkta specifikācijā, kas pievienota produktam. Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

- Pirms gatavošanas atkausēt sasaldētu ēdienu.
- Lai ilgstoši gatavotu ēdienu, izslēdziet izstrādājumu 5 līdz 10 minūtes pirms gatavošanas beigu laika. Tagad, izmantojot siltumu, varat ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas.
- Izmantojiet katlus/pannas ar izmēru un vāku, kas piemērots sildvirsmas. Ēdieniem vienmēr izvēlieties pareizā izmēra katlu. Nepareiza izmēra traukiem ir nepieciešama vairāk enerģijas.
- Glabājiet plīti virsmas un katlu pamatnes tīras. Netīrumi samazina siltuma pārnešanu starp gatavošanas zonu un katla pamatni.

3 Jūsu izstrādājums

Izstrādājuma ievads

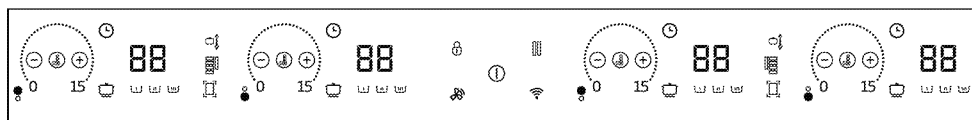


- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 Stikla gatavošanas virsma | 4 Indukcijas gatavošanas zona |
| 2 Korpusa apakšdaļa | 5 Indukcijas gatavošanas zona |
| 3 Indukcijas gatavošanas zona | |

Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana

Šajā sadaļā atrodams izstrādājuma vadības paneļa pārskats un galvenie lietojumi. Atkarībā no izstrādājuma veida, attēli un dažas funkcijas var būt atšķirīgi.

Plīts virsmas vadība



Temperatūras līmeņa iestatīšanas zona

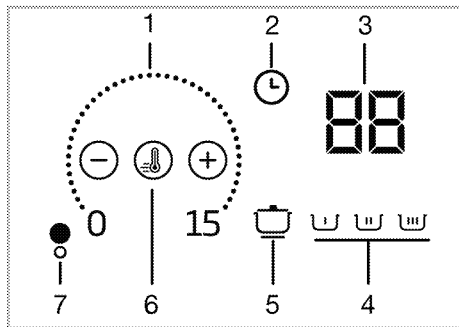


Taustiņi un simboli

- ① : Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- 🔒 : Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- 🔲 : Plašās virsmas gatavošanas zonas apvienotais taustiņš
- 🔥 : Atrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš
- 🍲 : Automātiskās gatavošanas taustiņš
- 🔌 : Apturēšanas taustiņš
- ⌚ : Taimera taustiņš
- ⏩ : Taimera palielināšanas taustiņš
- ⏪ : Taimera samazināšanas taustiņš
- 👉 : "Pavirzīt" funkcijas simbols

- 🍲 : Pot ievietošanas simbols *
- 🔌 : Sildriņķa - nosūcēja savienojuma taustiņš *
- 📶 : Bezvadu sakaru taustiņš *

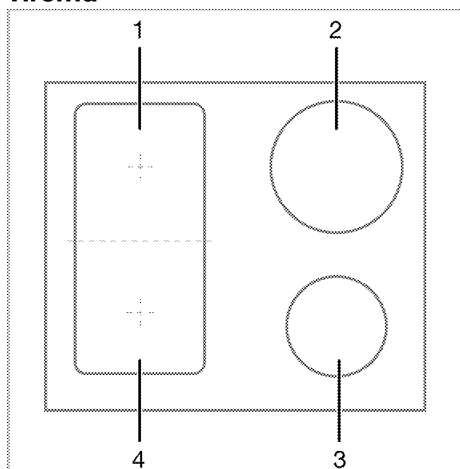
* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.



Gatavošanas zonas displejs

- 1 Temperatūras līmeņa iestatīšanas zona
- 2 Taimera taustiņš
- 3 Taimera/temperatūras indikators
- 4 Automātiskās gatavošanas līmeņa simboli
- 5 Automātiskās gatavošanas taustiņš
- 6 Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš
- 7 Gatavošanas zonas simbols

Vispārīga informācija par plīts virsmu

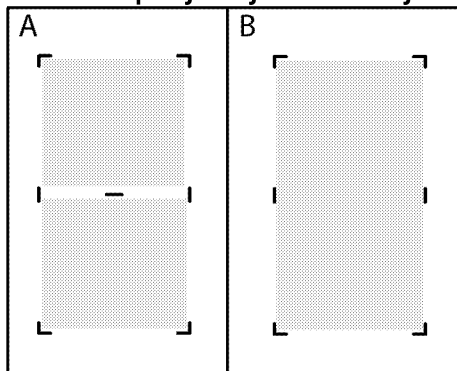


- 1 Aizmugurējā kreisā - Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Aizmugurējā labā - Indukcijas gatavošanas zona
- 3 Priekšējā labā - Indukcijas gatavošanas zona
- 4 Priekšējā kreisā - Indukcijas gatavošanas zona

Jūsu plīts virsma ir aprīkota ar plīts virsmām ar platām virsmām (Flexi virsmas). Jūs varat darbināt šo gatavošanas virsmu kā atsevišķas plīts virsmas, kas nav atkarīgas

viena no otras. Varat aktivizēt šo gatavošanas zonu kombinēšanas funkciju un pārveidot tās par vienu gatavošanas virsmu, lai pagatavotu ēdienus ar lielajiem gatavošanas katliem. Pareizu katlu izmantošana šīm vārīšanas zonām un kombinēšanas funkcija ir aprakstīta sadaļā "Kā lietot plīts virsmu".

Modeļiem ar apgaismotām gatavošanas zonām: Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.



i ja abas iepriekš norādītās atsevišķās gatavošanas zonas uz iepriekš redzamās virsmas A tiek apvienotas, lai kļūtu par gatavošanas zonu ar plašu virsmu, kā parādīts B, atdalošais apgaismojums starp izslēdzas. Ja gatavošanas zona ar plašu virsmu tiek atjaunota, lai atkal kļūtu par divām atsevišķām gatavošanas zonām, apgaismojums atkal ieslēdzas.

Tehniskie dati

Vispārīgas specifikācijas

Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	45,2 mm*/580 mm/510 mm (Modeļiem, kuriem ir izstrādājumam pievienotas montāžas atsperes un blīvējuma blīve, platuma un dziļuma mērījumus ņemiet vērā par 10 mm vairāk nekā šie mērījumi.)
Plīts uzstādīšanas izmēri (platums/dziļums)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spriegums/frekvence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Izmantotais kabeļa tips un šķēsgriezums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Kopējais enerģijas patēriņš	maks. 7.4 kW

Degļi

Aizmugurējā kreisā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	180 mm
Jauda	2200W / Būsters: 3100 W
Priekšējā kreisā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	180 mm
Jauda	2200 W / Būsters: 3100 W
Priekšējā labā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	145 mm
Jauda	1500 W / Būsters: 2200 W
Aizmugurējā labā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	210 mm
Jauda	2400 W / Būsters: 3700 W

* Plīts augstums, kas norādīts tehniskajā tabulā, ir izstrādājuma pamatnes pārsega augstums.



Tehniskās specifikācijas var mainīt bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu izstrādājuma kvalitāti.



Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst izstrādājumam.



Izstrādājuma etiķetēs vai tam pievienotajā dokumentācijā norādītās vērtības iegūst laboratorijas apstākļos saskaņā ar attiecīgajiem standartiem. Šīs vērtības var atšķirties atkarībā no izstrādājuma ekspluatācijas un vides apstākļiem.

4 Pirmā lietošanas reize

Pirms sākat lietot savu izstrādājumu, turpmākajās sadaļās ieteicams rīkoties šādi.

Sākotnējā tīrīšana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet izstrādājuma virsmas ar mitru drānu vai sūkli un nosusiniet ar drānu.

PAZIŅOJUMS Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli. Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

PAZIŅOJUMS Sākotnējās izmantošanas laikā iekārta var pāris stundas dūmot un smakot. Tā ir visai normāli. Nodrošiniet, ka telpa tiek labi vēdināta, lai izvadītu dūmus un smaku. Izvairieties no tiešas radušos dūmu un smakas ieelpošanas.

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu

Vispārīgi brīdinājumi

- Neļaujiet priekšmetiem nokrist uz plīts. Pat nelieli priekšmeti, piemēram, sāļu kratītāji, var sabojāt plīti. Nelietojiet saplaisājušas plīts virsmas. Ūdens var izplūst caur šīm plaisām un izraisīt īssavienojumu. Ja virsma ir jebkādā veidā bojāta (piemēram, redzamas plaisas), vispirms izslēdziet drošinātāju un pēc tam zvaniet pilnvarotam servisam, lai atvienotu izstrādājumu no strāvas, lai samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Uz plīts nelietojiet nesabalansētus un viegli sasveramus katlus/pannas.
- Nesildiet tukšus katlus/pannas. Katli un ierīce var tikt bojāti.
- Pēc katras lietošanas vienmēr izslēdziet plīts deglus.
- Ierīci var sabojāt, ja jūs izmantojat plīts virsmas bez katla vai katliem/pannām. Pēc katras darbības vienmēr izslēdziet plīts virsmu.
- Po kiekvieno naudojimo kepimo paviršius bus karštas, todėl nedėkite plastikinių puodų / keptuvių ant kepimo paviršiaus. Nekavējoties notīriet šādu materiālu uz virsmas.
- Pēkšņas temperatūras izmaiņas uz stikla gatavošanas virsmas var izraisīt bojājumus, esiet uzmanīgi, lai gatavošanas laikā neizšļakstītos auksti šķidrumi.
- Ielieciet pietiekamu daudzumu ēdiena katlos un pannās. Tādējādi jūs varat novērst ēdiena izliešanu no katliem un nevajadzīgu tīrīšanu.
- Nenovietojiet katlu un pannu vākus uz degļiem/zonām.
- Novietojiet katlus, centrējot tos uz degļiem/zonām. Ja jūs vēlaties novietot katlu uz cita degļa/zonas, nebīdiet to uz vēlamo degli; drīzāk vispirms to paceliet un pēc tam novietojiet uz otra degļa.

Indukcijas plīts virsmas darbības princips

Indukcijas plīts ir kā atvērta ķēde. Kontūra tiek pabeigta, kad uz tās tiek uzlikti indukcijas vārīšanai piemēroti trauki / panna un elektroniska sistēma zem stikla virsmas rada magnētisko lauku. Katlu / pannu metāla pamatne tiek uzkaršēta, ņemot enerģiju no šī magnētiskā lauka. Tādējādi siltums rodas nevis uz plīts virsmas, bet tieši uz katliem/pannām uz tās. Stikla virsma tiek uzkaršēta ar katlu/pannu siltumu.

Ēdiena gatavošanas ar indukciju priekšrocības

Indukcijas plīts virsmas piedāvā dažas priekšrocības, jo siltums tiek pārnesti tieši uz gatavošanas katliem.

- Ēdiens, kas gatavošanas laikā pārplūst, ātri nedeg, jo stikla gatavošanas virsma netiek tieši uzkaršēta. To var vieglāk notīrīt.
- Gatavošanai jābūt ātrākai, jo siltums rodas tieši uz vārīšanas katliem. Tādējādi tas ietaupa laiku un enerģiju attiecībā pret citiem plīts veidiem.
- Tā kā siltums tiek novirzīts tieši uz katliem/pannām, siltuma zudumi nepastāv, un tas nodrošina efektīvāku ēdiena gatavošanu.
- Fakts, ka siltuma pārnese apstājas un gatavošanas virsma netiek tieši sasildīta, kad gatavošanas katli/pannas tiek noņemti no gatavošanas virsmas, nodrošina drošāku lietošanu pret iespējamām negadījumiem gatavošanas laikā.

Drošai darbībai:

- Neizvēlieties augstu sildīšanas līmeni, ja izmantojat nelielos gatavošanas katlus/pannas, kas pārklāti ar nelielu daudzumu eļļas vai tiek izmantoti bez eļļas (teflona tipa).
- Neizmantojiet stikla gatavošanas virsmu kā virsmu, uz kuras varat kaut ko novietot, vai kā griešanas virsmu.

- Nenovietojiet uz plīts metāla priekšmetus, piemēram, galda piederumus vai katlu vākus, jo tie var sakarst.
- Nekad nelietojiet ēdiena gatavošanai alumīnija foliju. Nekad nelieciet pārtikas produktus, kas ietīti alumīnija folijā, uz indukcijas zonas.
- Kamēr tā darbojas, turiet magnētiskos priekšmetus, piemēram, kredītkartes vai lentes, prom no plīts virsmas.
- Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā tiek darbināta, plīts virsmas sensori var samazināt gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.
- Jūsu plīts virsmai ir automātiska izslēgšanas sistēma. Detalizēta informācija par šo sistēmu ir sniegta nākamajās sadaļās. Tomēr, ja ēdiena gatavošanai izmantojat plānus katlus, šie katli ļoti ātri sakarst, un pannas apakšdaļa var izkausēt un sabojāt gatavošanas virsmu un ierīci, pirms tiek aktivizēta automātiskā izslēgšanas sistēma.

Gatavošanas katli/pannas

Jums jāizmanto feromagnētiski kvalitatīvi gatavošanas katli/pannas, uz kurām ir etiķete vai brīdinājums, ka tie ir piemēroti indukcijas gatavošanai tikai ar jūsu indukcijas plīts virsmu. Parasti, jo lielāks ir dzelzs saturs, jo labāk darbojas gatavošanas katli/pannas. Virtuves katlu / pannu pamat diametram jāatbilst indukcijas zonai. Ieteiktie izmēri ir uzskaitīti zemāk.

