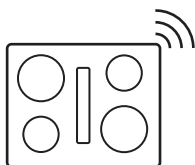




Electrolux



electrolux.com/register



ECC8549

LV Lietošanas instrukcija | **Plīts**

2

LT Naudojimo instrukcija | **Kaitlentė**

40



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 NORĀDĪJUMI.....	2
2. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU.....	5
3. UZSTĀDĪŠANA.....	8
4. PRODUKTA APRAKSTS.....	10
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	13
6. IKDIENAS LIETOŠANA.....	15
7. PIELĀGOJAMĀ INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONA.....	25
8. IETEIKUMI UN PADOMI.....	27
9. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	28
10. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	31
11. TEHNISKIE DATI.....	36
12. ENERG OEFEKTIVITĀTE.....	37
13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	39

1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Vienmēr 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 un mobilajām ierīcēm, kurās ir attiecīgā lietotne.
- 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. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

2.1 Montavimas

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiat 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.
- Neuzstādiat ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Neuzstādiat 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 izvilkt,

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.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- 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. Valīgs 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 atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, 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 kontaktlīdzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. 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.

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).
- Pārliecinieties, 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 saskārusies ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu un nenovietojiet pārtiku tiešā saskarē ar to.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves, lai novērstu elektriskās strāvas triecienus.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas 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.

- Uzkarstēti tauki un eļļas var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarstētas 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.

- 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 Termozonde

BRĪDINĀJUMS!

Ievainojumu un apdegumu risks.

- Lietojiet Termozonde saskaņā ar paredzēto lietojumu. Nelietojiet to, lai kaut ko atvērtu vai paceltu.
- Lietojiet tikai plīts virsmai paredzēto Termozonde, katru reizi pa vienam.
- Neizmantojiet to, ja tam ir darbības traucējumi vai bojājumi.
- Nelietojiet Termozonde cepeškrāsnī vai mikroviļņu krāsnī.
- Gādāji, lai Termozonde vienmēr atrastos produktos vai šķidrumā līdz minimālā līmeņa atzīmei.
- Notīriet Termozonde pirms un pēc katras lietošanas reizes. Esiet uzmanīgi, Termozonde gals ir ass.

- Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus. Nemazgājiet Termozonde trauku mazgājamajā mašīnā. Silikona rokturis var zaudēt krāsu, taču tas neietekmē Termozonde darbību.
- Izmantojiet oriģinālo iepakojumu, lai uzglabātu un uzlādētu Termozonde.
- Pirms Termozonde ievietošanas lādētājā pārliecinieties, ka tas ir atdzisis, tīrs un sauss.
- Uzglabājiet Termozonde drošā, sausā un bērniem nepieejamā vietā.

2.5 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.

2.6 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.

2.7 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 Montāža

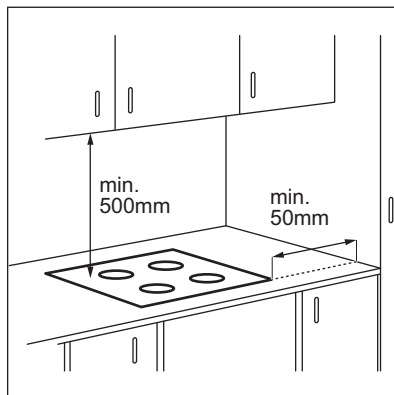
Skatiet uzstādīšanas brošūru, lai iegūtu detalizētu informāciju par to, kā uzstādīt plīts virsmu.

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

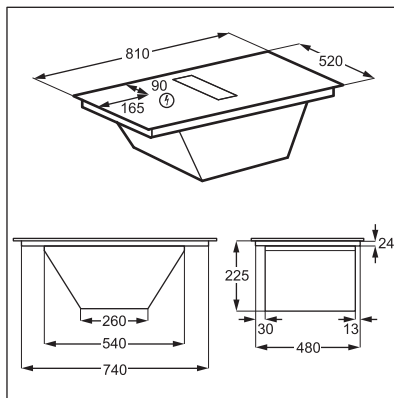


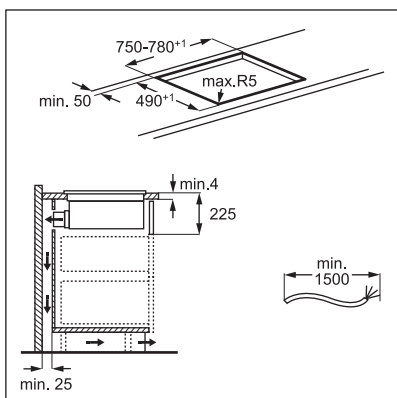
Tikai noteiktās valstīs

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.





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 pirmās lietošanas reizes pārliecinieties, ka korpusā ir ievietoti ilgi kalpojoši ogles filtri ar rokturiem uz iekšu. Skatiet sadaļu “Tvaika nosūcēja filtra tīrīšana”. Pēc filtra korpusa samontēšanas, ievietojiet to tvaika nosūcēja atverē un uzlieciet režģi.

3.4 Strāvas padeves kabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli, un to ir atļauts darbināt tikai ar Akontaklīgzodu ar drošinātāju.

- Lai nomainītu bojāto strāvas kabeli, izmantojiet kabeli, kas var izturēt 125 °C temperatūru vai augstāku temperatūru.
- 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!

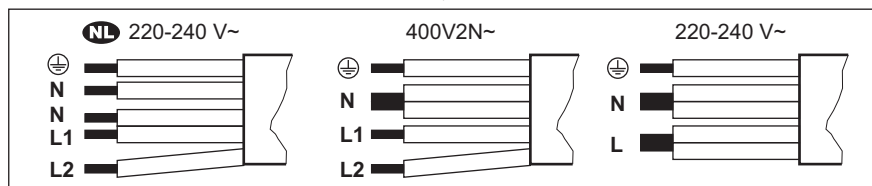
Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzsmavas.

Vienfāzes pieslēgums

- Atvienojiet kabeļa gala uzsmavu no melnās un brūnās krāsas vadiem.
- Noņemiet daļu izolācijas no melnās un brūnās krāsas vadu galiem.
- Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
- Izmantojiet jaunu vada gala uzsmavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).

NL savienojums

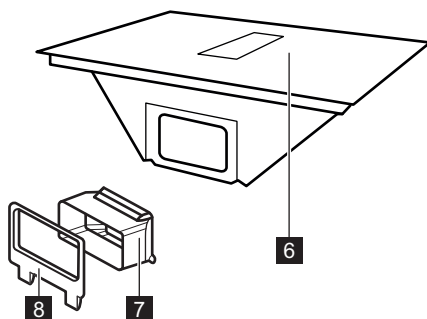
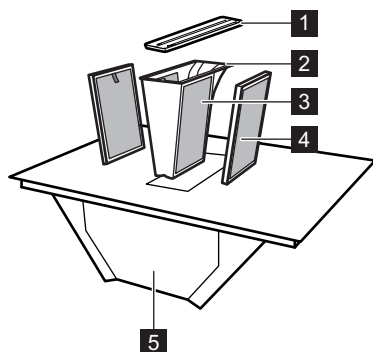
- Atvienojiet kabeļa gala uzsmavu no zilās krāsas vadiem.
- Noņemiet daļu izolācijas no zilās krāsas vadu galiem
- Izmantojiet jaunu vada gala uzsmavu uz katra vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



NL 220 - 240 V~		Divfāzu pieslēgums 400 V2N~		Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² vai 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² vai 3 x 4 mm ²	
	Dzeltenš — zaļš		Dzeltenš — zaļš		Dzeltenš — 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

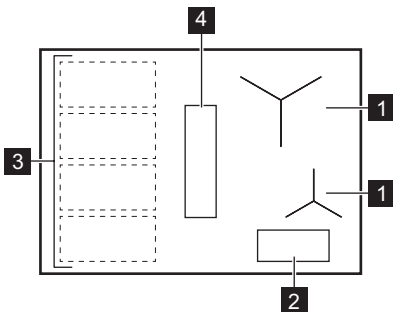
4.1 Produkta pārskats



- 1** Režģis
- 2** Tauku filtra korpuss
- 3** Tauku filtrs (nenovērtams)
- 4** Ilgi kalpojošs oglekļa filtrs
- 5** Pilienu paplāte (zem tvaika nosūcēja sistēmas)

- 6** Plīts virsma
- 7** Gaisa caurules adapteris
- 8** Gaisa caurules stiprinājumi aizmugures sienai

4.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



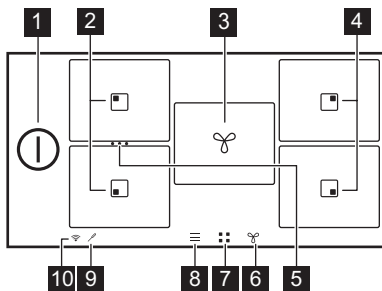
- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis
- 3 Elastīgo indukcijas zonu veido četri segmenti
- 4 Tvaika nosūcējs



Detalizētu informāciju par gatavošanas zonu izmēriem skatiet sadaļā "Tehniskie dati".

4.3 Vadības paneļa izkārtojums

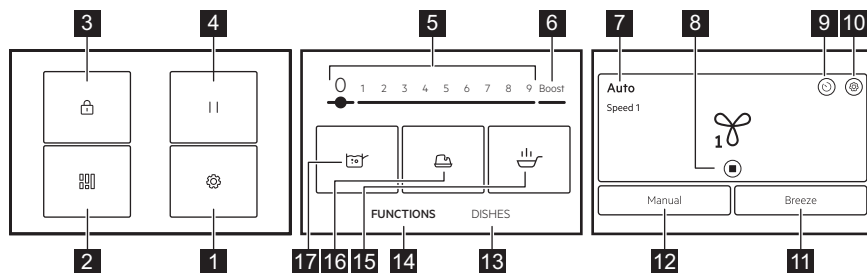
Galvenais skats



Simbols	Apraksts
1 ①	Plīts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.
2 ■	Zona ar Cepšana pannā un Vārīšana funkcijām.
3 ✂	Tvaika nosūcēja funkciju iestatīšana.
4 ■	Zona ar Vārīšana funkciju.
5 ...	Īsceļš opcijai Flex Bridge. Lai pārslēgtos starp trim pieejamajiem režīmiem: standarta / lielais tilts / maksimālais tilts. Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas segmentos.
6 ✂	Tvaika nosūcēja funkcijas īsceļš.
7 □ □	Zonas pārskata atvēršana.
8 ≡	Izvēlne atvēršana.
9 🔧	Termozonde indikators.

Simbols	Apraksts
10 	Wi-Fi indikators.

Paplašinātais skats



Funkciju saraksts var atšķirties atkarībā no programmatūras versijas.

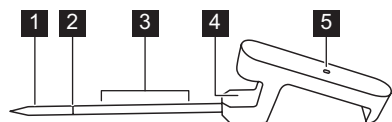
Simbols	Apraksts
1 	Iestatījumi. Tvaika nosūcēja iestatījumu atvēršana.
2 	Flex Bridge. Pārslēgšanās starp trim pieejamajiem režīmiem: standarta / lielais tilts / maksimālais tilts. Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas segmentos.
3 	Lock. Vadības paneļa bloķēšana/atbloķēšana.
4 	Pause. Visu darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.
5 1 - 9	Iestata sildīšanas pakāpi.
6 Boost	Maksimālās karsēšanas pakāpes aktivizēšana.
7 Manuāli / Auto	Pašreizējā tvaika nosūcēja ventilatora iestatījuma parādīšana.
8 	Tvaika nosūcēja izslēgšana/restartēšana.
9 	Tvaika nosūcēja taimeris. Tvaika nosūcēja taimera iestatīšana.
10 	Tvaika nosūcēja iestatījumi. Tvaika nosūcēja iestatījumu atvēršana.
11 Breeze	Lai pagrieztu funkciju Breeze.
12 Manuāli	Lai atvērtu manuālos tvaika nosūcēja iestatījumus.
13 Ēdieni	Iepriekš iestatītu automātisko programmu atlasīšana dažādiem ēdienu veidiem.
14 FUNKCIJAS	Automātisko programmu atlase dažādām gatavošanas metodēm.
15 	Cepšana pannā. Lai ceptu ar automātiski kontrolētām sildīšanas pakāpēm, kas paredzētas dažādiem pārtikas veidiem.
16 	Kausēšana. Šo funkciju var lietot, lai kausētu dažādus produktus, piem., šokolādi vai sviestu.

Simbols	Apraksts
17 	Vārīšana. Lai automātiski noregulētu ūdens temperatūru, lai tas nepārvārītos pāri katla malām, kad sasniegts vārīšanās punkts.

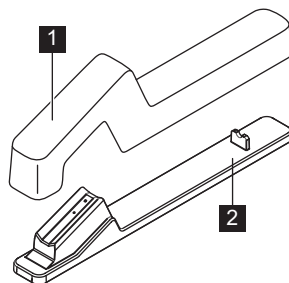
Displeja navigācija

Simbols	Apraksts
OK	Izvēles un iestatījumu apstiprināšana.
X	Lai aizvērtu uzniestošo lodziņu.
^ ^	Displejā redzamo norādījumu aizvēršana/izvēršana.
	Iespējas aktivizēšana/deaktivizēšana.
< >	Došanās par vienu līmeni atpakaļ/uz priekšu izvēlnē Izvēlne.

4.4 Termozonde



- 1 Mērījumu punkts
- 2 Minimālā līmeņa atzīme
- 3 Ieteicamais iegremdēšanas diapazons (šķidrumiem)
- 4 Āķis Termozonde novietošanai uz malas
- 5 Kontroles lampiņa



- 1 Vāks
- 2 Uzlādes stacija

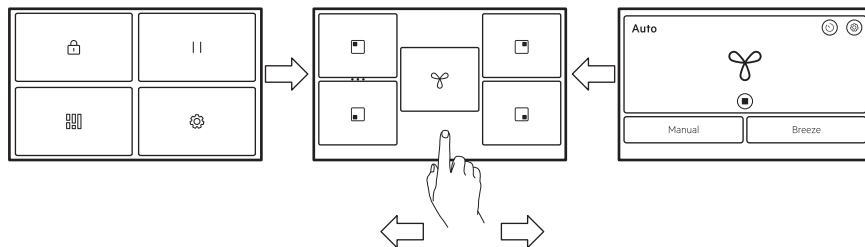
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Displeja navigācija



Lai pārvietotos starp ekrāniem, pieskarieties simboliem displeja apakšā. Varat arī vilkt pa kreisi, lai pārvaldītu tvaika nosūcēja iestatījumus, vai pa labi, lai sasniegtu Izvēlne.



Ja displejs nekavējoties nereaģē, pārliecinieties, ka pieskaraties izvēlētā simbola/iespējas centram, vai mēģiniet to nospiegt un turēt nospiestu mazliet ilgāk.

5.2 Pirmreizējā pieslēgšana elektrotīklam

Kad pieslēdzat plīts virsmu elektrotīklam, jums jāiestata Valoda, Displeja spilgtums, Skaļums un Taustiņu skaņas signāls.

Jūs varat mainīt iestatījumu sadaļā Izvēlne > Iestatījumi > Uztādīšana. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".

5.3 FlexPower

FlexPower nosaka, cik daudz jaudas virsma lieto kopā, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus.

Parasti ierīce darbojas visaugstākajā iespējamajā jaudas līmenī. Maksimālo jaudas līmeni var mainīt, ja elektrosistēma nevar nodrošināt pilnu jaudu.



Ja jaudas līmenis ir zemāks par 2000 W, jūs nevarat aktivizēt nevienu automātisko programmu (Ēdieni vai FUNKCIJAS).

1. Izslēdziet plīti.
2. Pārliecinieties, ka visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas.
3. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
4. Atlasiet Iestatījumi > Uztādīšana > FlexPower un izvēlieties atbilstošu jaudas līmeni.

5. Pieskarieties pie  vai . Izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai apstiprinātu savu izvēli.



UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

5.4 Bezvadu savienojums / Lietotnes savienojums

Lai izmantotu lietotni, plīts virsmai jābūt savienotai ar bezvadu tīklu. Wi-Fi ir ieslēgts pēc noklusējuma.

1. Nospiediet .
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Wi-Fi.
3. Pieskarieties  simbolam, lai aktivizētu Wi-Fi.

Tagad plīts virsma ir gatava savienošanai ar bezvadu tīklu un lietotni.

4. Nospiediet SAVIENOT.
5. Lejupielādējiet lietotni. Skenējiet QR kodu, kas atrodas uz lietotāja rokasgrāmatas aizmugurējā vāka, vai lejupielādējiet lietotni tieši no lietotņu veikala.
6. Atveriet lietotni un reģistrējieties, lai izveidotu kontu.
7. Pievienojiet jaunu ierīci.
8. Izpildiet lietotnē sniegtos norādījumus, lai pabeigtu savienošanas procesu.

Tīkla savienojuma maiņa/ deaktivizēšana

Lai atvienotu plīti no mājas tīkla, izpildiet turpmāk sniegtos norādījumus.

1. Nospiediet .
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Wi-Fi:
 - Lai atvienotu no bezvadu tīkla, pieskarieties pie ATVIENOT.
 - Lai deaktivizētu Wi-Fi, pieskarieties pie .

Lai pieslēgtu plīts virsmu jaunajam bezvadu tīklam, skatiet iepriekš minēto sadaļu "Bezvadu / lietotnes savienojums".

