

TH84CC23CZ

**LV** Lietošanas instrukcija | **Plīts**  
**LT** Naudojimo instrukcija | **Kaitlentė**

2

33



**Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.**



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. UZSTĀDĪŠANA.....	7
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	11
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	13
6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	13
7. PAPILDFUNKCIJAS.....	19
8. PADOMI UN IETEIKUMI.....	20
9. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	23
10. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	26
11. TEHNISKIE DATI.....	29
12. ENERGOEFEKТИVITĀTE.....	30
13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	32

## 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

### 1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

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

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

## **1.2 Vispārīgā drošība**

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdienu gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojet ūdeni ēdienu gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeri, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošanas process ir jāuzrauga (pat automātiskās gatavošanas funkcijas). Šis gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdegšanās risks: neuzglabājiet 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 tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- **UZMANĪBU!** Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Nodrošiniet piemērotu gaisa ventilāciju telpā, kurā ir uzstādīta ierīces, lai nepieļautu gāzu un citu degvielu, tostarp atkārtu liesmu ieplūšanu atpakaļ telpā.
- Gādājiet, lai ventilācijas atveres nebūtu bloķētas un ierīces uzkrātais gaiss nenonāktu caurulē, kas tiek izmantota no citām ierīcēm novadītiem dūmiem un tvaikam (centrālās apkures sistēmas, termosifons, ūdens sildītāji utt.).
- Kad ierīce darbojas kopā ar citām ierīcēm, maksimālais telpā radītais vakums nedrīkst pārsniegt 0,04 mbar.
- Lai novērstu ugunsgrēka risku, regulāri tīriet tvaika nosūcēja filtru un notīriet tauku atliekas no ierīces.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- Ja ierīce tiek ir pieslēgta nepastarpināti barošanas avotam, elektroinstalācijai jābūt aprīkotai ar izolācijas ierīci, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Pilnīgai ierīces atvienošanai jānodrošina saskaņā ar III pārsprieguma kategorijas prasībām. Atvienošanas līdzekļi jāiekļauj fiksētajā elektroinstalācijā saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.

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

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Montavimas



#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.



#### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- **Noņemiet visu iesaiņojumu.**
- **Neuzstādiet un nelietojet bojātu ierīci.**
- **levērojiet 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 nozāģētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepielautu piebriešanu mitruma ietekmē.**
- **Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.**
- **Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.**
- **Neuzstādiet izplūdes gaisa atveri veidā, kas novada gaisu sienas dobumā, ja vien sienas dobums nav paredzēts šādam mērķim.**
- **Ar gaisa caurulvadu neaprīkota nosūcēja gadījumā ventilatora izvads jānovieto tieši pie sienas vai jānodala ar papildu skapīša sienu, lai novērstu piekļuvi ventilatora asmeniem.**
- **Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.**
- **Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:**
  - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkst,

tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.

- Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- **Noņemiet visus atdalosos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.**

### 2.2 Pieslēgums elektrotīklam



#### BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektrikim saskaņā ar savienojumu diagrammu vai uzstādīšanas brošūru.
- Tvaika nosūcēja uzstādīšanas gadījumā un, ja ir pieejami vai obligāti papildpiederumi (sienas vārsts, loga slēdzis un loga atvērējs), elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektrikim saskaņā ar savienojumu diagrammu vai uzstādīšanas brošūru.
- **Ierīci jāiezemē .**
- **Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecībaities, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.**
- **Pārliecībaities, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.**
- **Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.**
- **Izmantojiet pareizu elektības padeves vadu.**
- **Neļaujiet elektības 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 ēdienai gatavošanas traukiem.
- Nelietojet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velket aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas lauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīce āststarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ja E3 kods parādās ekrānā, nekavējoties atvienojiet plīts virsmu un pārbaudiet, vai elektroenerģijas pieslēgums un tīkla spriegums ir pareizi.

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesainojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas. Kvalificētam

- speciālistam regulāri jāpārbauda ventilācija.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojet 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 jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- levietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšķakstīties.
- Integrētā tvaika nosūcēja darbības laikā nekādā gadījumā neizmantojiet atklātu liesmu.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdienu gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādāk.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsētas eļļas izdalīt tvaiki var pēkšni 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 ēdienu gatavošanas traukus uz vadības paneļa.

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

## 2.4 Apkope un tīrišana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrišanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.

## 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 .....

- Tīriet ierīci ar siltu ūdeni un mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūklus, šķidinātājus 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, mājsaimniecības ierīces vai paredzētas informēšanai par ierīces darbibas statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības 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.

## 3.2 Iebūvējamas plītis

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

### 3.3 Blīves uzstādīšana



#### Uzstādīšana uz virsmas

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

#### Iebūvētā uzstādīšana

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

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

### 3.4 Montāža

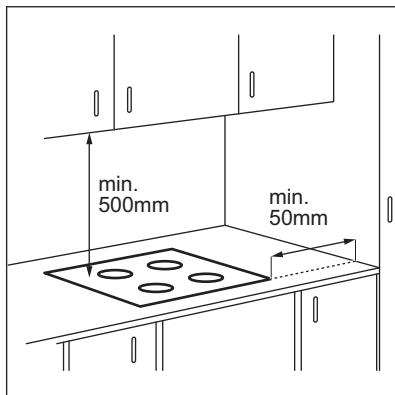
Skatiet uzstādīšanas brošūru, lai iegūtu detalizētu informāciju par to, kā uzstādīt plīts virsmu.

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



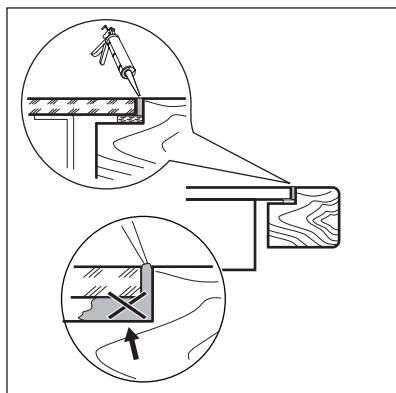
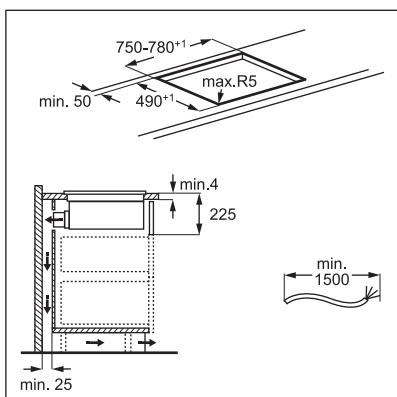
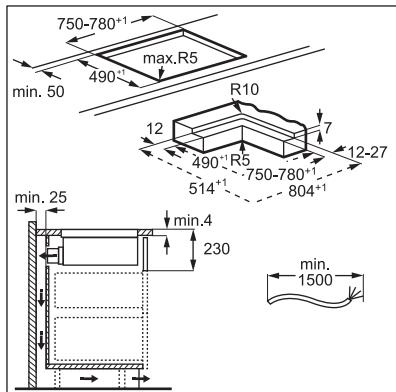
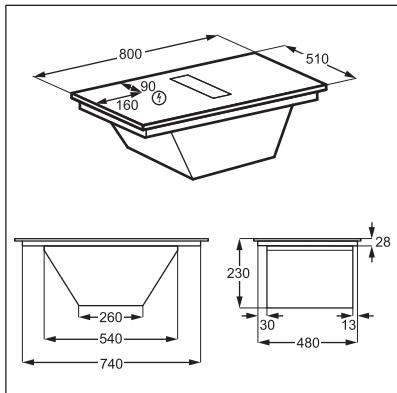
#### Tikai noteiktās valstīs

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

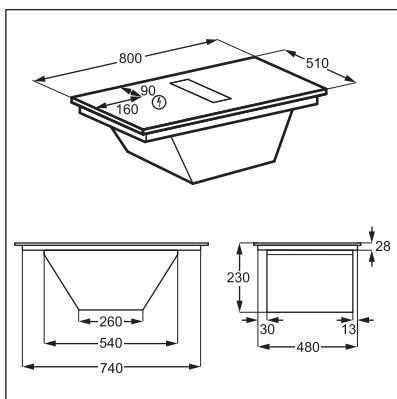


Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.

## UZSTĀDĪŠANA UZ VIRSMAS



## INTEGRĒTA UZSTĀDĪŠANA



Meklējet video pamācību "AEG Extractor indukcijs plīts virsmas uzstādīšana", ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.



[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
induction extractor hob



## Filtra korpusa montāža

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

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

### 3.5 Strāvas padeves kabelis

- Pļīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomainītu bojāto strāvas kabeli, izmantojiet kabeli, kas var izturēt 125 °C temperatūru vai augstāku temperatūru.
- Atsevišķa kabeļa vada minimālajam diametram ir jābūt 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektrikis.

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektrikim.

#### ⚠ UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.

#### ⚠ UZMANĪBU!

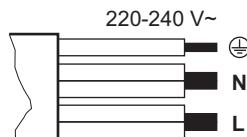
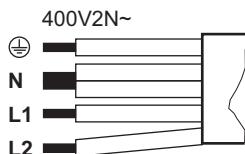
Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

#### ⚠ UZMANĪBU!

Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzmavas.

