



---

LV Plīts  
LT Kaitlentė

---

Lietošanas instrukcija  
Naudojimo instrukcija

2  
31

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	5
3. UZSTĀDĪŠANA.....	8
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	14
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	16
6. PADOMI UN IETEIKUMI.....	20
7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	24
8. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	26
9. TEHNISKIE DATI.....	28
10. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	29
11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	30

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadu desmitus apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka sasniegsiet izcilus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

### 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces

nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

## 1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, 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.

- Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās 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.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. 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.
- Stikla karsēšanas virsmas saplīšanas gadījumā:
  - nekavējoties izslēdziet visus degļus un elektriskās karsēšanas elementus, un atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
  - Nepieskarieties ierīces virsmai.
  - Neizmantojiet ierīci.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, nepieciešams universālais izolācijas slēdzis ar

kontakta atdalījumu. Jānodrošina pilnīga ierīces atvienošana saskaņā ar III pārsprieguma kategorijas prasībām. Nav iekļauts zemējuma kabelis.

- Novietojot barošanas vadu, nodrošiniet, lai tas nenonāktu tiešā saskarē (piemēram, izmantojot izolējošās uznavas) ar detaļām, kuras var sakarst par vairāk nekā 50 °C virs istabas temperatūras.
- **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

Šī ierīce ir piemērota šādiem tirgiem: LV

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapiša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu

un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.

- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Uzstādiet nedegošu atdalītājpaneli zem ierīces, lai novērstu piekļūvi apakšdaļai.
- Nodrošiniet, ka tiek ievērota 2 mm ventilācijas atstarpe starp darba virsmu un ierīces priekšējo daļu, kas tiek atstāta brīva. Garantijas segums neattiecas uz bojājumiem, kuri radušies nepietiekamas ventilācijas atstarpes rezultātā.

### 2.2 Pieslēgums elektrotīklam



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- .
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Valīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.

- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam saīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta triecienu aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslodotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Gāzes pieslēgšanu var veikt kvalificēts speciālists.
- Pirms uzstādīšanas pārliecinieties, ka piegādātās gāzes parametri (gāzes veids un spiediens), kā arī ierīces regulēšanas nosacījumi ir atbilstoši.
- Pārliecinieties, vai ap ierīci notiek gaisa cirkulācija.
- Informācija par gāzes piegādi atrodama uz tehnisko datu plāksnītes.
- Šī ierīce nav pievienota sadegšanas produktu nosūkņēšanas iekārtai. Pārliecinieties, lai ierīces pieslēgšana notiktu atbilstoši spēkā esošiem uzstādīšanas noteikumiem. Ievērojiet prasības atbilstoši ventilācijai.

## 2.4 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.



### UZMANĪBU!

Gāzes gatavošanas ierīču lietošana rada karstuma, mitruma un sadegšanas produktu rašanos telpā, kurā ierīce ir uzstādīta. Nodrošiniet atbilstoši labu virtuves ventilāciju, it īpaši laikā, kad ierīce tiek lietota. Ilgstošai intensīvai ierīces lietošanai var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, palielināta mehāniskā ventilācija, kur tāda pastāv, vai papildu ventilācija, lai droši izvadītu sadegšanas produktu apkārtējā (ārējā) gaisā, vienlaikus nodrošinot telpu ar gaisa apmaiņu. Konsultējieties ar kvalificētu speciālistu pirms papildu ventilācijas uzstādīšanas.

## 2.3 Gāzes savienojums



### UZMANĪBU!

Izmantojot gāzes cilindru, vienmēr raugieties, lai tas būtu novietots uz līdzenas horizontālas virsmas (tā, lai gāzes vārsts atrastos augšpusē).

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.

- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

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



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības panela.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārtīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.

- Nekādā gadījumā neatstājiet ieslēgtu degli ar uz tā novietotu tukšu ēdiena gatavošanas trauku vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Nenovietojiet alumīnija foliju tieši uz ierīces.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna, alumīnija vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.
- Izmantojiet tikai stabilus gatavošanas traukus ar pareizu formu un diametru, kas lielāks par degļa izmēriem.
- Pārliecinieties, ka ēdiena gatavošanas trauks ir novietots degļa centrā.
- Neizmantojiet lielus ēdiena gatavošanas traukus, kas sniedzas pāri ierīces malām. Tas var radīt darba virsmas bojājumus.
- Izmantojiet tikai papildpiederumus, kas iekļauti ierīces komplektācijā.
- Neuzstādiat uz degļa liesmas klievētāju.
- Neļaujiet skābiem šķidrumiem, piemēram, etiķim, citronu sulai vai katlakmens noņēmējam būt saskarē ar virsmu.. Tas var radīt matētus plankumus.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.

## 2.5 Apkope un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Neizņemiet taustiņus, regulatorus vai blīvējumu no vadības panela. Ūdens var iekļūt ierīces iekšpusē un radīt bojājumus.

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas

līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

- Nemazgājiet degļus trauku mazgājamajā mašīnā.

## 2.6 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājtsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces

darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājtsaimniecības telpu apgaismojumam.

## 2.7 Utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Novietojiet ārējās gāzes caurules līdzenā veidā.

# 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.

Modelis .....

Izstrādājuma

Nr. ....

Sērijas

numurs .....

## 3.2 Iebūvējamās plītis

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

## 3.3 Gāzes savienojums



### BRĪDINĀJUMS!

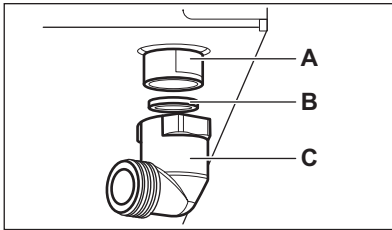
Turpmāk minētās uzstādīšanas, savienošanas un apkopes norādes paredzētas tikai kvalificētiem speciālistiem, kuru darbībai jāatbilst spēkā esošajiem standartiem un vietējiem noteikumiem.

Izmantojiet fiksētus savienojumus vai elastīgu nerūsējoša tērauda cauruli un veiciet darbus saskaņā ar spēkā esošiem tiesību aktiem. Ja izmantojat elastīgas metāla caurules, neļaujiet tām saskarties ar blakus esošajām kustīgajām daļām un raugieties, lai tās netiek saspiestas. Tāpat uzmanieties, kad plīts virsma tiek uzstādīta blakus cepeškrāsnij.





Pārbaudiet, vai ierīces gāzes padeves spiediena vērtības atbilst ieteicamajām vērtībām. Nostipriniet regulējamo savienojumu pie gāzes padeves avota īscaurules, izmantojot vītņotu uzgriezni G 1/2". Pieskrūvējiet detaļas un pievelciet tās, nepieciešamības gadījumā izmantojot teflona lenti, lai panāktu vajadzīgo virzienu.



- A. Caurules gals ar vītņi
- B. Ierīces komplektācijā iekļautā starplika
- C. Ierīces komplektācijā iekļautais līkums



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ir svarīgi pareizi uzstādīt līkumu. Pārlicinieties, ka plecs atrodas vītņotajā galā. Tad uzstādiet to plīts savienojuma caurulē. Nepareiza uzstādīšana var izraisīt gāzes noplūdi.



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Kad pabeigta uzstādīšana, pārlicinieties, ka katra caurule ir atbilstoši noizolēta. Izmantojiet ziepjūdeni, nevis liesmu!

### 3.4 Inžektoru nomainīšana

1. Noņemiet katliņu paliktnus.
2. Noņemiet vāciņus un degļu pārsegus.
3. Noņemiet inžektorus, izmantojot 7. izmēra uzgriežņu atslēgu, un nomainiet tos ar tādiem, kas nepieciešami jūsu izmantotajam

gāzes veidam (skatiet tabulu sadaļā "Tehniskie dati").

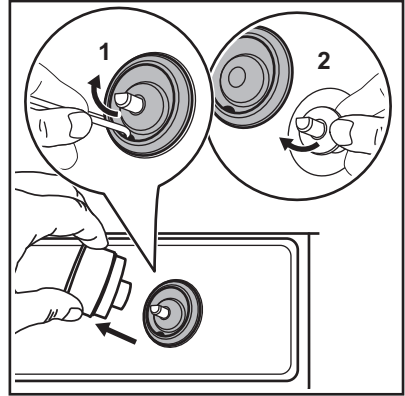
4. Uzstādiet daļas, ievērojot tādu pašu procedūru apgrieztā kārtībā.
5. Piestipriniet marķējumu ar jauno gāzes padeves veidu gāzes padeves caurules tuvumā. Šī etiķete atrodas pakā, kas tiek piegādāta kopā ar ierīci.

Ja piegādātās gāzes spiediens mainās vai atšķiras no nepieciešamā spiediena, gāzes padeves caurulei jāuzstāda piemērota spiedienu regulējoša iekārta.

### 3.5 Minimālā līmeņa regulēšana

Degļu minimālā līmeņa regulēšana.

1. Aizdedziet degli.
2. Pagrieziet slēdzi minimālajā pozīcijā.
3. Noņemiet pogu, paplāksni un blīvi.



#### **BRĪDINĀJUMS!**

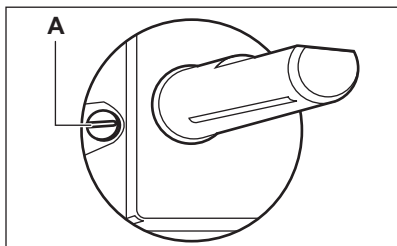
Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu blīvi. Blīves noņemšanai neizmantojiet asu priekšmetu.



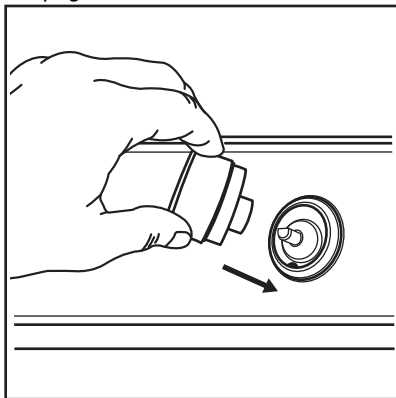
#### **BRĪDINĀJUMS!**

Neizmantojiet atbalstam plīts virsmu, lai noņemtu paplāksni ar sviru. Tas var izraisīt stikla bojājumu.

4. Ar tievu skrūvgriezi pielāgojiet regulēšanas skrūves stāvokli (A).



5. Novietojiet atpakaļ blīvi, paplāksni un pogu.



#### BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka paplāksne un blīve ir pareizi novietota to sākotnējā stāvoklī.



#### BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, ka liesma nenodziest, kad ātri pagriežat slēdzi no maksimālās pozīcijas uz minimālo.

### 3.6 Pieslēgums elektrotīklam

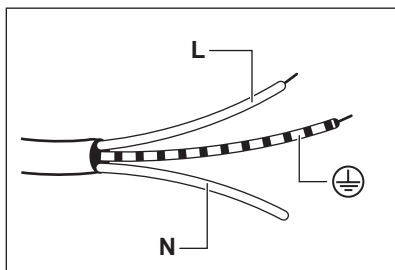
- Pārliecinieties, ka nominālais spriegums un jaudas tips uz tehnisko datu plāksnītes atbilst vietējā barošanas avota spriegumam un jaudai.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu. Tā ir jānodrošina atbilstošs kontaktspraudnis, kurš spēj izturēt tehniskajā datu plāksnītē norādīto spriegumu. Pārbaudiet, vai kontaktspraudnis ir savienots ar atbilstošu kontaktligzdu.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktligzdu.

- Pārbaudiet, vai pēc ierīces uzstādīšanas var brīvi piekļūt kontaktspraudnim.
- Nekad neatvienojiet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr atvienojiet ierīci, turot to aiz kontaktspraudņa.
- Ja ierīce ir savienota ar pagarinātāju, adapteri vai vairākkārtēju savienojumu, pastāv ugunsgrēka risks. Pārbaudiet, vai zemējuma savienojums atbilst standartiem un noteikumiem.
- Nepieļaujiet strāvas kabeļa uzsīšanu līdz temperatūrai, kura pārsniedz 90 °C.

