

CANDY

ROKASGRĀMATA INDUKCIJAS VIRSMAI CDI 30



ROKASGRĀMATA INDUKCIJAS VIRSMU MODEĻIEM: CDI 30

Cienījamo klient!

Pateicamies par CANDY indukcijas plīts pirkumu! Mēs ceram, ka tā jums labi kalpos daudzus gadus.

DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

Jūsu drošība ir mums svarīga. Lūdzu, izlasiet šo informāciju, pirms sākat lietot virsmu.

Šī plīts īpaši konstruēta lietošanai mājas apstākļos.

Cenšoties pastāvīgi pilnveidot savus ražojumus, CANDY patur tiesības jebkurā laikā veikt ierīces tehniskos, programmas vai estētiskos pārveidojumus.

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms veikt jebkuru darbu ar to vai tās apkalpošanu.
- Ierīces savienojums ar zemes vadu ir būtisks un obligāts.
- Izmaiņas mājāsaimniecības elektroierīcēs un elektroinstalācijas sistēmās ir tikai jāveic kvalificētam elektriķim.
- Šo padomu neievērošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienus vai nāvi.

Sagriešanās risks

- Uzmanieties - paneļa malas ir asas.
- Nespēja izmantot piesardzīgi var izraisīt traumas vai samazināšanu.

Svarīgas drošības instrukcijas

- Pirms šīs ierīces uzstādīšanas vai lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju.
- Nedegošus materiālus, vai produktus var likt uz šīs ierīces jebkurā laikā.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, šī ierīce ir jāuzstāda atbilstoši šīm uzstādīšanas instrukcijām.
- Šo ierīci pareizi uzstādīt un saņemt var tikai kvalificēta persona.
- Nespēja uzstādīt ierīci pareizi var anulēt garantiju vai civiltiesiskās atbildības prasības.
- Nekad nelietojiet savu ierīci kā darba vai uzglabāšanas virsmu.
- Nekad neatstājiet jebkādas priekšmetus vai piederumus uz ierīces.
- Nenovietojiet un neatstājiet jebkurus magnetizējamus objektus (piemēram, kredītkartes, atmiņas kartes u.c.) vai elektroniskās ierīces (piemēram, datorus, MP3 atskaņotājus) netālu no ierīces, jo tie var ietekmēt indukcijas virsmas elektromagnētisko lauku.
- Nekad izmantot savu ierīci, telpas sasildīšanai vai apkurei.
- Pēc ierīces lietošanas vienmēr izslēdziet gatavošanas zonas un plīti, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā (ti, izmantojot touch (skārienjūtīgo) kontroli). Nepaļaujieties uz pannas detektēšanas funkciju, lai izslēgtu gatavošanas zonas, ja jūs noņemat pannas.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci vai sēdēt, stāvēt, vai kāpt uz tās.
- Neglabāiet bērnus interesējošus priekšmetus skapjos virs ierīces. Bērni kāpjot uz plīts virsmas var nopietni ievainoti.
- Neatstājiet bērnus bez uzraudzības vai apvidū, kur ierīce tiek izmantota.
- Bērniem vai personām ar invaliditāti, kas ierobežo to spēju izmantot ierīci jābūt atbildīgai un kompetentai personai, kura var apmācīt tos ierīces izmantošanā. Instruktoram jābūt pārliecinātam, ka apmācāmās personas var lietot ierīci bez briesmām sev vai savai apkārtni.
- Nelabojiet vai nemainiet kādu ierīces daļu, ja vien tas īpaši nav ieteikts rokasgrāmatā. Visi pārējie apkalpošanas darbi jāveic kvalificētam speciālistam.
- Nelietojiet tvaika tīrītājus tīrot plīts virsmu.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkrīstu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Nestāviet uz jūsu plīts virsmas.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos, lai nesaskrāpētu stiklu.
- Neizmantojiet abrazīvus vai citas kodīgas abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, lai attīrītu savu plīts virsmu, jo tie var saskrāpēt indukcijas virsmas stiklu.
- Ja strāvas padeves vads ir bojāts, tas jānomaina tikai kvalificētam speciālistam.

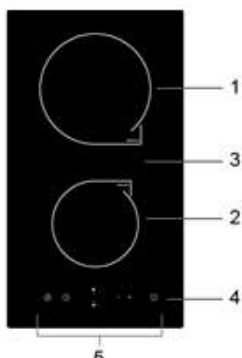
- Šī ierīce ir paredzēta tikai mājsaimniecības vajadzībām.
- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un vairāk, un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām kam trūkst pieredzes un zināšanu, ja tās tiek atbilstoši uzraudzītas vai personas ir apmācītas izmantot šo ierīci drošā veidā un tās saprot ierīces ietverto bīstamību. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- **BRĪDINĀJUMS:** Gatavošana uz plīts bez uzraudzības ar taukiem vai eļļu, var būt bīstama, kā arī var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam nosedziet liesmas piem. ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus nedrīkst likt uz plīts virsmas, jo tie var sakarst.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts elementu, ar kontrolējošo sensoru, un nepaļaujieties uz pannas detektoru.
- Šo ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

Ievada informācija par iekārtu

Indukcijas plīts CDI 30 noder dažādiem ēdiena gatavošanas veidiem, un tās elektromagnētiskās ēdiena gatavošanas zonas, mikroprocesoru vadība un daudzveidīgās funkcijas ideāli atbilst mūsdienu ģimenes vajadzībām.

