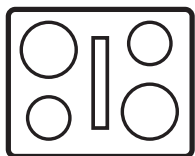




Electrolux



electrolux.com/register



Y84CC440CZ

LV Lietošanas instrukcija | **Plīts**

2

LT Naudojimo instrukcija | **Kaitlentė**

33



Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:
www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. UZSTĀDĪŠANA.....	7
4. PRODUKTA APRAKSTS.....	11
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	13
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	13
7. PAPILDU FUNKCIJAS.....	19
8. IETEIKUMI UN PADOMI.....	20
9. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	23
10. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	26
11. TEHNISKIE DATI.....	29
12. ENERGOFEKTIVITĀTE.....	29
13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	32

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiat liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga (pat automātiskās gatavošanas funkcijas). Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdegšanās risks: neuzglabājiat priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- UZMANĪBU! Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Nodrošiniet piemērotu gaisa ventilāciju telpā, kurā ir uzstādīta ierīce, lai nepieļautu gāzu un citu degvielu, tostarp atkārtu liesmu ieplūšanu atpakaļ telpā.
- Gādājiet, lai ventilācijas atveres nebūtu bloķētas un ierīces uzkrātais gaiss nenonāktu caurulē, kas tiek izmantota no citām ierīcēm novadītiem dūmiem un tvaikam (centrālās apkures sistēmas, termosifons, ūdens sildītāji utt.).
- Kad ierīce darbojas kopā ar citām ierīcēm, maksimālais telpā radītais vakuums nedrīkst pārsniegt 0,04 mbar.
- Lai novērstu ugunsgrēka risku, regulāri tīriet tvaika nosūcēja filtru un notīriet tauku atliekas no ierīces.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- Ja ierīce tiek ir pieslēgta nepastarpināti barošanas avotam, elektroinstalācijai jābūt aprīkotai ar izolācijas ierīci, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Pilnīgai ierīces atvienošanai jānodrošina saskaņā ar III pārsprieguma kategorijas prasībām. Atvienošanas līdzekļi jāiekļauj fiksētajā elektroinstalācijā saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.

- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Montavimas



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Neuzstādiet izplūdes gaisa atveri veidā, kas novada gaisu sienas dobumā, ja vien sienas dobums nav paredzēts šādam mērķim.
- Ar gaisa cauruļvadu neaprikota nosūcēja gadījumā ventilatora izvads jānovieto tieši pie sienas vai jānodala ar papildu skapīša sienu, lai novērstu piekļuvi ventilatora asmeņiem.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:

- Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkst, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
- Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim saskaņā ar savienojumu diagrammu vai uzstādīšanas brošūru.
- Tvaika nosūcēja uzstādīšanas gadījumā un, ja ir pieejami vai obligāti papildpiederumi (sienas vārsts, loga slēdzis un loga atvērējs), elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim saskaņā ar savienojumu diagrammu vai uzstādīšanas brošūru.
- Ierīci jāieņemē .
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vajāgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.

- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslēgātāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliedziniet, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeli. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ja E3 kods parādās ekrānā, nekavējoties atvienojiet plīts virsmu un pārbaudiet, vai elektroenerģijas pieslēgums un tīkla spriegums ir pareizi.
- Pārliedziniet, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas. Kvalificētam speciālistam regulāri jāpārbauda ventilācija.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir iekaisusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Integrētā tvaika nosūcēja darbības laikā nekādā gadījumā neizmantojiet atklātu liesmu.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādi.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa, lai izvairītos no apdegumu riska.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Integrētā tvaika nosūcēja darbības laikā nekādā gadījumā neatvienojiet režģi vai tvaika nosūcēju.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet integrēto tvaika nosūcēju bez tvaika nosūcēja filtra.
- Neapklājiet integrētā tvaika nosūcēja ievadu ar gatavošanas traukiem.
- Neatveriet apakšējo vāku laikā, kad darbojas integrētais tvaika nosūcējs vai ierīce.
- Nenovietojiet mazus vai vieglus priekšmetus integrētā tvaika nosūcēja tuvumā, lai izvairītos no to iesūkšanas nosūcējā.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.

- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Tīriet ierīci ar siltu ūdeni un mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

2.5 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājssaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājssaimniecības telpu apgaismojumam.

2.6 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

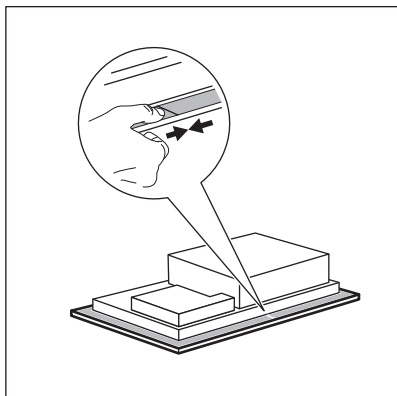
Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs

3.2 Iebūvējamās plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

3.3 Blīves uzstādīšana



Uzstādīšana uz virsmas

1. Notīriet darba virsmu apkārt izgrieztajai zonai.
2. Novietojiet komplektācijā iekļauto 2x6 mm blīvējuma loksni gar plīts apakšējo malu tā, lai tā piegultu stikla keramikas. Nestiepiet to. Nodrošiniet, lai blīvējuma loksnes gali atrastos vienas plīts virsmas puses vidū.
3. Griezot blīvējuma loksni, nogrieziet par dažiem milimetriem vairāk.
4. Savienojiet abus blīvējuma loksnes galus kopā.

Iebūvētā uzstādīšana

1. Notīriet gropes uz darba virsmas.
2. Sagrieziet komplektācijā iekļauto 3x10 mm blīvējuma loksni četrās šaurākās loksnes. Sagriezto lokšņu garumam jāatbilst gropju garumam.
3. Nogrieziet lokšņu galus 45° grādu leņķī. Galiem precīzi jāatbilst gropju stūriem.
4. Piestipriniet loksnes gropēm. Nestiepiet loksnes. Nestipriniet lokšņu galus vienu virs otra.

Pēc plīts virsmas samontēšanas aizpildiet tukšumu starp stikla keramiku un darba virsmu ar silikonu. Pārļiecinieties, ka zem stikla keramikas virsmas neiekļūst silikons.

3.4 Montāža

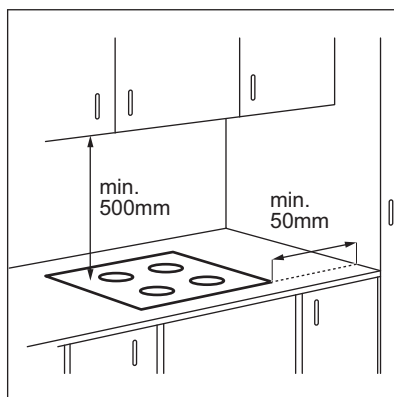
Skatiet uzstādīšanas brošūru, lai iegūtu detalizētu informāciju par to, kā uzstādīt plīts virsmu.

Ievērojiet virsmas pievienošanas diagrammu un lodziņa slēdžu savienošanas diagrammu (ja piemērojams), kas parādīta uzstādīšanas brošūrā un/vai etiķetēs zem virsmas.



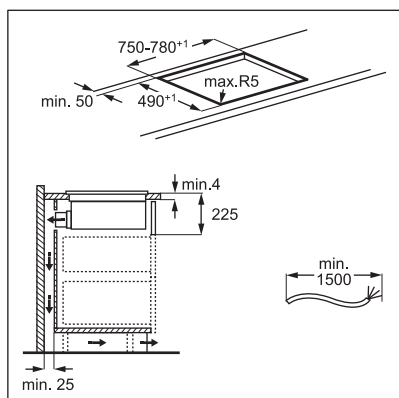
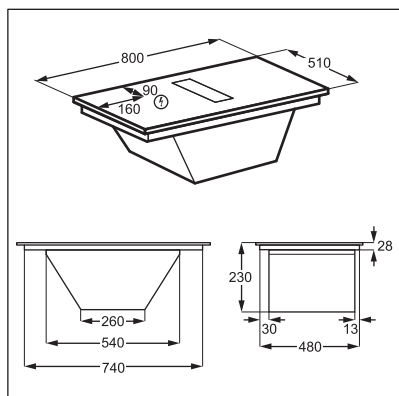
Tikai noteiktās valstīs

Noplūdes instalācijas gadījumā var būt nepieciešams uzstādīt loga slēdzi (konsultējieties ar sertificētu tehniķi). Tas jāiegādājas atsevišķi, jo tas nav iekļauts plīts virsmas komplektācijā. Loga slēdzis jāuzstāda pilnvarotam tehniķim. Skatiet uzstādīšanas brošūru.

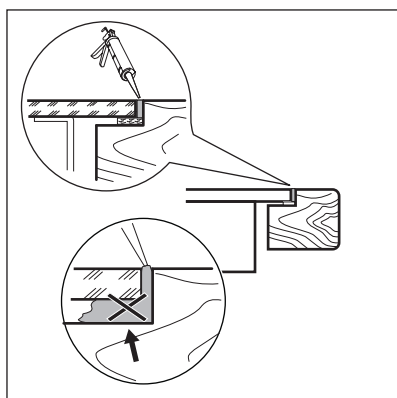
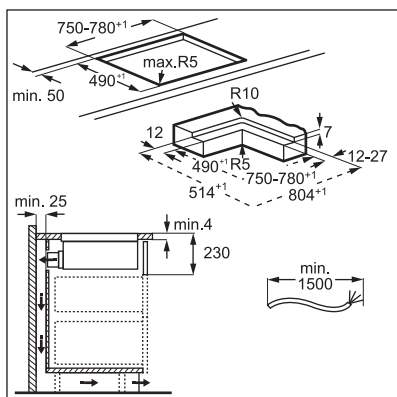
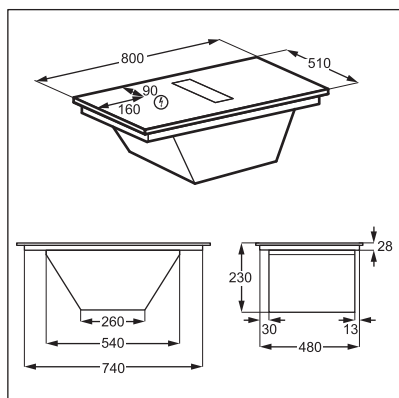


Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.

UZSTĀDĪŠANA UZ VIRSMAS



INTEGRĒTA UZSTĀDĪŠANA



Meklējiet video pamācību "Electrolux Extractor indukcijas plīts virsmas uzstādīšana", ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.



www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
induction extractor hob



Filtra korpusa montāža

Ierīce vienmēr jāizmanto ar visiem filtriem, kas iekļauti piegādes komplektācijā.

Pirms pirmreizējas izmantošanas ievietojiet ilgi kalpojošos oglekļa filtrus korpusā ar rokturiem uz iekšpusi. Skatiet sadaļu "Tvaika nosūcēja filtra tīrīšana". Pēc filtra korpusa samontēšanas, ievietojiet to tvaika nosūcēja atverē un uzlieciet režģi.

3.5 Strāvas padeves kabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli, un to ir atļauts darbināt tikai ar Akontaktilgizdu ar drošinātāju.
- Lai nomaiņītu bojāto strāvas kabeli, izmantojiet kabeli, kas var izturēt 125 °C temperatūru vai augstāku temperatūru.
- Atsevišķa kabeļa vada minimālajam diametram ir jābūt 1,5 mm².
- Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.

UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.

UZMANĪBU!

Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

UZMANĪBU!

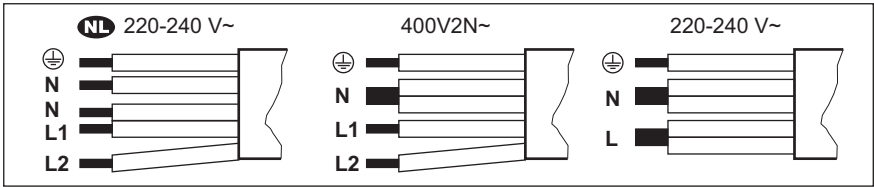
Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uznavas.

Vienfāzes pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uznavu no melnās un brūnās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no melnās un brūnās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uznavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).

NL savienojums

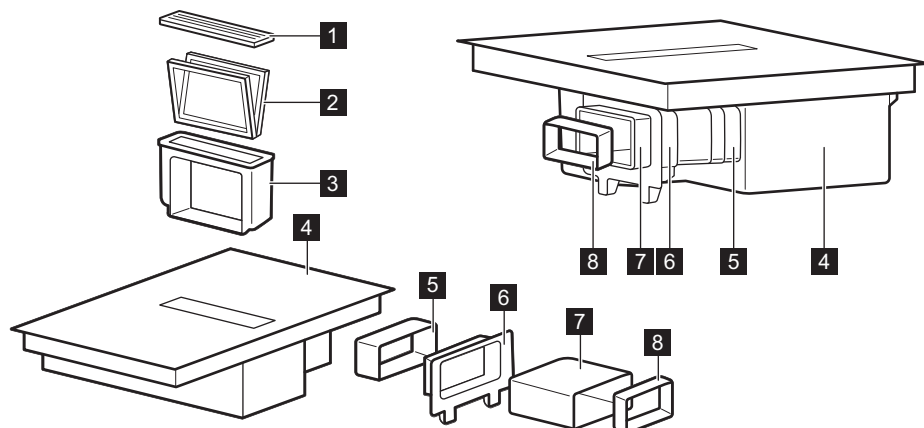
1. Atvienojiet kabeļa gala uznavu no zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no zilās krāsas vadu galiem
3. Izmantojiet jaunu vada gala uznavu uz katra vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



NL 220 - 240 V~		Divfāzu pieslēgums 400 V2N~		Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		5 x 1,5 mm² vai 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² vai 3 x 4 mm²	
	Dzeltens — zaļš		Dzeltens — zaļš		Dzeltens — zaļš
N	Zils un zils	N	Zils un zils	N	Zils un zils
L1	Melns	L1	Melns	L	Melns un brūns
L2	Brūns	L2	Brūns		

4. PRODUKTA APRAKSTS

4.1 Produkta pārskats



1 Režģis

2 Filtrs

3 Filtra korpuss

4 Plīts virsma

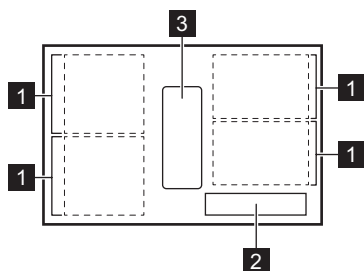
5 Savienotājs

6 Stiprinājums montāžai uz skapīša
aizmugurējās sienas

7 Caurule

8 Adapteris

4.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums

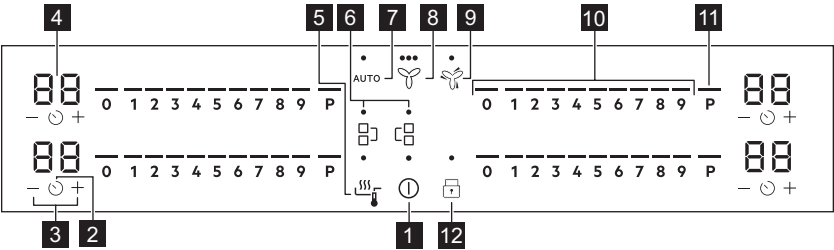


1 Indukcijas gatavošanas zona

2 Vadības panelis

3 Tvaika nosūcējs

4.3 Vadības paneļa izkārtojums



Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

Pretskrāpējumu stikla virsmai ir unikāla apdares tekstūra, kas var mainīt veidu, kā lietotāja saskarnes simboli un elementi parādās dažādos apgaismojuma apstākļos.