#### Vienfāzes pieslēgums

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



#### Divfāzu pieslēgums 400 V2N~

5 x 1,5 mm<sup>2</sup> vai 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>



Dzeltens — zaļš

N

Zils un zils

L1

Melns

L2

Brūns

#### Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~

5 x 1,5 mm<sup>2</sup> vai 3 x 4 mm<sup>2</sup>



Dzeltens — zaļš

N

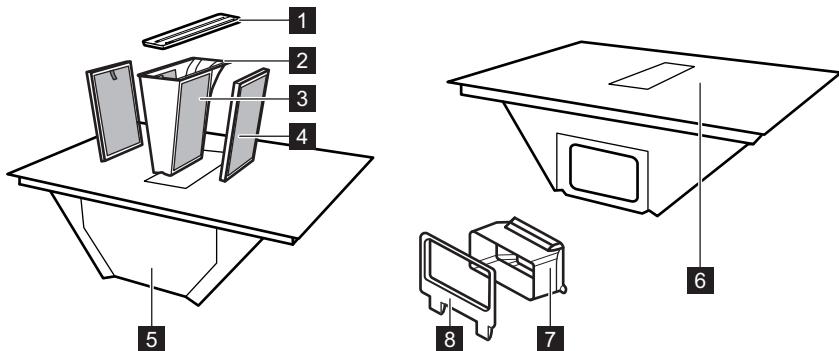
Zils un zils

L

Melns un brūns

## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

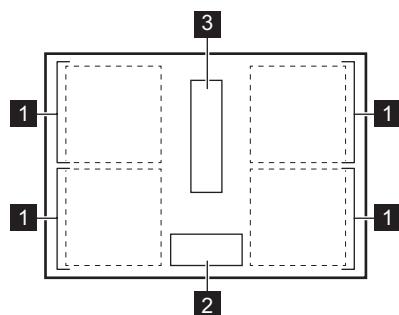
### 4.1 Produkta pārskats



- 1 Režģis
- 2 Tauku filtra korpus
- 3 Tauku filtrs (nenoņemams)
- 4 Ilgi kalpojošs oglēkļa filtrs
- 5 Pilienu paplāte (zem tvaika nosūcēja sistēmas)

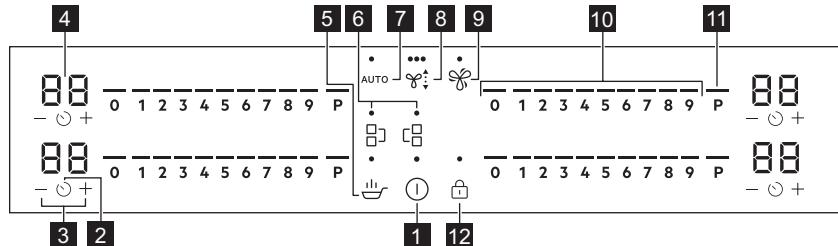
- 6 Plīts virsma
- 7 Gaisa caurules adapteris
- 8 Gaisa caurules stiprinājumi aizmugures sienai

### 4.2 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis
- 3 Tvaika nosūcējs

### 4.3 Vadības paneļa izkārtojums



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

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

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

## 4.4 Displeja indikatori

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

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Jaudas ierobežojums

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

Pļīts ir iestatīta uz augstāko iespējamo jaudas līmeni pēc noklusējuma.

#### Lai samazinātu vai palielinātu jaudas līmeni:

1. Ieejet izvēlnē, nospiediet un turiet nospiestu ① 3 sekundes. Tad nospiediet un turiet nospiestu ▲.
2. Nospiediet ⌂ taimera priekšpusē līdz parādās P.
3. Nospiediet — / + taimera priekšpusē, lai iestatītu jaudas līmeni.
4. Nospiediet ①, lai izietu.

### Jaudas līmeni

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

### UZMANĪBU!

Pārliecieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

### UZMANĪBU!

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

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

## 6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Aktivizācija un deaktivizācija

Turiet nospiestu ①, lai aktivizētu vai deaktivizētu pļīts virsmu.

### 6.2 Katlu noteikšana

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

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

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

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

### 6.3 Gatavošanas zonu lietošana

Lieciet ēdienu gatavošanas traukus izvēlētās zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdienu gatavošanas trauka dibena izmeram.



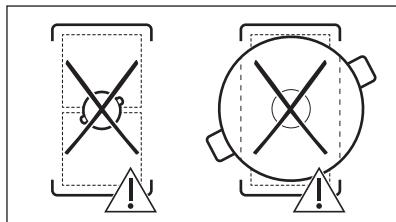
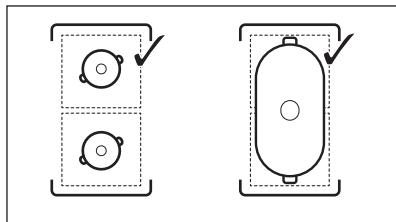
Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojiet ēdienu gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdienu gatavošanas traukiem, kas norādīts sadaļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").

Pārbaudiet, vai ēdienu gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai ar indukcijas plīts virsmas. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdienu gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Padomi un ieteikumi.



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

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



### 6.4 Karsēšanas iestatījums



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

### 6.5 PowerBoost

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



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

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

**Lai izslēgtu funkciju:** nomainiet sildīšanas pakāpi.

## 6.6 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

### BRĪDINĀJUMS!

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

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

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

-  — turpināt gatavošanu,
-  — siltuma uzturēšana,
-  — atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:

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

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

## 6.7 Taimera iespējas

### Laika atskaites taimeris

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

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

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

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

Lai deaktivizētu funkciju: atlasiет gatavošanas zonu ar  un nospiediet . Atlikušais laiks tiek skaitīts atpakaļ līdz 00.

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

### Laika atgādinājums

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

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

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

## 6.8 Jaudas pārvaldība

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

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

- karstuma iestatījumā. Nepieciešamības gadījumā varat manuāli mainīt gatavošanas zonu karsēšanas iestatījumus.
- Plīts tvaika nosūcējs vienmēr ir pieejams elektriskas slodzes veidā.

## 6.9 Tvaika nosūcēja funkcijas

### △ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

#### Manuālais režīms

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

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

#### AUTO

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

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

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



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

1. Lai aktivizētu plīts virsmu, turiet nospiestu .
2. Ja funkcija pēc noklusējuma nav ieslēgta, nospiediet AUTO, lai to aktivizētu. Atskan signāls un iedegas indikators virs simbola.
3. Novietojiet gatavošanas trauku uz plīts virsmas un atlasiet karsēšanas iestatījuma līmeni. Palieliniet vai samaziniet karsēšanas iestatījumu pēc nepieciešamības.

Tvaika nosūcējs reaģēs uz gatavošanas zonas temperatūru, attiecīgi palielinot vai samazinot ventilatora ātruma līmeni. Parādās indikatori virs tvaika nosūcēja simbola.

4. Lai izslēgtu gatavošanas zonu vai  izslēgtu plīts virsmu, tās vadības joslā nospiediet 0.

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



Ventilatora ātrumu var regulēt manuāli gatavošanas laikā, nospiežot .

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

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

#### Boost

Funkcija iedarbina tvaika nosūcēju maksimālā darbības ātruma līmeni.

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

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

## Auto Breeze

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

Pirmoreiz izmantojot plīts virsmu, funkcija tiek aktivizēta pēc noklusējuma.

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

### Lai izslēgtu funkciju, kamēr tā darbojas, veiciet turpmāko:

Nospiediet AUTO vai .

Tvaika nosūcējs izslēdzas.

### Lai izslēgtu funkciju pilnīgi, veiciet turpmāko:

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



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

## 6.10 SenseFry

Šī funkcija ļauj iestatīt atbilstošu siltuma iestatījumu ēdienu cepšanai. Plīts virsma uztur attiecīgo temperatūru gatavošanas laikā. Jūs varat izvēlēties vienu no trim SenseFry līmeniem: zems (2), vidējs (5), augsts (8). Tiek līdz siltuma iestatījums ir

iestatīts, nav nepieciešams regulēt temperatūru manuāli.

### ⚠ UZMANĪBU!

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

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

2. Pieskarieties pie ①, lai aktivizētu plīts virsmu.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .

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

4. Izvēlieties cepšanas līmeni, vairākkārt nospiežot .

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

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

SenseFry jaudas līmenis	Siltuma iestatījuma līmeņi
Zems	2
Vidējs	5
Augsts	8

Funkcija aktivizējas.

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



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

6. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

Pannai sasniedzot paredzēto temperatūru, atskanēs skāņas signāls. Tagad varat ieliet ēļu un ievietot ēdienu pannā.

Lai izslēgtu funkciju, nospiediet 0 vadības joslā vai nospiediet .

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

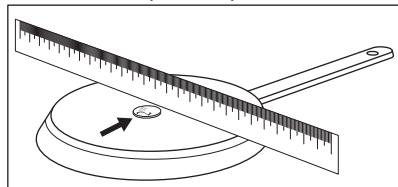
Padomi un ieteikumi

- Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi, ja nepieciešams.
- Biezū sastāvdaļu gabalu vai zaļu kartupeļu gadījumā izmantojet vāku pirmajās 10 cepšanas minūtēs.
- Smagas un/vai lielas pannas sasilst ilgāk.
- Izmantojet laminētas pannas uz zema sildīšanas līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojašanu.
- Neizmantojet plānus emaljētus gatavošanas traukus. Tie var pārkarst un tikt sabojāti.

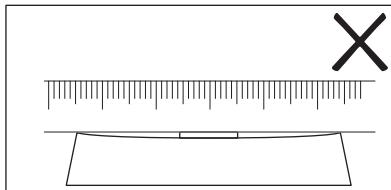
### Pareizo pannu izvēle SenseFry funkcijai

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

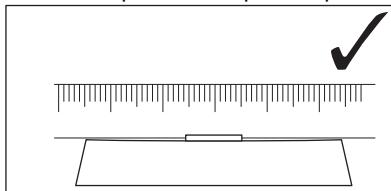
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Novietojiet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ievietot 1, 2 vai 5 centu monētu (vai jebkuru citu tāda paša biezuma monētu, aptuveni 1,7 mm biezumā) starp lineālu un pannas pamatni.



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



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



## 6.11 Izvēlnes struktūra

Tabulā redzama pamata izvēlnes struktūra.

### Lietotāja iestatījumi

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

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

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

**Lai izietu no izvēlnes:** nospiediet .

## OffSound Control

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



Skaņīt sadaļu "Izvēlnes struktūra".

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

- jūs skarat ①;
- beidzas taimerī iestatītais laiks,
- jūs nospiežat neaktīvu simbolu.

## 7. PAPILDUNKCIJAS

### 7.1 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:

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

Attiecība starp karsēšanas iestatījumu / ventilatora darbības ātruma iestatījumu un laiku, pēc kura ieřice izslēdzas:

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



Izmantojot SenseFry, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundas.

