

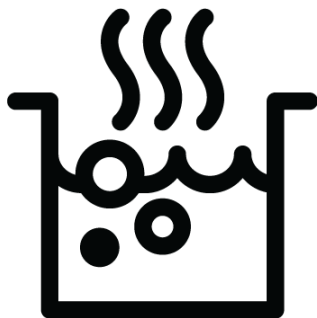


## **lebūvēta plīts virsma**

Lietošanas rokasgrāmata

## **Įmontuojama viryklė**

Vartotojo vadovas



HII64401QT

185262532\_4/ LV/ LT/ R.AF/ 20.03.25 13:38  
7757182124

## Laipni lūdzam!

Cienājamo klient!

paldies, ka izvēlējāties Beko izstrādājumu. Mēs vēlamies, lai jūsu izstrādājums, kas ražots ar augstu kvalitāti un tehnoloģijām, piedāvātu jums vislabāko efektivitāti. Tāpēc pirms izstrādājuma lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un jebkuru citu sniegto dokumentāciju.

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

Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzi. Jūsu izstrādājuma garantijas nosacījumi, lietošanas un problēmu novēršanas metodes ir norādītas šajā rokasgrāmatā.

### Simboli un to apraksti lietotāja rokasgrāmatā:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



Brīdinājums par karstu virsmu.

**PAZIŅOJU**  
**MS**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Saturs

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Drošības noteikumi .....</b>                                   | <b>4</b>  |
| 1.1 Paredzētais lietojums .....                                     | 4         |
| 1.2 Bērna, neaizsargātas personas<br>un mājdzīvnieku drošība .....  | 4         |
| 1.3 Elektriskā drošība .....                                        | 5         |
| 1.4 Transportēšanas drošība .....                                   | 7         |
| 1.5 Instalācijas Drošība .....                                      | 7         |
| 1.6 Lietošanas Drošība .....                                        | 8         |
| 1.7 Brīdinājumi par Temperatūru .....                               | 8         |
| 1.8 Gatavošanas drošība .....                                       | 9         |
| 1.9 Indukcija .....                                                 | 9         |
| 1.10 Apkopes un Tīrīšanas Drošība .....                             | 10        |
| <b>2 Vides instrukcijas .....</b>                                   | <b>10</b> |
| 2.1 Atkritumu direktīva .....                                       | 10        |
| 2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un<br>atkritumu utilizācijai ..... | 10        |
| 2.2 Informācija par iepakojumu .....                                | 10        |
| 2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai .....                            | 10        |
| <b>3 Jūsu izstrādājums .....</b>                                    | <b>11</b> |
| 3.1 Izstrādājuma ievads .....                                       | 11        |
| 3.2 Tehniskās specifikācijas .....                                  | 12        |
| <b>4 Pirmā Lietošana .....</b>                                      | <b>13</b> |
| 4.1 Sākotnējā tīrīšana .....                                        | 13        |
| <b>5 Plīts virsmas izmantošana .....</b>                            | <b>13</b> |
| 5.1 Vispārīga informācija par plīts<br>virsmas lietošanu .....      | 13        |
| 5.2 Vadības panelis .....                                           | 16        |
| <b>6 Vispārīga informācija par<br/>gatavošanu .....</b>             | <b>21</b> |
| 6.1 Vispārīgi brīdinājumi par<br>gatavošanu ar plīts virsmu .....   | 21        |
| <b>7 Apkope un tīrīšana .....</b>                                   | <b>23</b> |
| 7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija .....                           | 23        |
| 7.2 Plīts virsmas tīrīšana .....                                    | 25        |
| 7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana .....                                   | 25        |
| <b>8 Problēmu novēršana .....</b>                                   | <b>25</b> |



## 1 Drošības noteikumi

- Šajā sadaļā ir ietverti drošības norādījumi, kas nepieciešami, lai novērstu miesas bojājumu vai materiālu bojājumu risku.
- Ja izstrādājums tiek nodots kādai citai personīgai lietošanai vai lietotai izmantošanai, jānodod arī lietotāja rokasgrāmata, produkta etiķetes un citi attiecīgie dokumenti un detaļas.
- Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par bojājumiem, kas var rasties, ja netiek ievēroti šie norādījumi.
- Neievērojot šos norādījumus, garantija zaudē spēku.
- Uzstādīšanas un remonta darbus vienmēr veic ražotājs, pilnvarotais serviss vai importētāja uzņēmuma nozīmēta persona.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
- Nelaboiet vai nemainiet nevienu izstrādājuma sastāvdaļu, ja vien tas nav skaidri norādīts lietotāja rokasgrāmatā.
- Neveiciet izstrādājumā tehniskas izmaiņas.



### 1.1 Paredzētais lietojums

- Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājās. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
- Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā āra vidēs. Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājssaimniecībā un veikalā, biroju un citu darba vidi personāla virtuvēs.
- **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.



### 1.2 Bērna, neaizsargātas personas un mājdzīvnieku drošība

- Šo produktu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, sensorās vai garīgās prasmes vai kuriem trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi tiek uzraudzīti vai apmācīti par produkta drošu lietošanu un apdraudējumiem.

- Bērni nedrīkst spēlēties ar produktu. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien viņus neuzrauga kāds.
- Šo produktu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām (tostarp bērni), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamos norādījumus.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar produktu.
- Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst spēlēties ar produktu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kuriem var piekļūt bērni.
- Pagrieziet katlu un pannu rokturi uz lešas pusi, lai bērni nevarētu satvert un apdedzināties.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā produkta pieejamās virsmas ir karstas. Sargiet bērnus no produkta.
- Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv traumu un nosmakšanas risks.
- Pirms nolietotu un nederīgu produktu izmešanas:

1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu un izņemiet to no kontaktligzdas.
2. Atvienojiet strāvas kabeli un atvienojiet to no ierīces ar kontaktdakšu.
3. Veiciet piesardzības pasākumus, lai nepieļautu bērnu iekļūšanu izstrādājumā.
4. Neļaujiet bērniem spēlēties ar produktu, kad tas ir dīkstāves režīmā.



### 1.3 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.
- Ierīces kontaktdakša vai elektriskais savienojums atrodas viegli pieejamā vietā. Ja tas nav iespējams, elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, atslēgai, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.

- Pirms remonta, apkopes un tīrīšanas atvienojiet izstrādājumu no tīkla vai izslēdziet drošinātāju.
  - Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
  - Ja jūsu izstrādājumam nav kabeļa, izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas aprakstīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
  - Nepievienojiet strāvas kabeli zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas kabeļa. Strāvas kabeli nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
  - Pārliedziniet, ka strāvas kabelis nav iestrēdzis, pēc izstrādājuma novietošanas vietā pēc montāžas vai tīrīšanas.
  - Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Neizmantojiet pārgrieztus vai bojātus kabelus.
  - Izstrādājuma darbināšanai neizmantojiet pagarinātāju vai multifiksatoru.
  - Lai izmantotu apstiprinātu adapteri gadījumos, kad nepieciešams izmantot pārveidotāja adapteri (kontaktdakšas tipam), sazinieties ar pilnvaroto servisa centru vai importētāju.
  - Ja strāvas līnijas garums ir nepietiekams, sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
  - Pārnēsājamie barošanas avoti vai vairāki kontaktdakši var pārkarst un aizdegties. Uzglabājiet vairākas kontaktdakšas un pārnēsājamās strāvas avotus tālu no izstrādājuma.
  - Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamās riskus.
- Ja jūsu izstrādājumam ir strāvas kabelis un kontaktdakša:
- Nekad neievietojiet produkta kontaktdakšu salauztā, vaļīgā vai no kontaktligzdas izņemtā kontaktdakšā. Pārliedziniet, ka kontaktdakša ir pilnībā ievietota kontaktligzdā. Pretējā gadījumā savienojumi var pārkarst un izraisīt ugunsgrēku.
  - Neievietojiet ierīci spraudņos, kas ir taukaini, netīri vai potenciāli pakļauti ūdens iedarbībai (piemēram, netālu no darba virsmas, kur var izplūst ūdens). Pretējā

gadījumā pastāv īssavienojuma un elektrotraumas risks.

- Nekad nepieskarieties spraudnim ar mitrām rokām!
- Izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas, izmantojot kontaktdakšas korpusu, nevis pašu vadu.

## **1.4 Transportēšanas drošība**

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbuļplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Lai novērstu bojājumus, stingri nostipriniet izstrādājuma kustīgās daļas.
- Pirms produkta uzstādīšanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā produkts nav bojāts. Bojājumu gadījumā sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.

## **1.5 Instalācijas Drošība**

- Pirms uzstādīšanas uzsākšanas izslēdziet strāvas padevi elektrotīklam, pie kura tiks pieslēgts izstrādājums, izslēdzot drošinātāju.

- Pārvietošanas un uzstādīšanas laikā vienmēr valkājiet aizsargcimdus. Pretējā gadījumā pastāv risks gūt ievainojumus no asām malām!
- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Neuzstādiet ierīci, ja tā ir bojāta.
- Izvairieties no jebkādu siltumizolējošu materiālu izmantošanas uzstādāmo mēbeļu iekšpusēs pārklājumam.
- Ražojuma uzstādīšanas vietā nedrīkst atrasties tieša saules gaisma un siltuma avoti, piemēram, elektriskie vai gāzes sildītāji.
- Turiet visu izstrādājuma ventilācijas kanālu apkārtni atvērtu.
- Neuzstādiet izstrādājumu loga tuvumā. Pastāv risks, ka plīts liesma aizdegs aizkarus un uzliesmojošus materiālus ap plīti. Atverot logu, karstie trauki var apgāzties.
- Neuzstādiet izstrādājumu loga tuvumā. Atverot logu, karstie trauki var apgāzties.
- Ja aiz vietas, kur tiks uzstādīts izstrādājums, ir kontaktligzda, ir jānodrošina, lai izstrādājums nesaskartos ne ar

kontaktligzdu, ne ar kontaktdakšu, kas iesprausta kontaktligzdā.

- Vietas, kur tiks uzstādīts izstrādājums, aizmugurējā vai sānu sienā nedrīkst atrasties gāzes šļūtene, plastmasas ūdens caurule un kontaktligzda. Pretējā gadījumā, darbinot plīti, tās var deformēties karstuma ietekmē, un tas var radīt drošības risku.

## 1.6 Lietošanas Drošība

- Pārliedzinieties, vai izstrādājuma ir izslēgtas pēc katras lietošanas reizes.
- Ja izstrādājumu ilgstoši nelietosiet, atvienojiet to no tīkla vai izslēdziet strāvas padevi no drošinātāju kārbas.
- Nelietojiet produktu, ja tas sabojājas vai tiek bojāts lietošanas laikā. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. Sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ja cepeškrāsns virsma ir saplaisājusi, atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ja plīts stikla virsma ir sasista:

Izslēdziet visas gāzes un (ja nepieciešams) elektriskās plīts. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.

- Nepieskarieties ierīces virsmai.
- Nelietojiet ierīci.
- Nekādā gadījumā neuzkāpiet uz ierīces.
- Nekad nelietojiet izstrādājumu, ja alkohola un/vai narkotiku lietošana ir traucējusi jūsu spriestspēju vai koordināciju.
- Gatavošanas zonā un ap to nedrīkst turēt viegli uzliesmojošus priekšmetus. Pretējā gadījumā tie var izraisīt ugunsgrēku.
- Šis izstrādājums nav piemērots lietošanai ar tālvadības pulti vai ārēju pulksteni.

## 1.7 Brīdinājumi par Temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kad izstrādājums tiek lietots, izstrādājums un tā pieejamās daļas ir karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos izstrādājumam un sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst pieļaut saskarsmi ar šo produktu, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.

- Izstrādājuma tuvumā nenovietojiet uzliesmojošus/sprādzienbīstamus materiālus, jo tā darbības laikā virsmas būs karstas.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ugunsbīstamība: Uz gatavošanas virsmām nenovietojiet priekšmetus.

## 1.8 Gatavošanas drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Jāievēro gatavošanas process. Pastāvīgi jāievēro īstermiņa gatavošanas procesi.
- **BRĪDINĀJUMS:** Gatavojot cietu vai šķidru eļļu, ir bīstami atstāt plīti bez uzraudzības, jo var tikt izraisīts ugunsgrēks. NEKĀDĀ gadījumā nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni; atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla un pēc tam pārklājiet liesmas ar vāku vai ugunsdrošo drānu (utt.).
- Esiet piesardzīgs, lietojot alkoholiskos dzērienus savos traukos. Alkohols augstā temperatūrā iztvaiko un var izraisīt aizdegšanos, jo, nonākot saskarē ar karstām virsmām, tas var aizdegties.

## 1.9 Indukcija

- Jūsu plīts virsmas ar elektrību darbināmās zonas ir aprīkotas ar modernu "indukcijas" tehnoloģiju. Indukcijas plīts virsmas zonas, kas ietaupa laiku un enerģiju, jāizmanto indukcijas gatavošanai piemēroti trauki; pretējā gadījumā plīts virsmas zonas nedarbosies. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "Katla izvēle."
- Tā kā indukcijas plīts virsma rada magnētisko lauku, tam var būt kaitīga ietekme uz cilvēkiem, kuri lieto tādas ierīces kā elektrokardiostimulatori vai insulīna sūkņi.
- Pēc lietošanas aizveriet sildvirsmu, izmantojot vadības paneli, nepaļaujieties uz katla sensoru.
- Metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus nedrīkst novietot uz plīts virsmas zonām, jo tie sakarst.
- Neuzglabāiet metāla priekšmetus atvilktnēs zem plīts virsmas. Ilgstošas un intensīvas lietošanas laikā materiāli var pārkarst.

- Nenovietojiet uz indukcijas plīts elektroniskus izstrādājumus, piemēram, mobilos tālruņus, planšetdatorus, datorus. Jūsu ierīce var tikt bojāta.



## 1.10 Apkopes un Tīrīšanas Drošība

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

## 2 Vides instrukcijas

### 2.1 Atkritumu direktīva

#### 2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai

Šī ierīce atbilst ES WEEE direktīvai (2012/19/ES). Šim produktam ir elektrisko un elektronisko ierīču atkritumu klasifikācijas simbols (WEEE).



Šī ierīce ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kurus var atkārtoti izmantot un kas ir piemēroti atkārtotai pārstrādei. Tāpēc pēc tā kalpošanas laika beigām neatbrīvojieties no izstrādājuma kopā ar parastajiem sadzīves un citiem atkritumiem. Nogādājiet to savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Par šiem savākšanas punktiem varat jautāt vietējai administrācijai. Pareiza ierīces utilizācija palīdz novērst negatīvas sekas videi un cilvēku veselībai.

#### Atbilstība RoHS direktīvai:

Jūsu iegādātais izstrādājums atbilst ES RoHS direktīvai (2011/65/ES). Tas nesatur kaitīgus un aizliegtus materiālus, kas norādīti direktīvā.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet izstrādājumu, izsmidzinot vai uzlejot uz tā ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Izstrādājuma tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.

### 2.2 Informācija par iepakojumu

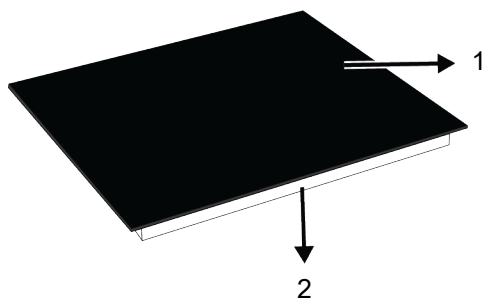
Ierīces iepakojuma materiāli ir ražoti no pārstrādājama materiāla saskaņā ar valsts vides likumiem. Neatbrīvojieties no iepakojuma atkritumiem kopā ar sadzīves vai citiem atkritumiem, nogādājiet tos vietējo varas iestāžu norādītajos iepakojuma materiālu savākšanas punktos.