Senso- ra lauks	Funkcija	Apraksts
1		Ieslēgts / Izslēgts Lai aktivizētu vai deaktivizētu ierīci.
2		Taimeris Funkcijas iestatīšana.
3		+ / - Paildžina vai saīsina laiku.
4	-	Taimera displejs Rāda laiku minūtēs.
5		Fry Assist Fry Assist. Lai ceptu ar automātiski kontrolētām sildīšanas pakāpēm, kas paredzētas dažādiem pārtikas veidiem.
6		Bridge Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
7	AUTO	Tvaika nosūcēja automātiskais režīms Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
8		Tvaika nosūcēja manuālais režīms Lai ieslēgtu/izslēgtu funkciju un pārslēgtos starp 3 ventilatora ātruma līmeņiem.
9		Boost Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
10	-	Vadības josla Iestata sildīšanas pakāpi.
11	P	PowerBoost Lai ieslēgtu funkciju.
12		Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.

4.4 Displeja indikatori

Indikators	Apraksts
+ cipars	Radušies darbības traucējumi.
	Nepieciešama ilgi kalpojošā oglekļa filtra reģenerācija.
/ /	OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators): turpināt gatavošanu / uzturēt siltumu / atlikušais siltums.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Jaudas ierobežojums

Jaudas ierobežojums nosaka, cik daudz jaudas virsma lieto kopā, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus. Plīts ir iestatīta uz augstāko iespējamo jaudas līmeni pēc noklusējuma.

Lai samazinātu vai palielinātu jaudas līmeni:

1. Ieejiet izvēlnē, nospiediet un turiet nospiedienu 3 sekundes. Tad nospiediet un turiet nospiedienu .
2. Nospiediet taimera priekšpusē līdz parādās .
3. Nospiediet / taimera priekšpusē, lai iestatītu jaudas līmeni.
4. Nospiediet , lai izietu.

Jaudas līmeņi

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

- P73 — 7350 W
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W
- P25 – 2500 W
- P30 – 3000 W
- P35 – 3500 W
- P40 – 4000 W
- P45 – 4500 W
- P50 – 5000 W
- P60 – 6000 W

UZMANĪBU!

Ja jaudas līmenis ir 2000 W vai zemāks, jūs nevarat aktivizēt Fry Assist.

6. IKDIENAS LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizācija un deaktivizācija

Turiet nospiedienu , lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.

6.2 Katlu noteikšana

Šī funkcija norāda gatavošanas trauku atrašanos uz plīts virsmas un deaktivizē gatavošanas zonas, ka gatavošanas laikā attiecīgajā gatavošanas zonā netiek konstatēta gatavošanas trauka klātesamība.

Novietojot gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas pirms karsēšanas iestatījuma atlasīšanas, vadības joslā iedegas indikators virs atzīmes 0.

Noņemot gatavošanas trauku no aktivizētas gatavošanas zonas un īslaicīgi novietojot to citviet, sāk mirgot virs attiecīgās vadības joslas esošie indikatori. Nenovietojot gatavošanas trauku atpakaļ uz aktivizētās gatavošanas zonas 120 sekunžu laikā, attiecīgā gatavošanas zona tiek automātiski deaktivizēta.

Lai atsāktu gatavošanu, novietojiet gatavošanas trauku atpakaļ uz gatavošanas zonām, pirms beidzas norādītais gaidīšanas laiks.

6.3 Gatavošanas zonu lietošana

Lieciet ēdiena gatavošanas traukus izvēlētās zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.

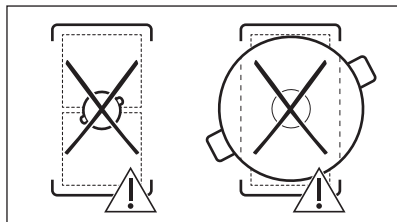
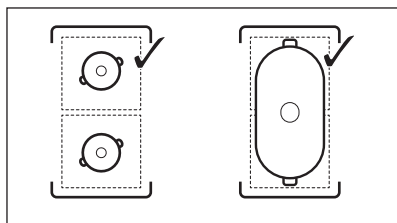


Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnei, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija"). Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai ar indukcijas plīts virsmas. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Padomi un ieteikumi.

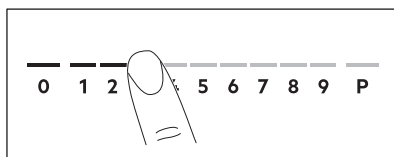


Pretskrāpējumu stikla virsmai ir unikāla apdares tekstūra, kas padara to maksimāli izturīgu pret skrāpējumiem. Berze starp ēdiena gatavošanas traukiem un stikla virsmu var radīt trokšņus.

Varat gatavot, izmantojot lielāku ēdiena gatavošanas trauku, novietojot to uz divām gatavošanas zonām vienlaikus, izmantojot Bridge funkciju. Ēdiena gatavošanas traukam ir jābūt novietotam uz abu zonu centriem, taču ne pāri zonas apzīmējumam. Ja ēdiena gatavošanas trauks atrodas starp abiem centriem, funkcija Bridge netiks aktivizēta.



6.4 Karsēšanas iestatījums



1. Nospiediet vēlamo karsēšanas iestatījumu vadības joslā. Iepriekš norādītie indikatori virs vadības joslas parādās līdz atlasītajam karsēšanas iestatījuma līmenim.
2. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet 0.

6.5 PowerBoost

Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas gatavošanas zonai tikai uz īsu laiku. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:
pieskarieties **P**

Lai izslēgtu funkciju: nomainiet sildīšanas pakāpi.

6.6 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

BRĪDINĀJUMS!

 /  /  Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:

 — turpināt gatavošanu,

 — siltuma uzturēšana,

 — atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

6.7 Taimera iespējas

Laika atskaites taimeris

Šo funkciju var izmantot, lai norādītu, cik ilgi gatavošanas zonai būtu jādarbojas vienas vārīšanas reizes laikā.

Iestatiet atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumu un pēc tam iestatiet funkciju.

1. Nospiediet . Taimera displejā parādās 00.
2. Nospiediet  vai , lai iestatītu laiku (00–99 minūtes).
3. Nospiediet , lai iedarbinātu taimeri, vai uzgaidiet 3 sekundes. Taimeris sāk laika atskaiti.

Lai mainītu laiku: atlasiet gatavošanas zonu ar  un nospiediet  vai .

Lai deaktivizētu funkciju: atlasiet

gatavošanas zonu ar  un nospiediet . Atlikušais laiks tiek skaitīts atpakaļ līdz 00.

Kad beidzas taimera laika atskaite, atskan skaņas signāls un mirgo 00. Gatavošanas zona tiks deaktivizēta. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu un mirgojošos ciparus.

Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas nestrādā. Karsēšanas iestatījums rāda 00.

1. Nospiediet .

2. Piespiediet  vai , lai iestatītu laiku. Kad beidzas taimera laika atskaite, atskan skaņas signāls un mirgo 00. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu skaņas signālu un mirgojošos ciparus.

Lai deaktivizētu funkciju: nospiediet  un . Atlikušais laiks tiks skaitīts atpakaļ līdz 00.

6.8 Jaudas pārvaldība

Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām. Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo strāvas apjomu (skatiet tehnisko datu plāksnīti), gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Prioritāte vienmēr tiek piešķirta pirmās atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumam. Atlikusi jauda tiks sadalīta starp pārējām gatavošanas zonām atbilstoši atlases kārtībai.
- Gatavošanas zonām ar samazinātu jaudu vadības josla iemirgojas un rāda maksimālos iespējamos karsēšanas iestatījumus.
- Uzgaidiet, līdz displejs pārstāj mirgot, vai samaziniet pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karstuma iestatījumu. Gatavošanas zonas turpinās darboties samazinātā

karstuma iestatījumā. Nepieciešamības gadījumā varat manuāli mainīt gatavošanas zonu karsēšanas iestatījumus.

- Plīts tvaika nosūcējs vienmēr ir pieejams elektriskas slodzes veidā.

6.9 Tvaika nosūcēja funkcijas

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

Manuālais režīms

Tvaika nosūcējs var darboties paralēli ar plīts virsmu gatavošanas laikā, kā arī laikā, kad plīts virsma ir izslēgta.

1. Nospiediet , lai ieslēgtu tvaika nosūcēju.
Atskan signāls un iedegas indikators virs simbola.
2. Pēc nepieciešamības pielāgojiet ventilatora ātruma iestatījumu, nospiežot simbolu. Indikatori pārslēdzas, parādot pašreizējo ventilatora ātrumu.
3. Lai izslēgtu tvaika nosūcēju, atkārtoti nospiediet  līdz indikatori virs simbola nodziest.

AUTO

Funkcija automātiski pielāgo ventilatora ātruma līmeni atkarībā no gatavošanas zonas temperatūras. Funkcija parasti tiek aktivizēta pēc noklusējuma.

AUTO režīms piedāvā četras ventilatora ātruma iespējas: H1 līdz H4 (no zema līdz intensīvam). H4 ir iestatīta pēc noklusējuma. Režīmu varat mainīt iestatījumos. Skatīt sadaļu "Izvēlnes struktūra".

Varat aktivizēt funkciju, kamēr plīts virsma ir ieslēgta, un nedarbojas neviena gatavošanas zona, vai jebkurā gatavošanas procesa brīdī.



Aktivizējot funkciju, kamēr plīts virsma ir izslēgta, nedarbojas neviena gatavošanas zona un vadības panelī nav redzams atlikušais karstums, funkcija izslēgsies pati pēc pāris sekundēm.

1. Lai aktivizētu plīts virsmu, turiet nospiestu .
2. Ja funkcija pēc noklusējuma nav ieslēgta, nospiediet AUTO, lai to aktivizētu.
Atskan signāls un iedegas indikators virs simbola.
3. Novietojiet gatavošanas trauku uz plīts virsmas un atlasiet karsēšanas iestatījuma līmeni. Palieliniet vai samaziniet karsēšanas iestatījumu pēc nepieciešamības.
Tvaika nosūcējs reaģēs uz gatavošanas zonas temperatūru, attiecīgi palielinot vai samazinot ventilatora ātruma līmeni. Parādās indikatori virs tvaika nosūcēja simbola.
4. Lai izslēgtu gatavošanas zonu vai  izslēgtu plīts virsmu, tās vadības joslā nospiediet 0.

AUTO darbosies kādu laiku atkarībā no iestatītā režīma (H1 līdz H4).



Ventilatora ātrumu var regulēt manuāli gatavošanas laikā, nospiežot .

Lai deaktivizētu funkciju, piespiediet AUTO. Atskan signāls un izdziest indikators virs simbola.

Deaktivizējot plīts virsmu, kamēr darbojas AUTO, funkcija tiks iegaumēta nākamajai gatavošanas sesijai.

Boost

Funkcija iedarbina tvaika nosūcēju maksimālā darbības ātruma līmenī.

1. Nospiediet , lai aktivizētu funkciju, piespiediet taustiņu.
Atskan signāls un iedegas indikators virs simbola.
2. Lai izslēgtu funkciju, atkārtoti nospiediet .

Funkcija var darboties nepārtraukti ne ilgāk kā 8 minūtes. Pēc šī laika beigām ventilatora darbības ātruma iestatījums automātiski pārslēdzas uz 3. Nepieciešamības gadījumā jūs varat atkārtoti aktivizēt funkciju.

Auto Breeze

Funkcija automātiski iestata tvaika nosūcēja ventilatoru turpināt darboties pēc tam, kad pabeidzat gatavošanu un izslēdzat gatavošanas virsmu. Ventilators darbojas ar minimālo ātrumu ne ilgāk kā 20 minūtes. Funkcija pēc gatavošanas izvadītu atlikušos aromātus.

Pirmoreiz izmantojot plīts virsmu, funkcija tiek aktivizēta pēc noklusējuma.

Kad funkcija darbojas, iedegas indikators virs AUTO. Kad cikls ir beidzies, ventilators izslēdzas automātiski.

Lai izslēgtu funkciju, kamēr tā darbojas, veiciet turpmāko:

Nospiediet AUTO vai .
Tvaika nosūcējs izslēdzas.

Lai izslēgtu funkciju pilnīgi, veiciet turpmāko:

1. Ieejiet izvēlnē, nospiediet un turiet nospiešanu  3 sekundes. Tad nospiediet un turiet nospiešanu .
2. Taimera priekšpusē nospiediet  līdz displejā parādās **dF**.
3. Taimera priekšpusē nospiediet  vai  līdz parādās **Izslēgts (–)**.
4. Nospiediet , lai izietu.



Ieteicams neizslēgt funkciju un ļaut tai darboties bez pārtraukuma pilnu darbības cikla ilgumu.

6.10 Pan Fry

Šī funkcija ļauj iestatīt atbilstošu siltuma iestatījumu ēdiena cepšanai. Plīts virsma uztur attiecīgo temperatūru gatavošanas laikā. Jūs varat izvēlēties vienu no trim Pan Fry līmeņiem: zems (2), vidējs (5), augsts (8). Tiklīdz siltuma iestatījums ir iestatīts, nav nepieciešams regulēt temperatūru manuāli.

UZMANĪBU!

Izmantojiet tikai aukstus ēdiena gatavošanas traukus.
Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet pannu ar eļļu / taukvielām uz vienas no gatavošanas zonām kreisajā pusē. Jūs varat izmantot vienu gatavošanas zonu vai apvienot abas gatavošanas zonas, izmantojot Bridge. Ja novietojat vienu katlu tikai uz vienas gatavošanas zonas, funkcija aktivizējas automātiski.

2. Pieskarieties pie , lai aktivizētu plīts virsmu.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .

Iedegas indikators virs simbola . Siltuma iestatījums ir iestatīts uz 2 pēc noklusējuma.

4. Izvēlieties cepšanas līmeni, vairākkārt nospiežot .

Katrai gatavošanas zonai, kuru jūs pašlaik varat lietot ar funkciju, virs izvēlētā līmeņa parādās mirgojošs indikators.

5. Pieskarieties jebkurā vietā uz izvēlētās gatavošanas zonas slīdņa. Jūs varat pielāgot Pan Fry līmeni, nospiežot vienu no attiecīgajiem siltuma iestatījumiem, kā attēlots tabulā tālāk.

Pan Fry jaudas līmenis	Siltuma iestatījuma līmeņi
Zems	2
Vidējs	5
Augsts	8

Funkcija aktivizējas.

Kad funkcija ieslēdzas, indikatori virs slīdņa iedegas un sākas animācija.



Nenovietojot katlu uz nevienas no gatavošanas zonām 5 sekunžu laikā, funkcija deaktivizējas automātiski.

6. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

Pannai sasniedzot paredzēto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Tagad varat ieliet eļļu un ievietot ēdianu pannā.