Ventilatora darbības ātruma iestatījums	Tvaika nosūcējs izslēdzas pēc
	10 stundām

### 7.2 Bloķētājs

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

Vispirms iestatiet karstuma iestatījumu / ventilatora darbības ātruma iestatījumu.

**Lai aktivizētu funkciju**, nospiediet .

**Lai izslēgtu funkciju**, atkārtoti nospiediet .



Funkcija tiek deaktivizēta, izslēdzot plīts virsmu.

### 7.3 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepielauj nejaušu plīts virsmas un tvaika nosūcēja darbināšanu.

**Lai aktivizētu funkciju**, nospiediet ①.

Neiestatiet nekādus karsēšanas iestatījumus / tvaika nosūcēja iestatījumus. Turiet nospiestu 3 sekundes, līdz ieledgas indikators virs simbola. Izslēdziet plīts virsmu, nospiežot ①.



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

**Lai deaktivizētu funkciju**, nospiediet ①.  
Neiestatiet nekādus karsēšanas iestatījumus / tvaika nosūcēja iestatījumus. Turiet nospiestu ② 3 sekundes, līdz izdziest indikators virs simbola. Izslēdzet plīts virsmu, nospiežot ①.

**Gatavošana ar ieslēgtu funkciju:** nospiediet ①, pēc tam turiet nospiestu ② 3 sekundes, līdz izdziest indikators virs simbola. Jūs variet izmantot plīts virsmu. Kad izslēdzat plīts virsmu ar ①, funkcija darbojas atkal.

## 7.4 Bridge



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

# 8. PADOMI UN IETEIKUMI



## BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 8.1 Ēdienu gatavošanas trauki



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

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdienu gatavošanas traukus.

- Lai novērstu pārkaršanu un uzlabotu zonu veiktspēju, ēdienu gatavošanas traukiem jābūt pēc iespējas biezākiem un plakanākiem.
- Funkcijai SenseFry lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni.
- Pirms ēdienu gatavošanas trauku novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai trauku pamatnes būtu tīras un sausas.
- Vienmēr esiet piesardzīgi, lai nevilktu un nebūdītu ēdienu gatavošanas traukus pa

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

Sākumā iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no gatavošanas zonām.

**Lai ieslēgtu funkciju kreisajai / labajai gatavošanas zonai:** nospiediet ② / ③. Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas iestatījumus, pieskarieties vienam no vadības sensoriem kreisajā / labajā pusē.

**Lai deaktivizētu funkciju:** pieskarieties pie ② / ③. Gatavošanas zonas darbojas atsevišķi.

stikla malām un stūriem jo tādējādi stikla virsma var ieplīst vai sabojāties.

### Ēdienu gatavošanas trauku materiāls

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

### Ēdienu gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virmai, ja:

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

### Ēdienu gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdienu gatavošanas trauka dibena izmēram. Sk. sadaļu "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija", lai uzzinātu pareizos ēdienu gatavošanas trauku izmērus. Ēdienu gatavošanas traukus lieciet izvēlētās gatavošanas zonas centrā.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdienu 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").

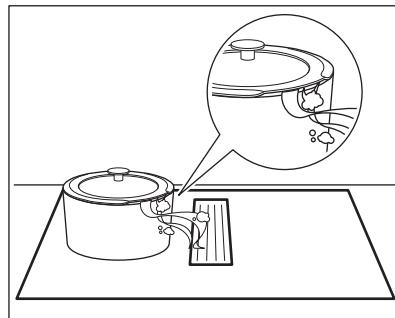
- Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par norādīto saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas, kas novēr pie lēnākas karsēšanas.
- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem.  
Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ieteikt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

### Vāki ar tvaika izplūdes atverēm

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



### 8.2 Trokšņi darbības laikā:



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

#### 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 elektības pārslēgšana;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.
- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

### 8.3 Öko Timer (Eko taimeris)

Lai ietaupītu energiju, gatavošanas zonas sildēlementi tiek deaktivizēti pirms laika atskaites signāla atsāknošanas. Darbības laika un laika atskaites laika atšķirība ir atkarīga no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

## 8.4 Vienkāršotas gatavošanas norādes

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls

jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojet, 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	Saciētēšana: gaisīgas omlettes, ceptas olas.	10 - 40	Gatovojet 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	Dārzeni, zivju, gaļas sautēšana.	20 - 45	Pievienojet dažas ēdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā.
4 - 5	Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeni.	20 - 60	Ileļejiet 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 šnicēle, sīteni, kotlettes, desīnas, 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 eļļa.		
P	Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost.		

## 8.5 Funkcijas SenseFry izmantošanas padomi un ieteikumi

Tabulā tālāk redzami produktu piemēri katram SenseFry līmenim. Pannā cepamo pārtikas produktu daudzums, biezums, kvalitāte un temperatūra (piem., saldēti) ieteikmē iestatāmo SenseFry līmeni.

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



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Ēdiens	SenseFry līmenis	
Olas	Omlete, ceptas olas	Zems
	Olu kultenis	Vidējs
Zivis	Zivju fileja, zivju pirkstiņi, jūras veltes	Vidējs
Gaļa	Hamburgers, kotlettes, sitenis, vistas krūtiņa, tītara krūtiņa, eskalops, fileja, steiks vidējs/labi izcepts, ceptas deshiņas	Vidējs
	Steiks (jēls), maltā gaļa	Augsts
Dārzeni	Cepti kartupeļi (svaigi)	Zems
	Ceptas kartupeļu pankūkas, dārzeni	Vidējs

## 8.6 Padomi un ieteikumi tvaika nosūcēja izmantošanai

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

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

## 9. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadāļu "Drošība".

## 9.1 Vispārīga informācija

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

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

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



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

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

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

## 9.2 Plīts stikla virsmas tīrīšana

- Nekavējoties notīriet:** izkususu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas

piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīts virsmu ar maigu abrazīvu tīrišanas pieniņu un maigu virsmu neskrāpējošu sūkli (skatiet sadālu "Vispārīga informācija"). Pēc tīrišanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mikrošķiedras drānu.
- Grūti notīrami plankumi un traipi:** pielietojiet vidēju spiedienu un berziet virsmu ar maigu virsmu neskrāpējošu sūkli (skatiet sadālu "Vispārīga informācija") un maigu abrazīvu tīrišanas pieniņu, līdz traipi vairs nav redzami.

### 9.3 Virsmas tīrišana

#### Režģis

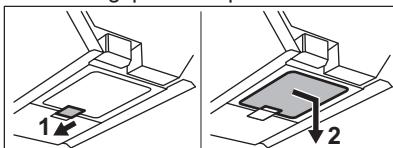
Režģis novada gaisu uz tvaika nosūcēju. Turklat tas aizsargā tvaika nosūcēja sistēmu un novērš svešķermenu nejaunu iekrišanu tajā. Nosedzošais režģis ir izgatavots no alumīnija. Jūs varat nomazgāt režģi manuāli vai trauku mazgājamajā mašīnā. Noslaukiet režģi ar mīkstu drānu.

#### Pilienu paplāte

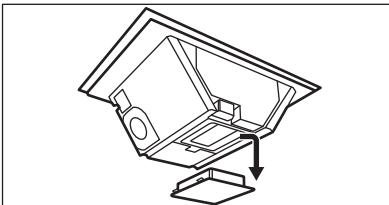
Zem tvaika nosūcēja novietota pilienu paplāte. Tā savāc gatavošanas laikā radušos kondensātu. Ūdens jebkurā laikā var pilēt no tvaika nosūcēja pilienu paplātē. Neaizmirstiet regulāri iztukšot paplāti. Pilienu paplāte redzama no augšas, kad nonemat režģi un filtru korpusu ap filtriem.

Pirms nonemt pilienu paplāti, pārliecinieties, ka netiņi netiks apšlakstīti satura atvilktnēs vai skapītī zem plīts virsmas.

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



- Velciet pilienu paplāti vertikāli uz leju. Uzmanieties, lai neizlietū ūdeni.



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

#### BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka nekādi šķidrumi neiekļūst tvaika nosūcējā.

#### Ja tvaika nosūcēja sistēmā iešķakstās ūdens vai citi šķidrumi:

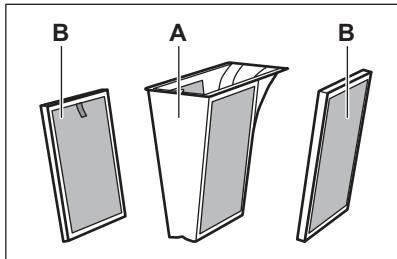
- Izslēdziet tvaika nosūcēju.
- Paceliet režģi un uzmanīgi notīriet tvaika nosūcēja zonu ar siltu ūdeni, mitru drānu vai sūkli un maigu tīrišanas līdzekli.
- Noslaukiet tvaika nosūcēja dobumā uzkrājušos šķidrumu, izmantojot sūkli vai sausu drānu.
- Iztīriet filtru, ja nepieciešams (sk. "Nosūcēja filtra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

### 9.4 Tvaika nosūcēja filtru tīrišana un reģenerēšana

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



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



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

Regulāri tīriet filtrus un periodiski veiciet tā reģenerāciju.

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

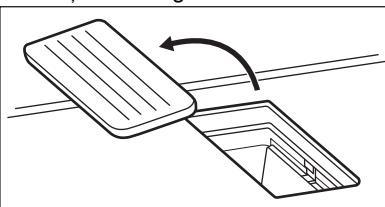
### BRĪDINĀJUMS!

Piepildīti filtri var izraisīt ugunsbīstamību.

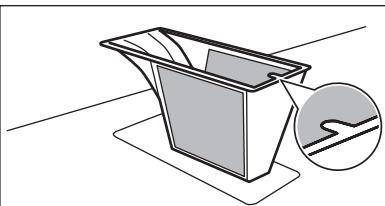
### Filtru izjaukšana/atkārtota salikšana

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

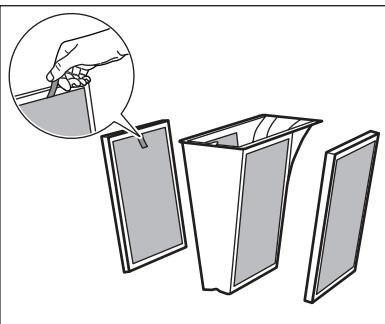
#### 1. Noņemiet režīgi.



