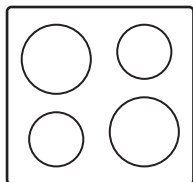




Electrolux



electrolux.com/register



EIV87671

LV Lietošanas instrukcija | **Plīts**

2

LT Naudojimo instrukcija | **Kaitlentė**

26



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



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:
www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. UZSTĀDĪŠANA.....	6
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	9
6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	9
7. PAPILDFUNKCIJAS.....	14
8. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	17
9. PADOMI UN IETEIKUMI.....	18
10. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	21
11. TEHNISKIE DATI.....	23
12. ENERGOFEKTIVITĀTE.....	23
13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	25

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

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

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

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) māsasaimniecības 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 aplājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeru, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdegšanās risks: neuzglabāiet 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.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Montavimas

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi 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.
- Neuzstādi ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- 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.
- Ierīci jāieņem .
- 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 kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīgзда ir valīga, 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.

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.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādāk.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzgarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzgarsētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas 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.
- 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.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.

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

2.5 Serviss

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

2.6 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas numurs

3.2 Iebūvējamās plītis

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

3.3 Strāvas padeves kabelis

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

- Lai nomainītu bojāto strāvas kabeli, izmantojiet H05V2V2-F kabeli, kas var izturēt 90 °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!

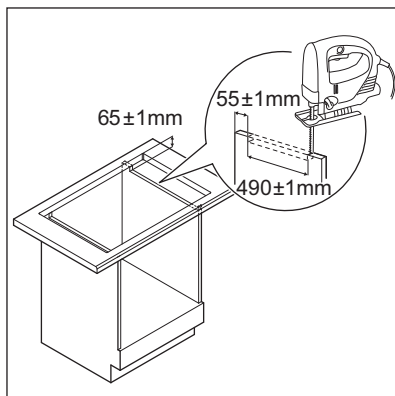
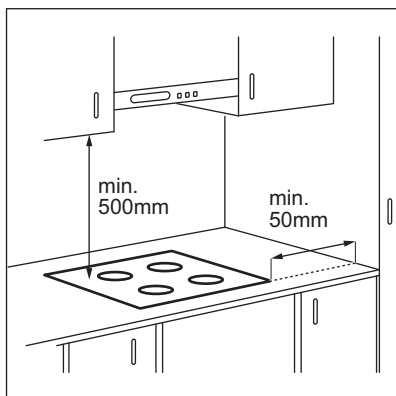
Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

⚠ UZMANĪBU!

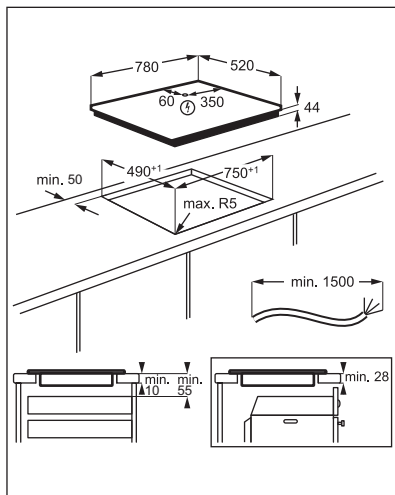
Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzmavas.

3.4 Montāža

Uzstādot plīts virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas instrukcijās.



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



Meklējiet video pamācību “Electrolux indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.



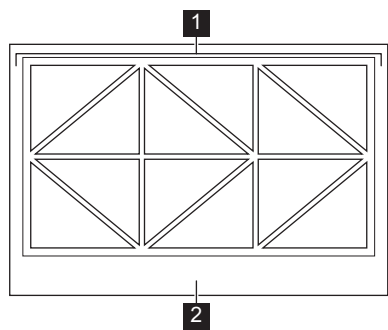
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



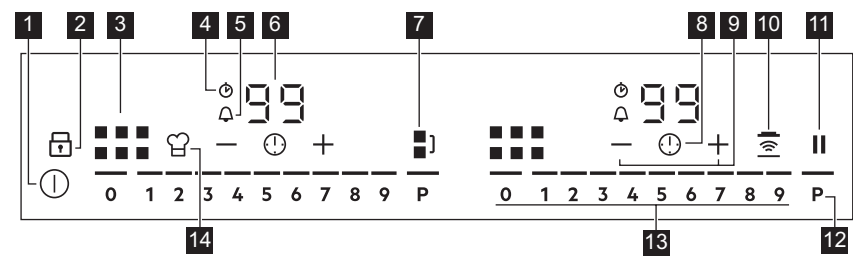
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Indukcijas gatavošanas virsma
- 2 Vadības panelis

4.2 Vadības paneļa izkārtojums



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

Sensora lauks	Komentāri
1 ①	Plīts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.
2 ②	Bloķētājs vai Bērnu drošības sistēma ieslēgšana un izslēgšana.
3 ③	Aktīvās zonas rādīšana.
4 ④	Indikators CountUp Timer
5 ⑤	Indikators Laika atskaites taimeris
6 ⑥	Taimera displejs: 00–99 minūtes.
7 ⑦	Bridge ieslēgšana un izslēgšana un pārslēgšanās starp režīmiem.

Sensora lauks	Komentāri
8	Taimeris funkciju atlase.
9	Laika pagarināšana un saīsināšana.
10	Hob*Hood ieslēgšana un izslēgšana.
11	Pauze ieslēgšana un izslēgšana.
12	PowerBoost ieslēgšana.
13	Karsēšanas pakāpes iestatīšana. 0–9.
14	PowerSlide ieslēgšana un izslēgšana.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Jaudas ierobežojums

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

Plīts ir iestatīta uz augstāko iespējamo jaudas līmeni pēc noklusējuma.

Lai samazinātu vai palielinātu jaudas līmeni:

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Turiet piespiestu 3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.

3. Turiet piespiestu 3 sekunžu garumā. Iedegas vai .

4. Nospiediet .

5. Nospiediet taimera , lai iestatītu jaudas līmeni.

Jaudas līmeņi

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Aktivizācija un deaktivizācija

Turiet nospiestu , lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.

Vadības joslas iedegas pēc plīts virsmas ieslēgšanas un nodziest pēc plīts

izslēgšanas. Kad plīts virsma ir izslēgta, redzams ir tikai .

Aktivizējot plīts virsmu un novietojot ēdiena gatavošanas trauku pareizā pozīcijā, plīts virsma to atpazīst un iedegas atbilstošās vadības paneļa gaismas. Virs vadības joslas iedegas sarkanais gatavošanas zonas indikators, norādot gatavošanas trauka pozīciju.

6.2 Automātiskā izslēgšanās

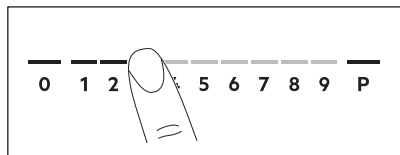
Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- jūs nenovietojat ēdiena gatavošanas traukus uz plīts virsmas 50 sekunžu laikā,
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi 50 sekunžu laikā pēc plīts virsmas aktivizēšanas,
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli). Plīts virsma deaktivizējas, kad atskan skaņas signāls. Noņemiet priekšmetus vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārijušies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika plīts izslēdzas.

Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

Sildīšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 4	5 stundām
5	4 stundām
6 - 9	1,5 stundām

6.3 Karsēšanas iestatījums



Nospiediet vēlamo karsēšanas iestatījumu vadības joslā. Jūs varat arī virzīt pirkstu pa vadības joslu, lai iestatītu vai mainītu gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumu. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet 0.

6.4 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

⚠ BRĪDINĀJUMS!

— / = / - Kamēr indikators ir iedegts, pastāv risks apdedzināties ar atlikušo karstumu.

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

Indikatori — / = / - ir iedegti, kamēr gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi.

Indikatori var arī iedegties:

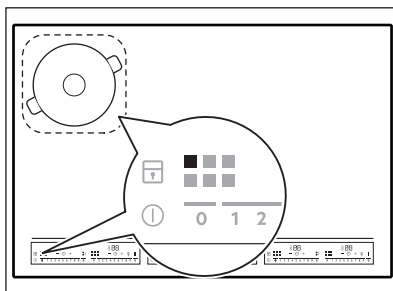
- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

6.5 Plīts virsmas lietošana

Indukcijas gatavošanas virsmu kopā veido 12 atsevišķas trijstūrveida zonas. Trijstūrveida zonas var aktivizēt atsevišķi vai kombinēt pa pāriem, lai izveidotu 6 standarta gatavošanas zonas. Trijstūrveida zonu pārus var pēc tam kombinēt kopā dažādos veidos.

Katru trijstūru pāri kontrolē, izmantojot attiecīgo vadības joslu. Katrs vadības paneļa kvadrāts atbilst vienai standarta indukcijas gatavošanas virsmas zonai.





Viens trijstūru pāris darbojas kā standarta gatavošanas zona.

