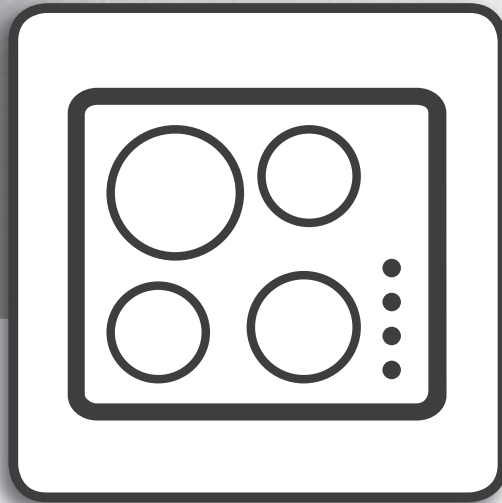


Whirlpool



Lietotāja rokasgrāmata



[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



---

# LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

---



**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU.**

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

---

## RĀDĪTĀJS

<b>VESELĪBAS UN DROŠĪBAS INSTRUKCIJA.....</b>	<b>3</b>
Drošības norādījumi.....	3
<b>LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJA.....</b>	<b>5</b>
<b>Izstrādājuma apraksts.....</b>	<b>5</b>
Vadības panelis.....	5
Piederumi.....	6
<b>Kā lietot ierīci.....</b>	<b>6</b>
Pirmā lietošanas reize.....	6
Ikdienas izmantošana.....	6
Īpašās funkcijas.....	8
Indikatori.....	10
Gatavošanas tabula.....	10
<b>Apkope un tīrīšana.....</b>	<b>10</b>
<b>Problēmu risināšana.....</b>	<b>11</b>
<b>Skaņas darbības laikā.....</b>	<b>11</b>
<b>Apstiprināta gatavošana.....</b>	<b>11</b>
<b>Pēcpārdošanas serviss.....</b>	<b>12</b>
<b>MONTĀŽAS INSTRUKCIJA.....</b>	<b>13</b>

## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabāiet šos norādījumus turpmākām uzziņām.

Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas ir jāizlasa un vienmēr jāievēro. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepiemērotas lietošanas vai nepareizu vadības elementu iestatīšanas dēļ.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Neizmantojiet ierīci, ja plīts virsma ir saplaisājusi – pastāv strāvas trieciena risks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: neuzglabāiet piederumus uz gatavošanas virsmas.

⚠ **UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Neilgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Gatavošana uz plīts virsmas bez uzraudzības, izmantojot taukvielas vai eļļu, var būt bīstama – aizdegšanās risks. **NEKAD** nemēģiniet dzēst ugunsgrēku ar ūdeni: tā vietā izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai uguns slāpēšanas materiālu.

⚠ Neizmantojiet plīti kā darbvirsmu vai atbalstu. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas – pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, nedrīkst novietot uz plīts virsmas, jo tie var uzkarst.

⚠ Ļoti maziem bērniem (0-3 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces. Maziem bērniem (3-8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, jušanas vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.

⚠ Pēc lietošanas ar pogu izslēdziet plīts virsmu un nepaļaujieties uz pannas detektoru.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas uzkarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.

### ATĻAUTĀ LIETOŠANA

⚠ **UZMANĪBU!** Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju slēdža ierīci, piemēram, taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku

## NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos un citās līdzīga tipa apmešanās vietās.

⚠ Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsildei).

⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionālai lietošanai. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

### MONTĀŽA

⚠ Ierīces pārvietošana un uzstādīšana jāveic vismaz diviem cilvēkiem – pastāv savainojumu risks. Izmantojiet aizsargcimdus visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos – pastāv risks sagriezties.

⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) un elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliecinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas apkopes centru. Pēc ierīces montāžas novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā – pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla – pastāv elektriskā trieciena risks. Uzstādīšanas laikā sekojiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli – pastāv aizdegšanās un strāvas trieciena risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža ir pabeigta.

⚠ Uzmanīgi veiciet skapja zāgēšanas darbus pirms ierīces uzstādīšanas vietā un rūpīgi noslaukiet visas koka skaidas un putekļus.

⚠ Ja ierīci neuzstāda virs krāsns, atdalošo paneli (nav iekļauts) jāuzstāda nodalījumā zem ierīces.

### ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot, ja pieejama kontaktdakša, vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms kontaktligzdas pēc elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīcei jābūt zemētai atbilstoši valsts elektrības drošības standartiem.

⚠ Neizmantojiet pagarinātājus vai vairākspraudņu kontaktligzdas vai adapterus. Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskās sistēmas detaļas nedrīkst būt pieejamas. Neizmantojiet ierīci ar mitrām rokām vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi vai tā ir bojāta vai tikusi nomesta.


⚠ Ja padeves kabelis ir bojāts, tas jāaizvieto ar identisku, nomaina jāveic ražotājam, tā apkalpošanas dienesta aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

**TĪRĪŠANA UN APKOPE**

**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Pārliedcinieties, ka pirms apkopes darbību veikšanas ierīce ir izslēgta un atvienota no strāvas padeves – pastāv strāvas trieciena risks; nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu – pastāv strāvas trieciena risks.

**⚠ Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus izstrādājumus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai pannu tīrīšanas līdzekļus.**

**IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA**


Iepakojuma materiāls ir 100 % pārstrādājams un tiek apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu .

Tādēļ dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbildīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

**MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA**

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējās varas iestādes, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).

Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu.

 simbols uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

**IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPIŠANAI**

Izmantojiet savas plīts atlikušo karstumu, izslēdzot to dažas minūtes pirms beidzat gatavot.

Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosēd attiecīgais laukums uz plīts virsmas; tvertne, kas ir mazāka par attiecīgo laukumu uz plīts virsmas, radīs enerģijas izšķērdēšanu.

Gatavojot nosēdriet katlus un pannas ar cieši piegulošiem vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavojot, kad noņemts vāks, tiek patērēts daudz vairāk enerģijas.

Izmantojiet katlus un pannas tikai ar plakanām pamatnēm.

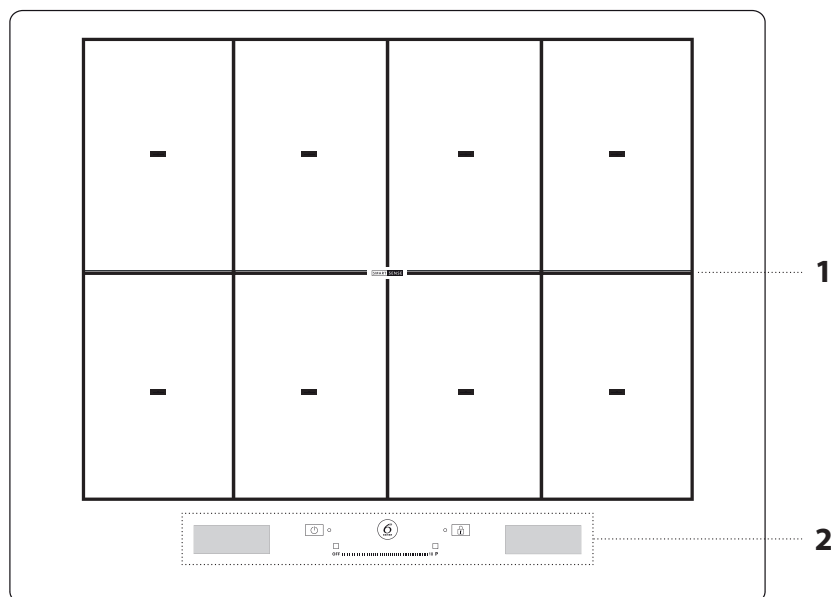
**PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJU**

Šī ierīce atbilst Regulā (ES) Nr. 66/2014 izklāstītajām ekodizaina prasībām, saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

**PIEZĪME**

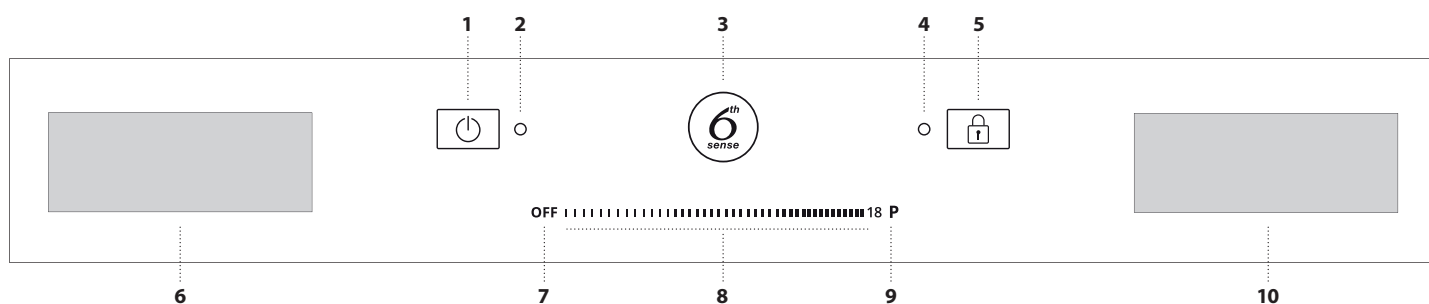
Cilvēkiem ar elektrokardiostimulatoru vai līdzīgu medicīnisko ierīci jāievēro piesardzība, stāvot pie šīs indukcijas plīts virsmas, kamēr tā ir ieslēgta. Elektromagnētiskais lauks var ietekmēt elektrokardiostimulatoru vai līdzīgu ierīci. Konsultējieties ar ārstu vai elektrokardiostimulatora, vai līdzīgas medicīniskās ierīces ražotāju, lai iegūtu papildinformāciju par indukcijas plīts virsmas elektromagnētiskā lauka iedarbību uz to.

# IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Plīts virsma
2. Vadības panelis

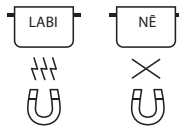
## VADĪBAS PANELIS




- |  |   |   |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga</li> <li>2. Indikatora lampiņa – plīts virsma ir ieslēgta</li> <li>3. "6<sup>th</sup> Sense" poga (īpašās funkcijas)</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Indikatora lampiņa – taustiņu bloķēšana darbojas</li> <li>5. Taustiņu bloķēšana</li> <li>6. Gatavošanas zonas atlasses displejs</li> <li>7. Gatavošanas zonas izslēgšanas poga</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Slīdņa skārienkrāns</li> <li>9. Ātrās karsēšanas režīma poga</li> <li>10. "pārvaldīt funkcijas" displejs</li> </ol> |
|--|---|---|

## PIEDERUMI

### KATLI UN PANNAS



Izmantojiet tikai feromagnētiska materiāla katlus un pannas, kas ir piemērotas izmantošanai ar indukcijas plīti virsmām. Lai noteiktu, vai katls ir piemērots, pārbaudiet  simbolu (parasti marķējums atrodas apakšpusē). Lai noskaidrotu, vai katli ir magnētiski, var izmantot magnētu.

Katla pamatnes kvalitāte un uzbūve var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Atsevišķos gadījumos norādītais pamatnes diametrs neatbilst patiesajam feromagnētiskās virsmas diametram.

### TUKŠI KATLI VAI KATLI AR PLĀNU PAMATNI

Kad plīts virsma ir ieslēgta, neizmantojiet tukšus katlus vai pannas. Plīts virsma ir aprīkota ar iekšējās drošības sistēmu, kas nepārtraukti uzrauga temperatūru, aktivizējot funkciju "automatic off" (automātiska izslēgšanās), kad tiek konstatēta augsta temperatūra. Izmantojot ar tukšiem katliem vai katliem ar plānu pamatni, temperatūra var ļoti strauji pieaugt un funkcija "automatic off" (automātiska izslēgšanās) var

tikt aktivizēta ar nelielu nokavēšanos, sabojājot katlu vai pannu. Ja tas notiek, nekam nepieskarieties un pagaidiet, kamēr komponenti atdziest. Ja tiek parādīti kādi kļūdu ziņojumi, sazinieties ar servisu.


### MINIMĀLAIS KATLA/PANNAS PAMATNES DIAMETRS DAŽĀDĀS GATAVOŠANAS ZONĀS

Lai nodrošinātu, ka plīts virsma funkcionē pareizi, katlam jānosedz vismaz viens no atsaucēs punktiem, kas norādīti uz plīts virsmas, kā arī tā diametram jāatbilst minimāli nepieciešamajam.

Piederuma novietošana	Minimālais diametrs
1 punkts centrā	10 cm
nosegti 2 punkti	19 cm
nosedz 3 punktus	zivju panna / stiepu režģis
nosegti 4 punkti (horizontāli)	zivju panna / stiepu režģis
nosegti 4 punkti (2+2) (vertikāli)	24 cm

## KĀ LIETOT IERĪCI

### PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Plīts virsmas iestatījumus var mainīt jebkurā laikā. Lai mainītu iestatījumus, noklikšķiniet uz  simbola, kas parādās funkciju pārvaldīšanas displejā.

Iestatījumu izvēlnē varat:

- atlasīt valodu;
- noregulēt spilgtumu;
- noregulēt skaņas signālu skaļumu;
- noregulēt pogu toņus;
- noregulēt plīts virsmas jaudas intensitāti;
- atjaunot plīts virsmas rūpnīcas iestatījumus;
- pārbaudīt instalētās programmatūras versiju.

Ja rodas strāvas padeves pārrāvums, iestatījumi tiek saglabāti.

### IKDIENAS IZMANTOŠANA



#### PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai plīts virsmu ieslēgtu, nospiediet pogu aptuveni 1 sekundi, līdz iedegas displejs.

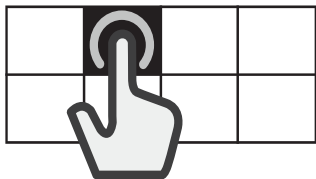
Plīts virsma tiks automātiski izslēgta, ja 10 sekundēs neatlasisiet funkciju. Ja piespiedīsiet un pieturēsiet jebkuru pogu ilgāk par 10 sekundēm, plīts izslēgsies.

Lai to izslēgtu, turiet nospiestu to pašu pogu, līdz displejs izslēdzas. Visas gatavošanas zonas ir deaktivizētas.

Ja plīts virsmu izmanto, to izslēdzot, tiks izslēgtas visas gatavošanas zonas, kā arī būs redzams atlikušā karstuma indikators "H", kamēr gatavošanas zonas atdzisis.

#### GATAVOŠANAS ZONAS ATLASE

Vēlamo gatavošanas zonu var atlasīt kreisās puses displejā, nospiežot uz attiecīgās rūts. Uz visām neatlasītajām zonām parādīsies plāna svītra.



#### PIELĀGOJAMĀS ZONAS FUNKCIJAS ATLASE

Pielāgojamā zona ir zona, kurā pārklājas vairākas gatavošanas zonas un kuru var izmantot kā vienu gatavošanas zonu.

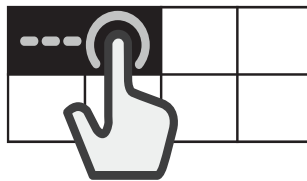
### PLĪTS VIRSMAS JAUDAS INTENSITĀTES REGULĒŠANA

Maksimālo plīts virsmas jaudas intensitātes līmeni atbilstoši prasībām vai taimera ilgumam var iestatīt iestatījumu izvēlnē.


Pieejamie jaudas intensitātes līmeņi ir šādi: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

#### Pielāgojamās zonas izveidošana:

Atlasiet vairākas rūtis vai velciet ar pirkstu pāri, pakāpeniski savienojot rūtis.



#### Pielāgojamās zonas sadalīšana:

Nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu to zonu, kuru vēlaties atdalīt. Vai arī nospiediet pogu "sadalīt zonu" , kas parādās funkciju pārvaldīšanas displejā.

Kad gatavošanas zona ir sadalīta, katrai atsevišķajai gatavošanas zonai paliek tas pats jaudas intensitātes līmenis.

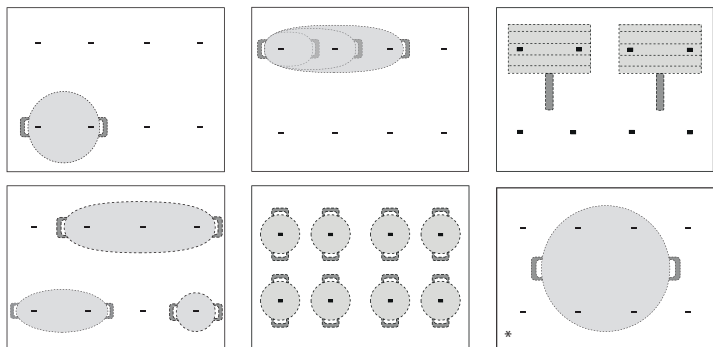
Ja uz visām izvēlētajām gatavošanas zonām 30 sekunžu laikā netiek uzlikts katls, uz kreisās puses displeja parādīsies bieza svītra. Ir iespējams no jauna aktivizēt attiecīgo zonu ar komandu "Add pot" (Pievienot katlu), izmantojot labās puses displeju.



**GATAVOŠANAS ZONU AKTIVIZĒŠANA/DEAKTIVIZĒŠANA UN JAUDAS INTENSITĀTES LĪMEŅU REGULĒŠANA**

**Gatavošanas zonu aktivizēšana:**

1. Ieslēdziet plīts virsmu. Ja katls jau ir novietots, plīts to nosaka automātiski. Lai atlasītu jaudas intensitāti, atlasiet ieteikto zonu.
2. Novietojiet katlu vēlamo zonā, pārliecinoties, ka tas nosedz vienu vai vairākas atsaucēs atzīmes uz plīts virsmas.