#### 2. Izņemiet tauku filtra korpusu, satverot izvirzīto rokturi.



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



#### 4. Pēc tīšanas atkārtoti salieciet filtru:

- a. Iebīdīt ilgi kalpojošos ogles filtrus tvaika nosūcēja pa tam paredzētajām sliedītēm.
- b. Ievietojiet tauku filtra korpusu atpakaļ iekšā.
- c. Uzlieciet atpakaļ režīgi.

## Tauku filtru un tauku filtra korpusa tīrīšana

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



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

- Nav ieteicams izmantot papīra dvielus filtra komponenšu tīrīšanas/žāvēšanas mērķiem.
2. Atstājiet nožūt istabas temperatūrā.
  3. Ievietojet atpakaļ tauku filtra korpusu un tauku filtrus.
  4. Ja parādās paziņojums , īslaicīgi nospiediet , lai atiestatītu skaitītāju. Skaitītājs ir atiestatīts.

## Ilgi kalpojošo ogles filtru reģenerēšana

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

nelabvēlīgi ietekmēt ogles filtrēšanu. Nepieciešamības gadījumā ēdiena atlieku notīrīšanai var izmantot mīkstu sūkli, drānu vai neabrazīvu tīrīšanas suku. Tāpat pēc lielo netīrumu noņemšanas no filtriem varat filtrus mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā 65–70 °C temperatūrā (izmantojot programmu, kas ilgāka par 90 min), neizmantojot mazgāšanas līdzekļus un mazgājot tos atsevišķi no traukiem.

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

## Ilgi kalpojošo ogles filtru reģenerēšana

1. Vispirms notīriet filtrus iepriekš izklāstītajā veidā.
2. Ielieciet filtrus cepeškrāsnī 100 °C uz 120 min. Novietojet filtrus uz vidējā restotā plaukta. Izmantojet cepeškrāsns funkciju bez ventilatora.
3. Salieciet filtrēšanas iekārtu un ievietojet to atpakaļ.
4. Lai atiestatītu skaitītāju, īsu brīdi

nospiediet

Skaitītājs ir atiestatīts.

## 10. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadalī "Drošība".

## 10.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīkla kļam vai tā ir pieslēgta elektrotīkla kļam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīkla kļam.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektrikji.
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatīt karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Nošķirt vadības paneli.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīkla kļam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla kļam. Palūdziet kvalificētam elektrikim pārbaudīt pieslēgumu.
Neizdodas iestātīt maksimālo karsēšanas pakāpi kādai no gatavošanas zonām.	Pārējās zonas patēriņš maksimāli pieejamo jaudu. Plīts virsma darbojas pareizi.	Samaziniet tai pašai fāzei pieslēgto pārējo gatavošanas zonu karsēšanas pakāpi. Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka ① ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarsusi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Vadības panelis klūst pārāk karsts, lai tam pieskartos.	Ēdienu gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības panelim.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāku izmēru ēdienu gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iedegas indikators virs simbola  .	Darbojas Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs.	Skaņi sadalī "Bērnu aizsardzības ierīce" un "Bloķēšana".
Mirgo vadības josla.	Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdienu gatavošanas trauks vai gatavošanas zona nav pilnībā nosepta.	Novietojiet ēdienu gatavošanas traukus uz zonas tā, lai tie pilnībā nosegtu gatavošanas zonu.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti indukcijas plīts virsmām. Skatiet sadāļu "Padomi un ieteikumi".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadāļu "Tehniskie dati".
Uzsildīšana aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par mažu un saņem tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.	Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi, lietojet ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas diametram (t. i., maksimālais izmērs ēdiena gatavošanas traukiem, kas norādīts sadāļā "Tehniskie dati" > "Gatavošanas zonu specifikācija").
SenseFry nedarbojas.	Plīts virsmas jaudas līmenis ir pārāk zems.	Iestatiet augstāku jaudas līmeni. Pārliecīnieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu. Skatiet sadāļu "Pirms pirmās lietšanas" > "Jaudas ierobežojums".
Tvaika nosūcējs neieslēdzas vai izslēdzas. Indikatori virs tvaika nosūcēja vadības simboliem arī var mirgot.	Noteiktos apstāklos, piemēram, ja telpā nav pienācīgas ventilācijas, ventilators var izslēgties pats.	Atveriet logu. Jums var būt jāuzstāda loga slēdzis. Skatiet sadāļu "Montāža". Ja loga slēdzis jau ir uzstādīts, pārliecīnieties, ka tas ir pareizi uzstādīts. Skatiet uzstādišanas brošūru. Nospiediet jebkuru simbolu. Tvaika nosūcējs atkal darbojas.
Tvaika nosūcējs nedarbojas pieņācīgi, kad ir aktivizētas tvaika nosūcēja funkcijas.	Tvaika nosūcējam apkārt esošās vides temperatūra ir pārāk augsta. Tvaika nosūcējā un ap to ir nepietiekoša gaisa cirkulācija.	Izslēdziet tvaika nosūcēju un atvienojiet to no strāvas padeves. Uzgaidiet vismaz 10 sekundes un atkārtoti piešķiriet to strāvas padevei. Citi ieteikumi Mēģiniet atdzesēt apkārt esošās vides temperatūru. Izņemiet tvaika nosūcēja filtru un likvidējiet tvaika nosūcējā esošo atlikušo mitrumu. Skatiet „Apkope un tīrišana“. Laiujiel tvaika nosūcēja sistēmai izžūt vienas dienas garumā un pēc tam atkārtoti aktivizējiet tvaika nosūcēju.
Ēdiena gatavošanas laikā radušies tvaiki netiek pietiekoši labi uzsūkti nosūcējā.	Gatavošanas trauku vāki nav pareizi uzlikti.	Ja gatavošanas traukiem nav ventilējošo vāku, pārliecīnieties, ka vāki ir uzlikti slīpi, lai tvaiks tiktu virzīts uz nosūcēju. Skatiet informāciju "Padomos un ieteikumos" par īpašajiem tvaika ventilācijas vākiem, kas ieteicami izmantošanai ar iebūvētu plīts virsmu.
	Tvaika nosūcējs ir pārpildīts.	Iztīriet un reģenerējiet tvaika nosūcēja filtru un atiestatiet pazinojumu. Skatiet sadāļu „Apkope un tīrišana“.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Iedegas  un skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	<p>Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti.</p> <p>Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam.</p> <p>Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.</p>

## 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 TH84CC23CZ  
Veids 67 D4A 04 AD  
Indukcija 7.35 kW  
Sēr. Nr. ....  
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 598 445 00  
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz  
Ražots: Vācija  
7.35 kW  


### 11.2 Gatavošanas zonu specifikācija

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

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

Lai nodrošinātu optimālu siltumpārnesi un gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdienu

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

## 12. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 12.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu plīts virsmām

Modeļa identifikācija	TH84CC23CZ	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	2	
Gatavošanas virsmu skaits	1	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apalo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē	21.0 cm 21.0 cm
Gatavošanas virsmas garums (G) un platums (P)	Labā puse	G 36.5 cm P 26.5 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē	180.8 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas virsmām (EC electric cooking)	Labā puse	183.7 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	183.2 Wh/kg	

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

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

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

### 12.2 Virsma — Enerģijas taupīšana

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

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

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

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

### Ražojuma informācijas lapa saskana ar (ES) Nr. 65/2014

Piegādātāja nosaukums vai preču zīme	AEG	
Modeļa identifikatoris	TH84CC23CZ	
Gada enerģijas patēriņš - AEChood	32.7	kWh/gadā
Energoefektivitātes klase	A+	
Hidrodinamiskā efektivitāte - FDEhood	32.0	
Hidrodinamiskās efektivitātes klase	A	
Apgaismojuma efektivitāte - LEhood	-	lux/W
Apgaismojuma efektivitātes klase	-	
Tauku filtrēšanas efektivitāte – GFEhood	85.1	%
Tauku filtrēšanas efektivitātes klase	B	
Minimala gaisa plusma normalas lietošanas režima	270.0	m3/h
Maksimala gaisa plusma normalas lietošanas režima	550.0	m3/h
Gaisa plusma intensivam/paaugstinatam uzstadijumam	650.0	m3/h
A-svertas skanas jaudas emisija minimalajā atruma	50	db(A) / 1 pW
A-svertas skanas jaudas emisija maksimalajā atruma	66	db(A) / 1 pW
A-svertas skanas jaudas emisija intensivaja vaipaaugstinatajā atruma	69	db(A) / 1 pW
Izmērītais elektroenerģijas patēriņš izslēgtā režīmā - Po	0.49	W
Izmērītais elektroenerģijas patēriņš gaidstāvēs režīmā - Ps	-	W

### Papildus informacija saskana ar (ES) Nr. 66/2014

Laika palielinājuma koeficients - f	0.8	
Energoefektivitātes indekss - EElhood	42.6	
Gaisa plūsma, mērīta optimālajā darba punktā - QBEP	286.7	m3/h
Gaisa spiediens, mērīts optimālajā darba punktā - PBEP	449	Pa
Gaisa maksimālā plūsma - Qmax	650.0	m3/h
Elektriskā ieejas jauda, mērīta optimālajā darba punktā - WBEP	111.9	W
Apgaismes sistēmas nominālā jauda - WL	-	W
Apgaismes sistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas - Emiddle	-	lux

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

## 12.5 Tvaika nosūcējs — Enerģijas taupīšana

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

- Sākot gatavošanu, iestatiet nosūcēja ventilatoru ar zemu ātrumu. Kad gatavošana ir pabeigta, turpiniet nosūcēju darbināt pāris minūtes.
- Palieliniet ventilatora ātrumu tikai lai atbrīvotos no liela tvaiku vai dūmu daudzuma. Ieteicams izmantot funkciju Boost tikai galējos apstākļos.

- Regulāri tīriet nosūcēja filtru un aizstājiet to, kad nepieciešams, lai uzturētu tā efektivitāti.
- Izmantojiet maksimāla diametra cauruļu sistēmu, lai optimizētu efektivitāti un samazinātu troksni.