Ēdiena gatavošanas trauki

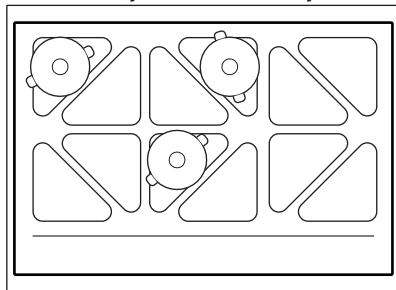
Jūs varat izmantot dažādu izmēru gatavošanas traukus: mazus, vidējus un lielus. Lai uzzinātu, kā plīts virsma nosaka gatavošanas režīmu, pamatojoties uz gatavošanas traukiem, skatiet sadaļu "Indukcijas gatavošanas virsma". Lai iegūtu plašāku informāciju par gatavošanas traukiem, skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

6.6 Indukcijas gatavošanas virsma

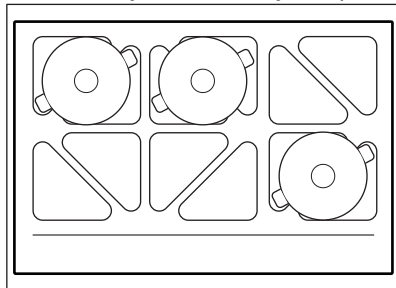
Plīts virsma automātiski nosaka gatavošanas trauka izmēram un formai piemēroto režīmu.

Novietojiet gatavošanas trauku atlasītās platības centrā. Gatavošanas traukam pēc iespējas jānosedz atlasītā platība.

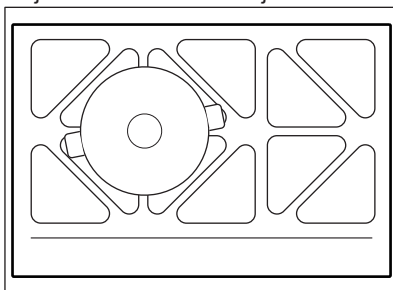
- Mazāka izmēra gatavošanas trauki, kuru pamatnes diametrs ir no 100 mm līdz 160 mm, jānovieto viena trijstūra centrā.



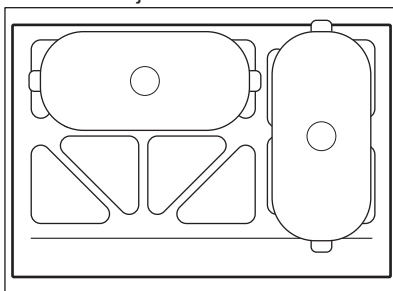
- Vidēja izmēra gatavošanas trauki, kuru pamatnes diametrs ir no 160 mm līdz 210 mm, jānovieto uz trijstūru pāra.



- Gatavošanas trauki, kuru pamatnes diametrs ir no 240 mm līdz 350 mm, jānovieto uz četriem trijstūriem.

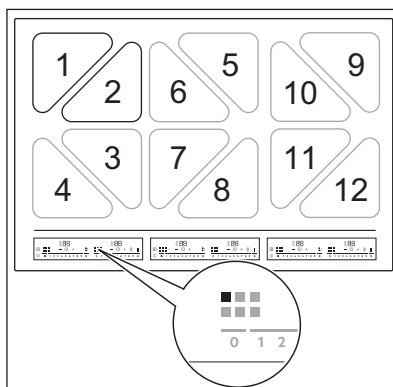


- Ovāla izmēra gatavošanas trauki (piemēram, cepešpannas) jānovieto uz vertikālajām vai horizontālajām Bridge kombinācijām.



Gatavošanas traukiem jānosedz 3 vai 4 trijstūri.

6.7 Vadības paneļa un zonu indikatoru izmantošana



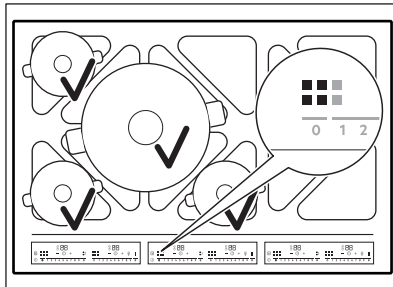
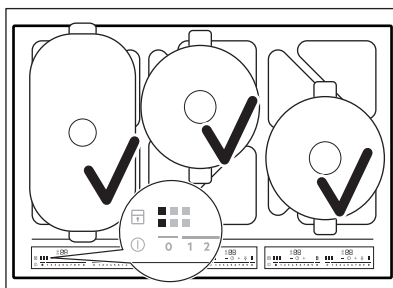
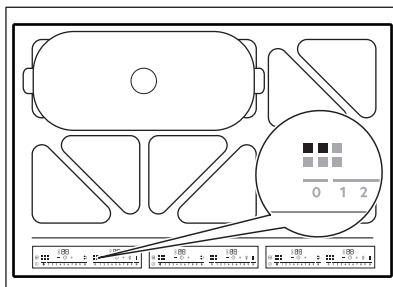
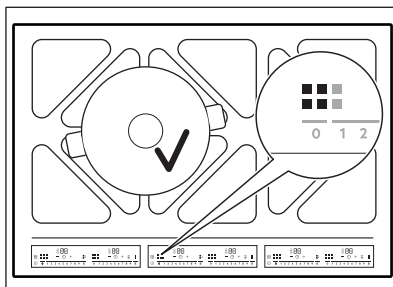
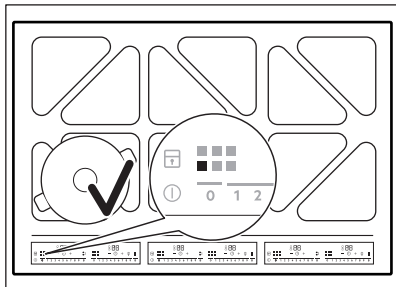
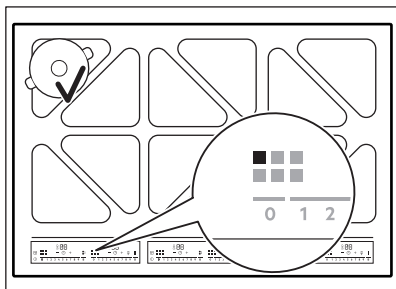
Divu trijstūru kombinācija veido atsevišķas standarta gatavošanas zonas, kas apzīmētas ar indikatoriem A, B, C, D, E un F.



B = 1+2 D = 5+6 F = 9+10
A = 3+4 C = 7+8 E = 11+12

Zonu indikatoris norāda, kuru standarta gatavošanas zonu kontrolē attiecīgā vadības josla. Plīts virsmai ir 6 vadības joslas.

Gatavošanas trauku pozīcijas un zonu indikatoris



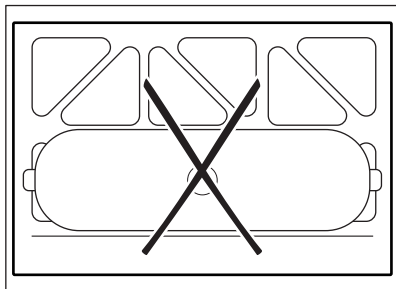
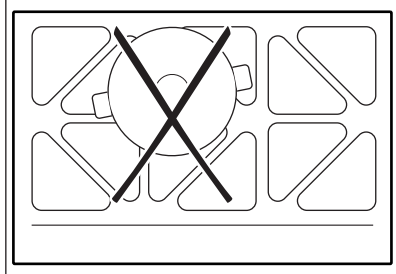
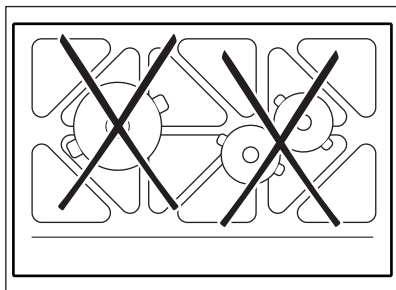
Iepriekš norādītajai kombinācijai ir četras aktīvas vadības joslas. Kreisās puses priekšējo gatavošanas trauka pozīciju apzīmē A indikators pirmajā vadības joslā. Kreisās puses aizmugurējo gatavošanas trauka

pozīciju apzīmē B indikators otrajā vadības joslā. Vidējo gatavošanas trauka pozīciju apzīmē A, B, C, D indikators trešajā vadības joslā. Labās puses priekšējo gatavošanas trauka pozīciju apzīmē C indikators ceturtajā vadības joslā.



Šajā kombinācijā nav iespējams izmantot vairāk nekā 4 gatavošanas traukus.

6.8 Gatavošanas trauku novietošana nepareizā pozīcijā



6.9 Bridge

Novietojot gatavošanas trauku uz divām vai vairāk gatavošanas zonām un iestatot karsēšanas līmeni uz **0**, iedegas ■¹.

Ja noklusējuma gatavošanas zona neatbilst jūsu gatavošanas traukam, atkārtoti nospiediet ■¹, lai manuāli atlasītu vēlamo konfigurāciju.

Pieejami šādi režīmi:

- centrālais
 - vertikālais
 - horizontālais
 - standarta gatavošanas zona
- Gatavošanas zonas indikatori automātiski mainās un rāda iespējamās kombinācijas.

Visus atsevišķos viena režīma trijstūrus kontrolē viena attiecīgi iedegtā vadības josla.

Mainot karsēšanas iestatījumu, nodziest ■¹. Kad karsēšanas iestatījums ir iestatīts uz **0**, atkārtoti iedegas ■¹.