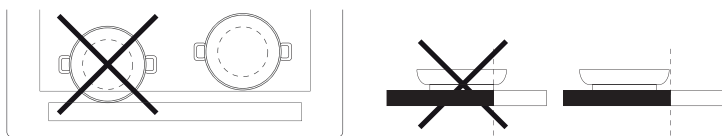


\* Ar šo pozīciju varēsiet izmantot maksimālu izvades jaudas intensitāti.

Lūdzu, ņemiet vērā! Nepārsēdziet slīdņa skārienekrānus ar piederumiem. Ja virtuves piederums nosedz kādu no displejiem, plīts var nedarboties pareizi. Labās puses displejā parādīsies ziņojums "CHECK TOUCH AREA, remove the object within one minute" (PĀRBAUDĪT SKĀRIENA ZONU, noņemt priekšmetu vienas minūtes laikā). Noņemiet priekšmetu un gaidiet, līdz ziņojums pazūd. Ja problēma netiek novērsta, atvienojiet gatavošanas virsmu no elektroapgādes un pēc tam vēlreiz to pievienojiet.

Gatavošanas zonās, kuras ir vadības paneļa tuvumā, ir ieteicams uzglabāt katlus un pannas marķējumos (ņemot vērā pannas pamatni un augšējo malu, jo tā mēdz būt lielāka).

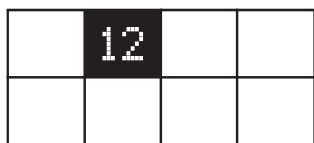
Tas novērš skārienpaliktņa pārmērīgu pārkaršanu. Grilējot vai cepot, lūdzu, izmantojiet aizmugurējās gatavošanas zonas kad vien ir iespējams.



3. Atlasiet gatavošanas vai pielāgojamo zonu kreisās puses displejā.
4. Iestatiet vēlamo jaudas intensitātes līmeni, ar pirkstu nospiežot vai horizontāli pārvelkot slīdņa skārienekrānam.



Iestatītais jaudas līmenis parādīsies atlasītajā gatavošanas zonas rūtī.



Katrā gatavošanas zonā piedāvāts dažādu karstuma iestatījumu klāsts, no "1" (minimāla jaudas intensitāte) līdz "18" (maksimāla jaudas intensitāte). Izmantojot slīdņa skārienekrānu, varat atlasīt arī ātrās karsēšanas funkciju, kas parādīsies displejā ar burtu "P".

Lūdzu, ņemiet vērā! Gatavošanas zonas rūs mirgo, kad katls nav piemērots gatavošanai ar indukciju, ir novietots nepareizi vai tā izmērs neatbilst atlasītajai gatavošanas zonai. Ja katls netiek konstatēts 30 sekundēs pēc atlasīšanas, gatavošanas zona izslēdzas.

**Gatavošanas zonu deaktivizēšana:**

Atlasiet gatavošanas zonu kreisās puses displejā un nospiediet pogu "OFF" (izslēgt) slīdņa skārienekrāna augšpusē. Ja gatavošanas zona joprojām ir karsta, attiecīgajā rūtī būs redzams atlikušā karstuma indikators "H".



**ADD POT (PIEVENOT KATLU)**

Izmantojot gatavošanas zonu, kas sastāv no vairākām zonām, katlu var novietot jebkurā aktivās zonas vietā. Plīts automātiski noteiks katla reālo atrašanās vietu.

Ja vēlaties pievienot vēl vienu katlu aktīvajai gatavošanas zonai, izmantojiet komandu "Add pot" (Pievienot katlu) +, lai ļautu plītij noteikt jauno katlu.

**TAUSTIŅU BLOKĒŠANA**

Lai novērstu nejaušu plīts ieslēgšanos tīrīšanas laikā vai lai novērstu nejaušu vadības pogu maiņu gatavošanas laikā, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu pogu "taustiņu bloķēšana" skaņas signāls un brīdinājuma gaismiņa norādīs, ka šī funkcija ir aktivizēta. Tiek bloķēts viss vadības panelis, izņemot izslēgšanas pogu.

Lai atkārtoti ieslēgtu vadības pogas, atkal nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu pogu "taustiņu bloķēšana" . Brīdinājuma gaismas punkts izslēgsies un plīts virsma atkal būs aktīva.

**TAIMERIS**

Kad plīts ir izslēgta, labās puses displeju varat izmantot kā taimeri.

**Taimera aktivizēšana:**

1. Ieslēdziet plīts virsmu.
2. Nospiediet smilšu pulksteņa ikonu, kas parādās funkciju pārvaldīšanas displejā.
3. Izmantojiet "+" / "-" pogas, lai iestatītu laiku.
4. Kad iestatītais laika spridis būs pagājis, atskanēs signāls.

**Taimera mainīšana vai deaktivizēšana:**

1. Nospiediet smilšu pulksteņa ikonu, kas parādās funkciju pārvaldīšanas displejā.
2. Izmantojiet "+" un "-" pogas, lai atiestatītu vēlamo laiku, vai nospiediet pogu "STOP" (APTURĒT).

**GATAVOŠANAS LAIKA IESTATĪŠANA**

Gatavošanas zonas var ieprogramēt, lai tās izslēgtos automātiski.

**Gatavošanas laika iestatīšana:**

1. Atlasiet gatavošanas zonu un iestatiet vajadzīgo jaudas intensitātes līmeni.
2. Nospiediet hronometra ikonu, kas parādās funkciju pārvaldīšanas displejā.
3. Izmantojiet "+" / "-" pogas, lai iestatītu laiku.
4. Kad iestatītais laiks būs pagājis, atskanēs signāls un gatavošanas zona automātiski izslēgsies.

**Gatavošanas taimera mainīšana vai deaktivizēšana:**

1. Gatavošanas zonas atlase.
2. Nospiediet hronometra ikonu, kas parādās funkciju pārvaldīšanas displejā.
3. Izmantojiet "+" un "-" pogas, lai atiestatītu vēlamo laiku, vai nospiediet pogu "STOP" (APTURĒT), lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku.

Gatavošanas laiku var iestatīt katrai zonai vai pielāgojamajai zonai, veicot tās pašas secīgās darbības.

## ĪPAŠĀS FUNKCIJAS



### 6<sup>th</sup> SENSE

Poga "6<sup>th</sup> Sense" ļauj lietotājiem piekļūt virknei īpašu funkciju

- Assisted Cooking (Gatavošanas Norādījumi)
- Chef Control
- Flexifull

Labās puses funkciju pārvaldīšanas displejā varat pārvietoties starp īpašajām funkcijām un atlasīt to iespēju, kuru vēlaties.

Ar bultiņām ^/∨ varat arī ritināt pieejamās iespējas.

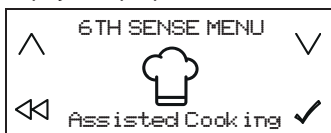
Izmantojiet pogu ✓, lai apstiprinātu savu izvēli, bet dubulto bultiņu, << lai atgrieztos iepriekšējā izvēlē.

### ASSISTED COOKING (GATAVOŠANAS NORĀDĪJUMI)

Šī funkcija ļauj atlasīt kādu no iepriekš iestatītajām funkcijām, ar kuru palīdzību varat iespējami labāk pagatavot plašu dažādu ēdienu klāstu. Plīts nodrošina lietotājam ideālus apstākļus katlu sildīšanai un sagatavošanai lietošanai. Tā sniedz arī instrukcijas, kas jāievēro dažādos gatavošanas posmos, lai sasniegtu optimālus rezultātus.

#### Gatavošanas norādījumu aktivizēšana:

1. Nospiediet "6<sup>th</sup> Sense" pogu.
2. Atlasiet "Assisted Cooking" (Gatavošanas norādījumi) funkciju pārvaldīšanas displejā un apstipriniet.



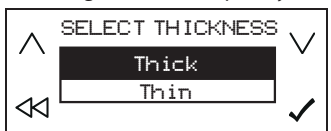
3. Atlasiet ēdiena veidu, ko plānojat gatavot, un apstipriniet.



4. Atlasiet gatavošanas metodi un apstipriniet.



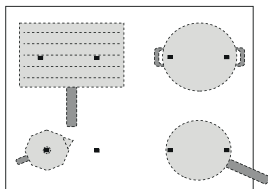
5. Atlasiet gatavošanas apstākļus un apstipriniet.