### 2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai

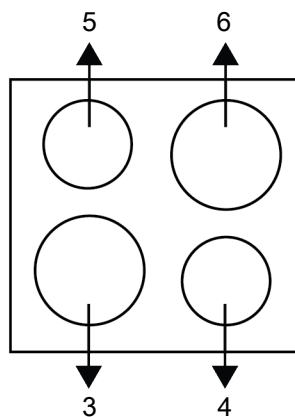
Saskaņā ar ES 66/2014 informāciju par energoefektivitāti var atrast produkta čekā, kas tiek piegādāts kopā ar produktu. Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

- Pirms cepšanas atkausēt sasaldētu ēdienu.
- Izmantojiet katlus/pannas ar izmēru un vāku, kas piemērots plīts zonai. Ēdieniem vienmēr izvēlieties pareizā izmēra katlu. Nepareiza izmēra traukiem ir nepieciešama vairāk enerģijas.
- Glabājiet plīts virsmas cepšanas zonu un katlu pamatnes tīras. Netīrumi samazina siltuma pānesi starp cepšanas zonu un katla pamatni.

#### 3.1 Izstrādājuma ievads



- 1 Stikla gatavošanas virsma
- 3 Indukcijas gatavošanas zona
- 5 Indukcijas gatavošanas zona



- 2 Korpusa apakšdaļa
- 4 Indukcijas gatavošanas zona
- 6 Indukcijas gatavošanas zona

## 3.2 Tehniskās specifikācijas

|                                                                       |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Vispārīgas specifikācijas                                             |                                        |
| Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)            | 50 * /590 /520                         |
| Plīts uzstādīšanas izmēri (platums / dziļums) (mm)                    | 560 (+2) /490 (+2)                     |
| Spriegums/frekvence                                                   | 1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz      |
| Izmantotais kabeļa tips un griezumš/pielāgots lietošanai izstrādājumā | min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Kopējais enerģijas patēriņš (kW)                                      | maks. 5,6 kW                           |

|                                                                                          |                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Gatavošanas zonas                                                                        |                             |
| Priekšējā kreisā                                                                         | Indukcijas gatavošanas zona |
| Izmērs                                                                                   | 180 mm                      |
| Jauda                                                                                    | 1800 W                      |
| Priekšējā labā                                                                           | Indukcijas gatavošanas zona |
| Izmērs                                                                                   | 145 mm                      |
| Jauda                                                                                    | 1400 W                      |
| Aizmugurējā kreisā                                                                       | Indukcijas gatavošanas zona |
| Izmērs                                                                                   | 145 mm                      |
| Jauda                                                                                    | 1400 W                      |
| Aizmugurējā labā                                                                         | Indukcijas gatavošanas zona |
| Izmērs                                                                                   | 180 mm                      |
| Jauda                                                                                    | 1800 W                      |
| * Tehniskajā tabulā norādītais plīts augstums ir izstrādājuma apakšējā korpusa 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 Lietošana

Pirms sākat lietot produktu, ieteicams veikt tālāk norādītās darbības, kas norādītas attiecīgi nākamajās sadaļās.

### 4.1 Sākotnējā tīrīšana

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

**PAZIŅOJUMS:** Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Tīrīšanas laikā nelietojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus, tīrīšanas krēmus vai asus priekšmetus.

**PAZIŅOJUMS:** Pirmajā lietošanas reizē vairākas stundas var rasties dūmi un smaka. Tas ir normāli, un, lai to noņemtu, ir nepieciešama tikai laba ventilācija. Izvairieties tieši ieelpot dūmus un smakas, kas veidojas.

## 5 Plīts virsmas izmantošana

### 5.1 Vispārīga informācija par plīts virsmas lietošanu

#### Vispārīgi brīdinājumi

- Neļaujiet nekādiem priekšmetiem nokrist uz stikla gatavošanas virsmas. Pat mazi priekšmeti, piemēram, sāls kratītāji, var sabojāt stikla gatavošanas virsmu. Neizmantojiet saplaisājušu stikla gatavošanas virsmu. Ūdens var iekļūt šajās plaisās un izraisīt īssavienojumu. Ja virsma ir jebkādā veidā bojāta (piemēram, redzamas plaisas), vispirms izslēdziet drošinātāju, pēc tam atvienojiet produktu no kontaktligzdas un sazinieties ar pilnvaroto servisu, lai samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Nelietojiet nestabilus vai viegli sagāžamus ēdiena gatavošanas traukus uz stikla gatavošanas virsmas.
- Nesildiet tukšus ēdiena gatavošanas traukus. Virtuves piederumi un izstrādājums var tikt bojāti.
- Noteikti izslēdziet gatavošanas zonas pēc katras lietošanas reizes.
- Ja jūs izmantojat gatavošanas zonas bez ēdiena gatavošanas traukiem, jūs sabojāsiet produktu. Pēc katras lietošanas reizes izslēdziet gatavošanas zonas.

- Pēc katras lietošanas reizes gatavošanas zonas būs karstas, tāpēc novietojiet ēdiena gatavošanas zonās plastmasas traukus. Nekavējoties notīriet visus izkusušos materiālus uz virsmas.
- Pēkšņas temperatūras izmaiņas uz stikla gatavošanas virsmas var izraisīt bojājumus, uzmanieties, lai gatavošanas laikā neizšļakstītos auksts šķidrums.
- Ielieciet ēdiena gatavošanas traukā atbilstošu ēdiena daudzumu. Tas novērsīs ēdiena pārplūšanu, un jums nebūs jāveic nevajadzīga tīrīšana.
- Nelieciet ēdiena gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus tā, lai tie būtu centrēti uz gatavošanas zonām. Ja vēlaties pārvietot ēdiena gatavošanas traukus uz citu gatavošanas zonu, paceliet tos uz augšu un novietojiet vēlamajā gatavošanas zonā, nevis bīdiet.

#### Indukcijas plīts virsmas darbības princips

Indukcijas plīts virsma ir kā atvērta ķēde. Kad uz tā tiek novietoti ar indukciju saderīgi trauki, ķēde tiek pabeigta, un elektroniskā sistēma, kas atrodas tieši zem stikla gatavošanas virsmas, rada magnētisko lauku. Ēdiena gatavošanas trauku metāla pamatne uzsilst, saņemot enerģiju no šī magnētiskā lauka. Tādā veidā siltums tiek ražots nevis uz plīts stikla virsmas, bet tieši ēdiena gatavošanas traukos virs tās. Stikla virsma uzkarst ēdiena gatavošanas trauku karstuma ietekmē.

## Indukcijas gatavošanas priekšrocības

Indukcijas plītiem ir dažas priekšrocības, jo siltums tiek pārnests tieši uz ēdiena gatavošanas traukiem.

- Ēdieni, kas pārplūst gatavošanas laikā, nedeg ātri, jo gatavošanas stikla virsma nav tieši uzkaršusi. Tiek nodrošināta vienkāršāka uzkopšana.
- Tā kā siltums tiek ģenerēts tieši ēdiena gatavošanas traukos, gatavošana ir ātrāka, tādējādi ietaupot laiku un enerģiju salīdzinājumā ar citiem plīts virsmu veidiem.
- Tā kā siltums tiek nodots tieši ēdiena gatavošanas traukiem, nav siltuma zudumu un tiek panākta efektīvāka gatavošana.
- Tiklīdz ēdiena gatavošanas trauki ir izņemti no gatavošanas zonas, siltuma pārnese apstājas un gatavošanas zona tieši neuzkarst, nodrošinot drošāku lietošanu pret iespējamām negadījumiem, kas var rasties gatavošanas laikā.

## Drošai lietošanai:

- Neizvēlieties augstu sildīšanas līmeni, ja izmantojat nelīpošus traukus, kas pārklāti ar eļļu vai ļoti mazu eļļas daudzumu (teflona tipa).
- Neizmantojiet stikla gatavošanas zonu kā virsmu priekšmetu novietošanai vai griešanai.
- Nenovietojiet ēdiena gatavošanas zonā metāla priekšmetus, piemēram, galda piederumus vai virtuves piederumu vākus, jo tie var sakarst.
- Nekad neizmantojiet alumīnija foliju ēdiena gatavošanai. Nekad nenovietojiet ēdienu, kas ietīts alumīnija folijā, uz indukcijas gatavošanas zonas.
- Gatavošanas zonu darbības laikā netuviniet produktam magnētiskus priekšmetus, piemēram, kredītkartes vai lentes.
- Ja zem plīts ir cepeškrāsns un tā darbojas, sensori produktā var samazināt gatavošanas līmeni vai izslēgt produktu.

- Jūsu plīts virsmai ir automātiska izslēgšanas sistēma. Detalizēta informācija par šo sistēmu ir pieejama nākamajās sadaļās.

## Virtuves piederumi

Ieteicams izmantot tikai tādas ēdiena gatavošanas traukus, kas ir feromagnētiski, labas kvalitātes un marķēti vai atzīmēti kā indukcijas saderīgi ar jūsu indukcijas plīts virsmu. Kopumā, jo augstāks ir dzelzs saturs, jo labāk ēdiena gatavošanas trauki darbosies. Ēdiena gatavošanas trauku pamatnes diametram jāatbilst indukcijas gatavošanas zonai. Ieteicamie izmēri ir norādīti tālāk.

## Piemēroti ēdiena gatavošanas trauki:

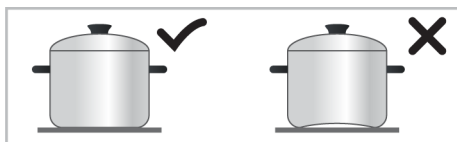
- Čuguna virtuves piederumi
- Emaljēta tērauda virtuves piederumi
- Tērauda un nerūsējošā tērauda trauki (ar etiķeti vai brīdinājumu, kas norāda, ka tie ir indukcijas saderīgi)

## Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki:

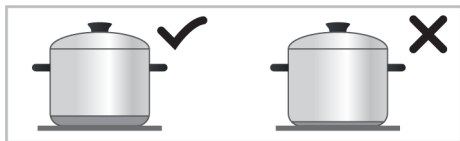
- Alumīnija virtuves piederumi
- Vara virtuves piederumi
- Misiņa virtuves piederumi
- Stikla virtuves piederumi
- Katli ēdiena gatavošanai no māla
- Keramikas un porcelāna virtuves piederumi

## Ieteikumi:

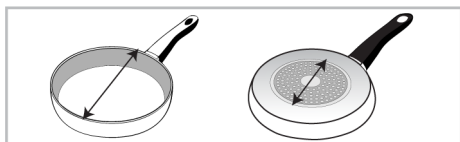
- Izmantojiet tikai traukus ar plakanu dibenu. Neizmantojiet traukus ar ieliektām vai izliektām pamatnēm.



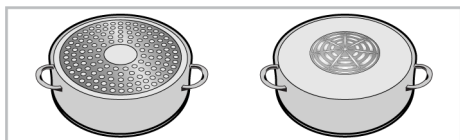
- Izmantojiet tikai biezus, apstrādātus ēdiena gatavošanas traukus. Ja izmantojat plānus ēdiena gatavošanas traukus, šie ēdiena gatavošanas trauki ļoti ātri uzsils un ēdiena gatavošanas trauku pamatne var izkust pirms automātiskās izslēgšanas sistēmas aktivizēšanas, sabojājot ēdiena gatavošanas virsmu un produktu. Asas malas saskrāpēs virsmu.



- Dažiem ēdiena gatavošanas traukiem apakšā ir feromagnētiskais lauks, kas ir mazāks par to faktisko diametru. Gatavošanas zona apsilda tikai šo zonu. Tāpēc siltums netiek vienmērīgi sadalīts un gatavošanas veiktspēja samazinās. Turklāt šāds ēdiena gatavošanas traukus var neuztvert lielas indukcijas gatavošanas zonas. Šī iemesla dēļ gatavošanas zona jāizvēlas atbilstoši feromagnētiskā lauka lielumam.



- Dažiem ēdiena gatavošanas traukiem ir pamatne, kas satur neferomagnētiskus materiālus, piemēram, alumīniju. Šāda veida ēdiena gatavošanas trauki var nepietiekami uzsilt vai tos var neatpazīt indukcijas gatavošanas zona. Dažos gadījumos var parādīties brīdinājums par bojātiem ēdiena gatavošanas traukiem.



Gatavojot vairākus ēdienus indukcijas gatavošanas zonās, vienādi sadaliet ēdiena gatavošanas traukus labajā kreisajā un vidējā zonā, izvēloties gatavošanas zonu, pozitīvi ietekmē gatavošanas veiktspēju.

### Virtuves piederumu tests

Pārbaudiet, vai jūsu virtuves piederumi ir saderīgi ar indukcijas plīti, izmantojot tālāk norādītās metodes.

- Ja ēdiena gatavošanas trauku pamatnē ir magnēts, tas ir saderīgs.
- Novietojot ēdiena gatavošanas traukus uz indukcijas gatavošanas zonas un ieslēdzot produktu, ja **L** nemirgo, tas ir saderīgs.

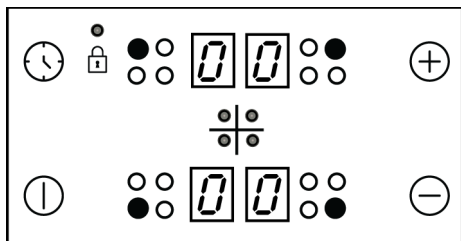
### Ieteicamie ēdiena gatavošanas trauku izmēri

Lai indukcijas gatavošanas zona atpazītu traukus, tas ir atkarīgs no trauku pamatnes feromagnētiskā diametra un materiāla. Ēdiena gatavošanas trauku atpazīšanai un efektīvai gatavošanai trauki jāizvēlas atbilstoši gatavošanas zonas izmēram. Ieteicamie virtuves trauku izmēri atbilstoši gatavošanas zonas izmēram ir norādīti tālāk.

Vārīšanās veids var atšķirties atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku veida, ēdiena gatavošanas trauku izmēra un gatavošanas zonas izmēra. Viendabīgākai vārīšanai var izmantot par vienu izmēru lielāku gatavošanas zonu. Lielākas gatavošanas zonas izmantošana netērē enerģiju indukcijas plīti, jo siltums tiek radīts tikai attiecīgajos traukos.

| 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     |
| 280                                      | min. 125 - maks. 280     |
| 320                                      | min. 125 - maks. 320     |
| 2 x (92,7 x 200)                         | min. 100 - maks. 180     |
| Gatavošanas zona ar platu (flexi) virsmu | platums 230 - garums 390 |

## 5.2 Vadības panelis



### Taustiņi :

- ⓘ Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- 🕒 Taimera taustiņš
- ⊕ Palielināšanas taustiņš
- ⊖ Samazināšanas taustiņš

### Simboli :

- 🔒 Taustiņu bloķēšanas simbols

### Gatavošanas zonas atlasīšanas taustiņi :

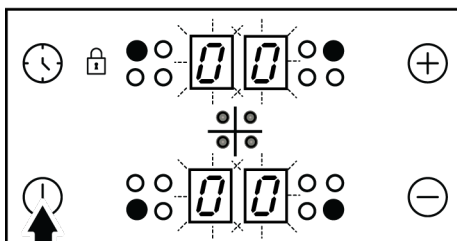
- Aizmugurējās kreisās gatavošanas zonas atlasīšanas taustiņš
- Priekšējās kreisās gatavošanas zonas atlasīšanas taustiņš
- Priekšējās labās gatavošanas zonas atlasīšanas taustiņš
- Aizmugurējās labās gatavošanas zonas atlasīšanas taustiņš

### Vispārīgi brīdinājumi par vadības paneli

- Attēli un shēmas ir doti tikai ilustratīvos nolūkos. Displeja izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.
- Šo iekārtu kontrolē skārienvadības panelis. Ikvienu ar skārienvadības paneļa palīdzību izdarītā darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu.
- Vienmēr turiet vadības paneli tīru un sausu. Mitra un netīra virsma var radīt problēmas ar funkciju izpildi.