Lai izslēgtu funkciju, nospiediet 0 vadības joslā vai nospiediet .

Ja iestatāt Laika atskaites taimeris vienai no gatavošanas zonām un iestatītais laiks beidzas pirms tiek sasniegta paredzētā temperatūra, funkcija izslēdzas automātiski.

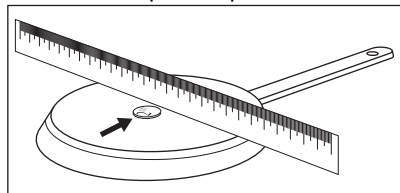
Padomi un ieteikumi

- Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi, ja nepieciešams.
- Biezu sastāvdaļu gabalu vai zaļu kartupeļu gadījumā izmantojiet vāku pirmajās 10 cepšanas minūtēs.
- Smagas un/vai lielas pannas sasilst ilgāk.
- Izmantojiet laminētas pannas uz zema sildīšanas līmeņa, lai novērstu pārkarsu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.
- Neizmantojiet plānus emaljētus gatavošanas traukus. Tie var pārkarsēt un tikt sabojāti.

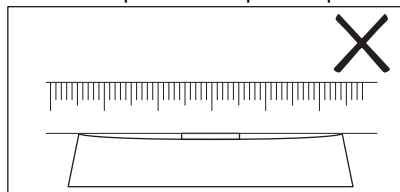
Pareizo pannu izvēle Pan Fry funkcijai

Lietojiet tikai pannas ar plakānu pamatni. Pārbaudiet, vai panna ir pareiza:

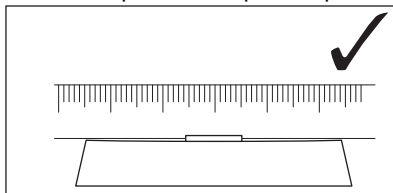
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Novietojiet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ievietot 1, 2 vai 5 centu monētu (vai jebkuru citu tāda paša biezuma monētu, aptuveni 1,7 mm biezumā) starp lineālu un pannas pamatni.



- a. Panna neder, ja varat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



- b. Panna der, ja nevarat ievietot monētu starp lineālu un pannas pamatni.



6.11 Izvēlnes struktūra

Tabulā redzama pamata izvēlnes struktūra.

Lietotāja iestatījumi

Simbols	Iestatījums:	Iespējamās opcijas
b	Skaņa	Ieslēgts / Izslēgts (--)
P	Jaudas ierobežojums	15 - 73
H	Režīms AUTO	1 - 4
dF	Auto Breeze	Ieslēgts / Izslēgts (--)
E	Brīdinājumu / kļūdu vēsture	Neseno brīdinājumu / kļūdu saraksts.

Lai ieietu lietotāja iestatījumos: nospiediet un turiet nospiešanu  3 sekundes. Pēc tam nospiediet un turiet nospiešanu . Iestatījumi parādās taimerī, kas atrodas pa kreisi no gatavošanas zonām.

Pārvietošanās pa izvēlni: izvēlni veido iestatījumu simbols un vērtība. Simbols iedegas aizmugurējā taimerī, bet vērtība parādās priekšējā taimerī. Lai pārvietotos pa iestatījumiem, priekšējā taimerī nospiediet . Lai mainītu iestatījuma vērtību, priekšējā taimerī nospiediet  vai .

Lai izietu no izvēlnes: nospiediet .

OffSound Control

Jūs varat ieslēgt/izslēgt skaņas signālus sadaļā Izvēlne > Lietotāja iestatījumi.



Skatīt sadaļu "Izvēlnes struktūra".

Kad skaņas signāli ir izslēgti, signāli joprojām atskan, kad:

- jūs skarat 

- beidzas taimerī iestatītais laiks,
- jūs nospiežat neaktīvu simbolu.

7. PAPILDU FUNKCIJAS

7.1 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:

- visas gatavošanas zonas, tostarp tvaika nosūcējs, ir deaktivizētas,
- jūs neiestatāt nevienus karsēšanas iestatījumus vai ventilatora darbības ātruma iestatījumus pēc plīts virsmas ieslēgšanas,
- izlejat vai novietojat kādu priekšmetu uz vadības paneļa ilgāk nekā 10 sekundes (piemēram, pannu, dvieli u.c.). Atskan signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- ierīce pārmērīgi sakarst (piemēram, kad katls ir izvārtījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīts virsmu.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai maināt karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika plīts virsma izslēdzas.

Attiecībā starp karsēšanas iestatījumu / ventilatora darbības ātruma iestatījumu un laiku, pēc kura ierīce izslēdzas:

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 4	5 stundām
5	4 stundām
6 - 9	pusotra stunda



Izmantojot Pan Fry, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundas.

Ventilatora darbības ātruma iestatījums	Tvaika nosūcējs izslēdzas pēc
	10 stundām

7.2 Bloķētājs

Jūs varat bloķēt vadības paneli plīts virsmas darbības laikā. Tas novērš nejaušu sildīšanas iestatījuma / ventilatora darbības ātruma iestatījuma maiņu.

Vispirms iestatiet karstuma iestatījumu / ventilatora darbības ātruma iestatījumu.

Lai aktivizētu funkciju, nospiediet .

Lai izslēgtu funkciju, atkārtoti nospiediet .



Funkcija tiek deaktivizēta, izslēdzot plīts virsmu.

7.3 Bērna drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas un tvaika nosūcēja darbināšanu.

Lai aktivizētu funkciju, nospiediet .

Neiestatiet nekādus karsēšanas iestatījumus / tvaika nosūcēja iestatījumus. Turiet nospiestu

 3 sekundes, līdz iedegas indikators virs simbola. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot .



Kad plīts virsma tiek izslēgta, funkcija joprojām ir aktīva. Indikators virs  ir ieslēgts.

Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet .

Neiestatiet nekādus karsēšanas iestatījumus / tvaika nosūcēja iestatījumus. Turiet nospiestu

 3 sekundes, līdz izdziest indikators virs simbola. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot .

Gatavošana ar ieslēgtu funkciju: nospiediet , pēc tam turiet nospiestu  3 sekundes, līdz izdziest indikators virs simbola. Jūs variet izmantot plīts virsmu. Kad izslēdzat plīts virsmu ar , funkcija darbojas atkal.

7.4 Bridge



Funkcija darbojas, kad katls nosedz divu zonu centrus. Lai iegūtu papildu informāciju par pareizu gatavošanas trauku novietošanu, skatiet sadaļu "Gatavošanas zonu lietošana".

Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena zona.

Sākumā iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no gatavošanas zonām.

Lai ieslēgtu funkciju kreisajai / labajai

gatavošanas zonai: nospiediet / . Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas iestatījumus, pieskarieties vienam no vadības sensoriem kreisajā / labajā pusē.

Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties pie / . Gatavošanas zonas darbojas atsevišķi.

8. IETEIKUMI UN PADOMI



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Lai novērstu pārkaršanu un uzlabotu zonu veikspēju, ēdiena gatavošanas traukiem jābūt pēc iespējas biežākiem un plakanākiem.
- Funkcijai Pan Fry lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni.
- Pirms ēdienu gatavošanas trauku novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai trauku pamatnes būtu tīras un sausas.
- Vienmēr esiet piesardzīgi, lai nevilktu un nebīdītu ēdiena gatavošanas traukus pa stikla malām un stūriem jo tādējādi stikla virsma var iepīlēt vai sabojāties.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram. Sk. sadaļu "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija", lai uzzinātu pareizos ēdiena gatavošanas trauku izmērus. Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētajās gatavošanas zonas centrā.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
 - Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par norādīto saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas, kas noved pie lēnākas karsēšanas.
 - Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem.

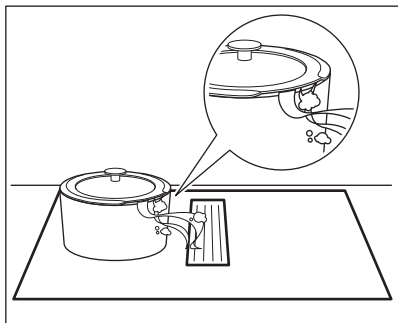
Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Vāki ar tvaika izplūdes atverēm

Lai turpinātu optimizēt gar tvaika nosūcēju izvietotas gatavošanas sesijas, jūs saviem gatavošanas traukiem varat izmantot īpašus vākus ar tvaika izplūdes atverēm. Šie vāki ir izstrādāti tam, lai virzītu traukā izveidojušos tvaiku uz tvaika nosūcēju, tādējādi samazinot virtuvē nevēlamas gatavošanas smakas un pārmērīgu mitrumu. Vāki ir pieejami iegādei dažādos izmēros un par atsevišķu samaksu, lai pielāgotos vairākam plaši sastopamāko gatavošanas trauku veidu. Plašāka informācija pieejama mūsu tīmekļa vietnē.



8.2 Trokšņi darbības laikā:



Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi. Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi var atšķirties dažādiem materiāliem un pie dažāda jaudas līmeņa.

Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve).
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis;

Plīts trokšņi:

- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.
- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

8.3 Ūko Timer (Eko taimeris)

Lai ietaupītu enerģiju, gatavošanas zonas sildelements tiek deaktivizēts pirms laika atskaites signāla atskaņošanas. Darbības laikā un laika atskaites laika atšķirība ir atkarīga no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

8.4 Vienkāršotas gatavošanas norādes

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 2	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
2	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
3 - 4	Dārzeņu, zivju, gaļas sautēšana.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā.
4 - 5	Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeņi.	20 - 60	Ielejiet trauka apakšā 1–2 cm ūdens. Pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesa laikā. Uzlieciet traukam vāku.
4 - 5	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.
6 - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šnicele, siļķe, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrieziet, kad nepieciešams.
7 - 8	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrieziet, kad nepieciešams.
9	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		
P	Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost.		

8.5 Funkcijas Pan Fry izmantošanas padomi un ieteikumi

Tabulā tālāk redzami produktu piemēri katram Pan Fry līmenim. Pannā cepamo pārtikas produktu daudzums, biežums, kvalitāte un temperatūra (piem., saldēti) ietekmē iestatāmo Pan Fry līmeni. Izvēlieties

sildīšanas iestatījuma līmeni atkarībā no ēdiena veida, jūsu gatavošanas vēlmēm un izmantotajiem ēdiena gatavošanas traukiem.



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Ēdiens		Pan Fry līmenis
Olas	Omlete, ceptas olas	Zems
	Olu kultenis	Vidējs
Zivis	Zivju fileja, zivju pirkstiņi, jūras veltes	Vidējs

Ēdiens		Pan Fry līmenis
Gaļa	Hamburgers, kotletes, sitenis, vistas krūtiņa, tītara krūtiņa, eskalops, fileja, steiks vidējs/labi izcepts, ceptas desīņas	Vidējs
	Steiks (jēls), maltā gaļa	Augsts
Dārzeni	Cepti kartupeļi (svaigi)	Zems
	Ceptas kartupeļu pankūkas, dārzeni	Vidējs

8.6 Padomi un ieteikumi tvaika nosūcēja izmantošanai

- Jūs varat novietot uz režģa gatavošanas traukus laikā, kad tvaika nosūcējs nedarbojas. Tas neizraisīs bojājumus.
- Kad darbojas režīms AUTO, uzsākot gatavošanu, ventilators sāk darboties lēnā

ātrumā. Darbības ātrums pakāpeniski palielinās. Ja nepieciešams, ātrumu varat regulēt arī manuāli.

9. APKOPE UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Gan stikla virsmas ikdienas tīrīšanai, gan tīrīšanai pēc uzstādīšanas un līmes atlieku notīrīšanai izmantojiet tikai maigu abrazīvu tīrīšanas pieniņu un maigu virsmu neskrāpējošu sūkli. Atkarībā no netīrības pakāpes tīriet stikla virsmu ar nelielām apļveida kustībām, pielietojot mērenu spēku. Noslaukiet stikla virsmu sausu ar tīru mikrošķiedras drānu.

BRĪDINĀJUMS!

Neizmantojiet parasto dzelteno un zaļo sūkli, jo alumīnija daļiņas tā cietajā slānī var sabojāt stiklu un izraisīt tā krāsas maiņu.



Neieteicamo tīrīšanas piederumu izmantošana nebūs efektīva un var sabojāt stikla virsmu vai izraisīt tās krāsas maiņu.

- Vienmēr izmantojiet ieteicamo skrāpi plīts virsmām ar stikla virsmu. Izmantojiet skrāpi tikai kā papildu piederumu stikla tīrīšanai pēc standarta tīrīšanas procedūras.

BRĪDINĀJUMS!

Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

9.2 Plīts stikla virsmas tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku

virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīts virsmu ar maigu abrazīvu tīrīšanas pieniņu un maigu virsmu neskrāpējošu sūkli (skatiet sadaļu "Vispārīga informācija"). Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mikrošķiedras drānu.

- **Grūti notīrāmi plankumi un traipi:** pielietojiet vidēju spiedienu un berziet virsmu ar maigu virsmu neskrāpējošu sūkli (skatiet sadaļu "Vispārīga informācija") un maigu abrazīvu tīrīšanas pieniņu, līdz traipi vairs nav redzami.

9.3 Virsmas tīrīšana

Režģis

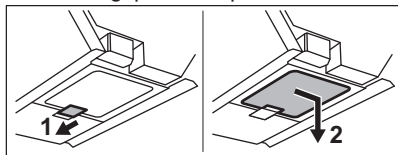
Režģis novada gaisu uz tvaika nosūcēju. Turklāt tas aizsargā tvaika nosūcēja sistēmu un novērš svešķermeņu nejašu iekrišanu tajā. Nosedzošais režģis ir izgatavots no alumīnija. Jūs varat nomazgāt režģi manuāli vai trauku mazgājamajā mašīnā. Noslaukiet režģi ar mīkstu drānu.

Pilienu paplāte

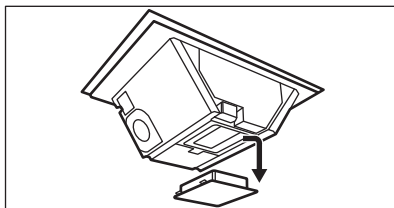
Zem tvaika nosūcēja novietota pilienu paplāte. Tā savā gatavošanas laikā radušos kondensātu. Ūdens jebkurā laikā var pilēt no tvaika nosūcēja pilienu paplātē. Neaizmirstiet regulāri iztukšot paplāti. Pilienu paplāte redzama no augšas, kad noņemat režģi un filtru korpusu ap filtraiem.

Pirms ņemat pilienu paplāti, pārliecinieties, ka netīši netiks apšļakstīts saturs atvilktnēs vai skapīti zem plīts virsmas.

1. Lai piekļūtu pilienu paplātei, vispirms atveriet centrālo aizslēgu aizmugurē. Pavelciet aizslēgu pretējā virzienā. Satveriet pilienu paplāti ar abām rokām un uzmanīgi pavelciet pa labi.



2. Velciet pilienu paplāti vertikāli uz leju. Uzmanieties, lai neizlietu ūdeni.



3. Izlejiet ūdeni un izskalojiet pilienu paplāti. Varat mazgāt paplāti ar rokām (izmantojot siltu ūdeni, ziepes un mīkstu drānu/sūkli) vai trauku mazgājamajā mašīnā (standarta ciklā).