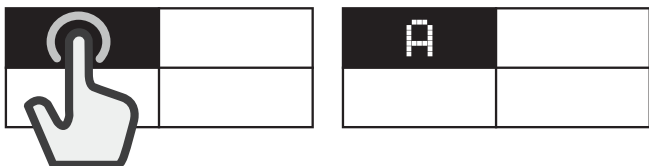
6. Tagad būs pieejamas četras gatavošanas zonas. Novietojiet katlu vietā, pārļiecinoties, ka tas nosedz vismaz divas atzīmes uz plīts virsmas.

Gatavošanas režīms "Moka" ir vienīgais, kurā ļauts nosegt tikai vienu atsaucēs atzīmi.

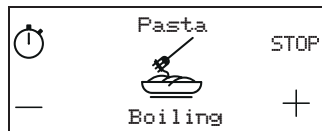
Tālāk parādīts vairāku piederumu novietošanas piemērs.



7. Atlasiet vēlamu gatavošanas zonu kreisās puses displejā. Atlasītājā zonā parādīsies "A".



8. Labās puses displejā parādīsies instrukcijas (piemēram, "Add Oil" (Pievienot eļļu) vai "Add Food" (Pievienot pārtiku)). Katra posma beigās lietotājam jāveic apstiprināšana, lai turpinātu gatavošanu.
9. Ja nepieciešams, iepriekš iestatītais jaudas intensitātes līmenis maināms jebkurā laikā, izmantojot "+" un "-" pogas.
10. Kad gatavošana ir pabeigta, nospiediet pogu "STOP" (APTURĒT), lai izslēgtu gatavošanas zonu. Ja gatavojot izmantotas vairākas zonas, vispirms jāatlasa tā gatavošanas zona, kuru vēlaties izslēgt.



Lūdzu, ņemiet vērā! Funkciju "Assisted Cooking" (Gatavošanas norādījumi) var aktivizēt pat tad, kad jau aktīva vismaz viena gatavošanas zona.

#### "Assisted Cooking" (Gatavošanas norādījumi) funkcijas aktivizēšana vairāk nekā vienai gatavošanas zonai:

Pēc tam, kad aktivizēta funkcija "Assisted Cooking" (Gatavošanas norādījumi), vēlreiz nospiediet pogu "6<sup>th</sup> Sense" un atkārtoti veiciet jaunas gatavošanas zonas aktivizēšanu. Jau aktīvās zonas vairs nevar atlasīt.

Lūdzu, ņemiet vērā! Ar funkciju "Assisted Cooking" (Gatavošanas norādījumi) varat izmantot ne vairāk kā 4 zonas, ja jaudas intensitātes līmeņa iestatījumi to pieļauj.

Zonas nevar apvienot, lai izveidotu lielāku zonu.

#### Tradicionāla gatavošana, kad ir ieslēgta "Assisted Cooking" (Gatavošanas norādījumi) funkcija:

Kad funkcija "Assisted Cooking" (Gatavošanas norādījumi) ir aktīva, kreisās puses displejā varat atlasīt vēlamo gatavošanas zonu un iestatīt šīs zonas jaudas intensitātes līmeni, pirms turpināt to izmantot ierastajā veidā.

#### Izvēles opcijas

ĒDIENA KATEGORIJA		GATAVOŠANAS VEIDS
	Ga a	Grilēšana, cepšana uz pannas, vārīšana
	Zivis	Grilēšana, cepšana uz pannas, vārīšana
	Dārze i	Grilēšana, cepšana uz pannas, vārīšana
	Mērces, ga as mērces, zupas	Mērces (Tomāti, krēmzupas, bešamela mērce) Zupas (vircošana, bez priekšsildīšanas)
	Deserti	Olu krēms, panna cotta, kausēta šokolāde, pankūkas
	Olas	Ceptas olas, omlete, vārīšana (vārītas olas, mīksti vārītas olas), omlete frittata, olu kultenis
	Siers	Grilēšana, cepšana uz pannas, fondi
	Makaronu izstrādājumi un rīsi	Vārīšana, cepšana uz pannas, risoto, rīsu pudi š
	Dzērieni	Vārīšana uz lēnas uguns (piens), ūdens (vārīšana – vārīšana uz lēnas uguns), kafijas kanni a
	Pielāgots	Vārīšana, grilēšanas piederumi, cepšana uz pannas, vārīšana uz lēnas uguns, kausēšana

#### GALVENĀS GATAVOŠANAS METODES

(Katrā metodē var būt iekļautas papildu iespējas)

#### KAUSĒŠANA

Lai sagatavotu ēdienu ideālā temperatūrā kausēšanai un saglabātu šādu ēdiena stāvokli bez riska piederzināt.

Šī metode nekaitē tādiem smalkiem produktiem kā šokolāde, un novērš to pielipšanu katlam.

Jaudas intensitātes līmenis maināms jebkurā laikā, izmantojot "+" un "-" pogas labās puses displejā.



## VĀRĪŠANA UZ LĒNAS UGUNIS

Lēni gatavojamiem ēdieniem un lēnai šķidrums izgarošanai, saglabātu šādu ēdiena stāvokli bez riska piededzināt. Šī metode nekaitē smalkiem produktiem un novērš to pielipšanu katlam.

Katla kvalitāte un veids var ietekmēt veikspēju un gatavošanas ilgumu. Jaudas intensitātes līmenis maināms jebkurā laikā, izmantojot "+" un "-" pogas labās puses displejā.

## VĀRĪŠANA\*

Lai efektīvi uzsildītu ūdeni un ar dzirdamu un redzamu signālu brīdinātu lietotāju, kad tas sāk vārīties.

Gaidot apstiprinājumu no lietotāja, sistēma uztur kontrolētu ūdens vārīšanos uz lēnas uguns, novēršot šļakatas un enerģijas šķērdēšanu. Kamēr šī funkcija ir aktīva, skaņas signāls brīdina lietotāju, ja katls ir tukšs (tajā nav ūdens) vai ja tas ir izvārijušies sauss.

Jaudas intensitātes līmenis maināms jebkurā laikā, izmantojot "+" un "-" pogas labās puses displejā.

Sāli pievienojiet tikai pēc tam, kad atskanējis vārīšanās brīdinājums signāls.

## CEPŠANA UZ PANNAS\*

Lai priekšsildītu vai sagatavotu tukšu katlu vai pannu lietošanai. Dzirdams un redzams signāls norāda, ka sasniegta ideālā temperatūra, lai katlā vai pannā ievietotu produktus. Gaidot apstiprinājumu no lietotāja, sistēma uztur piederumu kontrolētā siltumā, novēršot iespēju pannai sasniegt temperatūru, kas rada bojājumus, un enerģijas šķērdēšanu.

Lai apstāklī būtu optimāli, izmantojiet šo funkciju ar katliem un lai sagatavotu lietošanai istabas temperatūrā.

Jaudas intensitātes līmenis maināms jebkurā laikā, izmantojot "+" un "-" pogas labās puses displejā.

Šai funkcijai paredzētie piederumi

Neizmantojiet vāku – lai aizsargātu pret šļakatām, ieteicams izmantot šļakatu aizsargu.

Gatavojot ar šo funkciju, ieteicams izmantot cepšanai piemērotas eļļas, piemēram, dažāda veida sēklu eļļas. Izmantojot jaunas eļļas pirmo reizi, vienmēr ievērojiet īpašu piesardzību.

## GRILĒŠANA\*

Šī funkcija ļauj veikt optimālu dažādu produktu grilēšanu atbilstoši to biežumam. Kad sasniegta ideālā temperatūra, lai katlā vai pannā ievietotu produktus, plīts radīs skaņas signālu. Plīts stabilizē temperatūru gatavošanas laikā, uzturot to vienmērīgu. Kad lietotājs ir apstiprinājis, ka produkti ir pievienoti, sākas gatavošana.

Produktus ieteicams sagatavot sildīšanas posma laikā, pievienojot tos, tiklīdz atskan skaņas signāls.

Lai apstāklī būtu optimāli, izmantojiet šo funkciju ar katliem un lai sagatavotu lietošanai istabas temperatūrā.

Jaudas intensitātes līmenis maināms jebkurā laikā, izmantojot "+" un "-" pogas labās puses displejā.

Ja neizmantojat šim mērķim paredzēto stieplu režģi, ievērojiet īpašu piesardzību, pirmo reizi izmantojot grilēšanas funkciju, jo pamatnes kvalitāte var ietekmēt sildīšanas laiku. Piederumi ar ļoti plānu pamatni ļoti īsā laikā var sasniegt ļoti augstu temperatūru.

## MOKA\*

Šī funkcija ļauj automātiski uzsildīt espresso kafijas kanniņas. Sildīšanas ciklu var aktivizēt, atlasot funkciju izvēlnē, un, kad kafija būs gatava, atskanēs skaņas signāls. Funkcija ir ieprogrammēta tā, lai tā izslēgtos automātiski, novēršot šļakatas. Izmantojot pirmo reizi, vienmēr pārbaudiet, vai izpildīti aprakstītie nosacījumi. Lai apstāklī būtu optimāli, izmantojiet šo funkciju ar kafijas kanniņu un ūdeni istabas temperatūrā.

