



ET Pliidiplaat
LV Plīts
LT Kaitlentē

Kasutusjuhend 2
Lietošanas instrukcija 19
Naudojimo instrukcija 36



Electrolux

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. PAIGALDAMINE.....	6
4. TOOTE KIRJELDUS.....	8
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	13
7. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	14
8. VEAOTSING.....	15
9. TEHNILISED ANDMED.....	16
10. ENERGIATÖHUSUS.....	17

SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Üksköik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärastes tulemustes võite te alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošürid, veaotsing, teenindusinfo:
www.electrolux.com/webselfservice



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:
www.registerelectrolux.com



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENTITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed: Mudel, tootenuumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate andmesildilt.

Hoiatus / oluline ohutusinfo

Üldine informatsioon ja nõuanded

Keskonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast

kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- 3 kuni 8-aastased lapsed ning väga ulatuslikud ja komplekssed puueteega inimesed peavad olema seadmost eemal, välja arvatud juhul, kui neid pidevalt jälgitakse.
- Alla 3-aastased lapsed tuleks seadmost eemale hoida, välja arvatud juhul, kui neid pidevalt jälgitakse.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmost eemal, kui see töötab või jahtub. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapset seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma öli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.

- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Tuleoht! Ärge hoidke pliidiplaatidel mingeid esemeid.
- Metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi, ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidielement välja; ärge jäädge lootma üksnes nõudetektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealülitri kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- HOIATUS! Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua önnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.

- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Kaitiske lõikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitiske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Köigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
 - Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.
 - Jälgige, et seadme põhja ja sahtlis olevate asjade vahel jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage köik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögiohut!

- Köik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadi olevad elektriaandid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et paigaldatud on koormuskaitsse.

- Paigaldage juhtmetele kaabliklambrid.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedelasuvasse pistikupesasse ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tömmake toitekaabilist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögiohut!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätkage töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati asendisse "väljas".

- Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. Elektrilöögiolt!
- Inimesed, kellegel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuuma õlisse, võib see hakata pritsima.



HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrdunud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge pange pange kuuma nõukaant pliidil klaaspinnale.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ega laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.

- Ärge lülitage keeduvälju sisse tüjhade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliomit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaas- või klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, töstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist maha jahtuda.
- Enne hooldustöid eemaldage seade elektrivõrgust.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid kürimisvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

2.5 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.6 Jäätmekätlus



HOIATUS!

Läbumis- või vigastusoht!

- Seadme õige körvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles alltoodud andmed, mis on ära toodud andmesildil. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber

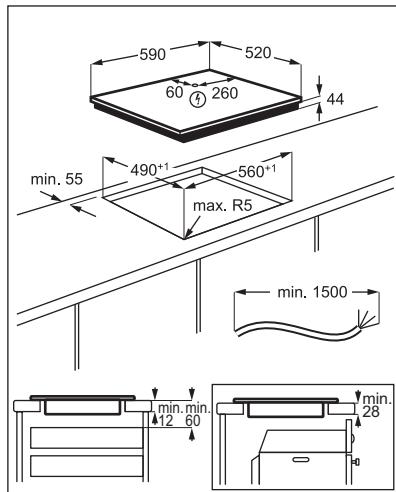
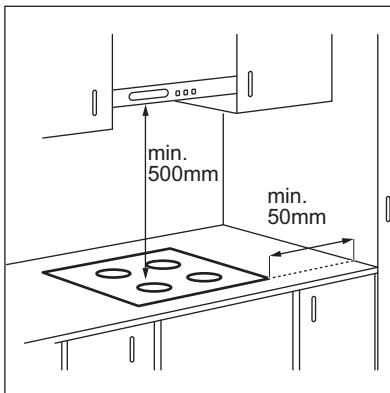
3.2 Integreeritud pliidid

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

3.3 Ühenduskaabel

- Selle seadme juurde kuulub ka ühenduskaabel.
- Kui toitekaabel on viga saanud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F, mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

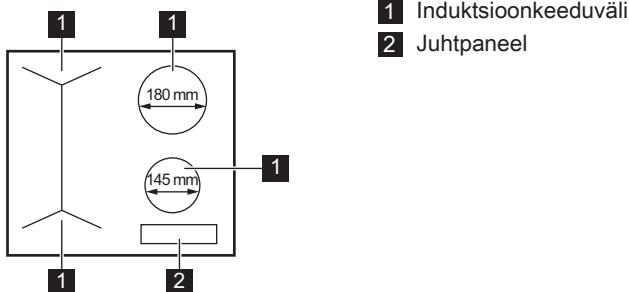
3.4 Paigaldamine



Kui seade paigaldatakse sahtli kohale, võivad seal olevad esemed toiduvalmistamise ajal pliidi ventilatsiooni töttu soojaks minna.