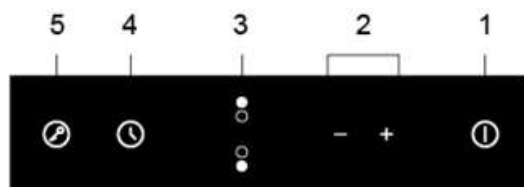
Indukcijas plīts izgatavota, izmantojot speciāli importētus materiālus; tā ir lietotājam ļoti draudzīga, izturīga un droša.

Indukcijas plīts shēma:



- | |
|-----------------------|
| 1. max. 2000W zona |
| 2. max. 1500W zona |
| 3. Stikla virsma. |
| 4. IESL./IZSL. Vadība |
| 5. Vadības panelis |

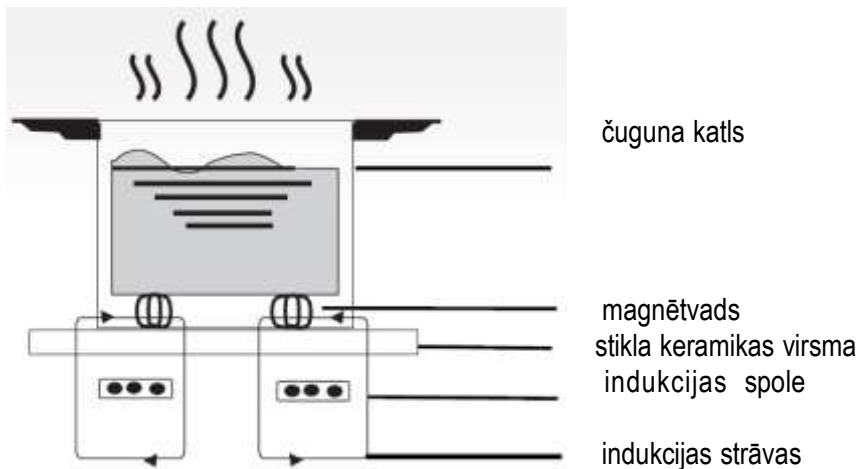
Vadības panelis



1. IESL./IZSL. vadība
2. Jaudas, taimera regulācijas vadība
3. Karsēšanas zonu izvēle
4. Taimera vadība
5. Taustiņu bloķēšanas vadība

Darbības princips

Indukcijas plīts sastāv no indukcijas spoles, no feromagnētiska materiāla izgatavotas karsēšanas virsmas un vadības sistēmas. Elektriskā strāva rada indukcijas spolē spēcīgu magnētisko lauku. Šis lauks veido ļoti daudz virpuļu, kuri savukārt rada karstumu, kas pēc tam caur ēdiena gatavošanas zonu tiek novadīts uz ēdiena gatavošanas trauku.



Pirms plīts lietošanas lūdzam uzmanīgi izlasīt šo rokasgrāmatu un glabāt to drošā vietā turpmākai norādījumu izmantošanai.

Vadības kontrole

Kontrole ir skārienjūtīga, tāpēc jums nav nepieciešams piemērot nekādu spiedienu.

- Izmantojiet bumbu pirkstu spilventiņus, nevis pirkstgalus.
- Jūs dzirdēsiet skaņas signālu katru reizi, kad pieskāriens ir piefiksēts.
- Pārliecinieties, ka skārienjūtīgas kontroles vietas ir vienmēr tīras, sausas, un ka ap tām nav objektu (piemēram, trauku vai auduma), kas aptver tos. Pat kārtīga ūdens var kontrolei likt grūti darboties.



Izvēlieties pareizos traukus

Izmantojiet tikai traukus ar bāzes piemērots indukcijas vārīšanas. Meklējiet indukcijas simbolu uz iepakojuma vai panna apakšā

Jūs varat pārbaudīt, vai jūsu trauki ir piemēroti, veicot magnēta testu. Pārvietojiet magnētu uz pamatnes.



Ja tas pievelkas, panna ir piemērota indukcijas virsmai.

• Ja jums nav magnētu:

1. Ielejiet nelielu ūdeni pannā kuru vēlaties pārbaudīt.

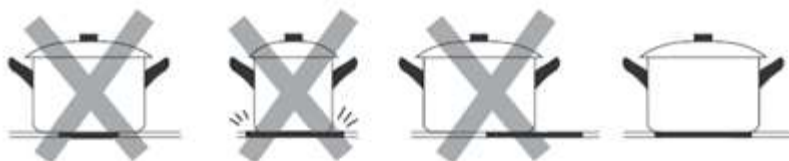
2. Ja  nemirgo displejā un ūdens sakarst, panna ir piemērota.

• Nav piemēroti trauki kas izgatavoti no šādiem materiāliem: tīrs nerūsējošs tērauds, alumīnija vai vara trauki bez magnētiskās bāzes, stikla, koka, porcelāna, keramikas un fajansa trauki.

Nelietojiet pannas un katlus ar robainām malām, vai ar ieapaļu apakšu



Pārliecinieties, ka jūsu pannas apakša ir gluda, plakani sēž pret stiklu, un tai ir tāds pats izmērs kā gatavošanas zonai. Izmantojiet pannas, kuru diametrs ir tikpat liels kā izvēlētajai zonas grafikai. Izmantojot katlu pat ar nelielu plašāku diametru, enerģija tiks izmantota ar tās maksimālu efektivitāti. Ja jūs izmantot mazāku katlu vai pannu, efektivitāte varētu būt mazāka, nekā gaidīts. Traukus, kas mazāki nekā 140 mm plāts virsma varētu arī neatpazīt. Vienmēr centrējiet savu pannu uz gatavošanas zonas.