Piemēroti katli/pannas:

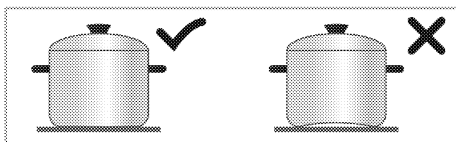
- Čuguna katli/pannas
- Emaljēti tērauda katli/pannas
- Tērauda un nerūsējošā tērauda katli/pannas (ar etiķeti vai brīdinājumu, kas norāda, ka tie ir sadēriģi ar indukciju)

Nepiemēroti katli/pannas:

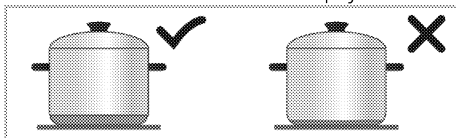
- Alumīnija katli/pannas
- Vara katli/pannas
- Misiņa katli/pannas
- Stikla katli/pannas
- Keramikā
- Keramikā un porcelāns

Ieteikumi:

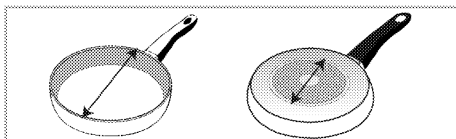
- Izmantojiet tikai katlus/pannas ar plakānu dibenu. Nelietojiet katlus/pannas ar izliektu vai ieliektu pamatni.



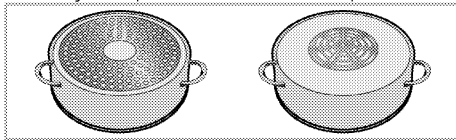
- Izmantojiet gatavošanas katlus/pannas tikai ar biežām, apstrādātām pamatnēm. Tomēr, ja izmantojat plānus katlus, šie katli ļoti ātri sakarst, un pannas apakšdaļa var izkausēt un sabojāt gatavošanas virsmu un ierīci, pirms tiek aktivizēta automātiskā izslēgšanas sistēma. Asas malas var izraisīt virsmas skrāpējumus.



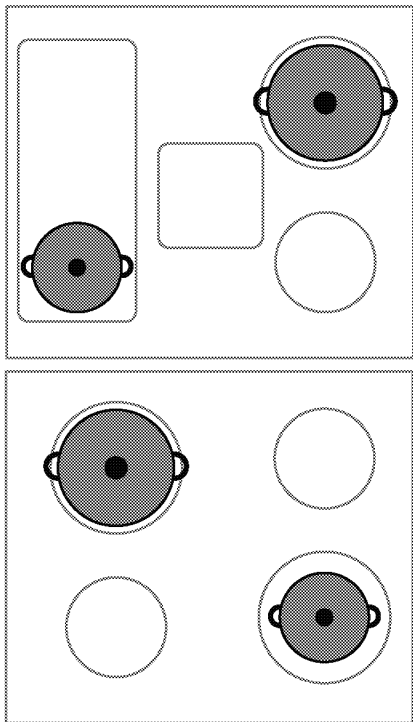
- Dažu gatavošanas katlu/pannu pamatnēm ir mazāks feromagnētiskais lauks nekā to patiesajam diametram. Plīts virsma silda tikai šo zonu. Tāpēc siltums netiek vienmērīgi sadalīts, un gatavošanas veiktspēja ir samazināta. Turklāt šādus gatavošanas katlus/pannas nevar noteikt uz lielām indukcijas plīts virsmām. Tādējādi gatavošanas plīts virsma jāizvēlas atbilstoši feromagnētiskā lauka lielumam.



- Dažiem gatavošanas katliem/pannām ir pamatne, kas satur neferomagnētiskus materiālus, piemēram, alumīniju. Šāda veida gatavošanas katli/pannas, iespējams, nenasilda pienācīgi vai tos vispār nevar noteikt uz indukcijas plīts virsmas. Dažos gadījumos var parādīties brīdinājums par sliktiem katliem/pannām.



i Uz indukcijas plīts vienlaikus gatavojot vairākus ēdienus, izvēlieties gatavošanas traukus izvietot uz tās vienmērīgi labajā pusē, kreisajā pusē un vidusdaļā, tas pozitīvi ietekmēs gatavošanas veiktspēju.



Gatavošanas katlu/pannu pārbaude

Pārbaudiet, vai jūsu katls ir saderīgs ar gatavošanu ar indukcijas plīti, izmantojot tālāk norādītās metodes.

1. Tas ir saderīgs, ja jūsu katla pamatnē ir magnēts.
2. Tas ir saderīgs, ja "□" un "□" vai "□" nemirgo, kad novietojat katlu uz indukcijas plīts virsmu un ieslēdzat plīts virsmu.

Ieteicamie katlu/pannu izmēri

Gatavošanas zonas diametrs - mm	Katliņa diametrs - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240

Gatavošanas zonas diametrs - mm	Katliņa diametrs - mm
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Gatavošanas zona ar platu (flexi) virsmu	platums 230 - garums 390

Gatavošanas katlu/pannu noteikšana uz indukcijas plīts virsmas ir atkarīga no katlu/pannu pamatnē esošā feromagnētiskā diametra un materiāla. Lai nodrošinātu gatavošanas katlu/pannu noteikšanu un efektīvu gatavošanu, katli/pannas jāizvēlas atbilstoši jūsu plīts virsmas izmēram. Gatavošanas katlu/pannu izmēri, kas ieteicami plīts izmēriem, ir norādīti iepriekš. Vārīšanās uzvedība var atšķirties atkarībā no katla veidiem, katla lieluma un gatavošanas zonas lieluma. Homogeniskākai vārīšanās uzvedībai var izmantot vienu soli lielāku vārīšanas zonu. Lielākas gatavošanas zonas izmantošana neizraisa enerģijas izšķiešanu indukcijas plītīs, jo siltums rodas tikai attiecīgajā katla zonā.

Automātiska katlu/pannu noteikšana

Novietojot uz plīts jebkurus gatavošanas katlus/pannas, kas ir saderīgi ar indukciju, jūsu plīts virsma automātiski nosaka, uz kuras plīts virsmas gatavošanas katli/pannas ir novietoti, un vadības panelī tiek sniegtas norādes.

10 sekundes mirgo attiecīgās plīts virsmas, uz kurām ir novietoti gatavošanas katli/pannas, simbols un "0" taimera/temperatūras displejā. Tādējādi jūs varat darbināt plīts virsmu vietā, kur novietoti jūsu gatavošanas katli/pannas, ātri piešķirot temperatūras vērtību.

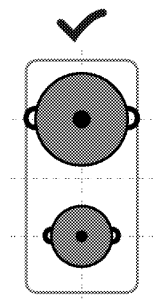
Temperatūras vērtības piešķiršana plīts virsmai ir aprakstīta nākamajās sadaļās.

Gatavošanas zona ar plašu virsmu (flexi)

Jūsu plīts virsma ir aprīkota ar platām plīts virsmām (Flexi virsmas). Jūs varat darbināt šo gatavošanas virsmu kā atsevišķas plīts virsmas, kas nav atkarīgas viena no otras mazākajiem gatavošanas katliem. Varat aktivizēt šo gatavošanas zonu kombinēšanas funkciju un pārveidot tās par

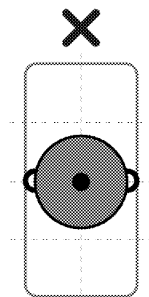
vienu gatavošanas virsmu, lai pagatavotu ēdienus ar lielajiem gatavošanas katliem.

Divas neatkarīgas gatavošanas zonas



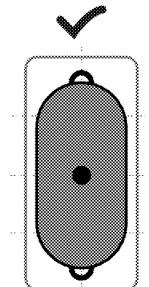
Gatavošanas zonām ar plašu virsmu ir divas gatavošanas zonas, priekšpusē un aizmugurē. Jūs varat izmantot šīs zonas kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas dažādiem temperatūras līmeņiem ar diviem dažādiem gatavošanas katliem. Novietojiet gatavošanas katlus/pannas, centrējot atsevišķās gatavošanas zonas.