## 13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

**Sveiki atvykė į „AEG“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.**



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

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

## 1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prieikus 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 pavojuς. 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.
- DÉMESIO! 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 atliliki 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.
- DÉMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DÉMESIO: 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 liepsnų nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DÉMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiu, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliarai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, net kai naudojatės automatinėmis funkcijomis. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.

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

#### ! ISPĖJIMAS!

Ši prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

#### ! ISPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

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

- Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.

- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

### 2.2 Elektros pajungimas

#### ! ISPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus, vadovaudamas sujungimų schema arba montavimo instrukcija, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Jei reikia sumontuoti išmetimo sistemą arba kitus priedus (sieninį vožtuvą, atidaryto lango jutiklį ir (arba) lango atidarymo sistemą), visus elektros sujungimų darbus, vadovaudamas sujungimų schema arba montavimo instrukcija, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksma, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštéléje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laidų ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai ikaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laidą įtempimą mažinantį spaustuką.

- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvii paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamuų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeista elektros laidą, kreipkitės į mūsų igaliotaij aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotu daliu apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinės, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laidą. Visada traukite pačiame už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (išukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotekio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instalacija privalo turėti izoliavimo įtaisa, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Ekrane pamatę E3 kodą nedelsdami atjunkite kaitlentę nuo elektros maitinimo ir patirkinkite, ar elektros laidų jungtis bei tinklo įtampa.

## 2.3 Naudojimas

### ISPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgi.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuočes, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos. Vėdinimo sistemą

- reguliariai turi tikrinti kvalifikuotas specialistas.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudojė prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedékite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drégnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėjė prietaiso korpusę (trūkima, 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 indukcinių kaitviečių.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.
- Kai veikia integruotasis gartraukis, niekada nenaudokite atviros liepsnos.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

### ISPĖJIMAS!

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 aliejas su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejas.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedékite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

### ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių gaminimo indų ant valdymo skydelio.

- Nedékite 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.
- Kai veikia integruotasis gartraukis arba prietaisas, niekada neišiminėkite grotelių arba gartraukio filtro.
- Niekada nenaudokite integruotojo gartraukio be filtro.
- Neuždenkite integruotojo gartraukio angos indais.
- Kai veikia integruotasis gartraukis arba prietaisas, nebandykite atidaryti apatinio dangčio.
- Netoli integruotojo gartraukio nedékite smulkų arba lengvų objektų, kad jų neįtrauktų.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

## 2.4 Valymas ir priežiūra

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

## 3. ĮRENGIMAS

### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelių. Techninių duomenų plokštelię rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

### 3.2 Įmontuojamos kaitlentės

I baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos

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

## 2.5 Paslauga

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

## 2.6 Utilizavimas

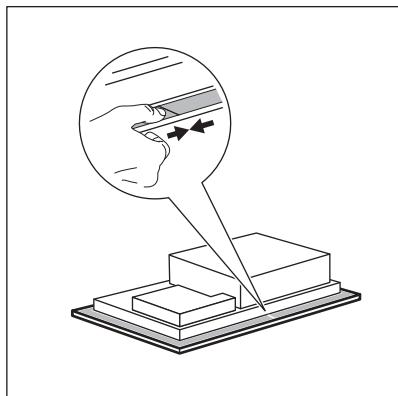
### ISPĖJIMAS!

Pavoju susižeisti arba uždusti.

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

tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

### 3.3 Sandariklio pritvirtinimas



#### Irengimas ant viršaus

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

#### Integravimas į baldus

1. Nuvalykite darbastalio angos briaunas.
2. Sukarpykite pateiktą 3x10 mm sandarinimo juostą į keturiąs juosteles. Juostos turi būti tokio ilgio kaip angos briaunas.
3. Juostų galus nukirpkite  $45^{\circ}$  kampu. Jos turi tiksliai atitinkti angos briaunų kampus.
4. Priklijuokite juostas prie briaunu. Netempkite juostelių. Neklijuokite juostelių galų vieno ant kito.

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

### 3.4 Surinkimas

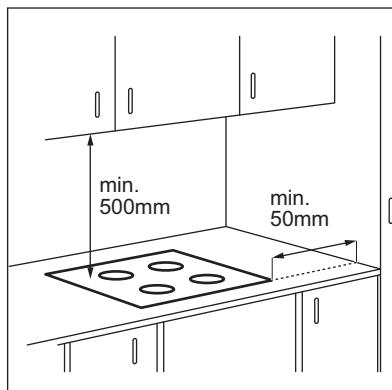
Daugiau apie kaitlentės surinkimą skaitykite montavimo instrukcijoje.

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



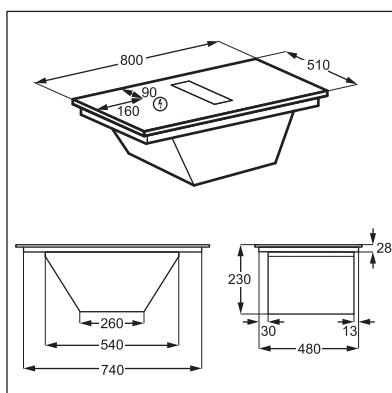
#### Tik tam tikrose šalyse

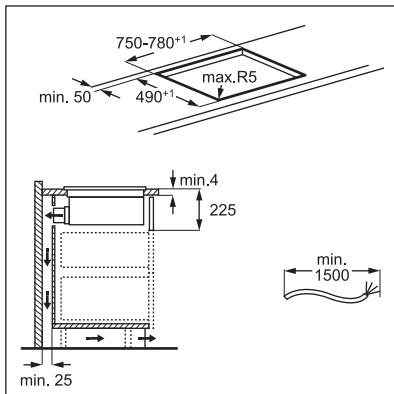
Jeigu įrengiamas ištraukimas, gali reikėti lango jungiklio (pasitarkite su autorizuotu specialistu). Jি turite įsigyti atskirai, nes su kaitlente jis netiekiamas. Langų jungiklų turi įrengti kvalifikotas technikas. Skaitykite įrengimo bukletą.



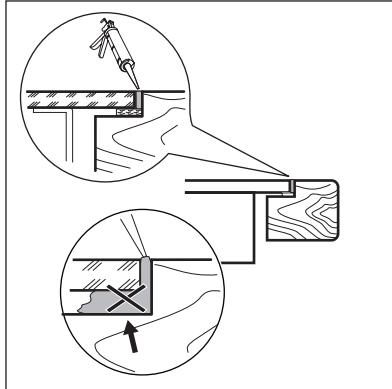
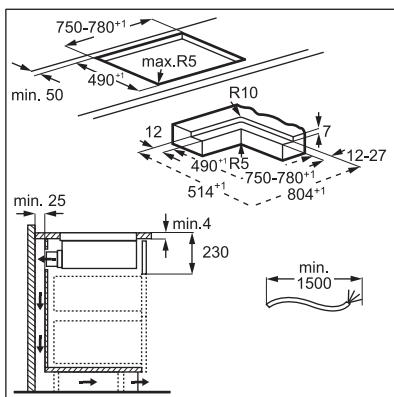
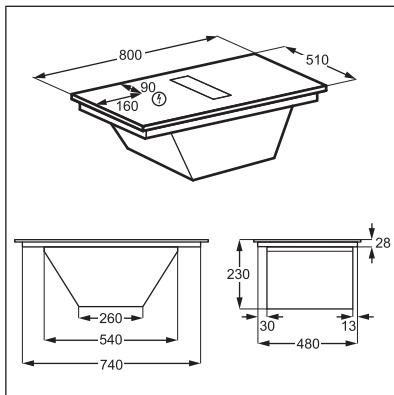
Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.

### MONTAVIMAS ANT STALVIRŠIO





## INTEGRAVIMAS BALDUOSE



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



[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
induction extractor hob



## Filtro laikiklio surinkimas

Prietaisą visada reikia naudoti su visais jo rinkinyje esančiais filtrais.

Prieš pirmą naudojimą įsitikinkite, ar ilgo veikimo anglies filtrai įdėti į korpusą ir ar ju rankenėlės nukreiptos į vidinę pusę. Žr. „Gartraukio filtrų valymas“. Surinktą filtro korpusą įdékite į gartraukio sistemą ir uždékite gartraukio grotelės.

## 3.5 Sujungimo kabelis

- Kaitlentė tiekama su laidu.
- Jei norite pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite kabelio tipą, kuris gali atlaikyti 125 °C arba aukštesnę temperatūrą.
- Vieno laido skersmuo turi būti ne mažesnis kaip 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Elektros kabelių pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

### ISPĖJIMAS!

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

### DĒMESIO

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

### DĒMESIO

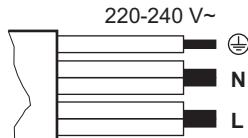
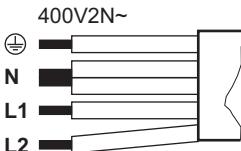
Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiamas.