### 3.7 Strāvas padeves kabelis

Lai nomainītu savienojuma vadu, izmantojiet tikai speciālu vadu vai tā ekvivalentu. Vada tips ir: H05V2V2-F T90.

Pārliecinieties, ka kabelis atbilst spriegumam un darba temperatūrai. Nepieciešams, lai dzeltenais/zaļais vads būtu aptuveni par 2 cm garāks par brūno (vai melno) fāzes vadu.



1. Pieslēdziet zaļo un dzelteni (zemējuma) vadu spaiļei, kas apzīmēta ar burtu "E" vai zemes simbolu (⊕), vai ir zaļā un dzeltenā krāsā.
2. Pieslēdziet zilo (neitrālo) vadu spaiļei, kas apzīmēta ar burtu "N" vai ir zilā krāsā.
3. Pieslēdziet brūno (fāzes) vadu spaiļei, kas apzīmēta ar burtu "L". Tas vienmēr jāpieslēdz tīkla fāzei.

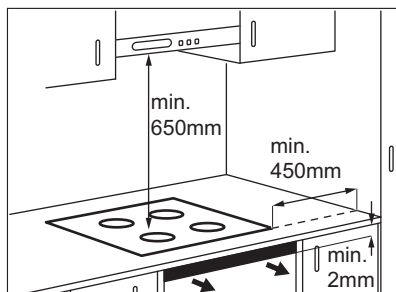
### 3.8 Blīvējuma uzlikšana — uzstādīšana virspusē

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

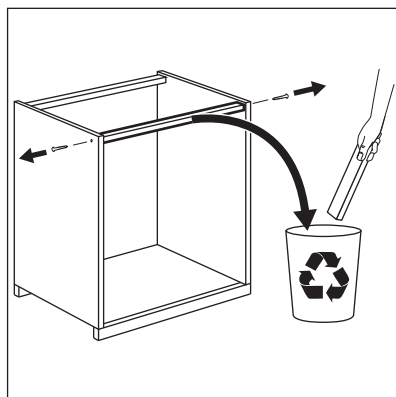
### 3.9 Montāža

#### UZSTĀDĪŠANA UZ VIRSMAS

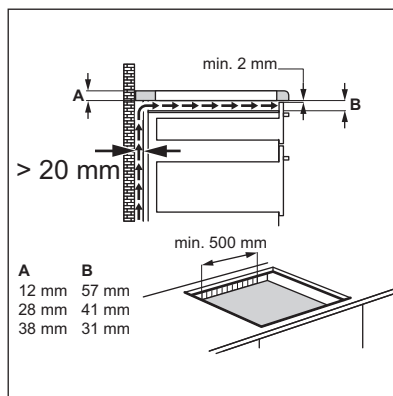
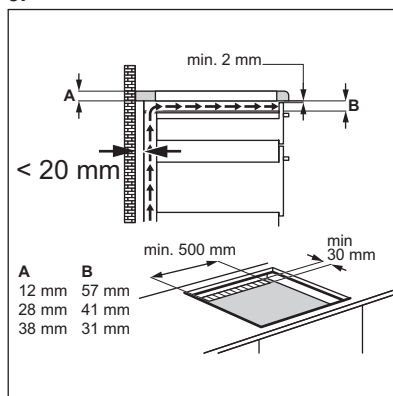
1.



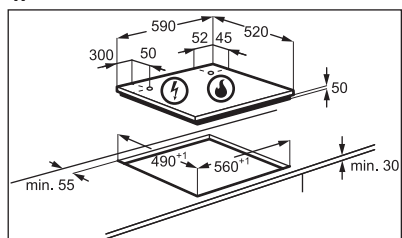
2.

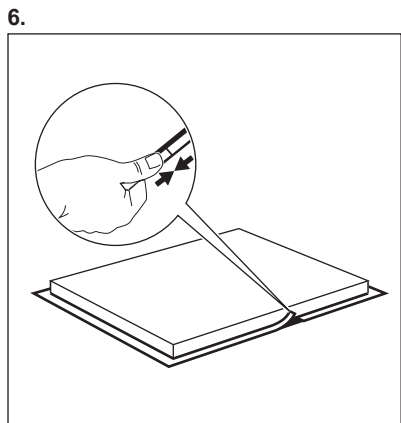
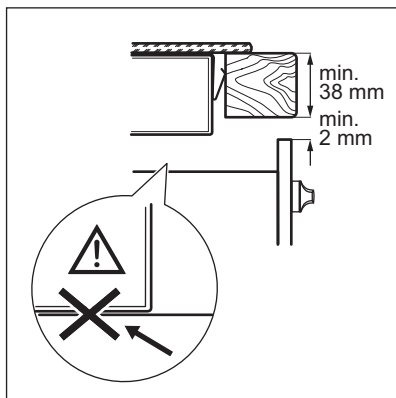
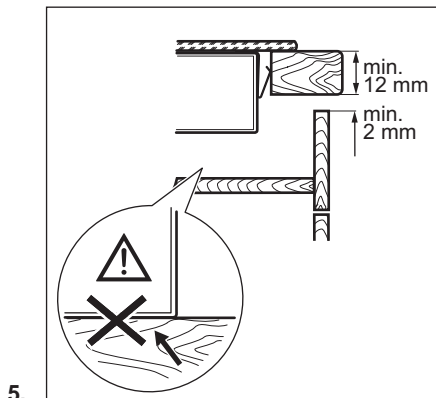


3.



4.

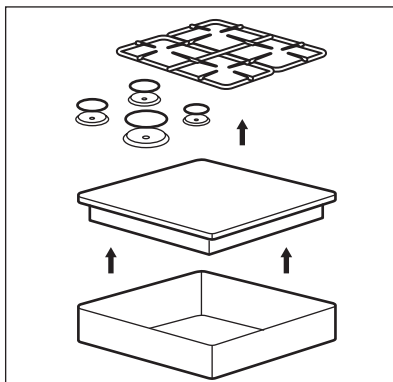




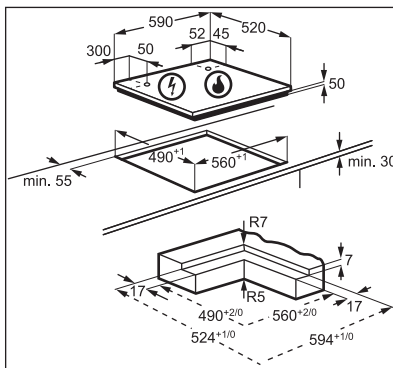
**UZMANĪBU!**  
Uzstādiet ierīci tikai uz  
līdzenas darba virsmas.

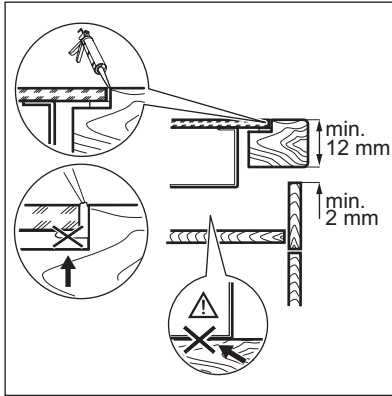
## INTEGRĒTA UZSTĀDĪŠANA

1.

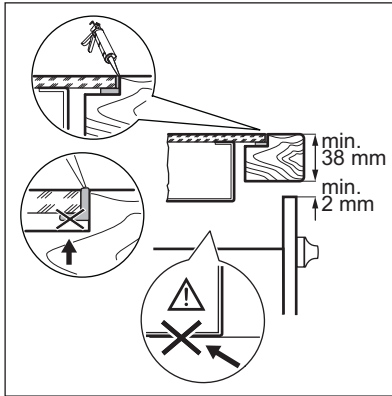


2.

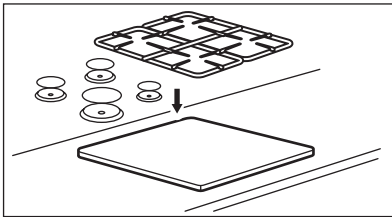




3.



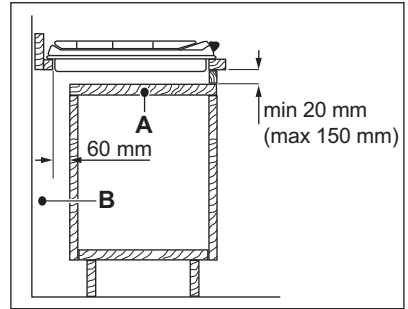
4.



### 3.10 Ievietošanas iespējas

#### Virtuves mēbeles ar durtiņām

Panelim zem plīts virsmas jābūt uzstādītam tā, lai to varētu viegli noņemt un nodrošināt pieeju tehniskas palīdzības sniegšanai.



A. Noņemams panelis

B. Vieta savienojumiem

#### Virtuves mēbeles ar cepeškrāsni

Drošības apsvērumu un cepeškrāsns vieglākas izņemšanas no mēbeles dēļ virsmas un cepeškrāsns elektrības padeves pieslēgšana jāveic atsevišķi.

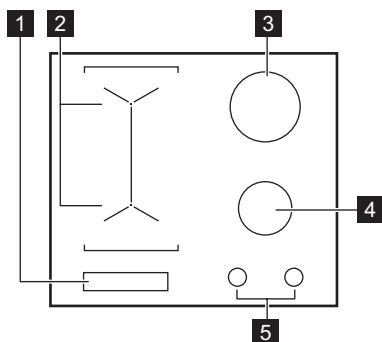


#### UZMANĪBU!

Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Ja zem plīts nav uzstādīta cepeškrāsns, zem ierīces jāuzstāda nedegošs atdalītājpanelis, lai nepieļautu piekļuvi apakšai. Paneļa stāvoklis ir aprakstīts sadaļā "Uzstādīšana".

## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Plīts virsmas shēma



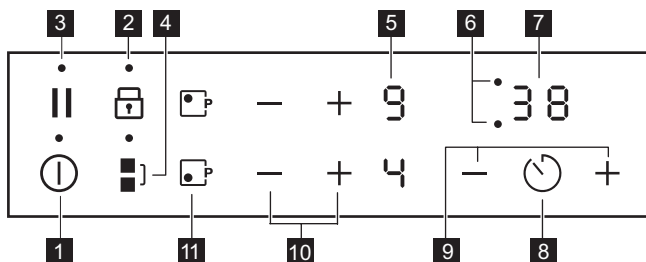
- 1** Vadības panelis
- 2** Indukcijas gatavošanas zonas
- 3** Īpaši lielas jaudas deglis
- 4** Vidējas jaudas deglis
- 5** Vadības regulatori

### 4.2 Vadības regulators

Simbols	Apraksts
●	nav gāzes piegādes / izslēgtā stāvoklī
★	aizdedzes stāvoklī / maksimāla gāzes piegāde





Simbols	Apraksts
<b>1</b>	minimāla gāzes padeve
<b>1 - 9</b>	jaudas līmeņi

### 4.3 Vadības paneļa izkārtojums





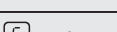
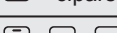





Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
<b>1</b>	Ⓛ	IESLĒGT / IZSLĒGT
		Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
2	 Bloķēšana /Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija	Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
3	Pauze	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
4	 Bridge	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
5	- Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.
6	- Taimera indikatori gatavošanas zonām	Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
7	- Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.
8	 -	Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
9	+ / - -	Paildzina vai saīsina laiku.
10	+ / - -	Iestata sildīšanas pakāpi.
11	 PowerBoost	Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.