5.5 Termozonde savienošana pāri un kalibrēšana

Pēc piegādes plīts virsma nav savienota pāri ar Termozonde. Savienojiet to pāri pirms pirmās lietošanas vai nomainot to pret jaunu.

Lai nodrošinātu precīzu temperatūru, vienmēr kalibrējiet Termozonde pēc savienošanas pāri.

1. Nospiediet .
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Bluetooth.
3. Pieskarieties  simbolam, lai aktivizētu Bluetooth.

Plīts virsma automātiski atrod pieejamos piederumus. Ja jūsu Termozonde nav redzams sarakstā, pārliecinieties, ka ir veikta

uzlāde. Tad sakratiet to vai piesitiet divas reizes, līdz indikators sāk mirgot.

4. Izvēlieties Termozonde no saraksta un izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai pabeigtu savienošanas procesu.

Pēc savienošanas displejā automātiski redzams kalibrēšanas ekrāns.

5. Pieskarieties pie START un izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai pabeigtu kalibrēšanas procesu.

Ja šajā darbībā nekalibrējat Termozonde, varat to izdarīt vēlāk. Vēlreiz ievadiet Bluetooth iestatījumus un atlasiet Termozonde, lai turpinātu iestatīšanu. Lai izmantotu visas Termozonde funkcijas, vispirms kalibrējiet to.

Termozonde atiestatīšana / noņemšana

Jebkurā brīdī varat atiestatīt Termozonde vai atvienot to no plīts virsmas.

1. Nospiediet .
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Bluetooth.

Displejā redzams pievienotais Termozonde.

3. Pieskarieties pie Termozonde.
 - Lai vēlreiz kalibrētu Termozonde, pieskarieties pie ATIESTATĪT.
 - Lai noņemtu Termozonde no plīts virsmas, pieskarieties pie .

Lai atkal pievienotu Termozonde vai pievienotu jaunu, skatiet sadaļu "Termozonde savienošana pāri un kalibrēšana".

6. IKDIENAS LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ① vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

6.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;

- neiestatāt karsēšanas iestatījumu pēc plīts virsmas aktivizēšanas.
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma pārāk sakarst (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīts virsmu.
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz konkrētās zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.

Indukcijas gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 50 sekundēm.

- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai maināt karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika parādās ziņojums un plīts izslēdzas.

Attiecība starp karsēšanas iestatījumu un laiku, pēc kura plīts virsma izslēdzas:

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 5	5 stundām
6	4 stundām
7 - 9	pusotras stundas



Izmantojot Cepšana pannā, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundas. Funkcijai Kausēšana plīts virsma izslēdzas pēc 6 stundām.

6.3 Katlu noteikšana

Šī funkcija nosaka, vai gatavošanas trauki ir novietoti uz gatavošanas zonām, un izslēdz gatavošanas zonas, ja gatavošanas trauki vairs uz tām neatrodas.

- Ja vispirms novietojat traukus uz gatavošanas zonas un pēc tam aktivizējat plīts virsmu, attiecīgās gatavošanas zonas pārskatā tiek parādīta pelēka josla.
- Josla neparādīsies, ja uz gatavošanas zonas neatrodas gatavošanas trauks vai gatavošanas trauku nevar noteikt nepareiza novietojuma vai nepiemērota materiāla dēļ.
- Noņemot gatavošanas trauku no aktivizētas gatavošanas zonas un īslaicīgi novietojot to citviet, sāks mirgot atbilstošās gatavošanas zonas pārskata josla. 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.

6.4 Gatavošanas zonu lietošana

Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.



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"). Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai ar indukcijas plīts virsmas. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Ieteikumi un padomi.

Lai aktivizētu gatavošanas zonu, novietojiet ēdienu gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam. Displejā tiek parādītas pieejamās programmas. Iestatiet karstuma līmeni vai izvēlieties kādu no automātiskajām funkcijām. Lai atgrieztos galvenajā skatā, augšējā labajā stūrī pieskarieties pie **X**.

Kad ir aktīvas citas zonas, zonas, kuru vēlaties izmantot, karsēšanas pakāpe var būt ierobežota. Skatiet sadaļu Jaudas pārvaldība.

6.5 Karsēšanas iestatījums

- Ieslēdziet plīts virsmu.
- Nolieciet katlu uz izvēlētās gatavošanas zonas un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam.
- Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu sildīšanas iestatījumus.

Jaudas līmeņa ikonas 1-9 kļūst lielākas, un zemāk esošā josla kļūst sarkana, lai norādītu pašreizējo jaudas iestatījumu. Kad ir atlasīts jaudas līmenis, ekrāns tiek mainīts uz izvērsto ekrāna skatu.

0 1 2 3 4 6 7 8 9 Boost



Siltuma iestatījumu varat mainīt arī zonas pārskata ekrānā. Lai pārietu uz zonas pārskata ekrānu, pieskarieties izvērsta ekrāna skata centra daļā. Lai mainītu siltuma līmeni, pieskarieties — vai +. Lai atvērtu izvērsto ekrāna skatu, pieskarieties jaudas līmenim.

6.6 Boost

Šī funkcija nodrošina vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Funkciju gatavošanas zonai var aktivizēt tikai uz ierobežotu laiku. Pēc šī laika gatavošanas zona automātiski tiek iestatīta atpakaļ uz augstāko karsēšanas līmeni.

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties, Boost, lai ieslēgtu funkciju. Funkcija izslēdzas automātiski. Lai izslēgtu funkciju manuāli, izvēlieties zonu un mainiet tās sildīšanas iestatījumu uz 0.



Boost nedarbojas, ja:

- Flex Bridge darbojas standarta un maksimālā tilta režīmos,
- vienas fāzes jauda ir nepietiekama (skatiet "Jaudas pārvaldība").



Lai aplūkotu maksimālās darbības ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

6.7 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)



BRĪDINĀJUMS!

Kamēr deg indikators , pastāv apdegumu risks atlikušā siltuma dēļ.

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:

 — turpiniet gatavošanu,

 — uzturiet siltu,

 — 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.

6.8 Siltuma uzturēšanas režīms

Šī funkcija uztur ēdiena siltu ar zemas temperatūras iestatījumu.

Siltuma uzturēšanas režīms ir pieejams tikai tad, ja gatavošanas zona pēc gatavošanas procesa beigām joprojām ir silta (ar redzamu atlikušā siltuma ikonu) un ēdiena gatavošanas trauks paliek uz zonas. Funkcija nedarbojas ar aukstu gatavošanas zonu.

1. Pieskarieties , lai aktivizētu Siltuma uzturēšanas režīms.

Siltuma uzturēšanas režīms darbojas līdz tiek izslēgta.

2. Lai apturētu funkciju, pieskarieties .

displeja augšējā kreisajā stūrī. Ja nepieciešams, varat iestatīt taimeru. Skatiet sadaļu "Taimera iespējas".

6.9 Taimera iespējas



ECO Timer

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

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

Šo funkciju var izmantot, kad gatavošanas zona ir ieslēgta. Funkciju var iestatīt katrai gatavošanas zonai atsevišķi.

1. Iestatiet attiecīgās gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi un pēc tam funkciju.
2. Pieskarieties zonas simbolam.
3. Nospiediet .
- Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.
4. Atzīmējiet Zonas izslēgšanās izvēles rūtiņu, lai aktivizētu funkciju.
5. Iestatiet laiku.
6. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties pie OK.

Varat arī izvēlēties **X**, lai atceltu atlasī. Gatavošanas laikā varat mainīt ECO Timer iestatījumus: pieskarieties  ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties REDĪĢĒT.

Kad taimeris ir beidzies, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie OK.

Lai izslēgtu funkciju, iestatiet karsēšanas pakāpi uz **0**. Vai arī pieskarieties  ar taimera vērtību, pieskarieties **X** un apstipriniet savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

Timer

Varat izmantot šo funkciju, kad gatavošanas zona ir aktivizēta.

Funkcija neietekmē nevienu citu funkciju, kas darbojas vienlaikus.

1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu. Displejā parādīsies attiecīgais slīdnis.
2. Nospiediet .
- Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.
3. Noņemiet atzīmi no izvēles rūtiņas Zonas izslēgšanās, lai aktivizētu funkciju.
4. Iestatiet laiku.
5. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties pie OK.

Varat arī izvēlēties **X**, lai atceltu atlasī. Gatavošanas laikā varat mainīt Timer iestatījumus: pieskarieties pie  ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties pie REDĪĢĒT.

Kad taimeris ir beidzies, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie OK.

Lai deaktivizētu funkciju, Pieskarieties pie  ar taimera vērtību, pieskarieties pie **X** un apstipriniet savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

6.10 || Pause

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Funkciju nevar aktivizēt, ja darbojas automātiskā programma (Ēdieni vai FUNKCIJAS).

Kad šī funkcija ir ieslēgta, var izmantot tikai  un ATSĀKT. Visi pārējie simboli uz vadības paneļa ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas. Kad taimera funkcija beidzas, pieskarieties jebkurā ekrāna vietā, lai apturētu skaņas signālu.

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .

Sildīšanas pakāpe ir pazemināta līdz  (Siltuma uzturēšanas režīms) un ventilatora ātruma līmenis Manuāli režīmā tiek pazemināts uz 1. Lai izslēgtu šo funkciju, pieskarieties ATSĀKT.

Tiks atjaunoti iepriekšējie siltuma iestatījumi.

6.11 Lock

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

1. Iestatiet karstumu.
2. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .

Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet un 4 sekundes turiet nospiešu taustiņu ATBLOKĒT.



Izslēdzot plīts virsmu, tiek deaktivizēta šī funkcija.

6.12 Bērna drošība

Šī funkcija nepieļauj nejausu plīts virsmas un tvaika nosūcēja darbināšanu.

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
 2. Atlasiet Iestatījumi > Iespējas > Bērna drošība.
 3. Pagrieziet slēdzi ieslēgšanas pozīcijā un pieskarieties pie burtiem E-U-O alfabētiskā secībā, lai aktivizētu funkciju.
- Lai deaktivizētu funkciju, pagrieziet slēdzi pozīcijā izslēgt.

Pēc aktivizēšanas var paiet kāds laiks, līdz funkcija darbosies.

6.13 Termozonde vispārīga informācija

Termozonde ir bezvadu temperatūras zonde. To var izmantot, lai pielāgotu gatavošanas parametrus dažādiem ēdienu veidiem un uzturētu tos visā gatavošanas procesā. Termozonde darbojas kā termometrs, kas palīdz jums uzraudzīt ēdiena vai šķidruma temperatūru gatavošanas laikā. Jūs varat aktivizēt Termozonde Ēdieni un FUNKCIJAS, kā arī manuālajai gatavošanai.

Termozonde savienojas ar plīts virsmu, izmantojot Bluetooth, un ir uzlādējams. Saskaņā ar normu: EN 60335 Termozonde jāuzlādē, izmantojot tikai komplektācijā iekļauto uzlādes staciju un strāvas adapteri. Viena uzlādes minūte nodrošina līdz 8 stundām ilgu darbību.

Gaismas krāsa norāda uz Termozonde darbībām:

- Sarkana — uzlāde
- Mirgo sarkanā krāsā — trauksme / zems akumulatora uzlādes līmenis
- Zaļš — pilnībā uzlādēts
- Zils — savienojums

Mērījumu punkts atrodas pa vidu starp galu un minimālā līmeņa atzīmi. Ievietojiet Termozonde produktos vismaz līdz minimālā līmeņa atzīmei. Novietojiet Termozonde uz katla vai pannas malas aiz āķa. Tikai termozondes metāla daļa var saskarties ar pārtiku un šķidrumu. Ja tas iekrīt šķidrumā, uzmanīgi izņemiet to, izmantojot piemērotu instrumentu.

Padomi attiecībā uz šķidrumiem

- Iegremdējiet Termozonde šķidrumā 2–5 cm virs minimālā līmeņa atzīmes, lai iegūtu vislabākos gatavošanas rezultātus.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu laiku un elektroenerģiju. Atzīmējiet izvēles rūtiņu izmantot vāku.

Padomi attiecībā uz cietu pārtiku

- Ievērojiet displejā redzamos norādījumus, lai pareizi ievietotu Termozonde ēdienā un iegūtu vislabākos gatavošanas rezultātus.
- Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā.
- Pārlicinieties, ka Termozonde ir cieši ievietots ēdienā.
- Gatavojot gaļu/zivis, kas ir 2–3 cm bieza, Termozonde galam vajadzētu sasniegt pannas apakšu.
- Noņemiet Termozonde pirms apgriežat ēdiena gabalu otrādi, ja nepieciešams, tad ievietojiet to atpakaļ.
- Izmantojot planču, pārlicinieties, ka Termozonde rokturis paliek labajā pusē, ārpus tās virsmas.

6.14 Gatavošana ar Termozonde

Pirms sākat gatavošanu, pārlicinieties, ka Termozonde ir pievienots, kalibrēts un uzlādēts. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas".

Izmantojot automātiskās programmas, piemēram, "FUNKCIJAS" vai "Ēdieni", izmantojiet Termozonde kā papildu palīg līdzekli, lai mērītu, iestatītu un pielāgotu gatavošanas zonas mērķa temperatūru, kas norādīta katram ēdienam vai gatavošanas metodei. Skatiet "FUNKCIJAS" un "Ēdieni".

1. Izvēlieties funkciju vai ēdiena veidu izvēlnē.
2. Pieskarieties pie  displeja augšējā labajā stūrī, lai iestatītu vai pielāgotu mērķa temperatūru.
 - Jūs varat pieskarties OK uznirstošā loga augšā, lai izmantotu noklusējuma iestatījumus.
Lai pastāvīgi deaktivizētu uznirstošo lodziņu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet ☐.
 - Dažām funkcijām displejā ir pieejami ilgtspējīgi ieteikumi.

- Lai izmantotu Cepšana pannā, jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi. Dažiem ēdieniem iekšējo temperatūru var pārbaudīt, izmantojot Termozone.
 - Dažas no iespējām sākas ar iepriekšēju sasildīšanu. Jūs varat izsekot progresam uz vadības joslas.
 - Paredzēts lielākajai daļai iespēju, piemēram, SousVide un Vārīt gandrīz verdošā ūdenī, noklusējuma temperatūru iespējams mainīt.
 - Jūs varat mainīt noklusējuma gatavošanas laiku vai iestatīt savu laiku. Minimālais gatavošanas laiks ir iepriekš noteikts tikai SousVide.
3. Ievērojiet uznirošajā lodziņā redzamās norādes.
 4. Kad iestatītais laiks ir beidzies un/vai ir sasniegta mērķa temperatūra, atskan skaņas signāls un parādās paziņojums. Lai aizvērtu logu, pieskarieties pie OK.

Kušana

Gatavojot manuāli, jūs varat izmantot Termozone kā termometru, lai izmērītu ēdiena temperatūru un saņemtu informāciju, kad ir sasniegta mērķa temperatūra.

1. Atveriet gatavošanas zonas slīdni un iestatiet sildīšanas pakāpi.
 2. Pieskarieties pie  displeja augšējā labajā stūrī.
- Ievērojiet displejā redzamās norādes.
3. Iestatiet ēdiena mērķa temperatūru. Pašreizējā temperatūra, ko mēra ar Termozone, tagad ir redzama displeja labajā stūrī. Pieskarieties vēlreiz, lai pielāgotu mērķa temperatūru, ja tas nepieciešams.
 4. Kad gatavošanas zona sasniedz mērķa temperatūru, atskan skaņas signāls un tiek parādīts paziņojums.

6.15 FUNKCIJAS: Cepšana pannā

Šī funkcija ļauj iestatīt atbilstošu siltuma iestatījumu ēdiena cepšanai. Šī funkcija pielāgo plīts virsmas temperatūru dažādiem ēdienu veidiem un uztur to gatavošanas laikā. Kad karsēšanas iestatījuma līmenis ir iestatīts, manuāla temperatūras regulēšana nav nepieciešama.

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 apvienot četras sadaļas divās dažāda izmēra gatavošanas zonās vai vienā lielā gatavošanas zonā, izmantojot Flex Bridge.
2. Atlasiet FUNKCIJAS > Cepšana pannā.
3. Ja nepieciešams, pievienojiet Termozone.

Pieskarieties pie , lai noregulētu temperatūru.

4. Izvēlieties cepšanas līmeni. Iepriekšēja karsēšana sākas.
5. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams. Taimeris nekavējoties ieslēdzas. Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, atskan skaņas signāls un parādās uznirošais logs. Tagad varat ieliet eļļu un ievietot ēdienu pannā. Lai aizvērtu logu un sāktu cepšanu, pieskarieties pie OK. Lai apturētu funkciju manuāli, vadības joslā pieskarieties 0.

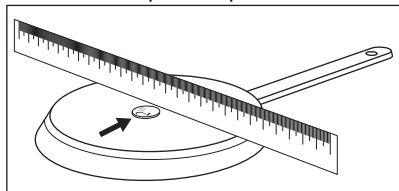
Ieteikumi un padomi

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus par to, kad ēdiens ir jāapgriež vai kad jāregulē karsēšanas līmenis.
- Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi, ja nepieciešams.
- Biezu sastāvdaļu gabalu vai zaļu kartupeļu gadījumā izmantojiet vāku pirmajās 10 cepšanas minūtēs.
- Smagas pannas sasilst ilgāk.
- Izmantojiet laminētas pannas uz zema sildīšanas līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.
- Neizmantojiet plānus emaljētus gatavošanas traukus. Tie var pārkarst un tikt sabojāti.