### DĒMESIO

Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

### Vienfazė jungtis

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



#### Dvifazė jungtis: 400 V2N~

5 x 1,5 mm<sup>2</sup> arba 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>



Žalias-geltonas

N

Mėlynas ir mėlynas

L1

Juodi

L2

Rudas

#### Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~

5 x 1,5 mm<sup>2</sup> arba 3 x 4 mm<sup>2</sup>



Žalias-geltonas

N

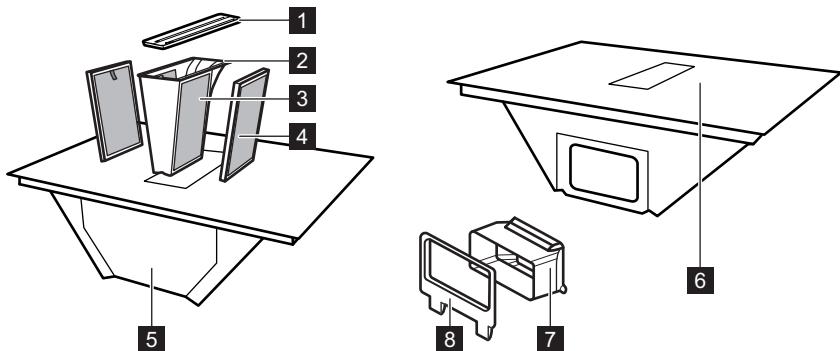
Mėlynas ir mėlynas

L

Juodas ir rudas

## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

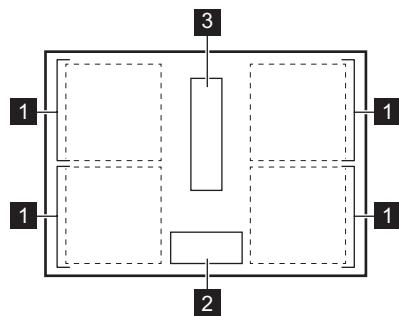
### 4.1 Gaminio apžvalga



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

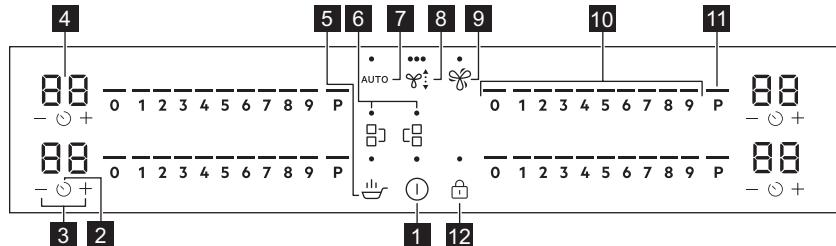
- 6 Kaitlentė
- 7 Ortakio adapteris
- 8 Galinės sienos ortakio jungtis

### 4.2 Kaitinimo paviršių planas



- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Gartraukis

### 4.3 Valdymo skydelio išdėstymas



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

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

Jutiklio laukas	Funkcija	Apaščymas
1	①	Ijungta / Išjungta Ijungia ir išjungia prietaisą.
2	⌚	Laikmatis Nustatyti funkciją.
3	+/-	Pailgina arba sutrumpina laiką.
4	-	Laikmacio ekranas Rodo laiką minutėmis.
5	🍽️	SenseFry SenseFry. Kepti įvairius patiekalus su automatiškai kontroliuojamais kaitinimo lygiais.
6	▣	Bridge Ijungia ir išjungia funkciją.
7	AUTO	Gartraukio automatinis režimas Ijungia ir išjungia funkciją.
8	⚡	Rankinis gartraukio valdymo režimas Jei norite ijungti / išjungti funkciją arba pasirinkti vieną iš 3 ventilatorių greičių.
9	⚡	Boost Ijungia ir išjungia funkciją.
10	-	Valdymo juosta Nustato kaitinimo lygi.
11	P	PowerBoost Ijungia funkciją.
12	🔒	Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti.

### 4.4 Ekrano indikatoriai

Indikatorius	Apaščymas
E + skaičius	Gedimas.

Indikatorius	Aprašymas
	Ilgo veikimo anglies filtrą reikia atnaujinti.
	OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius): testi maisto ruošimą / palai-kyti šilumą / likutinė kaitra.

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Galios apribojimas

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

Kaitlentė automatiškai nustatys didžiausią įmanomą galią.

#### Galiai padidinti arba sumažinti:

- Atidarykite meniu: paspauskite ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes. Tada, paspauskite ir palaikykite nuspaudę .
- Priekiniame laikmatyje paspauskite kelis kartus, kol pamatysite .
- Priekiniame laikmatyje paspauskite / , kad parinktumėte galią.
- Paspauskite , kad išeitumėte.

### Galios lygiai

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

### DĒMESIO

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

### DĒMESIO

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

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

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Įjungimas ir išjungimas

Norédami įjungti arba išjungti kaitlentę, paspauskite ir palaikykite.

### 6.2 Prikaistuvio aptikimas

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

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

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

Jei norite testi maisto gaminimą, padékite prikaistuvį atgal ant kaitvietės per nurodytą laiką.

### 6.3 Kaitviečių naudojimas

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

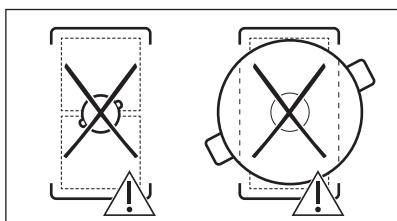
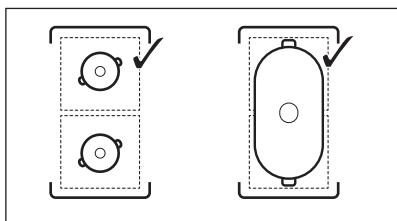


Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kuriu apačios skersmuo atitinka kaitvietes dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). Patikrinkite, ar prikaistuvis tinkamas naudoti ant indukcių kaitlenčių. Daugiau informacijos apie gaminimo indų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



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

Naudodamiesi funkcija Bridge galite apjungti dvi kaitvietes ir ant jų gaminti maistą dideliamame prikaistuvyje. Prikaistuvius turi uždengti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikišti už kaitviečių sričių žymėjimo. Jeigu prikaistuvius yra tarp dviejų centrų, funkcija Bridge nebus išjungta.



### 6.4 Kaitros parinktis



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

### 6.5 PowerBoost

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



Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

**Norédami iš jungti šią funkciją kaitvetei:** palieskite P.

**Norédami išjungti šią funkciją:** pakeiskite kaitinimo lygi.

### 6.6 OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius)

#### ⚠️ ISPĖJIMAS!

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

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

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

- testi maisto gaminimą,
- šilumos palaikymas,
- likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

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

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvésus.

## 6.7 Laiko nustatymai

### Atgalinės atskaitos laikmatis

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

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

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

Laikmatis pradės atskaitą.

**Norėdami pakeisti laiką:** pasirinkite kaitvietę naudodami ir paspauskite arba .

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

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

### Laikmatis

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

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

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

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

## 6.8 Galios valdymas

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

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

## 6.9 Gartraukio funkcijos

### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### Rankinis režimas

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

1. Norėdami išjungti gartraukį, spustelékite .

Pasigirs signalas ir virš simbolio išsijungs indikatoriai.

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

## AUTO

Funkcija automatiškai reguliuoja ventilatoriaus greitį pagal kaitvietės temperatūrą. Pagal numatytaisias nuostatas funkcija paprastai būna įjungta.

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

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



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

1. Norédami įjungti virykľę, paspauskite ir palaikykite ①.
2. Jeigu pagal numatytaisias nuostatas funkcija neįjungta, paspauskite AUTO, kad ją įjungtumėte.

Pasigirs signalas ir virš simbolio įsijungs indikatorius.

3. Ant viryklys pastatykite prikaistuvį ir pasirinkite kaitros lygi. Padidinkite arba sumažinkite kaitros lygi pagal poreikių. Gartraukis reaguos į kaitvietės temperatūrą, atitinkamai padidindamas arba sumažindamas ventilatoriaus greitį. Virš gartraukio simbolio įsijungs atitinkamai indikatoriai.

4. Norédami išjungti kaitvietę, gartraukio valdymo juosteje paspauskite 0, o norédami išjungti kaitlentę – ①.

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



Kepant ventilatoriaus greitį galima reguliuoti rankiniu būdu, paspaudus

Norédami išjungti funkciją, paspauskite AUTO. Pasigirs signalas ir indikatorius virš simbolio įsijungs.

Jeigu virykla išjungiate, kai veikia AUTO, ši funkcija įsijungs kito maisto gaminimo seanso metu.

## Boost

Ši funkcija įjungia didžiausią gartraukio ventilatoriaus greitį.

1. Norédami įjungti funkciją, paspauskite mygtuką .

Pasigirs signalas ir virš simbolio įsijungs indikatorius.

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

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

## Auto Breeze

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

Naudojant kaitlentę pirmą kartą ši funkcija iprastai būna aktyvi.

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

### Jei norite išjungti veikiančią funkciją:

Paspauskite AUTO arba .

Gartraukio ventiliatorius išsijungs.

### Jei norite visiškai išjungti funkciją:

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



Rekomenduojame šios funkcijos neįjungti ir leisti jai veikti nepertraukiamais visą ciklo laikotarpi.

## 6.10 SenseFry

Ši funkcija leidžia nustatyti maistui keptintinkamą kaitros lygi. Kaitlentė palaiko reikiama temperatūrą visą maisto gaminimo laikotarpi. Galite rinktis vieną iš trijų SenseFry lygių: žemą (2), vidutinį (5) arba aukštą (8). Kai nustatysite kaitros lygi, rankiniu būdų reguliuoti temperatūros neberekėkės.



### DĒMESIO

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

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

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

- Kad įjungtumėte kaitlentę, palieskite ①.

- Padieskite , kad įjungtumėte funkciją. Išišiebs virš simbolio esantis indikatorius.

Numatytais kaitros lygis yra 2.

- Paspauskite tiek kartą, kad pasirinktumėte kepinimo lygi.

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

- Padieskite bet kurią pasirinktos kaitvietės slankiklio vietą.

SenseFry lygi galite koreguoti vienu iš nustatymų mygtukų (žr. nustatymų lentelę).

SenseFry galiųs lygis	Kaitros nustatymo lygiai
Žemas	2
Vidutiniškai iškeptas	5
Aukštas	8

Funkcija paleidžiama.

Kai funkcija įsijungs, virš slankiklio įsijungs indikatoriai ir animacija.



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

- Jeigu reikia, nustatykite laikmacio funkciją.

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

Jei funkciją norite išjungti, valdymo juosteje paspauskite 0 arba .

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

Gudrybės ir patarimai

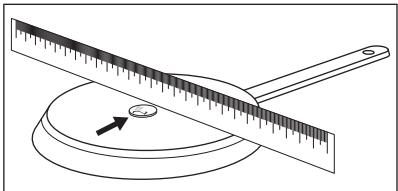
- Jeigu reikia, galite pakeisti numatytajį kaitinimo lygi.
- Jei naudojate stambesnius maisto gabalus arba žalias bulves, pirmąsias 10 minučių naudokite dangtį.
- Sunkūs ir (arba) didesni prikaistuviai kaista ilgiau.
- Naudodami prikaistuvius laminuotas paviršiai rinkitės žemesnį kaitros lygi, kad neperkaitintumėte ir nepažeistumėte prikaistuvius.
- Nenaudokite plonų emaliuotų gaminimo indų. Jie gali perkasti ir prarasti funkcionalumą.

