

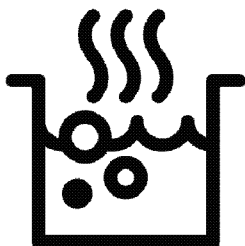


Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas

lebūvėta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



HII 64730 UFT

LT / LV

185.9288.79/R.AG/16.03.2022/5-4

7757188685



100%
PERDIRBTAS &
PERDIRBAMAS POPIERIUS

Gerb. kliente,

Prieš naudodamiesi produktu perskaitykite šią instrukciją!

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

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

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

Naudojimo instrukcijoje yra šie simboliai:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.

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



Pavojus nudegti susilietus su karštais paviršiais.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/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 skydėlis	19

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 laido 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 gaminy, 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 įtampą 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 jokių 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 ištekti 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 gamavimo vietoje.
- Ketis, 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 puodo 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 gamavimo paviršių.

Priedų naudojimas

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik maisto gamavimo 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 vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- Būkite atsargūs, naudodami patiekaluose alkoholinius gėrimus. Alkoholis garuoja aukštoje temperatūroje ir gali užsidegti, kai yra veikiamas karštų paviršių, sukeldamas gaisrą.

Įvadinis kursas

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

metalinų daiktų stalčiuose po virykle.

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



Priežiūros ir valymo sauga

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

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

2 Aplinkosaugos instrukcijos

Atliekų reguliavimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis



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

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

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

RoHS direktyvos atitiktis:

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

Pakavimo medžiagų išmetimas

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

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

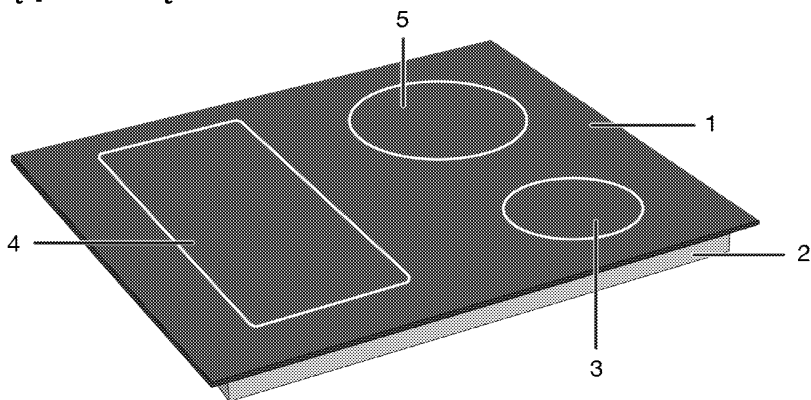
ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS

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

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

3 Jūsų gaminy

Įvadas į prietaisą

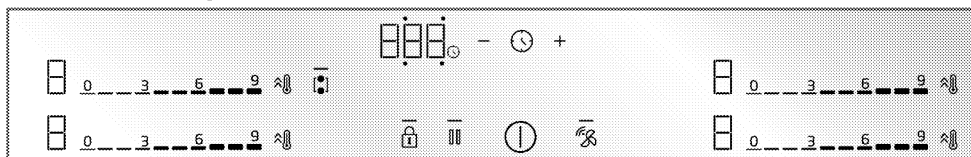


- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 Stiklinis virimo paviršius | 4 Indukcinė virimo zona |
| 2 Apatinis korpusas | 5 Indukcinė virimo zona |
| 3 Indukcinė virimo zona | |

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.

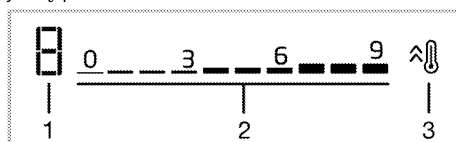
Kaitlentės valdymo rankenėlė



Klavišai ir simboliai

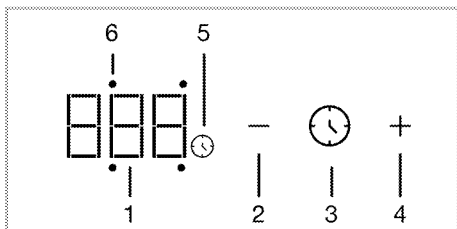
- : Šviesa, rodanti atitinkamo klavišo naudojimą
- ⌚ : Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 🔒 : Mygtukų užraktas
- 🔥 : Plataus paviršiaus virimo zonos derinio klavišas
- 🔥 : Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- ⏸ : Valymo užrakto klavišas
- ⌚ : Laikmačio klavišas
- ⏏ : Laikmačio didinimo klavišas
- ⏏ : Laikmačio mažinimo klavišas
- 🔥 : Viryklės-korpuso jungties klavišas *

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



Virimo zonos ekranas

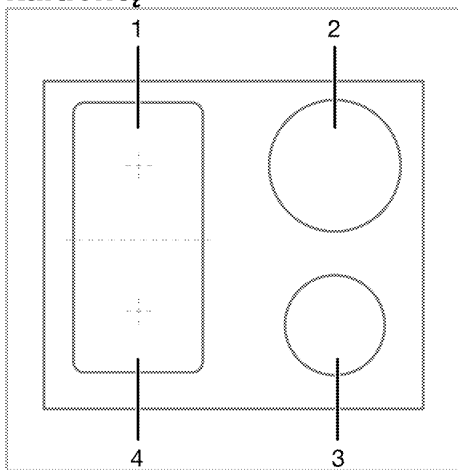
- 1 Atitinkamos virimo zonos temperatūros indikatorius
- 2 Temperatūros lygio nustatymo sritis
- 3 Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas



Laikmačio ekranas

- 1 Laiko indikatorius
- 2 Laikmačio mažinimo klavišas
- 3 Laikmačio klavišas
- 4 Laikmačio didinimo klavišas
- 5 Laikmačio simbolis
- 6 Atitinkamos kepimo zonos laikmačio LED

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). Šių 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)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Kaitlentės montavimo matmenys (plotis / gylis)	560 (+2)mm /490 (+2)mm
Įtampa / dažnis	1N ~ 220-240 V ~ 50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Bendrosios energijos sąnaudos	maksimum 3.6 kW

Degikliai

Galinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	1500 W / Stiprintuvas: 2000 W
Priekinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	1500 W / Stiprintuvas: 2000 W
Priekinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	145 mm
Galia	1200 W / Stiprintuvas: 1800 W
Galinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	210 mm
Galia	2400 W / Stiprintuvas: 3600 W

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

-  Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.
-  Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.
-  Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

4 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

Pirmasis valymas

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

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

PRANEŠIMAS Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir sklisti 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 neišsiliėtų šalti skysčiai.
- Įdėkite pakankamą kiekį maisto į puodus ir keptuves. Taigi, galite neleisti maistui išsiliėti iš

puodų/keptuvių ir jo nereikės valyti be reikalo.

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

Indukcinės kaitlentės veikimo principas

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

Virimo su indukcija privalumai

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

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

Kad darbas būtų saugus:

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

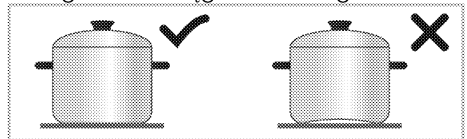
- Ketaus puodai/keptuvės
- Emaliuoti plieniniai puodai/keptuvės
- Plieniniai ir nerūdijančio plieno puodai/lėkštės (su etikete arba įspėjimu, kad jie suderinami su indukcija)

Netinkami puodai/keptuvės:

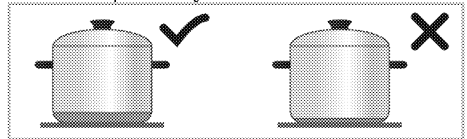
- Aliumininiai puodai/keptuvės
- Variniai puodai/keptuvės
- Žalvariniai puodai/keptuvės
- Stikliniai puodai/keptuvės
- Keramika
- Keramika ir porcelianas

Rekomendacijos

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

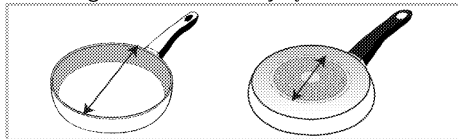


- Virimo puodus/keptuves naudokite tik su storais, apdorotais pagrindais. Jei naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali ištripti ir pažeisti kepimo paviršių bei prietaisą prieš įjungiant automatinę išjungimo sistemą. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.

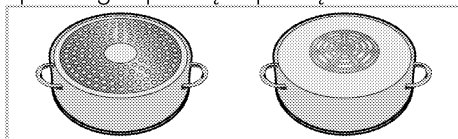


- Kai kurių kepimo puodų/keptuvių pagrindas turi mažesnę feromagnetinę lauką nei jo tikrasis skersmuo. Kaistuvą šildo tik šį plotą. Todėl šilumą paskirstoma netolygiai ir sumažėja kepimo našumas. Be to, tokių virimo puodų/keptuvių gali neaptikti didelės indukcinės kaitlentės.

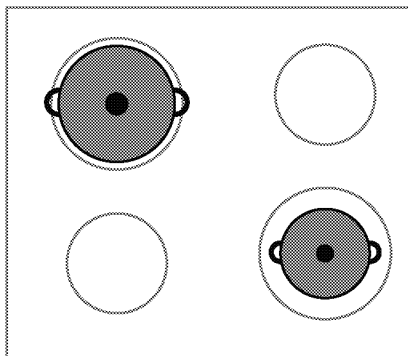
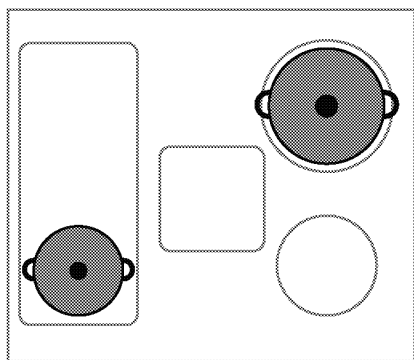
Todėl viryklė parenkama pagal feromagnetinio lauko dydį.