### \*Šīm funkcijām ieteicams izmantot ieteiktos piederumus:

- Vārīšanai: WMF SKU: 07.7524.6380
- Cepšanai uz pannas: WMF SKU: 05.7528.4021
- Grilēšanai: WMF SKU: 05.7650.4291
- Kafijas kanniņai, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Lūdzu, ņemiet vērā! Lai ļautu plītij optimāli funkcionēt, nemēģiniet pārvietot katlu vai pannu, kamēr rit pirmā sildīšanas minūte.

## CHEF CONTROL

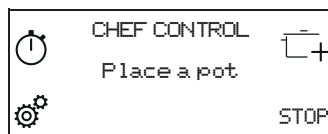
Šī funkcija sadala plīti četrās gatavošanas zonās, vienlaikus aktivizējot tās iepriekš iestatītā jaudas intensitātes līmenī. Tas ļauj pārvietot katlus no vienas zonas uz otru, lai varētu turpināt gatavošanu dažādās temperatūrās.

### Chef Control funkcijas aktivizēšana:

1. Novietojiet katlu pozīcijā.
2. Nospiediet "6<sup>th</sup> Sense" pogu.
3. Atlasiet "Chef Control" funkciju pārvaldīšanas displejā un apstipriniet.



4. Četras gatavošanas rūtis parādās kreisās puses displejā ar atbilstošu jaudas intensitātes līmeni (low (zemu), medium (vidēju), high (augstu)).
5. Ja vēlaties pievienot vēl katlus, izmantojiet komandu "Add pot" (Pievienot katlu) [+].
6. Lai izietu no šīs funkcijas, nospiediet "STOP" (APTURĒT).



### Gatavošanas zonas jaudas intensitātes maiņa:

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
2. Atlasiet vēlamo jaudas intensitātes līmeni, ar pirkstu pārvelkot slīdņa skārienekrānā, kas būs redzams 30 sekundes.
3. Atkārtoti parādīsies atlasītais jaudas intensitātes līmenis (low (zems), medium (viidējs), high (augsts)).

Lūdzu, ņemiet vērā! Mainītie iestatījumi paliks saglabāti, līdz tos atkal mainīsiet vai atiestatīsiet.

## FLEXIFULL

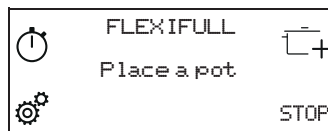
Šī funkcija ļauj izmantot visu plīti kā vienu gatavošanas zonu.

### Flexifull funkcijas aktivizēšana:

1. Novietojiet katlu pozīcijā.
2. Nospiediet "6<sup>th</sup> Sense" pogu.
3. Funkciju pārvaldīšanas displejā atlasiet "Flexifull" un apstipriniet.



4. Slīdņa skārienekrānā iestatiet vēlamo jaudas intensitātes līmeni. Iestatītais jaudas intensitātes līmenis parādās kreisās puses displejā.
5. Ja vēlaties pievienot vēl katlus, izmantojiet komandu "Add pot" (Pievienot katlu) [+].
6. Lai izietu no šīs funkcijas, nospiediet "STOP" (APTURĒT).



## INDIKATORI

### **H** ATLIKUŠĀ KARSTUMA INDIKATORS

Ja gatavošanas zonas atlatē displeja rūtis ir redzams "H", tas nozīmē, ka gatavošanas zona joprojām ir karsta. Kad gatavošanas zona ir atdzisusi, vairs nav redzams "H".

## GATAVOŠANAS TABULA

JAUDAS INTENSITĀTES LĪMENIS		GATAVOŠANAS VEIDS	IETEICAMĀ LIETOŠANA
Maks. karstuma iestatījums	P	Ātra uzsildīšana	Norāda gatavošanas pieredzi un paradumus
	14 - 18	Cepšana, vārīšana	Ideāli straujai ēdiena temperatūras paaugstināšanai līdz straujai viršanai (ūdenim) vai straujai gatavošanas šķidrumu uzkaršēšanai.
		Apbrūnināšana, apcepšana, vārīšana, grilēšana	Ideāli apcepšanai, straujas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai.
	10 - 14	Apbrūnināšana, gatavošana, sautēšana, apcepšana, grilēšana	Ideāli apcepšanai, vidējas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai, kā arī piederumu priekšsildīšanai.
		Gatavošana, sautēšana, apcepšana, grilēšana, gatavošana līdz krēmveida konsistences iegūšanai	Ideāli sautēšanai, lēnas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai (ilgākiem laika posmiem).
	5 - 9	Gatavošana, vārīšana uz lēnas uguns, iebiezīnāšana, "ievilkšanās"	Ideāli lēnākas gatavošanas receptēm (rīsi, mērce, cepetis, zivs) ar šķidrumiem (piemēram, ūdens, vīns, virums, piens) un pastas "ievilkšanās".
			Ideāli lēnākas gatavošanas receptēm (daudzumam mazākam par 1 litru: rīsi, mērce, cepeši, zivis) ar šķidrumiem (piemēram, ūdens, vīns, virums, piens).
1 - 4	Kausēšana, atkausēšana	Ideāli, lai padarītu sviestu mīkstu, lēnām izkausētu šokolādi, atkausētu nelielas porcijas.	
	Ēdiena siltuma saglabāšana, risoto "ievilkšanās"	Ideāli, lai uzturētu siltas nelielas porcijas tikko pagatavota ēdiena vai traukus servēšanai, kā arī, lai "ievilkotos" risoto.	
Bez jaudas	Izslēgts	-	Plīts virsma dīkstāvē vai izslēgtā režīmā (gatavošanas beigās iespējams atlikušais karstums, norāda ar "H").

## APKOPE UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

- Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.
- Pirms tīrīšanas pārlicinieties, ka gatavošanas zonas ir izslēgtas un atlikušā karstuma indikators ("H") nav iedegts.

### Svarīgi!

- Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīts virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
- Virsma, kas nav pienācīgi tīra, var samazināt vadības paneļa pogu jutību.
- Izmantojiet skrāpi tikai tad, ja atliekas ir pielipušas pie plīts virsmas. Izpildiet skrāpja ražotāja norādījumus, lai nesaskrāpētu stiklu.
- Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu var sabojāt plīts virsmu, tāpēc tie jānotīra nekavējoties.
- Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.
- Izmantojiet mīkstu drāniņu, virtuves dvieli vai speciālu plīts virsmu tīrītāju (ievērojiet ražotāja norādījumus).
- Izlījuši šķidrums gatavošanas zonās var izraisīt katlu pārvietošanos vai vibrāciju.
- Pēc plīts virsmas tīrīšanas, rūpīgi nosusiniet.

Ja uz stikla redzams iXelium™ logo, plīts virsma apstrādāta ar iXelium™ tehnoloģiju, ekskluzīvu Whirlpool apdari, kas nodrošina perfektu tīrīšanas rezultātu, kā arī ilgāk saglabā virsmas spīdumu.

### Tīrot iXelium™ plīts virsmas, ievērojiet turpmāk minētos norādījumus.

- Izmantojiet ar ūdeni vai ikdienas stikla tīrīšanas līdzekli samitrinātu mīkstu drānu (vislabāk mikrošķiedru).
- Lai rezultāti būtu labāki, uz dažām minūtēm atstājiet mitru drānu uz plīts stikla virsmas.

## PROBLĒMU RISINĀŠANA

- Pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektropadeve.
- Ja plīts virsmu pēc lietošanas nevar izslēgt, atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ja, ieslēdzot plīti, displejā parādās burtu un ciparu kodi, izlasiet norādījumus tālāk norādītajā tabulā.

Lūdzu, ņemiet vērā! Ūdens, izšļakstīties šķidrums no katliem un priekšmeti uz plīts virsmas pogām var nejauši aktivizēt vai deaktivizēt vadības paneļa bloķēšanas funkciju.

K ūdas kods	Apraksts	Iespējamie cēloņi	Risinājums
C81, C82	Vadības panelis izslēdzas pārlietu augstas temperatūras dēļ.	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	aujiet plīts virsmai atdzist, pirms atsākat lietošanu.
F02, F04	Savienojuma spriegums nav pareizs.	Sensors konstatē neatbilstību starp ierīces spriegumu un elektrotīkla spriegumu.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla un pārbaudiet elektrosavienojumu.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar servisu un norādiet displejā redzamo k ūdas kodu.		