Pārvietojot priekšmetus, katlus un pannas pa plāts virsmu, vienmēr tos paceliet, lai nesaskrāpētu stiklu.



Ekspluatācija un uzturēšana

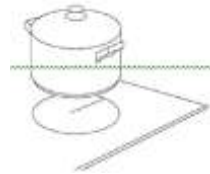
Lai sāktu gatavot

1. Pieskarieties ON / OFF sensora laukam. Pēc ieslēgšanas, atskan viens signāls, visi displeji parādīs "-" vai "- -", norādot, ka indukcijas plīts ir iegājusi gaidīšanas režīma stāvoklī.



2. Izvēlieties piemērotu pannu gatavošanas zonai, kuru vēlaties izmantot.

- Pārliedzinieties, ka pannas apakša un gatavošanas zonas virsma ir tīras un sausas.

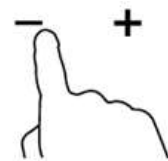


3. Pieskarieties karsēšanas zonas sensora laukam, mirgos indikators virs taustiņa.



4. Izvēlieties siltuma iestatījumu, pieskaroties "-" vai "+" sensora laukam.

- Ja jums neesat izvēlēties siltuma iestatījumu 1 minūtes laikā, tad indukcijas plīts automātiski izslēgsies. Lai sāktu no jauna, Jums būs nepieciešams atgriezties pie 1. soļa.
- Jūs varat mainīt siltuma iestatījumu jebkurā ēdiena gatavošanas laikā.



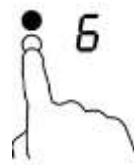
Ja displejs mirgo pārmaiņus ar siltuma uzstādīšanas

Tas nozīmē, ka

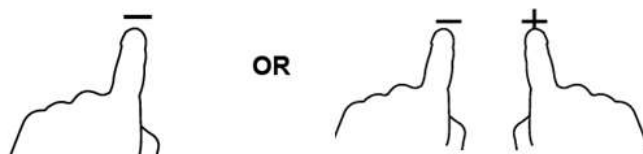
- jūs neesat uzlikuši pannu uz pareizās gatavošanas zonas vai,
- panna, kuru jūs izmantojat nav piemērota indukcijas vārīšanai vai,
- panna ir pārāk maza vai tā nav pareizi centrēta uz gatavošanas zonas.

Karsēšana nenotiek, ja vien nav piemērota panna uz gatavošanas zonas. Displejs automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm, ja uz tā nav novietotas piemērotas pannas.

Kad beidzat gatavot



1. Pieskarieties karsēšanas zonas sensora laukam, kuru jūs vēlaties izslēgt
2. Izslēdziet gatavošanas zonu , ritinot uz leju līdz "0" vai pieskaroties "-" un "+" vadībai kopā. Pārliecinieties, ka displejā parādās "0".



3. Izslēdziet visu plīts virsmu pieskaroties ON / OFF sensora laukam.



4. Sargieties no karstām virsmām

H rādīs, kas gatavošanas zona ir par karstu lai pieskartos. Tā pazudīs, kad virsma ir atdzisusi līdz drošai temperatūrai. To var arī izmantot kā enerģijas taupīšanas funkciju, ja jūs vēlaties, lai sildītu pannas turpmāk, izmantojiet sildvirsmu , kas vēl joprojām ir karsta.



Vadības panela bloķēšana

- Jūs varat bloķēt kontroli, lai nepieļautu to neparedzētu lietošanu (piemēram, lai bērni nejauši neieslēdz gatavošanas zonas).
- Ja sensora lauki ir slēgti, visas vadības funkcijas , izņemot ieslēgšanas / izslēgšanas kontroli ir slēgtas.

Lai ieslēgtu funkciju:

Pieskarieties taustiņslēga sensora laukam. Taimera indikators rādīs "Lo"

Lai izslēgtu funkciju:

1. Pieskarieties un turiet uz brīdi taustiņslēga sensora laukam.
2. Tagad jūs varat sākt izmantot savu indukcijas plīts virsmu.

BRĪDINĀJUMS: Kad plīts ir bloķēšanas režīmā, visa kontrole ir atspējota izņemot ON / OFF, jūs vienmēr varat izslēgt indukcijas plīts virsmu ar ieslēgšanas / izslēgšanas ON / OFF sensora lauku ārkārtas situācijā, bet jums vispirms jāatslēdz savu indukcijas plīts virsmu pirms nākamās darbības.

Aizsardzība pret pārkaršanu

Sensors kontrolē temperatūru ēdiena gatavošanas zonās. Ja temperatūra pārsniedz drošu līmeni, karsēšanas zona tiek automātiski izslēgta.

Mazu priekšmetu fiksācija

Ja ir nepiemērots izmērs vai panna nav magnētiskā (piemēram, alumīnija), vai kādi citi nelieli priekšmeti (piemēram, nazis, dakšiņa, atslēgu) ieratstāti uz plīts, zona automātiski iet gaidīšanas režīmā uz 1 minūti. Ventilators turpinās dzesēt indukcijas virsmu vēl 1 minūti.

Automātiskā izslēgšana

Indukcijas plītij ir vēl viena drošības funkcija – automātiskā izslēgšana. Tā ieslēdzas katru reizi, kad aizmirstat izslēgt karsēšanas zonu. Zemāk sniegtajā tabulā redzami standarta izslēgšanas laiki.

Jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Karsēšanas zona automātiski izslēdzas pēc (stundām)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kad panna noņemta no karsēšanas zonas, tā tūlīt pārtrauc karsēšanu un pati izslēdzas pēc 2 min.

Brīdinājums: Cilvēkiem, kam ievietots elektrokardio stimulators, pirms indukcijas sildvirsmas izmantošanas jākonsultējas ar ārstu.

Taimera lietošana

Jūs varat izmantot taimeri divos dažādos veidos:

- Jūs varat izmantot to kā minūšu atgādinātāju. Šajā gadījumā, taimeris neieslēgs jebkuru gatavošanas zonu kad iestatītais laiks ir beidzies.
- Jūs varat iestatīt tā, lai izslēgtu vienu gatavošanas zonu pēc noteiktā laika.
- Jūs varat iestatīt taimeri līdz 99 minūtēm.

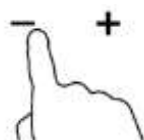
Taimera lietošana kā minūšu atgādinātājam

Ja jūs neesat izvēlēties kādu konkrētu gatavošanas zonu

1. Pārliedzinieties vai virsma ir ieslēgta
Piezīme: Jūs varat izmantot minūšu atgādinātāju, pat ja jūs neesat izvēlēties kādu gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties taimera vadības kontrolei, tad atgādinājuma indikators sāk mirgot un taimera displejā ir redzams "10".



3. Uzstādiet laiku, pieskaroties "-" vai "+" taimera kontrolei.



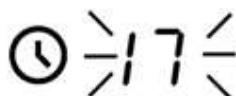
Turiet "-" vai "+" taimera kontroles taustiņus, lai laika iestatījumus samazinātu vai palielinātu par 10 minūtēm.

Ja iestatījumu laiks pārsniedz 99 minūtes, taimeris automātiski atgriezīsies rādītājā 00 minūtes.

4. Pieskaroties vienlaicīgi kopā "-" vai "+" taimera kontroles taustiņus, tas tiks dzēsts un taimera displejā būs redzams "00".



5. Kad laiks ir uzstādīts, nekavējoties sākas laika skaitīšana uz leju. Displejs rāda atlikušo laiku un taimera indikators mirgo 5 sekundes.



6. Skaņas signāls pīkst 30 sekundes un taimera indikators rāda "- -" kad iestatījums laiks tiks pabeigts.



Taimera iestatīšana ja jūs esat izvēlēties izslēgt kādu konkrētu gatavošanas zonu

1. Izvēlieties sildīšanas zonu kurai vēlaties iestatīt taimeru, pieskaroties attiecīgajai sensorzonai.



2. Pieskarieties taimera vadības kontrolei, tad atgādinājuma indikators sāk mirgot un taimera displejā ir redzams "10".



3. Pieskarieties "-" vai "+" taimera kontroles taustiņus, lai laika iestatījumus samazinātu vai palielinātu par 1 minūti.

Pieskarieties un turiet "-" vai "+" taimera kontroles taustiņus, lai laika iestatījumus samazinātu vai palielinātu par 10 minūtēm.

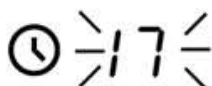
Ja iestatījumu laiks pārsniedz 99 minūtes, taimeris automātiski atgriezīsies rādītājā 00 minūtes.



4. Pieskaroties vienlaicīgi kopā "-" vai "+" taimera kontroles taustiņus, tas tiks dzēsts un taimera displejā būs redzams "00".



5. Kad laiks ir uzstādīts, nekavējoties sākas laika skaitīšana uz leju. Displejs rāda atlikušo laiku un taimera indikators mirgo 5 sekundes.



PIEZĪME: Sarkana punkta blakus jaudas gatavošanas līmeņa indikatoram iedegas, lai parādītu, ka ir izvēlēta attiecīgā gatavošanas zona.



6. Kad gatavošanas taimeri beidzas, atbilstošā gatavošanas zona tiks izslēgta automātiski.



Pārējās gatavošanas zonas turpinās darboties, ja tās ir ieslēgtas jau iepriekš.

Gatavošanas vadlīnijas



Uzmanieties ka cepšanas laikā eļļas un tauki uzkarst ļoti ātri, it īpaši, ja jūs izmantojat PowerBoost režīmu. Pie ārkārtīgi augstās temperatūras eļļas un tauki aizdegas spontāni un tas rada nopietnu ugunsbīstamību.

Gatavošanas veidi

- Kad ēdiens nonāk līdz vārīšanās temperatūrai, samaziniet temperatūras iestatījumu.
- Izmantojot vāku samazinās gatavošanas laiks un ietaupās enerģija, saglabājot siltumu.
- Samaziniet šķidruma daudzumu vai taukus, tā samazinot gatavošanas laiku.
- Sāciet gatavošanas ar augsta iestatījuma režīmiem un samaziniet iestatījuma režīmus, ja pārtika jau caurmērā uzkaisusi.

Vārīšana uz lēnas uguns, rīsu pagatavošana

- Burbuļošana sākas zem viršanas temperatūras, pie aptuveni 85°C, kad burbuļi tikai pieaug laiku pa laikam uz šķidruma vārīšanas virsmas. Tas ir galvenais punkts, lai pagatavotu garšīgas zupas un sautējumus, jo garšas vislabāk attīstītās pirms pārtikas pārgatavošanas (pārvārīšanas). Jums vajadzētu arī gatavot ēdienus uz olu bāzes un miltu mērces zemāk zem vārīšanās temperatūras.
- Daži nosacījumi, tostarp rīsu gatavošana ar absorbcijas metodi, var prasīt iestatījumiem lielāka par zemākajiem iestatījumiem, lai nodrošinātu, ka pārtika ir gatavota pareizi un ieteiktajā laikā.