- Kai kurių puodų/keptuvių pagrindas yra nefromagnetinės medžiagos, pvz., 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.



i Vienodas gaminių indų paskirstymas dėšinėje, kairėje ir centrinėje kaitlentėje, teigiamai veikia gaminių našumą, kai ant indukcinės kaitlentės gaminami keli patiekalai.



Virimo puodų/keptuvių bandymas

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

1. Jis suderinamas, jei jūsų puodo pagrindas turi magnetą.
2. Jis suderinamas, "□" ir "◻" arba "┐" jei nemirksi uždėjus puodą ant indukcinės viryklės ir įjungus viryklę.

Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

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

Indukcinėmis kaitlentėmis aptinkami puodai ir (arba) keptuvės priklauso nuo puodų ir (arba) keptuvių pagrinde esančio feromagnetinio pluošto skersmens ir medžiagos. Kad būtų užtikrintas puodų/keptuvių aptikimas ir veiksmingas virimas, puodai/keptuvės turi būti parenkami pagal kaitlentės dydį. Viryklių dydžiams rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai pateikti aukščiau.

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

Automatinis kepimo puodų/keptuvių aptikimas

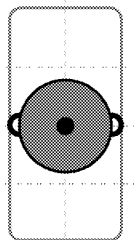
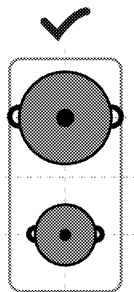
Kai ant kaitlentės dedate inducinius inducinius puodus/keptuves, kaitlentė automatiškai aptinka, ant kurios kaitlentės dedami puodai/keptuvės, ir valdymo skydelyje pateikia nuorodas.

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.

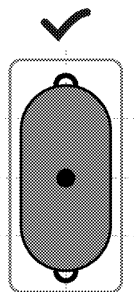
Kaip dvi nepriklausomos maisto ruošimo zonos

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 centrudami atskiras kepimo zonas.



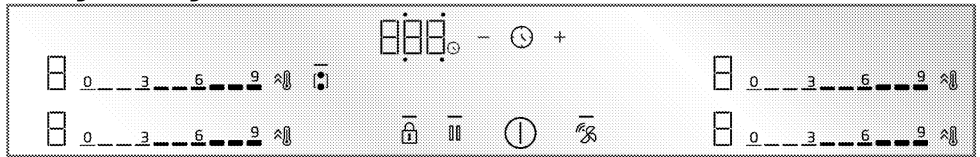
Jei norite gaminti su vienu puodu/keptuve, padėkite jį priekinės arba galinės kepimo zonos centre. Nedėkite virimo puodų/keptuvių virimo zonos centre.

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.

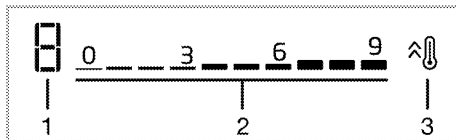
Valdymo skydeliis



Klavišai ir simboliai

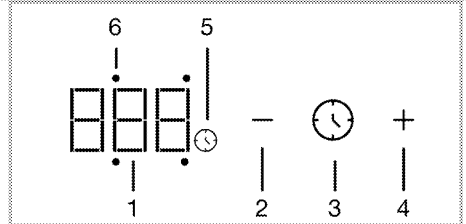
- : Šviesa, rodanti atitinkamo klavišo naudojimą
- ⌚ : Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 🔒 : Mygtukų užraktas
- 🔥 : Plataus paviršiaus virimo zonos derinio klavišas
- 🔥 : Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- 🔥 : Valymo užrakto klavišas
- ⌚ : Laikmačio klavišas
- ⏏ : Laikmačio didinimo klavišas
- : Laikmačio mažinimo klavišas
- 🔥 : Viryklės-korpuso jungties klavišas *

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



Virimo zonos ekranas

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



Laikmačio ekranas

- 1 Laiko indikatorius
- 2 Laikmačio mažinimo klavišas
- 3 Laikmačio klavišas
- 4 Laikmačio didinimo klavišas
- 5 Laikmačio simbolis
- 6 Atitinkamos kepimo zonos laikmačio LED

Bendri įspėjimai dėl valdymo skydelio

- i** Šis prietaisas valdomas su jutikliniu valdymo skydeliu. Kiekvienas veiksmas atliktas jutikliniame valdymo skydelyje yra patvirtinamas garsiniu signalu.
- i** Visada palaikykite valdymo skydelio švarą ir sausumą. Drėgnas ir purvinas paviršius gali sukelti problemų valdant funkcijas.
- i** Kaitlentė automatiškai sugrįžta į budėjimo režimą, jei joks veiksmas neatliekamas per 20 sekundžių.
- i** Prietaisas rodyd „FF“ įspėjimą dėl saugumo priežasčių, jei bet kuris mygtukas (🔒 mygtukas) bus liečiamas ilgą laiką.
- i** Apšviečiama jungtų arba pasirinktų mygtukų — šviesa.

Kaitlentės įjungimas

1. Palieskite ① mygtuką valdymo skydelyje.
- » Jūsų kaitlentė paruošta naudojimui.

Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite ① mygtuką valdymo skydelyje.
- » Kaitlentė išsijungia ir sugrįžta į budėjimo režimą.

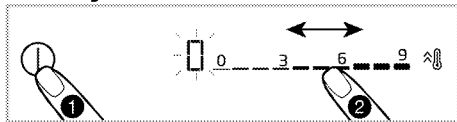
Likusios šilumos indikatorius

Valdymo skydelyje kiekviena kaitlentės zona turi šilumos indikatorių. Šis indikatorius nurodo, kad kaitlentė yra vis dar karšta, ją išjungus. Nelieskite susijusių kaitlentės zonų iki kol pradings likusios šilumos indikatorius.

Simbolis	Aprašas
H	Aukšta temperatūra
h	Žema temperatūra

- i** Sugedus maitinimui, likęs šilumos indikatorius nešviečia ir neperspėja vartotojo dėl karštų kaitlenčių.

Kaitlentės (kepimo zonos) įjungimas ir temperatūros lygio nustatymas



1. Įjunkite kaitlentę paliesdami ① mygtuką.
- » „0“ simbolis pasirodo kaitlentės zonų ekranuose.
2. Priklausomai nuo to, ar norite įjungti, paliesdami nustatymo sritį ar stumdami pirštą į sritį, nustatykite temperatūros lygį tarp „0“ ir „9“.
- Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis padidėja kaip 1,2,3...19, tačiau jis

gali būti padidintas ir kaip 1,1.,2,2. ... 9. kituose modeliuose. Tai priklauso nuo produkto modelio.

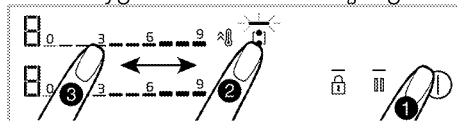
Kaitlentės zonų išjungimas:

Pasirinkta kaitlentės zona gali būti išjungiama 2 skirtingais būdais:

1. **Nustačius temperatūrą į „0“**
Galite išjungti kaitlentės zoną sumažindami temperatūros nustatymą iki „0“.
2. **Naudojant laikmačio išjungimo funkciją pageidaujamai kaitlentės zonai**
Kai laikas baigiasi, laikmatis išjungia susijusią kaitlentės zoną. Visi ekranai rodo „0“ arba „00“. ⌚ simbolis kaitlentės ekrane pradingsta. Kaitlentės zonos laikmačio nustatymas aprašytas tolesniuose skyriuose.

Kaitlenčių zonų su plačiu paviršiumi derinimas (flexi) (jei kaitlentės zonos su plačiais paviršiais yra prieinamos jūsų kaitlentei)

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami ① mygtuką.
 2. Palieskite ② mygtuką.
- » Ekranas kairėje kaitlentės zonoje rodys 0 ir ② mygtuko — šviesa bus įjungta.

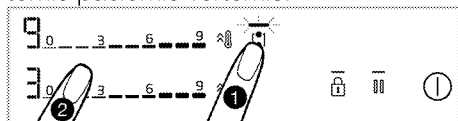


3. Paliesdami nustatymo sritį ar stumdami pirštą į sritį, nustatykite temperatūros lygį tarp 0 ir 9.
- Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis padidėja kaip 1,2,3...19, tačiau jis gali būti padidintas ir kaip 1,1.,2,2. ... 9. kituose modeliuose. Tai priklauso nuo produkto modelio.
- » Kaitlentė pradeda veikti. Jei pasirenkama kita kaitlentės zona arba jei laukiate 10 sekundžių be jokių veiksmų, — šviesa ② mygtuko išblės.

i Kaip pavyzdys aprašomos kaitlentės zonos su plačiu paviršiumi kairėje. Jei dešinėje esančios kaitlentės zonos jūsų prietaise turi plačius paviršius, tas pats galioja ir dešinėje esančioms kaitlentės zonoms.

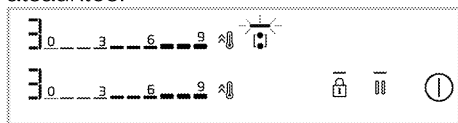
Kaitlenčių zonų su plačiu paviršiumi derinimas (flexi), kol veikia viena arba abi kaitlentės zonos kairėje (jei kaitlentės zonos su plačiais paviršiais yra jūsų kaitlentėje)

Kol viena arba abi kaitlentės zonos kairėje veikia atskirai, galite sujungti abi kaitlentės zonas aktyvuodami kaitlentę su plačiu paviršiumi. Tokiu būdu galite valdyti platesnį kaitlentės paviršių su tomis pačiomis vertėmis.



1. Kol viena arba abi kaitlentės zonos kairėje veikia, palieskite mygtuką.
» Abiejuose kaitlentės zonų ekranuose, bus rodoma kaitlentės zona su žemesne temperatūra ir mygtuko — šviesa įsijungs.

» Sujungtos kaitlentės tęsia veikimą su žemesnės kaitlentės zonos temperatūra ir, jei taikoma, laikmačio nustatymo verte. Kaitlentės zonos temperatūros ir laikmačio vertės, kurios turėjo aukštesnę temperatūros vertę prieš sujungimą bus atšauktos.