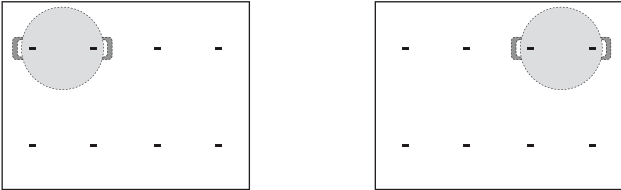
## SKAŅAS DARBĪBAS LAIKĀ

Plīts virsmas normālas darbības laikā var radīt skaņas. Katla noteikšanas laikā plīts rada klikšķošu skaņu, bet gatavošanas laikā dzirdamas svilpjošas vai krakšķošas skaņas. Svīpšanu un krakšķus īstenībā rada izmantotās katla pamatnes īpašības (piemēram, ja pamatne

izgatavota no vairākām materiāla kārtām vai tās forma ir neregulāra). Šīs skaņas var atšķirties atkarībā no izmantotajiem piederumiem, kā arī tajos ievietotā ēdiena daudzuma, un tās nenorāda uz jebkāda veida defektu.

## APSTIPRINĀTA GATAVOŠANA

Nākamā tabula īpaši izstrādāta, lai pārbaudes iestādes varētu izmantot mūsu izstrādājumus.

Apstiprināta gatavošana	Apstiprināti gatavošanas stāvokļi
Karstuma sadale, "Pankūkas" pārbaudīts sask. ar EN 60350-2 7. punkta 3. apakšpunkts	
Karstuma veikspēja, "Smalki sagriezti kartupeļi" pārbaudīts sask. ar EN 60350-2 7. punkta 4. apakšpunktu	
Kausēšana un siltuma saglabāšana, "šokolāde"	
Vārīšana uz lēnas uguns, "rīsu pudiņš"	

EKO DIZAINS: Pārbaude tika veikta saskaņā ar noteikumiem, atlasot gatavošanas zonas uz plīts virsmas, lai izveidotu vienotu zonu, vai izmantojot Flexifull funkciju.

# PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

## PIRMS SAZINĀTIES AR PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU:

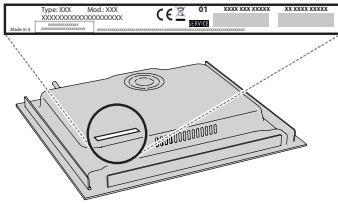
1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo **PROBLĒMU RISINĀŠANA**.
2. Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārlicinātos, vai problēma ir novērsta.

## JA PĒC IEPRIEKŠMINĒTĀJĀM PĀRBAUDĒM PROBLĒMA NAV NOVĒRSTA, SAZINIETIES AR TUVĀKO PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU.

Lai saņemtu palīdzību, zvaniet uz garantijas grāmatiņā norādīto numuru vai sekojiet norādījumiem tīmekļa vietnē **www.whirlpool.eu**.

Sazinoties ar klientu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestu, vienmēr norādiet:

- īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu ierīces veidu un modeli;



- servisa numuru (numurs, kas norādīts uz datu plāksnītes pēc vārda Serviss). Servisa numurs atrodams arī garantijas grāmatiņā;

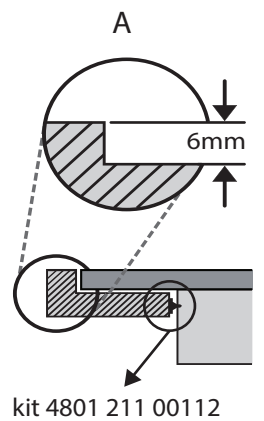
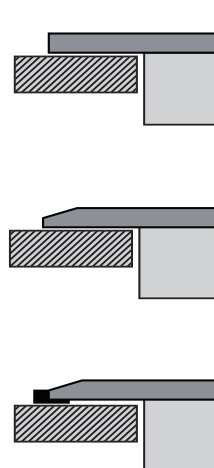
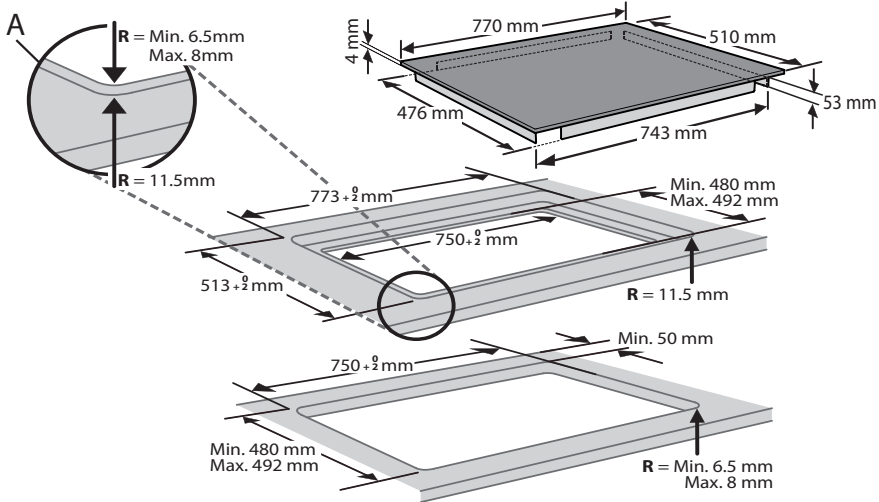
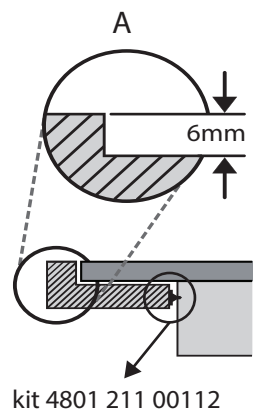
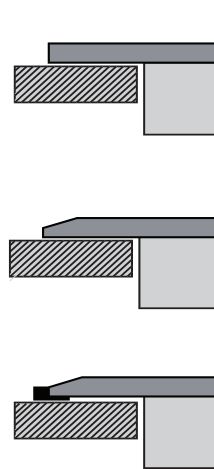
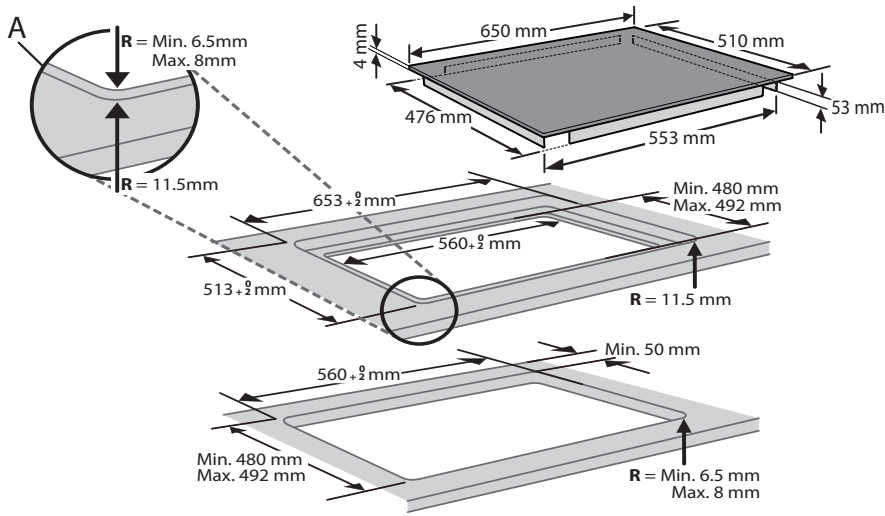
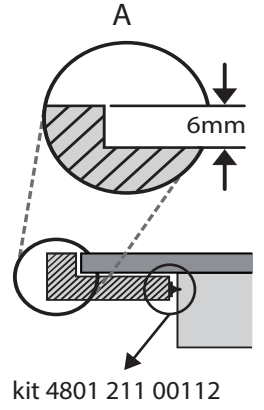
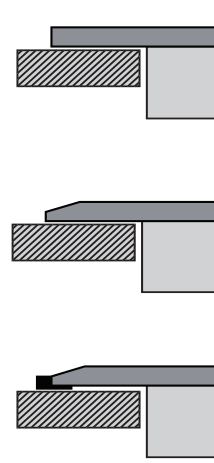
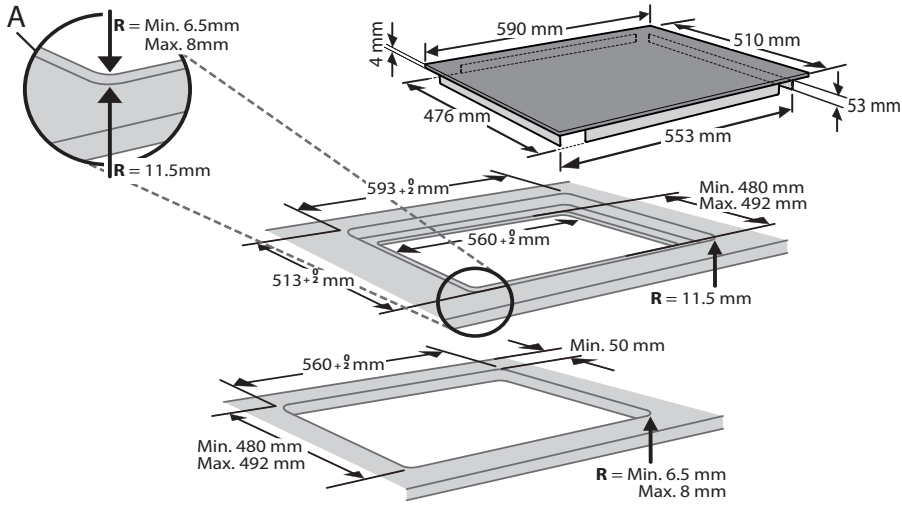
**SERVICE** 0000 000 00000