Steiku pagatavošana

Lai pagatavotu sulīgus aromātiskākus steikus:

1. Novietojiet gaļu istabas temperatūrā aptuveni 20 minūtes pirms gatavošanas.
2. Uzsildiet smagu dzelzs vai tērauda cepešpannu.
3. Ar birsti nosmērējiet steiku ar eļļu abās pusēs. Ielejiet nelielu daudzumu eļļas karstā pannā un tad lieciet gaļu uz karstas pannas.
4. Pagrieziet steiku tikai vienu reizi gatavošanas laikā. Precīzs gatavošanas laiks būs atkarīgs no steika biezuma un kā ceptu jūs to vēlaties. Laiks var svārstīties no apmēram 2 - 8 minūtēm uz vienu pusi. Paspiediet steiku, lai novērtētu, cik cepts tas ir – jo cietāka būs gaļa, jo tas būs tuvāk līmenim "well done".
5. Atstājiet steiku uz silta šķīvja uz dažām minūtēm, lai ļautu gaļai atpūsties un kļūt vislabākai pirms pasniegšanas.

Cepšana ar maisīšanu

1. Izvēlieties ar indukcijas veidu saderīgu plakanas pamatnes lielu pannu vai wok pannu.
2. Pārļiecinieties ka visas sastāvdaļas un iekārtas ir gatavas. Cepšanai maisot jābūt ātrai. Ja gatavosiet lielos daudzumos, gatavojiet ēdienu vairākās mazākās partijās.
3. Ātri uzkaršējiet pannu un pievienojiet divas ēdamkarotes eļļas.
4. Pirmkārt gatavojiet jebkuru gaļu, nolieciet to malā un nodrošiniet tai siltumu.
5. Maisot apcepiet dārzeņus. Kad tie ir karsti, bet vēl svaigi, pagrieziet gatavošanas zonu uz zemāku iestatījumu, atgrieziet gaļu uz pannas un pievienojiet savu mērci.
6. Iemaisiet sastāvdaļas lēnām, lai pārļiecinātos, lai tās ir izkarsētas cauri.
7. Pasniedziet nekavējoties.

Karstuma režīmi

Šie uzstādījumi zemāk ir tikai vadlīnijas. Precīzs iestatījumu veids būs atkarīgs no vairākiem faktoriem, tostarp jūsu virtuves izmēra un jūsu gatavošanas veida. Eksperimentējiet ar indukcijas plīts virsmu, atrodiēt tos iestatījumus, kas vislabāk atbilst tieši Jums.

Karstuma režīmi	Piemērotība
1-2	• viegla nelielu pārtikas daudzumu uzsildīšana • šokolādes kausēšana, sviesta un ātri piedegošu pārtikas produktu sildīšana • vārīšana uz lēnas uguns • lēna sildīšana
3-4	• atsildīšana • ātrā vārīšana • rīsu pagatavošana
5-6	• pankūku gatavošana
7-8	• sutināšana • pastas gatavošana
9	• cepšana ar maisīšanu • gatavošana augstā temperatūrā • zupa novešana līdzvārīšanās temperatūrai • ūdens vārīšana

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Šie uzstādījumi zemāk ir tikai vadlīnijas. Precīzs iestatījumu veids būs atkarīgs no vairākiem faktoriem, tostarp jūsu virtuves izmēra un jūsu gatavošanas veida. Eksperimentējiet ar indukcijas plīts virsmu, atrodiēt tos iestatījumus, kas vislabāk atbilst tieši Jums.

Kas?	Kā?	Svarīgi!
Ikdienas netīrumi uz stikla (pirkstu nospiedumi, zīmes, atstātas pārtikas traipi)	1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Uzklājiet plīts virsmai tīrīšanas līdzekli kamēr stikls vēl ir silts (bet nav karsts!) 3. Noskalojiet un noslaukiet to ar tīru drānu vai papīra dvieli. 4. Ieslēdziet plīts virsmu atpakaļ.	• Kad strāva uz plīts ir izslēgta, "karstas virsmas" indikators nedegs bet gatavošanas zona vēl var būt karsta! Esiet ārkārtīgi uzmanīgi. • Lieljaudas skrāpjus, dažādus neilona beržamos pinumi un asi / abrazīvās tīrīšanas līdzekļi var saskrāpēt stiklu. Vienmēr izlasiet etiķeti, lai pārbaudītu, vai jūsu tīrītāji vai beržamie rīki ir piemēroti stikla tīrīšanai. • Nekad neatstādiet tīrīšanas atlikumus uz plīts virsmas: stikls var kļūt aptraipīts.
Karstu ēdienu traipi un cukura radītu traipi	Noņemiet tos nekavējoties ar zivju nazi vai skrāpi ar žileti, kas piemērots indukcijas stikla virsmu tīrīšanai, bet piesargieties no karstām gatavošanas zonas virsmām: 1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Turiet asmeni vai trauks 30 ° leņķī un nokasiet netīrumus vai noplūdes uz aukstākās plīts virsmas zonas pusē. 3. Notīriet netīrumus vai noplūdes ar trauku lupatu vai papīra dvieli. 4. Veiciet 2 līdz 4 punktus "ikdienas netīrumis uz stikla" sadaļā iepriekš.	• Noņemiet izkūsušo un cukurotu ēdienu traipus atstātos vai to blakusefektus, cik ātri vien iespējams. Ja tos atstāj atdzist uz stikla, tie var būt grūti noņemami vai pat neatgriezeniski sabojāt stikla virsmu. • Sagriešanas bīstamība: ja drošības pārsegs ir ievilkts, asmens ar skrāpi, ir ārkārtīgi ass. Izmantojiet to ļoti uzmanīgi un vienmēr glabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.
Negatīvu blakusefektu iedarbība uz skārienjutīgo kontroli	1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Baudiet noplūde 3. Noslaukiet pieskārienu kontroles zonu ar tīru mitru sūkli vai drānu. 4. Noslaukiet laukumu pilnīgi sausa ar papīra dvieli. 5. Ieslēdziet plīts virsmu	• Plīts virsma var ar pīkstienu izslēgties, un skārienjutīgā kontrole var nedarboties, ja uz tās būs šķidrums. Pārliedzinieties, ka jūs noslaucījāt skārienjutīgo kontroles zonu, pirms ieslēdziet plīts virsmu atpakaļ.