6.10 PowerBoost

Šī funkcija aktivizē vairāk jaudas attiecīgajai indukcijas gatavošanas zonai atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku izmēra. Šo funkciju var aktivizēt tikai uz ierobežotu laiku.

Funkciju nav iespējams izmantot laikā, kad ir aktivizēts Bridge centra, vertikālajā vai horizontālajā režīmā.

Lai aktivizētu funkciju vienai gatavošanas zonai, pieskarieties pie **P**. Simbols iedegas sarkanā krāsā.

Funkcija izslēdzas automātiski.



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

6.11 Taimeris

- **Laika atskaites taimeris**

Varat izmantot šo funkciju, lai iestatītu vienas gatavošanas sesijas ilgumu.

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas karsēšanas pakāpi un pēc tam funkciju.

Lai aktivizētu funkciju vai mainītu gatavošanas laiku, pieskarieties pie . Displejā parādās taimera cipari **00** un indikatori  un .  iedegas sarkanā krāsā un  iedegas baltā krāsā.



Ja taimeris nav iestatīts, visi indikatori nodziest pēc 3 sekundēm.

Pieskarieties pie  vai , lai iestatītu laiku (00–99 minūtes). Pēc 3 sekundēm taimeris automātiski uzsāk laika atskaiti. Nodziest indikatori ,  un .  turpina būt iedegts sarkanā krāsā.

Kad beidzas taimera laika atskaite, atskan skaņas signāls un mirgo **00**. Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie .

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties pie .

Kad iedegas indikatori  un , pieskarieties pie . Izmantojiet  vai , lai displejā iestatītu **00**. Vai arī iestatiet karsēšanas pakāpi uz **0**. Atskan skaņas signāls, un taimera darbība tiek atcelta.

•  **CountUp Timer**

Jūs varat izmantot šo funkciju, lai pārraudzītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

Lai izslēgtu funkciju, divas reizes pieskarieties pie . Indikators  iedegas sarkanā krāsā un taimeris automātiski uzsāk skaitīt laiku.

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties pie . Kad iedegas indikatori, pieskarieties pie .

•  **Laika atgādinājums**

Šo funkciju var izmantot kā Laika atgādinājums, kad plīts virsma ir ieslēgta un nedarbojas gatavošanas zonas. Uzlieciet gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas, lai ieraudzītu Taimeris simbolus.

Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie , līdz indikators  iedegas sarkanā krāsā. Lai iestatītu laiku, pieskarieties pie  vai . Funkcija aktivizējas automātiski pēc 4 sekundēm. Nodziest indikatori ,  un .  turpina būt iedegts sarkanā krāsā.

Kad funkcija ir iestatīta, gatavošanas trauku var noņemt no virsmas.

Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot **00**. Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie .

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties pie .

Kad iedegas indikatori  un , pieskarieties pie . Izmantojiet  vai , lai displejā iestatītu **00**.



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

7. PAPILDFUNKCIJAS

7.1 Pauze

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Šīs funkcijas darbības laikā visi pārējie vadības paneļa simboli ir bloķēti.



Šīs funkcijas darbības laikā var izmantot simbolus  un . Funkcija neaptur taimera funkcijas  un .

Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie . Simbols iedegas sarkanā krāsā. Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties pie . Simbols iedegas baltā krāsā. Tiek aktivizēts iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

7.2 Bloķētājs

Jūs varat bloķēt vadības paneli plīts virsmas darbības laikā. Tas novērsīs nejaušu karsēšanas iestatījuma maiņu.

Vispirms iestatiet karsēšanas iestatījumu.

Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie . Simbols iedegas sarkanā krāsā un mirgo.

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties pie . Simbols iedegas baltā krāsā.



Izslēdzot plīts virsmu, tiek deaktivizēta šī funkcija.

7.3 Bērna drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas darbināšanu.

Lai aktivizētu funkciju, aktivizējiet plīts virsmu. Neiestatiet karsēšanas pakāpi.

Pieskarieties pie , līdz tas iedegas sarkanā krāsā un nodziest vadības josla.

Lai izslēgtu funkciju, aktivizējiet plīts virsmu. Neiestatiet karsēšanas pakāpi.

Pieskarieties pie , līdz tas iedegas baltā krāsā un iedegas vadības josla. Izslēdziet plīts virsmu.

7.4 PowerSlide

Šī funkcija ļauj jums noregulēt temperatūru, pārvietojot ēdiena gatavošanas traukus citā pozīcijā uz indukcijas gatavošanas virsmas.

Šī funkcija sadala gatavošanas platību trijās vertikālās gatavošanas zonās, kurām ir atšķirīgi karsēšanas iestatījumi. Plīts virsma nosaka ēdiena gatavošanas trauku pozīciju un attiecīgi noregulē iepriekš iestatīto jaudas līmeni. Jūs varat novietot gatavošanas traukus uz kreisā, centrālā vai labā vertikālā tilta.

Vispārīga informācija

- Minimālais šai funkcijai atbilstošo gatavošanas trauku diametrs ir 160 mm.
- Zonas indikators norāda abu zonu apvienojumu pat tad, ja tiek izmantota tikai viena no zonām.
- Jūs varat regulēt karsēšanas iestatījumu manuāli tikai tad, ja vismaz viena no zonām ir aktivizēta automātiski.
- Jūs varat mainīt karsēšanas iestatījumu katrai pozīcijai atsevišķi. Deaktivizējot plīts virsmu, tā iegaumē jūsu karsēšanas

iestatījumus un izmanto tos nākamreiz, kad aktivizējat šo funkciju.

- Ja vēlaties mainīt karsēšanas iestatījumu, pārceļiet ēdiena gatavošanas trauku uz citu zonu. Gatavošanas trauku slīdināšana var izraisīt virsmas skrāpējumus un krāsas maiņu.

Funkcijas aktivizēšana

Lai aktivizētu funkciju, nospiediet . Kad funkcija ir aktivizēta, simbols iedegas sarkanā krāsā un vadības josla attēlo iepriekš iestatīto jaudas līmeni.



Ja gatavošanas zonās netiek konstatēti gatavošanas trauki, pēc 9 minūtēm atskan skaņas signāls un gatavošanas zonas automātiski izslēdzas. Nospiediet , lai atsāktu šīs funkcijas darbību.

Jaudas līmeņa pielāgošana

Lai pielāgotu jaudas līmeni, vadības joslā atlasiet karsēšanas iestatījumu.

Funkcijas izslēgšana

Lai izslēgtu funkciju, nospiediet .

7.5 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un izslēgšana)

Izslēdziet plīts virsmu. Nospiediet  3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas. Nospiediet  3 sekunžu garumā. Iedegas  vai . Nospiediet taimera , lai izvēlētos kādu no šīm iespējām:

-  – skaņas signāli ir izslēgti.
-  – skaņas signāli ir ieslēgti.

Lai apstiprinātu savu izvēli, uzgaidiet līdz plīts virsma automātiski izslēdzas.

Kad šī funkcija ir iestatīta stāvoklī , varat dzirdēt skaņas vienīgi, kad:

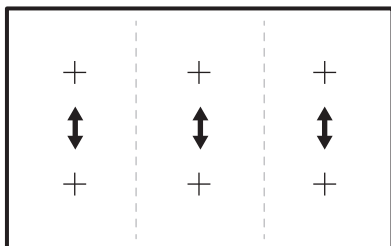
- pieskaraties .
- Atveras Laika atgādinājums
- Atveras Laika atskaites taimeris
- novietojat kādu priekšmetu uz vadības panela.

7.6 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.
- Gatavošanas zonām ar samazinātu jaudu vadības panelis rāda maksimālos iespējamos karstēšanas iestatījumus.
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.
- Funkcijas aktivizācija ir atkarīga no gatavošanas trauku izmēra un to skaita.

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



7.7 Hob²Hood

Tā ir uzlabota funkcija, kas savieno plīts virsmu un tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, pamatojoties uz režīma iestatījumu un uz plīts novietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli.



Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji ir aktivizēta. Gadījumā, ja tā ir deaktivizēta, aktivizējiet to pirms funkcijas izmantošanas. Papildinformācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Funkcijas automātiska darbināšana

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestatīta uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē īkreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Plīts virsma automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauka temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu.

Automātiskie režīmi

	Auto- māti- ska is apgai- smo- jums	Vārīša- na ¹⁾	Cepša- na ²⁾
H0	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H1	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H2 ³⁾	Izslēgts	1. ventilato- ra ātrums	1. ventilato- ra ātrums
H3	Izslēgts	Izslēgts	1. ventilato- ra ātrums
H4	Izslēgts	1. ventilato- ra ātrums	1. ventilato- ra ātrums
H5	Izslēgts	1. ventilato- ra ātrums	2. ventilato- ra ātrums
H6	Izslēgts	2. ventilato- ra ātrums	3. ventilato- ra ātrums

¹⁾ Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

²⁾ Plīts virsma konstatē cepšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

³⁾ Šis režīms aktivizē ventilatoru un gaismu, un tā darbība nav atkarīga no temperatūras.