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka nekādi šķidrumi neiekļūst tvaika nosūcējā.

Ja tvaika nosūcēja sistēmā iešļakstās ūdens vai citi šķidrumi:

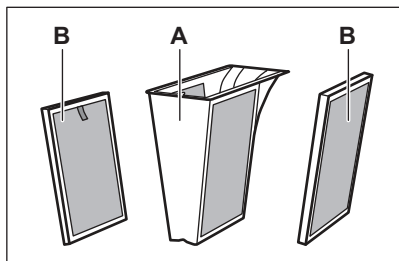
1. Izslēdziet tvaika nosūcēju.
2. Paceliet režģi un uzmanīgi notīriet tvaika nosūcēja zonu ar siltu ūdeni, mitru drānu vai sūkli un maigu tīrīšanas līdzekli.
3. Noslaukiet tvaika nosūcēja dobumā uzkrājušos šķidrumu, izmantojot sūkli vai sausu drānu.
4. Izlīniet filtru, ja nepieciešams (sk. "Nosūcēja filtra tīrīšana").
5. Iztukšojiet pilienu paplāti, ja nepieciešams.
6. Ieslēdziet tvaika nosūcēju, iestatiet ventilatora darbības ātrumu 2 vai augstākā pozīcijā un ļaujiet tam kādu laiku darboties, lai atbrīvotos no atlikušā mitruma.

9.4 Tvaika nosūcēja filtru tīrīšana un reģenerēšana

Filtrs sastāv no šādiem elementiem: tauku filtriem ar tauku filtru korpusu **A** un izņemamiem ilgi kalpojošiem ogles filtriem **B**.

i

Ierīce vienmēr jāizmanto ar visiem filtriem, kas iekļauti piegādes komplektācijā.



Tauku filtri **A** uztver taukus, eļļu un ēdiena atliekas, kā arī novērš to iekļūšanu tvaika nosūcēja sistēmā. Ilgi kalpojošie ogles filtri **B**, kas satur aktīvās ogles putas, neitralizē dūmu un ēdiena gatavošanas aromātus.

Regulāri tīriet filtrus un periodiski veiciet tā reģenerāciju.

- Tīriet tauku filtrus **A** uzreiz, kad redzama netīrumu uzkrāšanās. Tīrīšanas biežums ir atkarīgs no gatavošanā izmantotā tauku un eļļas daudzuma. Ieteicams veikt filtru tīrīšanu reizi mēnesī vai biežāk, ja nepieciešams.
- Tīriet ilgi kalpojošos ogles filtrus (Carbon filter) **B** tikai tad, kad redzama netīrumu uzkrāšanās.
- Reģenerējiet ilgi kalpojošos filtrus **B** tikai tad, kad iedegas paziņojums . Maksimālais reģenerēšanas ciklu skaits ir 8 cikli (aptuveni 3 gadi). Pēc tam filtri jāaizstāj ar jauniem filtriem.
- Bez tam plītij ir iebūvēts skaitītājs ar paziņojumu, kas atgādinās par tauku filtra tīrīšanas un ilgi kalpojošo ogles filtru reģenerācijas nepieciešamību. Pirmoreiz ieslēdzot tvaika nosūcēju, skaitītājs automātiski sāk paziņojuma laika atskaiti. Pēc 140 izmantošanas stundām indikators  sāks mirgot, liecinot, ka laiks tīrīt tauku filtrus **A** un reģenerēt ilgi kalpojošos ogles filtrus **B**. Paziņojums tiks rādīts 30 sekundes pēc tam, kad deaktivizēsiet plīti un tvaika nosūcēju. Brīdinājums nebloķē izmantot tvaika nosūcēja darbību.



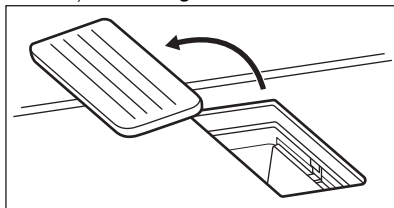
BRĪDINĀJUMS!

Piepildīti filtri var izraisīt ugunsbīstamību.

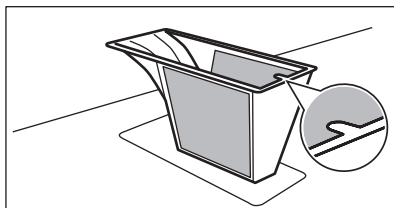
Filtru izjaukšana/atkārtota salikšana

Filtri un tauku filtra korpuss atrodas plīts virsmas centrā, tieši zem režģa. Uzmanīgi izņemiet tos, jo tie var būt slideni uzkrājušos tauku dēļ.

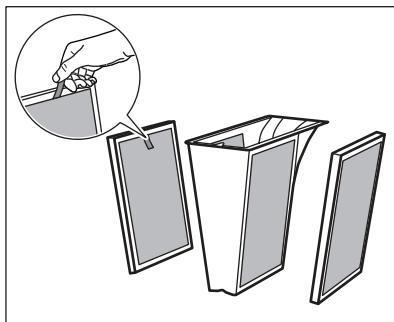
1. Noņemiet režģi.



2. Izņemiet tauku filtra korpusu, satverot izvirzīto rokturi.



3. Izņemiet ilgi kalpojošos ogles filtrus, satverot izvirzīto rokturi.



4. Pēc tīrīšanas atkārtoti salieciet filtru:

- iebīdīet ilgi kalpojošos ogles filtrus tvaika nosūcējā pa tam paredzētajām slīdītēm.
- levietojiet tauku filtra korpusu atpakaļ iekšā.
- Uzlieciet atpakaļ režģi.

Tauku filtru un tauku filtra korpusa tīrīšana

1. Rūpīgi nomazgājiet tauku filtra korpusu ar tauku filtriem siltā ūdenī, izmantojot saudzīgu tīrīšanas līdzekli, tad noskalojiet siltā ūdenī. Nepieciešamības gadījumā ēdiena atlieku notīrīšanai var izmantot mīkstu sūkli, drānu vai neabrazīvu tīrīšanas suku. Jūs varat mazgāt tauku filtrus un tauku filtra korpusu trauku mazgājamā mašīnā standarta ciklā kopā ar citiem traukiem.



Atkarībā no mazgāšanas līdzekļu veida un trauku mazgājamā mašīnā mazgāto reizu skaita var tikt novērota neliela dabiska sietveida filtra krāsas maiņa. Tas neietekmē tauku filtra veikspēju.

Nav ieteicams izmantot papīra dvieļus filtra komponentu tīrīšanas/žāvēšanas mērķiem.

2. Atstājiet nožūt istabas temperatūrā.
3. Ievietojiet atpakaļ tauku filtra korpusu un tauku filtrus.
4. Ja parādās paziņojums , īslaicīgi nospiediet , lai atiestatītu skaitītāju. Skaitītājs ir atiestatīts.

Ilgi kalpojošo ogles filtru tīrīšana

1. Rūpīgi nomazgājiet filtrus siltā ūdenī bez tīrīšanas līdzekļiem. Tīrīšanas līdzekļi var

nelabvēlīgi ietekmēt ogles filtrēšanu.

Nepieciešamības gadījumā ēdiena atlieku notīrīšanai var izmantot mīkstu sūkli, drānu vai neabrazīvu tīrīšanas suku.

Tāpat pēc lielo netīrumu noņemšanas no filtriem varat filtrus mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā 65–70 °C temperatūrā (izmantojot programmu, kas ilgāka par 90 min), neizmantojot mazgāšanas līdzekļus un mazgājot tos atsevišķi no traukiem.

2. Atstājiet filtrus nožūt vismaz 24st istabas temperatūrā. Filtriem jābūt pilnībā izžuvušiem, pirms tos var salikt kopā.
3. Salieciet filtrēšanas iekārtu un ievietojiet to atpakaļ.

Ilgi kalpojošo ogles filtru reģenerēšana

1. Vispirms notīriet filtrus iepriekš izklāstītajā veidā.
2. Ielieciet filtrus cepeškrāsnī 100 °C uz 120 min. Novietojiet filtrus uz vidējā restotā plaukta. Izmantojiet cepeškrāsns funkciju bez ventilatora.
3. Salieciet filtrēšanas iekārtu un ievietojiet to atpakaļ.
4. Lai atiestatītu skaitītāju, īsu brīdi nospiediet . Skaitītājs ir atiestatīts.

10. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārtāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Notīriet vadības paneli.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.
Neizdodas iestatīt maksimālo karsēšanas pakāpi kādai no gatavošanas zonām. Neizdodas aktivizēt kādu no gatavošanas zonām.	Pārējās zonas patērē maksimāli pieejamo jaudu. Plīts virsma darbojas pareizi.	Samaziniet tai pašai fāzei pieslēgto pārējo gatavošanas zonu karsēšanas pakāpi. Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka  ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Vadības panelis kļūst pārāk karsts, lai tam pieskartos.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības panelim.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iedegas indikators virs simbola  .	Darbojas Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs.	Skatīt sadaļu "Bērnu aizsardzības ierīce" un "Bloķēšana".
Mirgo vadības josla.	Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks vai gatavošanas zona nav pilnībā nosepta.	Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz zonas tā, lai tie pilnībā nosegtu gatavošanas zonu.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti indukcijas plīts virsmām. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Uzsildīšana aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par maz un saņem tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.	Lai nodrošinātu optimālu siltumpārne- si, lietojiet ēdiena gatavošanas trau- kus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavoša- nas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
Fry Assist nedarbojas.	Plīts virsmas jaudas līmenis ir pārāk zems.	Iestatiet augstāku jaudas līmeni. Pār- liecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas" > "Jaudas ierobežojums".
Tvaika nosūcējs neieslēdzas vai izslēdzas. Indikatori virs tvaika nosūcēja vadības simboliem arī var mirt.	Noteiktos apstākļos, piemēram, ja telpā nav pienācīgas ventilācijas, ventilators var izslēgties pats.	Atveriet logu. Jums var būt jāuzstāda loga slēdzis. Skatiet sadaļu "Montāža". Ja loga slēdzis jau ir uzstādīts, pārlici- nieties, ka tas ir pareizi uzstādīts. Ska- tiet uzstādīšanas brošūru. Nospiediet jebkuru simbolu. Tvaika no- sūcējs atkal darbojas.
Tvaika nosūcējs nedarbojas pie- nācīgi, kad ir aktivizētas tvaika nosūcēja funkcijas.	Tvaika nosūcējam apkārt esošās vi- des temperatūra ir pārāk augsta. Tvaika nosūcējā un ap to ir nepietie- koša gaisa cirkulācija.	Izslēdziet tvaika nosūcēju un atvieno- jiet to no strāvas padeves. Uzgaidiet vismaz 10 sekundes un atkārtoti pie- slēdziet to strāvas padevei. Citi ieteikumi Mēģiniet atdzesēt apkārt esošās vides temperatūru. Izņemiet tvaika nosūcēja filtru un likvidējiet tvaika nosūcējā eso- šo atlikušo mitrumu. Skatiet „Apkope un tīrīšana”. Ļaujiet tvaika nosūcēja sistēmai izžūt vienas dienas garumā un pēc tam atkārtoti aktivizējiet tvaika nosūcēju.
Ēdiena gatavošanas laikā radu- šies tvaiki netiek pietiekoši labi uzsūkti nosūcējā.	Gatavošanas trauku vāki nav pareizi uzlikti.	Ja gatavošanas traukiem nav ventilēja- mo vāku, pārlicinieties, ka vāki ir uz- likti slīpi, lai tvaiks tiktu virzīts uz nosū- cēju. Skatiet informāciju "Padomos un ietei- kumos" par īpašajiem tvaika ventilāci- jas vākiem, kas ieteicami izmantošanai ar iebūvētu plīts virsmu.
	Tvaika nosūcējs ir pārpildīts.	Iztīriet un reģenerējiet tvaika nosūcēja filtru un atiestatiet paziņojumu. Skatiet sadaļu „Apkope un tīrīšana”.
Iedegas  un skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

10.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai

izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatiņā.

11. TEHNISKIE DATI

11.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis Y84CC440CZ
Veids 67 D4A 04 AD
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr.
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 599 498 00
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Ražots: Vācija
7.35 kW



11.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Labā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Labā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi un gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena

gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts tabulā). Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

12. ENERGOEFEKTIVITĀTE

12.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu plīts virsmām

Modeļa identifikācija	Y84CC440CZ
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma
Gatavošanas zonu skaits	4

Karsēšanas tehnoloģija		Indukcija
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Kreisā priekšā	G 0.0 cm P 0.0 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Kreisā aizmugurē	G 0.0 cm P 0.0 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Labā priekšā	G 0.0 cm P 0.0 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Labā aizmugurē	G 0.0 cm P 0.0 cm
Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā	184.4 Wh/kg
	Kreisā aizmugurē	184.4 Wh/kg
	Labā priekšā	185.6 Wh/kg
	Labā aizmugurē	179.4 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		183.4 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 2. daļa:
Virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.

Gatavošanas zonai atbilstošie energoefektivitātes mērījumi tiek noteikti, pamatojoties uz atbilstošo gatavošanas zonu atzīmēm.

12.2 Virsma — Enerģijas taupīšana

Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.

- Uzkaršējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

12.3 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0.3 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

12.4 Produkta informācijas lapa un Produkta informācija saskaņā ar Eiropas Savienības ekodizaina un energomarkējuma noteikumiem tvaika nosūcējiem

Ražojuma informācijas lapa saskaņā ar (ES) Nr. 65/2014		
Piegādātāja nosaukums vai preču zīme	ELECTROLUX	
Modeļa identifikators	Y84CC440CZ	
Gada enerģijas patēriņš - AEChood	32.7	kWh/gadā
Energoefektivitātes klase	A+	

Hidrodinamiskā efektivitāte - FDEhood	32.0	
Hidrodinamiskās efektivitātes klase	A	
Apgaismojuma efektivitāte - LEhood	-	lux/W
Apgaismojuma efektivitātes klase	-	
Tauku filtrēšanas efektivitāte – GFEhood	85.1	%
Tauku filtrēšanas efektivitātes klase	B	
Minimāla gaisa plūsma normas lietošanas režīmā	270.0	m3/h
Maksimāla gaisa plūsma normas lietošanas režīmā	550.0	m3/h
Gaisa plūsma intensīvam/paaugstinātam uzstādījumam	650.0	m3/h
A-svertas skaņas jaudas emisija minimālajā atstumā	50	db(A) / 1 pW
A-svertas skaņas jaudas emisija maksimālajā atstumā	66	db(A) / 1 pW
A-svertas skaņas jaudas emisija intensīvā vai paaugstinātā atstumā	69	db(A) / 1 pW
Izmērītais elektroenerģijas patēriņš izslēgtā režīmā - Po	0.49	W
Izmērītais elektroenerģijas patēriņš gaidstāves režīmā - Ps	-	W
Papildus informācija saskaņā ar (ES) Nr. 66/2014		
Laika palielinājuma koeficients - f	0.8	
Energoefektivitātes indekss - EEIhood	42.6	
Gaisa plūsma, mērīta optimālajā darba punktā - QBEP	286.7	m3/h
Gaisa spiediens, mērīts optimālajā darba punktā - PBEP	449	Pa
Gaisa maksimālā plūsma - Qmax	650.0	m3/h
Elektriskā ieejas jauda, mērīta optimālajā darba punktā - WBEP	111.9	W
Apgaismes sistēmas nominālā jauda - WL	-	W
Apgaismes sistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas - Emiddle	-	lux

Lekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Tvaika nosūcējs — Enerģijas taupīšana

Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.