### Plīts virsmas ieslēgšana

1. Pieskarieties pogai ⓘ uz vadības paneļa.
- ⇒ "0" ikona parādās visu ēdiena gatavošanas zonu displejos.



- ⓘ Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

### Plīts virsmas izslēgšana

1. Pieskarieties pogai ⓘ uz vadības paneļa.
- ⇒ Plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

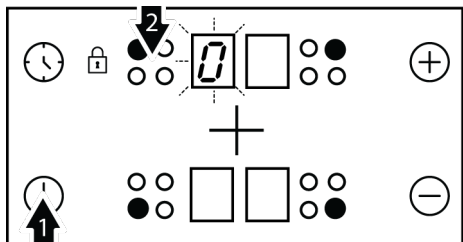
- ⓘ "H" vai "h" simbols, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā pēc plīts virsmas izslēgšanas, norāda, ka ēdiena gatavošanas virsma ir vēl arvien karsta. Nepieskarieties ēdiena gatavošanas zonām.

### Atlikušā siltuma indikators

"H" simbols, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā, norāda, ka plīts virsma ir vēl arvien karsta un var tikt izmantota neliela pārtikas daudzuma sasildīšanai. Šis simbols drīz pārvērtīsies par "h" simbolu, kas apzīmē mazāku karstumu.

- ⓘ Kad elektropadeve ir atslēgta, atlikušā siltuma indikators neiedegsies un nebrīdinās lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

## Ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana



1. Pieskarieties pogai ①, lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarieties ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas atslēgai pogai.  
⇒ "0" simbols parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā un attiecīgais displejs kļūst spilgtāks.



Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

## Temperatūras līmeņa iestatīšana

Pieskarieties taustiņam ⊕ vai ⊖, lai iestatītu temperatūras līmeni robežās no "1" līdz "9" vai no "9" līdz "1".



1.–7. līmenī ūdens vai eļļa katlā var vārīties vai apstāties. Tādējādi lietotājs var uzskatīt, ka produkts neregulāri ieslēdzas un izslēdzas. Šāda situācija, kas jo īpaši rodas tad, ja ūdens vai eļļas ir maz, nav kļūme; tā produkts darbojas.



280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zonas ārējā daļa (ja jūsu izstrādājumam ir 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zona) tiek aktivizēta tikai tad, kad uz tās tiek novietota pietiekami liela panna, kas nosedz visu gatavošanas zonu, un temperatūra ir iestatīta augstāka par 8. līmeni.

## Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana:

Ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 dažādos veidos:

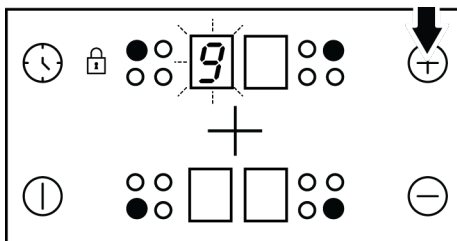
1. **Samazinot temperatūras līmeni līdz "0":** Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūras līmeni līdz "0".
2. **Zināmu laiku pieskaroties attiecīgajam ēdiena gatavošanas zonas simbolam:** Ieslēdziet ēdiena gatavošanas zonu uz zināmu laiku nospiežot attiecīgo simbolu, lai samazinātu temperatūras vērtību līdz "0".
3. **Izmantojot izslēgšanu ar vēlāmās ēdiena gatavošanas zonas taimera palīdzību:** Pēc noteiktā laika paiešanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdiena gatavošanas zonu. Attiecīgajā displejā parādīsies "0" vai "00". Pēc noteiktā laika paiešanas atskanēs skaņas signāls. Lai apklusinātu skaņas signālu, pieskarieties jebkurai pogai uz vadības paneļa.

## Liela jauda (pastiprinātājs) Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

Straujai sakarsēšanai varat izmantot pastiprinātāja funkciju "P". Tomēr šo funkciju nav ieteicams izmantot ilgstošai ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās.

## Lielas jaudas (pastiprinātāja) ieslēgšana:

1. Pieskarieties pogai ①, lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogām.
3. Vispirms pieskarieties taustiņam ⊕ vai ⊖, lai sasniegtu līmeni "9".



4. Kad ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta ar līmeni "9", vienreiz pieskarieties taustiņam  $\oplus$ , lai iestatītu ēdiena gatavošanas zonas temperatūru kā "P".

### Lielas jaudas (pastiprinātāja) izslēgšana:

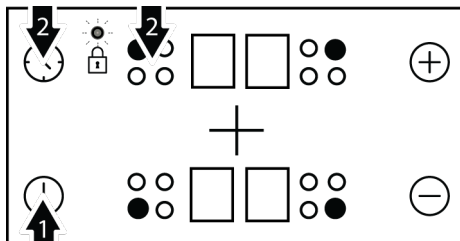
- Lai atspējotu pastiprinātāja funkciju, pieskarieties taustiņam  $\ominus$  un iestatiet temperatūru ar līmeni "9". Ēdiena gatavošanas zonā izslēdzas pastiprinātāja funkcija, un tā turpina darboties ar līmeni "9".
- Varat samazināt temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam  $\ominus$ , vai varat pilnīgi izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūru līdz līmenim "0".

### Taustiņu blokēšanas

Varat aktivizēt taustiņu blokēšanu, lai izvairītos no nejaušas funkciju maiņas plīts virsmas darbības laikā.

### Taustiņu blokēšanas aktivizēšana

- Pieskarieties pogai  $\textcircled{1}$ , lai ieslēgtu plīts virsmu.
- Vienlaikus pieskarieties taustiņiem  $\textcircled{\text{clock}}$  un  $\textcircled{\text{lock}}$ , lai aktivizētu taustiņu blokēšanu.



⇒ Taustiņu blokēšana tiks aktivizēta un iedegsies punkta simbols  $\textcircled{\text{lock}}$ .

- i** Ja izslēgsiet plīts virsmu, kamēr taustiņi ir blokēti, taustiņu blokēšana tiks aktivizēta, kad nākamo reizi ieslēgsiet plīts virsmu. Lai varētu izmantot plīts virsmu, taustiņu blokēšanai jātiek atceltai.

### Taustiņu blokēšanas deaktivizēšana

- Laikā, kamēr ir aktīva taustiņu blokēšanas funkcija, vienlaikus pieskarieties taustiņiem  $\textcircled{\text{clock}}$  un  $\textcircled{\text{lock}}$ .  
⇒ Taustiņu blokēšana tiks deaktivizēta un punkta simbols  $\textcircled{\text{lock}}$  nozudīs.

### Blokēšanas funkcija Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

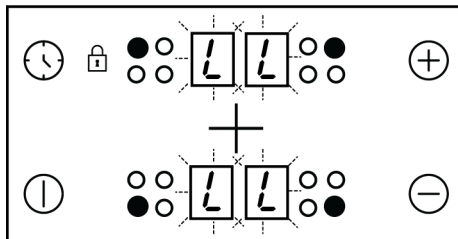
Varat pasargāt plīts vismu no nejaušas ieslēgšanas un neļaut bērniem ieslēgt ēdiena gatavošanas zonu. Bērnu slēdzeni var aktivizēt vai deaktivizēt tikai gaidīšanas režīmā.



Nutrūkus elektrai, uzraktas nuo vaiku atšaukiamas.

### Blokēšanas funkcijas aktivizēšana

- Pieskarieties pogai  $\textcircled{1}$ , lai ieslēgtu plīts virsmu.
- Vienlaikus pieskarieties taustiņiem  $\textcircled{\text{clock}}$  un  $\textcircled{\text{lock}}$ . Pēc pīkstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam  $\textcircled{\text{lock}}$ , lai aktivizētu blokēšanas funkciju.



⇒ Blokēšanas funkcija tiks aktivizēta un visu ēdiena gatavošanas zonu displejā parādīsies simbols "L".

### Blokēšanas funkcijas deaktivizēšana

- Pēc taustiņu blokēšanas funkcijas aktivizēšanas pieskarieties pogai  $\textcircled{1}$ , lai ieslēgtu plīts virsmu.

2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem  $\ominus$  un  $\oplus$ . Pēc pīkstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam  $\ominus$ , lai deaktivizētu bloķēšanas funkciju.

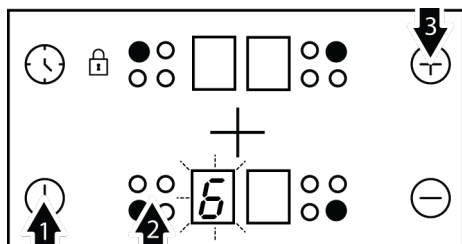
⇒ Bloķēšanas funkcija tiks deaktivizēta un no visu ēdiena gatavošanas zonu displeja nozudīs simbols "L".

### Taimera funkcija

Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Jums nevajadzēs visu ēdiena gatavošanas laiku uzraudzīt krāsni. Izvēlētā laika beigās ēdiena gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.

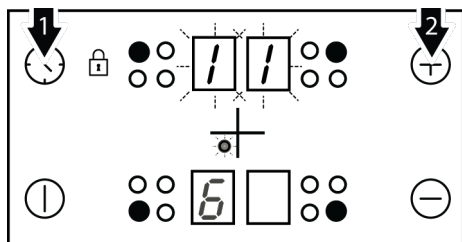
### Taimera aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai  $\text{⌚}$ , lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamu ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogām.



3. Pieskarieties taustiņam  $\oplus$  vai  $\ominus$ , lai iestatītu vēlamu temperatūras līmeni.
4. Pieskarieties pogai  $\text{⌚}$ , lai ieslēgtu taimeri.

⇒ "00" simbols iedegsies taimera displejā un izvēlētās ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies decimālzieme.



**i** Laikā, kamēr taimeris ir aktīvs, labās un kreisās puses aizmugurējais ēdiena gatavošanas zonas displejs kalpo kā taimera displejs.

5. Pieskarieties taustiņam  $\oplus$  vai  $\ominus$ , lai iestatītu vēlamu laiku.

**i** Taimeri var iestatīt tikai jau izmantotajām ēdiena gatavošanas zonām.

**i** Atkārtojiet šo procedūru ar visām citām ēdiena gatavošanas zonām, kurām vēlaties iestatīt taimeri.

**i** Taimeri nevar noregulēt, ja nav izvēlēta ēdiena gatavošanas zona un ēdiena gatavošanas zonas temperatūras vērtība.

**i** Kad izvēlēta ēdiena gatavošanas zona, kurai iestatīts taimeris, varat redzēt atlikušo laiku, vēlreiz pieskaroties taustiņam  $\text{⌚}$ .

### Taimera deaktivizēšana

Pēc iestatītā laika paiesanas plīts virsma automātiski izslēgsies un atskanēs brīdinājuma signāls. Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

### Taimeru ātrāka izslēgšana

- ✓ Ja izslēgsiet taimeri ātrāk, tad plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz to izslēgsiet.

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties pogai  $\text{⌚}$ , lai ieslēgtu taimeri.
3. Līdz "00" parādās taimera ekrānā, pieskarieties taustiņam  $\ominus$ , lai iestatītu vērtību kā "00".
  - ⇒ Pēc noteikta mirgošanas laika paiesanas punktveidīgā gaismiņa attiecīgajā ēdiena gatavošanas zonas displejā **pilnīgi** izslēdzas un taimeris ir atcelts.

## Jaudas pārvaldības funkcija (Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.)

Ja jūsu izstrādājumam ir jaudas pārvaldības funkcija, ar šīs funkcijas palīdzību varat mainīt kopējo jaudas iestatījumu, ko plīts virsma izmantos. Enerģijas pārvaldības funkcijai ir 6 dažādi līmeņi.

-  Jaudas pārvaldību var veikt tikai tad, kad produkts ir pirmo reizi uzstādīts un pirmo reizi ieslēgts. Jūs varat pabeigt iestatīšanu, veicot tālāk norādītās darbības 30 sekunžu laikā, kad produkts pirmo reizi tiek ieslēgts.

### Jaudas pārvaldības funkcija - regulējami kopējie jaudas līmeņi

Barošanas pārvaldības displeja indikators Kopējā jauda

|    |        |
|----|--------|
| 25 | 2.5 kW |
| 30 | 3 kW   |
| 36 | 3.6 kW |
| 44 | 4.4 kW |
| 54 | 5.4 kW |
| 57 | 5.7 kW |

-  Ja jūsu produkta kopējā jauda ir mazāka par vēlamu jaudu, jūsu produkts darbosies ar kopējo jaudas līmeni, kas norādīts tehniskajā tabulā. (Tehniskās specifikācijas [► 12])

### Mainīt kopējo jaudu;

1. Kad izstrādājumam pirmo reizi tiek pievadīta strāva, pieskarieties taustiņiem  $\oplus/\ominus/\oplus/\ominus/\oplus$  30 sekunžu laikā.
2. Iestatītais jaudas pārvaldības līmenis tiek parādīts taimera displejā.
3. Pieskarieties  $\oplus$  taustiņu, lai pārslēgtos starp līmeņiem un iestatītu kopējo jaudas vērtību, kuru vēlaties iestatīt.

4. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties  taustiņu un izslēdziet plīts virsmu. Tiks aktivizēta jūsu iestatītā kopējā jaudas vērtība

-  Temperatūras līmeņi, ko varat piešķirt plītim, var atšķirties atkarībā no iestatītā kopējā jaudas līmeņa. Temperatūras līmenis, kas tiek nodrošināts plīts virsmai, tiek automātiski samazināts atbilstoši jaudas iestatījumam, kas jāveic plīts virsmai. Tā nav kļūda.

-  Ja, mainot jaudas līmeni, pieskaras citam taustiņam, nevis norādītajai secībai, iestatījumu nevar veikt. Lai iestatītu, jums ir jāatkārto darbības no sākuma.

### Droša un efektīva ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību zonu izmantošana

**Darbības principi:** Indukcijas plīts virsma tieši sakarsē trauku, un tas ir tās darbības princips. Tādejādi, salīdzinājumā ar citiem plīts virsmu tipiem, tai ir dažādas priekšrocības. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma nesakarst. Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar vislabākās kvalitātes drošības sistēmu, kas nodrošinās maksimālu lietošanas drošību.

-  Plīts virsma var būt aprīkota ar zonām ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību, un šo zonu diametrs (atkarībā no modeļa) ir 145, 180 un 210-280 mm. Ar indukcijas funkciju katra ēdiena gatavošanas zona konstatē uz tās novietoto trauku. Enerģija sakrājas tikai tur, kur trauks saskaras ar ēdiena gatavošanas zonu, un tādēļ tiek panākts minimāls enerģijas patēriņš.