Automātiskā režīma maiņa

1. Deaktivizējiet ierīci.

2. Pieskarieties pie 3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.

3. Pieskarieties pie 3 sekundes.

4. Atkārtoti pieskarieties pie , līdz iedegas .
5. Pieskarieties pie , lai atlasītu automātisko režīmu.



Lai darbinātu tvaika nosūcēju tieši no tvaika nosūcēja paneļa, deaktivizējiet funkcijas automātisko režīmu.



Pabeidzot gatavošanu un deaktivizējot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var turpināt darboties noteiktu laiku. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejauši aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

Ventilatora ātruma manuāla darbināšana

Funkciju var darbināt arī manuāli. Lai to izdarītu, pieskarieties pie , kad plīts virsma ir aktivizēta. Simbols iedegas baltā krāsā. Tas deaktivizē funkcijas automātisko darbināšanu un ļauj manuāli mainīt ventilatora ātrumu.

Nospiežot , ventilatora darbības ātrums palielinās par vienu līmeni. Sasniedzot intensīvo līmeni un nospiežot  atkārtoti, jūs

iestatīsiet ventilatora ātrumu uz 0 — tas deaktivizēs tvaika nosūcēja ventilatoru. Simbols iedegas sarkanā krāsā. Lai atkal iedarbinātu ventilatoru 1. ātrumā, pieskarieties pie .



Lai aktivizētu funkcijas automātisko darbināšanu, izslēdziet plīts virsmu un izslēdziet to atkārtoti.



Ja funkcija nav aktīva,  izslēdzas pēc 10 sekundēm. Ja plīts virsma tiek pārstartēta, atkārtoti iedegas .

Apgaismojuma ieslēgšana

Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs izslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6.



Tvaika nosūcēja apgaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas izslēgšanas.

8. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu 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.

8.2 Plīts tīrīšana

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

apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet 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. PADOMI UN IETEIKUMI

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 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.

- Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biezākam un plakanākam.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas, nevelciet un nebīdīet katlus pa keramiskā stikla virsmu.

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 plīti virmai, ja:

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

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri



Skatiet nodaļas "Ikdienas lietošana" sadaļu "Indukcijas gatavošanas virsma".

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka

dibena izmēram. Sk. sadaļu "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija", lai uzzinātu pareizos ēdiena gatavošanas trauku izmērus. Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētajās gatavošanas zonas centrā.

- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
 - Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par norādīto saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas, kas noved pie lēnākas karsēšanas.
 - Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.

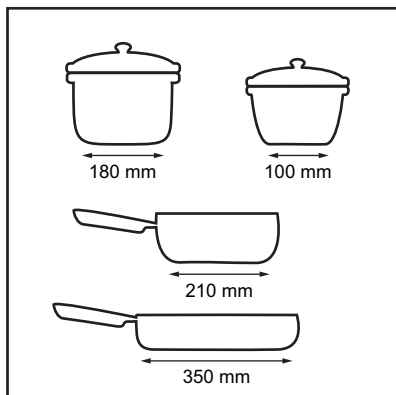


Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Gatavošanas trauku veidi

Plīts virsma nosaka atbilstīgā tilta režīmu atkarībā no jūsu izmantotajiem gatavošanas traukiem. Piemēram:

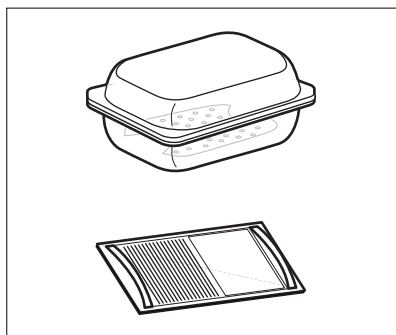
atsevišķi trijstūri, standarta gatavošanas zonas, centrālais režīms,



vertikālais režīms, horizontālie režīmi



Gatavošanas traukiem jānosiedz 3 vai 4 atsevišķi trijstūri.



BRĪDINĀJUMS!

Neizmantojiet cepamo paplāti.

9.2 Trokšņi darbības laikā:



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

Ēdiena gatavošanas trauku trokšņi:

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

Plīts trokšņi:

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

9.3 Ūko Timer (Eko taimeris)

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

9.4 Vienkāršotas gatavošanas norādes

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



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

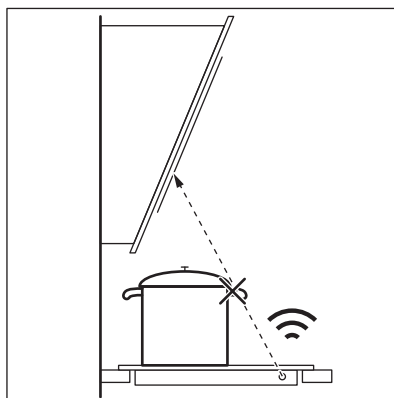
Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 2	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
2	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet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

9.5 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju

- sargājiet plīts virsmas panelis no tiešiem saules stariem.
- Nevirziet halogēno apgaismojumu uz plīts virsmas paneli.
- Nenosedziet plīts virsmas vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu gatavošanas trauku). Aplūkojiet attēlu.

Nosūcēja attēls tālāk ir tikai ilustratīviem nolūkiem.





Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob²Hood.

Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood

Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo

funkciju. Electrolux tvaika nosūcējiem, kas darbojas ar šo funkciju, jābūt apzīmētiem ar simbolu .

10. PROBLĒMRISINĀŠANA



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.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatāt sildīšanas karsēšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 10 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas Pauze.	Skatiet sadaļu "Papildu funkcijas".
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Notīriet vadības paneli.
Neizdodas iestatīt maksimālo karsēšanas pakāpi kādai no gatavošanas zonām.	Pārējās zonas patērē maksimāli pieejamo jaudu. Plīts virsma darbojas pareizi.	Samaziniet tai pašai fāzei pieslēgto pārējo gatavošanas zonu karsēšanas pakāpi. Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Jūs novietojāt kādu priekšmetu uz vadības paneļa.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Nedarbojas Hob²Hood.	Nosegts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
	Jūs izmantojat pārāk augstu katlu, kurš bloķē signālu.	Izmantojiet mazāku katlu, mainiet citu gatavošanas zonu vai darbiniet plīts virsmu manuāli.
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.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Papildu funkcijas".
Iedegas  .	Darbojas Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs.	Skatiet sadaļu "Papildu funkcijas".
Mirgo vadības josla.	Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks vai gatavošanas zona nav pilnībā nosepta.	Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz zonas tā, lai tie pilnībā nosegtu gatavošanas zonu.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Uzsildīšana aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par mazu un saņem tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.	Lai nodrošinātu optimālu siltumpāreši, 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").
	Darbojas PowerSlide. Uz pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas ir novietoti divi katli.	Izmantojiet tikai vienu katlu. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iedegas  un skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektrikim pārbaudīt pieslēgumu.

10.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos

datus. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un

pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatiņā.

11. TEHNISKIE DATI

11.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis EIV87671
Veids 62 D6A 06 AA
Indukcija 11.0 kW
Sēr. Nr.
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 599 379 00
400 V 3 N, 50 – 60 Hz
Ražots: Vācija
11.0 kW



11.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Indukcijas gatavoša- nas virsma	Nominālā jauda (maksimālā sildīša- nas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimā- lais darbības laiks [min]
Atsevišķs trijstūris	1150	1600	10
standarta gatavošanas zo- na	2000	3000	10
Centrālā zona	4200	-	-
Vertikālā zona	3200	-	-
Horizontālā zona	4100	-	-

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

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

Režīms Bridge	Ēdiena gatavošanas trauku izmērs (minimālais)	Ēdiena gatavošanas trauku izmērs (maksimālais)
Atsevišķs trijstūris	100 mm	160 mm
standarta gatavošanas zona	160 mm	210 mm
Centrālā zona	240 mm	350 mm
Vertikālā zona	Tris atsevišķu trijstūru platība	Četru atsevišķu trijstūru platība
Horizontālā zona	Tris atsevišķu trijstūru platība	Četru atsevišķu trijstūru platība

Plašāka informācija par ieteicamajiem gatavošanas trauku izmēriem ir pieejama nodaļas "Ikdienas lietošana" sadaļā "Indukcijas gatavošanas virsma".

12. ENERGOEFEKTIVITĀTE

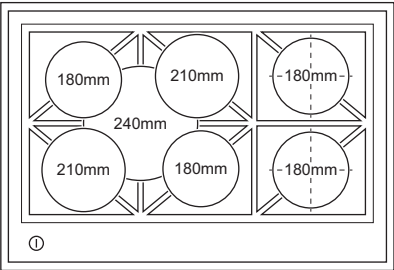
12.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija		EIV87671
Plīts virsmas veids		Iebūvētā plīts virsma
Gatavošanas zonu skaits		2
Gatavošanas virsmu skaits		1
Karsēšanas tehnoloģija		Indukcija
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Labā priekšā	G 24.0 cm P 19.5 cm
	Labā aizmugurē	G 24.0 cm P 19.5 cm
Gatavošanas virsmas garums (G) un platums (P)		Kreisā puse G 47.8 cm P 39.1 cm
Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Labā priekšā	201.5 Wh/kg
	Labā aizmugurē	201.5 Wh/kg
Energijas patēriņš pa gatavošanas virsmām (EC electric cooking)		Kreisā puse 188.7 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		192.3 Wh/kg

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

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

Elektroenerģijas patēriņu nosaka saskaņā ar attēlu:



12.2 Enerģijas taupīšana

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

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

13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

Jus sveikina „Electrolux“! 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.....	26
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	28
3. ĮRENGIMAS.....	30
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	32
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	33
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	34
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	39
8. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	42
9. PATARIMAI.....	42
10. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	45
11. TECHNINIAI DUOMENYS.....	47
12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	47
13. APLINKOS APSAUGA.....	49

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, . 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.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.



ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Nejrenkite 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 mūvėkite 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 nejrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.

- Jeigu prietaisais įrengtas virš stalčiaus:
 - Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
 - Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros pajungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus,, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokių veiksmų, įsitikinkite, kad prietaisais būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisais 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 automatinis 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.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- 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 prietaisais liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpusę įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinį kaitviečių.

- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.
- 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 užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogimą.
- 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 įkaitusių gaminimo indų ant valdymo skydelio.
- 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.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokių prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.5 Paslauga

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

2.6 Utilizavimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. ĮRENGIMAS

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 Sujungimo kabelis

- Kaitlentė tiekama su laidu, ją galima jungti tik į A apsaugotą lizdą.
- Jei norite pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite šį tipą H05V2V2-F, jis gali atlaikyti 90 °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

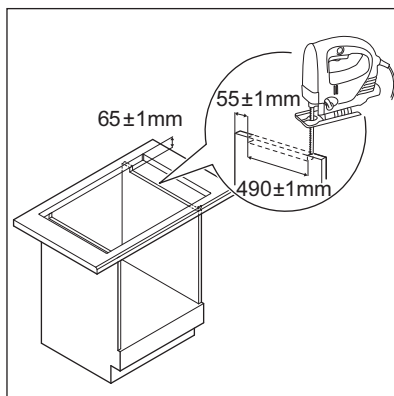
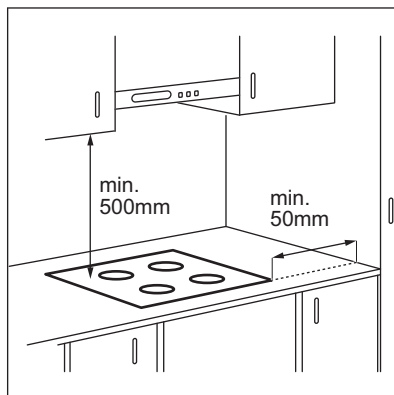
Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

⚠ DĖMESIO

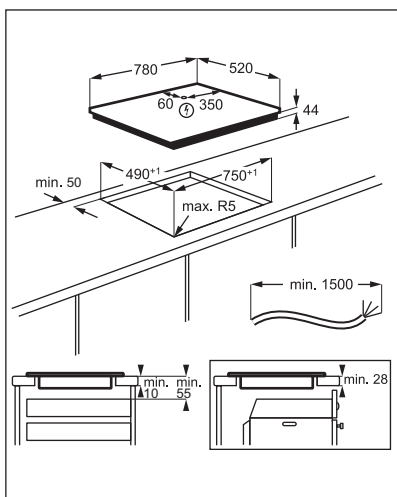
Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijose nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



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



Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „Electrolux“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.



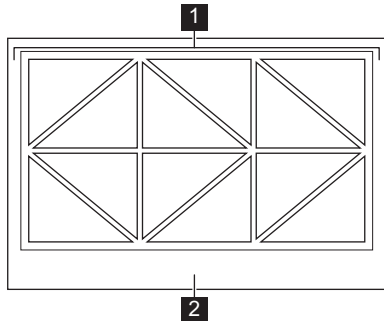
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



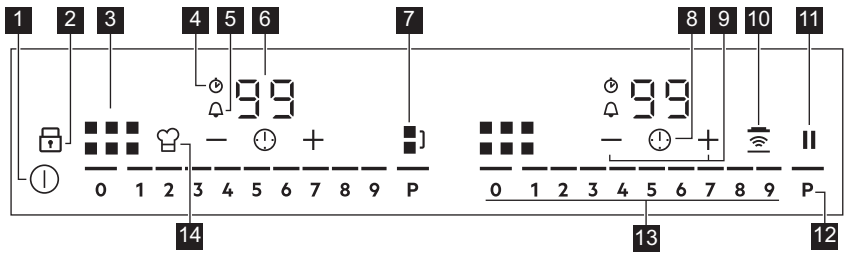
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1 Indukcinis maisto gaminimo paviršius
- 2 Valdymo skydelis

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



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

Jutiklio laukas	Pastaba
1	Ijungti ir išjungti kaitlentę.
2	Ijungti ir išjungti Užraktas arba Apsaugos nuo vaikų įtaisas.
3	Aktyviai kaitvietai parodyti.
4	CountUp Timer indikatorius.
5	Atgalinės atskaitos laikmatis indikatorius.
6 -	Laikmačio ekranas: 00–99 min.
7	Ijungti ir išjungti Bridge ir pakeisti režimą.
8	Laikmatis funkcijoms pasirinkti.
9	Padidinti arba sumažinti laiką.
10	Ijungti ir išjungti Hob²Hood.
11	Ijungti ir išjungti Pauzė.
12 P	Ijungti PowerBoost.
13 -	Nustatyti kaitinimo lygį: 0–9.
14	Ijungti ir išjungti PowerSlide.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Galios apribojimas

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

Kaitlentė automatiškai nustatys didžiausią įmanomą galią.

Galiai padidinti arba sumažinti:

1. Įšunkite kaitlentę.
2. Nuspauskite  ir palaikykite maždaug 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Nuspauskite  ir palaikykite maždaug 3 sekundes. Įsijungs įsijungs  arba .
4. Paspauskite . Įsijungs.

5. Paspauskite laikmačio  / , kad nustatytumėte galios lygį.

Galios lygiai

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

DĖMESIO

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

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjungti arba išjungti kaitlentę, paspauskite  ir palaikykite.

Valdymo juostos pasirodys, kai įjungsitė kaitlentę, ir pradings, kai ją išjungsitė. Kai kaitlentė išjungta, matomas tik .

Kai įjungsitė kaitlentę ir tinkamoje vietoje padėsite prikaistuvį, kaitlentė jį aptiks ir įjungs atitinkamos kaitvietės valdymo skydelį. Virš valdymo juostos įsijungs raudonas kaitvietės indikatorius, kuris nurodo prikaistuvio padėtį.

6.2 Automatinis išsijungimas

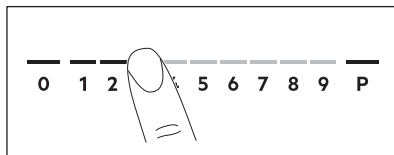
Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- neuždedate prikaistuvio ant kaitlentės 50 sekundžių,
- uždėję prikaistuvį, nenustatėte kaitinimo lygio 50 sekundžių,
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Kai išgirsite garso signalą, kaitlentė išsijungs. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė ataus, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko kaitlentė išsijungia.

Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:

Kaitinimo lygis	Kaitlentė išsijungia po
1–2	6 valandų
3–4	5 valandų
5	4 valandų
6–9	1,5 valandos

6.3 Kaitros parinktys



Valdymo juostoje pasirinkite pageidaujamą karščio nustatymą. Karščio nustatymą galite pakeisti ir pasirinkti pirštu slinkdami išilgai valdymo juostos.

Jei kaitvietę norite išjungti, paspauskite 0.

6.4 OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius)

ĮSPĖJIMAS!

 =  =  - Kol indikatorius veikia, galite nusideginti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusios kaitvietės.

≡ / = / - indikatorius įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

Gali įsijungti ir šilimais esančios kaitvietės indiktorius,

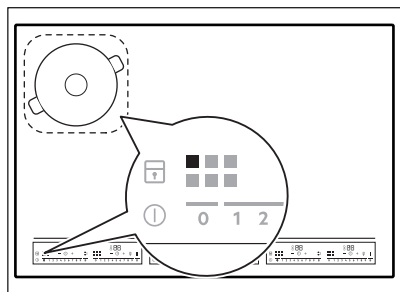
- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitviete atvėsus.

6.5 Kaitlentės naudojimas

Indukcinį paviršių sudaro 12 trikampių sričių. Kiekvieną trikampę sritį galite įjungti atskirai, taip pat sritis galite apjungti, kad sukurtumėte 6 įprastas kaitviete. Trikampių sričių poras taip pat galima apjungti įvairiais būdais.

Kiekvieną trikampių sričių porą galite valdyti atitinkama valdymo juosta. Kiekvienas valdymo skydelio kvadratinis atitinka tam tikrą indukcinio paviršiaus kaitvietę.



Viena trikampių sričių pora veikia, kaip įprasta kaitvietė.