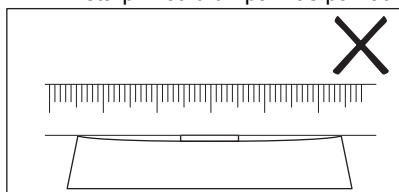
Pareizo pannu izvēle Cepšana pannā funkcijai

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

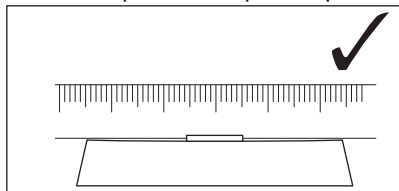
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Novietojiet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ievietot 1, 2 vai 5 centu monētu (vai jebkuru citu tāda paša biezuma monētu, aptuveni 1,7 mm biezumā) starp lineālu un pannas pamatni.



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



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



6.16 FUNKCIJAS: Vārīšana

Šī funkcija automātiski pielāgo karsēšanas iestatījuma līmeni, lai ūdens nepārvārītos, kad tas sasniedz vārīšanās punktu.

Vārīšana funkcijai nepieciešams, lai darbotos Termozonde.

UZMANĪBU!

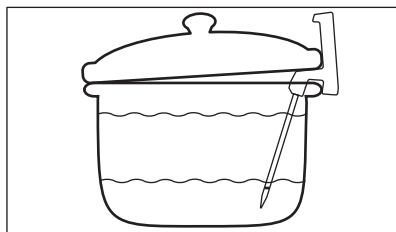
Neizmantojiet šo funkciju ar tukšiem ēdiena gatavošanas traukiem. Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Uzlieciet uz gatavošanas zonas ar ūdeni piepildītu katlu. Šķidrumam pilnībā jāpārklāj minimālā līmeņa atzīme uz Termozonde.
 2. Atlasiet FUNKCIJAS > Vārīšana.
 3. Pievienojiet Termozonde.
 4. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.
- Taimeris nekavējoties ieslēdzas.
5. Lai manuāli apturētu funkciju, pieskarieties pie  displeja augšējā kreisajā stūrī.

Kad ir sasniegts vārīšanās punkts, plīts virsma automātiski samazina karsēšanas iestatījuma līmeni.

Ieteikumi un padomi

- Funkcija vislabāk ir piemērota, lai uzvārītu ūdeni un kartupeļus.
- Uzlādējiet Termozonde pirms gatavošanas.
- Pirms lietošanas kalibrējiet Termozonde, lai noteiktu precīzu vārīšanās punktu.
- Piepildiet katlu ar aukstu vai istabas temperatūras ūdeni. Šķidruma minimālajam līmenim pilnībā jāpārklāj minimālā līmeņa atzīme uz Termozonde. Maksimālais šķidruma līmenis ir vismaz 4 cm vietas zem katla malas.



- Kad sasniegts vārīšanās punkts, pievienojiet sāli.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu elektroenerģiju. Ievērojiet piesardzību, to ņemot.

6.17 FUNKCIJAS: Kausēšana

Šo funkciju var lietot, lai kausētu produktus, piem., šokolādi vai sviestu.

UZMANĪBU!

Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
2. Atlasiet FUNKCIJAS > Kausēšana.
3. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.
4. Nospiediet OK.

Lai manuāli apturētu funkciju, pieskarieties pie  displeja augšējā kreisajā stūrī.

6.18 Ēdieni

Šī funkcija palīdz sagatavot dažādus ēdienus, izmantojot iepriekš iestatītas programmas, kas paredzētas noteiktām pārtikas kategorijām. Programmu pieejamība ir atkarīga no gatavošanas zonas.

UZMANĪBU!

Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas. Jūs varat apvienot četras sadaļas divās dažāda izmēra gatavošanas zonās vai vienā lielā gatavošanas zonā, izmantojot Flex Bridge.
2. Izvēlieties Ēdieni.
3. Izvēlieties ēdiena veidu.
4. Ja nepieciešams, pievienojiet Termozonde.

Pieskarieties pie , lai noregulētu temperatūru.

5. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.
6. Ievērojiet displejā redzamās norādes. Atkarībā no ēdiena veida un izvēlētajā programmas varat iestatīt un modificēt detaļas, piem. gatavības līmenis, cepšanas karsēšanas līmenis utt.

Ieteikumi un padomi

- Visbiežāk gatavotie ēdieni tiek automātiski pievienoti Vislabāk pagatavotais sarakstam.
- Varat manuāli pievienot programmas simbolam Biežāk lietotie .
- Jūs varat paslēpt noteiktas programmas, pieskaroties . Lai atjaunotu programmas, dodieties uz Iestatījumi > Uzstādīšana > Ēdieni.

6.19 Valoda

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlni.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Valoda.
3. Izvēlieties valodu no saraksta.

Lai saglabātu izvēli, pieskarieties pie  vai . Pēc tam uznirstošajā logā izvēlieties JĀ.

Ja izvēlējaties nepareizo valodu, pieskarieties pie  > . Parādās saraksts. Atlasiet pirmo opciju no augšas kreisajā pusē, pēc tam pirmo opciju no augšas kreisajā pusē (alternatīvi otro opciju no augšas labajā pusē, atkarībā no programmatūras versijas). Ritiniet uz leju, lai no saraksta izvēlētos pareizo valodu. Kad tiek parādīts uznirstošais logs, izvēlieties opciju labajā pusē.

6.20 Taustiņu skaņas signāls / Skaļums

Jūs varat izvēlēties, kāda veida skaņa atskan no plīts virsmas, vai izslēgt to pavisam. Jūs varat izvēlēties klikšķi (noklusējuma režīms) vai pīkstienu.

Varat arī izvēlēties skaļuma līmeni.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlni.
2. Izvēlieties Iestatījumi > Uzstādīšana > Taustiņu skaņas signāls / Skaļums.
3. Izvēlieties atbilstošu iespēju. Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

6.21 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

Ir pieejami 5 spilgtuma līmeņi: 1 ir viszemākais, un 5 ir visaugstākais.

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlni.

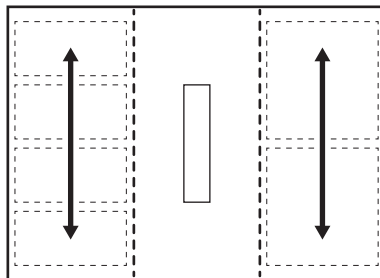
2. Atlasiet iestatījumi > Uzstādīšana > Displeja spilgtums.
3. Izvēlieties atbilstošu pakāpi.
Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

6.22 Jaudas pārvaldība

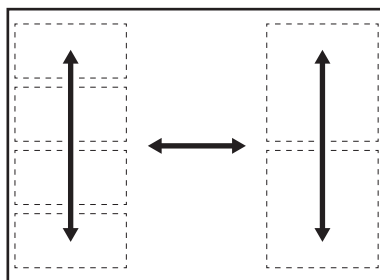
Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām (pieslēgtas vienai fāzei). Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Pirmās izvēlētas gatavošanas zonas (vai gatavošanas zonas, izmantojot FUNKCIJAS vai Ēdieni) karsēšanas iestatījums vienmēr ir prioritāte. Atlikusī jauda tiks sadalīta starp pārējām gatavošanas zonām atbilstoši izvēles secībai.
- Vadības joslas krāsa parāda pieejamās karsēšanas iestatījumu opcijas:
 - sarkans - pašreizējais karsēšanas iestatījums,
 - balts - maksimālais pieejamais karsēšanas iestatījums,
 - gaiši pelēks — nepieejamais karsēšanas iestatījums (darbojas Jaudas pārvaldība).
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.

Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



Ja plīts kopējā jauda ir ierobežota (1500 W – 6000 W), šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp visām gatavošanas zonām. Skatiet nodaļu "Pirms pirmās lietošanas reizes" > "FlexPower".



6.23 Tvaika nosūcēja funkcijas



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

Režims Manuāli

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

1. Pieskarieties, , lai atvērtu tvaika nosūcēja iespējas.
2. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu ventilatora ātruma līmeni.
3. Lai izslēgtu tvaika nosūcēju, pieskarieties 0.

Auto

Funkcija automātiski pielāgo ventilatora ātruma līmeni atkarībā no gatavošanas zonas

temperatūras. Funkcija parasti tiek aktivizēta pēc noklusējuma.

Auto režīmam ir pieejami vairāki ventilatora režīmi. Lai mainītu iestatījumus, atlasiet  >  > Automātisks ventilators.

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



Aktivizējot funkciju, kamēr plīts virsma ir ieslēgta, 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. Nospiediet .
3. Ja funkcija pēc noklusējuma nav ieslēgta, nospiediet Auto, lai to aktivizētu.
4. 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 ventilatora ikona ar skaitli, kas atbilst ventilatora ātrumam.

5. Pieskarities pie  uz aktivizētas gatavošanas zonas, lai deaktivizētu gatavošanas zonu, vai , lai izslēgtu plīts virsmu.

Auto darbosies kādu laiku atkarībā no iestatītā režīma. Ja atlikušā karstuma līmenis ir zems, var sākt darboties arī Breeze. Tvaika nosūcēja ventilators turpinās darboties tik ilgi, kamēr būs redzams atlikušā siltuma indikators.



Ventilatora ātrumu var regulēt manuāli gatavošanas laikā, pieskaroties pie  > Manuāli.

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarities pie  > .

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

Tvaika nosūcēja taimeris

Izmantojiet šo funkciju, lai norādītu, cik ilgi tvaika nosūcējam ir jādarbojas.

Tvaika nosūcēja taimeris nav iespējams iestatīt, kamēr nosūcējs ir ieslēgts.

1. Pieskarities pie  > .
2. Iestatiet laiku.
3. Pieskarities pie OK, lai aktivizētu taimeris. Taimeris sāk laika atskaiti.
 - Kad taimeris pabeidz laika atskaiti, tvaika nosūcējs izslēdzas.
 - Tvaika nosūcēja taimeris ir iespējams iestatīt, kamēr Auto ir ieslēgts. Ja Auto izslēdz tvaika nosūcēju pirms iestatītā laika beigām, taimeris tiks atiestatīts.
 - Ja taimeris izslēdz tvaika nosūcēju pirms Auto, funkcija tiks ieslēgta.
 - Abos gadījumos Auto tiks aktivizēts, kad nākamo reizi ieslēgsiet tvaika nosūcēju.

Boost

Funkcija iedarbina tvaika nosūcēju maksimālā darbības ātruma līmenī.

1. Pieskarities pie , lai atvērtu tvaika nosūcēja iespējas.
2. Pieskarities vai velciet pirkstu uz Boost, lai aktivizētu funkciju.

Atskan signāls.

3. Pieskarities pie , lai atvērtu tvaika nosūcēja iespējas, ja tas nepieciešams. Pieskarities vai velciet pirkstu uz 0 pozīciju, lai deaktivizētu funkciju, ja tas nepieciešams.

Funkcija var darboties līdz 8 minūtēm. Pēc tam ventilatora ātrums automātiski pārslēdzas uz 3 līmeni. Nepieciešamības gadījumā jūs varat atkārtoti aktivizēt funkciju.

Breeze

Šī funkcija iestata tvaika nosūcēja darbību īpaši zemā ātrumā. Ventilators darbojas ar

minimālu trokšņa līmeni uzreiz pēc aktivizēšanas. Izmantot šo funkciju pēc gatavošanas, lai izvadītu atlikušos aromātus.

Lai aktivizētu funkciju, kad plīts virsma ir izslēgta un ir redzams atlikušā siltuma indikators  /  / .

1. Pieskarieties pie  > Breeze.
2. Pieskarieties pie OK, lai aktivizētu funkciju.

Atskan signāls.  parādās displejā.

3. Lai iestatītu taimerī, ja nepieciešams, pieskarieties pie  un pēc tam pie .
4. Iestatiet laiku.

Noklusējuma laiks ir iestatīts uz 60 minūtēm.

Kad taimeris ir beidzies, tvaika nosūcējs automātiski izslēdzas.

Automātiska nožāvēšana

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

Pirmoreiz izmantojot plīts virsmu, funkcija tiek aktivizēta pēc noklusējuma.

Kad funkcija darbojas, zonas pārskata ekrānā parādās simbols . Atlikušais darbības laiks ir redzams tvaika nosūcēja taimera displejā. Iestatīto laiku nav iespējams pielāgot. Kad cikls ir beidzies, ventilators izslēdzas automātiski.

Lai apturētu funkciju tās darbības laikā, veiciet turpmāk minētās darbības.

1. Nospiediet .
 2. Pieskarieties pie .
- Tvaika nosūcēja ventilators izslēdzas.

Lai izslēgtu funkciju pilnīgi:

1. Nospiediet  >  > Automātiska nožāvēšana.
2. Pieskarieties slīdņim, lai deaktivizētu funkciju.



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

7. PIELĀGOJAMĀ INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 / Flex Bridge

Elastīgo indukcijas zonu veido četri segmenti. Segmentus var apvienot divās dažādu izmēru gatavošanas zonās vai vienā lielā gatavošanas zonā. Jūs varat atlasīt segmentu kombināciju, atlasot izmantotajam gatavošanas trauka izmēram atbilstošu režīmu. Ir pieejami trīs režīmi: Režīmi Standard, Big Bridge un Max Bridge.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonām.
2. Pieskarieties pie  > Flex Bridge. Varat arī izmantot saīsmes , kas redzams zonas pārskatā.
3. Izvēlieties režīmu, kas vislabāk atbilst jūsu ēdiena gatavošanas trauku izmēram.

4. Karsēšanas pakāpes iestatīšana.

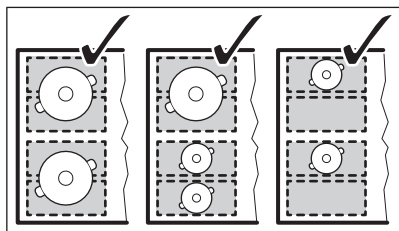


Varat iestatīt dažādus sildīšanas iestatījumus katrai atsevišķajai zonai, kas izveidota, izmantojot konkrēto režīmu.

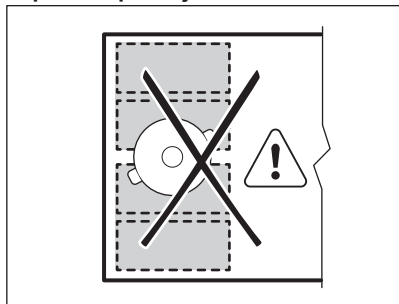
7.2 Flex Bridge standarta režīms

Šis režīms apvieno daļas divās vienāda izmēra gatavošanas zonās. Abas zonas darbojas kā atsevišķas gatavošanas zonas.

Gatavošanas trauku novietošana pareizā pozīcijā



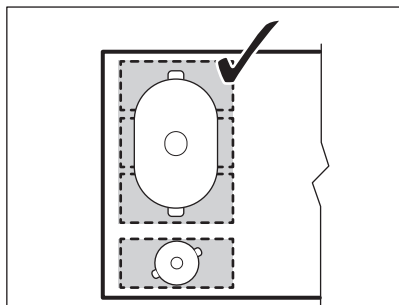
Gatavošanas trauku novietošana nepareizā pozīcijā



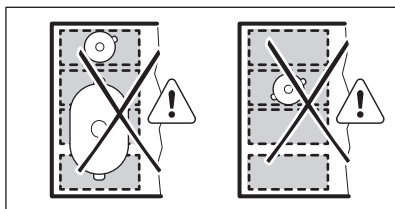
7.3 Flex Bridge režīms Big Bridge

Šis režīms apvieno trīs aizmugurējos segmentus vienotā gatavošanas zonā. Vienotā priekšējā daļa darbojas kā neatkarīga gatavošanas zona.

Gatavošanas trauku novietošana pareizā pozīcijā.



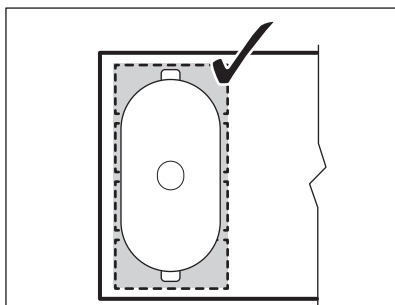
Gatavošanas trauku novietošana nepareizā pozīcijā



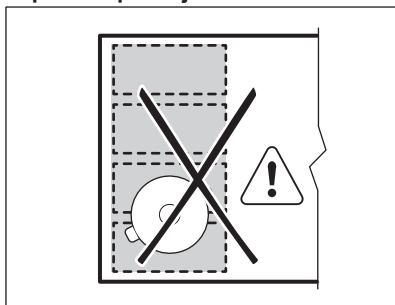
7.4 Flex Bridge režīms Max Bridge

Šis režīms apvieno visas sadaļas, veidojot vienu lielu gatavošanas zonu. Jūs varat to izmantot, lai gatavotu ar lielu pannu vai planču.

Gatavošanas trauku novietošana pareizā pozīcijā.



Gatavošanas trauku novietošana nepareizā pozīcijā



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 veiktspēju, ēdiena gatavošanas traukiem jābūt pēc iespējas biežākiem un plakanākiem.
- Funkcijai Cepšana pannā 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 iepīlīst 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 plītai, 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 izvēlētās gatavošanas zonas centrā.