- Sākot gatavošanu, iestatiet nosūcēja ventilatoru ar zemu ātrumu. Kad

gatavošana ir pabeigta, turpiniet nosūcēju darbināt pāris minūtes.

- Palieliniet ventilatora ātrumu tikai lai atbrīvotos no liela tvaiku vai dūmu daudzuma. Ieteicams izmantot funkciju Boost tikai galējos apstākļos.
- Regulāri tīriet nosūcēja filtru un aizstājiet to, kad nepieciešams, lai uzturētu tā efektivitāti.
- Izmantojiet maksimāla diametra cauruļu sistēmu, lai optimizētu efektivitāti un samazinātu troksni.

13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	33
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	36
3. MONTAVIMAS.....	38
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	42
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	44
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	44
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	49
8. NAUDINGI PATARIMAI.....	51
9. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	53
10. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	57
11. TECHNINIAI DUOMENYS.....	59
12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	59
13. APLINKOS APSAUGA.....	62

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, net kai naudojate automatinėmis funkcijomis. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.

- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- DĖMESIO! Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Prietaiso patalpoje pasirinkite tinkama ventiliacija, kad dujos iš kitų prietaisų nepasiektų atviros liepsnos.
- Įsitikinkite, kad ventiliacijos angos nebūtų užsikimšę ir prietaiso surinktas oras nebūtų perduodamas į vamzdį, per kurį ištraukiami dūmai ir garai iš kitų prietaisų (centrinės šildymo sistemos, termosifonų, vandens šildytuvų ir pan.).
- Jei naudojotės keliais prietaisais, patalpoje susidarantis vakuumas neturi viršyti 0,04 mbar.
- Reguliariai valykite gartraukio filtrą ir prietaiso paviršių nuo riebalų likučių, kad išvengtumėte gaisro pavojaus.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Jeigu prietaisas yra tiesiogiai prijungtas prie maitinimo tinklo, elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Visiškas atjungimas turi atitikti viršįtampio III kategorijos nurodytas sąlygas. Atjungimo elementas turi būti integruotas fiksuotoje elektros grandinėje, vadovaujantis vietinėmis elektrosaugos taisyklėmis.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje

nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada būkite atsargūs pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Neįrenkite taip, kad oras būtų išleidžiamas į sienos nišą, nebent niša yra skirta šiai paskirčiai.
- Jei ventiliatoriaus išleidimo anga prie išmetimo sistemos ortakio neįjungiama, ji turi būti nukreipta į sieną arba atskirta papildoma sienele, kad ventiliatoriaus mentės nebūtų tiesiogiai pasiekiamos.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:
 - Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali

sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.

- Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros pajungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus, vadovaudamasis sujungimų schema arba montavimo instrukcija, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Jei reikia sumontuoti išmetimo sistemą arba kitus priedus (sieninį vožtuvą, atidaryto lango jutiklį ir (arba) lango atidarymo sistemą), visus elektros sujungimų darbus, vadovaudamasis sujungimų schema arba montavimo instrukcija, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinį duomenį.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.

- Naudokite laido įtempimą mažinančią spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvų paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Ekrane pamatę E3 kodą nedelsdami atjunkite kaitlentę nuo elektros maitinimo ir patikrinkite, ar elektros laidų jungtis bei tinklo įtampa.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgių.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklavimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).

- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos. Vėdinimo sistemą reguliariai turi tikrinti kvalifikuotas specialistas.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojančias asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinio kaitviečių.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.
- Kai veikia integruotasis gartraukis, niekada nenaudokite atviros liepsnos.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogdimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogdimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad išvengtumėte nudegimų.
- Nedėkite karšto indo dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Kai veikia integruotasis gartraukis arba prietaisas, niekada neišiminkite grotelių arba gartraukio filtro.
- Niekada nenaudokite integruotojo gartraukio be filtro.
- Neuždenkite integruotojo gartraukio angos indais.
- Kai veikia integruotasis gartraukis arba prietaisas, nebandykite atidaryti apatinio dangčio.
- Netoli integruotojo gartraukio nedėkite smulkių arba lengvų objektų, kad jų neįtrauktų.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti

- Prietaisą valykite šiltu vandeniu ir drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.6 Utilizavimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisiekite su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. MONTAVIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

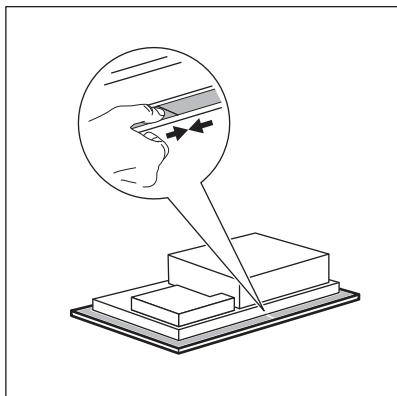
Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Sandariklio pritvirtinimas



Įrengimas ant viršaus

1. Nuvalykite paviršius šalia pjovimo linijos.
2. Priklijuokite pateiktą 2x6 mm sandarinimo juostą prie apatinio kaitlentės krašto, išilgai išorinio stiklo keramikos Klijuodami juostos netempkite. Pasirūpinkite, kad sandarinimo juostos galai būtų vienos kaitlentės pusės viduryje.
3. Prieš nukirpdami sandarinimo juostą, pridėkite kelis papildomus milimetrus.
4. Sujunkite abu sandarinimo juostos galus.

Integravimas į baldus

1. Nuvalykite darbastalio angos briaunas.
2. Sukarpykite pateiktą 3x10 mm sandarinimo juostą į keturias juosteles. Juostos turi būti tokio ilgio kaip angos briaunos.
3. Juostų galus nukirpkite 45° kampu. Jos turi tiksliai atitikti angos briaunų kampus.
4. Priklijuokite juostas prie briaunų. Netempkite juostelių. Neklijuokite juostelių galų vieno ant kito.

Kai įrengsite kaitlentę, užsandarininkite likusį tarpą tarp stiklo keramikos ir stalviršio silikonu. Žiūrėkite, kad silikono nepatektų po stiklo keramika.

3.4 Surinkimas

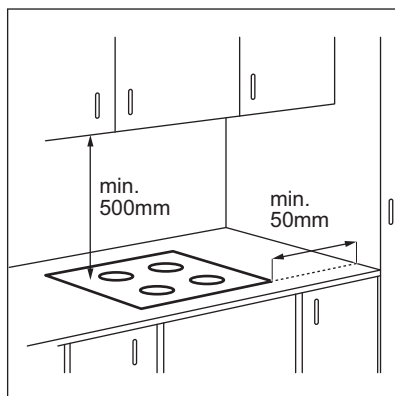
Daugiau apie kaitlentės surinkimą skaitykite montavimo instrukcijoje.

Vadovaukitės įrengimo buklete ir (arba) etiketėse po kaitlente pateikta kaitlentės ir lango jungiklio prijungimo schema (jeigu taikoma).



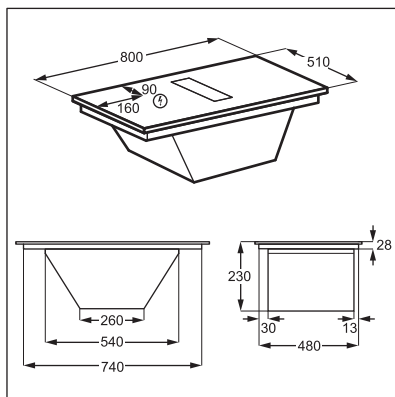
Tik tam tikrose šalyse

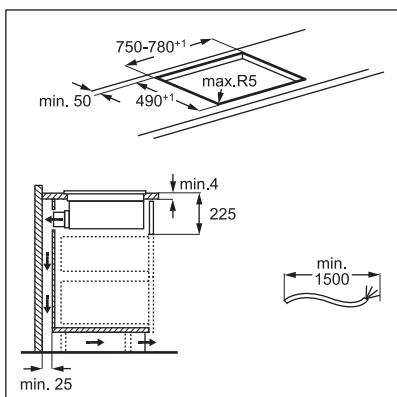
Jeigu įrengiamas ištraukimas, gali reikėti lango jungiklio (pasitarkite su autorizuotu specialistu). Jį turite įsigyti atskirai, nes su kaitlente jis netiekiamas. Lango jungiklį turi įrengti kvalifikuotas technikas. Skaitykite įrengimo bukletą.



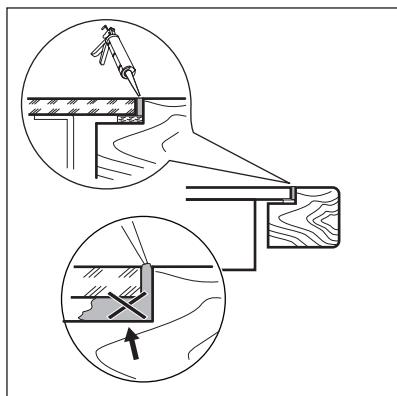
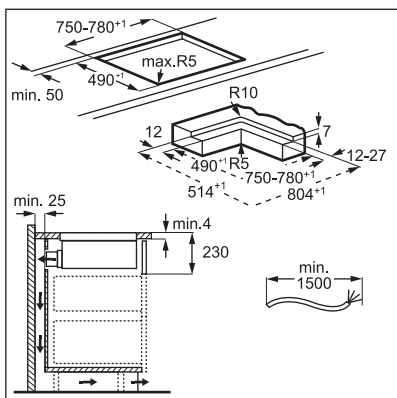
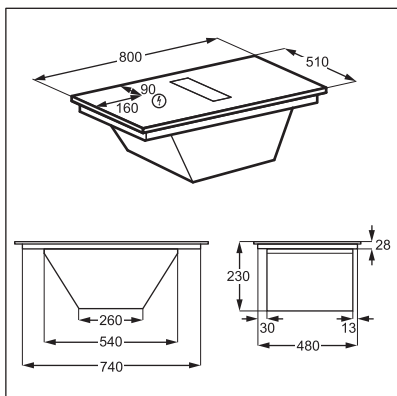
Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.

MONTAVIMAS ANT STALVIRŠIO





INTEGRAVIMAS BALDUOSE



Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įrengti Electrolux indukcinę kaitlentę su gartraukiu“. Jį rasite pagal toliau nurodytą pavadinimą.



www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
induction extractor hob



Filtro laikiklio surinkimas

Prietaisą visada reikia naudoti su visais jo rinkinyje esančiais filtrais.

Prieš pirmą naudojimą įsitikinkite, ar ilgo veikimo anglies filtrai įdėti į korpusą ir ar jų rankenėlės nukreiptos į vidinę pusę. Žr. „Gartraukio filtrų valymas“. Surinktą filtro korpusą įdėkite į gartraukio sistemą ir uždėkite gartraukio groteles.

3.5 Sujungimo kabelis

- Kaitlentė tiekama su laidu, ją galima jungti tik į A apsaugotą lizdą.
- Jei norite pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite kabelio tipą, kuris gali atlaikyti 125 °C arba aukštesnę temperatūrą.
- Vieno laido skersmuo turi būti ne mažesnis kaip 1,5 mm².
- Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

⚠ DĖMESIO

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

⚠ DĖMESIO

Nekeiskite ir neliuokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

⚠ DĖMESIO

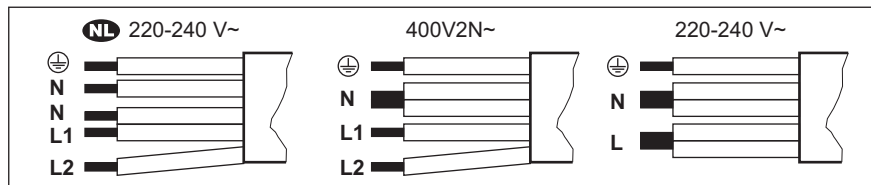
Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis

1. Nuo juodo ir rudo laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo ir juodo laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite juodo ir rudo laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).

NL ryšys

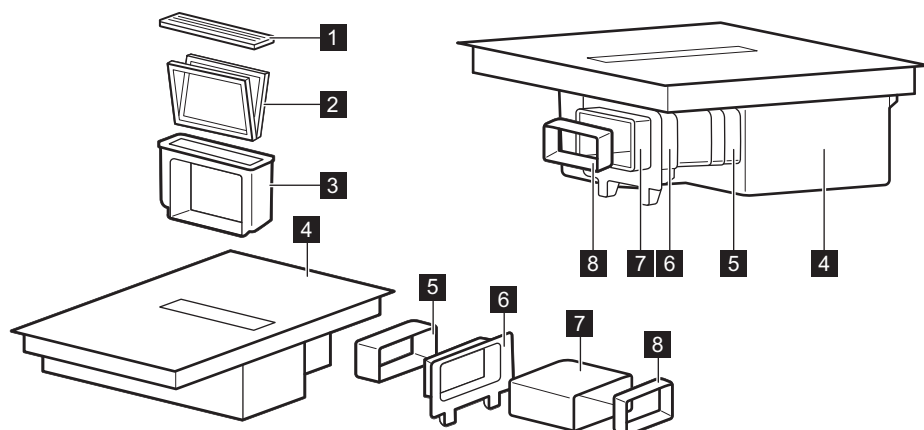
1. Nuo mėlyno laido nuimkite galinę movą.
2. Mėlyno laido galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Ant laidų galų uždėkite naujas movas (reikalingas specialus įrankis).



NL 220 - 240 V~		Dvifazė jungtis: 400 V2N~		Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² arba 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² arba 3 x 4 mm ²	
⊕	Žalias-geltonas	⊕	Žalias-geltonas	⊕	Žalias-geltonas
N	Mėlynas ir mėlynas	N	Mėlynas ir mėlynas	N	Mėlynas ir mėlynas
L1	Juodas	L1	Juodas	L	Juodas ir rudas
L2	Rudas	L2	Rudas		

4. GAMINIO APRAŠYMAS

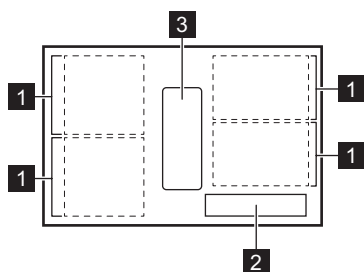
4.1 Gaminio apžvalga



- 1 Gratelės
- 2 Filtras
- 3 Filtro laikiklis
- 4 Viryklė
- 5 Jungtis

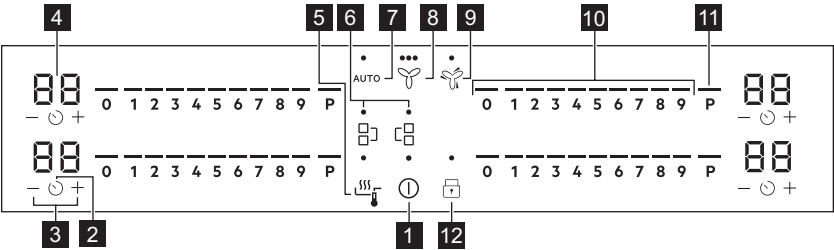
- 6 Tvirtinimas prie spintelės nugarėlės
- 7 Vamzdelis
- 8 Adapteris

4.2 Kaitinimo paviršių planas



- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Gartraukis

4.3 Valdymo skydelio išdėstymas



Prietaisą valdykite jutiklių laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

Braižymui atsparaus stiklo paviršius yra unikalios tekstūros, dėl kurios tam tikromis apšvietimo sąlygomis įvairūs simboliai ir elementai gali atrodyti kitaip.