### Darbības laika ierobežojumi

Plīts virsmas kontrolierīcēm ir darbības laika ierobežojums. Ja viena vai vairākas ēdiena gatavošanas zonas paliek ieslēgtas, pēc zināma laika tās tiks automātiski izslēgtas (skat. 1. tabulu). Ja ēdiena gatavošanas zonai ir piešķirts taimeris, tad

vēlāk izslēgsies arī taimera displejs. Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlētajā temperatūras līmeņa. Šajā temperatūras līmenī ir piemērots

maksimālais darbības laiks. Ja ēdiena gatavošanas zona ir automātiski izslēgusies, kā iepriekš aprakstīts, tad lietotājs vēlāk var to atkal ieslēgt.

| Temperatūras līmenis                                      | Darbības laika ierobežojums — stunda |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 0                                                         | 0                                    |
| 1                                                         | 6                                    |
| 2                                                         | 6                                    |
| 3                                                         | 5                                    |
| 4                                                         | 5                                    |
| 5                                                         | 4                                    |
| 6                                                         | 1,5                                  |
| 7                                                         | 1,5                                  |
| 8                                                         | 1,5                                  |
| 9                                                         | 20-30 minūtes                        |
| P (pastiprinātājs)                                        | 5-10 minūtes *                       |
| (*) Pēc 5 minūtēm plīts virsma pārslēdzas līdz 9. līmenim |                                      |

### **Tabula 1: 1. tabula: Darbības laika ierobežojumi**

#### **Aizsardzība pret pārkaršanu**

Plīts virsmai ir sensori, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Pārkaršanas gadījumā iespējamās pazīmes:

- Aktīvā ēdiena gatavošanas zona var izslēgties.
- Izvēlētais līmenis var samazināties. Tomēr šo stāvokli nenorāda indikators.

#### **Pārplūšanas drošības sistēma**

Plīts virsmai ir drošības sistēma, kas nostrādā, ja ēdiens pārplūst pāri malām. Ja kaut kāda iemesla dēļ uz vadības paneļa notiek šķidruma izplūšana, sistēma automātiski atvieno iekārtu no elektrotīkla, lai izslēgtu plīts virsmu. Šajā laikā displejā parādās brīdinājums "F".

### **Precīzs jaudas iestatījums**

Indukcijas plīts virsma nekavējoties reaģē uz komandām, un tā ir indukcijas plīts virsmas darbības principa funkcija. Tas ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādejādi varat novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai, kamēr tas vēl nav pilnīgi noticis.



Ja skārienvadības paneļa virsma pakļauta intensīvu garaiņu iedarbībai, tad visa vadības sistēma var tikt deaktivizēta un emitēt kļūdas signālu.



Turiet skārienpaneļa virsmu tīru. Var novērot kļūdainu darbību.

## **6 Vispārīga informācija par gatavošanu**

Šajā sadaļā varat atrast padomus par ēdiena gatavošanu un gatavošanu.

### **6.1 Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu**

#### **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 uzkarstētā eļļā. Pirms cepšanas pārliecinieties, ka saldēti pārtikas produkti ir atkausēti.
- Sildot eļļu, pārliecinieties, 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.

## Gatavošanas galds

| Ēdiens                                                                                    | Temperatūras līmenis | Cepšanas laiks (min) (aptuveni) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------|
| <b>Kausēšana</b>                                                                          |                      |                                 |
| Šokolādes kausēšana (piem., Oetker zīmola rūgtā šokolāde, šokolādes saturs 55-60%, 150 g) | 1                    | 20 ... 35                       |
| Sviests (200 g)                                                                           | 6                    | 5 ... 6                         |
| <b>Vārīt, karsēt, uzturēt siltu</b>                                                       |                      |                                 |
| Ūdens 1 L (Vārīt)                                                                         | 9                    | 2 ... 8                         |
| Ūdens 3 L (Vārīt)                                                                         | 9                    | 8 ... 10                        |
| Piens 1 L (Vārīt)                                                                         | 6                    | 4 ... 6                         |
| Piens 1 L (Uzturēt siltu)                                                                 | 1-2                  | 18 ... 22                       |
| Augu eļļa (Karsēt) (Saulespuķu sēklu eļļa 0,5 L)                                          | 8                    | 3 ... 5                         |
| <b>Vārīt</b>                                                                              |                      |                                 |
| Nemizots kartupelis rupji sakapāts (2 Gabals liels)                                       | 9                    | 12 ... 14                       |
| Laša fileja                                                                               | 8                    | 10 ... 15                       |
| Cīsiņš                                                                                    | 9                    | 2 ... 4                         |
| Pasta (150 g)                                                                             | 8                    | 8 ... 12                        |
| Vesela vista (1,5 kg)                                                                     | 7-9                  | 55 ... 70                       |
| Jauktais dārzeņu sautējums                                                                | 6-8                  | 10 ... 20                       |
| Nūdeles                                                                                   | 9                    | 3 ... 6                         |
| <b>Gatavot, sautēt</b>                                                                    |                      |                                 |
| Rīsu ēdiens (200 g rīsi)                                                                  | 6-8                  | 10 ... 30                       |
| Paelja *                                                                                  | 9                    | 15 ... 20                       |
| Noasa pudiņš **                                                                           |                      |                                 |
| Pupiņu - Turku zirņu vārīšana Vārīt - Noasa pudiņam                                       | 9                    | 5 ... 6                         |
| Pupiņu - Turku zirņu vārīšana gatavošana - Noasa pudiņam                                  | 3                    | 10 ... 30                       |
| Kvieši Vārīt - Noasa pudiņam                                                              | 9                    | 2 ... 5                         |
| Kvieši gatavošana - Noasa pudiņam                                                         | 3                    | 10 ... 30                       |
| Noasa pudiņš -Visas sastāvdaļas                                                           | 8                    | 20 ... 25                       |
| <b>Stilbiņi ar dārzeņiem **</b>                                                           |                      |                                 |
| Dārzeņu sautēšana                                                                         | 9                    | 3 ... 8                         |
| Gatavošana cepeškrāsnī                                                                    | 4-5                  | 120 ... 150                     |
| Zupas (Piem., lēcu zupa)                                                                  | 6-7                  | 17 ... 20                       |
| Risotto                                                                                   | 7-8                  | 15 ... 25                       |
| Vistas fajitas                                                                            | 9                    | 10 ... 20                       |
| Vistas, dārzeņu, kalmāru nūdeles                                                          | 8-9                  | 10 ... 18                       |

| Ēdiens                                          | Temperatūras līmenis | Cepšanas laiks (min) (aptuveni) |
|-------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------|
| Krēmveida sēņu vista                            | 8-9                  | 10 ... 18                       |
| Maisot apcep čili vistu *                       | 8-9                  | 5 ... 10                        |
| Spinātu un maltās gaļas ēdiens                  | 6-7                  | 10 ... 15                       |
| Liellopu gaļas sautējums                        | 7-8                  | 60 ... 70                       |
| Bulgur plov (200 g)                             | 6-8                  | 15 ... 35                       |
| Liellopu gaļa Stragonoff                        | 8-9                  | 10 ... 15                       |
| <b>Virspusēja apcepšana</b>                     |                      |                                 |
| Jūras asara fileja                              | 8                    | 3 ... 7                         |
| Steika fileja ** (3-5 cm)                       | 8                    | 5 ... 9                         |
| Cīsiņš                                          | 8                    | 2 ... 5                         |
| Cepta ola                                       | 7                    | 4 ... 8                         |
| Omlete                                          | 7-8                  | 3 ... 6                         |
| Burger Patty                                    | 6-8                  | 6 ... 10                        |
| Vistas Ballantine (200 g)                       | 8-9                  | 6 ... 10                        |
| Crepe                                           | 8-9                  | 2 ... 5                         |
| Plātsmaize                                      | 6-7                  | 2 ... 5                         |
| Atvērta maize                                   | 7-9                  | 2 ... 5                         |
| Pan konditorejas izstrādājumi                   | 8-9                  | 6 ... 12                        |
| Franču augļu tosti                              | 8-9                  | 2 ... 5                         |
| Jaukts dārzeņu maisījums *                      | 7-8                  | 9 ... 13                        |
| <b>Frī kartupeļi</b>                            |                      |                                 |
| Žagariņi                                        | 8                    | 13 ... 16                       |
| Šnicele                                         | 8                    | 5 ... 7                         |
| Nageti                                          | 8-9                  | 4 ... 8                         |
| Saldēts kartupelis (500 g)                      | 8-9                  | 8 ... 15                        |
| Svaigi kartupeļi (500 g)                        | 8-9                  | 8 ... 15                        |
| Svaigi ābolu šķēlēs sagriezti kartupeļi (200 g) | 8-9                  | 5 ... 10                        |
| Vistas Katsu                                    | 8-9                  | 3 ... 6                         |
| Jaukti Fry                                      | 8-9                  | 10 ... 15                       |
| Garneles Tempura                                | 8-9                  | 5 ... 7                         |
| Rīsu kūkas                                      | 9                    | 3 ... 7                         |
| * Ieteicams izmantot vok pannu.                 |                      |                                 |
| ** Ieteicams izmantot čuguna pannu/katliņu.     |                      |                                 |

## 7 Apkope un tīrīšana

### 7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija

#### Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Neuzklājiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var radīt paliekošus traipus.

- Pēc katras darbības izstrādājums ir rūpīgi jāiztīra un jāizžāvē. Tāpēc pārtikas atliekām ir jābūt viegli notīrāmām, un ir jānovērš šo atlikumu piedegšana, ja izstrādājumu vēlāk atkal izmanto. Tādējādi pagarinās iekārtas kalpošanas laiks un samazinās bieži sastopamās problēmas.

- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi ir: balinātāji, tīrīšanas līdzekļi, kas satur amonjaku, skābi vai hlorīdu, tīrīšanas līdzekļi ar tvaiku, atkaļķošanas līdzekļi, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļi, abrazīvie tīrīšanas līdzekļi (krēmveida tīrīšanas līdzekļi, tīrīšanas pulveris, tīrīšanas krēms, abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkļi, tīrīšanas drānas, kas satur netīrumus un mazgāšanas līdzekļa atlikumus).
- Tīrīšanai pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešams īpašs tīrīšanas materiāls. Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Pēc tīrīšanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šļakatas.
- Nemazgājiet nevienu ierīces sastāvdaļu trauku mazgājamā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.
- Nekavējoties, bez gaidīšanas, noņemiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus no stikla un nerūsējošā tērauda virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var rūstēt.
- Tīrīšanas līdzekļi, kas izsmidzināti/uzklāti uz virsmas, nekavējoties jānotīra. Uz virsmas palikušie abrazīvie tīrīšanas līdzekļi liek virsmai kļūt baltai.

### Stikla virsmas

- Tirot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un stikla virsmām raksturīgu mikrošķiedras drāniņu, un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzeklis, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drānu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst notīrīt ar zobainiem nažiem, stiepli 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 stipri netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz traipa ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas iedarbojas pareizi. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

### Plīts virsmām:

- Skābie netīrumi, piemēram, piens, tomātu pasta un eļļa, var radīt paliekošus traipus uz plīts virsmām un plīts zonu sastāvdaļām, notīriet visus pārplūdušos šķidrumus tūlīt pēc plīts atdzesēšanas, to izslēdzot.

### Tērauda - nerūsējošās virsmas

- Nelietojiet skābes vai hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus nerūsējošu - tērauda virsmu un rokturu tīrīšanai.
- Nerūsējošā-tērauda virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošā vai nerūsējošā tērauda virsmai.
- Notīriet ar mīkstu ziepjūdeni un šķidru (nesaskrāpējošu) mazgāšanas līdzekli, kas piemērots tērauda virsmām, rūpīgi noslaukot vienā virzienā.

### 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.
- Nodrošiniet, lai izstrādājuma sastāvdaļu savienojumi netiktu mitri un ar mazgāšanas līdzekli. Pretējā gadījumā uz šīm šuvēm var rasties korozija.

## 7.2 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, ciete 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.

## 8 Problēmu novēršana

Ja pēc šajā sadaļā sniegto norādījumu izpildes problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pārdevēju vai pilnvarotu servisu. Nekad nemēģiniet pats salabot savu izstrādājumu.

### Produkts nedarbojas.

- Drošinātājs var būt bojāts vai izdedzis. >>> Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē. Ja nepieciešams, nomainiet tos vai atkārtoti aktivizējiet tos.
- Ierīce nedrīkst būt pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota kontaktligzdai.
- (Ja jūsu ierīcei ir taimeris) Vadības paneļa taustiņi nedarbojas. >>> Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšana, tas var būt iespējots, atspējojiet taustiņu bloķēšanu.
- Ja plīts virsma neieslēdzas, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu >>> Atvienojiet to un uzgaidiet vismaz 20 sekundes, pirms pievienojat to.
- Tam ir aizsardzība pret pārkaršanu. >>> Pagaidiet, līdz plīts atdziest.
- Nedrīkst izmantot piemērotus katlus. >>> Pārbaudiet savus podus.

## 7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana

- Tīrot vadības paneļus ar pogas vadību, noslaukiet paneli un pogas ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Lai notīrītu paneli, nenoņemiet pogas un starplikas zem tām. Vadības paneļis un pogas var būt bojāti.
- Tīrot tērauda paneļus ar pogas vadību, nelietojiet tērauda tīrīšanas līdzekļus ap pogu. Indikatorus ap pogu var izdzēst.
- 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 atklāt nepareizi.

### simbols plīts virsmas zonas displejā ir pastāvīgi izgaismots.

- Plīts virsmas zonā var nebūt katla. >>> Pārbaudiet, vai uz plīts virsmas ir pods.
- Iespējams, ka jūsu katls nav saderīgs ar indukciju. >>> Pārbaudiet, vai jūsu katls ir piemērots indukcijas plītīm.
- Pods var nebūt pareizi centrēts uz plīts virsmas zonu vai poda apakšējā virsma var būt nepietiekami plata izvēlētajai plīts virsmas zonai. >> > Centrējiet plīts virsmu, izvēloties plīts virsmai pietiekami platu katlu.
- Katls vai plīts virsma var būt ļoti karsta. >>> Pagaidiet, līdz tie atdziest.

### Izvēlētā plīts zona pēkšņi izslēdzas, kamēr tā darbojas.

- Iespējams, ir beidzies izvēlētās zonas gatavošanas laiks. >>> Jūs varat iestatīt jaunu gatavošanas laiku vai pabeigt gatavošanu.
- Ir aizsardzība pret pārkaršanu. >>> Pagaidiet, līdz plīts virsma atdziest.
- Objekts var nosegt skārienjutīgo vadības paneli. >>> Nenoņemiet objektu no paneļa.

## Pat ja plīts virsma ir ieslēgta, katls neuzkarst.

- Katls var nebūt saderīgs ar indukcijas plīts virsmu. >>> Pārbaudiet, vai jūsu katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.
- Poda var nebūt pareizi centrēts uz plīts virsmas zonu vai poda apakšējā virsma var būt nepietiekami plata izvēlētajai plīts virsmas zonai. >> > Centrējiet plīts virsmu, izvēloties plīts virsmai pietiekami platu katlu.

## Dzesēšanas ventilators turpina darboties, pat ja plīts virsma ir izslēgta.

- Tā nav kļūda. Dzesēšanas ventilators turpina darboties, līdz plīts iekšpusē esošā elektroniskā iekārta atdziest līdz atbilstošai temperatūrai.