Indai

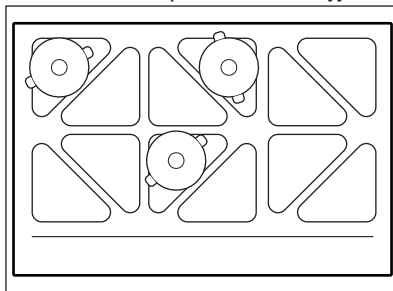
Galite naudoti įvairaus dydžio prikaistuvius: nedidelius, vidutinius ar didelius. Daugiau informacijos apie kaitvietės nustatymą pagal prikaistuvį rasite toliau esančiame skyriuje „Indukcinis paviršius“. Daugiau informacijos apie prikaistuvius rasite skyriuje „Naudingi patarimai“.

6.6 Indukcinis paviršius

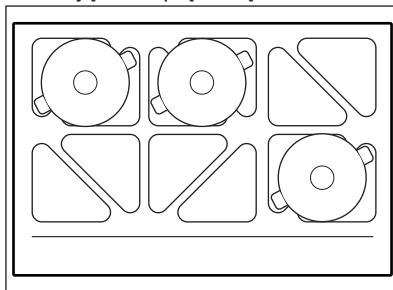
Viryklė automatiškai parenka gaminimo indo dydį ir formą atitinkantį režimą.

Padėkite gaminimo indą per pasirinktos kaitvietės vidurį. Gaminimo indas turi uždengti kuo didesnę pasirinktos kaitvietės plotą.

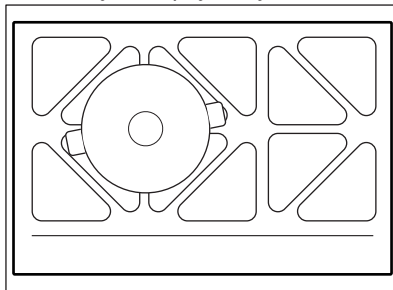
- Mažesnius nuo 100 mm iki 160 mm dugno skersmens gaminimo indus statykite vienos trikampės srities viduryje.



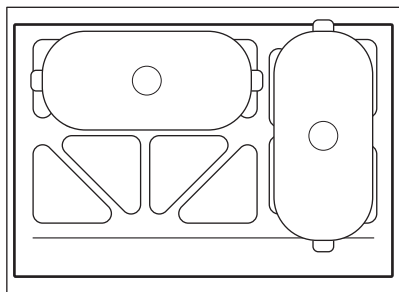
- Vidutinius nuo 160 mm iki 210 mm dugno skersmens gaminimo indus statykite ant dviejų trikampių sričių.



- Didelius nuo 240 mm iki 350 mm dugno skersmens gaminimo indus statykite ant keturių trikampių sričių.

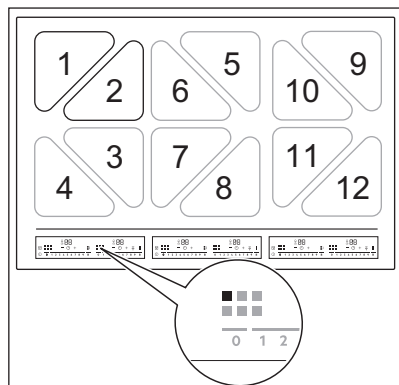


- Ovalo formos gaminimo indams (pvz., skrudinimo padėklui) pasirinkite horizontalią arba vertikalią Bridge išdėstymą.



Gaminimo indas turi dengti 3 arba 4 trikampės sritis.

6.7 Valdymo skydelio ir kaitviečių indikatorių naudojimas



Trikampės sričių poros sudaro įprastas kaitvietes, pažymėtas indikatoriais A, B, C, D, E, F.

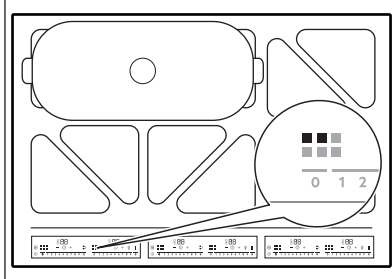
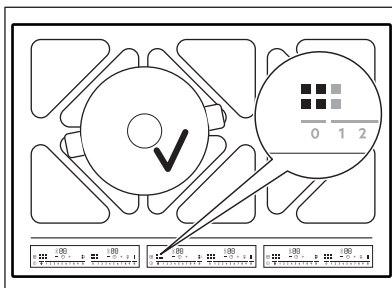
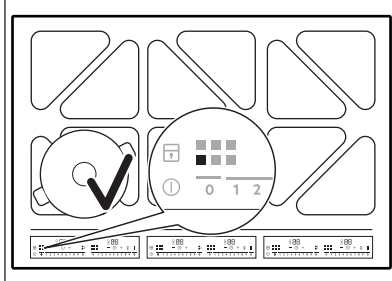
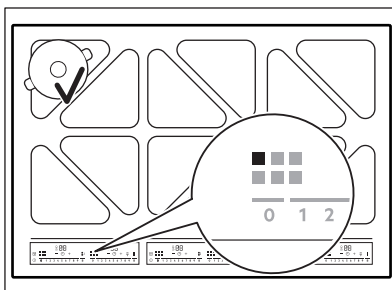


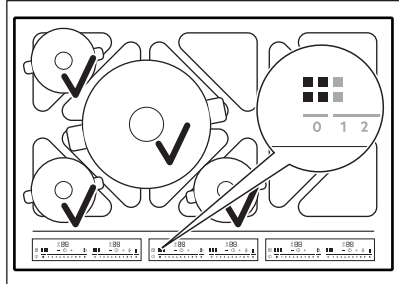
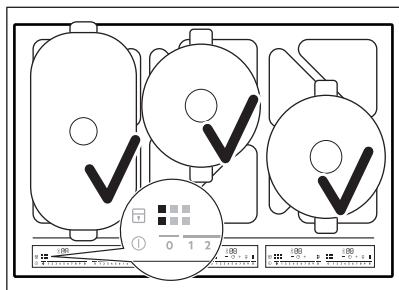
$B = 1+2$ $D = 5+6$ $F = 9+10$

$A = 3+4$ $C = 7+8$ $E = 11+12$

Kaitviečių indikatoriai nurodo jų valdomas juostas. Kaitlentė turi 6 valdymo juostas.

Prikaistuvų padėties ir sričių indikatoriai



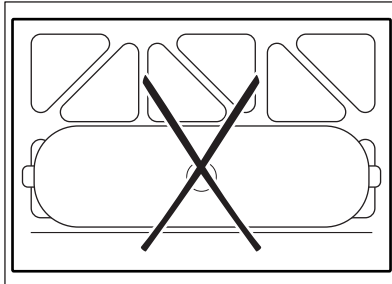
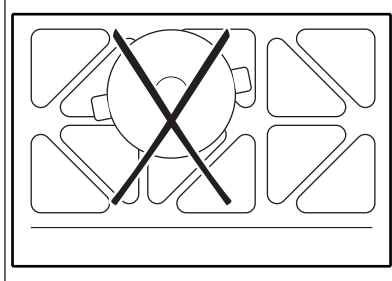
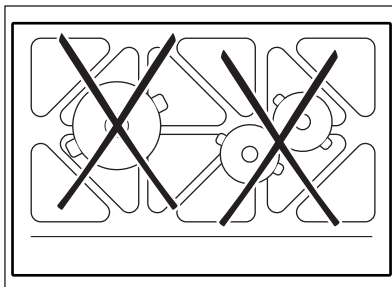


Prieš tai nurodytą kombinaciją galima valdyti keturiomis valdymo juostomis. Kairysis priekinis prikaistuvis aptiktas – veikia pirmosios valdymo juostos indikatorius A. Kairysis galinis prikaistuvis aptiktas – veikia antrosios valdymo juostos indikatorius B. Viduryje pastatytas prikaistuvis aptiktas – veikia trečiosios valdymo juostos indikatoriai A, B, C ir D. Dešinysis priekinis prikaistuvis aptiktas – veikia ketvirtosios valdymo juostos indikatorius C.



Su šiuo sričių išdėstymu galima naudoti ne daugiau 4 prikaistuvių.

6.8 Netinkamos prikaistuvių padėtys



6.9 Bridge

Jeigu prikaistuvį padėsite ant dviejų ar daugiau įprastų kaitviečių, o karščio nustatymas bus 0, pasirodys .

Jei esamas kaitviečių išdėstymas jūsų prikaistuviui netinka, spausdami  pasirinkite tinkamą.

Galimi šie režimai:

- Centrinis
- Vertikalusis
- Horizontalusis
- Įprasta kaitvietė

Kaitviečių indikatoriai automatiškai pasikeis, kad matytumėte galimą išdėstymą.

Visi vieno režimo trikampiai valdomi viena įsijungusia valdymo juosta.

Jei pakeisite karščio nustatymą, pradings. Jei karščio nustatymas bus 0, vėl pasirodys .

6.10 PowerBoost

Ši funkcija įjungia daugiau galios atitinkamai indukcinei kaitvietei; tai priklauso nuo prikaistuvio dydžio. Ši funkcija gali būti įjungta tik ribotą laikotarpį.

Funkcijos naudoti negalima, jei įjungtas Centrinis, Vertikalusis arba Horizontalusis Bridge režimas.

Jei norite įjungti kaitvietės funkciją:

palieskite . Simbolis taps raudonas.