	atpakaļ.	
--	----------	--

Ieteikumi un padomi

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Risinājumi
Indukcijas virsma neieslēdzas	Nav strāvas	Pārļiecinieties, vai indukcijas plīts ir pieslēgta strāvas padevei un ka tā ir ieslēgta. Pārbaudiet, vai ir pārtrūkusi strāvas padeve jūsu mājās vai teritorijā. Ja esat izmēģinājuši visu un problēma joprojām pastāv, zvaniet kvalificētam speciālistam.
Skārienjutīgā kontrole nereaģē	Skārienjutīgā kontrole ir bloķēta (slēgta)	Atbloķējiet kontroles zonu. Sk. nodaļu Ekspluatācija un uzturēšana
Skārienjutīgokontroli ir grūti vadīt	Var būt neliela ūdens plēve pāri kontroles zonai vai arī jūs var būt, izmantojiet pirksta galu kad pieskarieties kontrolei.	Pārļiecinieties ka pieskārienu kontroles zona ir sausa un izmantot pirkstu spilventiņu kad pieskarieties kontroles zonai.
Stikls tiek saskrāpēts.	Gatavošanas trauki ar asām malām Tiek izmantoti nepiemēroti, abrazīvi skrāpji vai tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet gatavošanas traukus ar plakānu un gludu pamatni. Sk. nodaļu "Izvēlieties gatavošanas traukus". Sk. nodaļu Tīrīšana un apkope
Dažas pannas dara krakšķošus vai klikšķinošus trokšņus.	Tos var izraisīt jūsu gatavošanas trauku konstrukcijas specifika (dažādu metālu slāņu vibrācijas var būt atšķirīgas).	Tas ir normāli virtuves traukiem untā nav kāda brāķa pazīme
Indukcijas plīts rada zemu dūcošu troksni, ja to izmanto ar augstu karstuma līmeņu iestatījumiem.	To izraisa indukcijas darbības tehnoloģija	Tas ir normāli, bet troksnim vajadzētu samazināties vai pazust pavisam, kad jūs samazināt siltuma iestatījumus.
No indukcijas plīts nāk ventilatora troksnis.	Dzesēšanas ventilators ir iebūvēts jūsu indukcijas plīts virsmā un paredzēts, lai nodrošinātu plīts virsmas elektroniku no pārkaršanas. Tas var turpināt darboties arī tad, kad esat izslēdzī indukcijas plīts virsmu.	Tas ir normāli un nekāda rīcība nav nepieciešama. Neizslēdziet uz indukcijas plīts jaudas slēdzi pie sienas, kamēr ventilators darbojas.
Panna neklūst karsta un displejā parādās  .	Indukcijas plīts virsma neatpazīst pannu, jo tā nav piemērota gatavošanai ar indukciju. Indukcijas plīts virsma neatpazīst pannu, jo tā ir par mazu gatavošanas zonai vai tā nav pareizi centrēta gatavošanas zonā.	Izmantojiet pannas, katlus piemērotus gatavošanai ar indukciju. Skatīt sadaļu "Izvēlieties pareizos traukus". Centrējiet pannu, un pārļiecinieties, ka tās pamats atbilst gatavošanas zonas izmēru.
Indukcijas plīts vai gatavošanas zona ir kļuvusi pati izslēgta	Tehniska kļūme	Lūdzu, ņemiet vērā, noteikto kļūdu burtus un cipārus, izslēdziet

negaidīti, atskan signāls un tiek parādīts kļūdas kods (parasti pārmaiņus ar vienu vai diviem gatavošanas taimera cipariem).		indukcijas plīts slēdzi pie sienas, un sazinieties ar kvalificētu tehnisko speciālistu.
--	--	---

Defektu parādīšana un pārbaude

Ja rodas nepareiza darbība, indukcijas plīts automātiski pāriet drošības režīmā un parāda vienu no šādiem kodiem:

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Risinājumi
F3-F8	Temperatūras sensora bojājums	Sazinieties ar piegādātāju
F9-FE	Temperatūras sensora IGBT bojājums	Sazinieties ar piegādātāju
E1/E2	Nepareizs spriegums strāvas padevē	Pārbaudiet, vai strāvas padeve ir normāla. Ieslēdziet strāvu pēc tam, kad strāvas padeve atjaunojusies parastajā līmenī
E3/E4	Nepareiza temperatūra	Pārbaudiet pannu
E5/E6	Vājš siltuma izstarojums	Kad karsēšanas zona

Augstāk redzamajā tabulā parādīts, kā novērtēt un pārbaudīt izplatītākos bojājumus. Neizjauciet ierīci saviem spēkiem, jo tā var sabojāt indukcijas plīti.