## Ēdiena gatavošanas laikā no plīts virsmas nāk troksnis

- Ēdiena gatavošanas laikā no plīts var atskanēt troksnis. Šie trokšņi ir atkarīgi no ēdiena gatavošanas trauku sastāva. Šie trokšņi ir normāli, nevis darbības traucējumi, un tie ir daļa no indukcijas tehnoloģijas.

## Iespējamās skaņas un cēloņi:

- **Ventilatora troksnis:** Plīts virsmai ir ventilators, kas automātiski darbojas atbilstoši produkta temperatūrai. Ventilatoram ir dažādi darbības līmeņi, un tas darbojas dažādos līmeņos atkarībā no temperatūras. Pēc plīts izslēgšanas, ja temperatūra ir augsta atbilstoši produkta temperatūrai, ventilators var turpināt darboties kādu laiku.
- **Zema spiediena transformatora darbība:** Tāda ir indukcijas tehnoloģijas būtība. Tā kā siltums tiek pārnestis tieši uz ēdiena gatavošanas trauku apakšdaļu, šāda veida dūmi var rasties atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku materiāla. Tāpēc ar dažādiem ēdiena gatavošanas traukiem var dzirdēt dažādas skaņas.
- **Sprakšķoša skaņa:** Tas ir saistīts ar ēdiena gatavošanas trauku apakšdaļas materiālu un struktūru. Ja ēdiena gatavošanas trauki ir izgatavoti no dažādiem materiāliem un slāņiem, var rasties sprakšķošs troksnis.
- **Svilpjoša skaņa:** Gatavojot uz divām plīts zonām vienā plīts pusē dažādos gatavošanas līmeņos, var būt dzirdama svilpjoša skaņa.

## Kļūdu kodi/iesmesli un iespējamie risinājumi

| Kļūdu kodi   | Kļūdu iesmesli                                                                                                                                                   | Iespējamie risinājumi                                                                                                               |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>E 26 | Indukcijas plīts ir pārkarsusi.                                                                                                                                  | Izslēdziet indukcijas plīti un pagaidiet, līdz tā ir atdzisusi. Kļūda tiek novērsta, kad plīts temperatūra nokrītas zem robežām.    |
| E 46         | Viens vai vairāki taustiņi tiek turēti nospiesti ilgāk par 10 sekundēm.<br>Uz vadības paneļa ir atstāts kāds priekšmets vai vadības ierīce ir pakļauta tvaikiem. | Problēma tiks atrisināta, kad noņemat roku no plīts.<br>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. |

| Kļūdu kodi           | Kļūdu iemesli                                              | Iespējamie risinājumi                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 23<br>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.                                                                   |
| E 31 – E 45          | Elektroniskās plātes aparatūras kļūda uz indukcijas plīts. | Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.                                                                   |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Sensora kļūda uz indukcijas plīts.                         | Sensoru iekārtai jābūt saderīgai ar darbības apstākļiem. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.                                                                           |
| E 52 – E 57          | Indukcijas plīts 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. |

## Sveiki!

Gerb. kliente,

dėkojame, kad pasirinkote Beko gaminį. Norime, kad jūsų gaminys, pagamintas naudojant aukštos kokybės ir technologiją, būtų kuo efektyvesnis. Todėl prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir kitą pateiktą dokumentaciją.

Atsiminkite visą informaciją ir įspėjimus, pateiktus naudotojo vadove. Taip apsaugosite save ir savo gaminį nuo galimų pavojų.

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Jūsų gaminio garantijos sąlygos, naudojimas ir trikčių šalinimo metodai pateikiami šiame vadove.

### Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

**PRANEŠIM**  
**AS**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Turinys

|          |                                                             |           |
|----------|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Saugaus naudojimo instrukcijos.....</b>                  | <b>30</b> |
| 1.1      | Paskirtis .....                                             | 30        |
| 1.2      | Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir<br>augintinių sauga .....      | 30        |
| 1.3      | Elektros sauga .....                                        | 31        |
| 1.4      | Transportavimo sauga .....                                  | 32        |
| 1.5      | Montavimo Sauga .....                                       | 33        |
| 1.6      | Naudojimo Sauga .....                                       | 33        |
| 1.7      | Temperatūros įspėjimai .....                                | 34        |
| 1.8      | Gaminimo Sauga .....                                        | 34        |
| 1.9      | Įvadinis kursas .....                                       | 35        |
| 1.10     | Priežiūros ir Valymo Sauga .....                            | 35        |
| <b>2</b> | <b>Aplinkosaugos instrukcijos .....</b>                     | <b>35</b> |
| 2.1      | Atliekų direktyva .....                                     | 35        |
| 2.1.1    | Atitiktis WEEE atliekų<br>reglamentui ir atliekų šalinimui. | 35        |
| 2.2      | Informacija apie pakuotę .....                              | 36        |
| 2.3      | Energijos Taupymo<br>Rekomendacijos .....                   | 36        |
| <b>3</b> | <b>Jūsų gaminys.....</b>                                    | <b>36</b> |
| 3.1      | Įvadas į prietaisą .....                                    | 36        |
| 3.2      | Techniniai duomenys .....                                   | 37        |
| <b>4</b> | <b>Pirmasis naudojimas.....</b>                             | <b>38</b> |
| 4.1      | Pradinis Valymas .....                                      | 38        |
| <b>5</b> | <b>Kaip naudoti šią viryklę .....</b>                       | <b>38</b> |
| 5.1      | Bendroji informacija apie<br>kaitlentės naudojimą .....     | 38        |
| 5.2      | Valdymo skydeliis .....                                     | 41        |
| <b>6</b> | <b>Vispārīga informācija par<br/>gatavošanu .....</b>       | <b>46</b> |
| 6.1      | Bendrieji įspėjimai apie gaminimą<br>ant kaitvietės .....   | 46        |
| <b>7</b> | <b>Priežiūra ir valymas .....</b>                           | <b>48</b> |
| 7.1      | Bendroji valymo informacija .....                           | 48        |
| 7.2      | Kaitlentės valymas .....                                    | 49        |
| 7.3      | Valdymo Skydo Valymas .....                                 | 49        |
| <b>8</b> | <b>Problemų sprendimas .....</b>                            | <b>50</b> |



## 1 Saugaus naudojimo instrukcijos

LT

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, būtinos siekiant išvengti sužalojimo ar materialinės žalos.
- Jei gaminys perduodamas kam nors kitam asmeniniam naudojimui ar naudojimui iš antrų rankų, taip pat turi būti pateiktas naudotojo vadovas, gaminio etiketės ir kiti svarbūs dokumentai bei dalys.
- Mūsų įmonė neprisiima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti nesilaikant šių nurodymų.
- Jei nesilaikysite šių nurodymų, garantija negalios.
- Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis servisas arba asmuo, kurį paskiria importuojanti įmonė.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis ir priedus.
- Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio komponentų, nebent tai aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- Nedarykite gaminio techninių modifikacijų.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauke. Šis gaminys skirtas naudoti namų ūkiuose ir parduotuvių, biurų ir kitose darbo aplinkose darbuotojų virtuvėse.
- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.



### 1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei žmonės, kurių fiziniai, jutiminiai ar psichiniai įgūdžiai yra nepakankamai išvystyti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi ar apmokyti apie saugų gaminio naudojimą ir pavojus.
- Vaikai neturėtų žaisti su produktu. Vaikai neturėtų atlikti valymo ir techninės priežiūros darbų, nebent juos prižiūrėtų kas nors kitas.
- Šio gaminio neturėtų naudoti žmonės su ribotais fiziniais, jutimaisiais ar protiniais gebėjimais (įskaitant vaikus), nebent jie būtų prižiūrimi arba gautų reikiamas instrukcijas.



### 1.1 Paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.

- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su gaminiu.
- Elektros gaminiai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnėliams. Vaikai ir augintiniai neturi žaisti su gaminiu, lipti ant jo ar įeiti į jį.
- Nedėkite ant gaminio daiktų, kuriuos gali pasiekti vaikai.
- Pasukite puodų ir keptuvių rankeną į skaitiklio šoną, kad vaikai negalėtų paimti ir sudeginti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu prieinami gaminio paviršiai yra karšti. Pasirūpinkite, kad vaikai būtų atokiau nuo gaminio.
- Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Kyla pavojus susižeisti ir uždusti.
- Prieš išmesdami susidėvėjusius ir nenaudingus produktus:
  1. Ištraukite maitinimo laidą kištuką ir ištraukite jį iš lizdo.
  2. Atjunkite maitinimo kabelį ir atjunkite jį su kištuku nuo gaminio.
  3. Imkitės atsargumo priemonių, kad vaikai nepatektų į gaminį.
  4. Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu, kai jis veikia tuščiosios eigos režimu.



### 1.3 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.
- Kištukas arba prietaiso elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje. Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, raktinis jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.
- Prieš remontą, techninę priežiūrą ir valymą atjunkite gaminį nuo elektros tinklo arba išjunkite saugiklį.
- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
- Jei jūsų gaminyje nėra laido, naudokite tik jungiamąjį laidą, aprašytą skyriuje „Techninės specifikacijos“.
- 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.

- Įsitikinkite, kad maitinimo kabelis neužstrigęs dedant gaminį į vietą po surinkimo ar valymo.
- Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite nukirptų ar pažeistų kabelių.
- Nenaudokite prailgintuvo ar daugiašakio kištuko, kad galėtumėte naudoti gaminį.
- Tais atvejais, kai reikia naudoti konverterio adapterį (kištuko tipui), kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba importuotoją, kad būtų naudojamas patvirtintas adapteris.
- Jei maitinimo linijos ilgis nepakankamas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Nešiojamieji maitinimo šaltiniai arba keli kištukai gali perkaisti ir užsidegti. Laikykite kelis kištukus ir nešiojamuosius maitinimo šaltinius atokiau nuo gaminio.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį

nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.

Jei jūsų gaminyje yra maitinimo laidas ir kištukas:

- Niekada nedėkite gaminio kištuko į sulūžusį, atsilaisvinusį ar iškritusį iš lizdo kištuką. Įsitikinkite, kad kištukas iki galo įkištas į lizdą. Priešingu atveju jungtys gali perkaisti ir sukelti gaisrą.
- Nekiškite prietaiso į kištukus, kurie yra riebus, nešvarūs arba gali būti veikiami vandens (pvz., šalia stalviršio, iš kurio gali bėgti vanduo). Priešingu atveju kyla trumpojo jungimo ir elektros smūgio pavojus.
- Nelieskite maitinimo laidu kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis!
- Ištraukite kištuką iš lizdo naudodami kištuko korpusą, o ne patį laidą.



## 1.4 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 užfiksuokite judančias gaminio dalis, kad jų nepažeistumėte.

- Prieš montuodami gaminį patikrinkite, ar jis nėra pažeistas po transportavimo. Jei jis pažeistas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliojį techninės priežiūros centrą.

## 1.5 Montavimo Sauga

- Prieš pradėdami montavimą, atjunkite elektros liniją, prie kurios bus prijungtas gaminys, išjungdami saugiklį.
- Transportuodami ir montuodami visada mūvėkite apsaugines pirštines. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti aštriomis briaunomis!
- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei prietaisas sugadintas, jo nemontuokite.
- Venkite naudoti bet kokias šilumą izoliuojančias medžiagas montuojamų baldų vidui uždengti.
- Gaminio montavimo vietoje neturi būti tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių, pavyzdžiui, elektrinių ar dujinių šildytuvų.
- Visus gaminio ventiliacijos kanalus laikykite atviras.

- Nemontuokite gaminio šalia lango. Yra pavojus, kad kaitlentės liepsna gali uždegti užuolaidas ir degias medžiagas aplink kaitlentę. Atidarius langą, karšti virtuvės indai gali apvirsti.
- Nemontuokite gaminio šalia lango. Atidarius langą, karšti virtuvės indai gali apvirsti.
- Jei už vietos, kurioje bus montuojamas gaminys, yra kištukinis lizdas, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų nei su kištuku, nei su kištuku, įkištu į kištukinį lizdą.
- Ant galinės ar šoninės sienos, kurioje bus montuojamas gaminys, neturi būti dujų žarnos, plastikinio vandens vamzdžio ir kištukinio lizdo. Priešingu atveju, veikiant kaitlentei, jie gali deformuotis dėl karščio poveikio ir gali kilti pavojus saugai.

## 1.6 Naudojimo Sauga

- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad gaminio yra išjungtos.
- Jei gaminio ilgą laiką nenaudosite, atjunkite jį nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimą iš saugiklių dėžutės.
- Nenaudokite gaminio, jei jis sugenda arba sugadinamas naudojimo metu. Atjunkite

gaminį nuo elektros tinklo. Kreipkitės į importuotoją arba įgaliootąjį techninės priežiūros centrą.

- **ĮSPĖJIMAS:** Jei orkaitės paviršius įtrūkęs, atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei kaitlentės stiklinis paviršius sudužo: Išjunkite visas dujines ir (jei taikoma) elektrines kaitvieses. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
- Nelieskite prietaiso paviršiaus.
- Nenaudokite prietaiso.
- Jokiu būdu nestovėkite ant prietaiso.
- Niekada nenaudokite gaminio, kai dėl alkoholio ir (arba) narkotikų vartojimo sutriko jūsų mąstymas ar koordinacija.
- Maisto ruošimo zonoje ir aplink ją negalima laikyti degių daiktų. Priešingu atveju gali kilti gaisras.
- Šis gaminytis netinkamas naudoti su nuotolinio valdymo pultu arba išoriniu laikrodžiu.

## 1.7 Temperatūros įspėjimai

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminytis naudojamas, gaminytis ir prieinamos jo dalys bus

karštos. Reikia stengtis neliesti gaminio ir kaitinimo elementų. Jaunesniems nei 8 metų vaikams reikia saugoti nuo šio produkto, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.

- Šalia gaminio nedėkite degių ir (arba) sprogusių medžiagų, nes jam veikiant paviršiai bus karšti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant kepimo paviršių.

## 1.8 Gaminimo Sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Būtina laikytis maisto ruošimo proceso. Būtina nuolat stebėti trumpalaikius maisto ruošimo procesus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaminant kietą arba skystą aliejų, pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros, nes tai gali sukelti gaisrą. NIEKADA nebandykite gesinti gaisro vandeniu; atjunkite produktą nuo elektros tinklo, tada uždenkite liepsną dangteliu arba priešgaisriniu dangteliu (ir pan.).
- Būkite atsargūs, kai induose naudojate alkoholinius gėrimus. Alkoholis išgaruoja aukštoje temperatūroje ir gali sukelti gaisrą, nes gali užsidegti, kai liečiasi su karštais paviršiais.

## 1.9 Įvadinis kursas

- Jūsų kaitlentės elektra valdomose zonose įdiegta pažangi „indukcinė“ technologija. indukcinėse kaitlentės zonose, kurios taupo laiką ir energiją, turi būti naudojami indukciniam virimui tinkami virimo indai; priešingu atveju kaitlentės zona neveiks. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje „Puodo pasirinkimas“.
- Kadangi indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, ji gali turėti žalingą poveikį žmonėms, naudojantiems tokius prietaisus kaip širdies stimulatoriai ar insulino pompos.
- Panaudoję uždarykite kaitinamąją plokštę valdymo skydelyje, nepasikliaukite indo jutikliu.

- Metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangtelių, negalima dėti ant kaitlentės zonos, nes jie įkais.
- Nelaikykite metalinių daiktų stalčiuose po kaitlente. Ilgai ir intensyviai naudojant, medžiagos gali perkaisti.
- Ant indukcinės kaitlentės nedėkite elektroninių gaminių, pvz., mobiliųjų telefonų, planšetinių kompiuterių, kompiuterių. Jūsų prietaisas gali būti sugadintas.