Divas neatkarīgas gatavošanas zonas



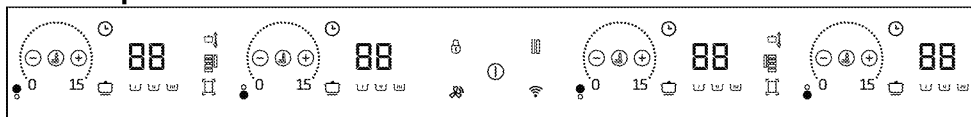
Lai pagatavotu ēdienu ar atsevišķiem katliem/pannām, novietojiet to priekšējās vai aizmugurējās gatavošanas zonas centrā. Nenovietojiet gatavošanas katlus/pannas gatavošanas zonas centrā.

Viena gatavošanas zona



Gatavošanas darbiem ar lieliem katliem/pannām novietojiet katlus/pannas tā, lai tie aptvertu abu gatavošanas zonu centrus un būtu centrēti uz gatavošanas zonas.

Vadības panelis



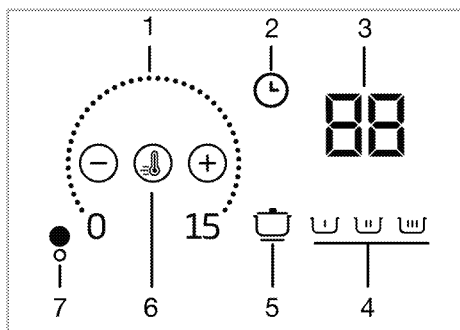
Temperatūras līmeņa iestatīšanas zona



Taustiņi un simboli

- : Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- : Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- : Plašās virsmas gatavošanas zonas apvienotais taustiņš
- : Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš
- : Automātiskās gatavošanas taustiņš
- : Apturēšanas taustiņš
- : Taimera taustiņš
- : Taimera palielināšanas taustiņš

- : Taimera samazināšanas taustiņš
 - : "Pavirzit" funkcijas simbols
 - : Pot ievietošanas simbols *
 - : Sildriņķa - nosūcēja savienojuma taustiņš *
 - : Bezvadu sakaru taustiņš *
- * Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa.
Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.



Gatavošanas zonas displejs

- 1 Temperatūras līmeņa iestatīšanas zona
- 2 Taimera taustiņš
- 3 Taimera/temperatūras indikators
- 4 Automātiskās gatavošanas līmeņa simboli
- 5 Automātiskās gatavošanas taustiņš
- 6 Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš
- 7 Gatavošanas zonas simbols

i Šo ierīci kontrolē ar skārienjūtīgu vadības paneli. Katra skārienjūtīgā vadības panelī veikta darbība tiek apstiprināta ar skaņas signālu.

i Vienmēr turiet vadības paneli tīru un sausu. Mitra un netīra virsma var radīt problēmas funkciju darbībā.

Plīts ieslēgšana

1. Pieskarieties vadības panelī ① taustiņam. Plīts ir gatava lietošanai.

i Plīts automātiski atgriežas gaidīšanas režīmā, ja 20 sekunžu laikā netiek veikta neviena darbība.

i Drošības apsvērumu dēļ ierīce izslēdzas, ja kāds taustiņš (⏻ taustiņš) tiek nospiest ilgstoši.

Plīts izslēgšana

1. Pieskarieties vadības panelī ① taustiņam. Plīts izslēdzas un atgriežas gaidīšanas režīmā.

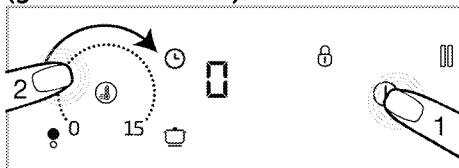
i Ja plīts virsmas zonas displejā izgaismojas simbols "H" vai "h", kad plīts ir izslēgta, tas nozīmē, ka plīts virsmas zona joprojām ir karsta. Neaiztieciat plīts virsmu.

Liekā siltuma indikators

Ja plīts virsmas zonas ekrānā izgaismojas simbols "H", tas nozīmē, ka plīts joprojām ir karsta un to var izmantot, lai uzturētu karstu nelielu daudzumu pārtikas. Pēc kāda laika simbols pāriet uz simbolu "h", kas nozīmē mazāku karstumu.

i Elektrības padeves pārtraukuma gadījumā atlikušās siltuma indikators neiedegas un nebrīdina lietotāju par karstām plīts virsmām.

Plīts virsmas zonu ieslēgšana (gatavošanas zona)



1. Ieslēdziet plīti, pieskaroties ① taustiņam.

» Simbols "0" parādās gatavošanas zonas displejā.

2. Pieskarieties plīts virsmas zonas iestatīšanas zonai, kuru vēlaties ieslēgt, vai bīdiet pirkstu uz iestatīšanas zonas.

i Plīts automātiski atgriežas gaidīšanas režīmā, ja 20 sekunžu laikā netiek veikta neviena darbība.

Temperatūras līmeņa iestatīšana

Pieskaroties iestatīšanas virsmai vai bīdot pirkstu pa šo virsmu, iestatiet temperatūras līmeni starp "0" un "15".

Plīts virsmu izslēgšana:

Izvēlēto plīts virsmu var izslēgt 2 dažādos veidos:

1. **Iestatot temperatūru kā "0"**

Jūs varat izslēgt plīts virsmu, samazinot temperatūras iestatījumu līdz "0".

2. **Taimera izslēgšanas funkcijas**

izmantošana vēlamajai plīts virsmai

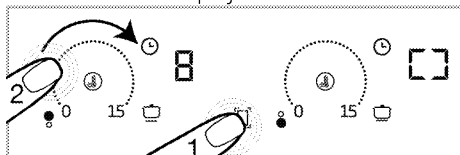
Kad laiks ir izslēgts, taimeris izslēdz tam pievienoto plīts virsmas zonu. Visi displeji

norāda "0" vai "00". Plīts virsmas zonā displejā pazūd ⌚ simbols. Kad beidzas laiks, atskan trauksmes signāls. Pieskarieties jebkuram taustiņam, lai izslēgtu trauksmes signālu.

Plīts virsmas zonas ar plašu virsmu ieslēgšana Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

1. Ieslēdziet plīti, pieskaroties ⌚ taustiņam.
2. Pieskarieties plīts virsmas izvēles taustiņam ar plašu virsmu.

» Simbols 0 tiek parādīts priekšējās kreisās plīts virsmas zonas displejā un simbols "□" tiek parādīts aizmugurējās kreisās plīts virsmas zonas displejā.



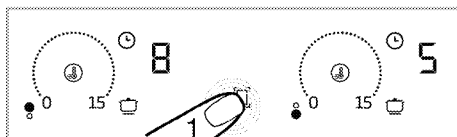
3. Pieskaroties iestatīšanas virsmai vai bīdot pirkstu pa šo virsmu, iestatiet temperatūras līmeni starp 0 un 15.

» Temperatūras līmeni var mainīt no abām plīts virsmas zonām.

i Plīts virsmas zonas ar plašu virsmu kreisajā pusē ir aprakstītas kā piemērs. Ja ierīces labajā pusē ir pieejama plīts virsmas zona ar plašu virsmu, tas pats attiecas arī uz šo plīts virsmas zonu.