Funkcija išsijungia automatiškai.



Didžiausias trukmės reikšmės rasite skyriuje „Techniniai duomenys“.

6.11 Laikmatis

• Atgalinės atskaitos laikmatis

Šią funkciją galite naudoti vienos maisto gaminimo sesijos trukmei nustatyti.

Pirmausai pasirinkite kaitvietės temperatūrą, o tada funkciją.

Funkcijos įjungimas arba laiko keitimas:

palieskite . Ekrane įsijungs laikmačio skaičiai 00 ir indikatoriai ir . taps raudonas, o – baltas.



Jei laikmačio neįjungsite, po 3 sekundžių visi susiję indikatoriai išsijungs.

Palieskite arba laikui nustatyti (00–99 min.). Po 3 sekundžių laikmatis automatiškai įsijungs. Indikatoriai , ir išsijungs. išliks raudonas.

Pasibaigus laiko atskaitai, suveiks garso signalas ir mirksės 00. Norėdami išjungti signalą, palieskite .

Funkcijai išjungti: palieskite . Įsijungs indikatoriai ir . Naudokite arba , kad valdymo skydelyje nustatytumėte 00. Taip pat galite pasirinkti 0 kaitinimo lygį. Pasigirs garso signalas, o laikmatis išsijungs.

• CountUp Timer

Jeigu norite sužinoti kaitvietės veikimo laiką, galite pasinaudoti šia funkcija.

Funkcijos įjungimas: du kartus palieskite

. Indikatorius taps raudonas ir automatiškai įsijungs laikmatis.

Funkcijai išjungti: palieskite . Kai įsijungs indikatoriai, palieskite .

• Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją kaip Laikmatis, jei kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietės neįjungtos. Uždėkite puodą ant kaitvietės, kad įsijungtų simbolis Laikmatis.

Funkcijai įjungti: palieskite tiek kartų, kad indikatorius taptų raudonas. Laikui nustatyti palieskite arba . Funkcija įsijungs automatiškai po 4 sekundžių.

Indikatoriai , ir išsijungs. išliks raudonas.

Nustatę funkciją prikaistuvį galite nukelti.

Pasibaigus laikui suveiks garso signalas ir mirksės 00. Norėdami išjungti signalą, palieskite .

Funkcijai išjungti: palieskite . Įsijungs indikatoriai ir . Naudokite arba , kad valdymo skydelyje nustatytumėte 00.



Ši funkcija neturi įtakos kaitviečių veikimui.

7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

7.1 Pauzė

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

Kai funkcija veikia, visi kiti valdymo simboliai užrakinti.



Kai funkcija yra aktyvi, galima naudoti simbolius ir . Funkcija neišjungia laikmačio funkcijų: ir .

Jei norite įjungti funkciją: palieskite . Simbolis taps raudonas. Kaitinimo lygis sumažės iki 1.

Jei funkciją norite išjungti: palieskite . Simbolis taps baltas. Įsijungs ankstesnis kaitinimo nustatymas.

7.2 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Taip išvengsite atsitiktinio šlidymo nustatymų pakeitimo.

Pirmiausia pasirinkite karščio nustatymą.

Jei norite įjungti funkciją: palieskite . Simbolis taps raudonas ir pradės mirksėti.

Jei funkciją norite išjungti: palieskite . Simbolis taps baltas.



Išjungę kaitlentę, išjungsite ir šią funkciją.

7.3 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo kaitlentę nuo atsitiktinio įjungimo.

Jei norite naudotis šia funkcija: įjunkite kaitlentę. Nesirinkite jokio karščio nustatymo.

Palieskite ir palaikykite, kol paraudonuos, o valdymo juosta pradings.

Jei funkciją norite išjungti: įjunkite kaitlentę. Nesirinkite jokio karščio nustatymo.

Palieskite ir palaikykite, kol pabals ir pasirodys valdymo juosta. Įjunkite kaitlentę.

7.4 PowerSlide

Ši funkcija leidžia reguliuoti temperatūrą patraukiant gaminimo indą į kitą indukcinės kaitvietės paviršiaus vietą.

Funkcija padalina paviršių į tris vertikalias skirtingų kaitinimo nustatymų kaitvietes. Kaitlentė aptinka gaminimo indų padėtį ir atitinkamai pakoreguoja galios lygį. Prikaistuvį galite dėti ant kairės, centrinės arba dešinės vertikaliuosios sritys.

Bendroji informacija:

- Šiai funkcijai naudokite ne mažesnio kaip 160 mm dugno skersmens gaminimo indą.
- Kaitvietės indikatorius rodys abi apjungtas sritis, net jei naudosite tik vieną kaitvietę.
- Rankiniu būdu reguliuoti kaitros lygį galite tik tuomet, jei bent viena kaitvietė įsijungė automatiškai.
- Kiekvienos zonos kaitros lygį galite pakeisti atskirai. Kai kaitlentę išjungsite, kaitros lygių nustatymai bus išsaugoti ir pritaikyti, kai sekantį kartą vėl įjungsite šią funkciją.
- Jeigu norite pakeisti kaitros lygį, pakelkite gaminimo indą ir padėkite jį kitoje kaitlentės zonoje. Jei stumdysite gaminimo indus ant paviršiaus, galite jį subraižyti ir jis gali nublukti.

Funkcijos įjungimas

Funkcijai įjungti, paspauskite . Kai funkcija įsijungs, simbolis taps raudonas, o valdymo juostoje bus rodomas parinktas galios lygis.



Jei kaitlentė jokio gaminimo indo neaptiks, po 9 minučių pasigirs garsinis signalas, o kaitvietės automatiškai išsijungs. Jei norite tęsti šią funkciją, paspauskite .

Galios lygio reguliavimas

Galios lygį galite pakeisti naudodami valdymo juostą.

Funkcijos išjungimas

Jei norite išjungti funkciją, paspauskite .

7.5 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)

Ijunkite kaitlentę. Paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes. Valdymo skydelis įsijungs ir išsijungs. Paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes. Įsijungs  arba . Palieskite laikmačio , kad pasirinktume vieną iš šių:

-  – garso signalai išjungti;
-  – garso signalai įjungti.

Palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Kai funkcijos nustatymas yra , garso signalas suveiks:

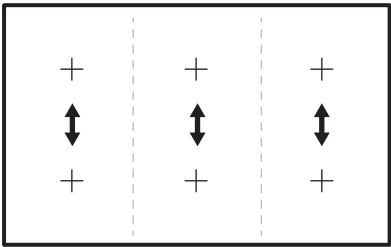
- jei paliesite ;
- išsijungs Minučių skaitlys
- išsijungs Atgalinės atskaitos laikmatis
- padėsite ką nors ant valdymo skydelio.

7.6 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.
- Sumažintos galios kaitvietėms valdymo skydelyje rodomi galimi maksimalūs kaitinimo lygiai.
- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.
- Funkcijos įsijungimas priklauso nuo gaminimo indų dydžio ir kiekio.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



7.7 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, apjungianti viryklę ir gartraukį. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventilatoriaus sukimosi greitis nustatomas automatiškai, priklausomai nuo pasirinkto režimo ir labiausiai įkaitusio prikaistuvio temperatūros. Ventilatorių taip pat galite valdyti patys.



Daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna įjungta. Jei ši funkcija išjungta, prieš naudodami įjunkite ją. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Automatinis funkcijos veikimas

Norėdami naudotis automatine funkcija pasirinkite automatinį režimą H1 – H6. Pradžioje bus parinktas režimas H5. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Kaitlentė automatiškai nustato prikaistuvio temperatūrą ir atitinkamai sureguliuoja ventilatoriaus sukimosi greitį.

Automatiniai režimai

	Auto- mati- nis ap- švieti- mas	Viri- mas 1)	Kepi- mas2)
H0	Išjungta	Išjungta	Išjungta
H1	Ijungta	Išjungta	Išjungta
H2 3)	Ijungta	1-as venti- liatoriaus greitis	1-as venti- liatoriaus greitis

	Auto- mati- nis ap- švieti- mas	Viri- mas 1)	Kepi- mas2)
H3	Ijungta	Išjungta	1-as venti- liatoriaus greitis
H4	Ijungta	1-as venti- liatoriaus greitis	1-as venti- liatoriaus greitis
H5	Ijungta	1-as venti- liatoriaus greitis	2-as venti- liatoriaus greitis
H6	Ijungta	2-as venti- liatoriaus greitis	3-ias venti- liatoriaus greitis

- 1) Viryklė aptinka virimą ir automatinio režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.
- 2) Viryklė aptinka kepimo procesą ir automatinio režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.
- 3) Šis režimas įjungia ventiliatorių ir apšvietimą nepriklausomai nuo temperatūros.

Automatinio režimo keitimas

1. Išjunkite prietaisą.
2. Palaikykite palietę mygtuką  3 sek. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Palaikykite palietę mygtuką  3 sek.
4. Keletą kartų palieskite , kol įsijungs .
5. Norėdami pasirinkti automatinį režimą, palieskite .



Jei gartraukį norite valdyti tiesiogiai, gartraukio valdymo skydelyje išjunkite automatinį funkcijos režimą.