» Norėdami vėliau pakeisti temperatūros vertę, nustatykite norimą temperatūros lygį iš nustatymų zonos.

Kaitlenčių zonų su plačiu paviršiumi išjungimas (jei

kaitlentės zonos su plačiais paviršiais yra prieinamos jūsų kaitlentei)

Galite atskirti ir išjungti kepimo zonas paliesdami mygtuką

Didelės galios nustatymas (stiprintuvo, angl. „booster“)

Galite naudoti stiprintuvą kaitinimui su maksimalia galia. Tačiau, nerekomenduojame su tokiu nustatymu kepti ilgą laiką. Didelės galios nustatymas gali būti prieinamas nevisose kaitlentėse. Kai didelės galios nustatymo laikotarpis (žr. veikimo laikotarpio ribų lentelę) pasibaigia, kaitlentės zona yra išjungiama.

Tiesioginis didelės galios nustatymo pasirinkimas (BOOSTER):

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką.
2. Palieskite norimos kaitlentės zonos mygtuką.

Pasirinkta kaitlentės zona veiks maksimalia galia ir 3 šviesos mirksės atitinkamame kaitlentės zonos ekrane. Kai didelės galios nustatymo laikotarpis (žr. veikimo laikotarpio ribų lentelę) pasibaigs, kaitlentės zona toliau veiks didžiausiame temperatūros lygyje.

Didelės galios nustatymo (BOOSTER) pasirinkimas, kai kaitlentės zona yra aktyvi:

1. Palieskite mygtuką, kai kaitlentė yra įjungta ir atitinkama kaitlentės zona veikia tam tikru lygiu.
2. Pasirinkta kaitlentės zona veiks maksimalia galia ir 3 šviesos mirksės atitinkamame kaitlentės zonos ekrane. Kai didelės galios nustatymo laikotarpis pasibaigs, kaitlentės zona toliau veiks didžiausiame temperatūros lygyje.

Didelės galios nustatymo (BOOSTER) išjungimas prieš jam pasibaigiant:

Galite išjungti didelės galios nustatymą kada tik panorėsite paliesdami  mygtuką. Kaitlentės zona ir toliau veiks didžiausia temperatūros verte. Pereikite prie 0, paliesdami aktyvios kaitlentės zonos nustatymo sritį arba stumdami pirštą srityje, kad išjungtumėte.

Valymo užraktas

Valymo užraktas leidžia vartotojui trumpam laikui valyti, neleidžiant aktyvuoti visų valdymo skydelyje esančių mygtukų, kol kaitlentė įjungta. Šiuo laikotarpiu prietaisas nenaudoja elektros energijos.

Valymo užrakto suaktyvinimas



1. Palieskite ir palaikykite  mygtuką, kai kaitlentė yra įjungta.

»  šviesa įsijungs. Simbolis "0" bus rodomas kaitlenčių zonų ekranuose. Šiuo laikotarpiu joks kitas mygtukas, išskyrus ① mygtuką, neveiks.

Valymo užrakto išjungimas

Palieskite ir palaikykite  mygtuką, kad išjungtumėte valymo užraktą.  šviesa išblės ir valymo užraktas bus išjungtas.

Mygtukų užraktas

Kai kaitlentė yra įjungta arba

išjungta, galite aktyvuoti mygtukų užraktą, kad netyčia nepakeistumėte funkcijų.

Mygtukų užrakto įjungimas

1. Norint įjungti mygtukų užraktą, palieskite  mygtuką, kol **vienas garsinis signalas** bus išgirstas.  mygtuko — šviesa mirksės ir visos keptimo zonos bus užrakintos.

 Tik ① mygtukas veiks, kai mygtukų užraktas bus įjungtas. Kai paliesite bet kokią kitą mygtuką,  mygtuko — šviesa mirksės, kad nurodytų, jog mygtukų užraktas yra įjungtas. Jei išjungsite kaitlentę, kol mygtukai bus užrakinti, mygtukų užraktas turės būti išjungtas, kad vėl būtų galima įjungti kaitlentę.

Klavišų užrakto išjungimas

1. Palieskite ir palaikykite  mygtuką, kol bus girdimas vienas garsinis signalas. Veikimas turi būti patvirtintas su garsiniu signalu.  mygtuko — šviesa išblės ir mygtukų užraktas bus išjungtas.

Laikmačio funkcija

Ši funkcija palengvina maisto ruošimą. Jums nereikia stovėti prie kaitlentės visą maisto gaminimo laikotarpį. Kaitlentės zona automatiškai išsijungs po laiko tarpo kurį pasirinksite.

Laikmačio įjungimas



1. Įjunkite kaitlentę paliesdami ① mygtuką.
2. Priklausomai nuo to, ar norite įjungti, paliesdami nustatymo sritį ar stumdami pirštą į sritį, nustatykite norimą temperatūros lygį.
3. Įjunkite laikmatį paliesdami ② mygtuką. „00“ švies ir ③ simbolis pradės mirksėti.
4. Yra 4-ios veiksmo LED aplink „00“ rodomos laikmačio ekrane. Kad kaitlentės zonai nustatytumėte laikmatį, palieskite ④ mygtuką, kad pasirinktumėte atitinkamą kaitlentės zonos pusę.
5. Nustatykite norimą laikotarpį liesdami +/– mygtukus. + Taip pat galite

prailginti laikmatį nuspaudę ir ilgai palaikydami **+** arba **—** mygtukus.

☹ simbolis švies be perstojo po mirksėjimo ant kaitlentės zonos ekrano tam tikrą laiką. Kai ☹ simbolis švies be perstojo, tai rodyt, kad funkcija yra įjungta.

i Laikmatis gali būti naudojamas tik tuo metu naudojamose kaitlentės zonose.

i Pakartokite aukščiau esančią procedūrą ir kitoms kaitlentės zonoms, kurioms norite nustatyti laikmatį.

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

i Kol laikmatis aktyvus, laikmačio ekrane rodomas nustatytas pasirinktos kaitlentės zonos laikas.

Laikmačių išjungimas

Kaitlentė išsijungia automatiškai, o pasibaigus nustatytam laikui pateikiamas garsinis įspėjimas.

Palieskite bet kurį mygtuką, kad išjungtumėte garsinį įspėjimą.

Išankstinis laikmačių išjungimas

Jei laikmatis išjungiamas anksčiau, kaitlentė ir toliau veikia nustatyta temperatūra, iki kol ji yra išjungiamą.

Išjungimas sumažinant laikmačio nustatymą iki „00“ lygio:

1. Paliesdami ☹ mygtuką pasirinkite atitinkamos kaitlentės laikmatį.
2. Palaukite, kol „00“ simbolis bus rodomas laikmačio ekrane ir palieskite **—** mygtuką, norėdami sumažinti vertę. Taip pat galite pagreitinoti laikmatį nuspaudę ir ilgai palaikydami **—** mygtuką.

☹ simbolis mirksi tam tikrą laiką kaitlentės zonos ekrane, tada jis

išsijungia **visiškai**. Ir laikmatis yra atšaukiamas.

Sustabdymo funkcija

Su šia funkcija galite sustabdyti visų veikiančių kaitlentės funkcijų veikimą (**išskyrus laikmatį**) iki 1 lygio tam tikram laikui.

i Jei laikmatis nustatytas bet kuriai kaitlentės zonai, laikmatis toliau veikia sustabdymo funkcijos metu.

1. Palieskite **|||** mygtuką, kol jūsų kaitlentė yra įjungta.

Visos veikiančios kaitlentės zonos ir toliau veikia 1-uoju lygiu.

2. Palieskite **|||** mygtuką dar kartą, kad visos sustabdytos kaitlentės zonos pradėtų veikti su ankstesniais nustatymais.

Nustatymai

Naudodami šią funkciją, galite keisti galios valdymą, kepimo pabaigos garsinio signalo laiką ir kaitlentės-gartraukio ryšio parametrus.

cFl: Galios valdymo nustatymas

cF2: Kepimo laiko pabaigos garsinis signalas

cF3: Kaitlentės-gartraukio ryšio nustatymas

1- Galios valdymo nustatymas (**cFl**)

Naudodami šią funkciją galite nustatyti bendrą kaitlentės galią taip, kaip norite.

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami ☹ mygtuką ir išjunkite paliesdami ☹ mygtuką dar kartą.

2. Per 10 sekundžių po produkto išjungimo palieskite atitinkamus ☹/||| /☹/||| mygtukus.

» Laikmačio ekrane **cFl**, kairiosios galinės kaitlentės zonos ekrane „9“ bus rodomas.

3. Palietus kairiosios galinės kaitlentės nustatymo sritį ar stumdami pirštą srityje, nustatykite galios lygį tarp (žr.

lentelę - galios lygio valdymas) „1“ ir „9“.

4. Patvirtinkite nustatymą paliesdami ① mygtuką.

» Jūsų kaitlentė išsijungs ir pradės veikti su bendru galios nustatymu pasirinktame lygyje.

„Galios valdymas“ apima 9 skirtingus galios lygius (žr. lentelę - galios lygio valdymas).

Lentelė - galios lygio valdymas

Galios valdymo lygis	Visa galia
1	1.2 kW
2	2.4 kW
3	3 kW
4	3.6 kW
5	4.4 kW
6	5.4 kW
7	5.7 kW
8	6.7 kW
9	7,4 kW

i Bendra 5, 6, 7, 8, 9 energijos valdymo lygio galia yra 3,6 kW produktuose, kurių maksimali bendra galia yra 3,6 kW.

2- Kepimo laiko pabaigos garsinio signalo nustatymas (CF2)

Naudodami šią funkciją, galite kaip norite nustatyti, kaitlentės kepimo laiko pabaigos signalą.

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami ① mygtuką ir išjunkite paliesdami ① mygtuką dar kartą.

2. Per 10 sekundžių po produkto išjungimo palieskite atitinkamus ☺/☹/☹☹ mygtukus.

» Numatytasis CF1 parametras bus rodomas laikmačio ekrane.