#### 4.4 Karsēšanas iestatījums rāda

Displejs	Apraksts
	Gatavošanas zona ir deaktivizēta.
	Gatavošanas zona darbojas.
	Darbojas Pauze.
	Darbojas Automātiskā uzkaršēšana.
	Darbojas PowerBoost.
	Radušies darbības traucējumi.
	OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators): turpināt gatavošanu / uzturēt siltumu / atlikušais siltums.
	Darbojas Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma.
	Neatbilstošs vai pārāk mazs gatavošanas trauks vai uz gatavošanas zonas nav novietots gatavošanas trauks.
	Darbojas Automātiskā izslēgšanās.

## 4.5 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)




### BRĪDINĀJUMS!

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

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

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

 — turpināt gatavošanu,

 — siltuma uzturēšana,

 — atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:

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

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

## 5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

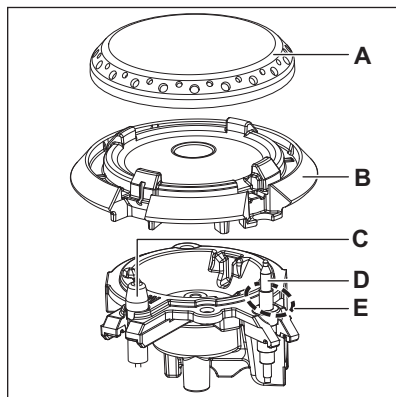


### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Gāzes degļi

#### Degļa kopskats



- Degļa vāciņš
- Degļa vainags
- Aizdedzes elektrods
- Termosensors
- Aizdedzināšanas liesma

#### Degļa aizdedze



Vienmēr aizdedziet degli, pirms novietojat uz tā ēdiena gatavošanas trauku.



### BRĪDINĀJUMS!

Neaizdedziet degli tad, kad ir atvienots liesmas izkliedētājs.



### BRĪDINĀJUMS!

Rīkojieties uzmanīgi, darbojoties ar atklātu liesmu virtuvē. Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību, ja uguns tiek lietota neatbilstoši.

1. Nospiediet vadības pogu uz leju un pagrieziet to pretī pulkstenrādītāja virzienam uz gāzes maksimālās padeves stāvokli (☆).
2. Turiet gāzes kontrolslēdži piespiesti 10 sekundes vai mazāk. Tas ļauj termoelementam uzsilt. Neveicot šo darbību, tiek pārtraukta gāzes padeve.
3. Kad liesma kļūst vienmērīga, piergulējiet to pēc nepieciešamības.



**i** Ja deglis neaizdegas pēc vairākiem mēģinājumiem, pārbaudiet, vai degļa vainags un tā vāciņš atrodas pareizā pozīcijā.

**!** **BRĪDINĀJUMS!**  
Neturiet gāzes kontrolslēdzi nospiešu ilgāk nekā 15 sekundes. Ja neizdodas aizdegt degli pēc 15 sekundēm, atļaidiet kontrolslēdzi, pagrieziet to pozīcijā "Izslēgts" un uzgaidiet vismaz vienu minūti pirms atkārtota aizdegšanas mēģinājuma.

**!** **UZMANĪBU!**  
Strāvas padeves neesamības gadījumā jūs varat aizdegt degli bez elektriskās ierīces — šādā gadījumā pietuviniet liesmu deglim, pagrieziet kontrolslēdzi pretēji pulksteņrādītāja virzienam līdz maksimālas gāzes padeves pozīcijai un nospiediet to leju. Turiet nospiešu gāzes kontrolslēdzi 10 sekundes vai īsāku laiku, lai ļautu uzsilt termoelementam.

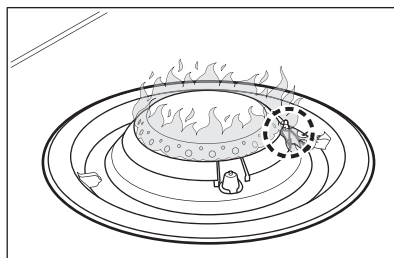
**i** Ja deglis nejauci izdziest, pagrieziet kontrolslēdzi pozīcijā "Izslēgts" un uzgaidiet vismaz vienu minūti pirms atkārtota aizdegšanas mēģinājuma.

**i** Dzirktstelū uzskīlējs var tikt palaists automātiski, pēc ierīces uzstādīšanas vai elektroapgādes pārrāvuma nospiežot strāvas padeves taustiņu. Tas ir normāli.

**i** Plīts virsma ir aprīkota ar StepPower. Šī funkcija ļauj jums iestatīt jaudu precīzāk, no 9 līdz 1.

### Aizdedzināšanas liesma

**i** Liesma, kas aptver termopāri ir aizdedzināšanas liesma. Tā novērš neparedzētu izslēgšanos.



### Degļu izslēgšana

Lai noslāpētu liesmu, pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim ●.

**!** **BRĪDINĀJUMS!**  
Pirms katlu noņemšanas no degļa vienmēr noregulējiet mazāku liesmu vai izslēdziet to.

### 5.2 Indukcijas gatavošanas zonas



#### Aktivizēšana un deaktivizēšana

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


#### Automātiskā izslēgšanās

##### Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:





- ir izslēgtas visas gatavošanas zonas;
- neiestatāt karsēšanas iestatījumu pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- izlejat vai novietojat kādu priekšmetu uz vadības paneļa ilgāk nekā 10 sekundes (piemēram, pannu, divieli u.c.). Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai noīriet vadības paneli.
- plīts virsma pārāk sakarst (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīts virsmu.

- jūs izmantojat neatbilstošus gatavošanas traukus. Iedegas simbols , un gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai maināt karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika parādās ziņojums  un plīts virsma izslēdzas.

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


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







## Sildīšanas pakāpe

Pieskarities pie , lai palielinātu sildīšanas pakāpi. Pieskarities pie , lai samazinātu sildīšanas pakāpi. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarities  un .

## Automātiskā uzkaršēšana

Ja aktivizējat šo funkciju, jūs varat iegūt nepieciešamo sildīšanas pakāpi īsākā laikā. Šī funkcija uz laiku iestata augstāko sildīšanas pakāpi un pēc tam samazina temperatūru līdz vajadzīgajai sildīšanas pakāpei.

 Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.



**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** pieskarities  ( iedegas). Uzreiz pieskarities  ( iedegas). Uzreiz pieskarities , līdz iedegas pareizā sildīšanas pakāpe. Pēc 3 sekundēm iedegas .

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarities .


## PowerBoost

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

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** pieskarities  ( iedegas).


**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarities  vai .


## Bridge

 Funkcija darbojas, kad katls nosedz divu zonu centrus.

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

Sākumā iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no gatavošanas zonām.

**Lai ieslēgtu funkciju:** nospiediet . Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas iestatījumus, pieskarities vienam no vadības sensoriem.


**Lai deaktivizētu funkciju:** pieskarities pie . Gatavošanas zonas darbojas atsevišķi.



## Taimeris

- Laika atskaites taimeris**  
Varat izmantot šo funkciju, lai iestatītu vienas gatavošanas reizes ilgumu.


Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.



**Lai iestatītu gatavošanas zonu:**


Vairākkārt pieskarities pie , līdz parādās vēlamās gatavošanas zonas indikators.

**Funkcijas ieslēgšanai vai laika maiņai:** pieskarities pie taimera  vai , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.

**Lai pārbaudītu atlikušo laiku:**


pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu. Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot. Displejā būs redzams atlikušais laiks.



**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu, un tad pieskarieties . Atlikušais laiks samazinās līdz **00**. Gatavošanas zonas indikators nodzisis.


 Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**. Gatavošanas zona tiek izslēgta.



**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .


- **Laika atgādinājums**

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta, bet gatavošanas zonas nestrādā. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams .

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties  un tad pieskarieties  vai taimera , lai iestatītu laiku. Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties  un tad . Atlikušais laiks samazinās līdz **00**.


 Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

**Pauze**

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Funkcijas darbības laikā nevar mainīt jaudas iestatījumu.



**Lai aktivizētu funkciju,** pieskarieties pie . Displejā parādās .


**Lai izslēgtu funkciju,** pieskarieties pie . Displejā parādās iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

**Bloķētājs**

Vadības paneli var nobloķēt, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

**Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.**

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties .  iedegas uz 4 sekundēm.





**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.

 Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.





**Bērnu drošības sistēma**

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas**

**zonai:** aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .





**Lai izslēgtu funkciju gatavošanas**

**zonai:** aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

**Jaudas ierobežošana**

Standartā plīts virsma darbojas augstākajā jaudas līmenī.

**Lai samazinātu vai palielinātu jaudas līmeni:**

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Pieskarieties pie  3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Pieskarieties pie  uz 3 sekundēm. P36 ieslēdzas.
4. Pieskarieties  /  gatavošanas zonas priekšpusē, lai iestatītu jaudas līmeni.
5. Uzgaidiet, līdz izslēdzas displejs.

**Jaudas līmeņi**

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

- P36 — Maksimālā jauda
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W



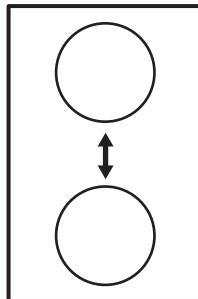
### UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudas līmeni.

- Šī funkcija samazina tai pašai fāzei pieslēgto citu gatavošanas zonu jaudu.
- Karsēšanas pakāpe zonai ar samazināto jaudu mainās starp izvēlēto sildīšanas pakāpi un samazinātās jaudas karsēšanas pakāpi. Pēc noteikta laika zonu ar samazināto jaudu atļēlotā sildīšanas pakāpe saglabā samazinātās jaudas karsēšanas pakāpi.

## Jaudas pārvaldība

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Skatiet ilustrāciju.
- Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3680 W.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām un cepeškrāsni, kas pieslēgta tai pašai fāzei.
- Šī funkcija aktivizējas, kad vienai fāzei pieslēgto gatavošanas zonu kopējā elektrības slodze pārsniedz 3680 W.



## 6. PADOMI UN IETEIKUMI



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Ēdiena gatavošanas trauki

#### Elektrisks:



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

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

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

#### Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

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

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

#### Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.
- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu

specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt netaisni plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".



#### **UZMANĪBU!**

Nelietojiet čuguna pannas, keramikas vai māla podus, grila piederumus vai grauzdēšanas plāksnes.

#### **Gāze:**



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Nenovietojiet vienu katlu uz diviem degļiem.



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Nenovietojiet uz degļiem nestabilus vai bojātus katlus, lai izvairītos no izlīšanas un traumām.



#### **UZMANĪBU!**

Nodrošiniet, lai katlu rokturi neatrastos virs plīts virsmas priekšējās malas.



#### **UZMANĪBU!**

Novietojiet katlus tā, lai degļi atrastos tiem pa vidu, tādējādi nodrošinot maksimālu stabilitāti un zemāku gāzes patēriņu.



#### **UZMANĪBU!**

Ēdiena gatavošanas laikā izlijuši šķidrums var izraisīt stikla saplaisāšanu.

## **6.2 Gatavošanas trauku diametri**



#### **UZMANĪBU!**

Izmantojiet degļiem atbilstoša diametra gatavošanas traukus.

Deglis	Gatavošanas trauku diametri (mm)
Īpaši lielas jaudas	180 - 220
Vidējas jaudas deglis	160 - 220

## **6.3 Troksnis darbības laikā (indukcijas gatavošanas zonas)**

### **Ja dzirdat:**

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauki izgatavoti 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.
- klikšķis: notiek elektriskā pārslēgšanās.
- svīpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.

**Šie trokšņi ir parasta parādība un nenorāda, ka ir kādi plīts virsmas darbības traucējumi.**

## **6.4 Gatavošanas veidu piemēri (indukcijas gatavošanas zonām)**

Sakarība starp gatavošanas zonas karsēšanas pakāpi un tās elektroenerģijas patēriņu nav lineāra. Karsēšanas iestāţtjuma palielinājums nav proporcionāls elektroenerģijas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestāţtu vidējo karsēšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
 - 1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 2	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
1 - 2	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.
2 - 3	Rīsu un piena ēdienu gatavošana uz mazas uguns, pusfabrikātu uzkaršēšana.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, apmaisiet piena bāzes ēdienus gatavošanas laikā.
3 - 4	Dārzeņu, zivju, gaļas tvaicēšana.	20 - 45	Pievienojiet pāris ēdamkarotes šķidruma.
4 - 5	Kartupeļu tvaicēšana.	20 - 60	Izmantojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.
6 - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šnicele, siteņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
7 - 8	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
9	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		
	Liela ūdens daudzuma vārīšana. Jaudas funkcija aktivizēta.		