Baigus virti ir išjungus gartraukį gartraukio ventiliatorius dar gali kurį laiką veikti. Po tam tikro laiko sistema automatiškai išjungs ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugos jį nuo atsitiktinio įjungimo.

Neautomatinis ventiliatoriaus greičio reguliavimas

Šią funkciją galite valdyti patys. Įjunkite viryklę ir palieskite . Simbolis taps baltas. Taip išjungsite automatinį funkcijos režimą, kad ventiliatoriaus sukimosi greitį galėtumėte keisti patys. Paspaudę , ventiliatoriaus sukimosi greitį padidinsite viena padala. Jei pasiekė intensyviausią lygį dar kartą paspausite , nustatysite nulinį ventiliatoriaus sukimosi greitį, t. y. išjungsite gartraukio ventiliatorių. Simbolis taps raudonas. Norėdami vėl įjungti 1-ą ventiliatoriaus greitį, palieskite .



Norėdami įjungti automatinį funkcijos valdymą, išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite.



Jei funkcija neaktyvi,  išsijungs po 10 sekundžių. Jei kaitlentę įjungsite iš naujo, vėl įsijungs .

Apšvietimo įjungimas

Galite pasirinkti, kad kaitlentę įjungtų apšvietimą automatiškai, kai tik aktyvuojuote kaitlentę. Norėdami tai padaryti, nustatykite automatinį režimą į H1 – H6.



Išjungus viryklę gartraukio apšvietimas išsijungs po 2 minučių.

8. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 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 stikliui nuvalyti.

ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

8.2 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. PATARIMAI

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcinės kaitvietės naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis.
- Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.
- Nestumdyskite ir netrinkite indų ant keramikos stiklo, nes galite jį subraižyti.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas,

daugiasluoksniis 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 tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirinkamas didžiausias kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys



Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Indukcinis paviršius“.

- 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.

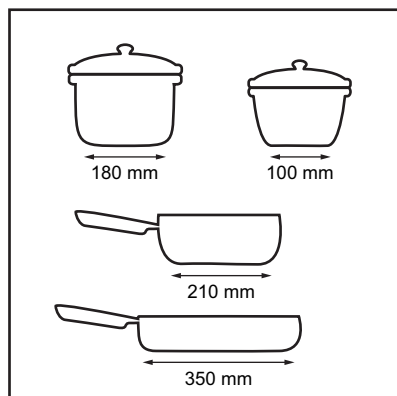


Žr. „Techniniai duomenys“.

Prikaistuvų tipai

Pagal naudojamo prikaistuvio tipą kaitlentė apjungia atitinkamas sritis. Pavyzdžiui:

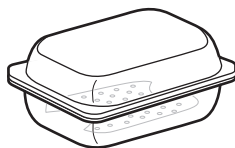
pavieniai trikampiai, įprastos kaitinimo sritys, centrinis režimas



Vertikalusis režimas, horizontalieji režimai



Prikaistuvius turi dengti 3 arba 4 trikampės sritis.



⚠ ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite kepinio padėklo.

9.2 Veikiant girdimi garsai



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

Indų skleidžiamas triukšmas:

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

Kaitlentės skleidžiamas triukšmas:

- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

9.3 Ūko Timer (Eco laikmatis)

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

9.4 Supaprastintas maisto ruošimo vadovas

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia,

kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

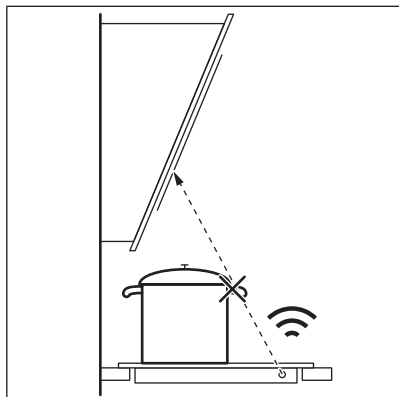
Kaitros parink-tis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal po-reikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 2	Padažas „Hollandaise“; sviesto, šoko-lado ar želatinos tirpinimas.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
2	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
2 - 3	Tinka virti ryžiams ir pieno pagrindo patiekalams, pašildyti pagamintus pa-tiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3 - 4	Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mė-są.	20 - 45	Pridėkite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį.
4 - 5	Garuose ruoškite bulves ir kitas daržo-ves.	20 - 60	Įpilkite į puodą vandens, 1–2 cm virš dugno. Ruošimo metu tikrinkite van-dens lygį. Puodą laikykite uždengtą.
4 - 5	Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriu-bos kiekį.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
6 - 7	Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įda-ru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal po-reikį	Prireikus apverskite.
7 - 8	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nuga-rinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Prireikus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		
P	Užvirinti didelį kiekį vandens. PowerBoost – įjungta.		

9.5 Naudingi patarimai dėl Hob²Hood

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neuzblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

Toliau pateiktas kaitlentės vaizdas yra tik iliustracija.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kol įjungta Hob²Hood funkcija.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija suderinami „Electrolux“ gartraukiai žymimi simboliu .

10. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

10.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	10 sek. nepasirinkote kaitinimo lygio.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Veikia Pauzė.	Žr. skyrių „Papildomos funkcijos“.
	Ant valdymo skydelio yra ištekėjusio skysčio arba riebalų.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Negalite vienai kaitvietei nustatyti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitos kaitvietės vartoja didžiausią leistiną energijos kiekį. Kaitlentė veikia tinkamai.	Sumažinkite kitų prie to paties elektros tinklo prijungtų kaitviečių kaitinimo lygį. Žr. skyrių „Galios valdymas“.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką padėjote ant valdymo skydelio.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Hob ² Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
	Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą.	Naudokite mažesnį puodą, pakeiskite kaitvietę arba valdykite gartraukį rankiniu būdu.
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Papildomos funkcijos“.
Įsijungia  .	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.	Žr. skyrių „Papildomos funkcijos“.
Mirksi valdymo juostelė.	Ant kaitvietės nėra indo arba kaitvietė nevisiškai uždengta.	Uždėkite ant kaitvietės indą taip, kad jis visiškai ją uždengtų.
	Netinkamas indas.	Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
Įkaitinama lėčiau.	Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos galios.	Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apacios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
	Veikia PowerSlide. Ant kintamo dydžio indukcinės kaitvietės padėti du indai.	Naudokite tik vieną. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
⏻ ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Įšjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei ⏻ vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jei-gu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Įšgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.

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

įgaliojusius techninės priežiūros centrus
pateikta garantinėje knygelėje.

11. TECHNINIAI DUOMENYS

11.1 Vardinė lentelė

Modelis EIV87671:
Tipas 62 D6A 06 AA
Indukcija 11.0 kW
Serijos nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 379 00
400 V 3N, 50–60 Hz
Pagaminta: Vokietija
11.0 kW



11.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Indukcinis paviršius	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min]
Trikampė sritis	1150	1600	10
Įprasta kaitvietė	2000	3000	10
Centrinė zona	4200	-	-
Vertikali zona	3200	-	-
Horizontali zona	4100	-	-

Faktinė kaitviečių galia gali skirtis nuo nurodytos lentelėje. Ji priklauso nuo prikaistuvio dydžio ir medžiagos.

Prikaistuvių gabaritai

Bridge režimas	Prikaistuvių gabaritai (mažiausi)	Prikaistuvių gabaritai (didžiausi)
Trikampė sritis	100 mm	160 mm
Įprasta kaitvietė	160 mm	210 mm
Centrinė zona	240 mm	350 mm
Vertikali zona	3 trikampių sričių zona	4 trikampių sričių zona
Horizontali zona	3 trikampių sričių zona	4 trikampių sričių zona

Daugiau informacijos apie rekomenduojamų gabaritų prikaistus rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“ – „Indukcinis paviršius“.

12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

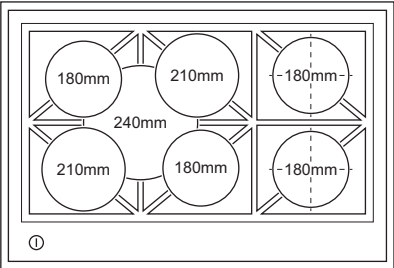
12.1 Informacija apie gaminį pagal ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas

Modelio identifikatorius		EIV87671
Kaitlentės tipas		Integruojama viryklė
Kaitviečių skaičius		2
Kaitviečių sričių skaičius		1
Kaitinimo technologija		Indukcija
Neapskritų kaitviečių ilgis (l) ir plotis (P)	Dešinioji priekinė	l 24.0 cm P 19.5 cm
	Dešinioji galinė	l 24.0 cm P 19.5 cm
Kaitvietės srities ilgis (l) ir plotis (P)	Kairė	l 47.8 cm P 39.1 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Dešinioji priekinė	201.5 Wh/kg
	Dešinioji galinė	201.5 Wh/kg
Kaitvietės srities energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairė	188.7 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		192.3 Wh/kg

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

Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamose kaitvietėse nurodyti žymomis.

Energijos sąnaudos matuojamos taip, kaip parodyta iliustracijoje:



12.2 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
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

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.