3. Kepimo pabaigos garsinio signalo nustatymui, palieskite ☹☹ mygtuką vieną kartą.

» Laikmačio ekrane CF2, kairiosios galinės kaitlentės zonos ekrane „2“ bus rodomas.

4. Palietus kairiosios galinės kaitlentės nustatymo sritį ar stumdami pirštą srityje, nustatykite garsinį laiko signalą (žr. lentelę - kepimo laiko pabaigos garsinis signalas) tarp „0“ ir „3“.

5. Paliesdami ① mygtuką, patvirtinkite kepimo laiko pabaigos garsinio signalo nustatymą.

» Jūsų kaitlentė išsijungs ir pradės veikti su nustatytu garsiniu signalu pasirinktame lygyje.

i Numatytoji kepimo pabaigos garsinio signalo laiko nustatymo vertė yra standartinis 2-asis lygis.

Lentelė - Kepimo laiko pabaigos garsinio signalo nustatymas

Kepimo laiko pabaigos garsinio signalo lygis	Kepimo laiko pabaigos garsinio signalo laikotarpis
0	15 sekundžių
1	30 sekundžių
2	1 minutė
3	2 minučių

3- Kaitlentės-gartraukio ryšio nustatymas (CF3)

Naudodami šią funkciją, galite sujungti kaitlentę ir gartraukį, kad jie galėtų kartu veikti automatiškai.

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami ① mygtuką ir išjunkite paliesdami ① mygtuką dar kartą.

2. Per 10 sekundžių po produkto išjungimo palieskite atitinkamus ☺/☹/☹☹ mygtukus.

» Numatytasis CF1 parametras bus rodomas laikmačio ekrane.

3. Du kartus palieskite mygtuką ☹☹, kaitlentės-gartraukio ryšio nustatymui.

» Laikmačio ekrane CFE , kairiosios galinės kaitlentės zonos ekrane „4“ bus rodomas.

4. Palietus kairiosios galinės kaitlentės nustatymo sritį ar stumdami pirštą srityje, nustatykite gartraukio veikimo Lentelė - Gartraukio veikimo lygis

lygį tarp (žr. lentelę - kaitlentės-gartraukio veikimo lygis) „0“ ir „7“ .
5. Du kartus palieskite mygtuką ①, kaitlentės-gartraukio ryšio nustatymui.
» Jūsų kaitlentė išsijungs ir pradės veikti su nustatytu kaitlentės veikimo lygiu.

Gartraukio veikimo lygis	Lemputė	Gartraukis (veikia viena kaitlentės zona)	Gartraukis (veikia 2 arba daugiau kaitlentės zonų)	Gruzdinimas
0	išjungta	išjungta	išjungta	išjungta
1	apšvietimas	išjungta	išjungta	išjungta
2	apšvietimas	išjungta	L1	L1
3	apšvietimas	L1	L1	L1
4	apšvietimas	L1	L1	L2
5	apšvietimas	L1	L2	L2
6	apšvietimas	L1	L2	L3
7	apšvietimas	L2	L2	L3

Gartraukio veikimo lygio virš kaitlentės nustatymas

Naudodami šį nustatymą, galite nustatyti gartraukio veikimo lygį virš kaitlentės.

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami ① mygtuką.
2. Palaiykite nuspaudę mygtuką E apie 3 sekundes.
» E mygtuko — šviesa bus įjungta.
3. Palieskite E mygtuką, kol pasieksite norimą gartraukio veikimo lygį.

Indukcinių kaitlenčių naudojimas saugiai ir efektyviai

Veikimo principas: Indukcinis šildytuvas puodą šildo tiesiogiai dėl jo veikimo principo. Taigi jis turi daug pranašumų prieš kitų rūšių virykles. Jis veikia efektyviau, o kaitlentės paviršius yra vėsesnis.

Jūsų indukcinėje kaitlentėje sumontuota aukščiausios kokybės saugos sistema, užtikrinanti maksimalią saugą.

i Jūsų kaitlentėje gali būti 145, 180, 210 ir 280 mm skersmens kaitlentės su indukcine funkcija, priklausomai nuo modelio. Dėl indukcijos funkcijos kiekviena kaitlenčių zona automatiškai aptinka ant jos padėtą puodą. Energija atsiranda tik puodo kontaktinėje zonoje, todėl naudojama minimali galia.

Automatinio išjungimo sistema

Jūsų kaitlentėje yra automatinio išjungimo sistema. Jei įjungta viena ar kelios kaitlentės zonos, po kurio laiko kaitlentės zona automatiškai išsijungia (žr. lentelę -1.) Jei laikmatis priskirtas kaitlentės zonai, tada yra išjungiamas ir laikmačio ekranas.

Automatinio išjungimo laikas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Šiam temperatūros lygiui taikomas maksimalus veikimo laikotarpis. Kaitlentės zoną vartotojas gali naudoti vėl, kai ji automatiškai išjungiamas, kaip aprašyta aukščiau.

Lentelė-1: Automatinio išjungimo laikotarpiai

Temperatūros lygis	Automatinio išjungimo laikotarpiai - valandos
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Greitas įkaitimas	10 minučių

Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis padidėja kaip 1,2,3...19, tačiau jis gali būti padidintas ir kaip 1,1.,2,2. ... 9. kituose modeliuose. Tai priklauso nuo produkto modelio.

Apsauga nuo perkaitimo

Jūsų kaitlentėje yra keletas jutiklių, užtikrinančių apsaugą nuo perkaitimo. Perkaitimo atveju galite matyti:

- Veikianti kaitlentės zona gali būti išjungta.
- Pasirinktas lygis gali būti sumažintas. Tačiau tai nebus rodoma ekrane.

Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

Jūsų kaitlentėje yra apsaugos nuo išsiliejimo sistema. Jei dėl kokių nors priežasčių valdymo skydelyje yra išsiliejimas, sistema automatiškai atjungia maitinimo jungtį, kad išjungtų jūsų kaitlentę. Tokiu metu, „F“ simbolis bus rodomas ekrane.

Tikslus galios nustatymas

Indukcinė kaitlentė reaguoja į iškart pateiktas komandas pagal savo veikimo principą. Jos galios nustatymai keičiami labai greitai. Todėl galite sustabdyti kelią maisto (vandens, pieno) išsiliejimui, nedelsiant išjungdami prietaisą.

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 trečdalis keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras.

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

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

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji valymo informacija

▲ Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Prietaisas kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai 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 nusauskinkite sausa mikropluošto šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto pusrą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokios prietaiso dalies indaplovėje.

Viryklei:

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

„Inox“ ir nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio arba inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio arba inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.
- Valykite minkšta muilina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtu inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Nedelsdami pašalinkite kalkių, pieno, aliejaus, krakmolo ir baltymų dėmes nuo 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 nusauskinkite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusauskinkite sausa mikropluošto šluoste. Likusios ploviklio liekanos kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovinutų likučių jokių 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.*

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

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

Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

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

Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

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

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

Galimi garsai ir jų priežastys

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

Klaidos kodai, galimos priežastys ir sprendimai

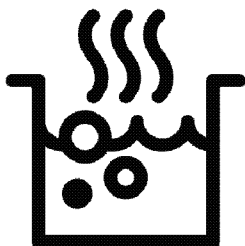
Klaidos kodai	Klaidos priežastys	Galimas sprendimas
E 22 E 26	Indukcinė kaitlentė perkaito.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai kaitlentės temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė.
E 46	Vienas ar daugiau mygtukų buvo spaudžiami ilgiau nei 10 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 įgaliotąjį pardavėją.
E 16 - E 21	Indukcinės kaitlentės temperatūros jutiklio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.

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.
FF	Bet kuris iš mygtukų galėjo būti paliestas per ilgai.	Kai ilgas kažkurio mygtukų lietimasis buvo nutrauktas,
	maisto ruošimo puodas galėjo būti padėtas ant valdymo skydelio.	Kai maisto ruošimo puodas pakeliamas virš valdymo skydelio,
	Ant valdymo skydelio gali būti išliejamas maistas/skystis.	Išvalius maisto ir (arba) skysčių likučius, klaida išnyksta.



lebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



LV



100%
PĀRSTRĀDĀTS UN
PĀRSTRĀDĀJAMS PAPIRS

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 līdzi. Ievērojiet instrukcijas, ņemot vērā visu lietotāja rokasgrāmatā sniegto informāciju un brīdinājumus.

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

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

Lietotāja rokasgrāmatā ir šādi simboli:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.

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



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



Svarīga informācija vai nodefīgi 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	19

6 Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu 27

Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu	27
--	----

7 Apkope un tīrīšana 28

Vispārīga tīrīšanas informācija	28
Plīts virsmas tīrīšana.....	29
Vadības paneļa tīrīšana	29

8 Problēmu novēršana 30

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

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

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



Elektriskā drošība

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

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

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

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



Transportēšanas drošība

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

Instalācijas drošība

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

Lietošanas drošība

- Pārļiecinieties, 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 pārļiecinieties, 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! Neglabājiēt lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.



Piederumu lietošana

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



Gatavošanas drošība

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

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

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



Indukcija

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

vadības paneli, nepaļaujieties uz katla sensoru.

- Metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšīņas, 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 mājāsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

Tinkamas panaudoto priekšmetu šalinīmas padeda izvengti galimū neigiamū pasekmiū aplinkai ir Źmoniū 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 aizliegto 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 otrreizējai pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirotiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājāsaimniecības atkritumiem.