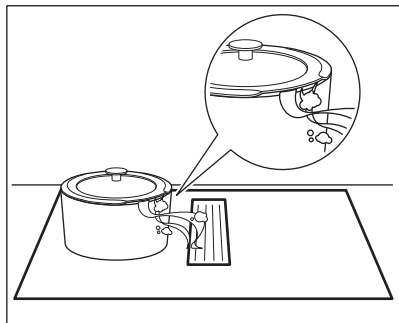
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie 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, plīts nosaka, ka uz tās novietots ēdiena gatavošanas trauks;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.
- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

8.3 Ieteikumi un padomi 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 ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- 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.



Uzraksti uz elastīgās indukcijas gatavošanas zonas var kļūt netīri vai mainīt krāsu ēdiena gatavošanas trauku pārvietošanas ietekmē. Šo zonu var tītīt aprakstītajā veidā.

9.2 Plīts tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdiena, 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:** kalķakmens apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

9.3 Virsmas tīrīšana

Režģis

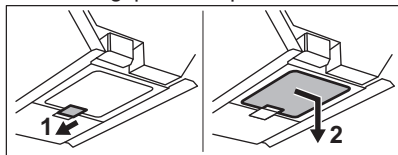
Režģis novada gaisu uz tvaika nosūcēju. Turklāt tas aizsargā tvaika nosūcēja sistēmu un novērš svešķermeņu nejaušu iekrišanu tajā. Nosedzošais režģis ir izgatavots no . Jūs varat nomazgāt režģi manuāli vai trauku mazgājamajā mašīnā. Noslaukiet režģi ar mīkstu drānu.

Pilienu paplāte

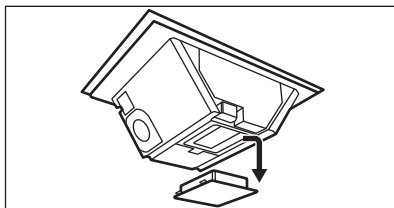
Zem tvaika nosūcēja novietota pilienu paplāte. Tā savāc gatavošanas laikā radušos kondensātu. Ūdens jebkurā laikā var pilēt no tvaika nosūcēja pilienu paplātē. Neaizmirstiet regulāri iztukšot paplāti. Pilienu paplāte redzama no augšas, kad noņemat režģi un filtru korpusu ap filtraiem.

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:

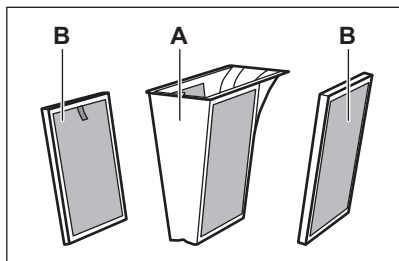
1. Izslēdziet tvaika nosūcēju.
2. Paceliet režģi un uzmanīgi notīriet tvaika nosūcēja zonu ar siltu ūdeni, mitru drānu vai sūkli un maigu tīrīšanas līdzekli.
3. Noslaukiet tvaika nosūcēja dobumā uzkrājušos šķidrumu, izmantojot sūkli vai sausu drānu.
4. Izlīdēt filtru, ja nepieciešams (sk. "Nosūcēja filtra 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 **B** tikai tad, kad redzama netīrumu uzkrāšanās.
- Reģenerējiet ilgi kalpojošos ogles filtrus **B** tikai tad, kad iedegas paziņojums. Paziņojums parādās displeja galvenajā skatā dzeltenā punkta indikatora veidā. Maksimālais reģenerēšanas ciklu skaits ir 7 cikli. Pēc tam filtri jāaizstāj ar jauniem filtriem.
- Bez tam plītij ir iebūvēts skaitītājs ar paziņojumu, kas atgādinās par tauku filtru tīrīšanas un ilgi kalpojošo ogles filtru reģenerācijas nepieciešamību. Pirmoreiz ieslēdzot tvaika nosūcēju, skaitītājs automātiski sāk paziņojuma laika atskaiti. Pēc 140 lietošanas stundām, parādās uznirstošais logs un punkts blakus tvaika nosūcēja simbolam, kas signalizē, ka ir pienācis laiks tīrīt tauku filtrus **A** un reģenerēt ilgi kalpojošos ogles filtrus **B**. Punkts parādās tikai tad, kad ventilators ir izslēgts un ir redzams, līdz atiestatāt paziņojumu vai nomaināt filtru.

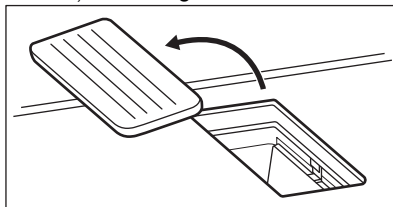
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Piepildīti filtri var izraisīt ugunsbīstamību.

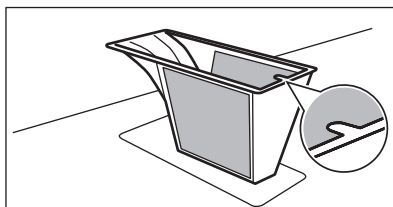
Filtru izjaukšana/atkārtota salikšana

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

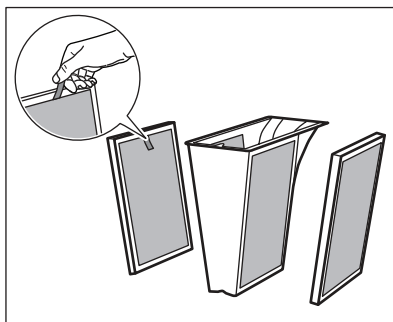
1. Noņemiet režģi.



2. Izņemiet tauku filtra korpusu, satverot izvērzīto rokturi.



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



4. Pēc tīrīšanas atkārtoti salieciet filtru:

- iebīdīet ilgi kalpojošos ogles filtrus tvaika nosūcējā pa tam paredzētajām slīdītēm.
- ievietojiet 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 mikstu 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 reižu skaita var tikt novērota neliela dabiska sietveida filtra krāsas maiņa. Tas neietekmē tauku filtra veiktspēju.

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. Atlasiet > > Filtri. Izvēlieties filtru un pieskarieties pie ATIESTATĪT. Skaitītājs ir atiestatīts.

Ilgli 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 mikstu 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.

Ilgli 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. Atlasiet > > Filtri. Izvēlieties filtru un pieskarieties pie ATIESTATĪT. Skaitītājs ir atiestatīts.

9.5 Termozonde tīrīšana

- Iztīriet Termozonde pirms pirmās lietošanas reizes.
- Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūklus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Nemazgājiet Termozonde trauku mazgājamajā mašīnā.
- Silikona rokturis var zaudēt krāsu, taču tas neietekmē Termozonde darbību.

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. Skatiet savienojuma diagrammu.
	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 pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas Pause.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Displejs nereaģē uz pieskārienu.	Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. Uz displeja ir izlījis šķidrums vai atrodas kāds priekšmets.	Noņemiet uz tā novietotos priekšmetus. Noņemiet gatavošanas traukus no displeja. Noīrēt displeju; nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei.
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 ❶ 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 zem plīts virsmas ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Pēc automātisko programmu (Ēdieni vai FUNKCIJAS) aktivizēšanas plīts virsma sāk uzsilt, apstājas un pēc tam atkal ieslēdzas.	Šī ir drošības pārbaude, lai pārliecinātos, ka Termozonde atrodas katlā, kuram tika aktivizētas automātiskās programmas (Ēdieni vai FUNKCIJAS).	Tā ir normāla parādība un nav saistīta ar darbības traucējumiem.
Jūs nevarat aktivizēt augstāko sildīšanas pakāpi.	Cita zona jau iestatīta, izmantojot augstāko sildīšanas pakāpi.	Vispirms samaziniet šīs zonas jaušanu.
	FlexPower līmenis ir pārāk zems.	Pārslēdziet maksimālo jaudu uz Izvēlne. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas reizes".
Sensora lauks sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Termozonde nereaģē vai displejā redzams, ka Termozonde nav atrasts.	Termozonde ir izlādējies vai Bluetooth nav iestatīts.	Uzlādējiet Termozonde. Savienojiet Termozonde ar pīlts virsmu, izmantojot Bluetooth. Skatiet sadaļu "Termozonde savienošana pār un kalibrēšana".
Displejs rāda, ka ūdens temperatūra ir augstāka par 100 °C.	Nav veikta Termozonde kalibrēšana, vai tā veikta nepareizi.	Kalibrējiet Termozonde vēlreiz. Skatiet sadaļu "Termozonde savienošana pār un kalibrēšana".
	Ūdenim pievienots pārāk daudz sāls.	Nesāļiet vārošu ūdeni.
	Tajā pašā frekvencē darbojas citas ierīces, kas traucē savienojumu.	Aizvāciet ierīces, kas var traucēt savienojumu. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Ēdiena temperatūra nav tāda, kāda tika sagaidīta.	Termozonde ir ievietots nepareizi.	Gādājiet, lai mērīšanas punkts atrastos produkta biezākajā daļā. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Mirgo sarkanais indikators uz Termozonde.	Termozonde ir izlādējies vai bojāts.	Uzlādējiet Termozonde. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Pīlts virsma nosaka ievērojamas temperatūras svārstības.	Jūs pielējāt ūdeni vai mainījāt katla pozīciju gatavošanas laikā.	Centieties nepieliet ūdeni un nemainīt katla pozīciju pēc funkcijas sākuma.
	Karstums katlā neizplatījās vienmērīgi, it īpaši biezu šķidrumu gadījumā.	Maisiet ēdianu bieži.
Katls sakarsts par daudz vai ēdiens ir pārvārīts par ātri.	Jūs izmantojāt pārāk mazu katliņu.	Lietojiet katlus, kuru izmērs atbilst konkrētajai gatavošanas zonai. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Jūs nevarat aktivizēt funkciju.	Tajā pašā gatavošanas zonā darbojas cita funkcija, kas neļauj aktivizēt funkciju.	Izlēdziet funkciju, pirms aktivizējat citu.
Automātiskās programmas (Ēdieni vai FUNKCIJAS) vai SousVide apstājas.	Gatavošanas procesa sākumā šķidruma temperatūra katlā ir augstāk par 40 °C. Izmantotais ēdiena gatavošanas trauks ir karsts.	Izmantojiet tikai aukstus šķidrumus. Iepriekš neuzsildiet ēdiena gatavošanas traukus.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iestatīta nepareiza valoda.	Valodu var mainīt nejauši.	Izpildiet sadaļā "Ikdienas lietošana", "Valoda" sniegtos norādījumus, lai mainītu nepareizi izvēlētu valodu.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona neuzkarsē ēdiena gatavošanas trauku.	Ēdiena gatavošanas trauks atrodas nepareizā vietā uz pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku pareizā vietā uz pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas. Ēdiena gatavošanas trauka atrašanās vieta ir atkarīga no aktivizētās funkcijas vai funkcijas režīma. Skatiet sadaļu "Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs neatbilst aktivizētajai funkcijai vai funkcijas režīmam.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas trauku, kura diametrs atbilst aktivizētajai funkcijai vai funkcijas režīmam. Izmantojiet tādu ēdiena gatavošanas trauku, kura diametrs ir līdz 160 mm, vienam pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas sildriņķim. Skatiet sadaļu "Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona".
Gatavošanas zona tiek izslēgta.	Automātiskā izslēgšanās izslēdz gatavošanas zonu.	Deaktivizējiet plīts virsmu un aktivizējiet to atkārtoti. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās  un ziņojums.	Darbojas Lock.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās E - U - O.	Darbojas Bērn drošība.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Mirgo jaudas līmeņa joslas.	Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Ieteikumi un padomi".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
	Darbojas Flex Bridge. Viena vai vairākas aktivizētās funkcijas režīma zonas nav nosegtas ar ēdiena gatavošanas traukiem.	Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz pareizā aktivizētās funkcijas režīma zonu skaita vai mainiet funkcijas režīmu. Skatiet sadaļu "Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona".
 iedegas.	Elektrības savienojumā ir kļūme.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla un pārbaudiet savienojumu. Skatiet sadaļu „Uzstādīšana”.
 iedegas.	Zonas temperatūras sensors nosaka pārāk augstu vai pārāk zemu temperatūru.	Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist vai paaugstiniet apkārtējās vides temperatūru virs 15 °C. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
 iedegas.	Dzesēšanas ventilators ir nosprosts.	Pārliecinieties, ka nekas neaizsprosto ventilatoru. Ja ventilatoru nekas neaizsprosto un problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.
Gatavošanas trauki uzkarst ilgāk nekā 5 minūtēs.	Gatavošanas trauka apakša nav sadēģa ar indukcijas plīts virsmu.	Izmantojiet gatavošanas traukus ar atbilstošu (plakanu, magnētisku) apakšu. Skatiet sadaļu "Ieteikumi un padomi".
Uzsildīšana aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par mazu un saņem tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.	Lai nodrošinātu optimālu siltum pārnesi, 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").
Plīts virsma nevar izveidot savienojumu ar bezvadu tīklu.	Maršrutētājs bloķē jaunu WLAN daļiņnieku pievienošanu.	Raugieties, lai maršrutētājs atļautu jaunu daļiņnieku pievienošanu. Nepieciešamības gadījumā restartējiet maršrutētāju.
	Nav aktivizēts plīts virsmas savienojums ar bezvadu tīklu.	Aktivizējiet Wi-Fi. Skatiet sadaļas "Pirms pirmās lietošanas" apakšsadaļu "Bezvadu / lietošanas savienojums".
	Maršrutētāja iestatītā frekvence ir 5 GHz.	Mainiet maršrutētāja iestatījumus uz 2,4 GHz vai 2,4+5 GHz. Nevar izveidot savienojumu ar plīts virsmu, ja maršrutētājs atbalsta tikai 5 GHz frekvenci.
	Bezvadu tīkla signāls ir vājš.	Pievirziet maršrutētāju tuvāk ierīcei. Nepieciešamības gadījumā izmantojiet Wi-Fi atkārtotāju, lai paplašinātu signāla darbības lauku.
Jūs nevarat atrast plīts virsmu lietotnes iestatījumu WLAN tīklu sarakstā.	Plīts virsmai jau ir izveidots savienojums ar tīklu, taču tas var nebūt redzams.	Atslēdziet plīts virsmu no tīkla. Skatiet sadaļas "Pirms pirmās lietošanas" apakšsadaļu "Bezvadu / lietošanas savienojums".
Iemirgojas tvaika nosūcēja vadības josla, tvaika nosūcējs neuzsāk darbu un izslēdzas.	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, pārliecinieties, ka tas ir pareizi uzstādīts. Skatiet uzstādīšanas brošūru. Nospiediet jebkuru simbolu. Tvaika nosūcējs atkal darbojas.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Tvaika nosūcējs nedarbojas pienācīgi, kad ir aktivizētas tvaika nosūcēja funkcijas.	Tvaika nosūcējam apkārt esošās vides temperatūra ir pārāk augsta. Tvaika nosūcējā un ap to ir nepietiekoša gaisa cirkulācija.	Izslēdziet tvaika nosūcēju un atvienojiet to no strāvas padeves. Uzgaidiet vismaz 10 sekundes un atkārtoti pieslēdziet to strāvas padevei. Citi ieteikumi Mēģiniet atdsēsēt apkārt esošās vides temperatūru. Izņemiet tvaika nosūcēja filtru un likvidējiet tvaika nosūcējā esošo atlikušo mitrumu. Skatiet „Apkope un tīrīšana”. Ļaujiet tvaika nosūcēja sistēmai izžūt vienas dienas garumā un pēc tam atkārtoti aktivizējiet tvaika nosūcēju.
Ēdiena gatavošanas laikā radušies tvaiki netiek pietiekoši labi uzsūkti nosūcējā.	Gatavošanas trauku vāki nav pareizi uzlikti.	Ja gatavošanas traukiem nav ventilējamo vāku, pārliecinieties, ka vāki ir uzlikti slīpi, lai tvaiks tiktu virzīts uz nosūcēju. Skatiet informāciju “Padomos un ieteikumos” par īpašajiem tvaika ventilācijas vākiem, kas ieteicami izmantošanai ar iebūvētu plīts virsmu.
Displeja galvenajā skatā tiek parādīts dzeltens punkta indikators.	Tvaika nosūcējs ir pārpildīts.	Iztīriet un reģenerējiet tvaika nosūcēja filtru un atiestatiet paziņojumu. Skatiet sadaļu „Apkope un tīrīšana”.
Augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama.	Jaudas pārvaldība darbojas un samazina maksimālo jaudu.	Skatiet sadaļu “Ikdienu lietošana”, Jaudas pārvaldība.
Neieslēdzas funkcija Vārīšana.	Lāzera atzīme uz Termozonde gala nav pilnībā iegremdēta šķidrumā. Ūdens ir pārāk silts. Termozonde nav uzlādēta.	Ielejiet katlā vairāk ūdens. Izmantojiet istabas temperatūras ūdeni. Uzlādējiet Termozonde pirms gatavošanas procesa sākšanas.
Vārīšana funkcija darbojas nepareizi.	Temperatūras rādījums ir neprecīzs, jo Termozonde nav kalibrēta.	Kalibrējiet Termozonde pirms pirmā gatavošanas procesa.
Uzsildīšana ar Cepšana pannā funkciju aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk mazs, pārāk smags vai tā apakša ir nelīdzena.	Skatiet sadaļu “Ieteikumi un padomi” pilnajā lietotāja rokasgrāmatas versijā tiešsaistē.