Tehniskie dati

Indukcijas virsma	CDI 30
Gatavošanas zonas	2 zonas
Elektrotīkla spriegums	220-240V~ 50/60Hz
Sprieguma jauda	3500 W
Virsmas izmēri L×W×H(mm)	288X520X56
Iebūvēšanas nišas izmēri A×B (mm)	268X500

Svars un izmēri ir aptuveni. Tāpēc, ka Candy nepārtraukti cenšamies uzlabot mūsu produktus, Candy varam mainīt specifikāciju un dizainu bez iepriekšēja brīdinājuma.

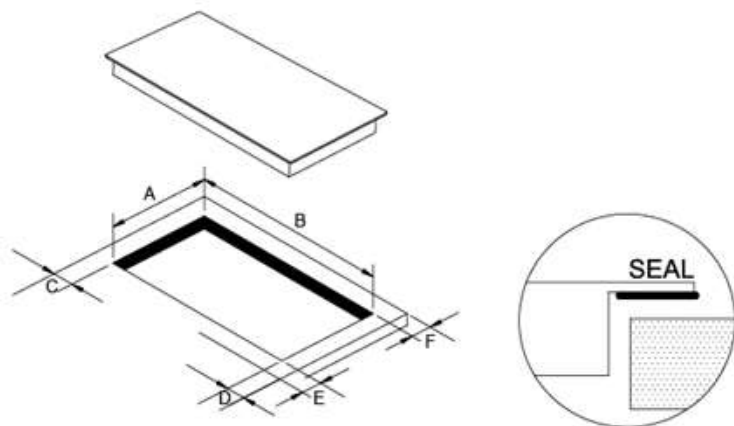
UZSTĀDĪŠANA

1. Izgrieziet darbvirsmā atveri, kuras izmērs parādīts zemāk redzamajā diagrammā.

Visapkārt atverei jāatstāj vismaz 50 mm liela brīva vieta.

Darbvirsmai jābūt vismaz 30 mm biezai un izgatavotai no karstumizturīga materiāla.

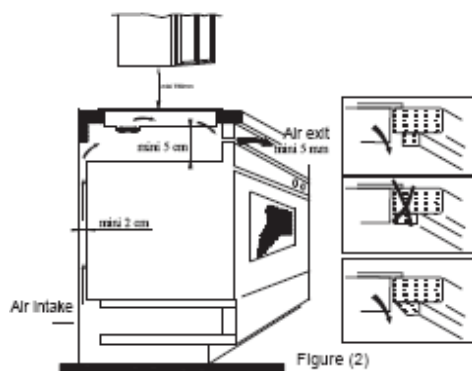
Tas parādīts 1. Attēlā



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268+4 -u	500+4 -u	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

2. Ļoti svarīgi ir raudzīties, lai indukcijas plītij būtu laba ventilācija; gaisa pieplūde un izplūde nedrīkst būt aizsprostota.

Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi uzstādīta, kā parādīts 2. Attēlā:



Gaisa pieplūde/ Gaisa izplūde

NB: Drošības apsvērumu dēļ atstatumam starp plīts virsmu un jebkuru virs tās esošu skapīti jābūt vismaz 760 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Gaisa ieplūde	Gaisa izeja 10 mm

Pirms jūs uzstādiat virsmu, pārliedzieties, ka

- darba virsma ir kvadrātveida un līmenī, un nekādas strukturālās izmaiņas netraucē telpu prasībām.
 - darba virsma ir izgatavota no termiski izturīga materiāla.
 - ja plīts ir uzstādīta virs krāsns, cepeškrāsnī ir iebūvēts dzesēšanas ventilators
 - uzstādīšana atbilst visām prasībām par attālumu un piemērojamajiem standartiem un noteikumiem.
 - piemērots izolācijas slēdzi nodrošinās pilnīgu atvienošanu no strāvas padeves, tas ir iekļauts pastāvīgā vadā, uzstādīts un novietots, lai atbilstu vietējiem elektroinstalācijas noteikumiem.
- Izolācijas slēdzim jābūt apstiprināta tipa un jānodrošina 3 mm gaisa spraugu kontaktu atdalīšanai no visiem poliem (vai visos aktīvajos [fāžu] konduktoriem, ja vietējās elektroinstalācijas noteikumi pieļauj šo variantu).
- izolācijas slēdzis būs viegli pieejams.
 - jūs konsultēsieties ar vietējām būvniecības iestādēm par noteikumiem, ja rodas šaubas par uzstādīšanu.
 - jūs izmantojat karstumizturīgu un vieglitīrāmu apdari (piemēram, keramikas flīzēm) attiecībā uz sienu virsmu ap plīti.

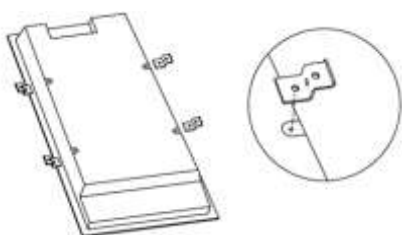
Kad jūs esat uzstādījuši virsmu, pārliedzieties, ka

- barošanas kabelis nav pieejams, caur skapīša durvīm vai atvilktnēm.
- ir pietiekama no svaiga gaisa plūsma no skapja ārpuses pie pamatnes virsmas.
- ja plīts ir uzstādīta virs atvilktnes vai telpas skapī, siltuma aizsardzības barjera ir uzstādīta zem plīts pamatnes virsmas.
- izolācijas slēdzis ir viegli pieejams.