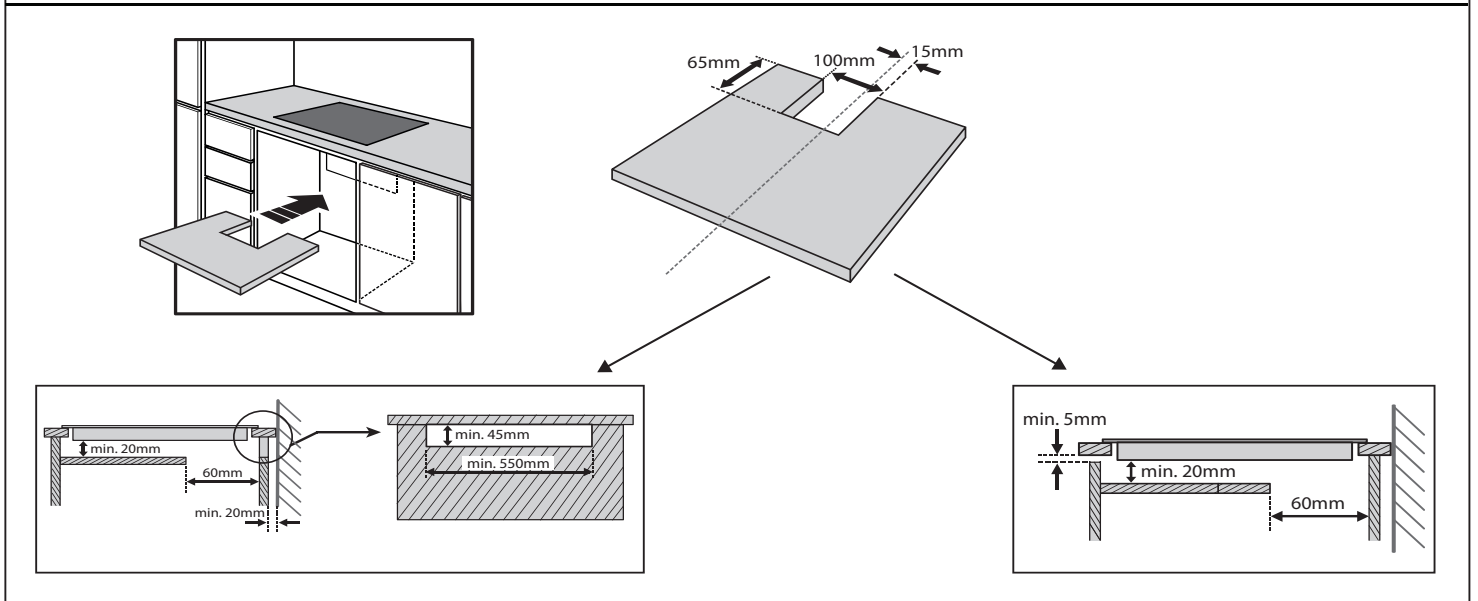
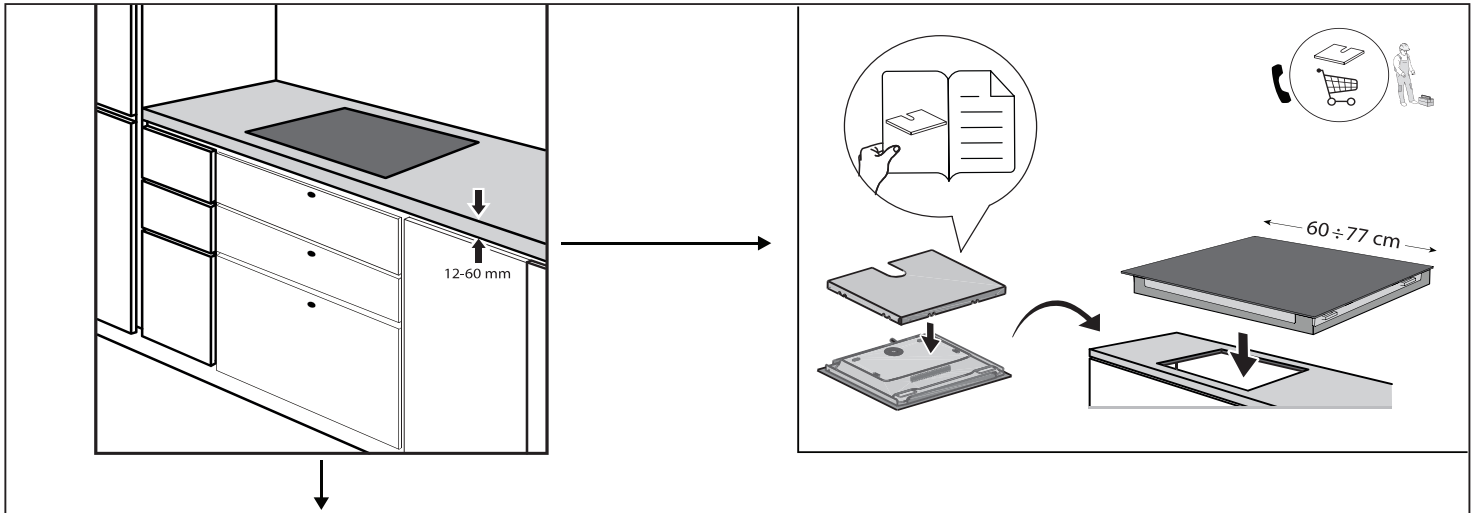
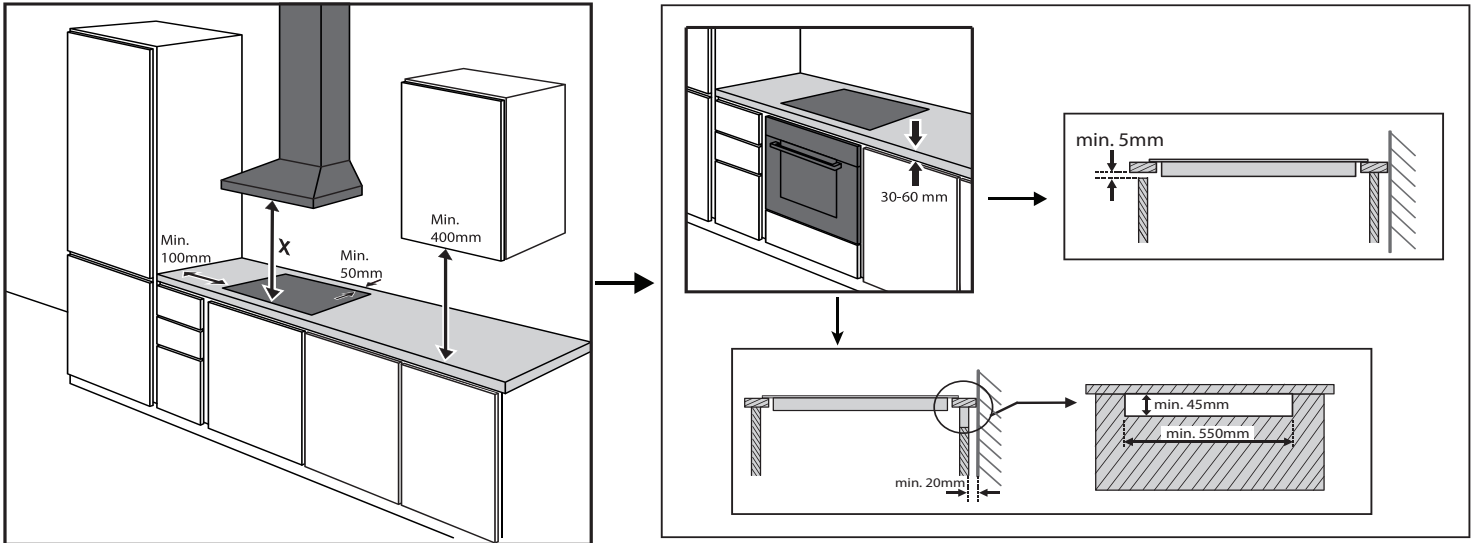