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 apkopes rokasgrāmatā.

11. TEHNISKIE DATI

11.1 Tehnisko datu plāksnītē

Modelis ECC8549

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 599 473 00

Veids 67 D4A 05 FD
Indukcija 7.35 kW
Sēr. Nr.
ELECTROLUX

220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Ražots: Vācija
7.35 kW

11.2 Wi-Fi savienojums

Wi-Fi frekvence	2400 - 2483,5 MHz	EIRP max	20 dBm / 100 mW
-----------------	-------------------	----------	-----------------

11.3 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Boost [W]	Boost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Labā priekšā	1400	2500	4	125 - 145
Labā aizmugurē	1800	2800	10	145 - 180
Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona	2300	3200	10	minimāli 105

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.

11.4 Termozonde tehniskie dati.

Termozonde ir apstiprināts(-a) lietošanai saskarsmē ar pārtiku.

Darba frekvence	2400 - 2483,5 MHz
Maksimālā pārraides jauda	7 dBm
Temperatūras diapazons	0 - 200°C
Mērījumu cikls	2 s

12. ENERGOEFEKTIVITĀTE

12.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu plīts virsmām

Modeļa identifikācija	ECC8549
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma
Gatavošanas zonu skaits	2
Gatavošanas virsmu skaits	1
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija
Apāļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Labā priekšā 14.5 cm Labā aizmugurē 18.0 cm

Gatavošanas virsmas garums (G) un platums (P)	Kreisā puse	G 45.8 cm P 21.4 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Labā priekšā Labā aizmugurē	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas virsmām (EC electric cooking)	Kreisā puse	191.1 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		185.9 Wh/kg

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

12.2 Virsma — Enerģijas taupīšana

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

- Uzskarsējot 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	0.5 W
Jaudas patēriņš tīkla gaidstāves režīmā	2.0 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

Norādījumus par to, kā aktivizēt un deaktivizēt bezvadu tīkla savienojumu, skatiet nodaļā “Pirms pirmās lietošanas reizes”.

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	ECC8549	
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 plusma normalas lietošanas režīmā	270.0	m3/h
Maksimāla gaisa plusma normalas lietošanas režīmā	550.0	m3/h
Gaisa plusma intensīvam/paaugstinātam uzstādījumam	650.0	m3/h
A-svertas skanas jaudas emisija minimalajā atrumā	50	db(A) / 1 pW
A-svertas skanas jaudas emisija maksimālajā atrumā	66	db(A) / 1 pW
A-svertas skanas jaudas emisija intensīvajā vaipaaugstinātāja atrumā	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 - EELhood	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 mājāsaimniecības 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.....	40
2. SAUGOS TAISYKLĖS.....	43
3. MONTAVIMAS.....	46
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	48
5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	51
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	53
7. KINTAMO DYDŽIO INDUKCINĖ KAITVIETĖ.....	63
8. NAUDINGI PATARIMAI.....	64
9. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	65
10. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	68
11. TECHNINIAI DUOMENYS.....	73
12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	74
13. APLINKOS APSAUGA.....	76

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

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 ir mobiliaisiais įrenginiais su tam skirta programėle.
- 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 pasirūpinkite 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 naudojate 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 elektros saugos 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 TAISYKLĖS

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 mėvėkite apsaugines 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 nejungiama, 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 prijungimas

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.
- Prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.

- 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 mažinantį 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.
- Ekране 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 smūgį.

- 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 ir nedėkite ant jo maisto produktų.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo, kad negautumėte elektros smūgio.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinį 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 sprogimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsilepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.

- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti savaiminį sproginimą.
- 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 prikaistuvio 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.
- Neįjunkite 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 pažeistų dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Maisto termometras

ĮSPĖJIMAS!

Nusidėginimo ir susižalojimo pavojus

- Naudokite Maisto termometras pagal paskirtį. Nenaudokite jo kam nors atidaryti ar kelti.

- Naudokite vieną tik kaitlentei rekomenduojamą Maisto termometras vienu metu.
- Nenaudokite, kai jis netinkamai veikia arba yra sugadintas.
- Nenaudokite Maisto termometras orkaitėje ar mikrobangų krosnelėje.
- Įsitikinkite, kad Maisto termometras visada būtų įkištas į maistą ar skystį iki minimalaus lygio žymos.
- Prieš kiekvieną naudojimą ir po jo nuvalykite Maisto termometras. Būkite atsargūs, Maisto termometras galas yra smailias.
- Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų. Neplaukite Maisto termometras indaplovėje. Silikono rankenėlė gali prarasti spalvą, tačiau tai neturi įtakos Maisto termometras funkcionalumui.
- Maisto termometras laikyti ir įkrauti naudokite gamintojo pakuotę.
- Prieš dėdami į įkroviklį įsitikinkite, kad Maisto termometras yra atvėsęs, švarus ir sausas.
- Laikykite Maisto termometras saugioje, sausoje vietoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.

2.5 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.

2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgijotąjį 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.

2.7 Utilizavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisiekitė 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 Surinkimas

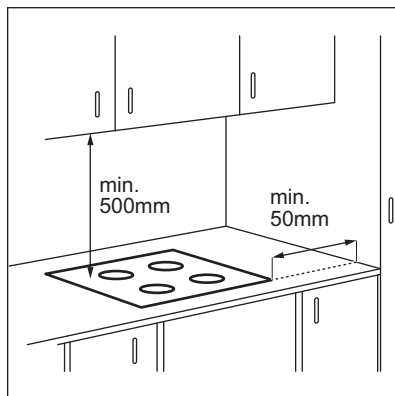
Daugiau apie kaitlentės surinkimą skaitykite montavimo instrukcijoje.

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

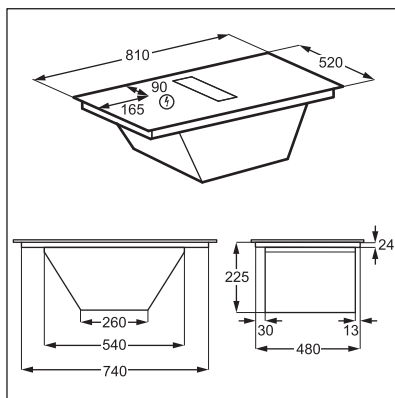


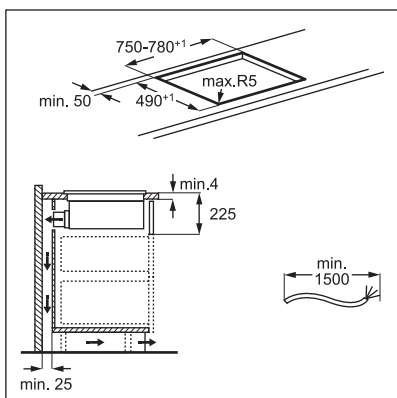
Tik tam tikrose šalyse

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 ventilacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.





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 naudodami pirmą kartą, įsitikinkite, kad ilgaamžiai anglies filtrai sumontuoti, o rankenos nukreiptos į vidų. Žr. „Gartraukio filtrų valymas“. Surinktą filtro korpusą įdėkite į gartraukio sistemą ir uždėkite gartraukio groteles.

3.4 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.
- 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

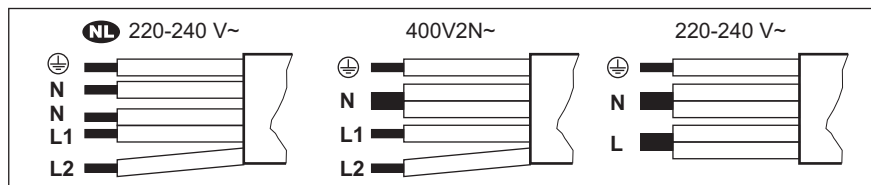
Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis

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

NL ryšys

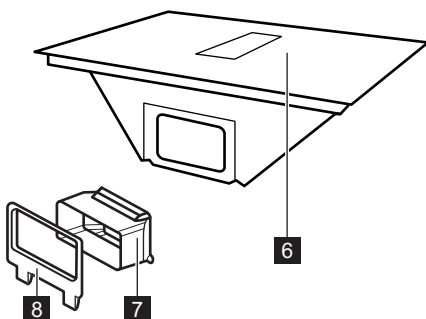
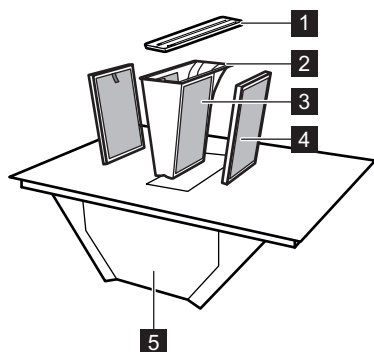
- Nuo mėlyno laido nuimkite galinę movą.
- Mėlyno laido galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
- Ant laidų galų uždėkite naujas movas (reikalingas specialus įrankis).



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

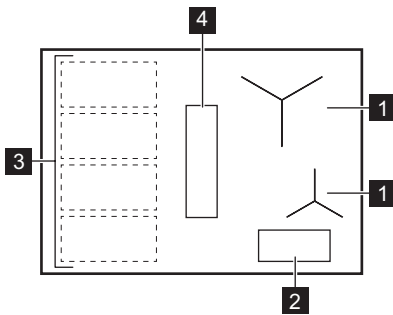
4.1 Gaminio apžvalga



- 1 Grotelės
- 2 Riebalų filtro korpusas
- 3 Riebalų filtras (neišimamas)
- 4 Ilgaamžis anglies filtras
- 5 Lašų surinkimo padėklas (po gartraukio sistema)

- 6 Kaitlentė
- 7 Ortakio adapteris
- 8 Galinės sienos ortakio jungtis

4.2 Kaitinimo paviršių planas

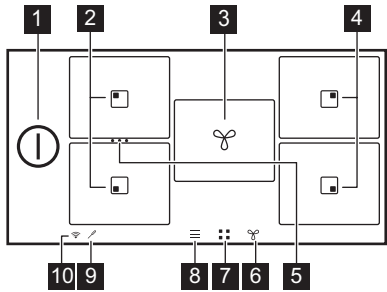


- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Kintamo dydžio indukcinių plotą sudaro keturi segmentai
- 4 Gartraukis

i
Daugiau informacijos apie kaitviečių dydžius rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.

4.3 Valdymo skydelio išdėstymas

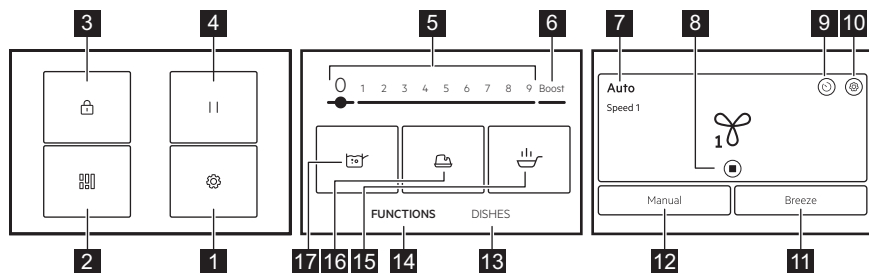
Pagrindinis rodinys



Simbolis	Aprašymas
1 ①	Ijungti ir išjungti kaitlentę.
2 ■	Kaitvietė su funkcijomis Kepimas keptuvėje ir Virimas.
3 ✂	Skirtas nustatyti gartraukio funkcijas.
4 ■	Kaitvietė su funkcija Virimas.
5 ...	Spartusis mygtukas Flex Bridge. Perjungti tarp trijų galimų režimų: Standartinis / „Big Bridge“ / „Max Bridge“. Funkcija sujungia dvi kaitvietes į segmentus.
6 ✂	Gartraukio funkcijų spartusis mygtukas.
7 □ □	Skirtas atverti kaitviečių apžvalgą.
8 ≡	Atverti Meniu.
9 🔪	Indikatorius Maisto termometras.

Simbolis	Aprašymas
10 	Indikatorius „WiFi“.

Išplėstasis rodinys



Funkcijų sąrašas gali skirtis priklausomai nuo programinės įrangos versijos.

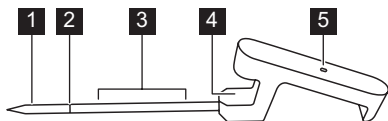
Simbolis	Aprašymas
1 	Nuostatos. Atverti kaitlentės nuostatas.
2 	Flex Bridge. Perjungti tarp trijų galimų režimų: Standartinis / „Big Bridge“ / „Max Bridge“. Funkcija sujungia dvi kaitvietes į segmentus.
3 	Užraktas. Užrakinti / atrakinti valdymo skydelį.
4 	Pause. Sumažinti visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausios.
5 1 - 9	Nustato kaitinimo lygį.
6 Boost	Įjungti maksimalaus karščio nuostatą.
7 Rankinis nustatymas / Auto	Parodyti esamą gartraukio ventiliatoriaus nuostatą.
8 	Sustabdyti / iš naujo paleisti gartraukį.
9 	Gartraukio laikmatis. Nustatyti gartraukio laikmatį.
10 	Gartraukio nuostatos. Atverti gartraukio nuostatas.
11 Breeze	Norėdami įjungti funkciją Breeze.
12 Rankinis nustatymas	Norėdami atverti rankines gartraukio nuostatas.
13 Patiekalai	Pasirinkti iš anksto nustatytas automatines programas skirtingoms maisto rūšims.
14 FUNKCIJOS	Skirtas pasirinkti automatines programas įvairiems maisto gaminimo būdams.
15 	Kepimas keptuvėje. Kepti įvairius patiekalus su automatiškai kontroliuojamais kaitinimo lygiais.

Simbolis	Aprašymas
16 	Tirpinimas. Šią funkciją galite naudoti skirtingiems produktams, pvz., šokoladui arba sviestui tirpinti.
17 	Virimas. Kad pasiekus virimo tašką, vandens temperatūra būtų reguliuojama automatiškai ir neviršytų reikiamos.

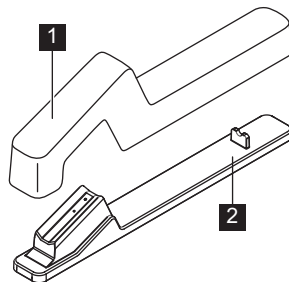
Naršymas ekrane

Simbolis	Aprašymas
OK	Pasirinkimui arba nustatymui patvirtinti.
X	Užverti išskylantįjį langą.
	Suskleisti / išplėsti nurodymus ekrane.
	Ijungti / išjungti parinktį.
	Grįžti vienu Meniu lygiu atgal / pereiti pirmyn.

4.4 Maisto termometras



- 1 Matavimo taškas
- 2 Minimalaus lygio žyma
- 3 Rekomenduojamas panardinimo intervalas (skysčiuose)
- 4 Kablys, skirtas Maisto termometras uždėti ant krašto
- 5 Valdymo lemputė



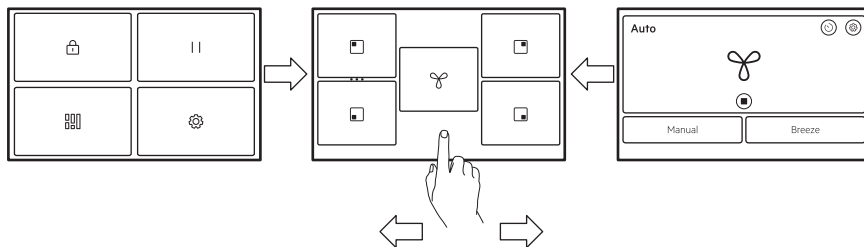
- 1 Dangtis
- 2 Įkrovimo stotelė

5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Naršymas ekrane



Norėdami naršyti tarp ekranų, bakstelėkite simbolius ekrano apačioje. Taip pat galite braukti į kairę, kad valdytumėte gartraukio nuostatas, arba į dešinę, kad pasiektumėte Meniu.



Jeigu ekranas tuoj pat nereaguoja, būtinai palieskite pasirinkto simbolio / parinktį centrá arba pamėginkite jį šiek tiek ilgiau paspausti.

5.2 Pirmasis prijungimas prie maitinimo tinklo

Prijungę kaitlentę prie elektros tinklo nustatykite Kalba, Ryškumas, Garsumas ir Mygtukų tonai.

Nustatymus galite pakeisti čia: Meniu > Nustatymai > Parinktys. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

5.3 FlexPower

FlexPower apibrėžia, kiek, buitinių elektros saugiklių galimybių ribose, kaitlentė sunaudoja energijos.

Gamykloje nustatomas didžiausias prietaiso galios lygis. Jei instaliacija maksimalios galios nepalaiko, maksimalią galią galima pakeisti.



Jeigu galios lygis žemesnis kaip 2 000 W, negalite įjungti jokių automatinų programų (Patiekalai arba FUNKCIJOS).

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Pasirūpinkite, kad visos kaitvietės būtų išjungtos.
3. Ekrane palieskite , kad atidarytumėte Meniu.
4. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > FlexPower ir nustatykite atitinkamą galios lygį .

5. Palieskite arba . Laikykitės ekrane pateikiamų nurodymų savo pasirinkimui patvirtinti.



DĖMESIO

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

5.4 Belaidis ryšys / programėlės prijungimas

Norint naudotis programėle, kaitlentę reikia prijungti prie belaidžio tinklo ir su programėle pagal numatytąsias nuostatas.