## 6.5 Ēdienu gatavošanas piemēri (gāzes degļiem)

Pārtikas kategorijas	Receptes	Degļa veids	Uzsilšanas fāzes jaudas līmenis 1)	Gatavošanas fāzes jaudas līmenis
Makaroni — rīsi — citi graudaugi	Rīsi ar sēnēm	Liels	-	5-8
	Kuskuss	Liels	4-6	1-3 <sup>2)</sup>
	Spageti	Liels	-	7-9
	Ravioli	Liels	-	7-9
Zupas — pāk- šaugi	Dārzeņu zupa	Vidējs	-	6-9 <sup>2)</sup>
	Sēņu un kartu- peļu zupa	Vidējs	-	6-9 <sup>2)</sup>
	Zivju zupa	Liels	-	1-2 <sup>2)</sup>
Gaļa	Liellopa gaļas bumbiņas	Liels	3-6	1-3 <sup>2)</sup>
	Cūkgaļas fileja	Liels	7-9	4-6
	Liellopa gaļas burgera sace- pums	Vidējs	7-9	3-6
Zivis	Sēpija ar zirņiem	Liels	-	1-3 <sup>2)</sup>
	Cepts tunča steiks	Liels	7-9	4-6
Dārzeņi	Sēnes ar garš- vielām	Vidējs	-	5-8
	Baklažāna un dārzeņu sautē- jums	Liels	4-6	1-3 <sup>2)</sup>
	Vārīti kartupeļi	Vidējs	-	7-9
	Saldēti spināti ar sviestu	Liels	-	1-3
Cepti ēdieni	Kartupeļi frī	Liels	-	8-9
	Virtuļi	Liels	6-8	1-2

Pārtikas kategorijas	Receptes	Degļa veids	Uzsilšanas fāzes jaudas līmenis 1)	Gatavošanas fāzes jaudas līmenis
Pannā ceptas uzkodas	Cepti rieksti	Liels	7-9	4-6
	Maizes grauzdiņi un eskarols	Liels	7-9	4-6
	Pankūkas	Vidējs	7-9	2-5

1) Noderīgs optimālo gatavošanas apstākļu sasniegšanai (piem., pareizai pannas/katla temperatūrai, ūdens vārīšanai un eļļas sakarsēšanai...) pirms istās gatavošanas fāzes sākšanas ar atšķirīgu/zemāku jaudas līmeni.

2) Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.



Visas receptes ir paredzētas aptuveni 4 porcijām.



Gatavošanas tabulā norādītie iestatījumi kalpo tikai kā ieteikums, un tie jāpielāgo atkarībā no ēdiena gatavības pakāpes, tā svara un daudzuma, kā arī no izmantotās gāzes veida un ēdiena pagatavošanai izmantoto trauku materiāla.

## 7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



### UZMANĪBU!

Netīriet degļa vainagu ar abrazīviem izstrādājumiem, abrazīviem sūkļiem, šķīdinātājiem vai metāla priekšmetiem. Degļa vainags var izraisīt krāsas maiņu.

### 7.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Mazgājiet nerūsējošā tērauda elementus ar ūdeni, pēc tam noslaukot tās ar mikstu drānu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.



### BRĪDINĀJUMS!

Neizmantojiet nažus, skrāpjus vai tam līdzīgus instrumentus, lai notīrītu stikla virsmu vai degļu apmales un rāmi (ja tāds ir).



Varat mazgāt degļa vainagu trauku mazgājamā mašīnā.

### 7.2 Pannu balsti



Pannu balsti nav paredzēti mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā. Tie ir jāmazgā ar rokām.

1. Noņemiet pannu balstus, lai viegli notīrītu virsmu.



Ievērojiet īpašu piesardzību, novietojot pannu balstus vietā, lai novērstu plīts virsmas bojājumus.

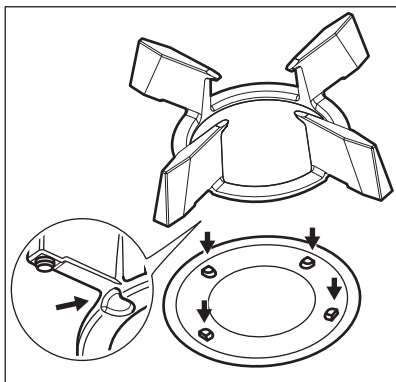
2. Emaljas pārklājumam dažkārt var būt nelīdzenas malas, tāpēc, mazgājot pannu balstus ar rokām un žāvējot tos, ievērojiet piesardzību. Ja nepieciešams, notīriet piedegušus traipus ar pastas tīrītāju.



3. Pēc pannu balstu tīrīšanas pārbaudiet, vai tie ir pareizi novietoti.
4. Lai degļi darbotos pareizi, pārlicinieties, ka pannas balsta kājiņas ir , ievietotas emaljēto plāksņu padziļinājumos.

### 7.3 Pannas balstu noņemšana un salikšana

Pēc plīts virsmas notīrīšanas, pārlicinieties, ka pannu balsti atrodas pareizā pozīcijā. Lai novietotu pannu balstu pareizi, Pārlicinieties, ka tā kājiņas sakrīt ar satvērējiem pie degļa pamatnes kā parādīts attēlā. Šādi pannas balsts būs stabils un nofiksēts.



### 7.4 Virsmas tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens riņķus, ūdens radītus traipus, tauku traipus, spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa

šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

- Lai notīrītu ar emalju klātās detaļas, vāciņus un kroņvainagus, nomazgājiet tos ar siltu ziepūdeni un pirms uzstādīšanas rūpīgi nosusiniet.

### 7.5 Liesmas izplatītāja tīrīšana



Liesmas izplatītājus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.



#### BRĪDINĀJUMS!

Ļaujiet liesmas izplatītājiem atdzist, pirms tīrāt tos.

#### Viegli traipi:

nomazgājiet liesmas izplatītāju ar siltu ūdeni un ziepēm un nosusiniet to ar mīkstu drānu.

#### Vidēji traipi:

lietojiet trauku mazgājamo mašīnu. Novietojiet liesmu izplatītāju apakšējā grozā plakanā pozīcijā tā, lai augšpuse būtu vērsta uz augšu.

#### Nopietni traipi:

notīriet liesmu izplatītāju ar siltu ūdeni un ziepēm, tad mazgājiet to trauku mazgājamā mašīnā. Ja traipi joprojām redzami, nomazgājiet liesmas izplatītāja augšdaļu ar grila tīrītāju un tad atkal mazgājiet to traukum mazgājamā mašīnā.

Iztīriet liesmu izplatītāja caurumus ar zobu bakstāmo kociņu.

### 7.6 Aizdedzes sveču tīrīšana

Šī funkcija tiek nodrošināta, izmantojot keramisko aizdedzes sveci un metāla elektrodu. Lai atvieglotu degļu aizdedģšanu, regulāri tīriet iepriekš minētos elementus un pārbaudiet, vai nav nosprostotas degļa pārsega atveres.

### 7.7 Periodiska apkope

Periodiski sazinieties ar klientu apkalpošanas centru, lai pārbaudītu gāzes piegādes cauruli un spiediena regulētāju, ja tāds ir.






## 8. PROBLĒMRISINĀŠANA



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai izslēgt.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrofiklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pievienota strāvas padevei. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
		Ieslēdziet plīts virsmu vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskarti tikai vienam sensora laukam.
	Uz vadības paneļa nonācis ūdens vai ir trekni traipi.	Noslaukiet vadības paneli.
Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Izslēdzot plīts virsmu, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.
Plīts deaktivizējas.	Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka ①.	Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Automātiskās sakarsēšanas funkcija neieslēdzas.	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.
	Iestaģta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālajai sildīšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.	Darbojas jaudas pārvaldības funkcija.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Sensoru lauki sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizsmugurējām zonām, ja nepieciešams.
 indikators.	Ir aktivizējies automātiskās izslēgšanas funkcija.	Deaktivizējiet plīti un atkal aktivizējiet to.
 indikators.	Ieslēgta bērnu drošības ierīce vai bloķēšanas funkcija.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
 indikators.	Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".
	Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
 un parādās skaitlis.	Plīts darbībā radies traucējums.	Uz laiku atvienojiet plīti no elektroīkla. Atslēdziet mājas elektroīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Kad cenšaties aktivizēt dzirksteļu ģeneratoru, nerodas dzirksteles.	Plīts virsma nav pieslēgta elektroīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pievienota strāvas padevei.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi.
	Degļa vāciņš un kronis ir novietoti nepareizi.	Novietojiet degļa vāciņu un kroni pareizi.
Liesma izdziest uzreiz pēc iedegšanās.	Termoelements vēl nav pietiekami uzsilis.	Pēc liesmas aizdegšanās turiet regulatoru nospiestu 10 sekundes vai mazāk.
Liesmas riņķis ir nevienmērīgs.	Degļa kronis ir nosprostots ar ēdiena paliekām.	Pārbaudiet, vai nav nosprostota galvenā sprausla un degļa kronis ir tīrs.

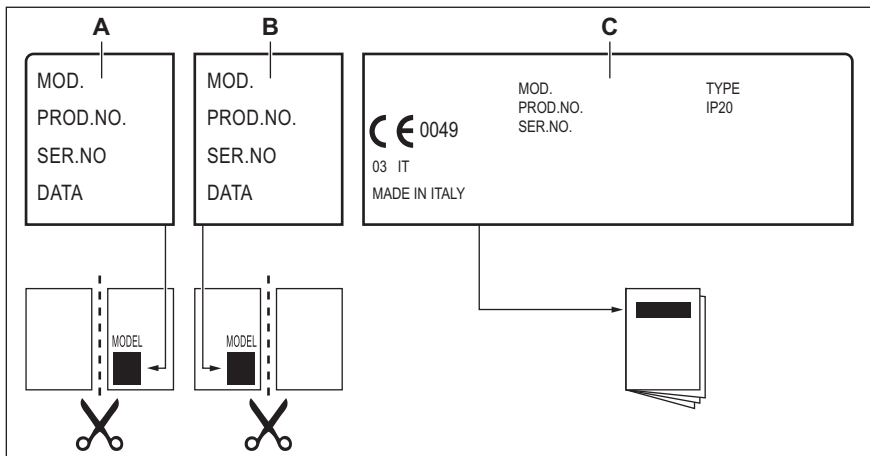
## 8.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Norādiet arī redzamo kļūdas ziņojumu. 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 grāmatīņā.

## 8.3 Uzlīmes tiek piegādātas komplektā ar piederumu somu.

Uzlieciet pašlīmējošās uzlīmes kā norādīts zemāk:



- A. Pielīmējiet to garantijas talonam un atsūtiet šo daļu (ja ir spēkā).  
 B. Pielīmējiet to garantijas talonam un saglabājiet šo daļu (ja ir spēkā).  
 C. Uzlīmējiet to uz pamācības brošūras.