Funkcijai SenseFry tinkami gaminimo indai

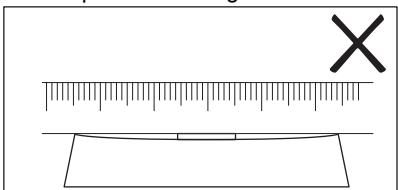
Naudokite tik keptuves lygiu dugnu.

Patirkinkite, ar gaminimo indas yra tinkamas.

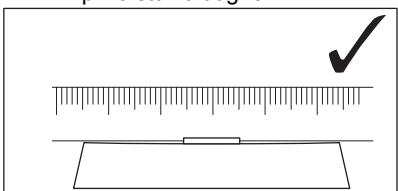
- Padékite savo keptuvę apverstą.
- Ant gaminimo indo dugno padékite liniuotę.
- Tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno pabandykite įkišti 1, 2 arba 5 euro centų (ar bet kokią kitą maždaug 1,7 mm storio) monetą.



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



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



## 6.11 Meniu struktūra

Lentelėje parodyta pagrindinė meniu struktūra.

### Naudotojo nuostatos

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

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

### Jei norite įvesti naudotojo parinktis:

paspauskite ① ir palaikykite nuspaudę 3 sekundes. Tada paspauskite ir palaikykite nuspaudę ②. Nuostatos įsijungs kairiuju kaitviečių laikmatyje.

**Naudojimasis meniu:** meniu sudaro nuostatos simbolis ir reikšmė. Simbolis įsijungs galiniam laikmatyje, o reikšmė – priekiniame. Norėdami rinktis nuostatas, priekiniame laikmatyje paspauskite ③. Norėdami pakeisti nuostatos reikšmę, priekiniame laikmatyje paspauskite + arba -.

**Išėjimas iš meniu:** paspauskite ①.

### OffSound Control

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



Žr. skyrių „Meniu struktūra“.

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

- paliečiate ①;
- baigsis laiko atskaita;
- paspausite neaktyvų simbolį.

## 7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 7.1 Automatinis išsijungimas

Funkcija automatiškai išjungia viryklię, jeigu:

- visos kaitinimo sritys ir gartraukis išsijungs,

- jei išjungę viryklię nepasirinksite jokio kaitinimo lygio arba ventiliatoriaus greičio,
- kažką išliejote arba padėjote (puoda, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveiks signalas ir viryklié išsijungs. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiką.

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

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

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



Jei naudojate SenseFry, kaitlentė išsijungia po 1,5 valandos.

Ventiliatoriaus greitis	Gartraukis išsijungis po
	10 val.

## 7.2 Užraktas

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

Pirmausia nustatykite kaitrą / ventiliatoriaus greitį.

**Funkcijos išjungimas:** paspauskite .

**Funkcijos išjungimas:** dar kartą paspauskite .



Funkcija išsijungia išjungus viryklę.

## 7.3 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo viryklę ir gartraukį nuo atsitiktinio išjungimo.

**Funkcijos išjungimas:** paspauskite .

Nejunkite kaitvietės kaitinimo / gartraukio.

3 sekundes palaikykite paspaudę , kol virš simbolio neišjungs indikatorius. Ijunkite kaitlentę mygtuku.



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

**Funkcijos išjungimas:** paspauskite .

Nejunkite kaitvietės kaitinimo / gartraukio.

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

**Maisto gaminimas naudojant funkciją:**

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

## 7.4 Bridge



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

Ši funkcija apjungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena.

Pirmausia pasirinkite kurios nors kaitvietės kaitinimo lygi.

**Funkcijai kairėje arba dešinėje pusėje išjungti** atitinkamai palieskite / .

Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygi, palieskite vieną iš kairės arba dešinės pusės valdymo jutiklių.

**Jei norite išjungti funkciją,** palieskite / .

## 8. PATARIMAI

### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

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

#### Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotas plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinkta).
- **Netinkamos medžiagos:** aluminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

#### Indai yra tinkami naudoti su indukcine virykle, jeigu:

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

#### Indo matmenys

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

„Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).

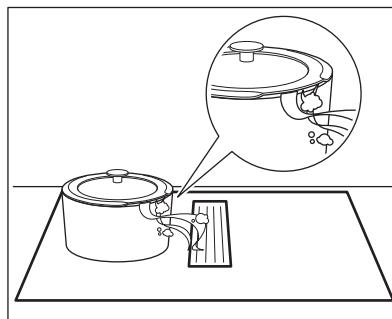
- Mažesnio nei atitinkamos kaitvietės skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamas energijos, todėl tokis indas įkaista lėčiau.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkiteis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



Žr. „Techniniai duomenys“.

#### Garo išleidimo dangčiai

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



## 8.2 Veikiant girdimi garsai



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

### Indų skleidžiamas triukšmas:

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtinį medžiagą (keliu sluoksnių principu);
- šviltimas: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtinį medžiagą (keliu sluoksnių principu);
- dūzgimą: naudojate didelę galią;

### Kaitlentės skleidžiamas triukšmas:

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

- ritmingas garsas: aptiktas indas.

## 8.3 Öko Timer (Eco laikmatis)

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

## 8.4 Supaprastintas maisto ruošimo vadovas

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudu 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 poreikių	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 2	Padažas „Hollandaise“; sviesto, šoko-lado ar želatinos tirpinimas.	5 - 25	Reguliarai pamaišykite.
2	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
2 - 3	Tinka virti ryžiams ir pieno pagrindo patiekalamams, pašildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3 - 4	Garuose ruoškite daržoves, žuvi, mė-są.	20 - 45	Pridékite 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 uždengta.
4 - 5	Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriu-bos kiekį.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
6 - 7	Švelniai kepinti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragelius su jida-ru, dešrelės, kepenėlės, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreikių	Prireikus apverskite.

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

## 8.5 Naudingi funkcijos SenseFry naudojimo patarimai

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

pagal maisto rūšį, gaminimo pageidavimus ir naudojamus prikaistuvius.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientacinių.

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

## 8.6 Naudingi patarimai dėl gartraukio

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

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

## 9. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudojė virykle išvalykite ją.

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

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

### ⚠️ ISPĖJIMAS!

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



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

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

### ⚠️ ISPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

## 9.2 Kaitlentės stiklinio paviršiaus valymas

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

## 9.3 Gartraukio valymas

### Grotelės

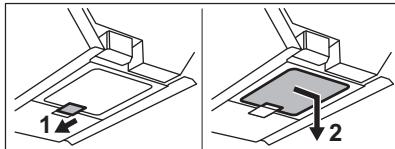
Grotelės nukreipia orą į gartraukį. Be to, jos apsaugo gartraukio sistemą nuo pašalininių objektų. Grotelės pagamintos iš aluminio. Groteles bet kada galite išplauti rankomis arba indaplovėje. Minkšta šluoste nušluostykite groteles.

### Lašų surinkimo padékla

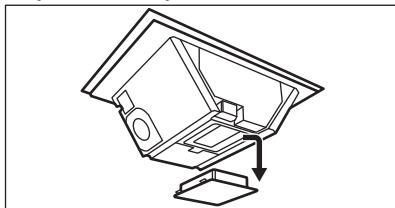
Po gartraukiui yra lašų surinkimo padékla. Joje renkamas maisto gamybos metu susidarantis kondensatas. Bet kuriuo metu iš gartraukio sistemos į lašų surinkimo padékla gali lašeti vanduo. Nepamirškite reguliariai ištuštinti padékla. Išémus groteles ir filtro korpusą kartu su filtrais, iš viršaus matomas vandens surinkimo padékas.

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

- Norédami pasiekti vandens surinkimo padékla, pirmiausia atrakinkite gale esantį vidurinį fiksatorių. Stumkite fiksatorių priešinga kryptimi. Abiem rankomis paimkite vandens surinkimo padékla ir lengvai ji stumkite į dešinę.



- Traukite vandens surinkimo padékla vertikaliai į apačią. Būkite atsargūs, netycia neišlaistyki vandens.



- Išpilkite vandenį ir išplaukite vandens surinkimo padékla. Padékla galite plauti rankomis (naudodami šiltą vandenį, muilą ir švelnią šluostę arba kempinę) arba indaplovėje (standartinis ciklas).

## **ISPĖJIMAS!**

Įsitinkinkite, kad į gartraukę nepatektų vanduo.

### Jeigu į gartraukio sistemą patektų vandens ar kito skysčio:

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

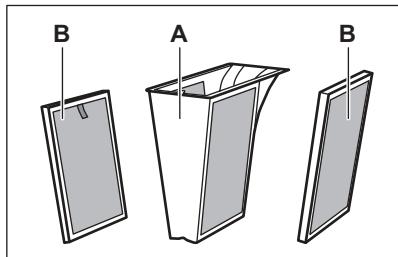
## 9.4 Gartraukio filtrų valymas ir atnaujinimas

Filtrų bloką sudaro: riebalų filtri, jų korpusas

Air ištraukiami ilgalaikiai anglies filtri **B**.



Prietaisą visada reikia naudoti su visais jo rinkinyje esančiais filtrais.



Riebalų filtri **A** surenka riebalus bei maisto likučius ir neleidžia jiems patekti į gartraukio sistemą. Ilgalaikiai anglies filtri **B** su aktyviosios anglies putomis neutralizuoją dūmus ir maisto kvapus.

Reguliariai valykite ir atnaujinkite filtrus:

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

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

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

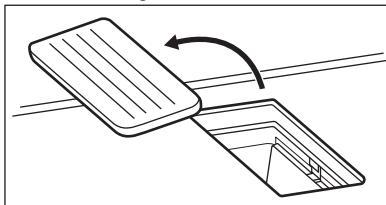
## **ISPĖJIMAS!**

Perpildyti filtrai gali kelti gaisro pavojų.