1. Palieskite .
2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „Wi-Fi“.
3. Palieskite kad įjungtumėte „Wi-Fi“. Kaitlentė jau paruošta prisijungti prie belaidžio tinklo ir su programėle.
4. Palieskite PRIJUNGTI.
5. Atsisiųskite . Nuskenuokite QR kodą, esantį naudotojo vadovo galiniame viršelyje, arba atsisiųskite programėlę tiesiai iš programėlių parduotuvės.
6. Atverkite programėlę ir prisiregistruokite, kad sukurtumėte paskyrą.
7. Pridėkite naują prietaisą.
8. Norėdami užbaigti prijungimo procesą, vadovaukitės programėlėje pateiktais nurodymais.

Tinklo ryšio keitimas / išjungimas

Kaitlentės atjungimas nuo namų tinklo:

1. Palieskite .
2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „WiFi“:
 - Norėdami atsijungti nuo belaidžio tinklo, palieskite ATJUNGTI.
 - Norėdami išjungti „WiFi“, palieskite



Norėdami prijungti kaitlentę prie naujo belaidžio tinklo, žr. pirmiau pateiktą skyrių „Belaidis ryšys / programėlės prijungimas“.

5.5 Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas

Naujai įsigyta kaitlentė nesusieta su Maisto termometras. Susiekite prieš naudodami pirmą kartą arba kai pakeisite.

Norėdami užtikrinti tikslią temperatūrą, po susiejimo visada sukalibruokite Maisto termometras.

1. Palieskite .
2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „Bluetooth“.
3. Palieskite  kad įjungtumėte „Bluetooth“.

Kaitlentė automatiškai suranda galimus priedus. Jei sąraše Maisto termometras nerodomas, įsitikinkite, kad jis įkrautas. Tada pakratykite arba dukart spustelėkite jį, kol pradės mirksėti lemputė.

4. Pasirinkite Maisto termometras iš sąrašo ir vykdykite nurodymus ekrane, kad užbaigtumėte susiejimo procesą.

Susiejus ekrane automatiškai parodomas kalibravimo ekranas.

5. Norėdami atlikti kalibravimo procesą, palieskite START ir vykdykite nurodymus ekrane.

Jeigu šiuo metu nekalibruosite Maisto termometras, tai galėsite padaryti vėliau. Norėdami tęsti sąranką, dar kartą nueikite „Bluetooth“ nuostatas Maisto termometras ir pasirinkite.

Norėdami naudoti visas Maisto termometras funkcijas, pirmiausia sukalibruokite.

Maisto termometras nustatymas iš naujo / pašalinimas

Bet kuriuo metu galite iš naujo nustatyti Maisto termometras arba atjungti jį nuo kaitlentės.

1. Palieskite .
 2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „Bluetooth“.
- Ekrane rodomas prijungtas Maisto termometras.
3. Palieskite Maisto termometras.
 - Norėdami kalibruoti Maisto termometras dar kartą, palieskite ATKURTI.
 - Norėdami išimti Maisto termometras iš kaitlentės, palieskite .

Norėdami vėl prijungti Maisto termometras arba pridėti naują, žr. skyrių „Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas“.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

6.2 Automatinis išsijungimas

Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę nenustatėte kaitros lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė

išsijungia. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.

- per daug įkaista viryklė (pvz., jei kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
- naudojate netinkamą prikaistuvį arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistus. Indukcinė kaitvietė automatiškai išsijungia po 50 sekundžių.
- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po tam tikro laiko rodomas pranešimas ir kaitlentė išsijungia.

Kaitros parinktį atitinkantis laikas, po kurio viryklė išsijungia:

Kaitros parinktis	Viryklė išsijungia po
1 - 2	6 val.
3 - 5	5 val.
6	4 val.
7 - 9	1,5 val.



Jei naudojate Kepimas keptuvėje, kaitlentė išsijungia po 1,5 valandos. Kai naudojate Tirpinimas, kaitlentė išsijungs po 6 valandų.

6.3 Gaminimo indo aptikimas

Ši funkcija aptinka, ar puodai buvo padėti ant kaitviečių, o jeigu gaminimo indai nebeaptinkami, išjungia tas kaitvietes.

- Jeigu pirmiausia padedate gaminimo indą ant kaitvietės, o paskui įjungiate kaitlentę, atitinkamos kaitvietės apžvalgoje atsiranda pilka juosta.
- Juosta neatsiras, jeigu kaitvietėje nėra gaminimo indo arba jo neįmanoma aptikti, nes jis netinkamai padėtas arba yra iš netinkamos medžiagos.
- Jeigu nuimsite gaminimo indą nuo įjungtos kaitvietės ir laikinai padėsite kitur, virš atitinkamos kaitvietės pradės mirksėti apžvalga. Jeigu per 120 sekundžių nepadėsite gaminimo indo atgal ant kaitvietės, ji automatiškai išsijungs. Jeigu norite tęsti maisto gaminimą, padėkite gaminimo indą atgal ant kaitvietės prieš pasibaigiant skirtajam laikui.

6.4 Kaitviečių naudojimas

Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal gaminimo indo dugno dydį.



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

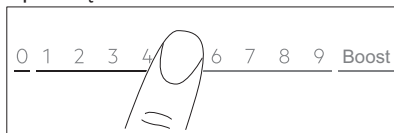
Jei norite įjungti kaitvietę, padėkite gaminimo indą kaitvietės centre ir palieskite atitinkamos srities simbolį. Ekrane atsiranda galimos programos. Nustatykite karščio lygį arba pasirinkite vieną iš automatinių funkcijų. Norėdami grįžti į pagrindinį rodinį, viršutiniame dešiniajame kampe palieskite **X**.

Kai įjungtos kitos kaitvietės, gali būti ribojami kaitviete norimi naudoti karščio lygiai. Žr. „Galios valdymas“.

6.5 Kaitros parinktis

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Padėkite puodą ant pasirinktos kaitvietės ir palieskite atitinkamos srities simbolį.
3. Palieskite arba braukite pirštu, kad nustatytumėte karščio lygį.

Galios lygio piktogramos 1-9 padidėja, o juosta apačioje paraudonuoja, parodydama esamą galios nuostatą. Kai pasirenkamas galios lygis, vaizdas ekrane pasikeičia į išplėstinį.



Karščio lygį galite pakeisti ir kaitviečių apžvalgos ekrane. Norėdami nueiti į kaitviečių apžvalgos ekraną, palieskite išplėstinio vaizdo vidurį. Norėdami pakeisti karščio lygį, palieskite **—** arba **+**. Norėdami atverti išplėstinį ekrano vaizdą, palieskite galios lygį.

6.6 Boost

Ši funkcija suteikia daugiau galios indukciniams kaitvietėms. Funkciją kaitvietei galima įjungti tik ribotam laikui. Pasibaigus šiam laikui kaitvietė automatiškai sugrįžta prie aukščiausios karščio nuostatos.

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Palieskite, Boost, kad įjungtumėte funkciją.

Funkcija išsijungia automatiškai. Jeigu norite išjungti funkciją rankiniu būdu, pasirinkite kaitvietę ir pakeiskite jos karščio lygį į 0.



Boost neveikia, kai:

- Flex Bridge veikia „Standard“ ir „Max Bridge“ režimais,
- vienos fazės metu nepakanka galios (žr. „Galios valdymas“).



Didžiausias trukmės reikšmės rasite skyriuje „Techniniai duomenys“.

6.7 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Kol dega **III/II/I**, kyla likusio karščio nudegimų pavojus.

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.

III – tęskite gaminimą,

II – palaikykite šiltą,

I – likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

- net jei jos nenaudojate,
- kai pastatote įkaitintą prikaistuvį ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

6.8 Šilumos palaikymo režimas

Ši funkcija palaiko maistą šiltą naudojantis žemos temperatūros nuostata.

Šilumos palaikymo režimas yra prieinama tik tada, kai kaitvietė tebėra šilta po pasibaigusio maisto gaminimo proceso (matoma liekamojo karščio piktograma) ir prikaistuvis lieka ant kaitvietės. Funkcija neveikia su šalta kaitvietė.

1. Palieskite , kad įjungtumėte Šilumos palaikymo režimą.

Šilumos palaikymo režimas veikia iki išjungiamo.

2. Norėdami sustabdyti funkciją, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

Jeigu reikia, galite nustatyti laikmatį. Žr. „Laikmačio parinktyr“.

6.9 Laiko nustatymai



ECO laikmatis

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

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

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė yra įjungta. Kiekvienai kaitvietei galite atskirai nustatyti funkciją.

1. Pirmiausiai nustatykite atitinkamos kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.
2. Palieskite zonos simbolį.
3. Palieskite .

Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.

4. Norėdami įjungti funkciją, pažymėkite Išjungti kaitvietę langelį.
5. Nustatykite laiką.
6. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

Taip pat galite pasirinkti **X**, kad atšauktumėte savo pasirinkimą. Nuostatas ECO laikmatis galite keisti gaminami maistą: palieskite laikmačio

vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI..

Kai laikmatis išsijungia, pasigirsta signalas ir . Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami šią funkciją išjungti, nustatykite karščio lygį 0. Arba palieskite  su laikmačio verte, palieskite **X** ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai pasirodys išskylantysis langas.

Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė įjungta.

Ši funkcija neturi poveikio jokiai kitai kartu veikiančiai funkcijai.

1. Pasirinkite bet kokią kaitvietę. Atitinkamas slankiklis bus rodomas ekrane.
2. Palieskite . Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.
3. Norėdami įjungti funkciją, nuimkite langelio Išjungti kaitvietę žymėjimą.
4. Nustatykite laiką.
5. Palieskite OK , kad patvirtintumėte.

Taip pat galite pasirinkti **X**, kad atšauktumėte savo pasirinkimą. LaikmatisNuostatas galite keisti gamindami maistą: palieskite  laikmačio vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI.

Kai laikmatis išsijungia, pasigirsta signalas ir pasirodo išskylantysis langas . Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami išjungti šią funkcijąPalieskite  su laikmačio verte, palieskite **X** ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai pasirodys išskylantysis langas.

6.10 || Pause

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Funkcijos įjungti negalima, jei vykdoma bet kuri automatinė programa (Patiekalai arba FUNKCIJOS).

Kai funkcija veikia, galima naudoti tik simbolius  ir TĖSTI. Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia. Kai laikmačio funkcija pasibaigia, palieskite bet kurią ekrano vietą garso signalui išjungti.

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.

2. Palieskite  kad įjungtumėte funkciją.

Kaitinimo lygis sumažinamas iki  (šilumos palaikymo režimas) o ventiliatoriaus greičio lygis Rankinis nustatymas režimu sumažinamas iki 1.

Norėdami išjungti funkciją, palieskite TĖSTI.

Bus grąžintos ankstesnės karščio nuostatos.

6.11 Užraktas

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

1. Nustatykite kaitros parinktį.

2. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.

3. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, o 4 sekundes palaikykite ATRAKINTI.



Išjungę kaitlentę, išjungsitė ir šią funkciją.

6.12 Vaikų užraktas

Ši funkcija apsaugo viryklę ir gartraukį nuo atsitiktinio įjungimo.

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.

2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Vaikų užraktas.

3. Įjunkite jungiklį ir palieskite raides E-U-O abėcėlės tvarka, kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, išjunkite jungiklį.

Po įjungimo funkcija gali pradėti veikti po tam tikro laiko.

6.13 Maisto termometras bendra informacija

Maisto termometras yra belaidis temperatūros zondas. Jį galite naudoti maisto gaminimo parametrų reguliuoti pagal skirtingus maisto produktus ir išlaikyti juos viso gaminimo proceso metu. Maisto termometras veikia ir kaip termometras, kuris padeda stebėti maisto ar skysčio temperatūrą

gaminant. Galite įjungti Maisto termometras Patiekalai ir FUNKCIJOS, taip pat rankinį maisto gaminimą.

Maisto termometras prijungiamas prie kaitlentės per „Bluetooth“ ir įkraunamas. Pagal reikalavimus: EN 60335 Maisto termometras reikia įkrauti naudojant tik pakuotėje esančią įkrovimo stotelę ir maitinimo adapterį. Viena įkrovimo minutė užtikrina iki 8 valandų veikimo.

Šviesos spalva nurodo Maisto termometras elgseną:

- Raudona – įkraunama
- Raudona mirksi – signalas / išsikrauna akumulatorius
- Žalia – visiškai įkrauta
- Mėlyna – prisijungiama

Matavimo taškas yra per vidurį nuo galiuko ir minimalaus lygio žymos. Įkiškite Maisto termometras į maistą bent iki minimalaus lygio žymos. Užkabinkite Maisto termometras ant puodo arba prikaistuvio krašto. Su maistu ir skysčiu gali liestis tik metalinė maisto termometro dalis. Jei jis patenka į skystį, atsargiai jį išimkite tinkamu įrankiu.

Patarimai dėl skysčių

- Kad gautumėte geriausių maisto gaminimo rezultatus, panardinkite Maisto termometras į skystį 2–5 cm aukščiau žemiausio lygio žymos.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte laiką ir energiją. Pažymėkite langelė „Naudoti dangtį“.

Patarimai dėl kietų maisto produktų

- Laikykitės nurodymų ekrane, kaip Maisto termometras tinkamai įstatyti į maistą, kad gautumėte geriausių maisto gaminimo rezultatus.
- Įstatykite Maisto termometras į storiausią maisto dalį.
- Patikrinkite, ar Maisto termometras tvirtai įkištas į maistą.
- 2–3 cm storio mėsai / žuviai Maisto termometras galiukas turi siekti puodo apačią.
- Prieš apversdami maisto gabalą išimkite Maisto termometras, tada įstatykite jį atgal.

- Kai naudojate grilį „Plancha“, įsitikinkite, kad Maisto termometras rankena liktų toliau nuo jo paviršiaus.

6.14 Maisto ruošimas naudojantis Maisto termometras

Prieš pradėdami gaminti, įsitikinkite, kad Maisto termometras prijungtas, sukalibruotas ir įkrautas. Žr. „Prieš naudojantis pirmąkart“.

Jei naudojate automatines programas, pvz., „FUNKCIJOS“ arba „Patiekalai“, naudokite Maisto termometras kaip papildomą priemonę kiekvieno patiekalo ar gaminimo būdo tikslinei kaitvietai matuoti, nustatyti ir reguliuoti. Žr. „FUNKCIJOS“ ir „Patiekalai“.

1. Meniu pasirinkite funkciją arba maisto rūšį.
2. Viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite , kad nustatytumėte arba reguliuotumėte tikslinę temperatūrą.
 - Jei norite taikyti numatytąsias parinktis, išskylančiojo lango viršuje palieskite OK.
 - Jeigu norite visam laikui išjungti iššokantį langą, prieš aktyvindami funkciją pažymėkite ☐.
 - Kai kurioms funkcijoms ekrane pateikiami tvarūs patarimai.
 - Galite pakeisti numatytąjį Kepimas keptuvėje kaitinimo lygį. Jei naudojate Maisto termometras, galite patikrinti tam tikrų patiekalų vidinę temperatūrą.
 - Kai kurios parinktys padedamos nuo įkaitinimo. Valdymo juostoje galite sekti proceso eigą.
 - Daugumai parinkčių, pvz., SousVide ir Lėtai troškinti, numatytąją temperatūrą galite pakeisti.
 - Galite pakeisti numatytąją maisto gaminimo trukmę arba nustatyti savo. Minimali maisto gaminimo trukmė iš anksto nustatyta tik funkcijai SousVide.
3. Vykdykite iššokančiuose languose pateikiamas instrukcijas.
4. Pasiekus nustatytą laiką ir (arba) tikslinę temperatūrą, pasigirsta garso signalas ir parodomas pranešimas. Norėdami užverti langą, palieskite OK.

Termometras

Gamindami rankiniu būdu, galite naudoti Maisto termometras kaip termometrą patiekalo temperatūrai matuoti ir pranešti, kada pasiekama tikslinė temperatūra.

1. Atidarykite kaitvietės slankiklį ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

Vykdykite ekrane pateiktus nurodymus.

3. Nustatykite tikslinę patiekalo temperatūrą. Dabartinė temperatūra, išmatuota Maisto termometras, dabar matoma dešiniajame ekrano kampe. Jei reikia, bakstelėkite dar kartą, kad nustatytumėte tikslinę temperatūrą.
4. Kai kaitvietė pasiekia tikslinę temperatūrą, pasigirsta garso signalas ir pasirodo pranešimas.

6.15 FUNKCIJOS: Kepimas keptuvėje

Ši funkcija leidžia nustatyti maistui kepinti tinkamą kaitros lygį. Kaitlentė reguliuoja temperatūrą skirtingos rūšies patiekalams ir išlaiko ją ruošiant maistą. Kai nustatysite karščio lygį, rankiniu būdu reguliuoti temperatūros nebereikės.

DĖMESIO

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

1. Padėkite gaminimo indą be aliejaus / riebalų ant kairės pusės kaitvietės. Galite sujungti keturis segmentus į dvi skirtingo dydžio kaitvietes arba į vieną didelę kaitvietę, naudodami Flex Bridge.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Kepimas keptuvėje > .
3. Jei reikia, Maisto termometras prijunkite. Palieskite , kad nustatytumėte temperatūrą.
4. Pasirinkite kepimo lygį. Pradedamas išankstinis įkaitinimas.
5. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

Laikmatis iškart pradeda veikti.