## 9. TEHNISKIE DATI

### 9.1 Virsmas izmēri

Platums	590 mm
Dziļums	520 mm

### 9.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	1800	2800	10	145 - 180
Kreisā aizmugurē	1800	2800	10	145 - 180

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

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, izmantojiet tādas ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

### 9.3 Apvadu diametri

DEGLIS	Ø APVADS 1/100 mm
Īpaši lielas jaudas	57
Vidējas jaudas deglis	32

### 9.4 Citi tehniskie dati

KOPĒJĀ JAUDA:	Gāzes ori- ginālā:	G20 (2H) 20 mbar	4,5 kW
	Elektri- skās zo- nas:	3680 W	
	Strāvas padeve:	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Ierīces kate- gorija:	I2H (LV)		
Gāzes sa- vienojums:	G 1/2"		
Ierīces kla- se:	3		

### 9.5 Gāzes degļi DABASGĀZEI G20 20 mbar

DEGLIS	NORMĀLA JAU- DA kW	MINIMĀLĀ JAU- DA kW	INŽEKTORA MAR- ĶĒJUMS
Īpaši lielas jaudas	2,65	1,4	110
Vidējas jaudas degļis	1,85	0,45	103x

## 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 10.1 Produkta informācija saskaņā ar ES 66/2014

Modeļa identifikācija	KDI641723K
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma
Elektriskās gatavošanas zonu skaits	2

Karsēšanas tehnoloģija uz gatavošanas zonu		Indukcija
Apaļo elektrisko gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā aizmugurē	18,0 cm
	Kreisā priekšā	18,0 cm
Elektroenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking)	Kreisā aizmugurē	176,9 Wh/kg
	Kreisā priekšā	190,2 Wh/kg
Gāzes degļu skaits		2
Katra gāzes degļa energoefektivitāte (EE gas burner)	Labā aizmugurē – īpaši lielas jaudas	55,3 %
	Labais priekšā – vidējas jaudas deglis	62,3 %
Gāzes plīts virsmas energoefektivitāte (EE gas hob)		58,8 %
Plīts virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)		183,6 Wh/kg


EN 30-2-1. Mājsaimniecības gatavošanas ierīces, kas kurināmajam izmanto gāzi — 2-1 daļa: Racionāla enerģijas lietošana — Vispārīgi


EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 2. daļa: Plīts virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.

## 10.2 Enerģijas taupīšana

- Pirms lietošanas pārlicinieties, vai degļi un katlu balsti ir salikti pareizi.
- Izmantojiet degļa izmēram atbilstoša diametra ēdiena gatavošanas traukus.
- Novietojiet katlu degļa centrā.
- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Kad šķidrums sāk vārīties, pagrieziet mazāku liesmu, lai šķidrums lēni vārītos.
- Ja tas ir iespējams, izmantojiet spiediena katlu. Skatiet tā lietotāja rokasgrāmatu.

## 11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	31
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	34
3. ĮRENGIMAS.....	37
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	43
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	45
6. PATARIMAI.....	49
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	52
8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	54
9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	57
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	58
11. APLINKOS APSAUGA.....	59

## MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtis ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.**



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

### 1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso

įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrėti kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

### 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.



- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI: Niekada nepalikite maisto gamavimo proceso be priežiūros. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gamavimo paviršių.
- Niekada nedėkite 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.
- Jei stiklo / keramikos paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsitė ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Jeigu suskiltų kaitlentės stiklas:
  - nedelsdami išjunkite visus degiklius ir visus elektrinius kaitinimo elementus, o prietaisą atjunkite nuo elektros tiekimo;
  - nelieskite prietaiso paviršiaus;
  - nesinaudokite prietaisu.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas tiesiogiai, reikalingas visų polių išjungiklis su tarpu tarp

kontaktų. Visiškas atjungimas turi atitikti nurodytus III kategorijos viršįtampio reikalavimus. Įžeminimo kabelis čia nenumatytas.

- Pasiūpinkite, kad vedamas maitinimo laidas nesiliestų prie paviršių (pavyzdžiui, naudodami izoliacinę movą), kurie gali įkaisti iki 50 °C ar aukštesnės temperatūros.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminto 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

Šis prietaisas tinkamas naudoti šiose

šalyse: LV

### 2.1 Įrengimas



#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.



#### ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokių būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langų. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, kad tarp prietaiso

apačios ir apatinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.

- Prietaiso apačia gali įkaisti. Po prietaisu įrenkite nedegią pertvarą, kad nebūtų prieigos prie apačios.
- Užtikrinkite, kad tarp darbatalio ir prietaiso būtų paliktas 2 mm ventiliavimo tarpas. Garantija neatlygina už žalą, patirtą dėl nepakankamo ventiliavimo tarpo.

### 2.2 Elektros pajungimas



#### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros sujungimų darbus, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- , prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.

- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
  - Naudokite laido įtempimą mažinantį spaustuką.
  - Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvių paviršių.
  - Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
  - Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliotą aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
  - Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
  - Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
  - Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
  - Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
  - Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žemėjimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
  - Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prieš pradėdami įrengimą, įsitikinkite, kad vietos tiekimo sąlygos (dujų rūšis ir slėgis) atitinka šio prietaiso nustatymą.
  - Pasirūpinkite, kad aplink prietaisą vyktų oro cirkuliacija.
  - Informacija apie dujų tiekimą nurodyta techninių duomenų lentelėje.
  - Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degant susidariusius produktus. Būtinai prijunkite prietaisą pagal esamas įrengimo taisykles. Laikykitės tinkamo vėdinimo reikalavimų.

## 2.4 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgi.



### DĖMESIO

Naudojant dujinę voryklę, patalpoje, kurioje ji yra sumontuota išsiskiria kartštis, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama, ypač kai naudojate prietaisą. Jei prietaisas naudojamas ilgai ir (arba) intensyviai, reikės pasirūpinti pakankamu vėdinimu, pvz., padidinti mechaninės ventiliacinės sistemos (jei tokia yra įrengta) galią, įrengti papildomą ventiliaciją saugiai pašalinančią degimo produktus į lauką, papildomai vėdinti patalpas, kad į jas patektų gaivaus oro. Prieš montuodami papildomą ventiliacijos sistemą, pasikonsultuokite su atitinkamos kvalifikacijos specialistu.

## 2.3 Dujų jungtis



### DĖMESIO

Jei naudojate dujų balioną, visuomet laikykite jį ant horizontalaus ir plokščio paviršiaus (dujų sklendė turi būti viršuje).

- Visus dujų prijungimus turi įvesti kvalifikuotas asmuo.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklavimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.

- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinų kaitviečių.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.



### ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sproginimo 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 sproginimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



### ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvų ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio prikaistuvio ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.

- Niekada nepalikite ant įjungto degiklio tuščio prikaistuvio arba įjungto degiklio be prikaistuvio.
- Nejunkite kaitviečių be prikaistuvų arba su tuščiais prikaistuviais
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Ketaus ir aliuminio prikaistuviai arba prikaistuviai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.
- Naudokite tik stabilius, tinkamos formos ir dydžio prikaistuvius. Prikaistuvio dugno skersmuo turi būti didesnis nei degiklio.
- Prikaistuvį visuomet statykite degiklio viduryje.
- Nenaudokite didelio prikaistuvio, išsikišančio už kaitlentės ribų. Taip galite sugadinti darbatalio paviršių.
- Naudokite tik kartu prietaisu tiekiamus priedus.
- Degikliuose nenaudokite liepsnos nukreipimo priemonių.
- Saugokite kaitlentę nuo rūgščių (acto, citrinų sulčių arba kaklių šalinimo priemonės). Šios medžiagos gali palikti matines dėmes.
- Emalio ar nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.

## 2.5 Priežiūra ir valymas



### ISPĖJIMAS!

Nepašalinkite mygtukų, rankenėlių ar tarpiklių nuo valdymo skydelio. Į prietaisą gali patekti vandens ir jį sugadinti.

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Neplaukite degiklių indaplovėje.

## 2.6 Paslauga

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

## 3. ĮRENGIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Prieš įrengiant

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

Modelis .....

.. PNC .....

Serijos numeris.....

### 3.2 Įmontuojamos kaitlentės

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

### 3.3 Dujų prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Įrengimo, prijungimo ir techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuoti darbuotojai, vadovaudamiesi šia instrukcija, šalyje galiojančiais standartais ir reikalavimais.

Naudokite standų arba lankstų nerūdijančiojo plieno dujotiekio vamzdį, kaip numato galiojantys reglamentai. Jeigu naudojate lanksčius metalinius vamzdžius, būkite atsargūs ir

## 2.7 Utilizavimas



### ĮSPĖJIMAS!

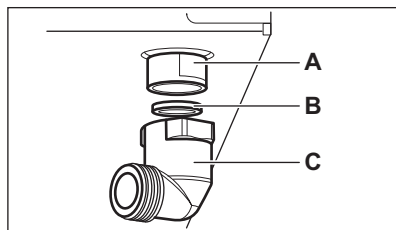
Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisiekite su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Suspauskite išorinius dujų vamzdžius.

pasirūpinkite, kad jie nesiliestų prie judančių dalių ir kad nebūtų suspausti. Taip pat būkite atsargūs, jei viryklė montuojama kartu su orkaite.



Patikrinkite, ar tiekiamų dujų slėgis atitinka rekomenduojamas reikšmes. Reguluojama jungtis tvirtinama prie antgalio R 1/2 col. mova su sriegiu. Jei reikia, prieš suverždami dalis apvyniokite teflono juostele, kad jungtį galėtumėte nukreipti reikiama kryptimi.



- A. Veleno galas su sriegiu
- B. Kartu su prietaisu tiekiamą poveržlę
- C. Kartu su prietaisu tiekiamą alkūnę

**ĮSPĖJIMAS!**

Svarbu tinkamai sumontuoti alkūnę. Patikrinkite, ar petys yra sriegio gale. Tada primontuokite jį prie jungiamojo viryklės vamzdžio. Jei sumontuosite netinkamai, galimas dujų nuotėkis.

**ĮSPĖJIMAS!**

Baigę montavimo darbus patikrinkite, ar visi vamzdžio jungties sandarikliai sumontuoti tinkamai. Tikrinkite muilo ir vandens tirpalu, bet ne liepsna!

### 3.4 Keičiami purkštukai

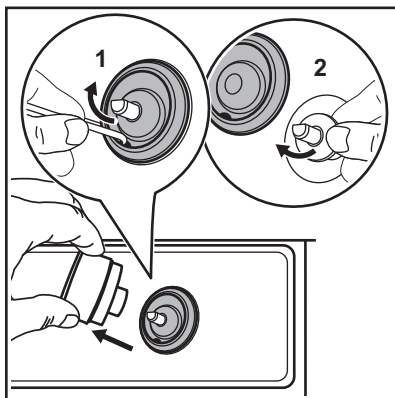
1. Nuimkite prikaištvųjų atramas.
2. Nuimkite degiklių dangtelius ir karūnėles.
3. Naudodami 7 dydžio veržliaraktį išsukite purkštukus ir pakeiskite juos tinkamais naudojamoms dujoms (žr. lentelę skyriuje „Techniniai duomenys“).
4. Sumontuokite purkštukų dalis taip pat, kaip išmontavote, tik priešinga eilės tvarka.
5. Netoli dujų tiekimo vamzdžio pritvirtinkite etiketę su nauju tiekiamų dujų tipu. Etiketę rasite kartu su prietaisu tiekiamoje pakuotėje.

Jei tiekiamų dujų slėgis kinta arba neatitinka reikalavimų, dujų tiekimo linijoje būtina sumontuoti atitinkamą slėgio reguliavimo įtaisą.

### 3.5 Minimalaus lygio reguliavimas

Degiklių minimalaus lygio nustatymas:

1. Uždekite degiklį.
2. Pasukite rankenėlę į mažiausio nustatymo padėtį.
3. Nuimkite rankenėlę, tarpinę ir poveržlę.

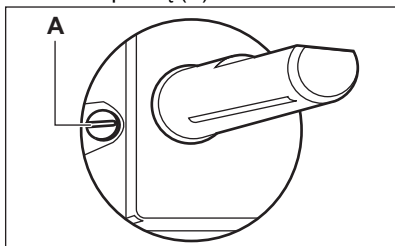
**ĮSPĖJIMAS!**

Būkite atsargūs, kad nepažeistumėte tarpiklio. Nenaudokite aštraus įrankio jam išimti.