## 1.10 Priežiūros ir Valymo Sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Tai kelia elektros smūgio pavojų!
- Giminiui valyti nenaudokite garų valiklių, nes tai gali sukelti elektros smūgį.

## 2 Aplinkosaugos instrukcijos

### 2.1 Atliekų direktyva

#### 2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui

Šis gaminytis atitinka ES WEEE atliekų direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminytis pažymėtas elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE atliekų) klasifikavimo simboliu.



Šis gaminytis buvo pagamintas iš aukštos kokybės dalių ir medžiagų, kurios gali būti naudojamos pakartotinai ir yra tinkamos perdirbti. Todėl pasibaigus produkto naudojimo laikui, neišmeskite produkto su įprastomis buitinėmis ir kitomis atliekomis. Nuneškite jį į elektrinės ir elektroninės įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Apie šiuos surinkimo punktus galite pasiteirauti

vietos administracijos. Tinkamas prietaiso išmetimas padeda išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

### Atitiktis RoHS direktyvai:

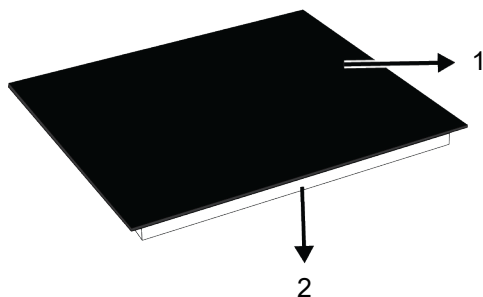
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, nurodytų direktyvoje

## 2.2 Informacija apie pakuotę

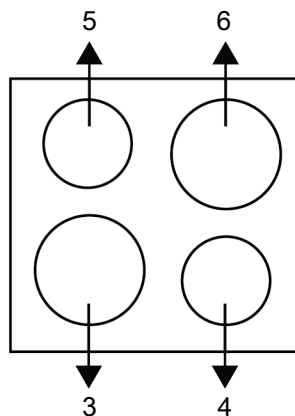
Gaminio pakavimo medžiagos yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus. Pakuočių atliekų neišmeskite kartu su buitinėmis ar kitomis atliekomis, jas pristatykite į vietos valdžios institucijų nurodytus pakuočių medžiagų surinkimo punktus.

## 3 Jūsų gaminys

### 3.1 Įvadas į prietaisą



- 1 Stiklinis virimo paviršius
- 3 Indukcinė virimo zona
- 5 Indukcinė virimo zona



- 2 Apatinis korpusas
- 4 Indukcinė virimo zona
- 6 Indukcinė virimo zona

## 2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos

Pagal ES 66/2014 informaciją apie energijos vartojimo efektyvumą galima rasti su gaminiu pateiktame gaminio kvite. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš keptami.
- Naudokite kaitlentės zonai tinkamo dydžio ir dangčio puodus / keptuves. Visada pasirinkite tinkamo dydžio puodą savo valgymui. Netinkamo dydžio konteneriams reikia daugiau energijos nei reikia.
- Kaitlentės kepimo vietos ir puodų pagrindai turi būti švarūs. Purvas sumažina šilumos perdavimą tarp kepimo vietos ir puodo pagrindo.

## 3.2 Techniniai duomenys

LT

|                                                                      |                                        |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Bendros techninės specifikacijos                                     |                                        |
| Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis) (mm)           | 50 * /590 /520                         |
| Kaitlentės montavimo matmenys (plotis / gylis) (mm)                  | 560 (+2) /490 (+2)                     |
| Įtampa / dažnis                                                      | 1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz      |
| Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis | Min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Bendrosios energijos sąnaudos (kW)                                   | maks. 5,6 kW                           |

|                                                                                           |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Virimo zonos</b>                                                                       |                       |
| Priekinis kairysis                                                                        | Indukcinė virimo zona |
| Matmenys                                                                                  | 180 mm                |
| Galia                                                                                     | 1800 W                |
| Priekinis dešinysis                                                                       | Indukcinė virimo zona |
| Matmenys                                                                                  | 145 mm                |
| Galia                                                                                     | 1400 W                |
| Galinis kairysis                                                                          | Indukcinė virimo zona |
| Matmenys                                                                                  | 145 mm                |
| Galia                                                                                     | 1400 W                |
| Galinis dešinysis                                                                         | Indukcinė virimo zona |
| Matmenys                                                                                  | 180 mm                |
| Galia                                                                                     | 1800 W                |
| * Techninėje lentelėje nurodytas kaitlentės aukštis yra gaminio apatinio korpuso 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 lydінčiose 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.

### 4.1 Pradinis Valymas

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

## 5 Kaip naudoti šią viryklę

### 5.1 Bendroji informacija apie kaitlentės naudojimą

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Neleiskite jokiems daiktams nukristi ant stiklinio kepimo paviršiaus. Net maži daiktai, tokie kaip druskos purtyklės, gali sugadinti stiklinį kepimo paviršių. Nenaudokite įtrūkusio stiklo kepimo paviršiaus. Vanduo gali prasiskverbti į šiuos įtrūkimus ir sukelti trumpąjį jungimą. Jei paviršius koku nors būdu pažeistas (pvz., matomi įtrūkimai), pirmiausia išjunkite saugiklį, tada ištraukite gaminio kištuką ir kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, kad sumažintumėte elektros smūgio pavojų.
- Nenaudokite nestabilių ar lengvai apverčiamų virtuvės reikmenų ant stiklo kepimo paviršiaus.
- Nekaitinkite tuščių virtuvės reikmenų. Virtuvės reikmenys ir gaminys gali būti pažeisti.
- Po kiekvieno naudojimo būtinai išjunkite virimo zonas.
- Jei gaminimo zonas naudosite be virtuvės reikmenų, sugadinsite gaminį. Po kiekvieno naudojimo išjunkite virimo zonas.
- Po kiekvieno naudojimo gaminimo zonos bus karštos, todėl nedėkite plastikinių indų ant gaminimo zonų. Nedelsdami nuvalykite visas ant paviršiaus išsilydžiusias medžiagas.

**PASTEBĖTI:** Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali sukelti pažeidimų paviršiui. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.

**PASTEBĖTI:** Pirmą kartą naudojant, dūmai ir kvapai gali atsirasti kelias valandas. Tai normalu ir norint jų pašalinti, tereikia geros ventiliacijos. Venkite tiesiogiai įkvėpti susidarančių dūmų ir kvapų.

- Staigūs temperatūros pokyčiai ant stiklinio kepimo paviršiaus gali pakenkti, būkite atsargūs, kad kepimo metu neišsiliėtų šaltas skystis.
- Į indus įdėkite reikiamą maisto kiekį. Tai neleis maistui perpildyti ir tau nereikės be reikalo valyti.
- Nedėkite virtuvės reikmenų dangčių ant gaminimo zonų.
- Padėkite indus taip, kad jie būtų maisto ruošimo zonų centre. Jei norite virtuvės reikmenis perkelti į kitą kepimo zoną, pakelkite juos ir padėkite pageidaujamoje kepimo zonoje, o ne stumkite.

#### Indukcinės kaitlentės veikimo principas

Indukcinė kaitlentė yra tarsi atvira grandinė. Kai ant jo uždedami su indukcija suderinami virtuvės reikmenys, grandinė užbaigiama ir elektroninė sistema, esanti tiesiai po stiklo virimo paviršiumi, sukuria magnetinį lauką. Virtuvės reikmenų metalinis pagrindas įkaista gaunant energiją iš šio magnetinio lauko. Tokiu būdu šiluma gaminama ne ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, o tiesiai virš jo esančiuose virtuvės reikmenyse. Stiklinis paviršius įkaista indų karščiu.

#### Indukcinio virimo privalumai

Indukcinės kaitlentės turi tam tikrų privalumų, nes šiluma perduodama tiesiai į virtuvės reikmenis.

- Maisto produktai, kurie perpildomi virimo metu, greitai nedega, nes kepimo stiklo paviršius nėra tiesiogiai kaitinamas. Lengvesnis valymas.

- Kadangi šiluma gaminama tiesiogiai virtuvės reikmenyse, virimas yra greitesnis, todėl sutaupoma laiko ir energijos, palyginti su kitų tipų kaitvietėmis.
- Kadangi šiluma tiekiama tiesiai į virtuvės reikmenis, nėra šilumos nuostolių ir gaminama efektyviau.
- Kai tik virtuvės reikmenys išimami iš virimo zonos, šilumos perdavimas sustabdomas, o virimo zona tiesiogiai neįkaista, todėl saugiausia naudojama, kad būtų išvengta galimų nelaimingų atsitikimų, kurie gali įvykti gaminant maistą.

### Saugiam naudojimui:

- Nesirinkite aukšto kaitinimo lygio, kai naudojate nelipnius indus, padengtus be alyvos arba labai mažai alyvos (teflono tipo).
- Nenaudokite stiklinės kepimo srities kaip paviršiaus daiktams dėti arba pjaustyti.
- Nedėkite ant kepimo zonos metalinių daiktų, pvz., stalo įrankių ar virtuvės reikmenų dangtelių, nes jie gali įkaisti.
- Gamindami niekada nenaudokite aliuminio folijos. Niekada nedėkite maisto, įvyniojo į aliuminio foliją, ant indukcinės virimo zonos.
- Kai gaminimo zonos veikia, magnetinius objektus, pvz., kredito korteles ar juostas, laikykite atokiau nuo gaminio.
- Jei po jūsų kaitlente yra orkaitė ir ji veikia, gaminio jutikliai gali sumažinti virimo lygį arba išjungti gaminį.
- Jūsų kaitlenteje yra automatinė išjungimo sistema. Išsami informacija apie šią sistemą pateikiama tolesniuose skyriuose.

### Virtuvės reikmenys

Rekomenduojama naudoti tik feromagnetinius, geros kokybės virtuvės reikmenis, pažymėtus ar pažymėtus kaip indukcinis, suderinamus su jūsų indukcinė virykle. Apskritai, kuo didesnis geležies kiekis, tuo geresnis virtuvės reikmenų našumas. Virtuvės reikmenų pagrindo

skersmuo turi atitikti indukcinę kepimo zoną. Rekomenduojami dydžiai išvardyti toliau.

### Tinkami virtuvės reikmenys:

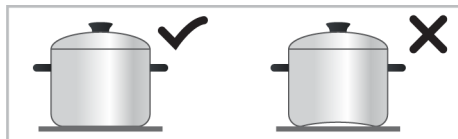
- Ketaus indai
- Emaliuoto plieno virtuvės reikmenys
- Plieniniai ir nerūdijančio plieno indai (su etikete arba įspėjimu, kad jie suderinami su indukcija)

### Netinkami virtuvės reikmenys:

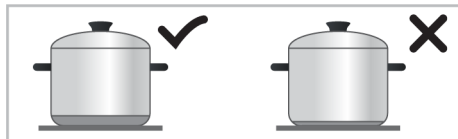
- Aliuminiai virtuvės reikmenys
- Variniai virtuvės reikmenys
- Žalvariniai virtuvės reikmenys
- Stikliniai virtuvės reikmenys
- Molio puodai kepimui
- Keraminiai ir porcelianiniai virtuvės reikmenys

### Rekomendacijos:

- Naudokite tik plokščiadugnius virtuvės reikmenis. Nenaudokite virtuvės reikmenų su įgaubtais ar išgaubtais pagrindais.

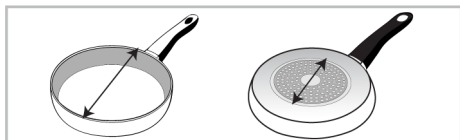


- Naudokite tik storo pagrindo perdirtbus virtuvės reikmenis. Jei naudojate plono pagrindo virtuvės reikmenis, šie indai labai greitai įkaista, o indų pagrindas gali ištirpti prieš suaktyvinant automatinę išjungimo sistemą, taip sugadinant gaminimo paviršių ir produktą. Aštrūs kraštai subraižys paviršių.

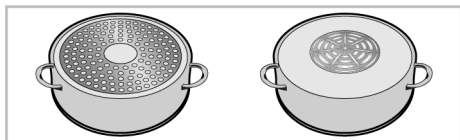


- Kai kurių virtuvės reikmenų apačioje yra feromagnetinis laukas, kuris yra mažesnis už tikrąjį skersmenį. Tik ši zona yra šildoma gaminimo zonos. Todėl šiluma pasiskirsto netolygiai ir kepimo našumas mažėja. Be to, tokių virtuvės reikmenų gali neaptikti didelės indukcinės virimo zonos. Dėl šios

priežasties kepimo zona turėtų būti parenkama pagal feromagnetinio lauko dydį.



- Kai kurie virtuvės reikmenys turi pagrindą, kuriame yra neferomagnetinių medžiagų, tokių kaip aliuminis. Tokio tipo virtuvės reikmenys gali nepakankamai įkaisti arba jų visai gali neaptikti indukcinė virimo zona. Kai kuriais atvejais gali pasirodyti įspėjimas dėl netinkamų virtuvės reikmenų.



- i** Kepant kelis patiekalus indukcinės kepimo zonoje, pasirinkus kepimo zoną, kepimo indai tolygiai paskirstomi į dešinę kairę ir vidurinę sritis, o tai teigiamai veikia kepimo našumą.

## Virtuvės reikmenų testas

Patikrinkite, ar jūsų virtuvės indai yra suderinami su indukcinėmis viryklėmis, naudodami toliau nurodytus metodus.

1. Jei indo apačioje yra magnetas, jis yra suderinamas.
2. Jei **L** nemirksi, kepimo indą padėjus ant indukcinės kepimo zonos ir įjungus gaminį, jis yra suderinamas.

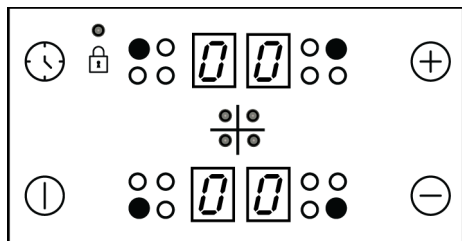
## Rekomenduojami virtuvės reikmenų dydžiai

Kad indukcinė kepimo zona atpažintų indus, tai priklauso nuo feromagnetinio skersmens ir indų pagrindo medžiagos. Kad virtuvės reikmenys būtų atpažįstami ir efektyviai gaminami, virtuvės reikmenys turėtų būti parenkami pagal kepimo zonos dydį. Rekomenduojami virtuvės reikmenų dydžiai pagal kepimo zonos dydį pateikti toliau.