Pasiekus numatytąją temperatūrą suveikia garso signalas ir pasirodo iššokantis langelis.

langas. Galite įpilti aliejaus ir sudėti maistą. Norėdami uždaryti langą ir pradėti kepti, palieskite OK. Norėdami rankiniu būdu išjungti funkciją, valdymo juostoje palieskite 0.

Naudingi patarimai

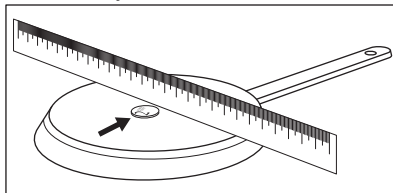
- Laikykites nurodymų ekrane, kada apversti maistą arba pakoreguoti karščio lygį.
- Jeigu reikia, galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį.
- Jei naudojate stambesnius maisto gabalus arba žalias bulves, pirmąsias 10 minučių naudokite dangtį.
- Sunkūs gaminimo indai kaista ilgiau.
- Naudodami gaminimo indus laminuotais paviršiais rinkitės žemesnį kaitros lygį, kad neperkaitintumėte ir nepažeistumėte indų.
- Nenaudokite plonų emaliuotų gaminimo indų. Jie gali perkaisti ir prarasti funkcionalumą.

Funkcijai Kepimas keptuvėje tinkami gaminimo indai

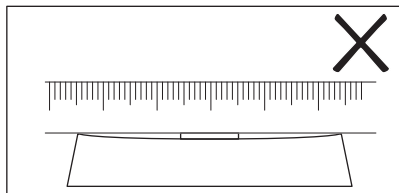
Naudokite tik keptuves lygiu dugnu.

Patikrinkite, ar gaminimo indas yra tinkamas.

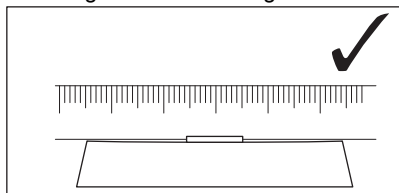
1. Padėkite savo keptuvę apverstą.
2. Ant gaminimo indo dugno padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno pabandykite įkišti 1, 2 arba 5 euro centų (ar bet kokią kitą maždaug 1,7 mm storio) monetą.



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



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



6.16 FUNKCIJOS: Virimas

Ši funkcija sureguliuoja karščio lygį, kad vanduo vėl neužvirtų pasiekus virimo temperatūrą.

Funkcijai Virimas reikia, kad būtų Maisto termometras.

DĖMESIO

Nenaudokite funkcijos su tuščiais prikaistuviais. Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Ant kaitvietės uždėkite puodą, pripildytą vandenį. Skystis turi visiškai uždengti žemiausio lygio žymę Maisto termometras.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Virimas > .
3. Prijunkite Maisto termometras.
4. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

Laikmatis iškart pradeda veikti.

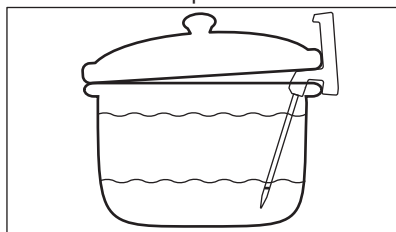
5. Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

Kai pasiekama virimo temperatūra, kaitlentė automatiškai sumažina karščio lygį.

Naudingi patarimai

- Ši funkcija geriausiai tinka užvirinti vandenį ar išvirti bulves.
- Prieš gamindami įkraukite Maisto termometras.

- Prieš naudodami sukalibuokite Maisto termometras, kad nustatytumėte tikslią virimo temperatūrą.
- Pripildykite puodą šalto arba kambario temperatūros vandens. Žemiausias skysčio lygis turi visiškai uždengti mažiausio lygio žymę Maisto termometras. Aukščiausias skysčio lygis – bent 4 cm žemiau puodo krašto.



- Jeigu reikia, druską berkite vandeniu užvirus.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte energiją. Nuimdami būkite atsargūs.

6.17 FUNKCIJOS: Tirpinimas

Šią funkciją galite naudoti produktams tirpinti, pvz., šokoladui arba sviestui.

DĖMESIO

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės.
 2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Tirpinimas > .
 3. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
 4. Palieskite OK.
- Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

6.18 Patiekalai

Ši funkcija padeda Jums gaminti skirtingą maistą naudojantis iš anksto nustatytais programomis, skirtomis konkrečioms maisto kategorijoms. Programų prieinamumas priklauso nuo kaitvietės.

DĖMESIO

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės. Galite sujungti keturis segmentus į dvi skirtingo dydžio kaitvietes arba į vieną didelę kaitvietę, naudodami Flex Bridge.
2. Pasirinkite Patiekalai / .
3. Pasirinkite maisto rūšį.
4. Jei reikia, Maisto termometras prijunkite.

Palieskite , kad nustatytumėte temperatūrą.

5. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
6. Vykdykite ekrane pateiktus nurodymus. Atsižvelgiant į maisto rūšį ir pasirinktą programą, galite nustatyti ir keisti parametrus, pvz., pagaminimo lygį, kepimo karščio lygį ir kt.

Naudingi patarimai

- Dažniausiai gaminami patiekalai automatiškai įtraukiami į Daugiausiai gaminta sąrašą.
- Galite rankiniu būdu įtraukti programas į simbolį Mėgstamiausios .
- Tam tikras programas galite paslėpti paliesdami . Norėdami atkurti programas, pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Patiekalai.

6.19 Kalba

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Kalba.
3. Iš sąrašo pasirinkite kalbą.

Norėdami išsaugoti pasirinkimą, palieskite  arba . Tada iššokusiam lange pasirinkite TAIP.

Jei pasirinkote netinkamą kalbą, palieskite  > . Rodomas sąrašas. Ekrano viršuje kairėje arba dešinėje (priklauso nuo programinės įrangos versijos) pasirinkite pirmąją, o tada antrąją parinktį. Slinkite žemyn ir iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Kai atsiranda išskylantysis langas, pasirinkite parinktį dešinėje.

6.20 Mygtukų tonai / Garsumas

Jūs galite pasirinkti savo kaitlentės skleidžiamą garsą arba visiškai jį išjungti.

Galite rinktis spragtelėjimą (numatytasis) arba pypsėjimą.

Taip pat galite pasirinkti garsumo lygį.

1. Ekrane palieskite , kad atidarytumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Mygtukų tonai / Garsumas.
3. Pasirinkite atitinkamą parinktį. Nuostata išsaugoma automatiškai.

6.21 Ryškumas

Galite pakeisti ekrano ryškumą.

Galimi 5 ryškumo lygiai: 1 yra žemiausias, o 5 – aukščiausias.

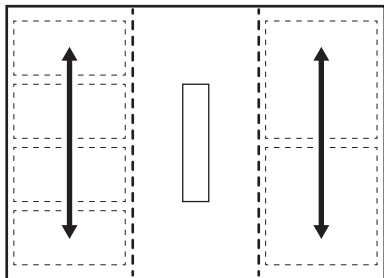
1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Ryškumas.
3. Pasirinkite atitinkamą lygį. Nuostata išsaugoma automatiškai.

6.22 Galios valdymas

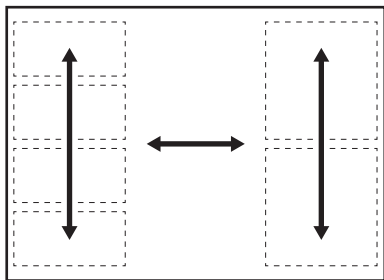
Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių (prijungtų prie tos pačios fazės). Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Didžiausia kiekvienos fazės apkrova yra 3 860 W. Vienos fazės kaitlentei pasiekus turimos galios ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Pirmenybė visada teikiama pirmiausiai pasirinktos kaitvietės (arba FUNKCIJOS / Patiekalai naudojančios kaitvietės) karščio nustatymui. Likusi galia kitoms kaitvietėms bus paskirstoma pagal pasirinkimo eilės tvarką.
- Valdymo juostos spalva rodo galimas karščio nustatymo parinktis:
 - raudona – esamas karščio lygis;
 - balta – maksimali galima karščio nuostata;
 - šviesiai pilka – neprieinama karščio nuostata (veikia Galios valdymas).
- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



Jeigu kaitlentės bendroji galia ribota (1500 W–6000 W), funkcija paskirsto turimą galią visoms kaitvietėms (žr. skyrių „Prieš naudojant pirmąkart“ > „FlexPower“.



6.23 Gartraukio funkcijos



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

Rankinis nustatymas režimas

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

1. Palieskite, kad atidarytumėte gartraukio parinktį.
2. Palieskite arba paslinkite pirštu, kad nustatytumėte ventiliatoriaus greičio lygį.
3. Norėdami išjungti gartraukį, palieskite 0.

Auto

Funkcija automatiškai reguliuoja ventiliatoriaus greitį pagal kaitvietės

temperatūrą. Pagal numatytąsias nuostatas funkcija paprastai būna įjungta.

Auto režimu galimi keli ventiliatoriaus režimai.

Norėdami pakeisti sąranką, pasirinkite >

> Automatinis ventiliatorius.

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 .
2. Palieskite .
3. Jeigu pagal numatytąsias nuostatas funkcija neįjungta, paspauskite Auto, kad ją įjungtumėte.
4. 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. Pasirodo ventiliatoriaus piktograma su skaičiumi, atitinkančiu ventiliatoriaus greitį.
5. Palieskite aktyvintoje kaitvietėje, kad išjungtumėte kaitvietę, arba , kad išjungtumėte kaitlentę.

Auto veiks tam tikrą laiką, priklausomai nuo nustatyto režimo. Jeigu liekamasis karštis mažas, gali pradėti veikti ir Breeze.

Gartraukio ventiliatorius veiks kol neišsijungs karštos kaitvietės indikatorius.



Gaminant maistą ventiliatoriaus greitį galima reguliuoti rankiniu būdu, palietus > Rankinis nustatymas.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite > .

Jeigu viryklę išjungiame, kai veikia Auto, ši funkcija išsijungs kito maisto gaminimo seanso metu.

Gartraukio laikmatis

Naudokitės šia funkcija, kad parinktumėte gartraukio veikimo laiką.

Jei gartraukis išjungtas, laikmačio nustatyti negalima.

1. Palieskite  > .
2. Nustatykite laiką.
3. Norėdami paleisti laikmatį, palieskite OK. Laikmatis pradės atgalinį skaičiavimą.
 - Pasibaigus laikui gartraukis išsijungia.
 - Gartraukio laikmatį galima nustatyti, kol veikia Auto. Jei Auto išsijungs nustatytam laikui nepasibaigus, laikmatis pasileis iš naujo.
 - Jei laikmatis išjungs gartraukį prieš Auto, funkcija išsijungs.
 - Abiem atvejais Auto įsijungs kitą kartą, kai įjungsite viryklę.

Boost

Ši funkcija įjungia didžiausią gartraukio ventiliatoriaus greitį.

1. Norėdami atidaryti gartraukio parinktį, palieskite .
2. Palieskite arba slinkite pirštą į Boost, kad įjungtumėte funkciją. Suveiks garsinis signalas.
3. Jeigu reikia, norėdami atidaryti gartraukio parinktį, palieskite .

Jei reikia, palieskite arba paslinkite pirštą į 0 padėtį, kad išjungtumėte funkciją.

Funkcija gali veikti iki 8 minučių. Po to ventiliatoriaus greitis automatiškai pasikeičia į 3. Prireikus, funkciją galima įjungti pakartotinai.

Breeze

Funkcija įjungia mažiausią gartraukio ventiliatoriaus greitį. Įjungus ventiliatorius veikia minimaliu triukšmo lygiu. Funkciją naudokite baigę gaminti maistą, kad pašalintumėte likusius kvapus.

Norėdami įjungti funkciją, kai kaitlentė išjungta ir rodomas /||/|:

1. Palieskite  > Breeze.
2. Norėdami įjungti funkciją, palieskite OK. Girdimas signalas.  Ekrane rodoma.
3. Jei norite nustatyti laikmatį, palieskite , tada .
4. Nustatykite laiką. Numatytasis laikas nustatytas 60 minučių.

Laikmačiui pasibaigus, gartraukis automatiškai išsijungia.

Savaime išdžiūstanti

Ši funkcija automatiškai nustato gartraukio ventiliatoriaus veikimą pasibaigus maisto ruošimui ir jums išjungus kaitlentę. Ventiliatorius mažiausiu greičiu gali veikti 20 minučių. Ši funkcija pašalina po maisto ruošimo likusius kvapus.

Naudojant kaitlentę pirmą kartą ši funkcija įprastai būna aktyvi.

Kai funkcija veikia, kaitvietės apžvalginiam ekrane rodomas simbolis . Likęs veikimo laikas bus rodomas gartraukio laikmačio ekrane. Nustatytą laiką galite pakeisti. Ciklui pasibaigus ventiliatorius išsijungia automatiškai.

Norėdami išjungti funkciją, kai ji veikia:

1. Palieskite .
 2. Palieskite .
- Gartraukio ventiliatorius išsijungs.

Jei norite visiškai išjungti funkciją:

1. Palieskite  >  > Savaime išdžiūstanti.
2. Palieskite slankiklį, kad išjungtumėte funkciją.



Rekomenduojame šios funkcijos neišjungti ir leisti jai veikti nepertraukiamai visą ciklą.

7. KINTAMO DYDŽIO INDUKCIJINĖ KAITVIETĖ

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 / ...Flex Bridge

Kintamo dydžio indukcinę kaitvietę sudaro keturi segmentai. Segmentus galima sujungti į dvi skirtingų dydžių kaitvieteis arba į vieną didelę maisto gaminimo sritį. Galimi pasirinkti segmentai priklauso nuo norimo naudoti gaminimo indo dydžio. Galimi trys režimai: Standartinis, „Big Bridge“ ir „Max Bridge“.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitviečių.
2. Palieskite  > Flex Bridge. Taip pat galite naudoti spartųjį mygtuką *** , kuris matomas zonos apžvalgoje.
3. Pasirinkite geriausiai gaminimo indo dydį atitinkantį režimą.
4. Nustatykite kaitinimo lygį.

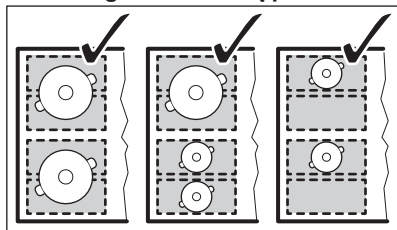


Galite nustatyti skirtingas kiekvienos atskiros srities, sukurtos tam tikru režimu, kaitinimo nuostatus.

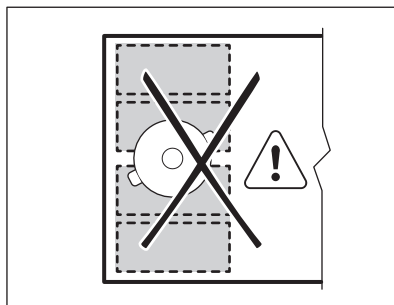
7.2 Flex Bridge standartinis režimas

Šis režimas sujungia segmentus į dvi to paties dydžio maisto gaminimo sritis. Šios dvi sritys veikia kaip nepriklausomos kaitvietės.

Tinkama gaminimo indų padėtis:



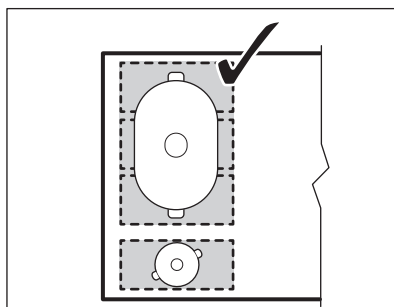
Netinkama gaminimo indų padėtis:



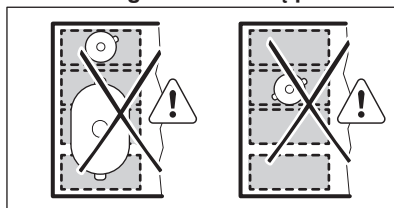
7.3 Flex Bridge Režimas „Big Bridge“

Šis režimas sujungia tris galinius segmentus į bendrą kaitvietę. Vienas priekinis segmentas veikia kaip nepriklausoma kaitvietė.

Tinkama gaminimo indų padėtis:



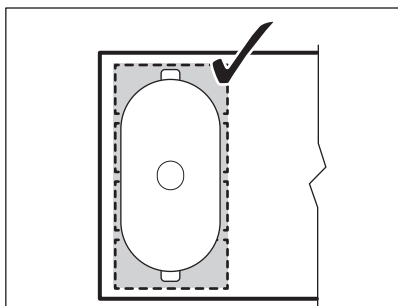
Netinkama gaminimo indų padėtis:



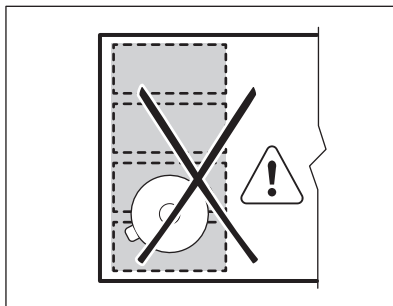
7.4 Flex Bridge Režimas „Max Bridge“

Šis režimas sujungia visus segmentus ir sudaro vieną didelę kaitvietę. Jį galite naudoti gaminant dideliame puode arba „plancha“ grilyje.