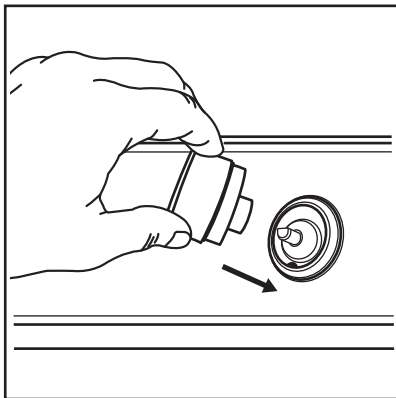
**ĮSPĖJIMAS!**

Tarpinei nuimti neįremkite įrankio į viryklės paviršių. Galite pažeisti stiklą.

4. Atsuktuvu sureguliuokite pralaidos varžto padėtį (A).



5. Vėl uždėkite poveržlę, tarpinę ir rankenėlę.

**ĮSPĖJIMAS!**

Tarpinę ir poveržlę gražinkite tiksliai į tą pačią vietą.

**ĮSPĖJIMAS!**

Staigiu judesiu pakeitę liepsnos nustatymą iš didžiausios į mažiausią patikrinkite, ar liepsna neužgeso.

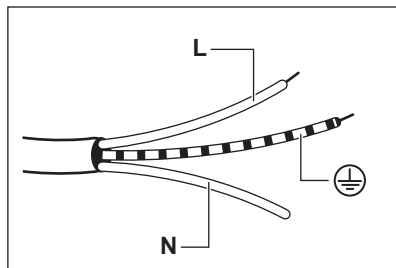
### 3.6 Elektros prijungimas

- Pasirūpinkite, kad elektros maitinimo įtampos parametrai atitiktų nurodytus prietaiso lentelėje.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu. Būtina pasirinkti tinkamą kištuką, galintį išlaikyti lentelėje nurodytą didžiausią apkrovą. Pasirūpinkite, kad kištuką įkištumėte į tinkamą lizdą.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- Įrengdami prietaisą pasirūpinkite, kad elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už kištuko.
- Su šiuo prietaisu nenaudokite elektros laido ilgintuvo, šakotuvo arba adapterio, nes galite sukelti gaisrą. Pasirūpinkite, kad įžeminimas atitiktų šalyje galiojančias normas ir reikalavimus.
- Neleiskite maitinimo laidui įkaisti iki 90 °C temperatūros.

### 3.7 Sujungimo kabelis

Norėdami pakeisti prijungimo laidą, naudokite tik specialiai šiai paskirčiai skirtą arba analogiško tipo laidą. Laido tipas: H05V2V2-F T90.

Patikrinkite, ar laido charakteristikos atitinka darbinę įtampą ir temperatūrą. Geltonas / žalias įžeminimo laidas turi būti maždaug 2 cm ilgesnis už rudą arba juodą fazės laidą.



1. Prijunkite žalią ir geltoną (įžeminimo) laidą prie gnybto, kuris yra pažymėtas raide „E“ arba įžeminimo simboliu (⊕) arba žalia ir geltona spalva.
2. Prijunkite mėlyną (neutralės) laidą prie gnybto, kuris yra pažymėtas raide „N“ arba mėlyna spalva.
3. Prijunkite rudą (įtampos) laidą prie gnybto, kuris yra pažymėtas raide „L“. Jis visada turi būti prijungtas prie tinklo fazės.

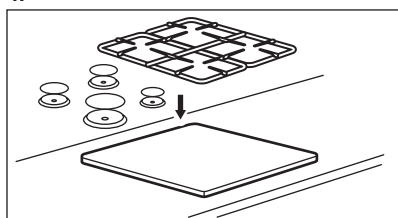
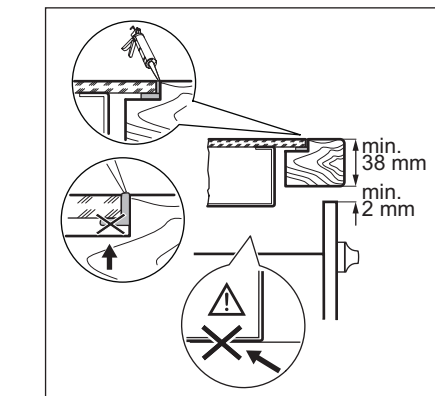
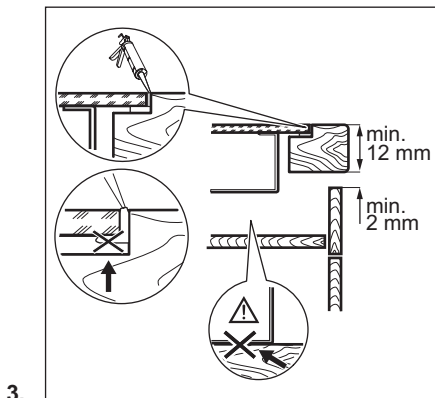
### 3.8 Sandariklio tvirtinimas, kai įrengimas viršuje

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





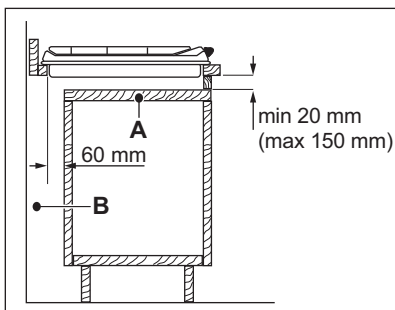




### 3.10 Įdėjimo galimybės

#### Virtuvės spintelė su drelėmis

Po kaitlente esančią plokštę turi būti lengva nuimti ir lengva pasiekti kaitlentę, jeigu prireiktų techninės pagalbos.



A. Nuimama plokštė

B. Tarpas jungtims

#### Virtuvės spintelė su orkaite

Saugumo sumetimais ir tam, kad orkaitę būtų galima lengvai atskirti, kaitlentės ir orkaitės elektros jungtys privalo būti įrengtos atskirai.

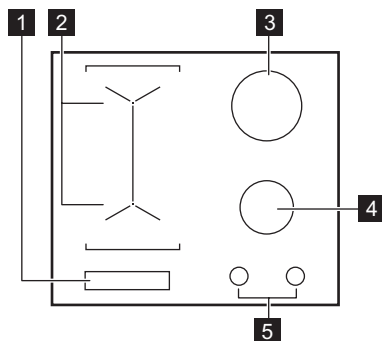


#### DĖMESIO

Prietaiso apačia gali įkaisti. Jeigu po kaitlente neįrengta orkaitė, po prietaisu reikėtų įrengti nedegią atskiriančią plokštę, kad nebūtų galima prieiti prie apačios. Plokštės padėtis yra aprašyta skyriuje „Įrengimas“.

## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



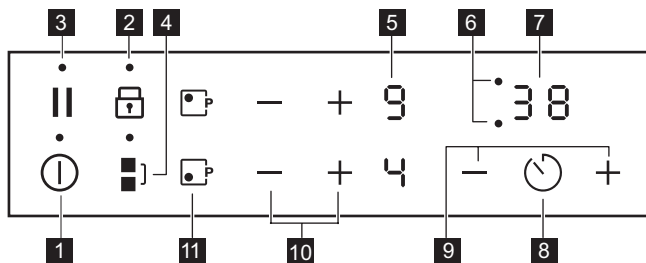
- 1** Valdymo skydelis
- 2** Indukcinės kaitvietės
- 3** „Ultra Rapid“ degiklis
- 4** Pusiau spartus degiklis
- 5** Valdymo rankenėlės

### 4.2 Reguliavimo rankenėlė

Simbolis	Apibūdinimas
●	dujos netiekiamos / išjungimo padėtis
★	uždegimo padėtis / maksimalus dujų tiekimas




Simbolis	Apibūdinimas
<b>1</b>	minimalus dujų tiekimas
<b>1–9</b>	galios lygiai

### 4.3 Valdymo skydelio išdėstymas
















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

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba	
<b>1</b>	⓪	IJUNGTA / IŠJUNGTA	Kaitlentei įjungti ir išjungti.
<b>2</b>	🔒	Fiksatorius /Apsaugos nuo vaikų įtaisas	Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti.

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
<b>3</b>	Sustabdyti	Ijungia ir išjungia funkciją.
<b>4</b> 	Bridge	Ijungia ir išjungia funkciją.
<b>5</b> -	Kaitinimo lygio rodmuo	Rodo kaitinimo lygį.
<b>6</b> -	Kaitviečių laikmačio indikatoriai	Rodo, kuriai kaitvietai nustatote laiką.
<b>7</b> -	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
<b>8</b> 	-	Kaitvietės pasirinkimas.
<b>9</b> + / -	-	Pailgina arba sutrumpina laiką.
<b>10</b> + / -	-	Nustato kaitinimo lygį.
<b>11</b> 	PowerBoost	Ijungia ir išjungia funkciją.

#### 4.4 Rodoma kaitros parinktis

Valdymo skydelis (ekranas)	Aprašymas
	Kaitvietė išjungta.
 - 	Kaitvietė įjungta.
	Veikia Pauzė.
	Veikia Automatinis įkaitinimas.
	Veikia PowerBoost.
 + skaičius	Gedimas.
 /  / 	OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius): tęsti maisto ruošimą / palaikyti šilumą / likutinė kaitra.
	Veikia Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas.
	Ant kaitvietės padėtas netinkamas arba pernelyg mažas indas, arba jis iš viso nepadėtas.
	Veikia Automatinis išsijungimas.

## 4.5 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 dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminimo indo.

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

☐ – tėti 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 kaitviete atvėsus.

## 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

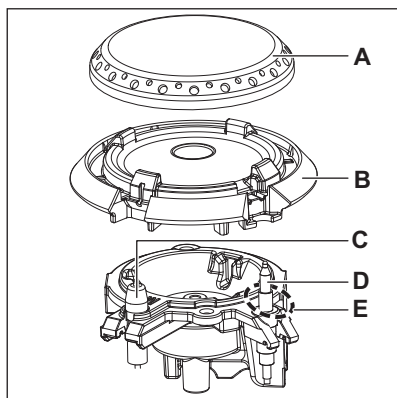


### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Dujiniai degikliai

#### Degiklio apžvalga



- Degiklio dangtelis
- Degiklio karūnėlė
- Uždegimo žvakė
- Temperatūros jutiklis
- Pirminė liepsna

#### Degiklio uždegimas



Prikaistuvį visuomet dėkite ant jau uždegto degiklio.



### ISPĖJIMAS!

Nedekite degiklio, jei nuimtas liepsnos skirstytuvas.



### ISPĖJIMAS!

Būkite labai atsargūs virtuvėje, naudodami atvirą liepsną. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už neatsargų naudotojų elgesį su liepsna.

1. Paspauskite valdymo rankenėlę žemyn ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę iki didžiausios dujų tiekimo padėties (☆☆).
2. Laikykite valdymo rankenėlę paspaustą iki 10 sekundžių. Taip sušildysite temperatūros jutiklį. To nepadarius dujų tiekimas bus nutrauktas.
3. Liepsnai nusistovėjus, pasirinkite pageidaujimą jos stiprumą.

**i** Jei po kelių bandymų degiklis neužsidegs, patikrinkite, ar tinkamai uždėta jo karūnėlė ir dangtelis.

**!** **ĮSPĖJIMAS!**  
Nelaikykite valdymo rankenėlės nuspaudę ilgiau nei 15 sekundžių. Jeigu degiklis neužsidega per 15 sekundžių, atleiskite valdymo rankenėlę, pasukite ją į išjungimo padėtį ir po minutės bandykite dar kartą.

**!** **DĖMESIO**  
Jei dingo elektra, degiklį galite uždegti patys. Priklaškite liepsną prie degiklio, pasukite valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklės judėjimo kryptį iki didžiausio nustatymo padėties ir paspauskite ją. Valdymo rankenėlę laikykite nuspausta iki 10 sekundžių. Taip sušildysite temperatūros jutiklį.