Virimo būdas gali skirtis priklausomai nuo virtuvės reikmenų tipo, indų dydžio ir kepimo zonos dydžio. Kad virimas vyktų tolygiau, galima naudoti vienu dydžiu didesnę virimo zoną. Naudojant didesnę virimo zoną, energija nešvaistoma indukcinėms viryklėms, nes šiluma susidaro tik atitinkamuose virtuvės reikmenyse.

| Virimo zonos skersmuo - mm                  | Puodo skersmuo - mm     |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| 145                                         | maž. 100 - maksimum 145 |
| 180                                         | maž. 100 - maksimum 180 |
| 210                                         | maž. 140 - maksimum 210 |
| 240                                         | maž. 140 - maksimum 240 |
| 280                                         | maž. 125 - maksimum 280 |
| 320                                         | maž. 125 - maksimum 320 |
| 2 x (92,7 x 200)                            | maž. 100 - maksimum 180 |
| Virimo zona su plačiu (lanksčiu) paviršiumi | plotis 230 - ilgis 390  |

## 5.2 Valdymo skydeliis



### Klavišai :

- ⓘ Įjungimo / išjungimo mygtukas
- ⌚ Laikmačio mygtukas
- ⊕ Didinimo mygtukas
- ⊖ Mažinimo mygtukas

### Simboliai :

- 🔒 Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

### Virimo zonos pasirinkimo klavišai :

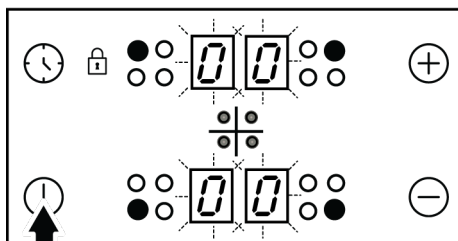
- Galinės kairiosios virimo zonos pasirinkimo klavišas
- Priekinės kairiosios virimo zonos pasirinkimo klavišas
- Priekinės dešinėsios virimo zonos pasirinkimo klavišas
- Galinės dešinėsios virimo zonos pasirinkimo klavišas

### Bendrieji įspėjimai dėl valdymo skydelio

- Brėžiniai ir paveikslėliai pateikiami tik iliustravimo tikslais. Faktiniai rodmenys ir funkcijos gali skirtis pagal kaitlentės modelį.
- Šis įrenginys valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Bet kokį jutikliniame valdymo skydelyje atliktą veiksmą patvirtina garso signalas.
- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė ir purvas gali sukelti veikimo sutrikimų.

### Kaitlentės įjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką ⓘ.
- ⇒ Visuose kaitviečių ekranuose pasirodo piktograma "0".



- ⓘ Jeigu per 20 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

### Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką ⓘ.
- ⇒ Kaitlentė išsijungs ir vėl ims veikti parengties režimu.

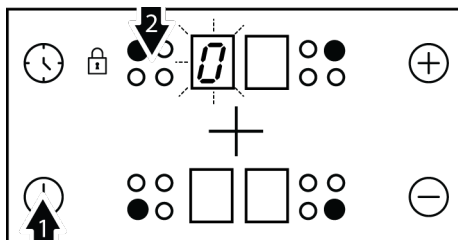
- ⓘ Simboliai "H" arba "h", rodomi kaitvietės ekrane, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta. Nelieskite kaitviečių.

### Likutinės šilumos indikatorius

Simbolis "H", rodomas kaitvietės ekrane, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliame maisto kiekiui pašildyti. Šį simbolį netrukus pakeis simbolis "h", rodantis, kad šiluma sumažėjo.

- ⓘ Nutrūkus elektros tiekimui, likutinės šilumos indikatorius neįsijungs ir neįspės vartotojo apie įkaitusias kaitvietes.

### Kaitviečių įjungimas



1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką ⓘ.

- Palieskite kaitvietės, kurią norite įjungti, pasirinkimo mygtuką.

⇒ Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis “0”, o susijęs ekranas šviečia dar ryškiau.



Jeigu per 20 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

### Temperatūros lygio nustatymas

Palieskite mygtuką ⊕ arba ⊖, jei temperatūros lygį norite nustatyti nuo “1” iki “9” arba nuo “9” iki “1”.



Naudojant 1–7 lygius vanduo arba aliejus puode gali virti arba nustoti virti. Todėl vartotojas gali galvoti, kad gaminys periodiškai įsijungia ir išsijungia. Stebimu atveju, ypač, kai vandens arba aliejaus puode yra nedaug, tai nereiškia gaminio gedimo. Tiesiog gaminys taip veikia.



Išorinė 280 mm indukcinės viryklės kaitvietės dalis (jei jūsų gaminyje įrengta 280 mm indukcinės viryklės kaitvietė) įjungiama tik tada, kai priekaištuvus yra pakankamai didelis, kad uždengtų kaitvietę, ant kurios jis uždedamas, ir yra nustatyta aukštesnio nei 8 lygio temperatūra.

### Kaitviečių įjungimas:

Kaitvietę galima įjungti 3 skirtingais būdais:

- Mažinant temperatūros lygį iki “0”:**  
Kaitvietę galima įjungti mažinant temperatūros lygį iki “0”.
- Palietus atitinkamos kaitvietės simbolį ir palaikius tam tikrą laiko tarpą:**  
Kaitvietę įjunkite paspausdami atitinkamą simbolį tam tikrą laiko tarpą, kad temperatūros reikšmė nukristų iki “0”.
- Naudojant atitinkamos kaitvietės laikmačio funkcijos įjungimą:** Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs

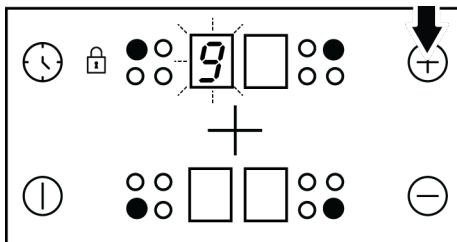
atitinkamą kaitvietę, kuriai jis buvo priskirtas. Atitinkamame ekrane bus rodomas užrašas “0” arba “00”. Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

**Didelis galingumas (galios didinimas) Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.**

Greitam kaitinimui galite naudoti stiprintuvo funkciją “P”. Tačiau šią funkciją naudoti nerekomenduojama verdant ilgai. Galios didinimo funkcijos visose kaitvietėse gali nebūti.

### Didelio galingumo (galios didinimo) įjungimas:

- Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką ①.
- Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
- Pirmiausia palieskite mygtuką ⊕ arba ⊖ ir pasiekite “9” lygį.



- Kaitvieteį pasiekus “9” lygį, vieną kartą palieskite mygtuką ⊕, kad kaitvietės temperatūrą nustatytumėte ties “P”.

### Didelio galingumo (galios didinimo) išjungimas:

- Jei norite išjungti galios didinimo funkciją, palieskite mygtuką ⊖ ir temperatūrą nustatykite ties “9” lygiu. Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia “9” lygiu.

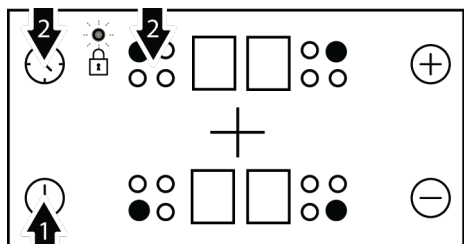
- Temperatūros lygį galite sumažinti paliesdami ⊖ arba galite visiškai išjungti kaitvietę, temperatūros lygį sumažindami iki "0".

### Mygtukų užraktas

Galite įjungti mygtukų užraktą, kad kaitlentei veikiant netyčia nebūtų pakeistos funkcijos.

### Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką ①.
2. Jei norite įjungti užraktą, vienu metu paspauskite mygtuką ① ir ②.



⇒ Užraktas įsijungs, o simboliuje  užsižiebs taškas.



Jeigu mygtukų užrakto funkcijai veikiant kaitlentę išjungsitė, kitą kartą įjungus kaitlentę, mygtukų užraktas vėl veiks. Norint valdyti kaitlentę, reikia išjungti mygtukų užrakto funkciją.

### Mygtukų užrakto funkcijos išjungimas

1. Kai įjungtas užraktas, vienu metu palieskite mygtukus ① ir ②.

⇒ Užraktas įsijungs, o taškas simboliuje  užges.

### Apsauga nuo vaikų Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

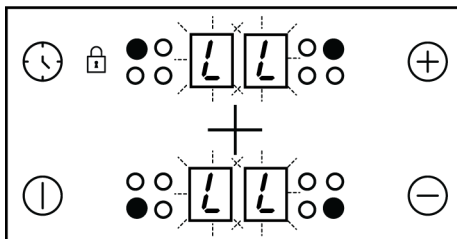
Galite apsaugoti kaitlentę, kad vaikai žaisdami netyčia neįjungtų kaitvietės. Apsaugą nuo vaikų galima įjungti arba išjungti tik tada, kai viryklė veikia parengties režimu.



Nutrūkus elektrai, užraktas nuo vaikų atšaukiamas.

### Apsaugos nuo vaikų įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką ①.
2. Vienu metu paspauskite mygtukus ⊖ ir ⊕. Pasigirdus pyptelėjimui, palieskite mygtuką ⊕, taip įjungdami apsaugą nuo vaikų.



⇒ Apsauga nuo vaikų bus įjungta, o visų kaitviečių ekranuose pasirodys simbolis "L".

### Apsaugos nuo vaikų išjungimas

1. Kai užraktas įjungtas, palietę mygtuką ① įjunkite kaitlentę.
2. Vienu metu paspauskite mygtukus ⊖ ir ⊕. Pasigirdus pyptelėjimui, palieskite mygtuką ⊖, taip išjungdami apsaugą nuo vaikų.

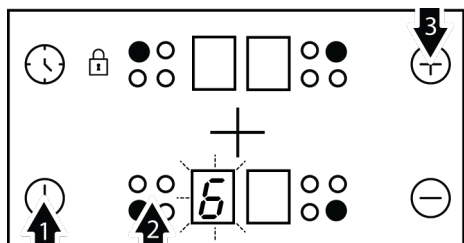
⇒ Apsauga nuo vaikų bus išjungta, o visų kaitviečių ekranuose simbolis "L" dings.

### Laikmačio funkcija

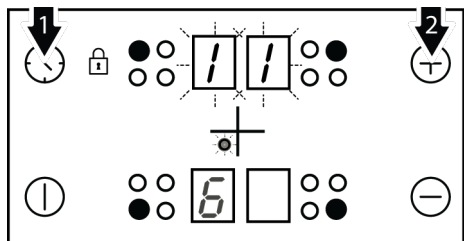
Ši funkcija palengvina gaminimą. Gaminant maistą, nereikės visą laiką stovėti prie kaitlentės. Pasibaigus pasirinktam laikotarpiui, kaitvietė bus automatiškai išjungta.

### Laikmačio įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką ①.
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.



3. Jei norite nustatyti pageidaujimą temperatūros lygį, palieskite mygtuką  $\oplus$  arba  $\ominus$ .
4. Norėdami įjungti laikmatį, palieskite mygtuką  $\odot$ .
  - ⇒ Laikmačio ekrane užsidegs simbolis "00", o pasirinktos kaitvietės ekrane pasirodys dešimtainis kablelis.



- i** Kai įjungtas laikmatis, galinės dešinėsios ir galinės kairiosios kaitviečių ekranai veikia kaip laikmačio ekranas.
5. Jei norite nustatyti pageidaujimą laiką, palieskite mygtuką  $\oplus$  arba  $\ominus$ .
- i** Galima nustatyti tik jau įjungtos kaitvietės laikmatį.
- i** Tuos pačius veiksmus pakartokite ir kitoms kaitvietės, kurioms norite nustatyti laikmatį.
- i** Laikmačio reguliuoti negalima, jeigu nepasirinkta kaitvietė ir jos temperatūros nuostata.
- i** Pasirinkus kaitvietę, kuriai buvo nustatytas laikmatis, likusį laiką pamatysite dar kartą paspausdami mygtuką  $\odot$ .

## Laikmačio išjungimas

Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė bus išjungta automatiškai ir pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamuosius garso signalus, paspauskite bet kurį mygtuką.

## Laikmačių išjungimas pirmiau laiko

- ✓ Jeigu laikmatį išjungsitė anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks esant nustatytai temperatūrai, kol ją išjungsitė.
1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
  2. Norėdami įjungti laikmatį, palieskite mygtuką  $\odot$ .
  3. Kol laikmačio ekrane pasirodys simbolis "00", palieskite mygtuką  $\ominus$  ir reikšmę nustatykite ties "00".
    - ⇒ Taško formos lemputė atitinkamame kaitvietės ekrane **visiškai** išsijungia tam tikrą laiko tarpą pamirksėjusi, o laikmatis atšaukiamas.

## Maitinimo valdymo funkcija (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.)

Jei jūsų gaminyje yra galios valdymo funkcija, galite pakeisti visos galios nustatymą, kurį kaitlentė imsis šios funkcijos pagalba. Yra 6 skirtingi maitinimo valdymo funkcijos lygiai.

- i** Maitinimo valdymas gali būti atliekamas tik tada, kai gaminyje pirmą kartą sumontuojamas ir pirmą kartą įjungiamas. Nustatymą galite užbaigti atlikdami toliau nurodytus veiksmus per 30 sekundžių, kai gaminyje pirmą kartą įjungiamas.

## Maitinimo valdymo funkcija - reguliuojami bendri galios lygiai

Maitinimo valdymo ekrano indikatorius      Bendra galia

25      2.5 kW

30      3 kW

36      3.6 kW

44      4.4 kW

54      5.4 kW



Jei bendra jūsų gaminio galia yra mažesnė už pageidaujamą galią, jūsų gaminyje veiks esant techninėje lentelėje nurodytam bendram galios lygiui. (Techniniai duomenys ► 37))

### Pakeisti bendrą galią;

1. Kai gaminyje pirmą kartą įjungiamas, palieskite klavišus  $\oplus/\ominus/\oplus/\ominus/\oplus$  per 30 sekundžių.
2. Nustatytas maitinimo valdymo lygis rodomas laikmačio ekrane.
3. Palieskite  $\oplus$  klavišą, kad perjungtumėte lygius ir nustatytumėte bendrą galios vertę, kurią norite nustatyti.
4. Patvirtinkite nustatymą paliesdami  $\odot$  ir išjunkite kaitlentę. Jūsų nustatyta bendra galios vertė turi būti suaktyvinta



Temperatūros lygiai, kuriuos galite priskirti kaitvietėms, gali skirtis atsižvelgiant į nustatytą bendrą galios lygį. Kaitlentei tiekiamas temperatūros lygis automatiškai sumažinamas pagal galios nustatymą, kurį turi atlikti kaitlentė. Tai nėra klaida.



Jei keičiant galios lygį paliečiamas ne nurodytos sekos klavišas, nustatymas negali būti atliktas. Norėdami atlikti nustatymą, turite pakartoti veiksmus nuo pradžios.

## Saugus ir veiksmingas indukcinių kaitviečių naudojimas

**Veikimo principai:** Indukcinės kaitvietės kaitina tiesiogiai prikaistuvį. Todėl ji turi daug privalumų, lyginant ją su kitų rūšių kaitlentėmis. Ji veikia veiksmingiau ir kaitlentės paviršius neįkaista. Indukcinėje kaitlentėje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti šį prietaisą.



Kaitlentėse, priklausomai nuo modelio, gali būti įrengtos tokių skersmenų kaitvietės: 145, 180 ir 210-280 mm. Panaudojant indukcinę savybę, kiekviena kaitvietė aptinka ant jos padėtą prikaistuvį. Energija susidaro tik tuomet, kai prikaistuvius liečia kaitvietė ir todėl užtikrinamos minimalios energijos sąnaudos.