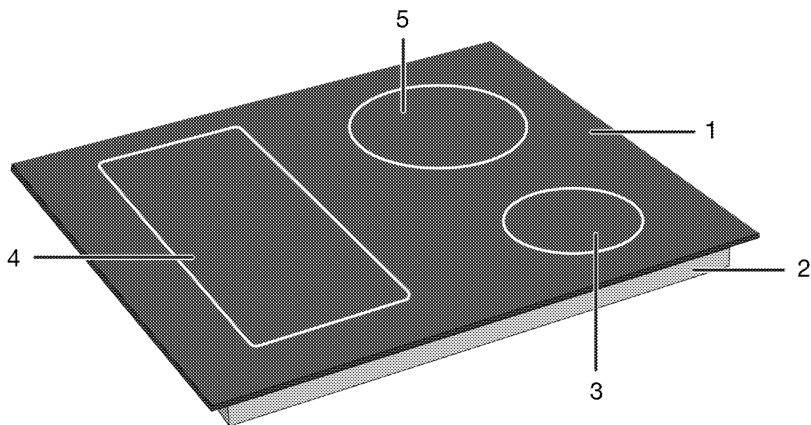
Ieteikumi enerģijas taupīšanai

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

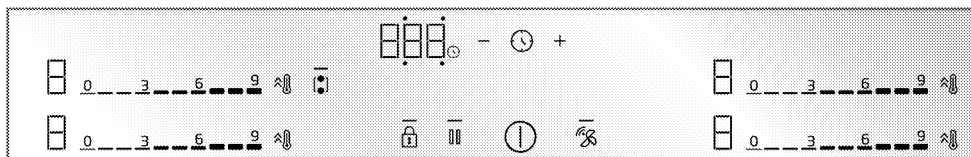


- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 Stikla gatavošanas virsma | 4 Indukcijas gatavošanas zona |
| 2 Korpusa apakšdaļa | 5 Indukcijas gatavošanas zona |
| 3 Indukcijas gatavošanas zona | |

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.

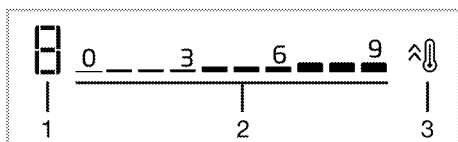
Plīts virsmas vadība



Taustiņi un simboli

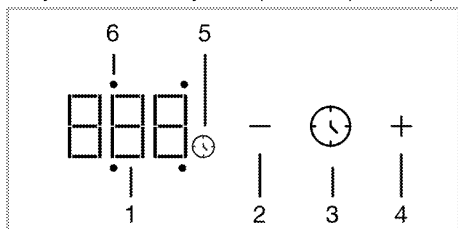
- : Gaismas, kas norāda uz darbībā esošu attiecīgo taustiņu
- ⌚ : Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- 🔒 : Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- 🔦 : Plašas virsmas gatavošanas zonas apvienotais taustiņš
- ⌚ : Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš
- 🔒 : Bloķēšanas taustiņš tīrīšanas laikā
- ⌚ : Taimera taustiņš

- +
 -
 - 🔦
- : Taimera palielināšanas taustiņš
- : Taimera samazināšanas taustiņš
- : Sildriņķa - nosūcēja savienojuma taustiņš *
- * Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.



Gatavošanas zonas displejs

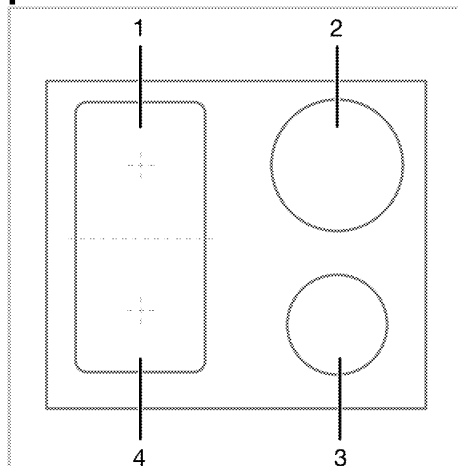
- 1 Attiecīgās gatavošanas zonas temperatūras indikators
- 2 Temperatūras līmeņa iestatīšanas zona
- 3 Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš



Taimera displejs

- 1 Taimera indikators
- 2 Taimera samazināšanas taustiņš
- 3 Taimera taustiņš
- 4 Taimera palielināšanas taustiņš
- 5 Taimera simbols
- 6 Taimera aktivitātes LED attiecīgajā gatavošanas zonā

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)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Plīts uzstādīšanas izmēri (platums/dziļums)	560 (+2)mm /490 (+2)mm
Spriegums/frekvence	1N ~ 220-240 V ~ 50 Hz
Izmantotais kabeļa tips un šķēsgriezums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Kopējais enerģijas patēriņš	maks. 3.6 kW

Degļi

Aizmugurējā kreisā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	180 mm
Jauda	1500 W / Būsters: 2000 W
Priekšējā kreisā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	180 mm
Jauda	1500 W / Būsters: 2000 W
Priekšējā labā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	145 mm
Jauda	1200 W / Būsters: 1800 W
Aizmugurējā labā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	210 mm
Jauda	2400 W / Būsters: 3600 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 neizšļakstītos auksti šķidrumi.
- Ielieciet pietiekamu daudzumu ēdiena katlos un pannās. Tādējādi jūs varat novērst ēdiena izliešanu no katliem un nevajadzīgu tīrīšanu.
- Nenovietojiet katlu un pannu vākus uz degļiem/zonām.

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

Indukcijas plīts virsmas darbības princips

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

Ēdiena gatavošanas ar indukciju priekšrocības

- Indukcijas plīts virsmas piedāvā dažas priekšrocības, jo siltums tiek pārnesti tieši uz gatavošanas katliem.
- Ēdiens, kas gatavošanas laikā pārplūst, ātri nedeg, jo stikla gatavošanas virsma netiek tieši uzkarsēta. To var vieglāk notīrīt.
 - Gatavošanai jābūt ātrākai, jo siltums rodas tieši uz vārīšanas katliem. Tādējādi tas ietaupa laiku un enerģiju attiecībā pret citiem plīts veidiem.
 - Tā kā siltums tiek novirzīts tieši uz katliem/pannām, siltuma zudumi nepastāv, un tas nodrošina efektīvāku ēdiena gatavošanu.
 - Fakts, ka siltuma pārnese apstājas un gatavošanas virsma netiek tieši sasildīta, kad gatavošanas katli/pannas tiek noņemti no gatavošanas virsmas, nodrošina drošāku lietošanu pret 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 plīts virsmu. Parasti, jo lielāks ir dzelzs saturs, jo labāk darbojas gatavošanas katli/pannas. Virtuves katlu / pannu pamat diametram jāatbilst indukcijas zonai. Ieteiktie izmēri ir uzskaitīti zemāk.

Piemēroti katli/pannas:

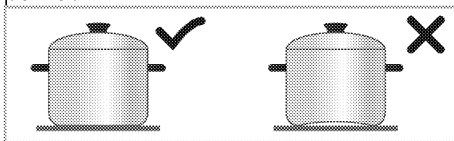
- Čuguna katli/pannas
- Emaljēti tērauda katli/pannas
- Tērauda un nerūsējošā tērauda katli/pannas (ar etiķeti vai brīdinājumu, kas norāda, ka tie ir sadēdīgi ar indukciju)

Nepiemēroti katli/pannas:

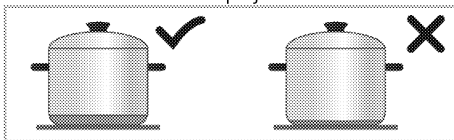
- Alumīnija katli/pannas
- Vara katli/pannas
- Misiņa katli/pannas
- Stikla katli/pannas
- Keramika
- Keramika un porcelāns

Ieteikumi:

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

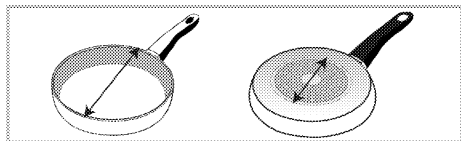


- Izmantojiet gatavošanas katlus/pannas tikai ar biežām, apstrādātām pamatnēm. Tomēr, ja izmantojat plānus katlus, šie katli ļoti ātri sakarst, un pannas apakšdaļa var izkausēt un sabojāt gatavošanas virsmu un ierīci, pirms tiek aktivizēta automātiskā izslēgšanās sistēma. Asas malas var izraisīt virsmas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

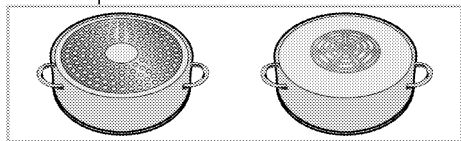


- Dažu gatavošanas katlu/pannu pamatnēm ir mazāks feromagnētiskais lauks nekā to patiesajam diametram. Plīts virsma silda tikai šo zonu. Tāpēc siltums netiek vienmērīgi sadalīts, un gatavošanas veiktspēja ir samazināta. Turklāt šādas gatavošanas

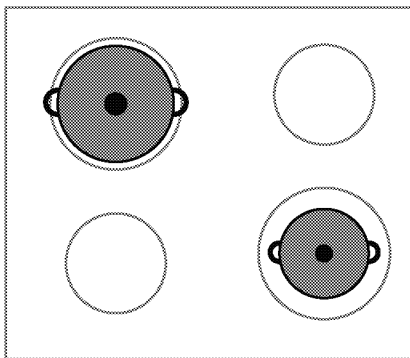
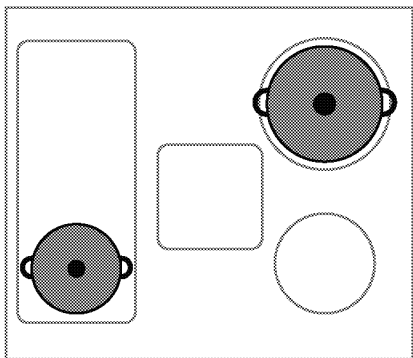
katlus/pannas nevar noteikt uz lielām indukcijas plīts virsmām. Tādējādi gatavošanas plīts virsma jāizvēlas atbilstoši feromagnētiskā lauka lielumam.



- 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.



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



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 "Q" un "Q" vai "U" 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 plītīs, jo siltums rodas tikai attiecīgajā katla zonā.