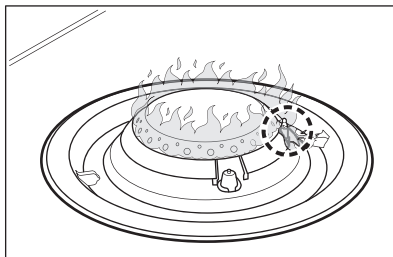
**i** Jei liepsna netikėtai užgestų, pasukite valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį ir po minutės pabandykite dar kartą.

**i** Atsiradus elektros maitinimui kibirkštinis generatorius gali suveikti automatiškai. Tai normalus veikimas.

**i** Kaitlentė tiekama su StepPower. Ši funkcija leidžia tiksliai nustatyti galią nuo 9 iki 1.

### Pirminė liepsna

**i** Temperatūrinį jutiklį supanti liepsna yra pirminė liepsna. Ji saugo nuo netikėto užgesimo.



### Degiklių išjungimas

Norėdami išjungti liepsną, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį ●.

**!** **ĮSPĖJIMAS!**  
Visada sumažinkite liepsną arba visai išjunkite prieš nukeldami prikaistuvius nuo degiklio.

### 5.2 Indukcinės kaitvietės

#### Ijungimas ir išjungimas

Lieskite ① 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

#### Automatinis išjungimas

**Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:**

- išjungtos visos kaitvietės;
- įjungę kaitlentę nenustatėte kaitros lygio;
- kažką išliejote arba padėjote (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.
- per daug įkaista viryklė (pvz., jei kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
- naudojate netinkamus prikaistuvius. Įsijungs simbolis **F**, o kaitvietė automatiškai išsijungs po 2 minučių.
- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po kurio laiko pamatysite **□** ir kaitlentė išsijungs.

**Kaitros parinktį atitinkantis laikas, po kurio viryklė išsijungia:**

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

## Kaitinimo lygis

Palieskite , norėdami padidinti kaitinimo lygį. Palieskite , norėdami sumažinti kaitinimo lygį. Norėdami išjungti kaitvietę, tuo pat metu palieskite ir .

## Automatinis įkaitinimas

Jeigu įjungsite šią funkciją, per trumpesnį laiką pasieksite reikalingą kaitinimo lygį. Įjungus šią funkciją, tam tikram laikui nustatomas didžiausias kaitinimo lygis, o vėliau mažinamas iki reikiamo kaitinimo lygio.

Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

### Norėdami įjungti šią funkciją

**kaitvietei:** palieskite ( užsidega).

Iš karto palieskite (įsijungia ). Iš karto palieskite , kol įsijungs tinkamas kaitinimo lygis. Po 3 sekundžių įsijungia .

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite .

## PowerBoost

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

### Norėdami įjungti šią funkciją

**kaitvietei:** palieskite . užsidega.

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite arba .

## Bridge

Funkcija veikia, kai prikaistuviai uždengia dviejų kaitviečių centrus.

Ši funkcija apjungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena.

Pirmiausia pasirinkite kurios nors kaitvietės kaitinimo lygį.

**Funkcijai įjungti** palieskite . Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygį, palieskite vieną iš valdymo jutiklių.

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

## Laikmatis

### • Atgalinės atskaitos laikmatis

Šią funkciją naudokite vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Pirmiausiai nustatykite kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.

**Norėdami nustatyti kaitvietę:** kelis kartus palieskite , kol įsijungs kaitvietės indikatorius.

### Norėdami įjungti funkciją arba pakeisti

**laiką:** palieskite laikmačio arba laikui nustatyti (00–99 min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, pradeda atgalinė laiko atskaita.

### Norėdami pamatyti likusį laiką:

palieskite kaitvietei nustatyti. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.

### Norėdami išjungti funkciją:

palieskite kaitvietei nustatyti ir tada palieskite . Likęs laikas skaičiuojamas iki **00**. Kaitvietės indikatorius išnyksta.



Kai atgalinė atskaita baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**. Kaitvietė išsijungia.

**Norėdami išjungti garsą:** palieskite

• **Laikmatis**

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta ir kaitvietės neveikia.

Kaitinimo lygio ekrane rodoma

**Norėdami įjungti funkciją:** palieskite laikmačio ir arba laikui nustatyti. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**.

**Norėdami išjungti garsą:** palieskite

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite ir tuomet palieskite . Likęs laikas skaičiuojamas iki **00**.



Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

## Sustabdyti

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

Veikiant funkcijai kaitros lygio keisti negalima.

**Norėdami įjungti funkciją:** palieskite . Ekrane įsiziėbs .

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite . Įsiziėbs ankstesnė kaitros parinktis.

## Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitvietės veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

**Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.**

**Norėdami įjungti funkciją:** palieskite užsidega 4 sekundėms.

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite . Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.



Išjungus kaitlentę, išjungiama ir ši funkcija.

## Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

**Norėdami įjungti funkciją:** įjunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite įsijungia. Išjunkite kaitlentę su .

**Norėdami išjungti funkciją:** įjunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite įsijungia. Išjunkite kaitlentę su .

## Galios ribojimas

Pradžioje naudojama didžiausia kaitlentės galia.

**Galiai padidinti arba sumažinti:**

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Palaikykite palietę mygtuką 3 sek. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite. Įsijungs P36.
4. Kaitvietės priekyje palieskite / , kad pasirinktumėte kaitinimo lygį.
5. Palaukite, kol ekranas išsijungs.

### Galios lygiai

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

- P36 – maksimali galia
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W
- P25 – 2500 W
- P30 – 3000 W



### DĖMESIO

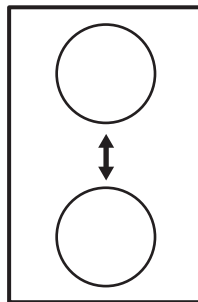
Pasirūpinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršytų namų elektros saugiklių ribinių verčių.

## Galios valdymas

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Žr. paveikslą.
- Didžiausia kiekvienos fazės apkrova yra 3 860 W.



- Ši funkcija paskirsto galią kaitvietėms, prijungtomis prie tos pačios fazės.
- Ši funkcija įsijungia, kai prie vienos fazės prijungtų kaitviečių bendra apkrova viršija 3 860 W.
- Ši funkcija sumažina kitų prie tos pačios fazės prijungtų kaitviečių galią.
- Sumažintos galios kaitviečių kaitros lygio rodinys keisis iš pasirinkto į sumažintą kaitros lygį ir atgal. Po kurio laiko bus rodomas tik sumažintos galios kaitros lygis.



## 6. PATARIMAI



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Indai

#### Elektrinis



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcinės kaitvietės naudokite tik su joms pritaikytais indais.

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

#### Indų tipai ir jų medžiagos

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

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

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

#### Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.



### DĖMESIO

Nenaudokite ketaus ir molinių indų, grilio priedų arba skrudinimo plokščių.

#### Dujos.



### ISPĖJIMAS!

Nedėkite to paties indo iš karto ant dviejų degiklių.



### ISPĖJIMAS!

Ant degiklio nedėkite nestabilių arba pažeistų indų, kad maistas neprasisiveržtų ir nesužalotų aplinkinių.

**DĖMESIO**

Pasirūpinkite, kad indo rankena nebūtų virš priekinio viryklės krašto.

**DĖMESIO**

Indus statykite per patį degiklio vidurį, kitaip indas gali tapti nestabilus ir gali padidėti dujų sąnaudos.

**DĖMESIO**

Gaminant maistą išsipylęs įkaitęs skystis gali suskaldyti stiklą.

## 6.2 Prikauštųjų skersmenys


**DĖMESIO**

Ant degiklių statykite tik atitinkamo dydžio indus.

Degiklis	Prikauštųjų skersmuo (mm)
„Ultra Rapid“	180 - 220
Vidutinė	160 - 220

## 6.3 Veikimo metu girdimi garsai (indukcinėms kaitvietėms).

Jeigu girdite:

Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
 - 1	Išsaugoti maistą šilta.	pagal poreikį	Uždenkite prikaustuvį.
1 - 2	Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
1 - 2	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždenę dangčiu.
2 - 3	Tinka ryžiams virti, pieniškiams patiekalams gaminti, paruoštam maistui pašildyti.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens įpilkite bent dvigubai daugiau nei ryžių; ruošiant pieniškus patiekalus, įpusėjus procesui pamaišykite.

- traškėjimą – puodai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- dūzgimą – naudojate didelę galią;
- spragsėjimą – vyksta elektros persijungimas.
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.


**Šie garsai yra normalūs ir nereiškia jokio kaitlentės gedimo.**

## 6.4 Maisto ruošimo pavyzdžiai (naudojant indukcinės kaitvietės)

Pasirinkto kaitros lygio ir kaitvietės energijos sąnaudų santykis yra netiesinis. Didinant kaitinimo lygį energijos sąnaudos didėja neproporcingai. Tai reiškia, kad vidutiniu kaitros lygiu veikianti kaitvietė sunaudoja mažiau nei pusę savo galios.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
3 - 4	Garuose ruošti daržoves, žuvį, mėsą.	20 - 45	Išpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio.
4 - 5	Garuose ruošti bulves.	20 - 60	750 g bulvių paruošti naudokite iki ¼ l vandens.
4 - 5	Ruošti didesnį maisto, troškinių ar sriubos kiekį.	60 - 150	Iki 3 litrų skysčio ir ingredientai.
6 - 7	Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreikį	Laikui įpusėjus apverskite.
7 - 8	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Laikui įpusėjus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		
	Užvirinti didelius kiekius vandens. Įjungta padidintos galios funkcija.		

## 6.5 Maisto gaminimo pavyzdžiai (naudojant dujinius degiklius)

Maisto kategorijos	Receptai	Degiklio tipas	Pakaitinimo ciklo galios lygis <sup>1)</sup>	Maisto ruošimo ciklo galios lygis
Makaronai, ryžiai ir kitos kruopos	Ryžiai su grybais	Didelė (-is)	-	5-8
	Kuskusas	Didelė (-is)	4-6	1-3 <sup>2)</sup>
	Spagečiai	Didelė (-is)	-	7-9
	Ravioliai	Didelė (-is)	-	7-9
Pupelių sriuba	Daržovių sriuba	Vidutiniškai iškeptas	-	6-9 <sup>2)</sup>
	Grybų ir bulvių sriuba	Vidutiniškai iškeptas	-	6-9 <sup>2)</sup>
	Žuvienė	Didelė (-is)	-	1-2 <sup>2)</sup>

Maisto kategorijos	Receptai	Degiklio tipas	Pakaitinimo ciklo galios lygis 1)	Maisto ruošimo ciklo galios lygis
Mėsa	Jautienos kukuliai	Didelė (-is)	3-6	1-3 <sup>2)</sup>
	Kiaulienos filė kepsnys	Didelė (-is)	7-9	4-6
	Jautienos mėsainis, apkeptas	Vidutiniškai iškeptas	7-9	3-6
Žuvis	Sepija su žirniais	Didelė (-is)	-	1-3 <sup>2)</sup>
	Tuno kepsnys	Didelė (-is)	7-9	4-6
Daržovės	Grybai su prieskoniais	Vidutiniškai iškeptas	-	5-8
	Daržovių kapotata	Didelė (-is)	4-6	1-3 <sup>2)</sup>
	Virtos bulvės	Vidutiniškai iškeptas	-	7-9
	Šaldyti špinatai su sviestu	Didelė (-is)	-	1-3
Kepti patiekalai	Gruzdintos bulvytės	Didelė (-is)	-	8-9
	Spurgos	Didelė (-is)	6-8	1-2
Užkandžiai, paruošti keptuvėje	Kepinti riešutai	Didelė (-is)	7-9	4-6
	Trūkažolės sriuba su duonos skrebučiais	Didelė (-is)	7-9	4-6
	Blyneliai	Vidutinis	7-9	2-5

1) Prieš maisto gamybos pradžią ir kito / žemesnio galios lygio naudojimą patartina pasiekti optimalias gaminimo sąlygas (pvz., pasiekti keptuvei / puodui tinkamą temperatūrą, užvirinti vandenį ar įkaitinti aliejų).