### Naudojimo laiko apribojimai

Kaitlentės valdiklyje įrengta naudojimo laiko apribojimo funkcija. Jeigu paliksite įjungtą vieną ar daugiau kaitviečių, praėjus tam tikram laikui, kaitvietės bus automatiškai išjungtos (žr. 1 lentelę). Jeigu kaitvietei bus priskirtas laikmatis, vėliau išsijungs ir laikmačio ekranas. Naudojimo laiko apribojimas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Maksimalus naudojimo laikas taikomas esant šiam temperatūros lygiui. Po to, kai kaitvietė automatiškai išsijungia, kaip aprašyta pirmiau, vartotojas vėl gali ją įjungti.

| Temperatūros lygis | Naudojimo laiko apribojimas, valandomis |
|--------------------|-----------------------------------------|
| 0                  | 0                                       |
| 1                  | 6                                       |
| 2                  | 6                                       |
| 3                  | 5                                       |
| 4                  | 5                                       |
| 5                  | 4                                       |
| 6                  | 1,5                                     |
| 7                  | 1,5                                     |
| 8                  | 1,5                                     |

|                                                           |                                         |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Temperatūros lygis                                        | Naudojimo laiko apribojimas, valandomis |
| 9                                                         | 20-30 min.                              |
| P (galios didinimas)                                      | 5-10 min. *                             |
| (*) Po 5 minučių kaitlentės kaitinimo lygis sumažės iki 9 |                                         |

## **Lentelė 1: 1 lentelė: Naudojimo laiko apribojimai**

### **Apsauga nuo perkaitimo**

Kaitlentėje įrengti keli jutikliai, užtikrinantys apsaugą nuo perkaitimo. Perkaitinimo atveju gali būti pastebėti šie dalykai:

- Veikianti kaitvietė gali būti išjungta.
- Gali sumažėti pasirinktas kaitinimo lygis. Deja šios sąlygos indikatorius neparodys.

### **Apsaugos nuo išsiliejimo sistema**

Šioje viryklėje įrengta apsaugos nuo išsiliejimo sistema. Jeigu gaminant ant valdymo skydelio išsilieja skysčio, sistema tuoj pat atjungia elektros tiekimą ir išjungia kaitlentę. Tuo metu ekrane rodomas įspėjimas "F".

## **Tiksli galios nuostata**

Indukcinės kaitvietės žaibiškai reaguoja į komandas – tai yra vienas iš jų veikimo principų. Nuostatas jos pakeičia labai greitai. Todėl galima išvengti išsiliejimo iš puodo (su vandeniu, pienu ir kt.), net jei skystis jame jau beveik išsilieja.



Jei jutiklinio valdymo skydelio paviršius bus veikiamas gausių garų, bus išjungta visa valdymo sistema ir pasigirs įspėjamasis klaidos signalas.



Jutiklinio valdymo skydelio paviršius turi būti švarus. Kitaip prietaisas gali veikti nejprastai.

## **6 Vispārīga informācija par gatavošanu**

Šiame skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistą.

### **6.1 Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės**

#### **Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės**

- Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdalis keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. Niekomet 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.

### **Kepimo lentelė**

| Maistas                                                                            | Temperatūros lygis | Kepimo laikas (min.) (maždaug) |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------|
| <b>Lydimas</b>                                                                     |                    |                                |
| Šokolado lydimas (Pvz. Dr. Oetker firmos, kartus šokoladas 55-60% kakavos, 150 g.) | 1                  | 20 ... 35                      |
| Sviestas (200 g)                                                                   | 6                  | 5 ... 6                        |
| <b>Virimas, kaitinimas, šilumos palaikymas</b>                                     |                    |                                |
| Vanduo 1 L (Virimas)                                                               | 9                  | 2 ... 8                        |

| Maistas                                                      | Temperatūros lygis | Kepimo laikas (min.)<br>(maždaug) |
|--------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| Vanduo 3 L (Virimas)                                         | 9                  | 8 ... 10                          |
| Pienas 1 L (Virimas)                                         | 6                  | 4 ... 6                           |
| Pienas 1 L (Palaikyti šilumą)                                | 1-2                | 18 ... 22                         |
| Aliejus (Šildymas) (Saulėgrąžų aliejus 0,5 L)                | 8                  | 3 ... 5                           |
| <b>Virimas</b>                                               |                    |                                   |
| Neluptos bulvės stambiai sumaltos (2 Gabalas didelio dydžio) | 9                  | 12 ... 14                         |
| Lašišos filė                                                 | 8                  | 10 ... 15                         |
| Dešra                                                        | 9                  | 2 ... 4                           |
| Makaronai (150 g)                                            | 8                  | 8 ... 12                          |
| Visa vištiena (1,5 kg)                                       | 7-9                | 55 ... 70                         |
| Mišrus daržovių troškiny                                     | 6-8                | 10 ... 20                         |
| Makaronai                                                    | 9                  | 3 ... 6                           |
| <b>Kepimas, troškinimas</b>                                  |                    |                                   |
| Ryžių patiekalas (200 g ryžiai)                              | 6-8                | 10 ... 30                         |
| Paelja *                                                     | 9                  | 15 ... 20                         |
| Nojaus pudingas **                                           |                    |                                   |
| Pupelių-avinžirnių virimas Virimas - nojaus pudingui         | 9                  | 5 ... 6                           |
| Pupelių-avinžirnių virimas kepimas - nojaus pudingui         | 3                  | 10 ... 30                         |
| Kviečiai Virimas - nojaus pudingui                           | 9                  | 2 ... 5                           |
| Kviečiai kepimas - nojaus pudingui                           | 3                  | 10 ... 30                         |
| Nojaus pudingas -Visi ingredientai                           | 8                  | 20 ... 25                         |
| Kulninė su daržovėmis **                                     |                    |                                   |
| Daržovių troškinimas                                         | 9                  | 3 ... 8                           |
| Kepimas                                                      | 4-5                | 120 ... 150                       |
| Sriubos (Pvz. lęšių sriuba)                                  | 6-7                | 17 ... 20                         |
| Risotto                                                      | 7-8                | 15 ... 25                         |
| Vištiena Fajitas                                             | 9                  | 10 ... 20                         |
| Vištienos, daržovių, kalmarų makaronai                       | 8-9                | 10 ... 18                         |
| Kreminė grybų vištiena                                       | 8-9                | 10 ... 18                         |
| Maišydami pakepinkite čili vištieną *                        | 8-9                | 5 ... 10                          |
| Špinatų ir maltos mėsos patiekalas                           | 6-7                | 10 ... 15                         |
| Jautienos troškiny                                           | 7-8                | 60 ... 70                         |
| Bulgur plovas (200 g)                                        | 6-8                | 15 ... 35                         |
| Jautiena Stragonoff                                          | 8-9                | 10 ... 15                         |
| <b>Negilus gruzdinimas</b>                                   |                    |                                   |
| Jūrų ešerio filė                                             | 8                  | 3 ... 7                           |
| Filė kepsnys ** (3-5 cm)                                     | 8                  | 5 ... 9                           |
| Dešra                                                        | 8                  | 2 ... 5                           |
| Keptas kiaušinis                                             | 7                  | 4 ... 8                           |
| Omletas                                                      | 7-8                | 3 ... 6                           |
| Burger Patty                                                 | 6-8                | 6 ... 10                          |
| Vištiena Ballantine (200 g)                                  | 8-9                | 6 ... 10                          |

| Maistas                                                  | Temperatūros lygis | Kepimo laikas (min.)<br>(maždaug) |
|----------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| Krepas                                                   | 8-9                | 2 ... 5                           |
| Paplotis                                                 | 6-7                | 2 ... 5                           |
| Atvira duona                                             | 7-9                | 2 ... 5                           |
| Keptuvės tešla                                           | 8-9                | 6 ... 12                          |
| Prancūziški vaisių tostai                                | 8-9                | 2 ... 5                           |
| Mišrios daržovių maišymo keptuvės *                      | 7-8                | 9 ... 13                          |
| <b>Gruzdintos bulvytės</b>                               |                    |                                   |
| Riebaluose virtos tešlos desertas                        | 8                  | 13 ... 16                         |
| Šnicelis                                                 | 8                  | 5 ... 7                           |
| Gabalėliai                                               | 8-9                | 4 ... 8                           |
| Šaldytos bulvės (500 g)                                  | 8-9                | 8 ... 15                          |
| Šviežios bulvės (500 g)                                  | 8-9                | 8 ... 15                          |
| Šviežios obuolių griežinėliais pjaustytos bulvės (200 g) | 8-9                | 5 ... 10                          |
| Vištiena Katsu                                           | 8-9                | 3 ... 6                           |
| Mišrus Fry                                               | 8-9                | 10 ... 15                         |
| Krevetės Tempura                                         | 8-9                | 5 ... 7                           |
| Ryžių pyragaičiai                                        | 9                  | 3 ... 7                           |
| * Rekomenduojama wok keptuvė.                            |                    |                                   |
| ** Rekomenduojama ketaus keptuvė/puodas.                 |                    |                                   |

## 7 Priežiūra ir valymas

### 7.1 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.
- Gaminį reikia 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 išskylančios problemos sutrumpėja.
- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės pažeidžia paviršių. Netinkamos valymo priemonės yra: balikliai, valymo priemonės, kurių sudėtyje yra amoniako, rūgštis ar chlorido, valymo garais produktai, kalkių šalinimo priemonės, dėmių ir rūdžių valikliai, abrazyvinės

valymo priemonės (grietinėls valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kremas, abrazyvinis ir įbrėžiamas šveitiklis, viela, kempinės, valymo šluostės, kuriose yra nešvarumų ir ploviklio likučių).

- Valant po kiekvieno naudojimo nereikia specialių valymo priemonių. Prietaisą išvalykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto purslą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

#### Viryklėms:

- Rūgštiniai nešvarumai, tokie kaip pienas, pienas, pomidorų pasta ir aliejus, gali sukelti nuolatines dėmes ant kaitlentės ir

kaitlentės zonų komponentų. Išjungę kaitlentę išvalykite visus išsiliejusius skysčius iš karto po to, kai atvėrsinsite.

### **„Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai**

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio - inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio - 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.
- Kalkių, aliejaus, krakmolo, pieno ir baltymų dėmės nuo stiklo ir inox paviršių pašalinkite nedelsiant, nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.
- Ant paviršiaus užpurkštus/užteptus valiklius reikia nuvalyti nedelsiant. Ant paviršiaus likę abrazyviniai valikliai sukelia paviršių baltumą.

### **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 nusauskite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusauskite sausa mikropluošto šluoste. Skalbiklio likučiai kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovinę likučių jokių būdu negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmės (geltonas dėmės) 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 nusauskite sausa šluoste.
- Nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valiklių. Jie gali pažeisti paviršius.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

## **7.2 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.

## **7.3 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. Aplink rankenėlę esančius indikatorius galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusausinkite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra

klaviatūros užrakto funkcija, prieš valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

## 8 Problemų sprendimas

Jei problema išlieka po to, kai vykdomė šiam skiriuje pateiktas instrukcijas, susisieki su pardavėju arba įgaliotuoju aptarnavimo centru. Niekada nebandykite taisyti gaminio patys.

### Produktas neveikia.

- Saugiklis gali būti sugedęs arba perdegęs. >>> Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite juos arba suaktyvinkite iš naujo.
- Prietaisas negali būti prijungtas prie (įžeminto) lizdo. >>> Patikrinkite, ar prietaisas įjungtas į elektros lizdą.
- (Jei jūsų prietaise yra laikmatis) Valdymo skydelio klavišai neveikia. >>> Jei jūsų gaminyje yra klavišų užraktas, klavišų užraktas gali būti įjungtas, išjunkite klavišų užraktą.
- Jei kaitlentė neįsijungia paspaudus įjungimo/išjungimo mygtuką >>> Atjunkite jį ir palaukite bent 20 sekundžių prieš prijungdami.
- Jis turi apsaugą nuo perkaitimo. >>> Palaukite, kol kaitlentė atvės.
- Negalima naudoti tinkamų puodų. >>> Patikrinkite savo puodus.

### Kaitlentės zonos ekrane nuolat šviečia simbolis.

- Kaitlentės zonoje gali nebūti puodo. >>> Patikrinkite, ar viryklės zonoje yra puodas.
- Jūsų puodas gali būti nesuderinamas su indukcija. >>> Patikrinkite, ar jūsų puodas tinka inducinėms kaitvietėms.
- Puodas gali būti netinkamai sucentruotas kaitlentės zonoje arba apatinis puodo paviršius gali būti nepakankamai platus pasirinktai kaitlentės zonai. >>>

Centruokite kaitlentės zoną pasirinkdami puodą, kuris yra pakankamai platus kaitlentės zonai.

- Puodas arba kaitlentės zona gali būti labai karšta. >>> Palaukite, kol jie atvės.

### Pasirinkta kaitlentės zona staiga išsijungia, kai ji veikia.

- Pasirinktos zonos gamtinio laikas gali būti pasibaigęs. >>> Galite nustatyti naują gamtinio laiką arba baigti gaminti.
- Yra apsauga nuo perkaitimo. >>> Palauk, kol tavo kaitlentė atvės.
- Jutiklinį valdymo pultą gali už dengti objektas. >>> Išimkite objektą iš skydelio.

### Nors kaitlentės zona įjungta, puodas neįkaista.

- Puodas gali būti nesuderinamas su indukcine kaitlente. >>> Patikrinkite, ar jūsų puodas tinka indukcinei viryklei.
- Puodas gali būti netinkamai sucentruotas kaitlentės zonoje arba apatinis puodo paviršius gali būti nepakankamai platus pasirinktai kaitlentės zonai. >>> Centruok kaitlentės zoną pasirinkdamas pakankamai platų puodą kaitlentės zonai.

### Aušinimo ventiliatorius ir toliau veikia, net jei kaitlentė išjungta.

- Tai nėra klaida. Aušinimo ventiliatorius ir toliau veikia, kol elektroninė įranga viryklės viduje atvės iki tinkamos temperatūros.

### Gaminant maistą iš kaitlentės sklinda triukšmas

- Gaminant maistą iš kaitlentės gali sklisti tam tikras triukšmas. Šie garsai priklauso nuo virtuvės reikmenų sudėties. Šie garsai yra normalūs, o ne gedimai ir yra indukcinės technologijos dalis.

### Galimi garsai ir priežastys:

- **Ventiliatoriaus triukšmas:** Kaitlentėje yra ventiliatorius, kuris automatiškai veikia pagal produkto temperatūrą. Ventiliatorius turi skirtingus darbinius lygius ir veikia skirtingais lygiais, priklausomai nuo temperatūros. Išjungus kaitlentę, jei temperatūra yra aukšta pagal produkto temperatūrą, ventiliatorius gali dar kurį laiką veikti.
- **Žemo slėgio transformatoriaus veikimas:** Tokia yra indukcinės technologijos prigimtis. Kadangi šiluma

perduodama tiesiai į indo dugną, toks dūmas gali atsirasti priklausomai nuo indo medžiagos. Todėl naudojant skirtingus virtuvės reikmenis gali būti girdimi skirtingi garsai.

- **Traškėjimo garsas:** Taip yra dėl indų apačios medžiagos ir struktūros. Jei virtuvės indai yra pagaminti iš skirtingų medžiagų ir sluoksnių, gali atsirasti traškesys.
- **Švilpimo garsas:** Kepant ant dviejų kaitlentės zonų toje pačioje kaitlentės pusėje skirtingais virimo lygiais, gali būti girdimas švilpimas.

### Klaidų kodai/priežastys ir galimi sprendimai

| Klaidos kodai | Klaidos priežastys                                                                                                                          | Galimas sprendimas                                                                                                                                   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>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.<br>Ant valdymo skydelio paliktas daiktas arba ant valdiklio skleidžiami garai. | Problemą išspręsite atkeldami ranką nuo kaitlentės.<br>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<br>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.             |

| Klaidos kodai        | Klaidos priežastys                                             | Galimas sprendimas                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                  |
| E 48<br>E 49<br>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. |