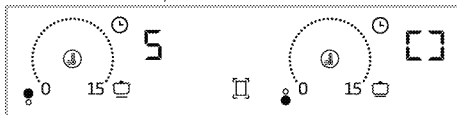
Plīts virsmas ar plašu virsmu ieslēgšana, kamēr darbojas viena vai abas kreisajā pusē esošās plīts virsmas Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

Kamēr viena vai abas kreisajā pusē esošās plīts virsmas darbojas atsevišķi, jūs varat apvienot abas plīts virsmas, aktivizējot plīts virsmu ar plašu virsmu. Tādā veidā jūs varat darbināt plašāku plīts virsmu ar vienādām vērtībām.



1. Kamēr darbojas viena vai abas plīts virsmas zonas kreisajā pusē, pieskarieties plīts virsmas zonas ar plašu virsmu izvēles taustiņam.

» Priekšējās kreisās plīts virsmas zonas displejā tiek parādīta plīts virsmas zonas temperatūra ar zemāku iepriekš izvēlēto plīts virsmas zonu temperatūru. Ja tiek piešķirts taimera periods, tiek parādīta tā taimera vērtība, kura līmenis ir zemāks.



» Lai pēc tam mainītu temperatūras vērtību, iestatiet vēlamo temperatūras vērtību no abu plīts virsmas zonu iestatīšanas zonām.

i Ja pieskaraties taustiņam plīts virsmas zonai ar plašu virsmu, kamēr plīts virsmas zona ar plašu virsmu ir aktīva, plīts virsmas zonas tiek atdalītas un izslēgtas.

Plīts virsmu ar plašu virsmu ieslēgšana: Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

Plīts virsmu ar plašu virsmu var izslēgt 3 dažādos veidos:

1. Iestatot temperatūru kā "0"

Jūs varat izslēgt plīts virsmu ar plašu virsmu, samazinot temperatūras iestatījumu līdz "0".

2. Taimera izslēgšanas funkcijas izmantošana plīts virsmai ar plašu virsmu

Kad laiks ir izslēgts, taimeris izslēdz plīts virsmu ar plašu virsmu. Parādās kreisās plīts virsmas displejs 0, un tiek parādīts pulksteņa displejs 00. Gaisma ⌚ aizmugurējā kreisās plīts virsmas displejā izslēdzas.

3. Aptuveni 3 sekundes pieskaroties plīts virsmas simbolam ar plašu virsmu

Ja aptuveni 3 sekundes pieskaraties plīts virsmas ar plašu virsmu simbolam, plīts virsma izslēdzas.

Intensīva jaudas iestatījums (BŪSTERS)

Jūs varat izmantot būsteru, lai sildītu ar maksimālu jaudu. Tomēr šajā pozīcijā mēs neiesakām gatavot ilgu laiku. Lielas jaudas iestatījums var nebūt pieejams visās plīts virsmās. Kad ir beidzies lieljaudas iestatīšanas periods (sk. Darbības perioda ierobežojumu tabulu), plīts virsma tiek izslēgta.

Tieši izvēloties lieljaudas iestatījumu (BŪSTERS)

1. Ieslēdziet plīti, pieskaroties  taustiņam.
2. Pieskarieties taustiņam .

Aktivizētā plīts virsmas zona darbojas ar maksimālo jaudu un plīts virsmas zonas displejā tiek parādīts "≡" kustīgā būstera simbols.

» Kad ir beidzies lieljaudas iestatīšanas periods (skat. Tabulu Automātiskās izslēgšanas periodu tabula), plīts virsmas zona tiek izslēgta.

Lieljaudas iestatījuma (BŪSTERS) izvēle, kamēr plīts virsma ir aktīva:

1. Pieskarieties taustiņam , kad plīts ir ieslēgta un attiecīgā plīts virsmas zona ir aktīva.

 Lielas jaudas iestatījumu (būsters) var aktivizēt tikai vienā no zonām tajā pašā pusē (pa kreisi vai pa labi). Ja viena no gatavošanas zonām tajā pašā pusē darbojas noteiktā temperatūras līmenī, būsteru nevar iestatīt otrai gatavošanas zonai tajā pašā pusē. Kamēr plīts virsmas zona ar plašu virsmu ir aktīva, būsteru nevar iestatīt arī šim plīts virsmas zonām.

2. Izvēlētā plīts virsma darbojas ar maksimālo jaudu un plīts virsmas displejā mirgo attiecīgi 3 gaismas. Kad beidzas lieljaudas iestatīšanas periods, plīts virsma pārslēdzas uz iestatīto temperatūras līmeni, un ekrānā tiek

parādīts tikai jūsu izvēlētais temperatūras līmenis.

Lieljaudas iestatījuma (BŪSTERS) izslēgšana pirms tā termiņa beigām:

Pieskarieties  taustiņam, ikreiz, kad vēlaties, varat izslēgt lieljaudas iestatījumu.

Taustiņu bloķēšana

Kamēr plīts ir ieslēgta, varat aktivizēt taustiņu bloķēšanu, lai novērstu nejaušu funkciju maiņu.

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

1. Pieskarieties taustiņam  3 sekundes, lai bloķētu vadības paneli. Ja kāds taustiņš tiek nospiests, kamēr taustiņu bloķēšana ir aktīva, taustiņa  indikators mirgo.

 Taustiņu bloķēšanu var aktivizēt tikai tad, kad plīts ir tikai darba režīmā. Kamēr taustiņu bloķēšana ir aktīva, darbojas tikai taustiņi . Pieskaroties jebkuram citam taustiņam, mirgo taustiņa  indikators, kas norāda, ka taustiņu bloķēšana ir aktīva. Ja izslēdzat plīti, kamēr taustiņi ir bloķēti, taustiņu bloķēšana tiks deaktivizēta, lai atkal ieslēgtu plīti.

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Turiet  taustiņu nospiestu 3 sekundes. Darbību apstiprina ar skaņas signālu. Taustiņa  gaismas izslēdzas un vadības panelis tiek atbloķēts.

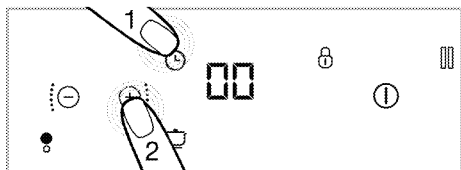
Taimera funkcija

Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Visā gatavošanas periodā jums nav jāuzrauga plīts. Pēc izvēlēta perioda plīts virsma automātiski izslēdzas.

Taimera aktivizēšana

1. Ieslēdziet plīti, pieskaroties  taustiņam.
2. Simbols "0" parādās gatavošanas zonas displejā.
3. Iestatiet līmeni plīts virsmas zonas iestatīšanas zonā, kuru vēlaties ieslēgt.
4. Aktivizējiet taimeri, pieskaroties taustiņam .

Parādās attiecīgās plīts virsmas zonas displejs "00".



5. Iestatiet vēlamo periodu, pieskaroties taustiņiem ⊕ un ⊖.

» Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties taustiņam ⊙. Ja taustiņam ⊙ nepieskarieties, iestatījums tiek automātiski apstiprināts.

i Taimeris drīkst izmantot tikai darbināmām plīts virsmām.

i Atkārtojiet iepriekš aprakstīto procedūru citām plīts virsmām, kurām vēlaties iestatīt taimeru.

i Taimeris nevar iestatīt, ja nav izvēlēta plīts virsma un plīts virsmas temperatūras līmenis.