Jutiklio laukas	Funkcija	Aprašymas
1	ⓘ	Ijungta / Išjungta Ijungia ir išjungia prietaisą.
2	🕒	Laikmatis Nustatyti funkciją.
3	+ / -	- Pailgina arba sutrumpina laiką.
4	-	Laikmačio ekranas Rodo laiką minutėmis.
5	🔥	Fry Assist Fry Assist. Kepti įvairius patiekalus su automatiškai kontroliuojamais kaitinimo lygiais.
6	🔗	Bridge Ijungia ir išjungia funkciją.
7	AUTO	Gartraukio automatinis režimas Ijungia ir išjungia funkciją.
8	🌀	Rankinis gartraukio valdymo režimas Jei norite įjungti / išjungti funkciją arba pasirinkti vieną iš 3 ventiliatoriaus greičių.
9	🌀	Boost Ijungia ir išjungia funkciją.
10	-	Valdymo juosta Nustato kaitinimo lygį.
11	P	PowerBoost Ijungia funkciją.
12	🔒	Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti.

4.4 Ekrano indikatoriai

Indikatorius	Aprašymas
⌚ + skaičius	Gedimas.

Indikatorius	Aprašymas
	Ilgą veikimo anglies filtrą reikia atnaujinti.
	OptiHeat Control (3 veikimas. Likusio karščio indikatorius): testuoti maisto ruošimą / palaikyti šilumą / likutinę kaitrą.

5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Galios apribojimas

Galios apribojimas apibrėžia, kiek, buitinių elektros saugiklių galimybių ribose, kaitlentė sunaudoja energijos. Kaitlentė automatiškai nustatys didžiausią įmanomą galią.

Galiai padidinti arba sumažinti:

1. Atidarykite meniu: paspauskite  ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes. Tada, paspauskite ir palaikykite nuspaudę .
2. Priekiniame laikmatyje paspauskite  kelis kartus, kol pamatysite **P**.
3. Priekiniame laikmatyje paspauskite  / , kad parinktumėte galią.
4. Paspauskite , kad išseitumėte.

Galios lygiai

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

DĖMESIO

Įsitinkinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų.

- P73 – 7350 W
- P15–1500 W
- P20–2000 W
- P25–2500 W
- P30–3000 W
- P35–3500 W
- P40–4000 W
- P45–4500 W
- P50–5000 W
- P60–6000 W

DĖMESIO

Jeigu galios lygis yra 2 000 W arba žemesnis, Fry Assist įjungti negalėsite.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjungti arba išjungti kaitlentę, paspauskite  ir palaikykite.

6.2 Prikaistuvio aptikimas

Ši funkcija aptinka ant viryklės pastatytą prikaistuvį, o jei maisto gaminimo metu ji neaptinka nei vieno prikaistuvio – išjungia kaitvietes.

Jeigu ant kaitvietės pastatysite prikaistuvį nepasirinkę kaitros, valdymo juostoje virš 0 įsijungs indikatorius.

Jeigu nuimsite prikaistuvį nuo įjungtos kaitvietės ir laikinai padėsite kitur, virš atitinkamos valdymo juostos pradės mirksėti indikatoriai. Jeigu per 120 sekundžių nepadėsite prikaistuvio atgal ant kaitvietės, ji automatiškai išsijungs.

Jei norite testuoti maisto gaminimą, padėkite prikaistuvį atgal ant kaitvietės per nurodytą laiką.

6.3 Kaitviečių naudojimas

Prikaistuvį uždėkite ant pasirinktos kaitvietės centro. Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie gaminimo indo dugno dydžio.

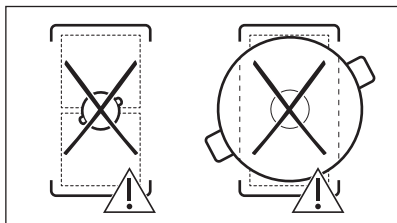
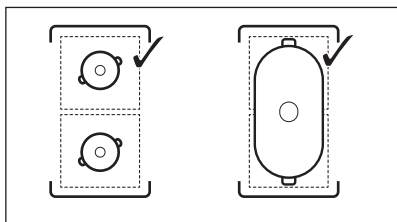


Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). Patikrinkite, ar prikaistuvis tinkamas naudoti ant indukcinio kaitlenčio. Daugiau informacijos apie gaminimo indų rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“.

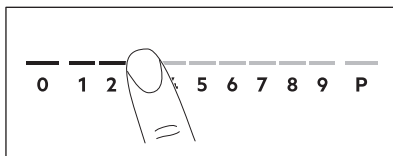


Stiklinis unikalios tekstūros paviršius yra maksimaliai atsparus įbrėžimams. Trintis tarp prikaistuvio dugno ir stiklinio paviršiaus gali skleisti garsus.

Naudodamiesi funkcija Bridge galite apjungti dvi kaitvietes ir ant jų gaminti maistą dideliame prikaistuvyje. Prikaistuvis turi uždegti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikišti už kaitviečių sričių žymėjimo. Jeigu prikaistuvis yra tarp dviejų centrų, funkcija Bridge nebus įjungta.



6.4 Kaitros parinktis



1. Valdymo juostoje pasirinkite pageidaujamą karščio nustatymą. Indikatoriai virš valdymo juostos įsisižiebs iki pasirinkto kaitinimo lygio.
2. Jei kaitvietę norite išjungti, paspauskite 0.

6.5 PowerBoost

Ši funkcija padidina indukcinio kaitviečių galią. Indukcinei kaitvietei šią funkciją galima įjungti tik ribotam laikui. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį.



Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietei: palieskite **P**.

Norėdami išjungti šią funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

6.6 OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius)



ĮSPĖJIMAS!

 Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminimo indo.

Indikatoriai įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

-  – tęsti maisto gaminimą,
-  – šilumos palaikymas,
-  – likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatoriai,

- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvievei atvėsus.

6.7 Laiko nustatymai

Atgalinės atskaitos laikmatis

Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.

Nustatykite pasirinktos kaitvietės kaitinimo lygį, o po to – funkciją.

1. Paspauskite . Laikmačio ekrane įsijungs „00“.
2. Paspauskite  arba  laikui pakeisti (00–99 min).
3. Paspauskite , kad paleistumėte laikmatį arba palaukite 3 sekundes. Laikmatis pradės atskaitą.

Norėdami pakeisti laiką: pasirinkite kaitvietę naudodami  ir paspauskite  arba .

Norėdami išjungti funkciją, pasirinkite kaitvietę naudodami  ir paspauskite . Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00.

Laiko atskaita pasibaigs, suveiks garso signalas ir pradės mirksėti „00“. Kaitvietė išsijungs. Norėdami išjungti garsinį signalą ir indikatorius, paspauskite bet kurį simbolį.

Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietės neveikia. Įsijungs kaitros nuostata „00“.

1. Paspauskite .
2. Paspauskite  arba  ir nustatykite laiką.

Laiko atskaita pasibaigs, suveiks garso signalas ir pradės mirksėti „00“. Norėdami išjungti garsinį signalą ir indikatorius, paspauskite bet kurį simbolį.

Norėdami išjungti funkciją, paspauskite  ir . Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 0.

6.8 Galios valdymas

Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių. Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitlentei pasiekus turimos galios ribą (žr. vardinę lentelę), kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Pirmosios pasirinktos kaitvietės kaitros nuostata visuomet tampa prioritete. Likusi galia paskirstoma tarp kitų kaitviečių, pagal pasirinktą eilės tvarką.
- Sumažintos galios kaitviečių valdymo juosta sumirksi ir rodomas didžiausias galimas kaitinimo lygis.
- Palaukite, kol ekranas nustos mirksėti arba sumažinkite paskutinės pasirinktos kaitvietės šilumos nustatymą. Kaitvietės ir toliau veiks, tačiau mažesniu kaitros lygiu. Jei reikia, pakeiskite kaitviečių kaitros lygį rankiniu būdu.
- Įjungtas gartraukis taip pat visuomet yra papildoma elektros apkrova.

6.9 Gartraukio funkcijos

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

Rankinis režimas

gartraukis gali veikti kartu su virykle gaminant maistą arba kai ją išjungus.

1. Norėdami įjungti gartraukį, spustelėkite .

Pasigirs signalas ir virš simbolio įsijungs indikatoriai.

2. Reguliuokite ventiliatoriaus greitį pagal poreikį, spausdami atitinkamą simbolį. Indikatoriai keisis, kad atspindėtų pasirinktą ventiliatoriaus greitį.
3. Norėdami išjungti gartraukį kelis kartus paspauskite , kol visi virš simbolio esantys indikatoriai išsijungs.

AUTO

Funkcija automatiškai reguliuoja ventiliatoriaus greitį pagal kaitvietės temperatūrą. Pagal numatytąsias nuostatas funkcija paprastai būna įjungta.

Režimu AUTO siūlomos keturios ventiliatoriaus greičio parinktys: H1-H4 (nuo mažo iki intensyvaus). Pagal numatytąsias nuostatas būna nustatyta H4. Režimą galite pakeisti nuostatose. Žr. skyrių „Meniu struktūra“.

Funkciją galite įjungti bet kada gamindami maistą, kai kaitlentė yra įjungta, net kai nei viena iš kaitviečių nėra aktyvi.



Jeigu funkciją įjungsite, kai viryklė bus išjungta ir neveiks nė vienos iš kaitviečių liekamojo karščio indikatorius, funkcija po kelių sekundžių išsijungs.

1. Norėdami įjungti viryklę, paspauskite ir palaikykite ①.
2. Jeigu pagal numatytąsias nuostatas funkcija neįjungta, paspauskite AUTO, kad ją įjungtumėte.

Pasigirs signalas ir virš simbolio įsijungs indikatorius.

3. Ant viryklės pastatykite prikaistuvį ir pasirinkite kaitros lygį. Padidinkite arba sumažinkite kaitros lygį pagal poreikį. Gartraukis reaguos į kaitvietės temperatūrą, atitinkamai padidindamas arba sumažindamas ventiliatoriaus greitį. Virš gartraukio simbolio įsijungs atitinkami indikatoriai.

4. Norėdami išjungti kaitvietę, gartraukio valdymo juostoje paspauskite 0, o norėdami išjungti kaitlentę – ①.

AUTO veiks tam tikrą laiką, priklausomai nuo nustatyto režimo (H1-H4).



Kepant ventiliatoriaus greitį galima reguliuoti rankiniu būdu, paspaudus

Norėdami išjungti funkciją, paspauskite AUTO. Pasigirs signalas ir indikatorius virš simbolio išsijungs.

Jeigu viryklę išjungiame, kai veikia AUTO, ši funkcija įsijungs kito maisto gaminimo seanso metu.

Boost

Ši funkcija įjungia didžiausią gartraukio ventiliatoriaus greitį.

1. Norėdami įjungti funkciją, paspauskite mygtuką

Pasigirs signalas ir virš simbolio įsijungs indikatorius.

2. Jei reikia, paspauskite dar kartą, kad išjungtumėte funkciją.

Funkcija gali nepertraukiamai veikti iki 8 minučių. Po to įsijungia 3 ventiliatoriaus greitis. Prireikus, funkciją galima įjungti pakartotinai.

Auto Breeze

Ši funkcija automatiškai nustato gartraukio ventiliatoriaus veikimą pasibaigus maisto ruošimui ir jums išjungus kaitlentę.

Ventiliatorius mažiausiu greičiu gali veikti iki 20 minučių. Ši funkcija pašalina po maisto ruošimo likusius kvapus.

Naudojant kaitlentę pirmą kartą ši funkcija įprastai būna aktyvi.

Funkcijai suveikus, pasirodo indikatorius virš AUTO. Ciklui pasibaigus ventiliatorius išsijungia automatiškai.

Jei norite išjungti veikiančią funkciją:

Paspauskite AUTO arba .
Gartraukio ventiliatorius išsijungs.

Jei norite visiškai išjungti funkciją:

1. Atidarykite meniu: paspauskite ① ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes. Tada, paspauskite ir palaikykite nuspaudę .
2. Priekiniame laikmatyje kelis kartus paspauskite , kol ekrane pamatysite dF.
3. Priekiniame laikmatyje kelis kartus paspauskite + arba -, kol pamatysite **Išjungta** (---).
4. Paspauskite ①, kad išeitumėte.



Rekomenduojame šios funkcijos neišjungti ir leisti jai veikti nepertraukiamai visą ciklo laikotarpį.

6.10 Pan Fry

Ši funkcija leidžia nustatyti maistui kepti tinkamą kaitros lygį. Kaitlentė palaiko reikiamą temperatūrą visą maisto gaminimo laikotarpį. Galite rinktis vieną iš trijų Pan Fry lygių: žemą (2), vidutinį (5) arba aukštą (8). Kai nustatysite kaitros lygį, rankiniu būdu reguliuoti temperatūros nebereikės.



DĖMESIO

Naudokite tik šaltą prikaistuvį. Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Padėkite prikaistuvį be aliejaus / riebalų ant šaltos kairės pusės kaitvietės. Galite naudoti vieną kaitvietę arba pasitelkę funkciją Bridge apjungti dvi.

Jeigu vieną prikaistuvį padėsite ant vienos kaitvietės, funkcija įsijungs automatiškai.

2. Kad įjungtumėte kaitlentę, palieskite ①.

3. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Įsiziębs virš simboliu esantis indikatorius. Numatytasis kaitros lygis yra 2.

4. Paspauskite tiek kartų, kad pasirinktumėte kepinimo lygį.

Virš pasirinkto kiekvienos kaitvietės kaitros lygio rodmens, jei kaitvietė tinkama naudoti šią funkciją, pradės mirksėti indikatorius.

5. Palieskite bet kurią pasirinktos kaitvietės slankiklio vietą. Pan Fry lygį galite koreguoti vienu iš nustatymų mygtukų (žr. nustatymų lentelę).

Pan Fry galios lygis	Kaitros nustatymo lygiai
Žemas	2
Vidutiniškai iškeptas	5
Aukštas	8

Funkcija paleidžiama.

Kai funkcija įsijungs, virš slankiklio įsijungs indikatoriai ir animacija.



Jeigu per 5 sekundes nepadėsite prikaistuvio atgal ant bet kurios kaitvietės, funkcija automatiškai išsijungs.

6. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

Pasiekus numatytąją prikaistuvio temperatūrą įsijungs garsinis signalas. Galite įpilti aliejaus ir sudėti maistą.

Jei funkciją norite išjungti, valdymo juostoje paspauskite 0 arba .

Jeigu vienoje iš kaitviečių nustatysite Atgalinės atskaitos laikmatį ir laikas pasibaigs nepasiekus pasirinktos temperatūros, funkcija išsijungs automatiškai.

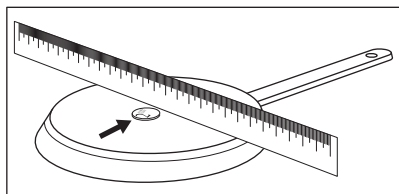
Gudrybės ir patarimai

- Jeigu reikia, galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį.
- Jei naudojate stambesnius maisto gabalus arba žalias bulves, pirmąsias 10 minučių naudokite dangtį.
- Sunkūs ir (arba) didesni prikaistuviai kaista ilgiau.
- Naudodami prikaistus laminuotais paviršiais rinkitės žemesnį kaitros lygį, kad neperkaitintumėte ir nepažeistumėte prikaistuvų.
- Nenaudokite plonų emaliuotų gaminimo indų. Jie gali perkaisti ir prarasti funkcionalumą.

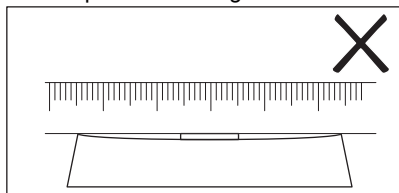
Funkcijai Pan Fry tinkami gaminimo indai

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Patikrinkite, ar gaminimo indas yra tinkamas.

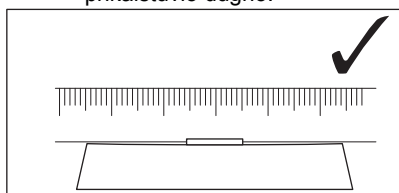
1. Padėkite savo keptuvę apverstą.
2. Ant gaminimo indo dugno padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno pabandykite įkišti 1, 2 arba 5 euro centų (ar bet kokią kitą maždaug 1,7 mm storio) monetą.



- a. Gaminimo indas nėra tinkamas, jei moneta telpa tarp liniuotės ir prikaistuvio dugno.



- b. Gaminimo indas yra tinkamas, jei moneta netelpa tarp liniuotės ir prikaistuvio dugno.



6.11 Meniu struktūra

Lentelėje parodyta pagrindinė meniu struktūra.

Naudotojo nuostatos

Simbo- lis	Nustatymai	Galimos parink- tys
b	Garsas	Ijungta / Išjungta (--)

Simbo- lis	Nustatymai	Galimos parink- tys
P	Galios apribojimas	15 - 73
H	AUTO režimas	1 - 4
dF	Auto Breeze	Ijungta / Išjungta (--)
E	Signalų / klaidų istorija	Naujausių signalų / klaidų istorija.

Jei norite įvesti naudotojo parinktį:

paspauskite ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes. Tada paspauskite ir palaikykite nuspaudę . Nuostatos įsijungs kairiųjų kaitviečių laikmatyje.

Naudojimasis meniu: meniu sudaro nuostatos simbolis ir reikšmė. Simbolis įsijungs galiniame laikmatyje, o reikšmė – priekiniame. Norėdami rinktis nuostatas, priekiniame laikmatyje paspauskite . Norėdami pakeisti nuostatos reikšmę, priekiniame laikmatyje paspauskite arba .

Išėjimas iš meniu: paspauskite .

OffSound Control

Garsus galite įjungti ir išjungti čia: Meniu > Naudotojo nuostatos.



Žr. skyrių „Meniu struktūra“.

Net jei išjungsitė garsinius signalus, vis tiek jie suveiks šiais atvejais:

- paliečiate .
- baigsis laiko atskaita;
- paspausite neaktyvų simbolį.

7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

7.1 Automatinis išsijungimas

Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:

- visos kaitinimo sritys ir gartraukis išsijungs,

- jei įjungę viryklę nepasirinksite jokio kaitinimo lygio arba ventiliatoriaus greičio,
- kažką išliejote arba padėjote (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveiks signalas ir viryklė išsijungs. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.

- prietaisas per daug įkais (pvz., jeigu kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po kurio laiko kaitlentė išsijungs.

Ryšys tarp kaitinimo lygio / ventiliatoriaus greičio ir laiko, po kurio prietaisas išsijungs:

Kaitros parinktis	Viryklė išsijungia po
1 - 2	6 val.
3 - 4	5 val.
5	4 val.
6 - 9	1,5 val.



Jei naudojate Pan Fry, kaitlentė išsijungia po 1,5 valandos.

Ventiliatoriaus greitis	Gartraukis išsijungs po
-------------------------	-------------------------



10 val.

7.2 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Tai padės išvengti atsitiktinio kaitinimo / ventiliatoriaus greičio pokyčio.

Pirmiausia nustatykite kaitrą / ventiliatoriaus greitį.

Funkcijos įjungimas: paspauskite .

Funkcijos išjungimas: dar kartą paspauskite .



Funkcija išsijungia išjungus viryklę.

7.3 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo viryklę ir gartraukį nuo atsitiktinio įjungimo.

Funkcijos įjungimas: paspauskite . Neįjunkite kaitvietės kaitinimo / gartraukio.

3 sekundes palaikykite paspaudę , kol virš simbolio neišsijungs indikatorius. Įjunkite kaitlentę mygtuku.



Kai išjungsite viryklę, funkcija išliks aktyvi. Veiks indikatorius virš .

Funkcijos išjungimas: paspauskite . Neįjunkite kaitvietės kaitinimo / gartraukio.

3 sekundes palaikykite paspaudę , kol indikatorius virš simbolio išsijungs. Įjunkite kaitlentę mygtuku.

Maisto gaminimas naudojant funkciją:

paspauskite , tuomet 3 sekundes palaikykite paspaudę , kol indikatorius virš simbolio išsijungs. Galite naudotis kaitlente kaip įprasta. Jei kaitlentę išjungsite mygtuku , funkcija vėl įsijungs.

7.4 Bridge



Funkcija veikia, kai prikaistuviai uždengia dviejų kaitviečių centrus. Daugiau informacijos apie tinkamą indų naudojimą rasite skyriuje „Kaitinimo sričių naudojimas“.

Ši funkcija apjungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena.

Pirmiausia pasirinkite kurios nors kaitvietės kaitinimo lygį.

Funkcijai kairėje arba dešinėje pusėje

įjungti atitinkamai palieskite / . Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygį, palieskite vieną iš kairės arba dešinės pusės valdymo jutiklių.

Jei norite išjungti funkciją, palieskite / . Kaitvietės veiks atskirai.

8. NAUDINGI PATARIMAI

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Indai

Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Kad kaitvietės neperkaistų ir gerai funkcionuotų, prikaistuvio dugnas turi kiek įmanoma storesnis ir lygesnis.
- Funkcijai Pan Fry naudokite tik lygaus dugno prikaistuvius.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistuvius.
- Nestumdykite prikaistuvių ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų, kad nepažeistumėte.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiaskluksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokia inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio. Tinkamus indų matmenis žr. „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“. Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą

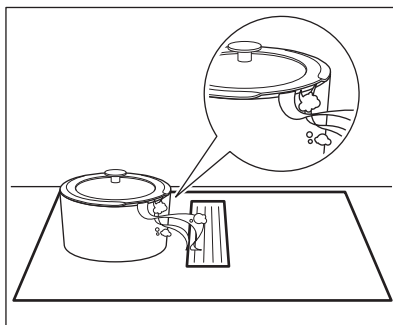
„Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).

- Mažesnio nei atitinkamos kaitvietės skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos, todėl toks indas įkaista lėčiau.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.

Žr. „Techniniai duomenys“.

Garų išleidimo dangčiai

Norėdami dar labiau optimizuoti maisto gaminimą, naudokite gartraukį ir specialius garo išleidimo dangčius. Dangčių konstrukcija puode susidarančius garus nukreipia link gartraukio, kad virtuvėje sklistų kuo mažiau nepageidaujamų kvapų ir drėgmės. Šių dangčių galima įsigyti atskirai; jų yra įvairių dydžių, kad tiktų dažniausiai naudojamų tipų puodams. Daugiau informacijos pateikta mūsų svetainėje.



8.2 Veikiant girdimi garsai



Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo. Indų skleidžiamas triukšmas gali skirtis dėl jų medžiagos ir naudojamo galios lygio.

Indų skleidžiamas triukšmas:

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimas: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- dūzgimą: naudojate didelę galią;

Kaitlentės skleidžiamas triukšmas:

- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

- ritmingas garsas: aptiktas indas.

8.3 Ūko Timer (Eco laikmatis)

Siekiant taupyti energiją, kaitvietė išsijungia dar prieš laikmačio signalą. Veikimo trukmės skirtumas priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

8.4 Supaprastintas maisto ruošimo vadovas

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitros parink-tis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal po-reikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 2	Padažas „Hollandaise“; sviesto, šoko-lado ar želatinos tirpinimas.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
2	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
2 - 3	Tinka virti ryžiams ir pieno pagrindo patiekalams, pašildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3 - 4	Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mė-są.	20 - 45	Pridėkite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį.
4 - 5	Garuose ruoškite bulves ir kitas daržo-ves.	20 - 60	Įpilkite į puodą vandens, 1–2 cm virš dugno. Ruošimo metu tikrinkite van-dens lygį. Puodą laikykite uždengtą.
4 - 5	Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriu-bos kiekį.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
6 - 7	Švelniai kepinai: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su ja-ru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal po-reikį	Prireikus apverskite.

Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
7 - 8	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Prireikus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		
P	Užvirinti didelį kiekį vandens. PowerBoost – įjungta.		

8.5 Naudingi funkcijos Pan Fry naudojimo patarimai

Lentelėje pateikti kiekvienam Pan Fry lygiui tinkamo maisto pavyzdžiai. Pan Fry lygio nustatymas priklauso nuo maisto kiekio, dydžio, kokybės ir temperatūros (pvz., užšaldytas masitas). Kaitros lygį pasirinkite

pagal maisto rūšį, gaminimo pageidavimus ir naudojamus prikaistuvius.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Maistas		Pan Fry lygis
Kiaušiniai	Omletas, kepti kiaušiniai	Žemas
	Plakti kiaušiniai	Vidutiniškai iškeptas
Žuvis	Žuvies filė, žuvų piršteliai, jūros gėrybės	Vidutiniškai iškeptas
Mėsa	Mėsainis, mėsos kukuliai, kotletai, vištienos krūtinėlė, kalakutienos krūtinėlė, eskalopas, filė, kepsnys (vidutiniškai / gerai iškeptas), keptos dešrelės	Vidutiniškai iškeptas
	Kepsnys (lengvai iškeptas), faršas	Aukštas
Daržovės	Keptos bulvės (žalios)	Žemas
	Keptų bulvių paplotėliai, daržovės	Vidutiniškai iškeptas

8.6 Naudingi patarimai dėl gartraukio

- Kai gartraukio nenaudojate, ant grotelių galite dėti puodus. Tai joms visiškai nepakenks.
- Su režimu AUTO maisto gaminimo pradžioje ventiliatorius veikia lėtai.

Palaipsniui greitis didėja. Jeigu reikia, greitį taip pat galite reguliuoti rankiniu būdu.

9. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję vorykle išvalykite ją.

- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Valymui po įrengimo, kad pašalintumėte klijų likučius, ir kasdieniam kaitlentės paviršiaus valymui naudokite tik švelnų valomąjį pienelį ir nebraižančią kempinę. Priklausomai nuo užteršimo laipsnio,

stiklinį paviršių valykite mažais sukamaisiais judesiais, švelniai paspausdami. Nausausinkite stiklo paviršių mikropluošto šluoste.

ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite populiarių geltonai žalių kempinių, nes kietajame jų sluoksnyje esančios aliuminio dalelės gali pažeisti stiklą ir pakeisti jo spalvą.



Kitos nerekomenduojamos valymo priemonės gali būti neveiksmingos ir pažeisti paviršių arba pakeisti jo spalvą.

- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentėms skirtą grandiklį. Grandiklį naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stikliui nuvalyti.

ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

9.2 Kaitlentės stiklinio paviršiaus valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Naudokite specialią kaitlentės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.
- **Kaitlentei pakankamai atvėsus** kalkių, riebalų ir vandens dėmes bei atnaujinkite spalvą pakeitusias vietas. Kaitlentę valykite naudodami švelnų valomąjį pienelį ir nebraižančią kempinę (žr. „Bendroji informacija“). Nuvalytą viryklę nausausinkite mikropluošto šluoste.
- **Sunkiai nuvalomas žymes ir dėmes** valykite nebraižančia kempine (žr. „Bendroji informacija“) ir švelniu valomuoju pieneliu, kol nešvarumai bus pašalinti.

9.3 Gartraukio valymas

Grotelės

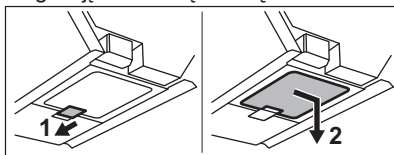
Grotelės nukreipia orą į gartraukį. Be to, jos apsaugo gartraukio sistemą nuo pašalinių objektų. Grotelės pagamintos iš aliuminio. Groteles bet kada galite išplauti rankomis arba indaplovėje. Minkšta šluoste nušluostykite grotelles.

Lašų surinkimo padėklas

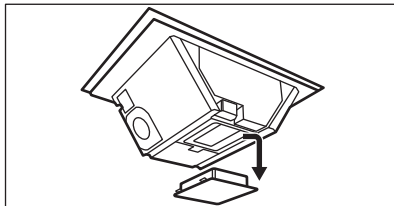
Po gartraukiu yra lašų surinkimo padėklas. Joje renkamas maisto gamybos metu susidarantis kondensatas. Bet kuriuo metu iš gartraukio sistemos į lašų surinkimo padėklą gali lašėti vanduo. Nepamirškite reguliariai ištuštinti padėklą. Išėmus grotelles ir filtro korpusą kartu su filtrais, iš viršaus matomas vandens surinkimo padėklas.

Prieš imdami vandens surinkimo padėklą, pasirūpinkite, kad po kaitlente esančio stalčiaus ar spintelės turinys būtų apsaugotas nuo atsitiktinio išsiliejimo.

1. Norėdami pasiekti vandens surinkimo padėklą, pirmiausia atrakinkite gale esantį vidurinį fiksatorių. Stumkite fiksatorių priešinga kryptimi. Abiem rankomis paimkite vandens surinkimo padėklą ir lengvai jį stumkite į dešinę.



2. Traukite vandens surinkimo padėklą vertikaliai į apačią. Būkite atsargūs, netyčia neišlaistykite vandens.



3. Išpilkite vandenį ir išplaukite vandens surinkimo padėklą. Padėklą galite plauti rankomis (naudodami šiltą vandenį, muilą ir švelnią šluostę arba kempinę) arba indaplovėje (standartinis ciklas).

ĮSPĖJIMAS!

Įsitikinkite, kad į gartraukį nepatektų vanduo.

