

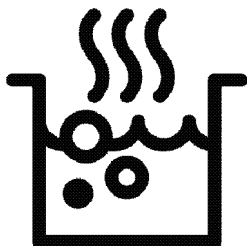


**Įmontuojama viryklė**

Vartotojo vadovas

**lebūvēta plīts virsma**

Lietotāja rokasgrāmata



HII64202FMT

**LT / LV**

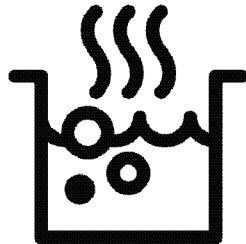
185.2620.42/R.AF/1.11.2021/3-2

7757189223



## Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

## **Gerb. kliente,**

### **Prieš naudodamiesi produktu perskaitykite šią instrukciją!**

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

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

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą.

Naudojimo instrukcijoje yra šie simboliai:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.

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



Pavojus nudegti susilietus su karštais paviršiais.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



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

**1 Saugaus naudojimo instrukcijos 4**

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

**2 Aplinkosaugos instrukcijos 10**

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

**3 Jūsų gaminys 11**

Įvadas į prietaisą .....	11
Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas .....	11
Kaitlentės valdymo rankenėlė .....	11
Bendroji informacija apie kaitlentę .....	12
Techniniai duomenys .....	13

**4 Pirmasis naudojimas 14**

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

**5 Kaip naudoti šią viryklę 15**

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

**6 Bendroji informacija apie maisto gaminimą 27**

Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės .....	27
---	----

**7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 28**

Bendroji valymo informacija .....	28
Kaitlentės valymas .....	29
Valdymo skydo valymas .....	29

**8 Trikčių šalinimas 30**

# 1 Saugaus naudojimo instrukcijos

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

## ⚠ Naudojimo paskirtis

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

## ⚠ Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga

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

valyti ir prižiūrėti naudotojo, nebent juos kas nors prižiūrėtų.

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

vaikų saugumą, prieš išmesdami gaminį ištraukite maitinimo laidą kištuką ir padarykite jį netinkamą naudoti.



### **Elektros sauga**

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

- (Jei jūsų gaminyje nėra maitinimo laido) Naudokite tik skyriuje „Techninės specifikacijos“ nurodytą jungiamąjį kabelį.
  - Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.
  - Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite įpjautų ar pažeistų kabelių ar ilginamųjų laidų.
  - Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.
- (Jei jūsų gaminyje yra kištukas)
- Nejunkite gaminio į laisvą lizdą, kuris išlindo iš jo lizdo, yra sulūžęs, nešvarus, alyvuotas ir gali liestis su vandeniu (pavyzdžiui, vandeniu, kuris gali ištekėti iš prekystalio).
  - Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis! Norėdami atjungti, nelaikykite

už laido, visada laikykite už kištuko.

- Įsitinkite, kad produkto kištukas tvirtai įkištas į lizdą, kad išvengtumėte kibirkščiavimo.



### **Transportavimo sauga**

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



### **Montavimo sauga**

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

## **Naudojimo sauga**

- Kiekvieną kartą panaudoję įsitikinkite, kad gaminys išjungtas.
- Jei nenaudosite gaminio ilgą laiką, atjunkite jį nuo saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.
- Nenaudokite sugedusio ar pažeisto gaminio. Jei yra, atjunkite gaminio elektros / dujų jungtis ir kreipkitės į įgaliotąją techninės priežiūros tarnybą.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio.
- Nelipkite ant gaminio, kad pasiektumėte ką nors, arba dėl kitų priežasčių.
- Nenaudokite gaminio situacijose, kurios gali turėti įtakos jūsų sprendimams, pvz., narkotikų vartojimas ir (arba) alkoholio vartojimas.
- Virimo vietoje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite degių daiktų maisto gaminimo vietoje.
- Ketus, aliuminis arba virtuvės reikmenys su pažeistomis / šiurkščiomis apatinėmis dalimis gali subraižyti stiklo

paviršių. Keisdami kepimo reikmenis, visada pakelkite talpyklas, neslyskite ant paviršiaus.

- Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl įsitikinkite, kad kaitlentės paviršius ir puodų dugnas visada yra sausi.
- Šis gaminys netinkamas naudoti su nuotolinio valdymo pultu arba išoriniu laikrodžiu.

## **Įspėjimai dėl**

### **temperatūros**

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

## **Priedų naudojimas**

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso



gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

### **Gaminimo sauga**

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

### **Įvadinis kursas**

- Kaitvietės įrengtos panaudojus pažangią „indukcijos“ technologiją. Šią indukcinę viryklę, kuri leidžia taupyti ir laiką, ir pinigus, privaloma naudoti su prikaistuviais, tinkamais indukciniam maisto gaminimui; kitaip kaitvietės neveiks. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje „Puodo pasirinkimas“.
- Indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, todėl ji gali turėti kenksmingų poveikių žmonėms, kurie naudoja medicininius prietaisus, pavyzdžiui, širdies stimuliatorių ar insulino pompą.
- Panaudoję uždarykite kaitinamąją plokštę valdymo skydelyje, nepasikliaukite indo jutikliu.
- Metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangtelių, negalima dėti į kaitinimo plokštę, nes jie įkaista.
- Metaliniai daiktai, laikomi stalčiuose po viryklę, ilgai ir intensyviai naudojant gali labai įkaisti. Nelaikykite

metalinių daiktų stalčiuose po virykle.

- Nedėkite ant indukcinės kaitlentės elektroninių gaminių, tokių kaip mobilieji telefonai, planšetiniai kompiuteriai ar kompiuteriai. Jūsų gaminys gali būti sugadintas.



### **Priežiūros ir valymo sauga**

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!

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

## 2 Aplinkosaugos instrukcijos

### Atliekų reguliavimas WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis



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

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

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

#### RoHS direktyvos atitiktis:

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

### Pakavimo medžiagų išmetimas

- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams

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

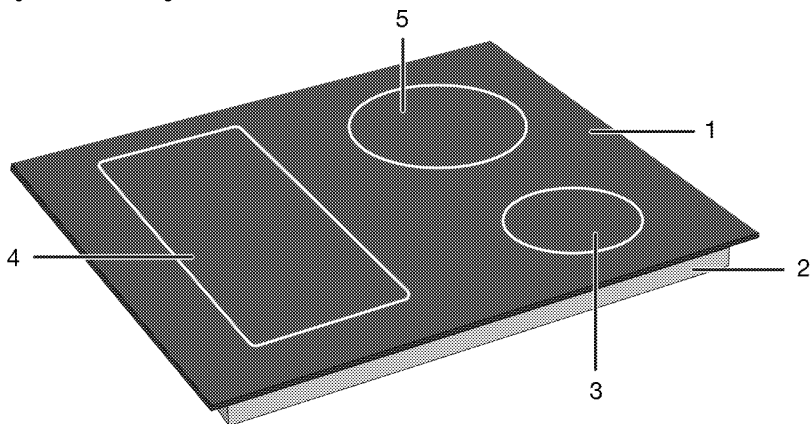
### ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS

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

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

### 3 Jūsų gaminy

#### Įvadas į prietaisą

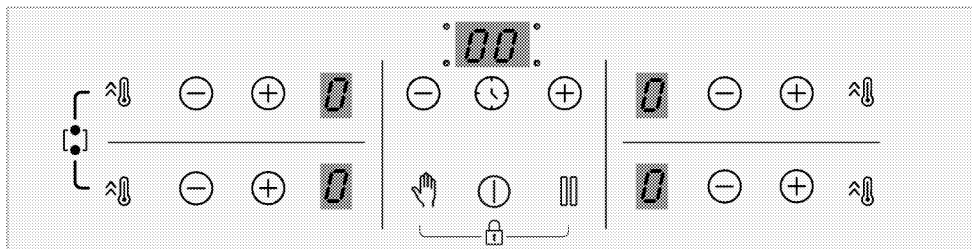


- |                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 Stiklinis virimo paviršius | 4 Indukcinė virimo zona |
| 2 Apatinis korpusas          | 5 Indukcinė virimo zona |
| 3 Indukcinė virimo zona      |                         |








#### Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas

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



#### Kaitlentės valdymo rankenėlė

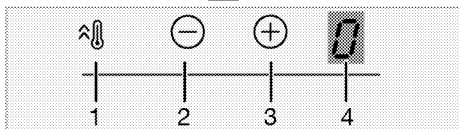
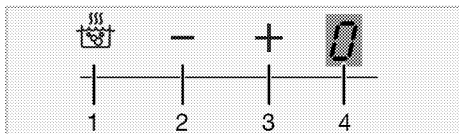


#### Klavišai

-  : Įjungimo / išjungimo mygtukas
-  : Laikmačio klavišas
-  : Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
-  : Valymo užrakto klavišas
-  : Sustabdymo klavišas
-  : Didinimo mygtukas
-  : Mažinimo mygtukas

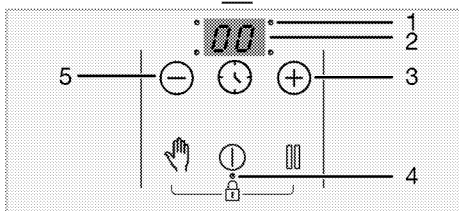
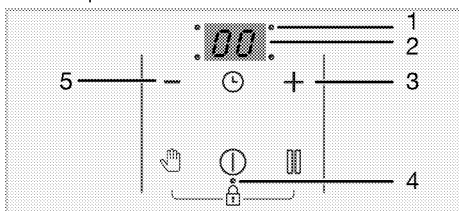
#### Simboliai

-  : Plataus paviršiaus virimo zonos derinio simbolis
-  : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis



### Virimo zonos ekranas

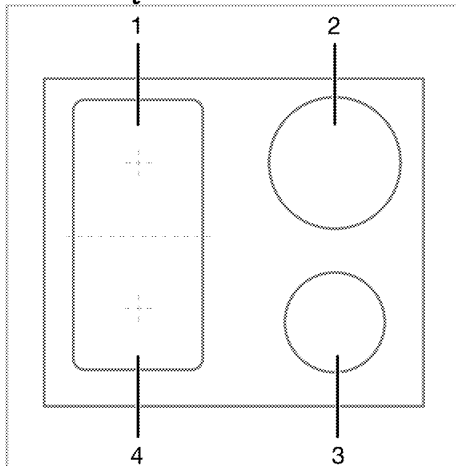
- 1 Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- 2 Temperatūros mažinimo klavišas
- 3 Temperatūros didinimo klavišas
- 4 Atitinkamos virimo zonos temperatūros indikatorius



### Laiko indikatorius

- 1 Laikmačio veikimo taško šviesos diodas
- 2 Laiko indikatorius
- 3 Laikmačio didinimo klavišas
- 4 Veikimo taško šviesos diodas raktui/vaiko užraktui
- 5 Laikmačio mažinimo klavišas

## Bendroji informacija apie kaitlentę



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

Jūsų kaitlentėje yra kaitlentės virimo paviršiai su plačiais paviršiais („Flexi“ paviršiai). Šį kepimo paviršių galite naudoti kaip atskiras kaitlentes nepriklausomai vieną nuo kitos. Galite suaktyvinti šių kepimo zonų kombinavimo funkciją ir paversti jas vienu kepimo paviršiumi, kad galėtumėte atlikti kepimo operacijas su dideliais kepimo puodais. Tinkamų puodų naudojimas šioms maisto ruošimo zonoms ir kombinavimo funkcija aprašyti skyriuje "Kaip naudoti kaitlentę".