Automātiska katlu/pannu noteikšana

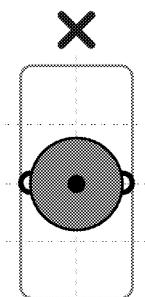
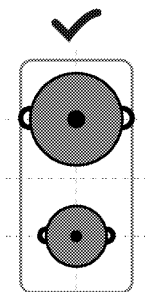
Novietojot uz plīts jebkurus gatavošanas katlus/pannas, kas ir saderīgi ar indukciju, jūsu plīts virsma automātiski nosaka, uz kuras plīts virsmas gatavošanas katli/pannas ir novietoti, un vadības panelī tiek sniegtas norādes.

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.

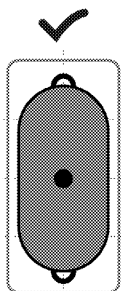
Divas neatkarīgas gatavošanas zonas

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.



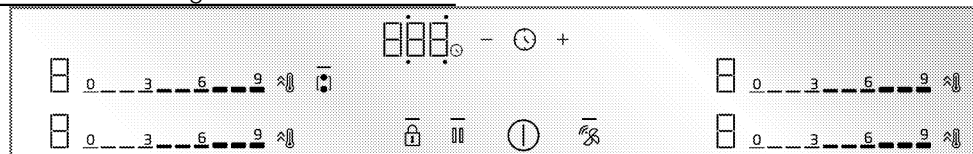
Lai pagatavotu ēdienu ar atsevišķiem katliem/pannām, novietojiet to priekšējās vai aizmugurējās gatavošanas zonas centrā. Nenovietojiet gatavošanas katlus/pannas gatavošanas zonas centrā.

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.

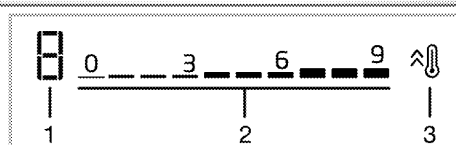
Vadības panelis



Taustiņi un simboli

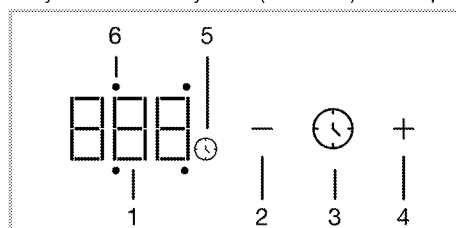
- : Gaismas, kas norāda uz darbībā esošu attiecīgo taustiņu
- ⌚ : Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- 🔒 : Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- 🔥 : Plašas virsmas gatavošanas zonas apvienotais taustiņš
- ⌚ : Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš
- 🔒 : Bloķēšanas taustiņš tīrīšanas laikā
- ⌚ : Taimera taustiņš
- ⊕ : Taimera palielināšanas taustiņš
- : Taimera samazināšanas taustiņš
- 🔥 : Sildriņķa - nosūcēja savienojuma taustiņš *

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



Gatavošanas zonas displejs

- 1 Attiecīgās gatavošanas zonas temperatūras indikators
- 2 Temperatūras līmeņa iestatīšanas zona
- 3 Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš



Taimera displejs

- 1 Taimera indikators
- 2 Taimera samazināšanas taustiņš
- 3 Taimera taustiņš
- 4 Taimera palielināšanas taustiņš
- 5 Taimera simbols
- 6 Taimera aktivitātes LED attiecīgajā gatavošanas zonā

Vispārīgi brīdinājumi par vadības paneli

- i** Šo ierīci kontrolē no skārienjutīga vadības paneļa. Katra darbība, kas tiek veikta, pieskaroties vadības panelim, tiek apstiprināta ar skaņas signālu.
- i** Vadības panelim vienmēr jābūt tīram un sausam. Mitra un netīra virsma var radīt funkciju izpildes problēmas.
- i** Sildriņķis vienmēr automātiski atgriežas gaidstāves režīmā, ja 20 sekunžu laikā netiek veikta neviena darbība.
- i** Iekārtā būs redzams "FF" brīdinājums saistībā ar drošības apsvērumiem, ja uz ilgāku laiku tur piespiestu kādu taustiņu (Ⓐ taustiņš).
- i** Iedegas — gaisma uz ieslēgtajiem vai izvēlētajiem taustiņiem.

Sildriņķa ieslēgšana

1. Pieskarieties vadības panelī esošajam ⓐ taustiņam.
- » Sildriņķis ir gatavs lietošanai.

Sildriņķa izslēgšana

1. Pieskarieties vadības panelī esošajam ⓐ taustiņam.
- » Sildriņķis izslēdzas un atgriežas gaidstāves režīmā.

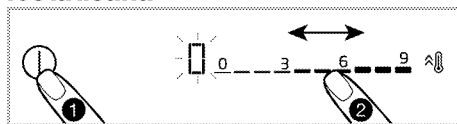
Atlikušā karstuma indikators

Katrai sildriņķa zonai uz vadības paneļa ir savs karstuma indikators. Tas parāda, vai sildriņķis pēc izslēgšanas joprojām ir karsts. Nepieskarieties attiecīgajam(iem) sildriņķim(iem), pirms karstuma indikators ir izslēdzies.

Simbols	Apraksts
h	Zema temperatūra

- i** Elektroapgādes traucējumu dēļ atlikušā karstuma indikators neieslēdzas un nebrīdina lietotāju par karstiem sildriņķiem.

Sildriņķa ieslēgšana (gatavošanas zona) un temperatūras līmeņa iestatīšana



1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ⓐ.
- » Sildriņķa zonas displejā parādīsies "0" simbols.
2. Atkarībā no tā, kuru zonu vēlaties ieslēgt, pieskaroties iestatījumu zonai vai slidinot pirkstu pāri šai zonai, iestatiet temperatūras līmeni no "0" līdz "9".

Lai gan temperatūras līmenis tiek paaugstināts kā 1, 2, 3... 19 dažiem modeļiem, to var palielināt arī kā 1, 1, 2, 2... 9. dažiem modeļiem. Tas ir atkarīgs no izstrādājuma modeļa.

Sildriņķa izslēgšana:

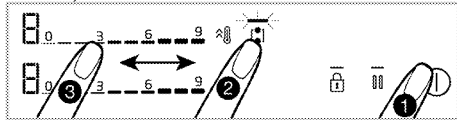
Izvēlēto sildriņķi var izslēgt 2 veidos:

1. Iestatot temperatūru uz "0"
Jūs varat izslēgt sildriņķi, samazinot temperatūras iestatījumu uz "0".
 2. Izmantojot taimera izslēgšanas funkciju vēlamajā sildriņķa zonā
Kad laiks ir beidzies, taimeris izslēdz tam pievienoto sildriņķi. Visi displeji rāda "0" vai "00". Sildriņķa displejā parādās simbols ⓐ.
- Taimera iestatīšana sildriņķa zonai ir aprakstīta tālākās nodaļās.

Simbols	Apraksts
H	Augsta temperatūra

Apvienojot sildriņķu zonas plašā virsmā (flexi) (ja jūsu plītij ir šāda sildriņķu zonu apvienošanas funkcija)

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ①.
2. Pieskarieties taustiņam !.
- » Sildriņķa displeja kreisajā pusē parādās 0 un iedegas — gaisma taustiņam !.



3. Pieskaroties iestatījumu zonai vai slidinot pirkstu pāri šai zonai, iestatiet temperatūras līmeni no 0 līdz 9.

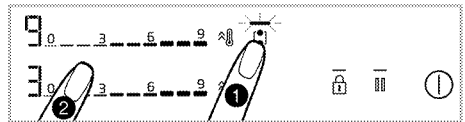
Lai gan temperatūras līmenis tiek paaugstināts kā 1, 2, 3... 19 dažiem modeļiem, to var palielināt arī kā 1, 1, 2, 2... 9. dažiem modeļiem. Tas ir atkarīgs no izstrādājuma modeļa.

» Sildriņķis sāk darboties. Ja tiek izvēlēts cits sildriņķis vai jūs nogaidīsiet 10 sekundes, neveicot nevienu citu darbību, — gaisma taustiņā ! izdzīsies.

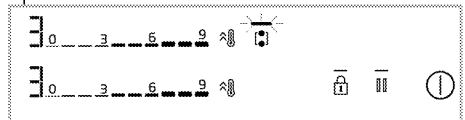
i Piemērā ir aprakstīti kreisās pusē sildriņķi ar platu virsmu. Ja jūsu iekārtas labās pusē sildriņķiem ir platā virsmas, tas pats attiecas uz sildriņķiem labajā pusē.

Sildriņķu virsmas apvienošana (flexi), kamēr darbojas viens vai abi kreisās pusē sildriņķi (ja jūsu plītij sildriņķus var apvienot plašākā virsmā)

Kamēr viens vai abi sildriņķi kreisajā pusē darbojas neatkarīgi viens no otra, jūs varat apvienot tos abus, ieslēdzot plašās virsmas sildriņķi. Šādi jūs varat izmantot plašāku sildriņķu virsmu ar to pašu gatavošanas intensitāti.



1. Kamēr kreisajā pusē darbojas viens vai abi sildriņķi, pieskarieties taustiņam !.
- » Abu sildriņķu displejos tiks parādīta zona ar zemāko gatavošanas intensitāti un — gaisma iedegsies ! taustiņā.
- » Apvienotie sildriņķi atsāk darboties tajā sildriņķa temperatūrā, kurā tā ir zemāka, un, ja ir iestatīts taimeris, tad atbilstoši tajā iestatītajam laikam. Temperatūras un taimera vērtības sildriņķī ar augstāku temperatūras vērtību pirms apvienošanas tiks atceltas.



» Lai vēlāk mainītu temperatūras vērtību, iestatiet vēlamo līmeni iestatīšanas zonā.

Sildriņķu ar plašu virsmu (ja jūsu plītij ir šāda sildriņķu apvienošanas funkcija) izslēgšana

Jūs varat atdalīt un izslēgt sildriņķus, pieskaroties taustiņam !.