Jeigu į gartraukio sistemą patektų vandens ar kito skysčio:

1. Išjunkite gartraukį.
2. Nuimkite groteles ir kruopščiai išvalykite gartraukį šiltu vandeniu, drėgna šluoste arba kempine bei švelniu plovikliu.
3. Kempine arba sausa šluoste sugerkite visą gartraukio ertmėje susirinkusį skystį.
4. Jei reikia, išvalykite filtrą (žr. „Gartraukio filtro valymas“).
5. Esant poreikiui, ištuštinkite vandens surinkimo padėklą.
6. Įjunkite gartraukį, nustatykite ventiliatorių į 2 arba aukštesnį lygmenį ir palaukite, kol iš jo bus pašalinta visa likusi drėgmė.

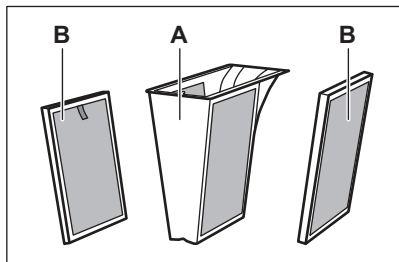
9.4 Gartraukio filtrų valymas ir atnaujinimas

Filtrų bloką sudaro: riebalų filtrai, jų korpusas

Air ištraukiami ilgalaikiai anglies filtrai **B**.



Prietaisą visada reikia naudoti su visais jo rinkinyje esančiais filtrais.



Riebalų filtrai **A** surenka riebalus bei maisto likučius ir neleidžia jiems patekti į gartraukio

sistemą. Ilgalaikiai anglies filtrai **B** su aktyviosios anglies putomis neutralizuoja dūmus ir maisto kvapus.

Reguliariai valykite ir atnaujininkite filtrus:

- Išvalykite riebalų filtrus **A** iš karto, kai tik pastebėsite susikaupusius riebalus. Valymo dažnumas priklauso nuo

naudojamų riebalų ir aliejaus kiekio. Filtrus rekomenduojame valyti kartą per mėnesį arba dažniau.

- Išvalykite ilgalaikius anglies filtrus **B** kai tik pastebėsite susikaupusius riebalus.
- Ilgalaikius anglies filtrus **B** atnaujininkite tik tada, kai suveikia pranešimas . Filtrus galima atnaujinti ne daugiau kaip 8 kartus (užtenka maždaug 3 metams). Paskui filtrus būtina pakeisti naujais.
- Be to, kaitlentė turi integruotą skaitiklį, kuris primena, kai reikia išvalyti riebalų filtrus ir atnaujinti ilgalaikius anglies filtrus. Kai pirmą kartą įjungsite gartraukį, laiko atskaita iki pranešimo prasidės automatiškai. Po 140 val. naudojimo indikatorius  pradeda mirksėti pranešdamas, kad laikas išvalyti riebalų filtrus **A** ir atnaujinti ilgalaikius anglies filtrus **B**. Išjungus gartraukį ir kaitlentę pranešimas veiks dar 30 sekundžių. Šis įspėjimas kaitlentės neblokuoja ir ją toliau galima naudotis.

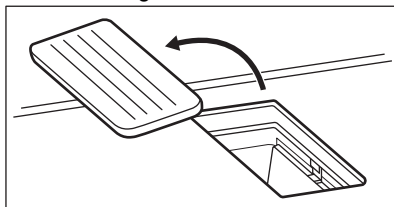
ĮSPĖJIMAS!

Perpildyti filtrai gali kelti gaisro pavojų.

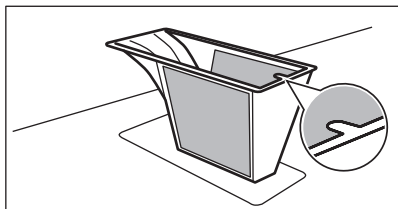
Filtrų bloko surinkimas / išrinkimas

Filtrus ir jų korpusą rasite kaitlentės viduryje, tiesiai po grotelemis. Atsargiai juos išimkite, nes dėl susikaupusių riebalų jie gali būti slidūs.

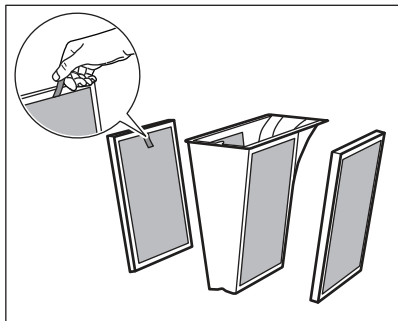
1. Nuimkite groteles.



2. Ištraukite riebalų filtrą suėmę už išsikišusios rankenos.



3. Išimkite ilgalaikius anglies filtrus suėmę už rankenos.



4. Išvalę filtro elementus vėl juos surinkite:
 - a. Įstumkite ilgalaikius anglies filtrus į gartraukio sistemą palei vidinius bėgelius.
 - b. Atgal įdėkite riebalų filtrų korpusą.
 - c. Uždėkite grotelles.

Riebalų filtrų ir jų korpuso valymas

1. Atsargiai išplaukite riebalų filtrus ir jų korpusą šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale, tada nuskalaukite šiltu vandeniu. Jei reikia, maisto likučiams pašalinti galite naudoti minkštą kempinę, šluostę arba švelnų valymo šepetėlį. Riebalų filtrus ir riebalų filtro korpusą indaplovėje galite plauti standartiniu ciklu, kartu su kitais indais.



Priklausomai nuo ploviklio tipo ir plovimo ciklą skaičiaus, tinkamo spalva gali šiek tiek pakisti. Filtro funkcinėms savybėms tai nedaro jokios įtakos.

Nerekomenduojame filtrų bloko dalių valyti / sausinti popierinėmis šluostėmis.

2. Palikite juos išdžiūti kambario aplinkoje.
3. Įdėkite filtrų korpusą su riebalų filtrais atgal į vidų.
4. Jeigu pranešimas  dega, trumpai paspauskite , kad skaitiklis grįžtų į 0. Skaitiklis pradės skaičiuoti iš naujo.

Ilgalaikių anglies filtrų valymas

1. Filtrus rūpestingai plaukite rankomis šiltame vandenyje, be jokių plovimo priemonių. Plovikliai gali pažeisti anglies filtro elementus. Jei reikia, maisto likučiams pašalinti galite naudoti minkštą kempinę, skudurėlį arba švelnų valymo šepetėlį. Pašalinę didesnius nešvarumus, filtrus taip pat galite plauti indaplovėje 65–70 °C temperatūroje (naudokite ilgesnę nei 90 min programą), be ploviklių ir indų.
2. Palikite filtrus išdžiūti kambario temperatūroje bent 24 val. Prieš sudėdami filtrus atgal pasirūpinkite, kad jie būtų visiškai sausi.
3. Iš naujo surinkite filtro elementus ir įdėkite bloką atgal.

Ilgalaikių anglies filtrų atnaujinimas

1. Pirmiausia išvalykite filtrus, kaip aprašyta pirmiau.
2. Įkaitinkite orkaitę iki 100 °C temperatūros ir palaikykite filtrus joje 120 min. Filtrus padėkite ant vielinės lentynėlės, vidurinėje padėtyje. Nenaudokite orkaitės ventiliatoriaus funkcijos.
3. Iš naujo surinkite filtro elementus ir įdėkite bloką atgal.
4. Norėdami grąžinti skaitiklį į atskaitos pradžią, spustelėkite . Skaitiklis pradės skaičiuoti iš naujo.

10. GEDIMŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Nenustatėte 60 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 sek. pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Ant valdymo skydelio yra ištekęs skysčio arba riebalų.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Negalite vienai kaitvietei nustatyti didžiausio kaitinimo lygio. Negalite įjungti vienos iš kaitviečių.	Kitos kaitvietės vartoja didžiausią leistiną energijos kiekį. Kaitlentė veikia tinkamai.	Sumažinkite kitų prie to paties elektros tinklo prijungtų kaitviečių kaitinimo lygį. Žr. skyrių „Galios valdymas“.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio  .	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į galiojantį aptarnavimo centrą.
Įkaista valdymo skydelis.	Naudojate pernelyg didelį gaminimo indą arba pastatėte jį per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Išžižiebs virš simbolio  esantis indikatorius.	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.	Žr. „Apsaugos nuo vaikų įtaisas“ ir „Užraktas“.
Mirksi valdymo juostelė.	Ant kaitvietės nėra indo arba kaitvietė nevisiškai uždengta.	Uždėkite ant kaitvietės indą taip, kad jis visiškai ją uždengtų.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
	Netinkamas indas.	Naudokite indukciniams kaitlentėms tinkančius gaminimo indus. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
Įkaitinama lėčiau.	Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos galios.	Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
Fry Assist neveikia.	Kaitlentės galios lygis per žemas.	Nustatykite aukštesnį galios lygį. Įsitinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių paramet- rų. Žr. „Prieš naudojantis pirmąkart“ > „Galios apribojimas“.
Gartraukis neįsijungia arba neišsijungia. Indikatoriai virš gartraukio valdymo simbolių taip pat gali mirksėti.	Esant tam tikroms sąlygoms ventiliatorius gali automatiškai išsijungti, pvz., kai patalpa nėra tinkamai vėdinama.	Atidarykite langą. Jums galimai reikės įsirengti atidaryto lango jutiklį. Žr. „Suirinkimas“. Jei atidaryto lango jutiklis įdiegtas, patikrinkite, ar jis tinkamai sumontuotas. Skaitykite įrengimo bukletą. Paspauskite bet kurį simbolį. Gartraukis vėl įsijungia.
Gartraukio ventiliatorius tinkamai neveiks, kai bus įjungtos kitos gartraukio funkcijos.	Gartraukio aplinkos temperatūra pernelyg aukšta. Oro cirkuliacija gartraukio viduje ir aplink jį nepakankama.	Išjunkite viryklę ir išjunkite ją iš pagrindinio maitinimo šaltinio. Palaukite bent 10 sekundžių ir vėl prijunkite. Kiti patarimai: Pabandykite sumažinti aplinkos temperatūrą. Išimkite gartraukio filtrą ir pašalinkite gartraukio viduje susikaupusią drėgmę. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“. Palikite gartraukio sistemą džiūti vieną dieną, o tada vėl ją naudokite.
Gartraukis nesugeria visų garų, išsiskiriančių ruošiant maistą.	Netinkamai uždėti gaminimo indų dangčiai.	Jeigu gaminimo indai neturi dangčių su angomis, pakreipkite dangčius taip, kad išeinantis garas būtų nukreiptas link gartraukio. Skirsnyje „Gudrybės ir patarimai“ pateikta informacijos apie specialius garo išleidimo dangčius, kuriuos rekomenduojama naudoti su integruotuoju gartraukiu.
	Gartraukio filtras perpildytas.	Išvalykite ir atnaujinkite gartraukio filtrą ir išjunkite pranešimą. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jei- gu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo cent- rą.

10.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jei su patiemis problemas pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinę lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės

priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliojantis techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliojantį techninės priežiūros centrą pateikta garantinėje knygelėje.

11. TECHNINIAI DUOMENYS

11.1 Vardinė lentelė

Modelis Y84CC440CZ:
Tipas 67 D4A 04 AD
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 498 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW
CE

11.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji galinė	2300	3200	10	125 - 210

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gamtinio indo dydžio ir medžiagos. Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, o maisto gamtinio rezultatai būtų optimalūs,

naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą lentelėje). Naudokite gamtinio indus, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

12.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas dėl kaitlentės

Modelio identifikatorius	Y84CC440CZ
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė

Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P)	Kairioji priekinė	I 0.0 cm P 0.0 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P)	Kairioji galinė	I 0.0 cm P 0.0 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P)	Dešinioji priekinė	I 0.0 cm P 0.0 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P)	Dešinioji galinė	I 0.0 cm P 0.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	184.4 Wh/kg
	Kairioji galinė	184.4 Wh/kg
	Dešinioji priekinė	185.6 Wh/kg
	Dešinioji galinė	179.4 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	183.4 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – būtinaie elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamose kaitvietėse nurodyti žymomis.

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

12.2 Viryklė – Energijos taupymas

Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.

12.3 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0.3 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

12.4 Gaminio informacinis lapas ir informacija apie gaminį atitinka ES gartraukių energijos vartojimo efektyvumo ženklinimo ir ekologinio projektavimo reglamentus

Gaminio informacinis lapas pagal (EU) Nr 65/2014		
Tiekėjo pavadinimas arba prekės ženklas	ELECTROLUX	
Modelio identifikatorius	Y84CC440CZ	
Metinis suvartojamos energijos kiekis - AEChood	32.7	kWh per metus
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	

Srauto dinamimis efektyvumas - FDEhood	32.0	
Srauto dinaminio efektyvumo klasė	A	
Apšvietimo našumas - LEhood	-	lx/W
Apšvietimo našumo klasė	-	
Riebalų filtravimo našumas – GFEhood	85.1	%
Riebalų filtravimo našumo klasė	B	
Minimalus oro srautas esant normaliam naudojimui	270.0	m³/val.
Maksimalus oro srautas esant normaliam naudojimui	550.0	m³/val.
Oro srautas esant intensyviam / pagreitinimo nustatymui	650.0	m³/val.
A-nusveriantis garsinio slėgio lygis esant minimaliam greičiui	50	db(A) re 1 pW
A-nusveriantis garsinio slėgio lygis esant maksimaliam greičiui	66	db(A) re 1 pW
A-nusveriantis garsinio slėgio lygis esant intensyviam ar pagreitejimo greičiui	69	db(A) re 1 pW
Išmatuotasis išjungties būsena suvartojamos energijos kiekis - Po	0.49	W
Išmatuotasis budėjimo veikseną suvartojamos energijos kiekis - Ps	-	W
Papildoma informacija pagal (EU) Nr 66/2014		
Laiko didėjimo daugiklis - f	0.8	
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas - EELhood	42.6	
Išmatuotasis optimalaus našumo taško oro srautas - QBEP	286.7	m³/val.
Išmatuotasis optimalaus našumo taško oro slėgis - PBEP	449	Pa
Didžiausias oro srautas - Qmax	650.0	m³/val.
Išmatuotoji optimalaus našumo taško vartojamoji elektrinė galia - WBEP	111.9	W
Vardinė apšvietimo sistemos galia - WL	-	W
Apšvietimo sistema užtikrinama vidutinė virimo paviršiaus apšvieta - Emidd-le	-	lx

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Gartraukis – energijos taupymas

Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.

- Pradėję gaminti pasirinkite mažą gartraukio ventiliatoriaus greitį. Baigę gaminti kelias minutes palaikykite gartraukį įjungtą.

- Ventiliatoriaus greitį padidinkite tik didelio garų ar dūmų kiekio atvejais. Funkciją Boost rekomenduojame naudoti tik ekstremaliose situacijose.
- Reguliariai valykite gartraukio filtrą ir laiku jį keiskite, kad pasirūpintumėte geriausiomis gartraukio eksploatacinėmis savybėmis.
- Naudokite didžiausią garų / dūmų ištraukimo vamzdžio skersmenį, kad optimizuotumėte sistemos efektyvumą ir sumažintumėte triukšmą.

13. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.