## Techniniai duomenys

### Bendros techninės specifikacijos

Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis)	52 mm*/580 mm/510 mm
Kaitlentės montavimo matmenys (plotis / gylis)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Įtampa / dažnis	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Bendrosios energijos sąnaudos	maksimum 7200 W

### Degikliai

Galinis kairysis	<b>Indukcinė virimo zona</b>
Matmenys	180 mm
Galia	2000W / Stiprintuvas: 2300 W
Priekinis kairysis	<b>Indukcinė virimo zona</b>
Matmenys	180 mm
Galia	2000W / Stiprintuvas: 2300 W
Priekinis dešinysis	<b>Indukcinė virimo zona</b>
Matmenys	145 mm
Galia	1600 W / Stiprintuvas: 1800 W
Galinis dešinysis	<b>Indukcinė virimo zona</b>
Matmenys	210 mm
Galia	2000 W / Stiprintuvas: 2300 W

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



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



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



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

## 4 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

### Pirmasis valymas

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

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

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

## 5 Kaip naudoti šią viryklę

### Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Neleiskite jokiems daiktams nukristi ant kaitlentės. Net maži daiktai, tokie kaip druskos purtyklės, gali sugadinti kaitlentę. Nenaudokite įskilusių kaitlenčių. Vanduo gali prasiskverbti pro šiuos įtrūkimus ir sukelti trumpąjį jungimą. Jei paviršius yra pažeistas bet koku būdu (pvz., Matomi įtrūkimai), pirmiausia išjunkite saugiklį, tada paskambinkite įgaliotajai techninės priežiūros tarnybai ir atjunkite gaminį, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.
- Ant kaitlentės nenaudokite nesubalansuotų ir lengvai pakreipiamų puodų/keptuvių.
- Nešildykite tuščių puodų/keptuvių ir puodų. Gali būti pažeisti puodai ir prietaisas.
- Baigę naudotis visada išjunkite visus kaitviečių degiklius.
- Jei kaitlentes naudosite be jokio puodo ar puodų/keptuvių, prietaisą sugadinsite. Po kiekvieno naudojimo visada išjunkite kaitvietes.
- Po kiekvieno naudojimo kepimo paviršius bus karštas, todėl nedėkite plastikinių puodų / keptuvių ant kepimo paviršiaus. Nedelsdami nuvalykite tokią medžiagą nuo paviršiaus.
- Staigūs temperatūros pokyčiai ant stiklo virimo paviršiaus gali sugadinti, būkite atsargūs, kad kepimo metu neišsilietų šalti skysčiai.
- Įdėkite pakankamą kiekį maisto į puodus ir keptuves. Taigi, galite neleisti maistui išsilieti iš

puodų/keptuvių ir jo nereikės valyti be reikalo.

- Nedėkite ant degiklių puodo ar keptuvės dangčio.
- Pastatykite puodus, centruodami juos ant degiklių/zonų. Jei norite uždėti puodą ant kito degiklio/zonos, nestumkite jo link norimo degiklio; pirmiausia jį pakelkite, o tada uždėkite ant kito degiklio.

### Indukcinės kaitlentės veikimo principas

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

### Virimo su indukcija privalumai

- Indukcinės kaitlentės turi tam tikrų privalumų, nes šiluma perduodama tiesiai į virimo puodus/keptuves.
- Maisto produktai, kurie maisto ruošimo metu perpildomi, nedega greitai, nes stiklinis maisto ruošimo paviršius nėra kaitinamas tiesiogiai. Jis valomas lengviau.
  - Kulinarija turi būti greitesnė, nes šiluma gaminama tiesiai ant puodų/keptuvių. Taip sutaupoma laiko ir energijos, palyginti su kitų tipų kaitlentėmis.
  - Kadangi šiluma tiekiamas tiesiai į virimo puodus/keptuves, šilumos nuostolių nėra, todėl gaminimas yra efektyvesnis.
  - Tai, kad šilumos perdavimas sustabdomas ir kepimo paviršius nėra kaitinamas tiesiogiai, kai kepimo



puodai/keptuvės nuimami nuo kepimo paviršiaus, užtikrina saugesnį naudojimą nuo galimų nelaimingų atsitikimų kepimo metu.

### **Kad darbas būtų saugus:**

- Nesirinkite aukštų šildymo lygių, kai naudojate nelimpančius puodus/keptuves, padengtus nedideliu kiekiu alyvos arba naudojamus be alyvos (teflono tipo).
- Nenaudokite stiklo kepimo paviršiaus kaip paviršiaus, ant kurio galite ką nors padėti, arba kaip pjovimo paviršiaus.
- Nedėkite metalinių daiktų (peilių, šaukštų, keptuvių dangčių ir pan.) ant viryklės, nes jie gali įkaisti.
- Niekada virimui nenaudokite aliuminio folijos. Niekada nedėkite maisto, įvynioto į aliuminio foliją, ant indukcijos zonos.
- Dirbdami laikykite magnetinius objektus, pvz., kredito korteles ar juostas atokiau nuo kaitlentės.
- Jei po kaitlente yra orkaitė ir ji veikia, kaitlentės jutikliai gali sumažinti virimo lygį arba išjungti kaitlentę.
- Jūsų kaitlentėje yra automatinio išjungimo sistema. Išsami informacija apie šią sistemą pateikta tolesniuose skyriuose. Tačiau jei gamindami maistą naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali išvirti ir pažeisti gaminimo paviršių bei prietaisą prieš suaktyvinant automatinę išjungimo sistemą.

### **Kepimo puodai/keptuvės**

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

### **Tinkami puodai/keptuvės:**

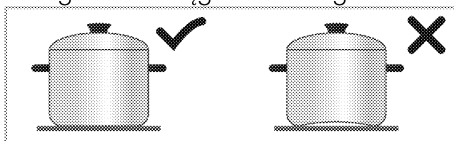
- Ketaus puodai/keptuvės
- Emaliuoti plieniniai puodai/keptuvės
- Plieniniai ir nerūdijančio plieno puodai/lėkštės (su etikete arba įspėjimu, kad jie suderinami su indukcija)

### **Netinkami puodai/keptuvės:**

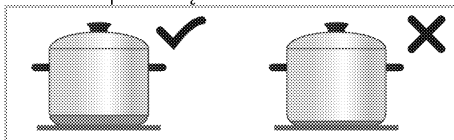
- Aliumininiai puodai/keptuvės
- Variniai puodai/keptuvės
- Žalvariniai puodai/keptuvės
- Stikliniai puodai/keptuvės
- Keramika
- Keramika ir porcelianas

### **Rekomendacijos**

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

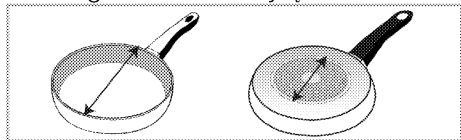


- Virimo puodus/keptuves naudokite tik su storais, apdorotais pagrindais. Jei naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali išvirti ir pažeisti kepimo paviršių bei prietaisą prieš įjungiant automatinę išjungimo sistemą. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.

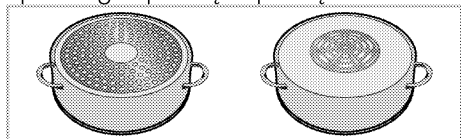


- Kai kurių kepimo puodų/keptuvių pagrindas turi mažesnę feromagnetinę lauką nei jo tikrasis skersmuo. Kaistuvus šildo tik šį plotą. Todėl šiluma paskirstoma netolygiai ir sumažėja kepimo našumas. Be to, tokių virimo puodų/keptuvių gali neaptikti didelės indukcinės kaitlentės.

Todėl viryklė parenkama pagal feromagnetinio lauko dydį.




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



### Virimo puodų/keptuvių bandymas

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

1. Jis suderinamas, jei jūsų puodo pagrindas turi magnetą.
2. Jis suderinamas, „“ jei nemirksi uždėjus puodą ant indukcinės viryklės ir įjungus viryklę.

### Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

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

Indukcinėmis kaitlentėmis aptinkami puodai ir (arba) keptuvės priklauso nuo puodų ir (arba) keptuvių pagrindo esančio feromagnetinio pluošto skersmens ir medžiagos. Kad būtų užtikrintas puodų/keptuvių aptikimas ir

veiksmingas virimas, puodai/keptuvės turi būti parenkami pagal kaitlentės dydį. Viryklių dydžiams rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai pateikti aukščiau.

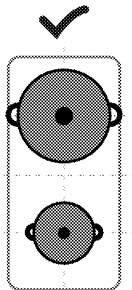
Virimo savybės gali skirtis, atsižvelgiant į puodo tipus, puodo dydį ir virimo zonos dydį. Norint homogeniškesnės virimo savybės, gali būti naudojama viena pakopa didesnė virimo zona. Naudojant didesnę virimo zoną energija neišleivojama indukcinėse kaitlentėse, nes šiluma susidaro tik atitinkamoje puodo zonoje.

### Virimo zona su plačiu (lanksčiu) paviršiumi

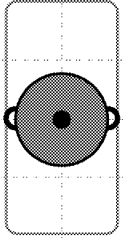
Jūsų kaitlentėje yra kaitlentės paviršiai su plačiais paviršiais (Flexi paviršiai). Šį kepimo paviršių galite naudoti kaip atskiras kaitlentes atskirai vieną nuo kitos mažesniems kepimo puodams/keptuvėms. Galite suaktyvinti šių kepimo zonų kombinavimo funkciją ir paversti jas vienu kepimo paviršiumi,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

### Kaip dvi nepriklausomos maisto ruošimo zonos

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

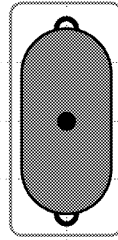


## Kaip dvi nepriklausomos maisto ruošimo zonos



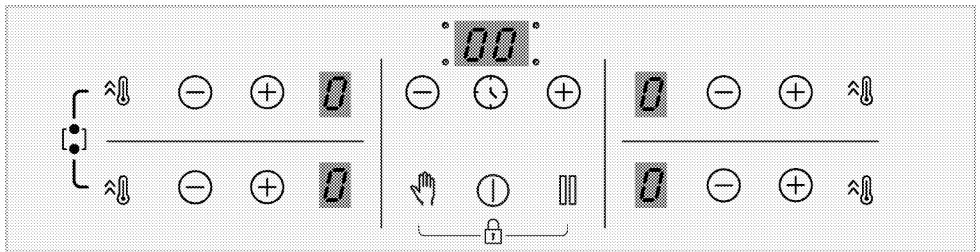
Jei norite gaminti su vienu puodu/keptuve, padėkite jį priekinės arba galinės kepimo zonos centre. Nedėkite virimo puodų/keptuvių virimo zonos centre.

## Viena virimo zona



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

## Valdymo skydeliis

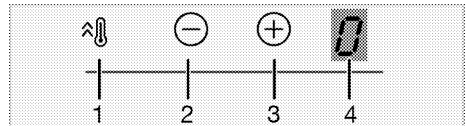
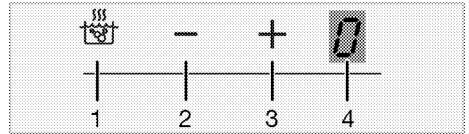


### Klavišai

- : Įjungimo / išjungimo mygtukas
- : Laikmačio klavišas
- : Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- : Valymo užrakto klavišas
- : Sustabdymo klavišas
- : Didinimo mygtukas
- : Mažinimo mygtukas

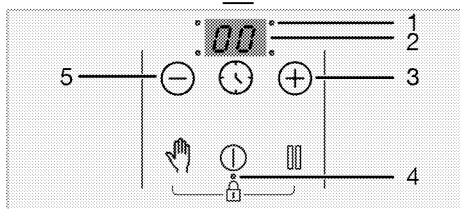
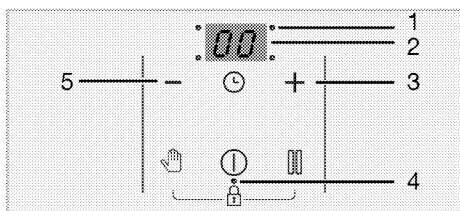
### Simboliai

- : Plataus paviršiaus virimo zonos derinio simbolis
- : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis



### Virimo zonos ekranas

- 1 Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- 2 Temperatūros mažinimo klavišas
- 3 Temperatūros didinimo klavišas
- 4 Atitinkamos virimo zonos temperatūros indikatorius



Laiko indikatorius

- 1 Laikmačio veikimo taško šviesos diodas
- 2 Laiko indikatorius
- 3 Laikmačio didinimo klavišas
- 4 Veikimo taško šviesos diodas raktui/vaiko užraktui
- 5 Laikmačio mažinimo klavišas

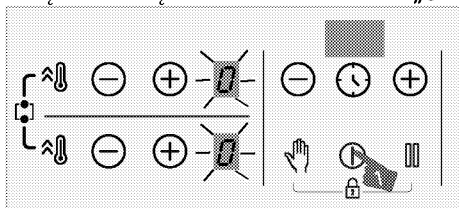
### Bendrieji įspėjimai dėl valdymo skydelio

- i** Šis įrenginys valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Visi jutikliniame valdymo skydelyje atliekami veiksmai patvirtinami garso signalu.
- i** Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė ir nešvarumai ant kaitlentės paviršiaus gali sukelti veikimo sutrikimų.
- i** Jeigu per 10 sekundžių neatliksite jokie veiksmo, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.
- i** Jeigu ilgą laiką nepaspaudžiamas joks mygtukas, saugos sumetimais prietaisas pats išsijungia.

### Kaitlentės įjungimas:

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką ①.

Visų kaitviečių ekranuose atsiranda „0“.