Pirms izvietojiet stiprinājuma kronšteinus

Ierīci jānovieto uz stabilas, līdzenas virsmas (izmantojot iepakojumu). Nespiediet ar spēku uz vadības skārienjūtīgas kontroles zonām izcēlot plīts virsmu.

Piestipriniet plīti darba virsmai, izmantojot četrus kronšteinus plīts pamatnē. Kronšteinu stāvoklis ir regulējams atbilstoši virsmas biezumam.



Brīdinājumi:

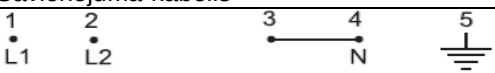
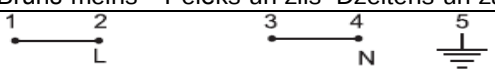
- (1) Indukcijas plīti drīkst uzstādīt tikai atbilstoši kvalificēta persona. Mums ir paši savi kvalificēti uzstādītāji. Nekādā ziņā nemēģiniet paši uzstādīt šo ierīci.
- (2) Indukcijas plīti nedrīkst uzstādīt virs ledusskapjiem, saldēšanas kamerām, trauku mazgāšanas mašīnām vai žāvēšanas cilindriem.
- (3) Indukcijas plīts jāuzstāda tā, lai siltuma izstarošana būtu optimāla.

(4) Sienai un zonai virs plīts jābūt izturīgai pret karstumu.

(5) Lai novērstu bojājumus, kārtainajam slānim un saistvielai jābūt karstumizturīgiem.

Barošanas pieslēgums

Atbilstoši standartam kontaktligzda jāpieslēdz vienpola slēdzim. Savienošanas paņēmieni parādīts 3. attēlā.

Spriegums un frekvence	Savienojuma kabelis
400V 2-N 50\60HZ	 Brūns melns Pelēks un zils Dzeltens un zaļš
220-240V 50\60HZ	 Brūns melns Pelēks un zils Dzeltens un zaļš

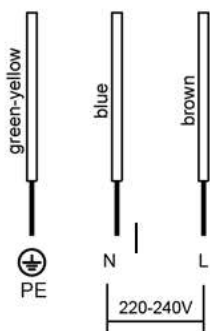
3. attēls

Ja kabelis ir bojāts vai jānomaina, tas jādarā tehniskās apkopes tehnikim, izmantojot atbilstošus instrumentus, lai novērstu nelaimes gadījumus. Ja ierīci pievieno tieši barošanai no tīkla, jāuzstāda daudzpolu slēdzis, kuram attālums starp kontaktiem ir vismaz 3 mm.

Uzstādītājam jānodrošina pareizā elektrības pieslēguma ierīkošana un tā atbilstība drošības noteikumiem.

Kabeli nedrīkst locīt vai saspiest.

Kabelis regulāri jāpārbauda, un tā nomaiņu drīkst veikt tikai atbilstoši kvalificēta persona.



Barošanas kabeļa dzeltenajam un zaļajam vadam jābūt savienotam ar zemi gan uz elektroenerģijas piegādes gan uz iekārtu termināļiem.

Ražotājs nevar būt atbildīgs par jebkādiem negadījumiem, kas rodas, izmantojot iekārtu, kas nav savienota ar zemi, vai ar bojātu zemes savienojuma vada nepārtrauktību.

Ja iekārta ir kontaktligzdā, tā ir jāuzstāda tā, lai kontaktligzda ir pieejama.

Klientu apkalpošana

Ja rodas bojājums, pirms zvanīt tehniskās apkopes dienestam veiciet zemāk norādītās darbības:

- pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota kontaktligzdai;
- izlasiet augstāk redzamo bojājumu un to parādīšanas tabulu.

Ja problēmu joprojām nevar novērst, izslēdziet ierīci, nemēģinot to izjaukt, un piezvaniet tehniskās apkopes dienestam.

NODOŠANA ATKRITUMOS:

Nenovietojiet šo ierīci pie nešķirotiem sadzīves atkritumiem. Šādi atkritumi jāvēc atsevišķi, lai veiktu to speciālu apstrādi.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).

Nodrošinot šīs ierīces pareizu novietošanu atkritumos, jūs palīdzēsiet novērst iespējamu kaitējumu videi un cilvēku veselībai, ko varētu izraisīt, rīkojoties ar to nepareizi.

Uz šīs ierīces esošais simbols norāda, ka ar to nevar rīkoties kā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko preču pārstrādei.

Šai ierīcei nepieciešama specializēta atkritumu nodošana. Lai saņemtu tuvāku informāciju attiecībā

uz šīs ierīces apstrādi, reģenerēšanu un otrreizējo pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību, jūsu dzīves vietas atkritumu apsaimniekošanas dienestu vai veikalu, kurā to nopirkāt.

Lai saņemtu precīzāku informāciju par šīs ierīces apstrādi, reģenerēšanu un otrreizējo pārstrādi, sazinieties ar vietējo pilsētas pārvaldi, jūsu dzīves vietas atkritumu apsaimniekošanas dienestu vai veikalu, kurā to nopirkāt.

Serviss un apkalpošana:

SIA Elektronikas serviss, Tadaļķu ielā 4, Rīga, Latvija, tālr.: 67717060

www.elektronika.lv