Taimeru izslēgšana

Plīts automātiski izslēdzas un tiek parādīts skaņas brīdinājums, kad iestatītais laiks ir beidzies.

Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas brīdinājumu.

Priekšlaicīga taimeru izslēgšana

Ja taimeris tiek izslēgts priekšlaicīgi, plīts turpina darboties ar iestatīto temperatūru, līdz tas tiek izslēgts.

Taimeris var priekšlaicīgi izslēgt, izmantojot divas dažādas metodes:

1 Izslēgšana, samazinot taimera vērtību līdz "00" :

1. Izvēlieties plīts virsmu, kuru vēlaties izslēgt.
2. Pieskaroties taustiņam ⊙, izvēlieties attiecīgās plīts virsmas taimeru.
3. Samaziniet vērtību līdz "00" simbols tiek parādīts attiecīgajā plīts zonas displejā, pieskaroties taustiņiem ⊕ un ⊖.

2- Izslēgšana, apmēram 3 sekundes pieskaroties taimera taustiņam:

1. Turiet nospiestu attiecīgās plīts virsmas taustiņu ⊙ apmēram 3 sekundes, ⊙ pilnībā izzudīs un taimeris tiks atcelts.

Automātiskās gatavošanas taustiņš

Izmantojot šo funkciju, jūs varat veikt ātru gatavošanu 3 dažādos līmeņos.

1. Uzturēt siltu
2. Cepšana
3. Vārīšanās

Automātiskās gatavošanas funkcijas aktivizēšana, neiestatot taimeru

1. Ieslēdziet plīti, pieskaroties ⊙ taustiņam.
2. Pieskarieties plīts virsmas taustiņam ☼, kuram vēlaties izmantot automātiskās gatavošanas funkciju.
3. Pēc pirmā pieskāriena attiecīgā plīts virsmas zona tiek aktivizēta siltuma uzturēšanas līmenī. Ekrānā parādās simbols "P" un "☼".
4. Pēc otrā pieskāriena attiecīgā plīts virsmas zona pārslēdzas uz cepšanas līmeni. Ekrānā parādās simbols "P" un "☼".
5. Pēc trešā pieskāriena attiecīgā plīts virsmas zona pārslēdzas uz gatavošanās līmeni. Ekrānā parādās simbols "P" un "☼".

» Plīts virsmas zona sāk darboties iestatītajā automātiskajā gatavošanas līmenī.

Automātiskās gatavošanas funkcijas aktivizēšana, iestatot taimeru

1. Pieskaroties attiecīgās plīts virsmas taustiņam ☼, izvēlieties vēlamo automātiskās gatavošanas līmeni.
2. Aktivizējiet taimeru, pieskaroties taustiņam ⊙.

» Simbols "00" un simbola ⊙ gaismas iedegas plīts virsmas zonas displejā.

3. Iestatiet vēlamo temperatūru, pieskaroties taustiņiem ⊖/⊕.

» Plīts virsmas zona noteiktā laika periodā turpina darboties iestatītajā automātiskajā gatavošanas līmenī.

» Plīts automātiski izslēdzas un tiek parādīts skaņas brīdinājums, kad iestatītais laiks ir beidzies. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas brīdinājumu.

Automātiskās gatavošanas funkcijas izslēgšana

1. Ja vēlaties atcelt automātiskās gatavošanas funkciju, varat pilnībā izslēgt

attiecīgo plīts virsmu, pieskaroties taustiņam ①.

- Ja vēlaties, lai plīts virsma darbotos noteiktā temperatūras līmenī un automātiskā gatavošanas funkcija būtu atcelta, iestatiet vēlamo temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņiem ☺/☹. Plīts virsmas zona turpina darboties jūsu iestatītajā temperatūras līmenī. Ja taimeris ir iestatīts iepriekš, iestatītais gatavošanas periods netiek atcelts un plīts virsma atsāk darboties ar iestatīto temperatūras līmeni.

Apturēšanas funkcija

Izmantojot šo funkciju, jūs varat pārtraukt visas funkcijas, kas darbojas plīti (**izņemot taimerī**) uz brīdi.

- Ja taimeris ir iestatīts jebkurai plīts virsmas zonai, apturēšanas funkcijas laikā taimeris atsāk darboties.



- Pieskarieties taustiņam ①, kamēr plīts ir ieslēgta.
Visas darbināmās plīts virsmas turpina darboties minimālā līmenī.
- Vēlreiz pieskarieties taustiņam ①, lai darbinātu visas apturētās plīts virsmas ar iepriekšējiem iestatījumiem.

- Pieskaroties apturēšanas taustiņam, plīts virsmu displejos, kas tika darbināti pirms pieskaršanās šim taustiņam, iedegas simbols "🔥".

Droša un efektīva indukcijas plīts virsmas izmantošana

Darbības princips: Indukcijas sildītājs tā darbības principa dēļ silda gatavošanas trauku tieši. Tādējādi tam ir daudz priekšrocību salīdzinājumā ar citiem plīts veidiem. Tas darbojas efektīvāk, un plīts virsma ir vēsāka.

Jūsu indukcijas plīts ir aprīkota ar izcilu drošības sistēmu, kas nodrošina maksimālu drošību.

- Jūsu plīts var būt aprīkota ar plīts virsmām ar diametru 145, 180, 210 un 280 mm ar indukcijas funkciju atkarībā no modeļa. Pateicoties indukcijas funkcijai, katra plīts virsmas zona automātiski nosaka uz tās novietoto katlu. Enerģija rodas tikai uz katla kontakta laukuma, un tādējādi tiek patērēts minimālais enerģijas līmenis.

Jaudas pārvaldības funkcija

Jūsu ierīce ir aprīkota ar jaudas pārvaldības funkciju. Izmantojot šo funkciju, jūs varat mainīt kopējo jaudu, ko var iegūt plīts. Jaudas pārvaldības funkcijai ir pieejami 9 līmeņi.

Jaudas pārvaldības funkcija - kopējie jauda līmeņi, kurus var iestatīt

Enerģijas pārvaldības līmenis	Kopējā jauda
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Kamēr plīts virsmas ir izslēgtas,

- Ieslēdziet plīti, pieskaroties ① taustiņam.
- Nenoņemot pirkstu, pieskarieties aizmugures kreisās plīts virsmas zonas taustiņam ☺, pēc tam attiecīgi priekšējās kreisās plīts virsmas zonas taustiņam ☹ un visbeidzot taustiņam ①. Signāla skaņa tiek dzirdēta ikreiz, kad pieskarieties taustiņam.
- Iestatītais jaudas pārvaldības līmenis tiek parādīts aizmugurējās kreisās plīts virsmas zonas displejā, un šī līmeņa kopējā jaudas vērtība tiek parādīta priekšējās kreisās plīts virsmas zonas displejā. Kad redzat vērtības, atlaidiet 3 taustiņus.
- Pieskarieties taustiņam ①, lai pārslēgtos starp līmeņiem un iestatītu kopējo jaudas vērtību, kuru vēlaties iestatīt.

5. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties taustiņam ①, un izslēdziet plīti. Tiks aktivizēta jūsu iestatītā kopējā jaudas vērtība.

i Temperatūras līmeņi, kurus varat piešķirt plīts virsmām, var atšķirties atbilstoši kopējam iestatītajam jaudas līmenim. Plīts virsmas temperatūras līmenis tiek automātiski samazināts atbilstoši jaudas iestatījumam, kas jānodrošina plītij. Tā nav kļūme.

Automātiska izslēgšanas sistēma

Plīts vadībai ir automātiska izslēgšanas sistēma. Ja ir ieslēgta viena vai vairākas plīts virsmas zonas, plīts virsmas zona pēc kāda laika automātiski izslēdzas (skat. 1. tabulu). Ja plīts virsmai ir piešķirts taimeris, taimera ekrāns arī tiek izslēgts. Automātiskās izslēgšanās laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlēta temperatūras līmeņa. Šim temperatūras līmenim tiek piemērots maksimālais darbības periods.

Pēc tam, kad tā automātiski tiek izslēgta, kā aprakstīts iepriekš, lietotājs var atkal darboties ar plīts virsmas zonu.

1. tabula: Automātiski izslēgšanas periodi

Temperatūras līmenis	Darbības perioda ierobežojums - stundas
0	0
1	6
2	6
3	6
4	6
5	5
6	5
7	5
8	5
9	4
10	4

Temperatūras līmenis	Darbības perioda ierobežojums - stundas
11	4
12	4
13	2
14	2
15	1
Ātrā sildīšana	10 minūtes
P1	6
P2	4
P3	2

Aizsardzība pret pārkaršanu

Jūsu plīts ir aprīkota ar dažiem sensoriem, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Pārkaršanas gadījumā varat ievērot sekojošo:

- Darbojošā plīts virsmas zona var būt izslēgta.
- Atlasīto līmeni var samazināt. Tomēr displejā tas netiek atspoguļots.

Pārplūdes aizsardzības sistēma

Jūsu plīts ir aprīkota ar pārplūdes aizsardzības sistēmu. Ja kāda iemesla dēļ vadības panelī rodas pārpilde, sistēma automātiski pārtrauc strāvas savienojumu, lai izslēgtu plīti.

Šajā laikā, simbols "E" parādās displejā.

Precīzs jaudas iestatījums

Indukcijas plīts nekavējoties reaģē uz izdotajām komandām atbilstoši tās darbības principam. Tās jaudas iestatījumi tiek mainīti ļoti ātri. Tādēļ jūs varat izvairīties no maltītes (ūdens, piena), kas gatavojas, pārplūšanas, nekavējoties izslēdzot ierīci.

i Turiet skārienvadības paneļa virsmu tīru. Var izdot kļūdainas darbības brīdinājumu.

i Nenovietojiet katlu uz skārienjūtīgā vadības paneļa.

6 Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu

Šajā sadaļā aprakstīti ēdienu sagatavošanas un gatavošanas padomi.

Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu

- Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarseta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.
- Pirms pārtikas cepšanas vienmēr nosusiniet tās lieko ūdeni un lēnām ielieciet to uzkarsetā eļļā. Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saldēti pārtikas produkti ir atkausēti.
- Sildot eļļu, pārlicinieties, ka jūsu izmantotais katls ir sauss, un turiet tā vāku atvērtu.
- Ieteikumus ēdiena gatavošanai ar enerģijas taupīšanu skatiet sadaļā "Vides instrukcija".
- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.

7 Apkope un tīrīšana

Vispārīga tīrīšanas informācija

⚠ Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Nelietojiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var izraisīt paliekošus traipus.
- Pēc katras darbības ierīci rūpīgi notīriet un nosusiniet. Tādējādi pārtikas atliekas ir jānotīra un jānovērš šo atlieku sadedzināšana, ja ierīci atkal lieto vēlāk. Tādējādi ierīces kalpošanas laiks pagarinās, un bieži sastopamās problēmas tiek samazinātas.
- Tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Tīrīšanas laikā nelietojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus, tīrīšanas krēmus, atkaļķošanas līdzekļus vai asus priekšmetus.
- Pēc katras lietošanas reizes tīrīšanai nav nepieciešams īpašs tīrīšanas līdzeklis. Notīriet ierīci ar trauku ziepēm, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu mikrošķiedras drāniņu.
- Pēc tīrīšanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šlakatas.
- Nevienu ierīces sastāvdaļu nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

Plīts virsmai:

- Skābie netīrumi, piemēram, piens, tomātu pasta un eļļa, var radīt pastāvīgus traipus uz plīts virsmām un degļu/sildvirsmu sastāvdaļām, notīriet pārplūstošos šķidrumus tūlīt pēc plīts atdzesēšanas, izslēdzot to.

Inox un nerūsējošās virsmas

- Nerūsējošas vai neitrālas virsmas un rokturu tīrīšanai nelietojiet skābes vai hlora saturošus tīrīšanas līdzekļus.
- Nerūsējoša vai neitrāla virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošai vai neitrālai virsmai.

- Notīriet ar mīkstu ziepjūdens drānu un šķidru (nesaskrāpējošu) mazgāšanas līdzekli, kas piemērots neitrālām virsmām, rūpīgi noslaukot vienā virzienā.
- Nekavējoties nomazgājiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus uz nerūsējošā tērauda un stikla virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var rūstēt.

Stikla virsmas

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekļus, siltu ūdeni un mikrošķiedras lupatiņu, kas raksturīga stikla virsmām, un nosusiniet to ar sausu mikrošķiedras drāniņu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzekļa atlikums, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drāniņu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltsušos atlikumus nedrīkst noņemt ar zobainiem nažiem, stieplu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkaļķošanas agentu ar atkaļķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir ļoti netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas pienācīgi iedarbojas. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas

- Notīriet plastmasas detaļas un krāsotās virsmas ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet tās ar sausu drānu.
- Nelietojiet cieto metālu skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas.
- Pārliedziniet, ka ierīces sastāvdaļu savienojumi nav atstāti mitri un ar

mazgāšanas līdzekļiem. Pretējā gadījumā šajos savienojumos var rasties korozija.

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla gatavošanas virsma

Veiciet stikla virsmu tīrīšanas darbības, kas aprakstītas sadaļā "Vispārīgā tīrīšanas informācija", lai notīrītu stikla gatavošanas virsmu. Īpašos gadījumos tīrīšanu var pabeigt saskaņā ar zemāk sniegto informāciju.

- Pārtikas produkti, kuru pamatā ir cukurs, piemēram, tumšais krējums, cieta un sīrups, nekavējoties jānotīra, negaidot, kamēr virsma atdziest. Pretējā gadījumā stikla gatavošanas virsma var tikt neatgriezeniski bojāta.
- Nelietojiet tīrīšanas līdzekļus tīrīšanas darbībām, kuras veicat, kamēr plīts ir

karsta, pretējā gadījumā var rasties paliekoši traipi.