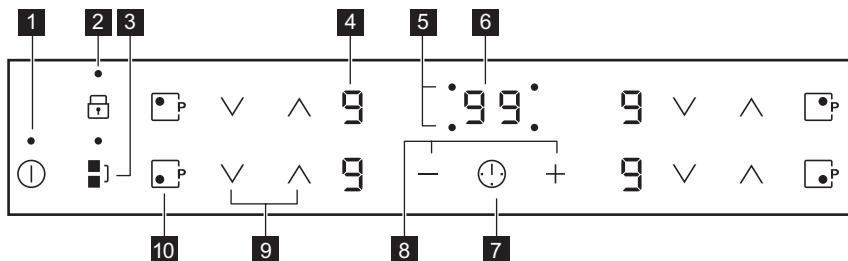
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Pliidipinna skeem



- 1** Induktsioonkeeduväli
- 2** Juhtpaneel

4.2 Juhtpaneeli skeem



Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

Sen-sorvä-li	Funktsioon	Märkus
1	(①) SISSE/VÄLJA	Pliidiplandi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	🔒 Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3	▣ Bridge	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
4	- Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
5	- Keeduväljade timerindi-kaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määra-tud.
6	- Timerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
7	⌚ -	Keeduvälja valimiseks.

	Sen- sorvä- li	Funktsioon	Märkus
8		-	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
9		-	Soojusastme määramiseks.
10		PowerBoost	Funktsiooni sisselülitamiseks.

4.3 Soojusastme näit

Displei	Kirjeldus
	Keeduväli on välja lülitatud.
	Keeduväli on sisse lülitatud. Täpp tähendab muudatust poole soojusastme võrra.
	Automaatne soojenemine on sees.
	PowerBoost on sees.
	Tegemist on rikkega.
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.
	Lukk /Lapselukk on sees.
	Sobimatu või liiga väike keedunõu, või ei ole keeduväljal üldse keedunõud.
	Automaatne väljalülitus on sees.

4.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)



HOIATUS!

/ / Jääkkuumusega kaasneb pöletusoht! Jääkkuumuse indikaatorid annavad ülevaate kasutatavate keeduväljade temperatuurist. Süttida võivad ka külgnedvate keeduväljade indikaatorid, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta.

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

5.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ①.

5.2 Automaatne väljalülitus

Funktsoon seiskab pliidi automaatselt, kui:

- kõik keedualad on välja lülitatud,
 - pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
 - kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole seal 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kölab ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
 - pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne kui pliiti uuesti kasutarma hakkate, laske keealal maha jahtuda.
 - kasutate sobimatut keedunöud.
- Sümbol süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduvälja automaatselt välja.
- Te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes süttib ja pliit lülitub välja.

Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
<input type="checkbox"/> 1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi

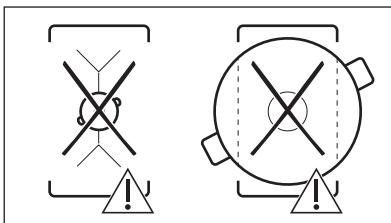
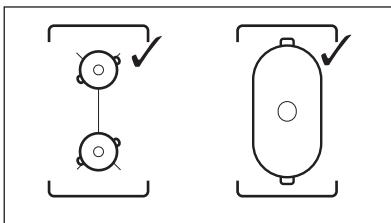
5.3 Soojusaste

Soojusastme suurendamiseks puudutage . Soojusastme vähendamiseks puudutage . Keeduvälja väljalülitamiseks puudutage samaaegselt ja .

5.4 Keedualade kasutamine

Pange nõu valitud keeduvälja keskele. Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

Suurema nõu puhul võite samaaegselt kasutada kahte keeduvälja. Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmest ega tohi ületada tähistatud ala. Kui nõu jäab kahe keeduvälja keskmest vahele, ei lülitu Bridge funktsioon sisse.