2) Ruoškite uždenę dangčiu.



Visi receptai numatyti maždaug 4 porcijoms.



Maisto gaminimo lentelėje siūlomi nustatymai yra tik rekomenduojamojo pobūdžio. Keiskite nustatymus atsižvelgdami į maisto produkto paruošimo būdą, jo svorį, kiekį, naudojamų dujų tipą ir prikaistuvio medžiagą.

## 7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 7.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Nerūdijančiojo plieno dalis nuplaukite vandeniu ir nusauskinkite minkštu audiniu.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.



### ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite peilių, grandiklių ar panašių įrankių stikliniam paviršiui, degiklių kraštams ir korpusui (jeigu aktualu) valyti.



Degiklio karūnelę galite plauti indaplovėje.



### DĖMESIO

Nevalykite degiklio karūnelės šveičiamaisiais produktais, šveitimo kempinėmis, tirpikliais arba metaliniais daiktais. Degiklio karūnelė gali pakeisti spalvą.

## 7.2 Prikaistuvių atramos



Prikaistuvių atramų negalima plauti indaplovėje. Plaukite jas rankomis.

1. Nuimkite prikaistuvių atramas, kad lengviau išvalytumėte viryklę.

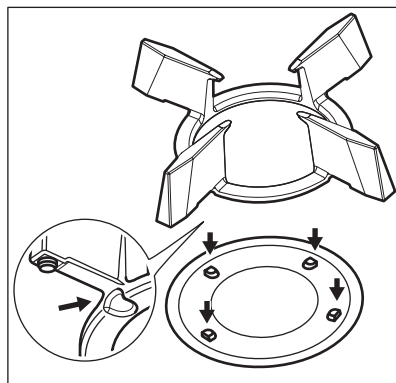


Keisdami prikaistuvių atramas būkite atsargūs, kad nepažeistumėte viryklės viršaus.

2. Kartais emalio dangos kraštai gali būti grubūs, todėl būkite atsargūs, kai plaunate puodų atramas rankomis ir jas sausinate. Jeigu reikia, neišvalytas dėmes pašalinkite valomąją pasta.
3. Išplovę atramas patikrinkite, ar jos teisingose padėtyse.
4. Kad degiklis veiktų tinkamai, prikaistuvio atrama turi įdėti į emaliuotą plokščią įdubas.

## 7.3 Prikaistuvių atramų nuėmimas ir surinkimas

Nuvalę kaitlentę pasirūpinkite, kad prikaistuvių atramos būtų tinkamos padėtyse. Tam, kad tinkamai uždėtumėte prikaistuvių atramas, pasirūpinkite, kad atramos sutaptų su degiklių pagrinde esančiais laikikliais, kaip parodyta toliau paveikslėlyje. Taip prikaistuvio atrama bus stabili ir užfiksuota.



## 7.4 Viryklės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti viryklei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Naudokite specialią viryklės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.
- **Pašalinkite, kai viryklė bus pakankamai atvėsusi:** kalkių, riebalų ar vandens dėmes, žvilgančias pakitusios spalvos vietas. Viryklę valykite drėgnu skudurėliu ir švelnia valymo priemone. Išvalytą viryklę nusauskinkite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.
- Emaliuotas dalis, dangtelius ir karūnelės valykite šiltu muiluotu vandeniu ir iššluostykite prieš įtaisydami atgal.

## 7.5 Liepsnos skleistuvo valymas



Liepsnos skleistuvus galima plauti indaplovėje.



### ĮSPĖJIMAS!

Palaukite, kol liepsnos skleistuvai ataus, prieš juos valydami.

### Nedidelės dėmės:

Plaukite liepsnos skleistuvą šiltu vandeniu ir muilu ir džiovinkite minkšta šluoste.

### Vidutinės dėmės:

Naudokite indaplovę. Įdėkite liepsnos skleistuvą į apatinę lentyną gulsčioje padėtyje, viršutine puse į viršų.

### Sunkiai pašalinamos dėmės:

Nuvalykite liepsnos skleistuvą šiltu vandeniu ir muilu, po to plaukite

indaplovėje. Jeigu dėmė nenusivalė, plaukite liepsnos skleistuvo viršų grilio valikliu ir po to vėl indaplovėje.

Liepsnos skleistuvo angas valykite dantų krapštuku.

## 7.6 Uždegimo žvakės valymas

Ši funkcija veikia naudojant keraminę uždegimo žvakę su metaliniu elektrodu. Laikykite šias dalis labai švarias, kad nekiltų uždegimo sunkumų ir patikrinkite, ar neužsikimšo degiklio karūnėlės angos.

## 7.7 Periodinė priežiūra

Reguliariai kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą dėl dujotiekio įvado ir (jei yra) slėgio regulatoriaus patikros.

# 8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 8.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
		Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygį greičiau nei per 10 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklio laukų.	Palieskite tik vieną jutiklio lauką.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba jis aptaškytas riebalais.	Nuvalykite valdymo skydelį.

<b>Triktis</b>	<b>Galima priežastis</b>	<b>Atitaisymo būdas</b>
Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Kai kaitlentė yra išjungta, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklių laukų.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko ①.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Neįsijungia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Neveikia automatinio įkaitinimo funkcija.	Kaitvietė yra karšta.	Palaukite, kol kaitvietė pakankamai atvės.
	Nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Esant didžiausiam kaitinimo lygiui, galia yra tokia pati kaip ir funkcijos.
Kaitinimo lygis keičiamas tarp dviejų lygių.	Veikia galios valdymo funkcija.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvis arba jis yra per arti valdiklių.	Jeigu galima, didelius prikaistus dėkite ant galinių kaitviečių.
 įsijungia.	Veikia automatinio išjungimo funkcija.	Išjunkite ir vėl įjunkite kaitlentę.
 įsijungia.	Veikia apsaugos nuo vaikų arba užrakto funkcija.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
 įsijungia.	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis.	Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės.
	Netinkamas prikaistuvis.	Naudokite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prikaistuvio dugno skersmuo yra per mažas kaitvietei.	Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvį. Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.
 ir skaičius įsijungia.	Kaitlentėje aptikta klaida.	Kuriam laikui atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl jį įjunkite. Jeigu vėl rodoma  , kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

<b>Triktis</b>	<b>Galima priežastis</b>	<b>Atitaisymo būdas</b>
Nėra kibirkšties, kai mėginatė įjungti kibirkščių generatorių.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Netinkamai uždėtas degiklio dangtelis ir karūnėlė.	Tinkamai uždėkite degiklio dangtelį ir karūnėlę.
Liepsna užgęsta iš karto tik uždegus.	Nepakankamai įkaito šiluminis elementas.	Užsidegus liepsnai, laikykitė rankenėlę nuspaudę ne ilgiau nei 10 sekundžių.
Nevienodas liepsnos žiedas.	Degiklio karūnėlę užkimšo maisto likučiai.	Patikrinkite, ar neužkimštas purkštukas ir ar degiklio karūnėlė švari.

## 8.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

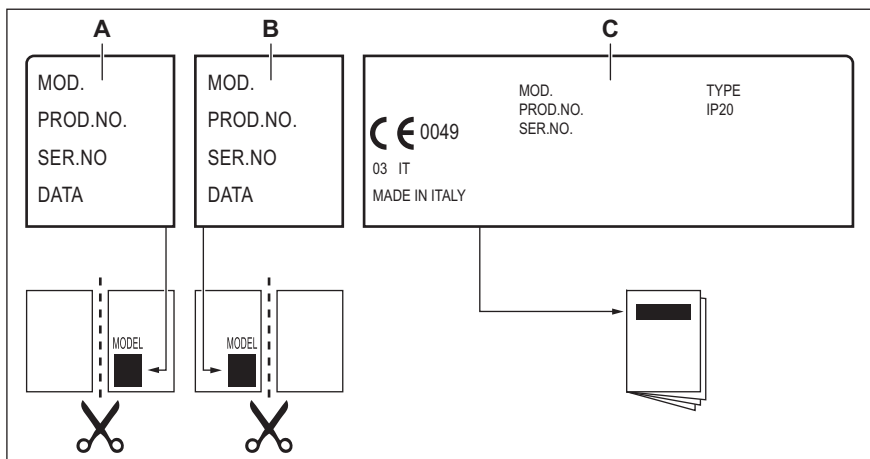
Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Taip pat nurodykite suveikusį klaidos pranešimą. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso

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



## 8.3 Priedų maišelyje pristatytos etiketės

Priklijuokite lipnias etiketes kaip parodyta toliau:



- A. Priklijuokite ją ant garantijos kortelės ir šią dalį atsiųskite (jeigu taikytina).  
 B. Priklijuokite ją ant garantijos kortelės ir šią dalį išsaugokite (jeigu taikytina).  
 C. Priklijuokite ją ant instrukcijos brošiūros.

## 9. TECHNINIAI DUOMENYS

### 9.1 Viryklės gabaritai

Plotis	590 mm
Gylis	520 mm

### 9.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairysis priekinis	1800	2800	10	145 - 180
Kairysis galinis	1800	2800	10	145 - 180

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

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

### 9.3 Apvado skersmenys

DEGIKLIS	Ø APVADAS 1/100 mm
„Ultra Rapid“	57
Vidutinė	32

### 9.4 Kiti techniniai duomenys

	Dujos originaliai:	G20 (2H) 20 mbar	4,5 kW
BENDROJI GALIA:	Elektrinės kaitvietės:	3680 W	
	Elektros tiekimas:	220-240 V ~50-60 Hz	
Prietaiso kategorija:	I2H (LV)		
Dujų jungtis:	G 1/2"		
Prietaiso klasė:	3		

### 9.5 GAMTINIŲ DUJŲ degikliai G20 20 mbar

DEGIKLIS	IPRASTA GALIA, kW	MAŽIAUSIA GALIA (kW)	PURKŠTUKO ŽYMA
„Ultra Rapid“	2,65	1,4	110
Vidutinė	1,85	0,45	103x

## 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 10.1 Informacija apie gaminį pagal ES 66/2014

Modelio identifikatorius	KDI641723K		
Kaitlentės tipas	Integruota kaitlentė		
Elektrinių kaitviečių skaičius	2		
Elektrinių kaitviečių kaitinimo technologijos	Indukcinė		
Apskritų elektrinių kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji galinė	18,0 cm	
	Kairioji priekinė	18,0 cm	
(EC electric cooking) kaitvietės energijos sąnaudos	Kairioji galinė	176,9 Wh/kg	
	Kairioji priekinė	190,2 Wh/kg	

Dujinių degiklių skaičius		2
Dujinio degiklio energinis veiksmingumas (EE gas burner)	Dešinioji galinė – ypač sparti	55,3 %
	Dešinioji priekinė – pusiau sparti	62,3 %
Dujinės viryklės energinis veiksmingumas (EE gas hob)		58,8 %
(EC electric hob) viryklės energijos sąnaudos		183,6 Wh/kg


EN 30-2-1: Buitiniai dujiniai virimo prietaisai. 2-1 dalis. Racionalus energijos vartojimas. Bendroji dalis.


EN 60350-2 – Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės – eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai

## 10.2 Energijos taupymas

- Prieš naudojimą patikrinkite, ar tinkamai surinkti degikliai ir puodų atramos.
- Naudokite prikaistuvius, kurių dugno skersmuo atitinka degiklių skersmenį.
- Padėkite puodą degiklio viduryje.
- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Kai skystis pradeda virti, sumažinkite liepsną, kad skystis lėtai virtų.
- Jeigu galima, naudokite slėginį prikaistuvį. Žr. jo naudojimo instrukciją.

## 11. APLINKOS APSAUGA

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

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867374175-B-192023