### Kaitvietės išjungimas:

Įjungtą kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. **Paliečiant mygtuką ①**

Palieskite mygtuką ①.

2. **Sumažinant temperatūros lygį iki 0;**

Kaitvietę galima išjungti sumažinant temperatūrą iki 0 lygio.

3. **Naudojant pasirinktos kaitvietės laikmačio išjungimo funkciją**

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs jam priskirtą kaitvietę. 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.

4. **Vienu metu paliečiant pasirinktos kaitvietės mygtukus ⊖ / ⊕**

Pasirinktą kaitvietę galima išjungti vienu metu paliečiant jos mygtukus ⊖ / ⊕.


**i** Jei išjungus kaitvietę rodomas simbolis „H“ arba „h“, kaitvietė vis dar karšta. Nelieskite kaitviečių.

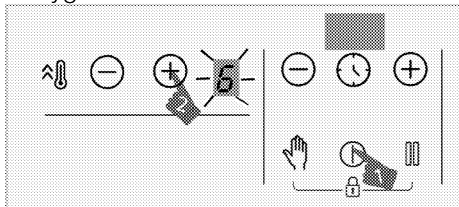
### Likutinės šilumos indikatorius

Jei kaitvietės ekrane mirksi simbolis „H“, kaitlentė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliam maisto kiekiui pašildyti. Šis simbolis netrukus pasikeis į „h“. Tai reiškia, kad kaitvietė vėsta.

- i** Nutrūkus elektros tiekimui, likutinės šilumos indikatorius neįsijungia ir neįspėja naudotojo apie įkaitusias kaitvietes.

## Temperatūros lygio reguliavimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką .
2. Nustatykite pageidaujama temperatūros lygį liesdami kaitvietės mygtukus  $\ominus / \oplus$ .





» Kaitvietė ims veikti nustatytu temperatūros lygiu.

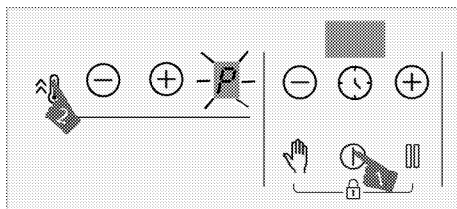
- i** Išorinė 280 mm indukcinės viryklės kaitvietės dalis (jei jūsų gaminyje įrengta 280 mm indukcinės viryklės kaitvietė) įjungiama tik tada, kai prikaistuvis yra pakankamai didelis, kad uždengtų kaitvietę, ant kurios jis uždedamas, ir yra nustatyta aukštesnio nei 8 lygio temperatūra.

## Didelio galingumo nustatymas (galios didinimas)

Greitam kaitinimui galite naudoti galios didinimo funkciją. Vis dėlto verdant ilgai šios funkcijos naudoti nerekomenduojama. Galios didinimo funkcijos gali būti ne visose kaitvietėse.


## Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) pasirinkimas:

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką .
2. Palieskite atitinkamos kaitvietės mygtuką .



» Pasirinkta kaitvietė veiks maksimaliu galingumu, o kaitvietės ekrane bus rodomas simbolis „P“. Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia 9 lygiu.

## Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) išjungimas anksčiau:



Didelio galingumo nustatymą (galios didinimą) galite bet kada išjungti palietę mygtukus  $\ominus$  arba .

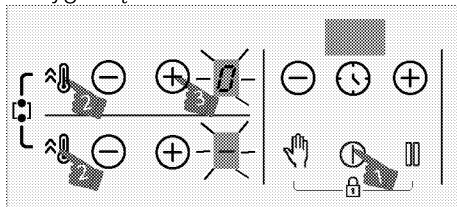
Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia 9 lygiu.

## Viena vertikalia linija išdėstyty 2 kaitviečių veikimo principas:

Jei vienoje kaitvietėje nustatomas galios didinimas, o kitos toje pačioje vertikaloje linijoje esančios kaitvietės temperatūros lygis yra didesnis negu 6 (7, 8 ir 9), pirmosios kaitvietės lygis sumažėja iki 9, o kitos kaitvietės lygį galima nustatyti didesnę negu 6 (7, 8 ir 9). Jei antroje kaitvietėje nustatomas galios didinimas, pirmosios kaitvietės lygis sumažėja iki 6.

## Didelio paviršiaus kaitvietės įjungimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami .
2. Norėdami įjungti didelio paviršiaus kaitlentę, 3 sekundes vienu metu palaikykite paspaudę abiejų kaitviečių mygtuką .



» Galinės kairiosios kaitvietės ekrane pasirodys „0“, priekinės kairiosios kaitvietės ekrane –  $\ominus$ , ir bus suaktyvinta didelio paviršiaus kaitvietė.

3. Liesdami galinės kairiosios kaitvietės mygtukus  $\ominus$  /  $\oplus$ , galite nustatyti temperatūrą nuo 0 iki 9.

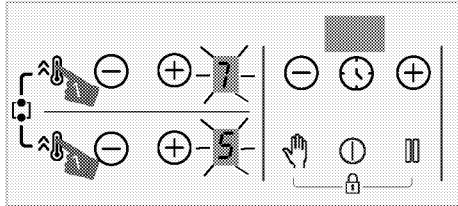
**i** Suaktyvintus didelio paviršiaus kaitvietę, jos temperatūrą galima nustatyti naudojant galinės kairiosios kaitvietės mygtukus  $\ominus$  /  $\oplus$ . Temperatūros negalėsite nustatyti naudodami priekinės kairiosios kaitvietės mygtukus  $\ominus$  /  $\oplus$ .

**i** Pavyzdyje paaikšintos didelio ploto kairiosios kaitvietės. Jeigu didelio ploto kaitvietės yra ir kaitlentės dešinėje, joms taikomos tokios pačios instrukcijos, kaip ir nurodytai kaitlentei.

» Kaitvietė pradeda veikti.

### **Didelio paviršiaus kaitvietės įjungimas, kai veikia viena arba abi kairiosios kaitvietės**

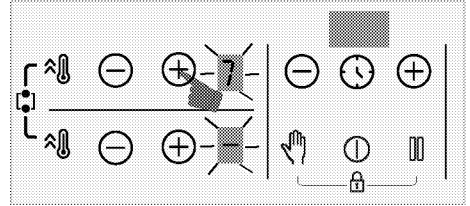
Kai veikia viena arba abi kairiosios kaitvietės, abi kaitvietes galite sujungti suaktyvindami didelio paviršiaus kaitvietės funkciją. Tokiu būdu galėsite naudoti tokio paties temperatūros lygio, tik didesnę kaitvietę.



1. Norėdami įjungti didelio paviršiaus kaitlentę, kai įjungta viena arba dvi kairiosios kaitvietės, 3 sekundes vienu metu palaikykite paspaudę abiejų kaitviečių mygtuką  $\text{☞}$ .

» Galinės kairiosios kaitvietės ekrane pasirodys paskutinės pasirinktos kaitvietės temperatūros reikšmė, ir bus suaktyvinta didelio paviršiaus kaitvietė.

» Sujungtos kaitvietės veiks pagal kairiajai kaitvietei parinktas temperatūros ir laikmačio (jeigu jis įrengtas) reikšmes. Kairiosios kaitvietės, kuri buvo pasirinkta prieš sujungiant kaitvietes, reikšmė bus atšaukta.



» Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite galinės kairiosios kaitvietės mygtukus  $\ominus$  /  $\oplus$  ir nustatysite pageidaujama temperatūrą.

**i** Jeigu veikiant didelio paviršiaus kaitvietei paliesite kairiosios kaitvietės mygtuką  $\text{☞}$ , kaitvietės pradės veikti galios didinimo režimu.

### **Didelio paviršiaus kaitvietės išjungimas**

Didelio paviršiaus kaitvietę galima išjungti 4 skirtingais būdais:


1. **Sumažinant temperatūros lygį iki 0**  
Didelio paviršiaus kaitvietę galima išjungti sumažinant temperatūros lygį iki „0“.
2. **Naudojant didelio paviršiaus kaitvietės laikmačio išjungimo funkciją**

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs didelio paviršiaus kaitvietę. Kairiosios kaitvietės ekrane bus rodoma „0“, o laikmačio ekrane – „00“.

3. **Vienu metu palietus bet kurios kairiosios kaitvietės mygtukus  $\ominus$  /  $\oplus$**

Jeigu vienu metu paliesite bet kurios kairiosios kaitvietės mygtukus /, kaitvietės bus atskirtos ir išjungtos.


#### 4. Apie 3 sekundes vienu metu laikydami paspaudę abiejų kaitviečių mygtuką


Norėdami išjungti kaitvietes, apie 3 sekundes vienu metu palaikykite paspaudę abiejų kaitviečių mygtuką .

#### Valymo užraktas

Kaitlentei veikiant, valymo užraktas užblokuoja visus valdymo skydelio mygtukus 20 sekundžių, kad vartotojas tuo metu galėtų greitai ją nuvalyti. Tuo metu prietaisas neveikia.

#### Valymo užrakto įjungimas

1. Kai įjungta bet kuri kaitvietė, paspauskite ir palaikykite mygtuką , kol išgirsite **vieną garso signalą**.

Kaitlentės laikmačio ekrane prasidės skaičiavimas nuo 20. Tuo metu neveiks jokie valdymo skydelio mygtukai, išskyrus mygtuką .

#### Valymo užrakto išjungimas

Norint išjungti valymo užraktą, nereikia spausti jokio mygtuko. Po 20 sekundžių pasigirs kaitlentės garso signalas ir valymo užraktas automatiškai išsijungs.


 Jeigu valymo užraktą norite išjungti anksčiau, palieskite ir laikykite mygtuką , kol pasigirs du garso signalai.


#### Apsaugos nuo vaikų užraktas

Kai kaitvietės yra išjungtos, galite apsaugoti kaitlentę naudodami apsaugos nuo vaikų užraktą, kad vaikai neįjungtų kaitviečių. Apsaugos nuo vaikų užraktą galite įjungti arba išjungti, kai kaitvietės yra išjungtos (veikia budėjimo režimu).

#### Apsaugos nuo vaikų užrakto įjungimas


1. Kaitlentei veikiant budėjimo režimu, vienu metu palieskite ir palaikykite mygtukus  ir , kol išgirsite **vieną garso signalą**.

Įsijungs apsaugos nuo vaikų užrakto funkcija. Kurį laiką visų kaitviečių ekranuose bus rodoma „L“ ir įsijungs mygtuko  dešimtainis kablelis.

 Jei veikiant apsaugos nuo vaikų užraktui paspaudžiamas bet kuris mygtukas, pasigirsta du garso signalai ir visų kaitviečių ekranuose sumirksi „L“.


#### Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas

1. Kai apsaugos nuo vaikų užraktas yra įjungtas, vienu metu palieskite ir palaikykite mygtukus  ir , kol **išgirsite du garso signalus**.



» Taip išsijungsite apsaugos nuo vaikų funkciją. Visų kaitviečių ekranuose sumirksi „L“ ir užgęsta mygtuko  lemputė.

#### Mygtukų užraktas



Mygtukų užraktą galite įjungti, kad veikiant kaitlentei netyčia nepakeistumėte funkcijų.

 Dingus elektros tiekimui, mygtukų užrakto funkcija bus atšaukta.




#### Mygtukų užrakto įjungimas

1. Vienu metu palieskite ir laikykite mygtukus  ir , kol išgirsite **vieną garso signalą**.

Įsijungs mygtukų užraktas ir sumirksėjęs užsidegs mygtuko  dešimtainis kablelis.

**i** Mygtukų užraktą galite įjungti tik kaitlentei veikiant. Įjungus mygtukų užraktą, veikia tik mygtukas . Palietus bet kurį kitą mygtuką, sumirksės mygtuko  dešimtainis kablelis, nuroydamas, kad mygtukų užraktas įjungtas. Jei išjungsite kaitlentę, kai mygtukai užrakinti, norėdami vėl įjungti kaitlentę, privalėsite išjungti mygtukų užraktą. Jei paliesite bet kurį kitą mygtuką, neišjungę mygtukų užrakto, visų kaitviečių ekranuose mirksės „L“, nuroydamas, kad mygtukų užraktas įjungtas. Norėdami vėl įjungti kaitlentę, išjunkite mygtukų užraktą.


### Mygtukų užrakto išjungimas



1. Kai mygtukų užraktas yra įjungtas, vienu metu palieskite mygtukus  ir , kol išgirsite du garso signalus.  
» Mygtuko  lemputė išsijungia ir valdymo skydelis atrakinamas.