Vadības paneļa tīrīšana

- Tīrot paneļus ar pogas vadību, paneli un pogas noslaukiet ar mitru, mīkstu drāniņu un nosusiniet ar sausu drāniņu. Lai notīrītu vadības paneli, nenoņemiet zemāk esošās pogas un blīves. Vadības panelis un pogas var tikt bojāti.
- Tīrot inox paneļus ar pogas vadību, ap pogām nelietojiet inox tīrīšanas līdzekļus. Var tikt izdzēsti indikatori ap pogām.
- Notīriet skārienjūtīgos vadības paneļus ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšanas funkcija, pirms vadības paneļa tīrīšanas iestatiet taustiņu bloķēšanu. Pretējā gadījumā taustiņus var noteikt nepareizi.

8 Problēmu novēršana

Ja nevarat novērst problēmas, kaut arī esat ieviesis šīs sadaļas instrukcijas, sazinieties ar pilnvaroto servisa aģentu vai tehniķi, kuram ir licence, vai pie izplatītāja, kur esat iegādājies izstrādājumu. Nekad nemēģiniet salabot bojātu izstrādājumu pašu spēkiem.

Izstrādājums nedarbojas.

- Tikla drošinātājam ir defekts vai tas ir nostrādājis. >>> *Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet vai atiestatiet tos.*
- Izstrādājums nav pievienots (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet kontaktdakšas savienojumu.*
- Pogas/kloki/taustiņi vadības panelī nedarbojas. >>> *Ja jūsu izstrādājums ir aprīkots ar taustiņu bloķēšanas funkciju, iespējams, ir iespējota taustiņu bloķēšana. Lūdzu, atspējojiet to.*
- Ja displejs neiedegas, kad ieslēdziet plīti no jauna. >>> *Atvienojiet ierīci no jaudas slēdža. Uzgaidiet vismaz 20 sekundes un pēc tam atkal izveidojiet savienojumu.*
- Aizsardzība pret pārkaršanu ir aktīva. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Gatavošanas katls nav piemērots. >>> *Pārbaudiet savu katlu.*

"Q" un "L" vai "U" simbols parādās gatavošanas zonas displejā.

- Jūs neesat novietojis katlu aktīvajā gatavošanas zonā. >>> **Pārbaudiet, vai gatavošanas zonā nav katla.**
- Jūsu katls nav saderīgs ar indukcijas gatavošanu. >>> *Pārbaudiet, vai jūsu gatavošanas katls ir saderīgs ar indukcijas plīti.*
- Gatavošanas katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata gatavošanas zonai. >>> *Izvēlieties katlu pietiekami platu un pareizi novietojiet trauku gatavošanas zonā.*
- Gatavošanas katls vai gatavošanas zona ir pārkaršusi. >>> *Ļauj tiem atdzist.*

Darbības laikā pēkšņi izslēdzas izvēlētā gatavošanas zona.

- Gatavošanas laiks izvēlētajā gatavošanas zonā var būt beidzies. >>> *Jūs varat iestatīt jaunu gatavošanas laiku vai pabeigt gatavot.*
- Aizsardzība pret pārkaršanu ir aktīva. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Kāds priekšmets, iespējams, pārklāj skārienjutīgo vadības paneli. >>> *Noņemiet šo priekšmetu no paneļa.*

Katls nesasilst pat tad, ja ir ieslēgta gatavošanas zona.

- Jūsu katls nav saderīgs ar indukcijas gatavošanu. >>> *Pārbaudiet, vai jūsu gatavošanas katls ir saderīgs ar indukcijas plīti.*
- Gatavošanas katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata gatavošanas zonai. >>> *Izvēlieties katlu pietiekami platu un pareizi novietojiet trauku gatavošanas zonā.*

Dzesēšanas ventilators turpina darboties, lai gan plīts virsma ir izslēgta.

- Tā nav kļūme. Dzesēšanas ventilators darbosies, kamēr plīts elektronika atdziest līdz piemērotai temperatūrai.

Troksnis no plīts gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā no plīts var dzirdēt troksni. Šis troksnis ir saistīts ar gatavošanas trauka sastāvu. Šis troksnis ir normāls, tas nav darbības traucējums un tas ir indukcijas tehnoloģiju daļa.

Iespējamie trokšņi un iemesli

- **Ventilatora troksnis:** Plīts ir aprīkots ar ventilatoru, kas automātiski iedarbojas atbilstoši ierīces temperatūrai. Ventilatoram ir dažādi darbības līmeņi, un tas darbojas dažādos līmeņos atkarībā no temperatūras.
- **Zemāka sūkšanas kā transformatora darbības troksnis:** Tas ir saistīts ar indukcijas tehnoloģiju. Tā kā siltums tiek pārnesta tieši uz gatavošanas trauka pamatni, var dzirdēt tādas sūkšanas skaņas, kā tas norādīts attiecībā uz gatavošanas trauka materiālu. Tādējādi, izmantojot dažādas gatavošanas traukus, var būt dzirdami dažādi trokšņi.
- **Plaisājošs troksnis:** Iemesls tam ir gatavošanas trauka pamatnes struktūra un materiāls. Ja gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem slāņiem ar dažādiem materiāliem, var dzirdēt plaisāšanas skaņu.
- **Čīkstošs troksnis:** Ja tiek gatavots uz divām gatavošanas zonām vienā un tajā pašā plīts pusē, var dzirdēt čīkstošu skaņu ar dažādu gatavošanas līmeni.

Kļūdu kodi/iesmesli un iespējamie risinājumi - Plīts virsmai

Kļūdu kodi	Kļūdu iemesli	Iespējamie risinājumi
E 22 E 26	Indukcijas plīts ir pārkarusi.	Izslēdziet indukcijas plīti un pagaidiet, līdz tā ir atdzisusi. Kļūda tiek novērsta, kad plīts temperatūra nokrīt zem robežām.
E 46	Viens vai vairāki taustiņi tiek turēti nospiesti ilgāk par 10 sekundēm. Uz vadības paneļa ir atstāts kāds priekšmets vai vadības ierīce ir pakļauta tvaikiem.	Problēma tiks atrisināta, kad noņemat roku no plīts. Problēma tiek novērsta, kad tiek notīrīts vadības panelis.
E 47	Netiek izmantots indukcijas sildīšanai piemērots katls.	Kļūda tiek novērsta, ja tiek izmantots indukcijas sildīšanai piemērots katls.
E 1 - E 15	Sakaru kļūda uz indukcijas plīts virsmas.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 16 - E 21	Temperatūras sensora kļūda uz indukcijas plīts.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 23 E 24	Programmatūras kļūda uz indukcijas plīts.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 25	Ventilatora darbības kļūda uz indukcijas plīts.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.

Kļūdu kodi	Kļūdu iemesli	Iespējamie risinājumi
E 31 - E 45	Elektroniskās plātes aparātūras kļūda uz indukcijas plīti.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 48 E 49 E 51	Sensora kļūda uz indukcijas plīti.	Sensoru iekārtai jābūt saderīgai ar darbības apstākļiem. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 52 - E 57	Indukcijas plīti virsmas augstas temperatūras kļūda.	Izslēdziet indukcijas plīti un pagaidiet, līdz tā ir atdzisusi. Kļūda tiek novērsta, kad sensora temperatūra nokrītas zem robežām. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 58 - E 59	Automatīno gaminīmo režīmu jvko jutīklo klaida / aukštos temperatūros klaida.	Išjunkite indukcīnē kaitlentē ir palaukite, kol ji atvēs. Jei problema išlieka, kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.