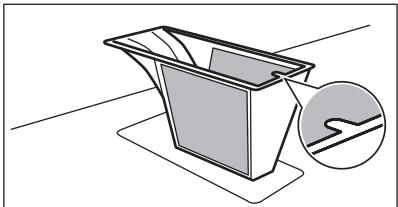
## Filtrų bloko surinkimas / išrinkimas

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

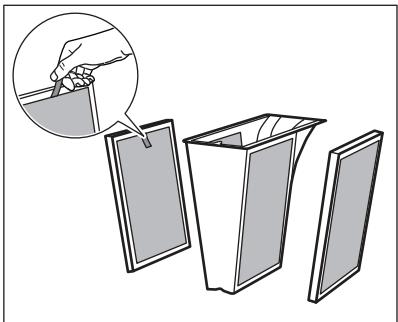
### 1. Nuimkite groteles.



### 2. Ištraukite riebalų filtrą suėmę už išskišusios rankenos.



3. Išimkite ilgalaikius anglies filtrus suėmę už rankenos.



4. Išvalę filtro elementus vėl juos surinkite:
- Istumkite ilgalaikius anglies filtrus į gartraukio sistemą palei vidinius bėgelius.
  - Atgal įdėkite riebalų filtro korpusą.
  - Uždékite groteles.

#### Riebalų filtro ir jų korpuso valymas

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



Priklasomai nuo ploviklio tipo ir plovimo ciklų skaičiaus, tinklelio spalva gali šiek tiek pakisti. Filtro funkcinėms savybėms tai nedaro jokios įtakos.

Nerekomenduojame filtro bloko dalių valyti / sausinti popierinėmis šluostėmis.

- Palikite juos išdžiūti kambario aplinkoje.
- Įdėkite filtro korpusą su riebalų filtrais atgal į vidų.
- Jeigu pranešimas dega, trumpai

paspauskite kad skaitiklis grįžtu į 0.

Skaitiklis pradės skaiciuoti iš naujo.

#### Ilgalaikių anglies filtro valymas

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

#### Ilgalaikių anglies filtro atnaujinimas

- Pirmiausia išvalykite filtrus, kaip aprašyta pirmiau.
- Įkaitinkite orkaitę iki 100 °C temperatūros ir palaikykite filtrus joje 120 min. Filtrus padėkite ant vielinės lentynėlės, vidurinėje padėtyje. Nenaudokite orkaitės ventilatoriaus funkcijos.
- Iš naujo surinkite filtro elementus ir įdėkite bloką atgal.
- Noredami grąžinti skaitiklij į atskaitos

pradžią, spustelėkite .

Skaitiklis pradės skaiciuoti iš naujo.

## 10. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ISPĖJIMAS!

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.  Perdegé saugiklis.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.  Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Nenustatėte 60 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 sek. pasirinkite kaitinimo lygi.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Ant valdymo skydelio yra ištekėjusio skysčio arba riebalų.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Negalite vienai kaitvietei nustatyti didžiausio kaitinimo lygio. Nugalėti įjungti vienos iš kaitviečių.	Kitos kaitvietės vartoja didžiausią leistiną energijos kiekį. Kaitlentė veikia tinkamai.	Sumažinkite kitų prie to paties elektros tinklo prijungtų kaitviečių kaitinimo lygi. Žr. skyrių „Galios valdymas“.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuo-met, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio ①.	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaita, kreipkitės į įgalio-tajų aptarnavimo centrą.
Įkaita valdymo skydelis.	Naudojate pernelyg didelį gaminimo indą arba pastatėte jį per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dékite ant galinių kaitviečių.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsi-nių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Isiziebs virš simbolio ☒ esantis indikatorius.	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.	Žr. „Apsaugos nuo vaikų įtaisas“ ir „Užraktas“.
Mirksi valdymo juostelė.	Ant kaitvietės néra indo arba kaitvie-tė nevisiškai uždengta.	Uždékite ant kaitvietės indą taip, kad jis visiškai ją uždengtų.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
	Netinkamas indas.	Naudokite indukcinėms kaitlentėms tinkančius gaminimo indus. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
I kaitinama lėčiau.	Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamas galios.	Kad šiluma būtų perduodama optimali, naudokite indus, kurų apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
SenseFry neveikia.	Kaitlentės galios lygis per žemas.	Nustatykite aukštesnį galios lygį. Išsitinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų elektros saugiklių parametrų. Žr. „Prieš naudojantį pirmakart“ > „Galios apribojimas“.
Gartraukis neįsijungia arba neišsijungia. Indikatoriai virš gartraukio valdymo simbolii taip pat gali mirksėti.	Esant tam tikroms sąlygomis ventiliatorius gali automatiškai išsijungti, pvz., kai patalpa néra tinkamai vėdinama.	Atidarykite langą. Jums galimai reikės išsirengti atidaryto lango jutiklį. Žr. „Surinkimas“. Jei atidaryto lango jutiklis įdiegtas, patirkrinkite, ar jis tinkamai sumontuotas. Skaičykite įrengimo bukletą. Paspauskite bet kurį simbolį. Gartraukis vėl įsijungia.
Gartraukio ventiliatorių tinkamai neveiks, kai bus įjungtos kitos gartraukio funkcijos.	Gartraukio aplinkos temperatūra pernelyg aukšta. Oro cirkuliacija gartraukio viduje ir aplink jį nepakankama.	Išjunkite viryklę ir išjunkite ja iš pagrindinio maitinimo šaltinio. Palaukite bent 10 sekundžių ir vėl prijunkite. Kiti patarimai: Pabandykite sumažinti aplinkos temperatūrą. Išimkite gartraukio filtra ir pašalinkite gartraukio viduje susikaupusią drėgmę. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“. Palikite gartraukio sistemą džiuti vieną dieną, o tada vėl ją naudokite.
Gartraukis nesugeria visų garų, išskiriančių ruošiant maistą.	Netinkamai uždėti gaminimo indu dangčiai.	Jeigu gaminimo indai neturi dangčių su angomis, pakreipkite dangčius taip, kad išeinančios garas būtų nukreiptos link gartraukio. Skirsnje „Gudrybės ir patarimai“ pateikta informacijos apie specialius garo išleidimo dangčius, kurios rekomenduoja naudoti su integruotuoju gartraukiui.
	Gartraukio filtras perpildytas.	Išvalykite ar atnaujinkite gartraukio filtrą ir išjunkite pranešimą. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

## 10.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

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

priežiūros ar remonto darbus atliks ne igaliotas techninės priežiūros astovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir igaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

## 11. TECHNINIAI DUOMENYS

### 11.1 Vardinė lentelė

Modelis TH84CC23CZ:

Tipas 67 D4A 04 AD

Indukcija 7.35 kW

Serijos nr. ....

AEG

PNC 949 598 445 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Pagaminta: Vokietija

7.35 kW



### 11.2 Kaitvietės techniniai duomenys

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

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

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, o maisto gaminimo rezultatai būtų optimalūs,

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

## 12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 12.1 Informacija apie gaminj atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas dėl kaitlientės

Modelio identifikatorius	TH84CC23CZ
Kaitlientės tipas	Integruojama virykliė
Kaitviečių skaičius	2

Kaitviečių sričių skaičius		1
Kaitinimo technologija		Indukcija
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė Kairioji galinė	21.0 cm 21.0 cm
Kaitvietės srities ilgis (l) ir plotis (P)	Dešinė	I 36.5 cm P 26.5 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė Kairioji galinė	180.8 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Kaitvietės srities energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Dešinė	183.7 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		183.2 Wh/kg

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

Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamose kaitvietėse nurodyti žymomis.

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

## 12.2 Virykla – Energijos taupymas

Jei laikytis toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galesite sustaupoti energijos.

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

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

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

### Gaminio informacijos lapas pagal (EU) Nr 65/2014

Tiekėjo pavadinimas arba prekės ženklas	AEG	
Modelio identifikatorius	TH84CC23CZ	
Metinis suvartojamos energijos kiekis - AEChood	32.7	kWh per metus
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	
Srauto dinamimis efektyvumas - FDEhood	32.0	
Srauto dinaminio efektyvumo klasė	A	
Apšvietimo našumas - LEhood	-	lx/W

Apšvietimo našumo klasė	-	
Riebalų filtravimo našumas – GFEhood	85.1	%
Riebalų filtravimo našumo klasė	B	
Minimalus oro srautas esant normaliam naudojimui	270.0	m <sup>3</sup> /val.
Maksimalus oro srautas esant normaliam naudojimui	550.0	m <sup>3</sup> /val.
Oro srautas esant intensyviam / pagreitinimo nustatymui	650.0	m <sup>3</sup> /val.
A-nusveriantis garsinio slegio lygis esant minimaliam greiciui	50	db(A) re 1 pW
A-nusveriantis garsinio slegio lygis esant maksimaliam greiciui	66	db(A) re 1 pW
A-nusveriantis garsinio slegio lygis esant intensyviam ar pagreitejimo greiciui	69	db(A) re 1 pW
Išmatuotasis išjungties būsena suvartoamos energijos kiekis - Po	0.49	W
Išmatuotasis budėjimo veiksenas suvartoamos energijos kiekis - Ps	-	W
<b>Papildoma informacija pagal (EU) Nr 66/2014</b>		
Laiko didėjimo daugiklis - f	0.8	
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas - EEhood	42.6	
Išmatuotasis optimalaus našumo taško oro srautas - QBEP	286.7	m <sup>3</sup> /val.
Išmatuotasis optimalaus našumo taško oro slėgis - PBEP	449	Pa
Didžiausias oro srautas - Qmax	650.0	m <sup>3</sup> /val.
Išmatuotoji optimalaus našumo taško vartojamoji elektrinė galia - WBEP	111.9	W
Vardinė apšvietimo sistemos galia - WL	-	W
Apšvietimo sistema užtikrinama vidutinė virimo paviršiaus apšvieta - Emiddle	-	Ix

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

## 12.5 Gartraukis – energijos taupymas

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

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

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

## 13. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbtį medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuočę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padékite 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 vėlesnės savivaldybės dėl papildomos informacijos.



**aeg.com**

701132138-A-332024