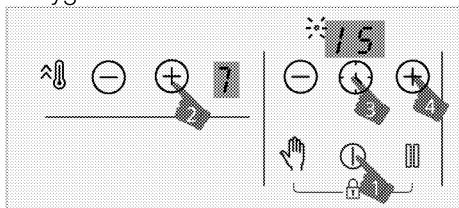
### Laikmačio funkcija


Ši funkcija gali padėti ruošti maistą. Ruošiant maistą nereikės nuolat būti prie kaitlentės. Pasibaigus nustatytam laikotarpiui, kaitvietė automatiškai išjungiama.



### Laikmačio įjungimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką .

2. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį liesdami kaitvietės mygtukus  / .




3. Įjunkite laikmatį paliesdami mygtuką . Laikmačio ekrane mirksės simbolis „00“ ir pasirinktos kaitvietės dešimtainis kablelis.

4. Nustatykite pageidaujamą trukmę liesdami laikmačio mygtukus  / .

5. Per 10 sekundžių nustatymas bus įjungtas. Laikmačio ekrane mirksės pasirinktos kaitvietės dešimtainis kablelis.

6. Jei norite nustatyti kitų kaitviečių laikmačius, pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus.

**i** Jei skirtingose kaitlentėse yra nustatyti keli laikmačiai, laikmačio ekrane rodomas tos kaitvietės laikmatis, kurio reikšmė mažiausia, ir mirksi tos kaitvietės dešimtainis kablelis. Kitų kaitviečių dešimtainiai kableliai šviečia nemirksėdami.

**i** Likusį gaminimo laiką galite pamatyti palietę visų kaitviečių mygtuką . Kaskart jį palietus, bus parodoma vis kitos kaitvietės laikmačio reikšmė. Galiausiai bus vėl rodomas laikmatis, kurio reikšmė mažiausia.

**i** Laikmačio negalima nustatyti nepasirinkus kaitvietės ir jos temperatūros reikšmės

**i** Galima nustatyti tik jau veikiančios kaitvietės laikmatį.

### Laikmačio išjungimas

Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė išsijungs automatiškai, ir pasigirs garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką. Nepaspaudus jokio mygtuko, po kelių minučių garso signalas išsijungs pats.



## Laikmačio išjungimas anksčiau

Jeigu laikmatį išjungsite anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks pagal nustatytą temperatūrą, kol ją išjungsite.

Laikmatį galima išjungti anksčiau laiko dviem skirtingais būdais:

### Išjungti laikmatį, mažinant atitinkamos kaitvietės nustatymą iki „00“:

1. Laikykite paspaudę laikmačio mygtukus  $\ominus$  /  $\oplus$ , kol kaitviečių, kurių laikmatis įjungtas, ekrane užsidegs „00“.

» Įsijungs atitinkamos kaitvietės dešimtainsis kabelis, o laikmatis bus išjungtas.

### Išjungti atitinkamos kaitvietės laikmatį, vienu metu paliečiant atitinkamos kaitvietės mygtukus $\ominus$ / $\oplus$ :

1. Vienu metu palieskite atitinkamos kaitvietės mygtukus  $\ominus$  /  $\oplus$ .

» Įsijungs atitinkamos kaitvietės dešimtainsis kabelis, o laikmatis bus išjungtas.

**i** Atlikus šį veiksma, atitinkamos kaitvietės temperatūros lygis taps „0“ ir laikmatyje.

## Stabdymo funkcija

Naudodami šią funkciją, galite minimaliai (iki 1 lygio) sumažinti visų kaitviečių temperatūrą.

**i** Jeigu įjungtas kurios nors kaitvietės laikmatis, sustabdymo metu jis veiks toliau.

1. Kaitvietėms veikiant, palieskite mygtuką  $\text{III}$ .

Visų veikiančių kaitviečių temperatūra bus sumažinta iki minimumo (1 lygio). Įjungtų kaitviečių ekrane atsiras simbolis "0".

2. Jei norite, kad visos kaitvietės vėl veiktų pagal ankstesnius nustatymus, dar kartą paspauskite mygtuką  $\text{III}$ .

## Maitinimo valdymo funkcija

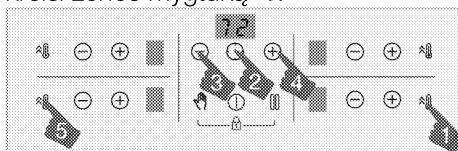
Jūsų prietaisas turi elektros energijos valdymo funkciją. Naudodami šią funkciją galite pakeisti bendrą galią, kurią gali gauti viryklė. Yra 8 elektros energijos valdymo funkcijos lygiai.

Elektros energijos valdymo funkcija - iš viso galimi nustatyti maitinimo lygiai

Elektros energijos valdymo ekrano indikatorius	Visa galia
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Norėdami pakeisti visą galią:

1. Įjunkite kaitvietę paliesdami mygtuką  $\text{I}$ . Išjunkite kaitvietę dar kartą paliesdami mygtuką  $\text{I}$ .
2. Tada palieskite atitinkamai mygtuką  $\text{II}$  priekinėje dešinėje zonoje, mygtuką  $\text{III}$ , laikmačio mygtuką  $\ominus$ , laikmačio mygtuką  $\oplus$  ir galiausiai dešinės pa kreisi zonos mygtuką  $\text{II}$ .



3. Laikmačio ekrane rodomas nustatytas elektros energijos valdymo lygis.
4. Palieskite  $\text{III}$  mygtuką, kad perjungtumėte lygius ir nustatytumėte norimą nustatyti bendros galios vertę.
5. Patvirtinkite nustatymą paliesdami  $\text{I}$  mygtuką ir išjungdami kaitvietę. Visa suaktyvinta visa jūsų nustatyta elektros energijos vertė.

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

**i** Jei keičiant galios lygį paliečiamas ne nurodytos sekos klavišas, nustatymo atlikti negalima. Norėdami atlikti nustatymą, turite pakartoti veiksmus nuo pat pradžių.

### **Saugos ir veiksmingas indukciųjų kaitviečių naudojimas**

**Veikimo principai:** Veikdama indukcinė kaitlentė tiesiogiai kaitina puodą. Todėl jis turi daug pranašumų palyginti su kitų tipų kaitlentėmis. Ji veikia veiksmingiau, o kaitlentės paviršius neįkaista. Indukcinėje kaitlenteje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti šį prietaisą.

**i** Kaitlente, priklausomai nuo modelio gali būti įrengtos tokių skersmenų kaitvietės: 145, 180, 210 ir 280 mm. Dėl indukcijos funkcijos kiekviena kaitvietė automatiškai aptinka ant jos padėtą prikaistuvį. Energija generuojama tik tuomet, kai prikaistuvius liečia kaitvietė, todėl užtikrinamos minimalios energijos sąnaudos.

**i** Gaminys gali pradėti sustoti, kai jis veikia nuo 1 iki 7, ypač naudojant mažo skersmens indus ir kai mažai aliejaus. Tai nėra kaltė.

### **Automatinis sistemos išjungimas**

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

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

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

**1 lentelė:** Automatinio išjungimo laikotarpiai

Temperatūros lygis	Automatinio išjungimo laikotarpiai - valandos
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minučių
P (galios didinimas)	10 minutės (*)
(*) Po 10 minučių kaitlentės kaitinimo lygis sumažės iki 9	

### **Apsauga nuo perkaitimo**

Kaitlenteje įrengti keli jutikliai, užtikrinantys apsaugą nuo perkaitimo. Perkaitinimo atveju gali atsirikti šie dalykai:

- Veikianti kaitvietė gali išsijungti.
- Pasirinktas lygis nuo didesnio gali sumažėti iki 7 lygio.



## **Apsaugos nuo išsiliejimo sistema**

Kaitlentėje įrengta apsaugos nuo išsiliejimo sistema. Jeigu gaminant ant valdymo skydelio išsilieja skysčio, sistema tuoj pat atjungia elektros tiekimą ir išjungia kaitlentę. Tuo metu indikatoriuje rodomas įspėjimas „E“ .

## **Tikslus galios nustatymas**

Indukcinės kaitlentės iškart reaguoja į komandas – toks yra jų veikimo principas. Galios nustatymo parametrus 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, valdymo sistema išsijungs ir pasigirs įspėjamasis klaidos signalas.
-  Jutiklinio valdymo skydelio paviršius turi būti švarus. Kitaip prietaisas gali veikti neįprastai.

## **6 Bendroji informacija apie maisto gaminimą**

Šiame skyriuje aprašomi patarimai, kaip paruošti ir paruošti maistą.

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

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

**Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrai gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

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

## 7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

### Bendroji valymo informacija

#### **▲ Bendrojo pobūdžio perspėjimai**

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

#### **Viryklei:**

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

### „Inox“ ir nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio arba inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio arba inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.
- Valykite minkšta mulina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtu inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Nedelsdami pašalinkite kalkių, pieno, aliejaus, krakmolo ir baltymų dėmes nuo nerūdijančiojo plieno inokso ir stiklinių paviršių nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.

### Stiklo paviršiai

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusausinkite sausa mikropluošto šluoste. Likusios ploviklio liekanos kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokia būdu negalima nulupti dantytais peiliiais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmės (geltonas dėmes) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama nuriebalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.

- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvaraus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.
- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

### **Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai**

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

### **Kaitlentės valymas**

#### **Stiklinis virimo paviršius**

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

- Maisto produktus, kurių pagrindą sudaro cukrus, pvz., tamsiąją

grietinėlą, krakmolą ir sirupą, reikia nedelsiant nuvalyti nelaukiant, kol paviršius atvės. Priešingu atveju stiklinis gaminimo paviršius gali būti nepataisomai pažeistas.

- Valydami nenaudokite valymo priemonių, kai kaitlentė įkaitusi, nes gali atsirasti negrįžtamų dėmių.

### **Valdymo skydo valymas**

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

## 8 Trikčių šalinimas

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

### Produktas neveikia.

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

### Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis

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

### Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

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

### Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

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

### Išjungus kaitlentę, aušinimo ventiliatorius toliau veikia.

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

## Gaminimo metu iš kaitlentės sklinda triukšmas

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

### Galimi garsai ir jų priežastys

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

### Klaidos kodai, galimos priežastys ir sprendimai

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

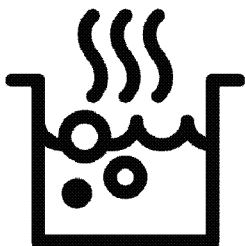


Klaidos kodai	Klaidos priežastys	Galimas sprendimas
E 23 E 24	Indukcinės kaitlentės programos klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 25	Indukcinės kaitlentės ventiliatoriaus veikimo klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 31 - E 45	Indukcinės kaitlentės elektroninės plokštės aparatūros klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 48 E 49 E 51	Indukcinės kaitlentės jutiklio klaida.	Jutiklių įranga turi būti suderinama su darbinėmis sąlygomis. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 52 - E 57	Indukcinės kaitlentės aukštos temperatūros klaida:klaida.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai jutiklio temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.



## lebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



# Cienījamo klient!

## Pirms izstrādājuma lietošanas, lūdzu, izlasiet šo rokasgrāmatu.

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

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

Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzī.

Lietotāja rokasgrāmatā ir šādi simboli:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.

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



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



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

**1 Drošības instrukcijas 4**

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

**2 Vides instrukcijas 10**

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

**3 Jūsu izstrādājums 11**

Izstrādājuma ievads.....	11
Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana.....	11
Plīts virsmas vadība .....	11
Vispārīga informācija par plīts virsmu.....	12
Tehniskie dati.....	13

**4 Pirmā lietošanas reize 14**

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

**5 Plīts virsmas izmantošana 15**

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

**6 Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu 28**

Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu .....	28
--	----

**7 Apkope un tīrīšana 29**

Vispārīga tīrīšanas informācija .....	29
Plīts virsmas tīrīšana.....	30
Vadības paneļa tīrīšana .....	30

**8 Problēmu novēršana 31**

## 1 Drošības instrukcijas

- Šajā sadaļā ir drošības norādījumi, kas palīdzēs novērst jebkādu miesas bojājumu vai materiāla kaitējuma risku.
- Ja izstrādājums tiek nodots citai personai vai otrreizējai lietošanai, lietošanas instrukcija, izstrādājuma etiķetes, citi attiecīgie dokumenti un piederumi ir jānogādā kopā ar izstrādājumu.
- Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par zaudējumiem, kas var rasties šo norādījumu neievērošanas dēļ.
- Ja netiek ievēroti šie norādījumi, garantija zaudē spēku.
-  Uzstādīšanas un remonta darbi vienmēr jāveic ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai importētāja norādītai personai.
-  Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
-  Nemēģiniet labot vai nomainīt nevienu izstrādājuma daļu, ja vien tas nav skaidri norādīts lietošanas rokasgrāmatā.
-  Neveiciet produkta tehniskas modifikācijas.
-  **Lietošanas mērķis**
  - Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai mājāsaimniecībā. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
  - Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā ārā vidē. Ierīce ir paredzēta izmantošanai sadzīves un personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citā darba vidē.
- **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.
-  **Bērnu, neaizsargātu cilvēku un mājdzīvnieku drošība**
  - Šo izstrādājumu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, maņu vai garīgās prasmes vai trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi netiek uzraudzīti vai apmācīti par izstrādājuma drošu lietošanu un bīstamību.