Tinkama gaminimo indų padėtis:



Netinkama gaminimo indų padėtis:



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 Kepimas keptuvėje naudokite tik lygaus dugno prikaistuvius.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistuvius.
- Nestumdyskite prikaistuvius ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų, kad nepažeistumėte.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis 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 pasirinktas didžiausias kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys

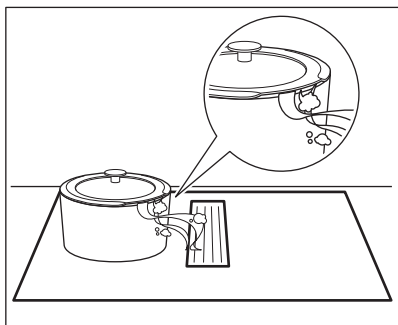
- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio. Tinkamus indų matmenis žr. „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“. Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, 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 garų 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, aptiktas gaminimo indas, kai jį pastote ant kaitlentės;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

8.3 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 virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.

- Naudokite specialias kaitlentėms valyti skirtas priemones.
- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentėms skirtą grandiklį. Grandiklį naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stiklui nuvalyti.



ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.



Stumdydami prikaistuvius ant indukcinės kaitvietės paviršiaus galite sutepti arba pakenkti žymimąsias linijas ir ženklus. Šias sritis valykite, kaip nurodyta.

9.2 Kaitlentės 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 drėgna šluoste ir švelnia valymo priemone. Nuvalytą kaitlentę nusauskinkite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.

9.3 Gartraukio valymas

Grotelės

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

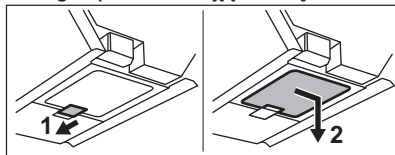
Lašų surinkimo padėklas

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 groteles ir filtro korpusą kartu su filtrais, iš viršaus matomas vandens surinkimo padėkas.

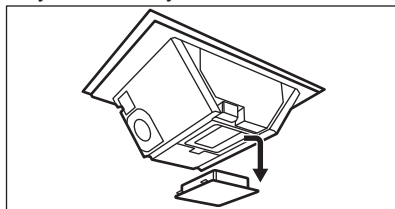
Prieš imdami vandens surinkimo padėklą, pasirūpinkite, kad po kaitlente esančio stalčiaus ar spintelės turinys būtų apsaugotas nuo atsitiktinio išsiliejimo.

1. Norėdami pasiekti vandens surinkimo padėklą, pirmiausia atrakininkite gale esantį vidurinį fiksatorių. Stumkite fiksatorių

priešinga kryptimi. Abiem rankomis paimkite vandens surinkimo padėklą ir atsargiai pastumkite jį 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:

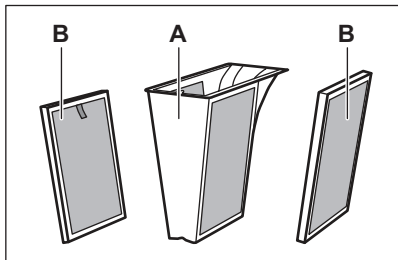
1. Išjunkite gartraukį.
2. Nuimkite groteles ir kruopščiai išvalykite gartraukį šiltu vandeniu, drėgna šluoste arba kempine bei švelniu plovikliu.
3. Kempine arba sausa šluoste sugerkite visą gartraukio ertmėje susirinkusį skystį.
4. Jei reikia, išvalykite filtrą (žr. „Gartraukio filtro valymas“).
5. 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 ir **A** 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 atnaujinkite 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 atnaujinkite tik tada, kai suveikia pranešimas **B**. Pranešimas rodomas pagrindiniame ekrano rodinyje geltono taško indikatoriumi. Filtrą galima atnaujinti ne daugiau kaip 7 kartus. 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, atsiranda išskylantysis langas, o šalia gartraukio simbolio atsiranda taškas, rodantis, kad laikas išvalyti riebalų filtrus **A** ir atnaujinti ilgalaikius anglies filtrus **B**. Taškas rodomas tik tada, kai ventiliatorius išjungtas, ir lieka matomas, kol iš naujo nustatysite pranešimą arba pakeisite filtrą.



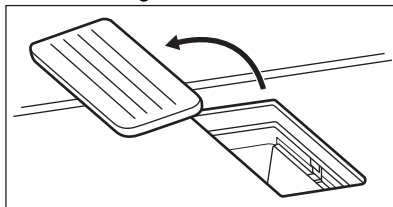
ĮSPĖJIMAS!

Perpildyti filtrai gali kelti gaisro pavojų.

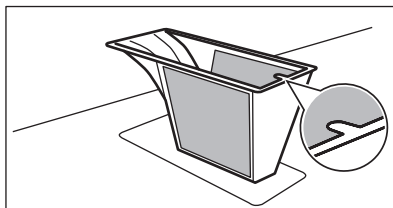
Filtrų bloko surinkimas / išrinkimas

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

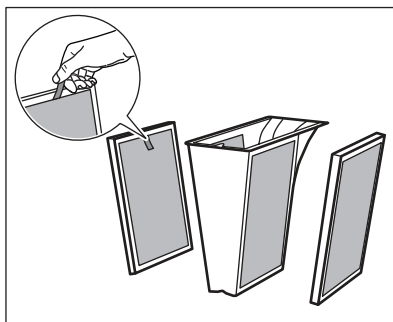
1. Nuimkite groteles.



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 groteles.

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, skudurėlį 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 ciklo skaičiaus, tinkamo spalva gali šiek tiek pakisti. Riebalų filtro funkcinėms savybėms tai nedaro jokios įtakos.

Nerekomenduojame filtrų bloko dalių valyti / sausinti popierinėmis šluostėmis.

2. Palikite juos išdžiūti kambario temperatūroje.
 3. Įdėkite riebalų filtrų korpusą su riebalų filtrais atgal į vidų.
 4. Pasirinkite > > Filtrai. Pasirinkite filtrą ir palieskite ATKURTI.
- 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 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. Pasirinkite > > Filtrai. Pasirinkite filtrą ir palieskite ATKURTI.

Skaitiklis pradės skaičiuoti iš naujo.

9.5 Maisto termometras valymas

- Prieš pirmą kartą naudojant Maisto termometras jį nuvalykite.
- Naudokite tik neutralius ploviklius.
- Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.
- Neplaukite Maisto termometras indaplovėje.
- Plastikinė rankenėlė gali prarasti spalvą, tačiau tai neturi įtakos Maisto termometras funkcionalumui.

10. GEDIMŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Ką daryti, jeigu...

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko 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.
	Veikia Pause.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekranas nereaguoja į palietimą.	Uždengta dalis ekrano arba per arti ekrano pastatyti puodai. Ant ekrano yra šiek tiek skysčio arba uždėtas daiktas.	Nuimkite daiktus. Patraukite puodus nuo ekrano. Nuvalykite ekraną, palaukite, kol prietaisas atvės. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minutei, vėl prijunkite kaitlentę.
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 ①.	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai, arba sugedęs po kaitlente esantis jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Įjungus automatines programas (Patiekalai arba FUNKCIJOS), kaitlentė pradeda kaisti, išsijungia ir vėl įsijungia.	Tai saugos patikra, skirta įsitikinti, kad Maisto termometras yra puode, kuriam buvo įjungtos automatinės programos (Patiekalai arba FUNKCIJOS).	Tai normalus procesas, nereiškiantis jokios trikties.
Jūs negalite įjungti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitai kaitvietei jau nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Pirmausia sumažinkite kitos kaitvietės galią.
	Lygis FlexPower yra per žemas.	Pasirinkite Meniu ir pakeiskite maksimalią galią. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmą kartą“.
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Maisto termometras nereaguoja arba ekrane rodoma, kad Maisto termometras nerastas.	Maisto termometras išsikrovęs arba „Bluetooth“ nenustatytas.	Įkraukite Maisto termometras. Prijunkite Maisto termometras prie kaitlentės naudodami „Bluetooth“. Žr. skyrių „Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas“.

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Ekrane rodoma, kad vandens temperatūra yra aukštesnė kaip 100 °C.	Nesukalibravote arba netinkamai sukalibravote Maisto termometras.	Sukalibruokite Maisto termometras dar kartą. Žr. skyrių „Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas“.
	Nedėkite per daug druskos į vandenį.	Nesūdykite verdančio vandens.
	Kiti prietaisai veikia tuo pačiu dažniu ir trukdo ryšiui.	Pašalinkite visus prietaisus, kurie gali trukdyti ryšiui. Žr. „Techniniai duomenys“.
Maisto temperatūra skiriasi nuo tikėtinės.	Maisto termometras įdėtas netinkamai.	Išitikinkite, kad matavimo taškas būtų storiausioje patiekalo dalyje. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Mirksi Maisto termometras raudona lemputė.	Maisto termometras išsikrovęs arba pažeistas.	Izkraukite Maisto termometras. Jeigu problemos pašalinti nepavyks, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Kaitlentė aptinka reikšmingus temperatūros „šuolius“.	Jūs gamindami įpylėte šiek tiek vandens arba pakeitėte puodą.	Ijungę funkciją, stenkitės nepilti vandens ir nekeisti puodo.
	Karštis puode nepasiskirsto vienuodai, ypač tirštesniuose skysčiuose.	Dažnai maišykite maistą.
Puodas per daug įkaista arba maistas greitai perverda.	Naudojote per mažą puodą.	Naudokite atitinkamai kaitvitei tinkamo dydžio puodus. Žr. „Techniniai duomenys“.
Jūs negalite aktyvinti funkcijos.	Tai pačiai kaitvitei įjungta kita funkcija, neleidžianti aktyvinti.	Išjunkite funkciją, prieš aktyvindami kitą funkciją.
Automatinės programos (Patiekalai arba FUNKCIJOS) arba SousVide sustabdomos.	Maisto gaminimo seanso pradžioje skysčio temperatūra puode yra aukštesnė kaip 40 °C. Naudojamas gaminimo indas yra karštas.	Naudokite tik šaltus skysčius. Iš anksto neįkaitinkite gaminimo indo.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Buvo nustatyta netinkama kalba.	Jūs per klaidą pakeitėte kalbą.	Laikykitės „Kasdienio naudojimo“ > „Kalba“ nurodymų kaip pakeisti netinkamą kalbą.
Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė neįkaitina indo.	Indas netinkamai padėtas ant kintamo dydžio indukcinės kaitvietės.	Tinkamai padėkite indą ant kintamo dydžio indukcinės kaitvietės. Tinkama indo padėtis ant kaitvietės priklauso nuo pasirinktos funkcijos arba režimo. Žr. skyrių „Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė“.

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
	Indo dugno skersmuo neatitinka pasirinktos funkcijos arba režimo.	Naudokite indą, kurio dugno skersmuo yra tinkamas pasirinktai funkcijai arba režimui. Naudokite gaminimo indą, kurio skersmuo būtų mažesnis nei 160 mm, ant vienos keičiamo dydžio indukcinės kaitvietės sekcijos. Žr. skyrių „Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė“.
Kaitvietė išsijungia.	Automatinis išsijungimas išjungia kaitvietę.	Išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Rodoma  ir pranešimas.	Veikia Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Pasirodo E - U - O.	Veikia Vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Mirksi galios lygio juostos.	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Netinkamas indas.	Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
	Veikia Flex Bridge. Viena ar daugiau veikiančio funkcijos režimo sekcijų nėra uždengtos indo.	Padėkite indą ant atitinkamų pasirinkto režimo kaitviečių arba pakeiskite režimą. Žr. skyrių „Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė“.
 išsijungia.	Elektros jungtis yra netinkama.	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo ir patikrinkite jungtį. Skaitykite skyrių „Montavimas“.
 išsijungia.	Kaitviečių temperatūros jutiklis aptinka per aukštą arba per žemą temperatūrą.	Leiskite kaitviete atvėsti arba sušilti iki aukštesnės kaip 15 °C temperatūros. Jeigu problemos pašalinti nepavyks, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
 išsijungia.	Aušinimo ventiliatorius užstotas.	Pasirūpinkite, kad niekas neužstotų ventiliatoriaus. Jeigu ventiliatoriaus niekas neužstoja ir nesklendamas išlieka, kreipkitės į įgaliotąjį remonto paslaugų centrą.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Gaminimo indai kaista ilgiau kaip 5 min	Gaminimo indo dugnas netinka indukcinei kaitlentei.	Naudokite gaminimo indus tinkamu (plokščiu, įsismagnetinančiu) dugnu. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“.
kaitinama lėčiau.	Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos galios.	Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apachios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentė negali prisijungti prie belaidžio tinklo.	Maršrutizatorius blokuoja naujus WLAN prietaisus.	Pasirūpinkite, kad maršrutizatorius leistų prisijungti naujiems prietaisams. Jeigu reikia, paleiskite maršrutizatorių iš naujo.
	Kaitlentės belaidis ryšys neįjungtas.	Ijunkite „WiFi“. Žr. skyriaus „Prieš naudojantis pirmą kartą“ poskyrį „Belaidis ryšys / programėlės prijungimas“.
	Pasirinktas 5 GHz maršrutizatoriaus dažnis.	Pakeiskite maršrutizatoriaus dažnį į 2,4 GHz arba 2,4+5 GHz. Jeigu maršrutizatorius veikia tik 5 GHz režimu, kaitlentės prijungti negalėssite.
	Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Perkelkite maršrutizatorių arčiau kaitlentės. Jeigu reikia, naudokite „WiFi“ signalo stiprintuvą.
Programėlės nuostatose WLAN tinklų sąraše nepavyksta rasti kaitlentės.	Kaitlentė jau prijungta prie tinklo, bet gali būti nematoma.	Atjunkite kaitlentę nuo tinklo. Žr. skyriaus „Prieš naudojantis pirmą kartą“ poskyrį „Belaidis ryšys / programėlės prijungimas“.
Gartraukio valdymo juosta mirksi, o gartraukis neįsijungia arba išsijungia.	Esant tam tikroms sąlygoms ventiliatorius gali automatiškai išsijungti, pvz., kai patalpa nėra tinkamai vėdinama.	Atidarykite langą. Jums galimai reikės įsirengti atidaryto lango jutiklį. Žr. „Surinkimas“. 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 „Naudingi patarimai“ pateikta informacijos apie specialius garo išleidimo dangčius, kuriuos rekomenduojama naudoti su integruoju gartraukiu.
Pagrindiniame ekrano rodynyje rodomas geltonas taško indikatorius.	Gartraukio filtras perpildytas.	Išvalykite ir atnaujinkite gartraukio filtrą ir išjunkite pranešimą. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Sutrikimas	Galima priežastis	Veiksmai
Aukštesnio kaitinimo lygio nėra.	Galios valdymas veikia ir sumažina didžiausią galią.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, Galios valdymas.
Funkcija Virimas nepradedą veikti.	Žyma ant Maisto termometras antgalio nėra visiškai panardinta į skystį. Vanduo pernelyg šiltas. Maisto termometras neįkrautas.	Į puodą įpilkite daugiau vandens. Naudokite kambario temperatūros vandenį. Prieš pradėdami ruošti maistą, įkraukite Maisto termometras.
Virimas funkcija veikia netinkamai.	Temperatūros rodmuo yra netikslus, nes Maisto termometras nesukalibruotas.	Prieš pirmąjį gaminimo procesą sukalibruokite Maisto termometras.
Naudojant funkciją Kepimas keptuvėje šildymas trunka ilgiau.	Gaminimo indas yra per mažas, per sunkus arba jo dugnas nelygus.	Žr. „Naudingi patarimai“.

10.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės

priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta priežiūros knygelėje.

11. TECHNINIAI DUOMENYS

11.1 Vardinė lentelė

Modelis ECC8549
Tipas 67 D4A 05 FD
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 473 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW



11.2 „WiFi“ jungtis

„WiFi“ dažnis 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

11.3 Kaitviečių specifikacija

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	Boost [W]	Boost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Dešinioji priekinė	1400	2500	4	125 - 145
Dešinioji galinė	1800	2800	10	145 - 180
Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė	2300	3200	10	mažiausiai 105

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, o maisto gaminimo rezultatai būtų optimalūs, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą lentelėje). Naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

11.4 Maisto termometras techninės charakteristikos

Maisto termometras yra patvirtintas naudoti su maistu.

Darbinis dažnis	2400 - 2483,5 MHz
Maksimali perdavimo galia	7 dBm
Temperatūros diapazonas	0 - 200°C
Matavimo ciklas	2 sek

12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Modelio identifikatorius	ECC8549	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	2	
Kaitviečių sričių skaičius	1	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	14.5 cm 18.0 cm
Kaitvietės srities ilgis (l) ir plotis (P)	Kairė	l 45.8 cm P 21.4 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Kaitvietės srities energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairė	191.1 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	185.9 Wh/kg	

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

12.2 Viryklė – Energijos taupymas

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

- 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.

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

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0.5 W
Energijos sąnaudos tinklo parengties režimu	2.0 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

Nurodymai, kaip įjungti ir išjungti belaidžio tinklo ryšį, pateikti skyriuje „Prieš naudojimą pirmą kartą“.

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

Gaminio informacijos lapas pagal (EU) Nr 65/2014		
Tiekėjo pavadinimas arba prekės ženklas	ELECTROLUX	
Modelio identifi katorius	ECC8549	
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 intensyviui / 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 intensyviui ar pagreitejimo greičiui	69	db(A) re 1 pW
Išmatuotasis išjungties būseną 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 - EEIhood	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 - Emiddle	-	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.