Intensīvas jaudas iestatījums (BŪSTERS)

Jūs varat izmantot būsteru, lai uzsildītu ar maksimāli intensīvu jaudu. Taču mēs neiesakām šajā pozīcijā gatavot ilgu laiku. Ne visām plītij ir pieejams intensīvas jaudas iestatījums. Kad intensīvas jaudas iestatījuma periods (skat. darbības perioda ierobežojumu tabulu) ir beidzies, sildriņķis tiek izslēgts.

Intensīva jaudas iestatījuma (BŪSTERA) tieša izvēlēšanās:

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ①.
2. Pieskarieties vēlāmā sildriņķa taustiņam ^.

Atlasītais sildriņķis darbojas ar maksimālo jaudu un attiecīgā sildriņķa displejā mirgo 3 gaismiņas. Kad intensīvas jaudas iestatījuma periods (skat. darbības perioda ierobežojumu tabulu) ir beidzies, sildriņķis turpinās darboties augstākajā temperatūrā.

Intensīvas jaudas iestatījuma (BŪSTERS) izvēlēšanās, kamēr sildriņķis ir aktīvs:

1. Pieskarieties taustiņam , kamēr sildriņķis ir ieslēgts un attiecīgais sildriņķis darbojas norādītajā intensitātē.
2. Atlasītais sildriņķis darbojas ar maksimālo jaudu un attiecīgā sildriņķa displejā mirgo 3 gaismiņas. Kad intensīvas jaudas iestatījums ir beidzies, sildriņķis turpinās darboties augstākajā temperatūrā.

Intensīvas jaudas iestatījuma (BŪSTERS) izslēgšana pirms darbības beigām:

Jūs varat izslēgt intensīvas jaudas iestatījumu, kad vien vēlaties, pieskaroties taustiņam . Sildriņķis turpina darboties augstākās temperatūras vērtībā. Iestatiet 0 vērtību, pieskaroties aktīvās sildriņķa iestatīšanas laukam ar pirkstu, lai to izslēgtu.

Bloķēšana tīrīšanas laikā

Taustiņu bloķēšanas tīrīšanas laikā ļauj lietotājam ātri notīrīt vajadzīgo vietu, neapsturot vadības paneļa taustiņu darbību, kamēr sildriņķis darbojas. Ierīce tīrīšanas laikā neapstur darbību.

Funkcijas “bloķēšana tīrīšanas laikā” aktivizēšana



1. Pieskarieties un turiet piespiestu taustiņu , kad sildriņķis ir ieslēgts.

»  iedegsies gaismiņa. Simbols “” tiek rādīts sildriņķu displejos. Šajā posmā drīkst piespiest tikai taustiņu .

Funkcijas “bloķēšana tīrīšanas laikā” izslēgšana

Pieskarieties un turiet piespiestu taustiņu , lai atspējotu funkciju “bloķēšana tīrīšanas laikā”.  gaisma izdzisis un funkcija “bloķēšana tīrīšanas laikā” tiks atspējota.

Taustiņu bloķēšana

Kamēr sildriņķis ir ieslēgts vai izslēgts, jūs varat aktivizēt taustiņu bloķēšanu, lai novērstu nejaušu funkcijas maiņu.

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

1. Lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu, turiet piespiestu taustiņu , līdz atskan viens signāls.

— gaisma taustiņā  iemirgosies un visas gatavošanas zonas tiks nobloķētas.

 Kamēr taustiņu bloķēšana ir aktīva, darbojas tikai taustiņš . Pieskaroties jebkuram citam taustiņam, — gaisma taustiņā  iemirgojas, norādot, ka taustiņu bloķēšana ir ieslēgta. Ja izslēgsiet sildriņķi, kamēr taustiņi ir nobloķēti, taustiņu bloķēšana tiks izslēgta, lai varētu atkārtoti ieslēgt sildriņķi.

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Pieskarieties un turiet piespiestu taustiņu , līdz atskan viens signāls. Darbību apstiprina skaņas signāls. — gaisma taustiņā  izdzisis un taustiņu bloķēšana tiks izslēgta.

Taimera funkcija

Šī funkcija atvieglo gatavošanu. Jums visu gatavošanas laiku nav jāuzmana plīts. Sildriņķis automātiski izslēgsies pēc jūsu izvēlēta perioda.

Taimera ieslēgšana



1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ①.
2. Atkarībā no tā, kuru zonu vēlaties ieslēgt, pieskaroties iestatījumu zonai vai slidinot pirkstu pāri šai zonai, iestatiet vēlamo temperatūras līmeni.
3. Ieslēdziet taimeri, pieskaroties taustiņam ②.
- Sildriņķa zonas displejā izgaismosies "00" un ③ simbols sāks mirgot.
4. Taimera displejā ap "00" ir redzamas 4 aktivitātes LED gaismas. Lai gatavošanas zonai iestatītu taimeri, pieskarieties taustiņam ③ un plīti izvēlieties attiecīgo sildriņķu pusi.
5. Iestatiet vēlamo periodu, pieskaroties taustiņiem +/-. + Jūs varat arī pagarināt taimera laiku, ilgāk turot piespiestu taustiņu + vai -.

③ simbols paliek pastāvīgi izgaismots pēc tam, kad kādu laiku ir mirgojis sildriņķu zonas displejā. Ja ③ simbols ir izgaismots pastāvīgi, tas parāda, ka funkcija ir aktivizēta.

- i** Taimeri drīkst izmantot tikai ieslēgtajiem sildriņķiem.
- i** Atkārtojiet iepriekš aprakstīto procedūru ar citiem sildriņķiem, kuriem vēlaties iestatīt taimeri.
- i** Taimeri nedrīkst iestatīt, neizvēloties sildriņķi un tā temperatūras līmeni.
- i** Kamēr taimeris ir aktīvs, izvēlētajam sildriņķim iestatītais laiks tiek rādīts taimera displejā.

Taimeru izslēgšana

Plīts izslēdzas automātiski un, kad iestatītais laiks ir beidzies, atskan skaņas signāls.

Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas brīdinājumu.

Taimeru priekšlaicīga izslēgšana

Ja taimeris tiek izslēgts priekšlaicīgi, sildriņķis turpina darboties iestatītajā temperatūrā līdz izslēgšanas brīdim.

Izslēgšana, samazinot taimera iestatījumus līdz "00" līmenim:

1. Izvēlieties attiecīgās gatavošanas zonas taimeri, pieskaroties taustiņam ③.
2. Pagaidiet, kamēr simbols "00" parādās taimera displejā, pieskaroties taustiņam —, lai samazinātu vērtību. Jūs varat arī pagarināt taimera laiku, ilgāk turot piespiestu taustiņu —.

③ simbols gatavošanas zonas displejā mirgo konkrētu laiku un tad izslēdzas pavisam un taimeris tiek atcelts.

Apturēšanas funkcija

Ar šo funkciju jūs varat uz brīdi apturēt visas funkcijas, kas darbojas gatavošanas zonā (**izņemot taimeri**) līdz 1. līmenim.

- i** Ja taimeris ir iestatīts jebkuram sildriņķim, taimeris pēc apturēšanas atsāk darboties.

1. Pieskarieties taustiņam ④, kamēr sildriņķis ir ieslēgts.
- Visi darbībā esošie sildriņķi turpina darboties 1. līmenī.
2. Vēlreiz pieskarieties taustiņam ④, lai palaistu visus apturētos sildriņķus ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Iestatījumi

Izmantojot šo funkciju, jūs varat mainīt jaudas intensitāti, gatavošanas beigu skaņas signāla laiku un sildriņķa - nosūcēja savienojuma iestatījumus.

⌂: Jaudas pārvaldības iestatījums

⌂: Gatavošanas beigu skaņas signāls
 ⌂: Sildriņķa - nosūcēja savienojuma iestatījums

1- Jaudas pārvaldības iestatījums (⌂)

Ar šo funkciju jūs varat iestatīt maksimālo sildriņķa jaudu pēc vēlēšanās.

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ①, un izslēdziet to, vēlreiz pieskaroties taustiņam ①.

2. 10 sekunžu laikā pēc produkta izslēgšanas, pieskarieties attiecīgi taustiņiem ⌂/⌂/⌂/⌂.

» Taimera displejā ⌂, uz kreisā tālākā sildriņķa displeja būs redzams "9".

3. Pieskaroties kreisā aizmugurējā sildriņķa iestatījumu zonā, slidinot ar pirkstu pāri zonai, iestatiet jaudas līmeni no (skatīt tabulu "Jaudas pārvaldības līmenis") "1" līdz "9".

4. Apstipriniet izvēlēto iestatījumu, pieskaroties taustiņam ①.

» Sildriņķis izslēgsies un sāks darboties ar augstāko jaudas intensitāti izvēlētajā līmenī.

"Jaudas pārvaldība" ietver 9 dažādus jaudas līmeņus (skatīt tabulu "Jaudas pārvaldības līmenis").

Tabula "Jaudas pārvaldības līmenis"

Jaudas pārvaldības iestatījums	Kopējā jauda
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Kopējā jaudas vērtība jaudas pārvaldības līmenim 5, 6, 7, 8, 9 ir 3,6 kW tiem produktiem, kuru maksimālais kopējais jaudas patēriņš ir 3,6 kW.

2- Gatavošanas beigu skaņas signāla iestatījums (⌂)

Izmantojot šo funkciju, jūs varat iestatīt sildriņķa gatavošanas beigu signāla laiku pēc saviem ieskatiem.

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ①, un izslēdziet to, vēlreiz pieskaroties taustiņam ①.

2. 10 sekunžu laikā pēc produkta izslēgšanas, pieskarieties attiecīgi taustiņiem ⌂/⌂/⌂/⌂.

» Taimera displejā tiks parādīti noklusējuma iestatījumi ⌂.

3. Lai iestatītu gatavošanas beigu skaņas signālu, vienreiz pieskarieties ⌂ taustiņam.

» Taimera displejā ⌂, uz kreisā tālākā sildriņķa displeja būs redzams "2".

4. Pieskaroties kreisā aizmugurējā sildriņķa iestatījumu zonā, slidinot ar pirkstu pāri zonai, iestatiet signāla laika vērtību (skatīt tabulu "Gatavošanas beigu skaņas signāls") no "0" līdz "3".