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



### **Elektriskā drošība**

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

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

iznākusi no kontaktligzdas, ir salauzta, netīra, taukaina, ar ūdens kontakta risku (piemēram, ūdens, kas var noplūst no letes).

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



### **Transportēšanas drošība**

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

## Instalācijas drošība

- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Ja izstrādājums ir bojāts, neuzstādiet to.
- Neuzstādiet izstrādājumu siltuma avotu tuvumā (radiatori, cepeškrāsnis utt.).
- Visus ventilācijas kanālus ap izstrādājumu turiet atvērtus.

## Lietošanas drošība

- Pārlicinieties, ka izstrādājums ir izslēgts pēc katras lietošanas reizes.
- Ja ilgstoši nelietojat izstrādājumu, atvienojiet to no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju kārbā.
- Nedarbiniet bojātu izstrādājumu, vai ar traucējumiem. Ja tādi ir, atvienojiet izstrādājuma elektrības/gāzes savienojumus un piezvaniet pilnvarotajam servisam.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Neuzkāpiet uz izstrādājuma, lai kaut ko sasniegtu vai kādu citu iemeslu dēļ.

- Nelietojiet izstrādājumu situācijās, kas var ietekmēt jūsu uzvedību, piemēram, narkotiku un/vai alkohola reibumā.
- Var uzliesmot viegli uzliesmojoši priekšmeti, kas tiek turēti gatavošanas vietā. Nekad neuzglabāiet uzliesmojošus priekšmetus gatavošanas vietā.
- Čuguns, alumīnijs vai trauki ar bojātām/raupjām pamatnes daļām var izraisīt stikla virsmas saskrāpēšanu. Nomainot gatavošanas traukus, vienmēr paceliet tos, neslidiniet uz virsmas.
- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tāpēc pārlicinieties, ka plīts virsma un katlu dibens vienmēr ir sausi.
- Šis izstrādājums nav piemērots lietošanai ar tālvadības pulti vai ārēju pulksteni.

## Brīdinājumi par temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kamēr izstrādājums darbojas, atklātās daļas būs karstas.



Neaiztieciet izstrādājumu un sildelementus. Bērnus, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst tuvināt izstrādājumam bez pieauguša uzraudzības.

- Nenovietojiet uzliesmojošus/sprādzienbīstamus materiālus izstrādājuma tuvumā, jo tā malas būs karstas.
- **BRĪDINĀJUMS:** Aizdeģšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.



### **Piederumu lietošana**

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



### **Gatavošanas drošība**

- **BRĪDINĀJUMS:** Jāievēro gatavošanas process. Pastāvīgi jāievēro īstermiņa gatavošanas procesi.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ar taukiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts

bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. **NEKAD** nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.

- Uzmanieties, izmantojot alkoholu ēdienos. Alkohols iztvaiko augstā temperatūrā un, nonākot uz karstas virsmas, var aizdegties, izraisot ugunsgrēku.



### **Indukcija**

- Sildriņķi ir aprīkoti ar "indukcijas" tehnoloģiju. Taupiet savu laiku un naudu un saudzējiet indukcijas sildriņķi, izmantojot katlus, kas piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību; pretējā gadījumā sildriņķi nedarbosies. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "Katla izvēle".
- Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādās iekārtās kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
- Pēc lietošanas aizveriet sildvirsmu, izmantojot

vadības paneli, nepaļaujieties uz katla sensoru.

- Metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus nedrīkst novietot uz sildvirsmas, jo tie sakarst.
- Metāla priekšmeti, kas glabājas atvilktnēs zem plīts virsmas, ilgstošas un intensīvas lietošanas laikā var kļūt ļoti karsti. Neglabājiet metāla priekšmetus atvilktnēs zem plīts.
- Nenovietojiet uz indukcijas plīts elektroniskos izstrādājumus, piemēram, mobilos tālruņus, planšetdatorus un datorus. Jūsu produkts var būt bojāts.



## **Apkopes un tīrīšanas drošība**

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

## 2 Vides instrukcijas

### Atkritumu regulēšana Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

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

Tinkamas panaudoto prietaiso šalinīmas padeda išvengti galimū neigiamū pasekmiū aplinkai ir žmoniū sveikatai.

### Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

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

### Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus

drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizējī pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem māsaimniecības atkritumiem.

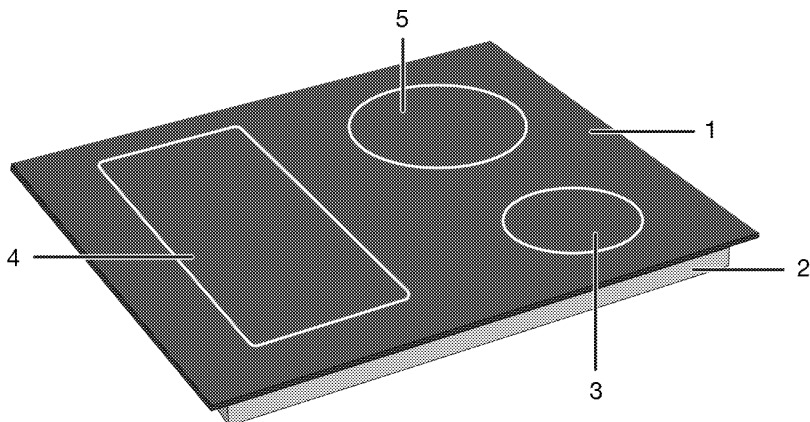
### Ieteikumi enerģijas taupīšanai

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

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

### 3 Jūsu izstrādājums

#### Izstrādājuma ievads

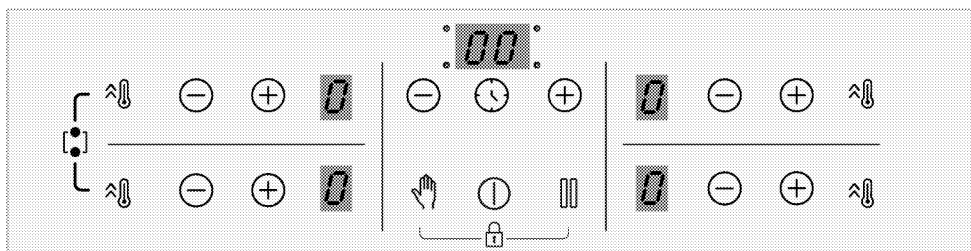


- |   |                             |   |                             |
|---|-----------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Stikla gatavošanas virsma   | 4 | Indukcijas gatavošanas zona |
| 2 | Korpusa apakšdaļa           | 5 | Indukcijas gatavošanas zona |
| 3 | Indukcijas gatavošanas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

#### Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana

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

#### Plīts virsmas vadība

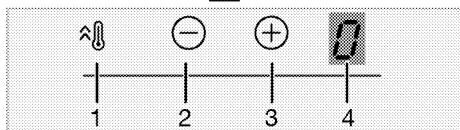
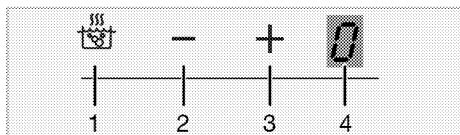


#### Taustiņi

- : Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- : Taimera taustiņš
- : Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš
- : Bloķēšanas taustiņš tīrīšanas laikā
- : Apturēšanas taustiņš
- : Palielināšanas taustiņš
- : Samazināšanas taustiņš

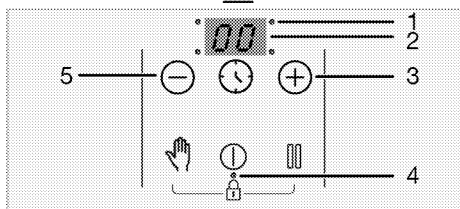
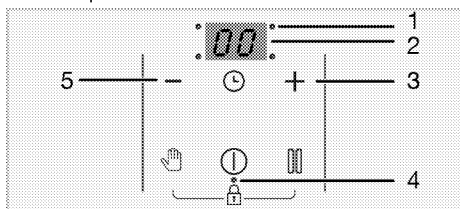
#### Simboli

- : Plašas virsmas gatavošanas zonas apvienotais simbols
- : Taustiņu bloķēšanas simbols



Gatavošanas zonas displejs

- 1 Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš
- 2 Temperatūras samazināšanas taustiņš
- 3 Temperatūras palielināšanas taustiņš
- 4 Attiecīgās gatavošanas zonas temperatūras indikators

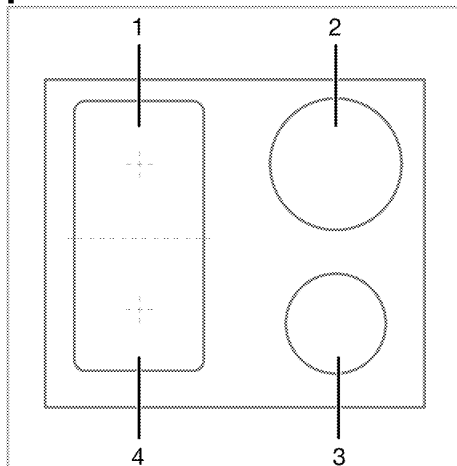


Taimera indikators

- 1 Taimera darbības punkta LED
- 2 Taimera indikators
- 3 Taimera palielināšanas taustiņš
- 4 Taustiņu bloķēšanas/bēmu drošības bloķēšanas taustiņa darbības punkta LED

## 5 Taimera samazināšanas taustiņš

### Vispārīga informācija par plīts virsmu



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

Jūsu plīts virsma ir aprīkota ar plīts virsmām ar platām virsmām (Flexi virsmas). Jūs varat darbināt šo gatavošanas virsmu kā atsevišķas plīts virsmas, kas nav atkarīgas viena no otras. Varat aktivizēt šo gatavošanas zonu kombinēšanas funkciju un pārveidot tās par vienu gatavošanas virsmu, lai pagatavotu ēdienus ar lielajiem gatavošanas katliem. Pareizu katlu izmantošana šīm vārīšanas zonām un kombinēšanas funkcija ir aprakstīta sadaļā “Kā lietot plīts virsmu”.

## Tehniskie dati




### Vispārīgas specifikācijas

Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	52 mm*/580 mm/510 mm
Plīts uzstādīšanas izmēri (platums/dziļums)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spriegums/frekvence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Izmantotais kabeļa tips un šķērsriezums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kopējais enerģijas patēriņš	maks. 7200 W

### Degļi

Aizmugurējā kreisā	<b>Indukcijas gatavošanas zona</b>
Izmērs	180 mm
Jauda	2000W / Būsters: 2300 W
Priekšējā kreisā	<b>Indukcijas gatavošanas zona</b>
Izmērs	180 mm
Jauda	2000W / Būsters: 2300 W
Priekšējā labā	<b>Indukcijas gatavošanas zona</b>
Izmērs	145 mm
Jauda	1600 W / Būsters: 1800 W
Aizmugurējā labā	<b>Indukcijas gatavošanas zona</b>
Izmērs	210 mm
Jauda	2000 W / Būsters: 2300 W

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

-  Tehniskās specifikācijas var mainīt bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu izstrādājuma kvalitāti.
-  Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst izstrādājumam.
-  Izstrādājuma etiķetēs vai tam pievienotajā dokumentācijā norādītās vērtības iegūst laboratorijas apstākļos saskaņā ar attiecīgajiem standartiem. Šīs vērtības var atšķirties atkarībā no izstrādājuma ekspluatācijas un vides apstākļiem.

## 4 Pirmā lietošanas reize

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

### Sākotnējā tīrīšana

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

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

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

## 5 Plīts virsmas izmantošana

### Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu

#### Vispārīgi brīdinājumi

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

- Novietojiet katlus, centrējot tos uz degļiem/zonām. Ja jūs vēlaties novietot katlu uz cita degļa/zonas, nebīdīet to uz vēlamo degli; drīzāk vispirms to paceliet un pēc tam novietojiet uz otra degļa.

### Indukcijas plīts virsmas darbības princips

Indukcijas plīts ir kā atvērta ķēde.