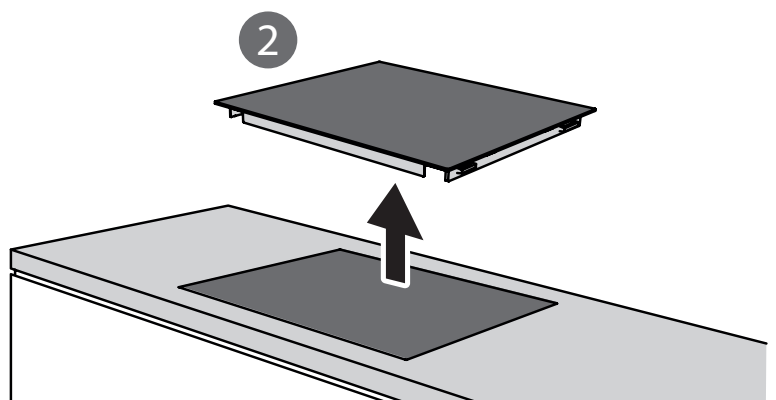
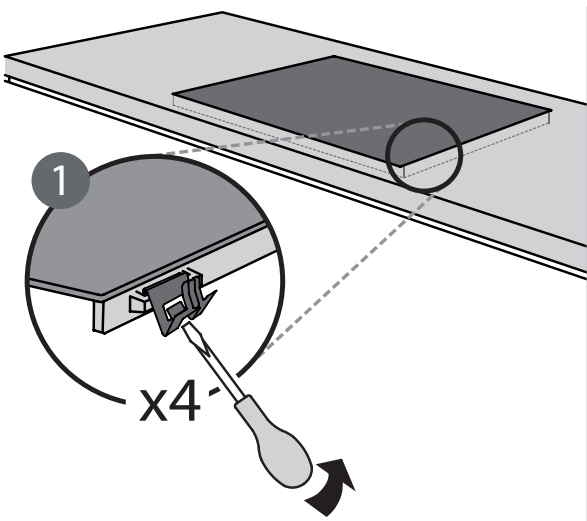
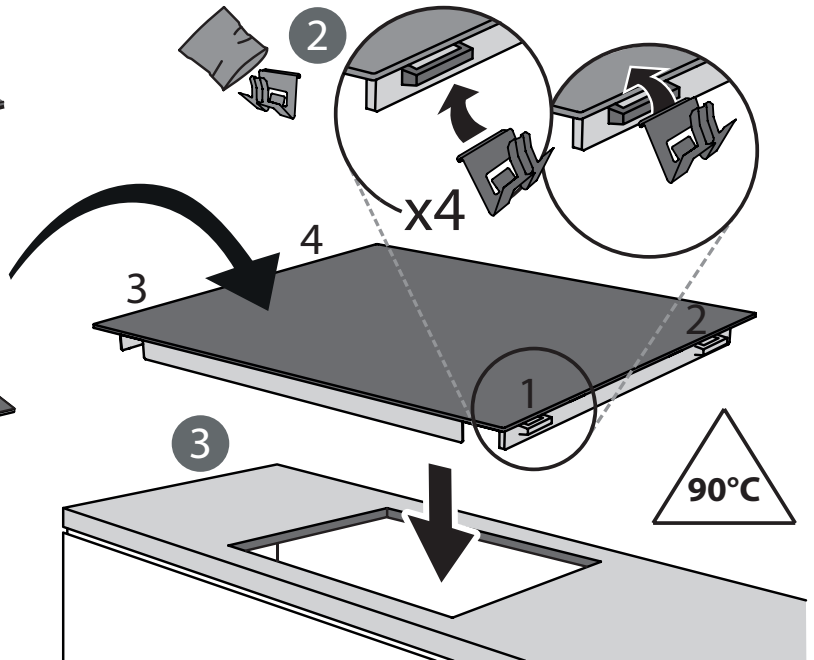
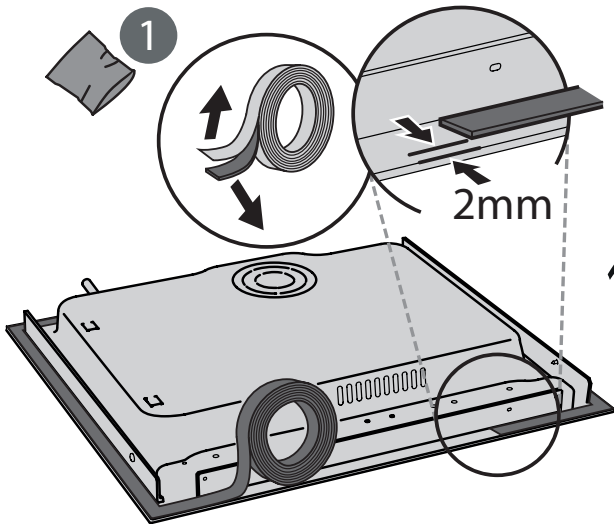
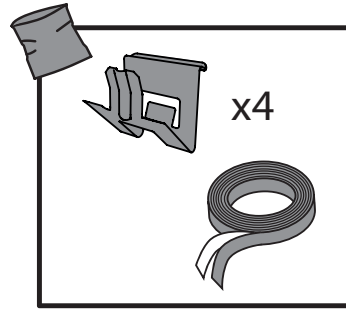
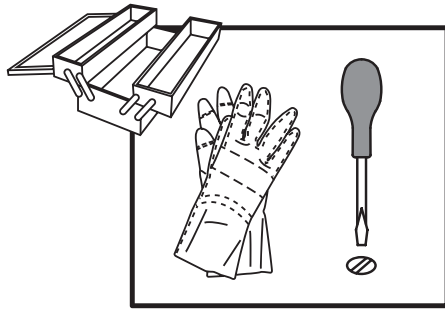
- savu pilno adresi;
- savu tālruņa numuru.

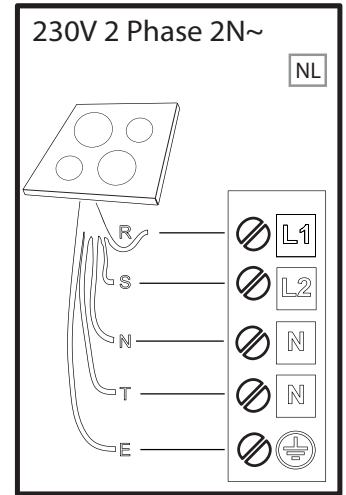
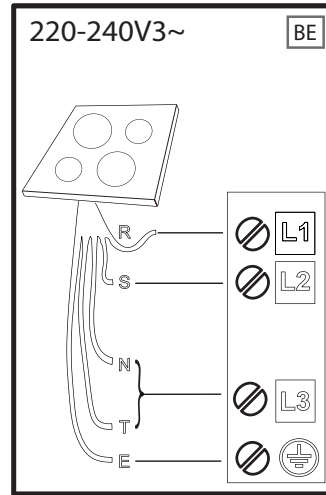
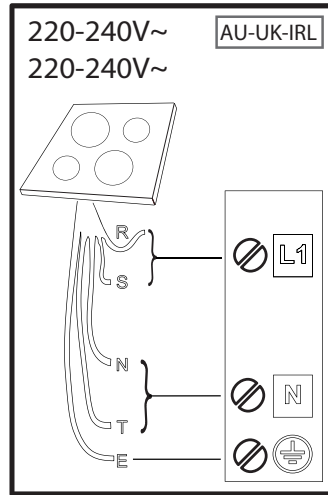
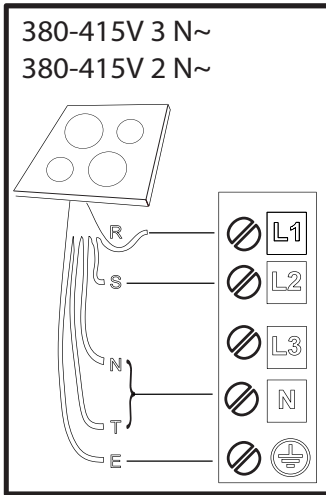
Ja nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu Pēcpārdošanas apkopes centru (lai būtu garantija, ka tiek izmantotas tikai oriģinālās rezerves daļas un remonts tiktu veikts pareizi).

Ja ierīces tiks uzstādītas līdzās, zvaniet uz pēcpārdošanas servisu, lai saņemtu skrūvju komplektu Nr. 4801 211 00112, kas nepieciešams uzstādīšanai.









**R**

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru  
черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort  
siyah-dubh

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin  
maro-кафьяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna  
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

**T**

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)  
mélvna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)  
синьо (сиво)-плава (сива)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)  
көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)  
blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline  
dzeltens/zař-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde  
жълто/зелено-журо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn  
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä  
gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas

**N**

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélvna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо  
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm



400011440630