5. Pieskaroties taustiņam ①, apstipriniet gatavošanas beigu skaņas signāla laika iestatījumu.

» Sildriņķis izslēgsies un sāks darboties ar signāla laika iestatījumu izvēlētajā līmenī.

i Gatavošanas beigu skaņas signāla rūpnīcas noklusējuma vērtība ir standarta 2. līmenis.

Tabula - Gatavošanas beigu skaņas signāla iestatījums

Gatavošanas beigu skaņas signāla līmenis	Gatavošanas beigu skaņas signāla periods
0	15 sekundes

Gatavošanas beigu skaņas signāla līmenis	Gatavošanas beigu skaņas signāla periods
1	30 sekundes
2	1 minūte
3	2 minūtes

3- Sildriņķa - nosūcēja savienojuma iestatījums (cF3)

Izmantojot šo funkciju, jūs varat savienot sildriņķi ar tvaika nosūcēju, lai tie varētu automātiski darboties kopā.

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ①, un izslēdziet to, vēlreiz pieskaroties taustiņam ①.
2. 10 sekunžu laikā pēc produkta izslēgšanas, pieskarieties attiecīgi taustiņiem ☺/☹/☺/☹.

Tabula – sildriņķa darbības līmenis

Sildriņķa darbības līmenis	Lampa	Tvaika nosūcējs (vārīšanās uz sildriņķa)	Tvaika nosūcējs (vārīšanās uz 2 vai vairāk sildriņķiem)	Cepšana
0	izslēgts	izslēgts	izslēgts	izslēgts
1	apgaismojums	izslēgts	izslēgts	izslēgts
2	apgaismojums	izslēgts	L1	L1
3	apgaismojums	L1	L1	L1
4	apgaismojums	L1	L1	L2
5	apgaismojums	L1	L2	L2
6	apgaismojums	L1	L2	L3
7	apgaismojums	L2	L2	L3

Tvaika nosūcēja intensitātes ieslēgšana virs sildriņķa

Ar šo iestatījumu jūs varat iestatīt tvaika nosūcēja intensitāti virs sildriņķa.

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ①.
2. 3 sekundes turiet piespiestu taustiņu ☹.
- » — gaisma ☹ taustiņam izslēgsies.
3. Pieskarieties un turiet piespiestu taustiņu ☹, līdz ir sasniegts vēlamā tvaika nosūcēja intensitāte.

» Taimera displejā tiks parādīti noklusējuma iestatījumi cF1.

3. Divreiz pieskarieties taustiņam ☹, lai izveidotu sildriņķa - nosūcēja savienojuma iestatījumu.

» Taimera displejā cF3, uz kreisā tālākā sildriņķa displeja būs redzams "4".

4. Pieskaroties kreisā aizmugurējā sildriņķa iestatījumu zonā, slidinot ar pirkstu pāri zonai, iestatiet tvaika nosūcēja darbības līmeni (skatīt tabulu "Tvaika nosūcēja darbības līmenis") no "0" līdz "7".

5. Pieskarieties taustiņam ①, lai apstiprinātu sildriņķa - nosūcēja savienojuma iestatījumu.

» Sildriņķis izslēgsies un sāks darboties izvēlēta sildriņķa darbības līmenī.

Indukcijas sildriņķu droša un efektīva lietošana

Darbības princips: Pateicoties darbības principam, indukcijas sildītājs nepastarpināti uzsilda katlu. Tādēļ, salīdzinājumā ar citu veidu sildriņķiem, tam ir daudz priekšrocību. Tas darbojas efektīvāk un sildriņķa virsma ir vēsāka. Jūsu indukcijas plītij ir augstākā drošības sistēma, kas nodrošinās iespējami drošu ekspluatāciju.

i Jūsu plītij varētu būt sildriņķi ar šādiem diametriem: 145, 180, 210 un 280 mm, kam atkarībā no modeļa ir indukcijas elements. Indukcijas elements ļauj katrai sildriņķa zonai automātiski noteikt, vai uz tā atrodas katls vai panna. Enerģija rodas tikai tur kur sildvirsmā saskaras ar katlu, tādēļ tiek patērēts neliels enerģijas daudzums.

Automātiskā sistēmas izslēgšana

Sildriņķa vadībai ir automātiska izslēgšanas sistēma. Ja viena vai vairākas sildriņķa zonas ir palikušas ieslēgtas, sildriņķa zona pēc brīža automātiski izslēdzas (skat. 1. tabulu). Ja sildriņķa zonai ir iestatīts taimeris, taimera displejs arī tiek izslēgts. Automātiskās izslēgšanas laika limits ir atkarīgs no izvēlētajā temperatūras līmeņa. Maksimālais darbības periods attiecas uz šo temperatūras līmeni. Lietotājs var atkal lietot sildriņķa zonu pēc automātiskās izslēgšanas, kā aprakstīts iepriekš.

1. tabula. Automātiskās izslēgšanas periodi

Temperatūras līmenis	Automātiskās izslēgšanas periodi – stundas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

Temperatūras līmenis	Automātiskās izslēgšanas periodi – stundas
6	4
7	2
8	2
9	1
Ātrā uzsildīšana	10 minūtes

Lai gan temperatūras līmenis tiek paaugstināts kā 1, 2, 3... 19 dažiem modeļiem, to var palielināt arī kā 1,1, 2,2. ... 9. dažiem modeļiem. Tas ir atkarīgs no izstrādājuma modeļa.

Aizsardzība pret pārkaršanu

Jūsu sildriņķiem ir daži sensori, kas aizsargā pret pārkaršanu. Pārkaršanas gadījumā jūs varat novērot tālāk minēto:

- Darbībā esošu sildriņķi var izslēgt.
- Izvēlēto līmeni var samazināt. Taču tas netiek atspoguļots displejā.

Pārplūšanas aizsardzības sistēma

Jūsu plītij ir pārplūšanas aizsardzības sistēma. Ja kaut kādu iemeslu dēļ uz vadības paneļa nonāk pārplūdis ēdiens, sistēma automātiski atslēdz jaudas padevi un izslēdz plīti. Šādā gadījumā displejā parādās "F" simbols.

Precīza jaudas iestatīšana

Indukcijas sildriņķis uzreiz reaģē uz dotajām komandām atbilstoši darbības principam. Tā jaudas iestatījumi mainās ļoti strauji. Līdz ar to jūs varat novērst šķidruma (ūdens, piena) pārplūšanu īsi pirms tas ir noticis, nekavējoties izslēdzot ierīci.

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 uzkarstētā eļļā. Pirms cepšanas pārliecinieties, ka saldēti pārtikas produkti ir atkausēti.
- Sildot eļļu, pārliecinieties, ka jūsu izmantotais katls ir sauss, un turiet tā vāku atvērtu.
- Ieteikumus ēdiena gatavošanai ar enerģijas taupīšanu skatiet sadaļā “Vides instrukcija”.
- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.

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, atkalķošanas 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 šļakatas.
- Nevienu ierīces sastāvdaļu nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

Pļīts virsmai:

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

pārplūstošos šķidrumus tūlīt pēc pļīts atdzesēšanas, izslēdzot to.

Inox un nerūsējošās virsmas

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

Stikla virsmas

- Tirot 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 atkalķošanas aģentu ar atkalķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.

- Ja virsma ir ļoti netīra, uzklājiet tīršanas 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 tīršanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas.
- Pārliecinieties, ka ierīces sastāvdaļu savienojumi nav atstāti mitri un ar mazgāšanas līdzekļiem. Pretējā gadījumā šajos savienojumos var rasties korozija.

Plīts virsmas tīršana

Stikla gatavošanas virsma

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

tīršanu var pabeigt saskaņā ar zemāk sniegto informāciju.

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

Vadības paneļa tīršana

- Tīrot panelus 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 panelus ar pogas vadību, ap pogām nelietojiet inox tīršanas līdzekļus. Var tikt izdzēsti indikatori ap pogām.
- Notīriet skārienjūtīgos vadības panelus ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšanas funkcija, pirms vadības paneļa tīršanas 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/taustiņu vadības panelī nedarbojas. >>> *Ja jūsu izstrādājums ir aprīkots ar taustiņu bloķēšanas funkciju, iespējams, ir iespējota taustiņu bloķēšana. Lūdzu, atspējojiet to.*
- Ja displejs neiedegas, kad ieslēdziet plīti no jauna. >>> *Atvienojiet ierīci no jaudas slēdža. Uzgaidiet vismaz 20 sekundes un pēc tam atkal izveidojiet savienojumu.*
- Aizsardzība pret pārkaršanu ir aktīva. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Gatavošanas katls nav piemērots. >>> *Pārbaudiet savu katlu.*

"Q" un "E" vai "L" 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 pārnesta 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.
- **Čikstošs troksnis:** Ja tiek gatavots uz divām gatavošanas zonām vienā un tajā pašā plīts pusē, var dzirdēt čikstošu skaņu ar dažādu gatavošanas līmeni.

Kļūdu kodi/iesmesli un iespējamie risinājumi

Kļūdu kodi	Kļūdu iemesli	Iespējamie risinājumi
E 22 E 26	Indukcijas plīts ir pārkarsusi.	Izslēdziet indukcijas plīti un pagaidiet, līdz tā ir atdzisusi. Kļūda tiek novērsta, kad plīts temperatūra nokrītas zem robežām.
E 46	Viens vai vairāki taustiņi tiek turēti nospiesti ilgāk par 10 sekundēm. 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.
FF	Kāds no šiem taustiņiem, iespējams, tika ilgi turēts.	Turot ilgi piespiestu kādu no taustiņiem, darbība tika apturēta,
	Iespējams, ka katla saturs ir pārplūdis un nonācis uz vadības bloka.	Kad katla saturs pārplūst, vadības bloks tiek apturēts,
	Iespējams, ka uz vadības bloka ir nonācis ēdiens/šķidrums.	Kad ēdiena/šķidruma atlikumi tiks saslaucīti, kļūda pazudīs.