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

### Ēdienu gatavošanas ar indukciju priekšrocības

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



## Drošai darbībai:

- Neizvēlieties augstu sildīšanas līmeni, ja izmantojat nelīpošus gatavošanas katlus/pannas, kas pārklāti ar nelielu daudzumu eļļas vai tiek izmantoti bez eļļas (teflona tipa).
- Neizmantojiet stikla gatavošanas virsmu kā virsmu, uz kuras varat kaut ko novietot, vai kā griešanas virsmu.
- Nenovietojiet uz plīts metāla priekšmetus, piemēram, galda piederumus vai katlu vākus, jo tie var sakarst.
- Nekad nelietojiet ēdiena gatavošanai alumīnija foliju. Nekad nelieciet pārtikas produktus, kas ietīti alumīnija folijā, uz indukcijas zonas.
- Kamēr tā darbojas, turiet magnētiskos priekšmetus, piemēram, kredītkartes vai lentes, prom no plīts virsmas.
- Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā tiek darbināta, plīts virsmas sensori var samazināt gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.
- Jūsu plīts virsmai ir automātiska izslēgšanās sistēma. Detalizēta informācija par šo sistēmu ir sniegta nākamajās sadaļās. Tomēr, ja ēdiena gatavošanai izmantojat plānus katlus, šie katli ļoti ātri sakarst, un pannas apakšdaļa var izkausēt un sabojāt gatavošanas virsmu un ierīci, pirms tiek aktivizēta automātiskā izslēgšanās sistēma.

## Gatavošanas katli/pannas

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

## Piemēroti katli/pannas:

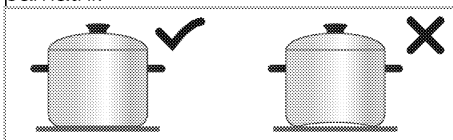
- Čuguna katli/pannas
- Emaljēti tērauda katli/pannas
- Tērauda un nerūsējošā tērauda katli/pannas (ar etiķeti vai brīdinājumu, kas norāda, ka tie ir saderīgi ar indukciju)

## Nepiemēroti katli/pannas:

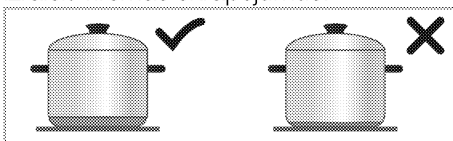
- Alumīnija katli/pannas
- Vara katli/pannas
- Misiņa katli/pannas
- Stikla katli/pannas
- Keramikā
- Keramikā un porcelāns

## Ieteikumi:

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

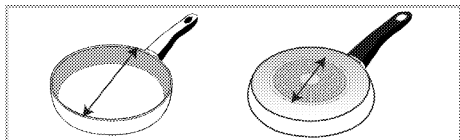


- Izmantojiet gatavošanas katlus/pannas tikai ar biežām, apstrādātām pamatnēm. Tomēr, ja izmantojat plānus katlus, šie katli ļoti ātri sakarst, un pannas apakšdaļa var izkausēt un sabojāt gatavošanas virsmu un ierīci, pirms tiek aktivizēta automātiskā izslēgšanās sistēma. Asas malas var izraisīt virsmas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

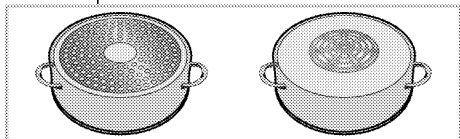


- Dažu gatavošanas katlu/pannu pamatnēm ir mazāks feromagnētiskais lauks nekā to patiesajam diametram. Plīts virsma silda tikai šo zonu. Tāpēc siltums netiek vienmērīgi sadalīts, un gatavošanas veiktspēja ir samazināta. Turklāt šādus gatavošanas

katlus/pannas nevar noteikt uz lielām indukcijas plīts virsmām. Tādējādi gatavošanas plīts virsma jāizvēlas atbilstoši feromagnētiskā lauka lielumam.



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



### Gatavošanas katlu/pannu pārbaude

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

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

### Ieteicamie katlu/pannu izmēri

Gatavošanas zonas diametrs - mm	Katliņa diametrs - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Gatavošanas zona ar platu (flexi) virsmu	platums 230 - garums 390

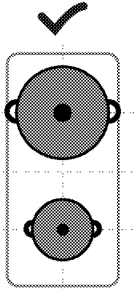
Gatavošanas katlu/pannu noteikšana uz indukcijas plīts virsmas ir atkarīga no katlu/pannu pamatnē esošā feromagnētiskā diametra un materiāla. Lai nodrošinātu gatavošanas katlu/pannu noteikšanu un efektīvu gatavošanu, katli/pannas jāizvēlas atbilstoši jūsu plīts virsmas izmēram. Gatavošanas katlu/pannu izmēri, kas ieteicami plīts izmēriem, ir norādīti iepriekš.

Vārīšanās uzvedība var atšķirties atkarībā no katla veidiem, katla lieluma un gatavošanas zonas lieluma. Homogeniskākai viršanas uzvedībai var izmantot vienu soli lielāku vārīšanas zonu. Lielākas gatavošanas zonas izmantošana neizraisa enerģijas izšķiešanu indukcijas plīti, jo siltums rodas tikai attiecīgajā katla zonā.

### Gatavošanas zona ar plašu virsmu (flexi)

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

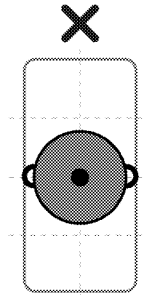
## Divas neatkarīgas gatavošanas zonas



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

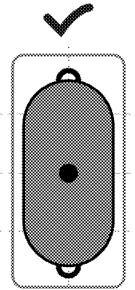
Novietojiet gatavošanas katlus/pannas, centrējot atsevišķās gatavošanas zonas.

## Divas neatkarīgas gatavošanas zonas



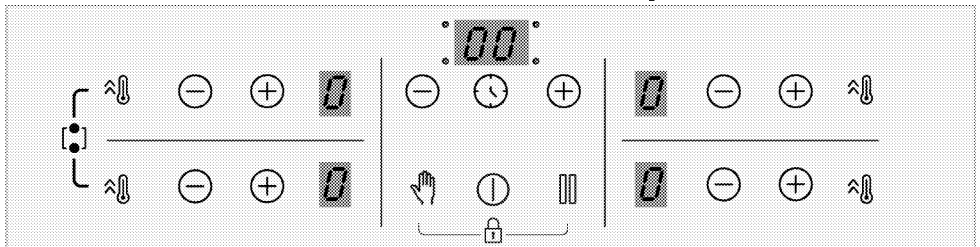
Lai pagatavotu ēdienu ar atsevišķiem katliem/pannām, novietojiet to priekšējās vai aizmugurējās gatavošanas zonas centrā. Nenovietojiet gatavošanas katlus/pannas gatavošanas zonas centrā.

## Viena gatavošanas zona



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

## Vadības panelis





### Taustiņi

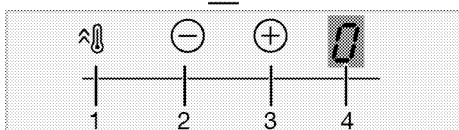
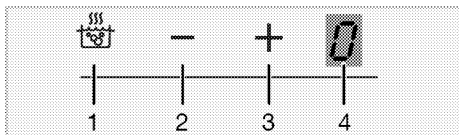
- ⓪ : Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- ⌚ : Taimera taustiņš

- ⌚ : Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš
- 👉 : Bloķēšanas taustiņš tīrīšanas laikā
- 🔒 : Apturēšanas taustiņš

- ⊕ : Palielināšanas taustiņš
- ⊖ : Samazināšanas taustiņš

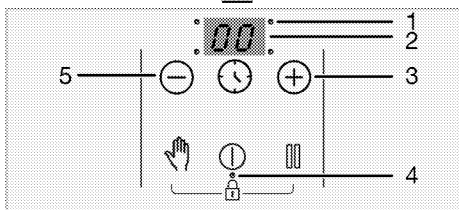
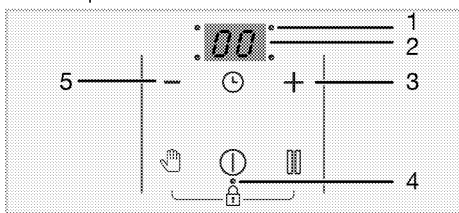
### Simboli

-  : Plašas virsmas gatavošanas zonas apvienotais simbols
-  : Taustiņu bloķēšanas simbols



### Gatavošanas zonas displejs

- 1 Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš
- 2 Temperatūras samazināšanas taustiņš
- 3 Temperatūras palielināšanas taustiņš
- 4 Attiecīgās gatavošanas zonas temperatūras indikators



### Taimera indikators

- 1 Taimera darbības punkta LED
- 2 Taimera indikators
- 3 Taimera palielināšanas taustiņš

- 4 Taustiņu bloķēšanas/bērnu drošības bloķēšanas taustiņa darbības punkta LED

- 5 Taimera samazināšanas taustiņš

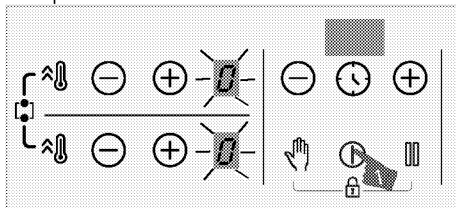
### Vispārīgi brīdinājumi par vadības paneli

-  Šo ierīci vada ar skārienvadības paneli. Visas ar skārienvadības paneli veiktās darbības tiks apstiprinātas ar skaņas signālu.
-  Nodrošini, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitra un netīra virsma var izraisīt funkciju nepareizu darbību.
-  Ja 10 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski pārslēgsies gaidīšanas režīmā.
-  Ja ilgāku laiku netiks nospiests neviens taustiņš, drošības apsvērumu dēļ ierīce tiks izslēgta.

### Plīts virsmas ieslēgšana:

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam ①.

Visu ēdiena gatavošanas zonu displejos tiks parādīts "0".



### Ēdiena gatavošanas zonas izslēgšana:

Aktivizētu ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 veidos:

1. Pieskaroties taustiņam ①.
- Pieskaroties taustiņam ①.
2. Samazinot temperatūru līdz "0" līmenim;

Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, pielāgojot temperatūras iestatījumu līdz "0" līmenim.

### 3. Izmantojot izslēgšanas funkciju taimerī atbilstoši vajadzīgajai ēdiena gatavošanas zonai;

Pēc noteiktā laika taimeris izslēgs ar to saistīto ēdiena gatavošanas zonu.

Attiecīgajā displejā parādīsies "0" vai "00".

Pēc noteiktā laika tiks atskaņots skaņas signāls. Lai apturētu skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam uz vadības paneļa.

### 4. Vienlaikus pieskaroties zonas taustiņiem $\ominus/\oplus$ atbilstoši vēlamajai ēdiena gatavošanas zonai.

Varat izslēgt attiecīgo ēdiena gatavošanas zonu, vienlaikus pieskaroties tās taustiņiem  $\ominus/\oplus$ .

**i** Ja pēc ēdiena gatavošanas zonas izslēgšanas joprojām ir ieslēgts indikators "H" vai "h", tas nozīmē, ka ēdiena gatavošanas zona joprojām ir karsta. Nepieskarieties ēdiena gatavošanas zonām.

### Atlikušā siltuma indikators

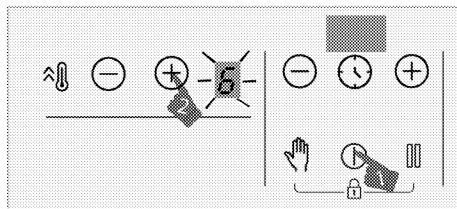
Ja ēdiena gatavošanas zonas displejā mirgo simbols "H", tas nozīmē, ka plīts virsma joprojām ir karsta un to var izmantot neliela ēdiena daudzuma uzsildīšanai. Pēc neilga laika šī simbola vietā tiks parādīts simbols "h", kas nozīmē, ka plīts virsmas siltums ir samazinājies.

**i** Ja elektroapgāde ir atslēgta, atlikušā siltuma indikators neiedegsies un nebrīdinās lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

### Temperatūras līmeņa regulēšana

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam ①.

2. Noregulējiet vajadzīgo temperatūras līmeni, pieskaroties zonas taustiņiem  $\ominus/\oplus$ .



» Atbilstošā ēdiena gatavošanas zona sāks darboties iestatītajā temperatūras līmenī.

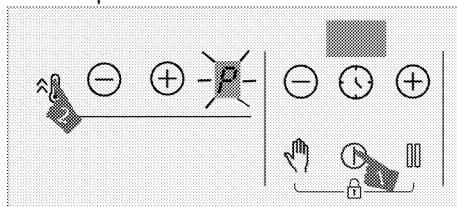
**i** 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zonas ārējā daļa (ja jūsu izstrādājumam ir 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zona) tiek aktivizēta tikai tad, kad uz tās novieto pietiekami lielu pannu, kas nosedz visu gatavošanas zonu, un temperatūra ir iestatīta augstāk par 8. līmeni.

### Lielas jaudas iestatījums (PASTIPRINĀTĀJS)

Varat izmantot pastiprinātāja funkciju ātrai sasildīšanai. Tomēr šo funkciju nav ieteicams izmantot ilgstošai ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās.

### Lielas jaudas iestatījuma (PASTIPRINĀTĀJA) izvēle

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam ①.
2. Pieskarieties attiecīgās zonas taustiņam  $\hat{H}$ .



» Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu, un ēdiena zonas displejā tiks parādīts simbols "P". Ēdiena gatavošanas zonā pastiprinātāja funkcija izslēdzas, un darbība notiek "9." līmenī.

### Lielas jaudas iestatījuma (PASTIPRINĀTĀJA) priekšlaicīga izslēgšana

Ir iespējams jebkurā laikā izslēgt lielas jaudas iestatījumu, pieskaroties taustiņam  $\ominus$  vai  $\updownarrow$ .

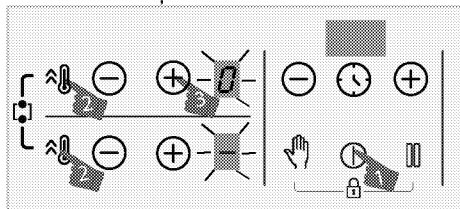
Ēdiena gatavošanas zonā pastiprinātāja funkcija izslēdzas, un darbība notiek "9." līmenī.

### Darbības princips divām zonām, kas atrodas tajā pašā vertikālajā virzienā

Ja vienai zonai ir iestatīts līmeņa pastiprinātājs un otrai zonai, kas atrodas tajā pašā vertikālajā virzienā, iestatīts par 6. līmeni lielāks līmenis (7., 8. un 9.), pirmās zonas līmenis pārslēdzas uz 9. līmeni, bet otrās zonas līmeni var iestatīt augstāku par 6. līmeni (7., 8. un 9.). Ja otrajai zonai ir iestatīts līmeņa pastiprinātājs, pirmā zona pārslēdzas uz 6. līmeni.

### Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas ieslēgšana

1. Pieskaroties taustiņam  $\odot$ , lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Lai ieslēgtu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, aptuveni 3 sekundes vienlaikus turiet nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus  $\updownarrow$ .



» Aizmugurējā kreisās puses ēdiena gatavošanas zonā būs redzama "0". Priekšējā kreisās puses ēdiena gatavošanas zonā parādīsies  $\ominus$ , un tiks ieslēgta ēdiena gatavošanas platvirsmas zona.

3. Pieskaroties aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem  $\ominus/\oplus$ , lai iestatītu temperatūru diapazonā no "0" līdz "9".

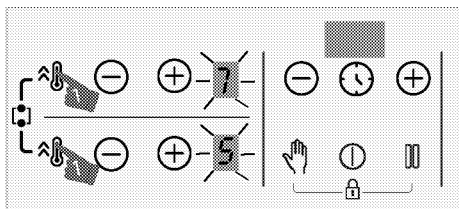
**i** Kad ēdiena gatavošanas platvirsmas zona ieslēgta, varēs iestatīt temperatūru, izmantojot aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņus  $\ominus/\oplus$ . Temperatūru nevar iestatīt ar priekšējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem  $\ominus/\oplus$ .

**i** Ēdiena gatavošanas kreisās puses platvirsmas zonu skaidrojums ir piemērs. Ja ēdiena gatavošanas platvirsmas zona ir arī plīts virsmas labajā pusē, uz to attiecas tie paši norādījumi.

» Ēdiena gatavošanas zona sāks darboties.

### Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas ieslēgšana vienas vai abu kreisās puses ēdiena gatavošanas zonu darbības laikā

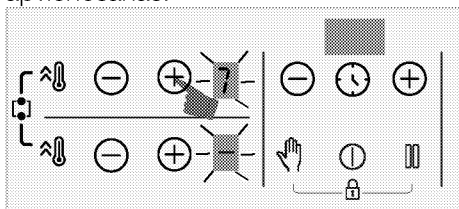
Kamēr darbojas viena vai abas kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas, varat apvienot abas ēdiena gatavošanas zonas, ieslēdzot ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu. Šādi varat izmantot platāku ēdiena gatavošanas zonu tādā pašā līmenī.



1. Lai ieslēgtu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, kad ir ieslēgta viena vai abas kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas, aptuveni 3 sekundes vienlaikus turiet nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus  $\ominus/\oplus$ .

» Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā būs redzama pēdējās izvēlētās gatavošanas zonas temperatūras vērtība, un tiks ieslēgta ēdiena gatavošanas platvirsmas zona.

» Apvienotās ēdiena gatavošanas zonas turpinās darboties ar kreisās puses ēdiena gatavošanas zonai izvēlēto temperatūras un taimera (ja pieejams) vērtību. Tiks atcelta kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas vērtība, kas tika iestatīta pirms gatavošanas zonu apvienošanas.



» Lai mainītu temperatūru, pieskarieties aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem  $\ominus/\oplus$  un iestatiet vēlamo temperatūru.

**i** Ja pieskarsities kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņam  $\ominus/\oplus$ , kad ir ieslēgta ēdiena gatavošanas platvirsmas zona, ēdiena gatavošanas zonas darbosies pastiprinātāja līmenī.

## Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu izslēgšana

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu var izslēgt 4 veidos.

### 1. Samazinot temperatūru līdz "0" līmenim

Lai izslēgtu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, varat samazināt temperatūras līmeni līdz "0".

### 2. Izmantojot izslēgšanas funkciju taimerī atbilstoši ēdiena gatavošanas platvirsmas zonai.

Kad iestatītais laiks būs pagājis, taimeris izslēgs ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu. Kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies 0, bet taimera displejā būs redzams 00.

### 3. Vienlaikus pieskaroties jebkuras kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem $\ominus/\oplus$ .

Vienlaikus pieskaroties jebkuras kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem  $\ominus/\oplus$ , ēdiena gatavošanas zonas tiks atdalītas un izslēgtas.

### 4. Aptuveni 3 sekundes vienlaikus turot nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus $\ominus/\oplus$ .


Ēdiena gatavošanas zonas tiks izslēgtas, ja aptuveni 3 sekundes vienlaikus turēsiet nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus  $\ominus/\oplus$ .

## Tīrīšanas bloķēšana

Izmantojot tīrīšanas bloķēšanas funkciju, 20 sekundes tiks bloķēta visu vadības paneļa taustiņu darbība, kamēr plīts virsma ir ieslēgta, lai lietotājs varētu veikt ātru tīrīšanu. Šajā laikā ierīcei netiks pievadīta strāva.



## Tīrīšanas bloķēšanas funkcijas aktivizēšana

1. Kad ir ieslēgta jebkura ēdiena gatavošanas zona, turiet nospiešus taustiņu  $\ominus/\oplus$ , līdz tiek atskaņots viens skaņas signāls.

Plīts virsmas taimera displejā tiks sākta laika atskaite, sākot no 20. Šajā laikā nedarbosies neviens paneļa taustiņš, izņemot taustiņu .

## **Tīrīšanas bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana**



Lai deaktivizētu tīrīšanas bloķēšanas funkciju, nav jānospiež neviens taustiņš. Pēc 20 sekundēm plīts virsma atskaņos skaņas signālu un tīrīšanas bloķēšanas funkcija tiks automātiski izslēgta.


 Ja vēlaties izslēgt tīrīšanas bloķēšanas funkciju ātrāk, turiet nospiestu taustiņu , līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.


## **Bērnu drošības funkcija**

Kad ēdiena gatavošanas zonas ir izslēgtas, varat aizsargāt plīts virsmu ar bērnu drošības funkciju, lai bērni nevarētu ieslēgt ēdiena gatavošanas zonas. Bērnu drošības funkciju var aktivizēt vai deaktivizēt tikai tad, ja ēdiena gatavošanas zonas ir izslēgtas (darbojas gaidīšanas režīmā).



## **Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana**

1. Kad plīts virsma ir gaidīšanas režīmā, vienlaikus turiet nospiestu taustiņu  un , līdz tiek atskaņots **viens skaņas signāls**.

Tiks ieslēgta bērnu drošības funkcija. Visu ēdiena gatavošanas zonu displejā īslaicīgi parādīsies “L”, un tiks ieslēgts taustiņa  decimāldaļu atdalītājs.

 Ja laikā, kad ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, tiks nospiests jebkurš taustiņš, tiks atskaņoti divi skaņas signāli un visos ēdienu gatavošanas zonu displejos mirgos burts “L”.


## **Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana**

1. Kad bērnu drošības funkcija ir ieslēgta, vienlaikus turiet nospiestu taustiņu  un , līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.



» Bērnu drošības funkcija tiks izslēgta. Visos ēdiena gatavošanas zonu displejos sāks mirgot “L” un  indikators nodzīsīs.


## **Taustiņu bloķēšanas funkcija**

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



 Strāvas padeves atteices gadījumā taustiņu bloķēšana tiks atcelta.

## **Taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšana**

1. Vienlaikus turiet nospiestu taustiņu  un , līdz tiek atskaņots **viens skaņas signāls**.


Tiks ieslēgta taustiņu bloķēšanas funkcija un ieslēgsies taustiņa  decimāldaļu atdalītājs.



**i** Taustiņu bloķēšanas funkciju var aktivizēt tikai darbības režīmā. Pēc taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšanas varēs izmantot tikai taustiņu . Ja pieskarsities jebkurai citai pogai, sāks mirgot taustiņa  decimāldaļu atdalītājs, norādot, ka ir ieslēgta taustiņu bloķēšanas funkcija. Ja laikā, kad ir bloķēti taustiņi, ieslēgsit plīts virsmu, būs jādeaktivizē taustiņu bloķēšanas funkcija, lai varētu atkal ieslēgt plīts virsmu. Ja pieskarsities citam taustiņam, neizslēdzot taustiņu bloķēšanas funkciju, visu ēdiena gatavošanas zonu displejos sāks mirgot “L”, norādot, ka ir aktivizēta taustiņu bloķēšanas funkcija. Izslēdziet taustiņu bloķēšanas funkciju, lai atkal ieslēgtu plīts virsmu.

### Taustiņu bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana




1. Kad taustiņu bloķēšanas funkcija ir ieslēgta, vienlaikus pieskarieties taustiņam  un , līdz tiek atskaņoti divi skaņas signāli.

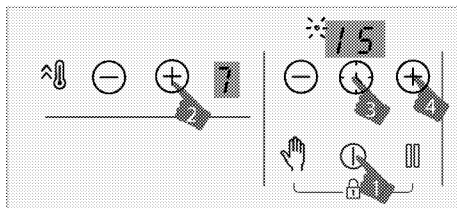
» Taustiņa  indikators nodzīsīs un vadības panelis tiks atbloķēts.




### Taimera funkcija

Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Jums nebūs jāuzrauga plīts virsma visu ēdiena gatavošanas laiku. Iestatītā laika perioda beigās ēdiena gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.


### Taimera aktivizēšana

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam .
2. Noregulējiet vajadzīgo temperatūras līmeni, pieskaroties zonas taustiņiem /.



3. Lai aktivizētu taimeri, pieskarieties taustiņam . Taimera displejā parādīsies simbols “00” un izvēlētās gatavošanas zonas decimāldaļu atdalītājs.
4. Iestatiet vajadzīgo ilgumu, pieskaroties taimera taustiņiem /.
5. Iestatījums tiks aktivizēts pēc 10 sekundēm. Taimera displejā sāks mirgot izvēlētās gatavošanas zonas decimāldaļu atdalītājs.
6. Lai iestatītu taimerus citām ēdiena gatavošanas zonām, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

**i** Ja dažādām zonām tiek iestatītas vismaz vairākas taimera vērtības, taimera displejā būs redzams tās zonas taimeris, kuram ir mazākā vērtība, un sāks mirgot šīs zonas decimāldaļu atdalītājs. Nepārtraukti degs arī pārējo zonu decimāldaļu atdalītāji.

**i** Lai skatītu atlikušo ēdiena pagatavošanas laiku, pieskarieties visu ēdiena gatavošanas zonu taustiņam . Katru reizi pieskaroties, tiks parādīta citas zonas taimera vērtība. Visbeidzot tiks atkal parādīta mazākā taimera vērtība.

**i** Taimeri nevar iestatīt, neizvēloties ēdiena gatavošanas zonu un tās temperatūras vērtību.

**i** Taimeris var iestatīt tikai ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām.

### Taimera deaktivizēšana

Kad iestatītais laiks pagājis, plīts virsma tiks automātiski izslēgta un atskanēs skaņas signāls. Lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet jebkuru taustiņu. Ja nenospiedīsiet nevienu taustiņu, skaņas signāls tiks atcelts pēc dažām minūtēm.

### Taimeru deaktivizēšana pirms darbības laika beigām

Ja deaktivizēsiet taimeris pirms darbības laika beigām, plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz izslēgsit plīts virsmu.

Pirms darbības laika beigām taimeris var deaktivizēt divos veidos.

### Deaktivizējiet attiecīgās zonas taimeris, samazinot tā vērtību līdz "00".

1. Pieskarities taimera taustiņiem  $\ominus/\oplus$ , līdz tās ēdiena gatavošanas zonā, kurā ir ieslēgts taimeris, tiek parādīts simbols "00".

» Attiecīgās zonas decimāldaļu atdalītāja simbols vairs nebūs redzams, un taimera funkcija tiks atcelta.

### Deaktivizējiet attiecīgās zonas taimeris, vienlaikus pieskaroties atbilstošās zonas taustiņiem $\ominus/\oplus$ .

1. Vienlaikus pieskarities atbilstošās zonas taustiņiem  $\ominus/\oplus$ .

» Attiecīgās zonas decimāldaļu atdalītāja simbols vairs nebūs redzams, un taimera funkcija tiks atcelta.

**i** Pabeidzot šo darbību, attiecīgās zonas temperatūras līmenis būs "0" saskaņā ar taimera līmeni.

### Apturēšanas funkcija

Izmantojot šo funkciju, ir iespējams samazināt gatavošanas zonu darba temperatūru līdz mazākajam līmenim (1. līmenis).

**i** Ja kādai ēdiena gatavošanas zonai ir iestatīts taimeris, tas turpinās darboties pēc funkciju apturēšanas.

1. Kad darbojas kāda no ēdiena gatavošanas zonām, pieskarities taustiņam  $\text{⏏}$ .

Visas ēdiena gatavošanas zonas darbosies minimālā līmenī (1. līmenis). Ieslēgto ēdiena gatavošanas zonu displejos tiks parādīts simbols "□".

2. Vēlreiz pieskarities taustiņam  $\text{⏏}$ , lai atkārtoti aktivizētu visas apturētās ēdiena pagatavošanas zonas ar iepriekšējiem iestatījumiem.

### Jaudas pārvaldības funkcija

Jūsu ierīce ir aprīkota ar jaudas pārvaldības funkciju. Izmantojot šo funkciju, jūs varat mainīt kopējo jaudu, ko var iegūt plīts. Jaudas pārvaldības funkcijai ir pieejami 8 līmeņi.

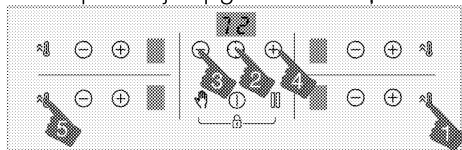
Jaudas pārvaldības funkcija - kopējie jauda līmeņi, kurus var iestatīt

Jaudas 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
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Lai mainītu kopējo jaudu;

1. Ieslēdziet plīti, pieskaroties  $\text{⏏}$  taustiņam. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties no jauna taustiņam  $\text{⏏}$ .
2. Pēc tam pieskarities attiecīgi labās priekšējās zonas taustiņam  $\text{⏏}$ , taustiņam  $\text{⏏}$ , taimera taustiņam  $\ominus$ ,

taimera taustiņam ⊕, un visbeidzot kreisā priekšējā apgabala taustiņš ⚡.



3. Iestatītais jaudas pārvaldības līmenis tiek parādīts taimera displejā.
4. Pieskarities taustiņam ⏏, lai pārslēgtos starp līmeņiem un iestatītu kopējo jaudas vērtību, kuru vēlaties iestatīt.
5. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties taustiņam ⊕, un izslēdziet plīts virsmu. Tiks aktivizēta jūsu iestatītā kopējā jaudas vērtība.

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

**i** Ja, mainot jaudas līmeni, tiek pieskāries taustiņam, kas nav norādītais secība, iestatījumu nevar veikt. Lai veiktu iestatījumu, jums ir jāatkārto darbības no sākuma.

## **Droša un efektīva ēdiena gatavošanas indukcijas zonu izmantošana**

**Darbības principi:** Indukcijas plīts virsma tieši sakarsē ēdiena gatavošanai paredzēto trauku. Tāpēc tai ir daudzas priekšrocības, salīdzinot ar citu veidu plīts virsmām. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma ir vēsāka. Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar augstākās kvalitātes drošības sistēmām maksimāli drošai lietošanai.

**i** Plīts virsma var būt aprīkota ar indukcijas zonām ēdiena gatavošanai, un šo zonu diametrs atkarībā no modeļa ir 145, 180, 210 un 280 mm. Izmantojot indukcijas funkciju, katra ēdiena gatavošanas zona automātiski nosaka uz tās novietoto trauku. Enerģija tikai ģenerēta tikai vietās, kur trauks saskaras ar ēdiena gatavošanas zonu, tādēļ tiek panākts minimāls enerģijas patēriņš.

**i** Produkts var sākt apstāties, kad tas darbojas no 1. līdz 7. līmenim, it īpaši ar virtuves traukiem ar mazu diametru un tad, ja ūdens un eļļas ir maz. Tā nav vaina.

## **Automātiska izslēgšanas sistēma**

Plīts vadībai ir automātiska izslēgšanas sistēma. Ja ir ieslēgta viena vai vairākas plīts virsmas zonas, plīts virsmas zona pēc kāda laika automātiski izslēdzas (skat. 1. tabulu). Ja plīts virsmai ir piešķirts taimeris, taimera ekrāns arī tiek izslēgts.

Automātiskās izslēgšanās laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlētā temperatūras līmeņa. Šim temperatūras līmenim tiek piemērots maksimālais darbības periods.

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

**1. tabula:** Automātiski izslēgšanas periodi

Temperatūras līmenis	Automātiski izslēgšanas periodi - stundas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minūtes
P (pastiprinātājs)	10 minūtes (*)
(*) Pēc 10 minūtēm plīts virsma pārslēgsies 9. līmenī	

### Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsma ir aprīkota ar sensoriem, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Turpmāk ir aprakstītas iespējamās pārkaršanas pazīmes:

- Ieslēgtā ēdiena gatavošanas zona var tikt izslēgta.

- Izvēlētais līmenis var samazināties no augstāka līmeņa līdz 7. līmenim.

### Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsma ir aprīkota ar pārplūšanas drošības sistēmu. Ja ēdiens pārplūst un izšļakstās uz vadības paneļa, sistēma automātiski atvieno ierīci no elektrotīkla un izslēdz plīts virsmu. Šajā laikā displejā tiek parādīts brīdinājums "E".

### Precīzs jaudas iestatījums

Viens no indukcijas plīts virsmas darbības principiem ir tūlītēja reakcija uz komandām. Tā ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādējādi varat novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai.

**i** Ja skārienvadības paneļa virsma tiek pakļauta intensīvai garaiņu iedarbībai, visa vadības sistēma var tikt izslēgta un atskanēt kļūdas skaņas signāls.

**i** Nodrošiniet, lai skārienvadības paneļa virsma būtu tīra. Var tikt konstatēta nepareiza darbība.

## 6 Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu

Šajā sadaļā aprakstīti ēdienu sagatavošanas un gatavošanas padomi.

### Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu

- Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsēta 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 uzkarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saldēti pārtikas produkti ir atkausēti.
- Sildot eļļu, pārlicinieties, ka jūsu izmantotais katls ir sauss, un turiet tā vāku atvērtu.
- Ieteikumus ēdiena gatavošanai ar enerģijas taupīšanu skatiet sadaļā "Vides instrukcija".
- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.

## 7 Apkope un tīrīšana

### Vispārīga tīrīšanas informācija

#### ▲ Vispārīgi brīdinājumi

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

#### Plīts virsmai:

- Skābie netīrumi, piemēram, piens, tomātu pasta un eļļa, var radīt pastāvīgus traipus uz plīts virsmām un degļu/sildvirsmu sastāvdaļām, notīriet

pārplūstošos šķidrumus tūlīt pēc plīts atdziesēšanas, izslēdzot to.

#### Inox un nerūsējošās virsmas

- Nerūsējošas vai neitrālas virsmas un rokturu tīrīšanai nelietojiet skābes vai hlora saturošus tīrīšanas līdzekļus.
- Nerūsējoša vai neitrāla virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošai vai neitrālai virsmai.
- Notīriet ar mīkstu ziepjūdens drānu un šķidru (nesaskrāpējošu) mazgāšanas līdzekli, kas piemērots neitrālām virsmām, rūpīgi noslaukot vienā virzienā.
- Nekavējoties nomazgājiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus uz nerūsējošā tērauda un stikla virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var rūsēt.

#### Stikla virsmas

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekļus, siltu ūdeni un mikrošķiedras lupatiņu, kas raksturīga stikla virsmām, un nosusiniet to ar sausu mikrošķiedras drāniņu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzekļa atlikums, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drāniņu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst noņemt ar zobainiem nažiem, stieplu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar

komerciāli nopērkamo atkaļķošanas aģentu ar atkaļķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.

- Ja virsma ir ļoti netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas pienācīgi iedarbojas. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

### **Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas**

- Notīriet plastmasas detaļas un krāsotās virsmas ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet tās ar sausu drānu.
- Nelietojiet cieto metālu skrāpjus un abrazīvos tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas.
- Pārlicinieties, ka ierīces sastāvdaļu savienojumi nav atstāti mitri un ar mazgāšanas līdzekļiem. Pretējā gadījumā šajos savienojumos var rasties korozija.

### **Plīts virsmas tīrīšana**

#### **Stikla gatavošanas virsma**

Veiciet stikla virsmu tīrīšanas darbības, kas aprakstītas sadaļā "Vispārīgā tīrīšanas informācija", lai notīrītu stikla gatavošanas virsmu. Īpašos gadījumos

tīrīšanu var pabeigt saskaņā ar zemāk sniegto informāciju.

- Pārtikas produkti, kuru pamatā ir cukurs, piemēram, tumšais krējums, ciete un sirups, nekavējoties jānotīra, negaidot, kamēr virsma atdziest. Pretējā gadījumā stikla gatavošanas virsma var tikt neatgriezeniski bojāta.
- Nelietojiet tīrīšanas līdzekļus tīrīšanas darbībām, kuras veicat, kamēr plīts ir karsta, pretējā gadījumā var rasties paliekoši traipi.

### **Vadības paneļa tīrīšana**

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

## 8 Problēmu novēršana

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

### Izstrādājums nedarbojas.

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

### simbols parādās gatavošanas zonas displejā.

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

### Darbības laikā pēkšņi izslēdzas izvēlētā gatavošanas zona.

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

### Katls nesasilst pat tad, ja ir ieslēgta gatavošanas zona.

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

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

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



## Troksnis no plīts gatavošanas laikā

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

### Iespējamie trokšņi un iemesli

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

### Kļūdu kodi/iesmesli un iespējamie risinājumi

Kļūdu kodi	Kļūdu iemesli	Iespējamie risinājumi
E 22 E 26	Indukcijas plīts ir pārkaršusi.	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. Uz vadības paneļa ir atstāts kāds priekšmets vai vadības ierīce ir pakļauta tvaikiem.	Problēma tiks atrisināta, kad noņemat roku no plīts. Problēma tiek novērsta, kad tiek notīrīts vadības panelis.
E 47	Netiek izmantots indukcijas sildīšanai piemērots katls.	Kļūda tiek novērsta, ja tiek izmantots indukcijas sildīšanai piemērots katls.
E 1 - E 15	Sakaru kļūda uz indukcijas plīts virsmas.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 16 - E 21	Temperatūras sensora kļūda uz indukcijas plīts.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.

Kļūdu kodi	Kļūdu iemesli	Iespējamie risinājumi
E 23 E 24	Programmatūras kļūda uz indukcijas plīts.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 25	Ventilatora darbības kļūda uz indukcijas plīts.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 31 - E 45	Elektroniskās plates aparatūras kļūda uz indukcijas plīts.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 48 E 49 E 51	Sensora kļūda uz indukcijas 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.