5.5 Bridge



Funktsioon töötab siis, kui nõu katab kahe keeduvälja keskmisi osi.

See funktsioon ühendab kaks vasakpoolset keeduvälja ja need töötavad kui üks keeduväli.

Määrase esmalt ühe vasakpoolse keeduvälja soojusaste.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage . Soojusastme määramiseks või muutmiseks puudutage ühte juhtsensoritest.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

5.6 Automaatne soojenemine

Selle funktsiooni sisselülitamisel saavutate vajaliku soojusastme kiiremini. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet; seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse õige soojusastmeni.



Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

Keeduala jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage ()

süttib). Puudutage kohe () süttib).

Puudutage kohe , kuni ekraanil kuvatakse õige soojusaste. 3 sekundi pärast süttib .

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage .

5.7 PowerBoost

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keeduväljad rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduvälja jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduvälja automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.



Vt jaost "Tehnilised andmed".

Keeduvälja jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage () süttib.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage või .

5.8 Taimer

Pöördloenduse taimer

Valige see funktsioon, et määräta, kui kaua keeduväli sellel kasutuskorral töötab.

Kõigepealt valige keeduvälja soojusaste, seejärel funktsioon.

Keeduvälja valimine: puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.

Funktsiooni sisselülitamiseks või aja muutmiseks: vajutage taimeril või

—, et valida aeg (00-99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja pöördloendus.

Järelejäänud aja kontrollimiseks:

valige keeduväli, kasutades .

Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

Funktsiooni väljalülitamiseks: valige keeduväli abil ja puudutage —.

Järelejäändud aeg loetakse maha kuni näiduni 00. Keeduvälja indikaator kustub.



Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja 00 vilgub.
Keeduvälja on välja lülitatud.

Heli peatamine: puudutage

Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada kui

Minutilugeja, kui pliid on sisse lülitatud ja keeduväljad ei tööta. Soojusastme ekraanil kuvatakse

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage . Aja valimiseks vajutage taimeri nuppu või . Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja **00** vilgub.

Heli peatamine: puudutage

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage ja seejärel . Järelejäändud aega loetakse tagasi näiduni 00.



See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

5.9 Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.

Valige köigepealt soojusaste.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage . süttib 4 sekundiks. Taimer jäääb sisselülitatuks.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage . Süttib kasutatav soojusaste.



Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

5.10 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

Funktsiooni käivitamiseks: lülitage

pliidiplaat sisse nupuga . Ärge valige soojusastet. Vajutage 4 sekundi vältel . Lülitage pliid välja abil.

Funktsiooni väljalülitamiseks: lülitage

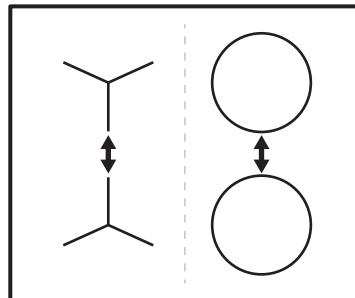
pliidiplaat sisse nupuga . Ärge valige soojusastet. Vajutage 4 sekundi vältel . Lülitage pliid välja abil.

Funktsiooni ignoreerimiseks ühe toiduvalmistamise ajaks: lülitage

pliidiplaat sisse nupuga . Vajutage 4 sekundi vältel . **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui lülitate pliidi välja abil, on funktsioon jälle sees.

5.11 Toitehaldus

- Keedualad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliid fiaside arvule. Vaadake joonist.
- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3700 W.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keedualade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keedualade koguvõimsus ületab 3700 W.
- Funktsioon vähendab samasse faasi ühendatud keedualade võimsust.
- Vähendatud võimsusega keeduväljade soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Nõud



Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli nõusid väga kiiresti.



Kasutage induktsioonväljadega sobivaid nõusid.

Nõude materjal

- öige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tömbab nõu enda külge kinni.



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane. Enne nõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.

Keedunõude mõõtmed

Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

Keeduvälja efektiivsus oleneb kasutatava nõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja pakutud võimsust ainult osaliselt.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

6.2 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- viliat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klöpsumist: elektrilülitused.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

6.3 Näiteid pliidi kasutamisest

Kuumusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel ei ole otsest seost.

Kuumusastet suurendades ei suurene energiatarve proporsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduvälja kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Kuumusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	näpunäited
<input type="checkbox"/> - 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 – 2.	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 – 25	Aeg-ajalt segage.

Kuumusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	näpunäited
1 – 2.	Kalgendamine: kohevad ometid, küpsetatud munad.	10 – 40	Valmistage kaane all.
2. – 3.	Riisi ja piimatoitude keetmine vaiksel tulel, valmistoidu soojendamine.	25 – 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tulub poole valmistamise järel segada.
3. – 4.	Köögivilja, kala, liha aurutamine.	20 – 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4. – 5.	Kartulite aurutamine.	20 – 60	Kasutage maks. $\frac{1}{4}$ l vett 750 g kartulite kohta.
4. – 5.	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 – 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
5. – 7.	Kergelt praadimine: eskaloidid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõörükud.	vasta-valt va-jaduse-le	Pöörake poole aja möödu-des.
7 – 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 – 15	Pöörake poole aja möödu-des.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), frii-kartulite valmistamine.		
 P	Suure koguse vee keetmine. PowerBoost on sisse lülitatud= on sisse lülitatud.		

7. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.

7.2 Pliidi puhastamine

- Eemaldage kohed:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid, vastasel korral võib kinnikörbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale körbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahitud:** katlakiviplekid, veepilekid, rasvapilekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasioonivise pesuaineega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.

- Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.

8. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas törke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei vali soojusastet 10 sekundi jooksul.	Käivitage pliit uuesti ja määrase vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Pühkige juhtpaneel puhataks.
Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Helisignaal kõlab, kui pliit välja lülitatakse.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Pliit lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale ①.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või on sensor kahjustunud.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Automaatne soojenemine ei tööta.	Väli on tuline.	Laske väljal piisavalt jahtuda.
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Toitehaldus on sees.	Vt "Igapäevane kasutamine".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Sensoriväljad muutuvad kuumaks.	Keedunöö on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähehal.	Võimalusel asetage suured nööd tagumistele väljadele.
Süttib <input type="checkbox"/> L.	Lapselukk või Lukk on sees.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Süttib <input type="checkbox"/> F.	Keeduväljal pole nööd.	Pange nöö keeduväljale.
	Kasutate ebasobivat nööd.	Kasutage sobivaid nöösid. Vt "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nöö põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmega keedunöösid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Süttivad <input type="checkbox"/> ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui <input type="checkbox"/> süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem ilmneb uuesti, pöörduge hoolduskeskusse.
Võite kuulda pidevat piik-suheli.	Elektriühendus on vale.	Eemaldage pliit vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.

8.2 Kui lahendust ei leidu...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Andke teada andmesildil olevad andmed. Esitage ka kolmekohaline tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiate klaasplaadi nurgast) ja kuvatud

veateade. Mõelge, kas olete pliiti kindlasti õigesti kasutanud. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse teeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiajal tasuta olla. Teenindust ja garantiiingimusi puudutavad juhised leiate garantibrošüürist.

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel LIV63431BW
Tüüp 61 B4A 01 AA
Induktsoon 7.35 kW
Seerinr.
ELECTROLUX

Tootenumber (PNC) 949 492 351 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Valmistatud Rumeenias
7.35 kW


9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum-kestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Vasakpoolne eesmine	2300	3200	10	125 – 210
Vasakpoolne tagumine	2300	3200	10	125 – 210
Parempoolne eesmine	1400	2500	4	125 – 145
Parempoolne tagumine	1800	2800	10	145 – 180

Keeduväljade võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See oleneb kasutatavate nõude materjalist ja suurusest.

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille läbimõõt ei ole tabelis toodust suurem.

10. ENERGIATÖHUSUS

10.1 Tooteteave vastavalt EU 66/2014 kehtib ainult EL-i turu jaoks

Mudeli tunnus	LIV63431BW		
Keeduplaadi tüüp	Integreeritud pliit		
Keeduväljade arv	4		
Kuumutamisviis	Induktsioon		
Ringikujuliste keeduvälja-de läbimõõt (\varnothing)	Vasakpoolne eesmine Vasakpoolne tagumine Parempoolne eesmine Parempoolne tagumine	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm	
Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasakpoolne eesmine Vasakpoolne tagumine Parempoolne eesmine Parempoolne tagumine	179,3 Wh/kg 178,4 Wh/kg 183,2 Wh/kg 184,9 Wh/kg	
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		181,5 Wh/kg	

EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed - Osa 2: Pliidid - Meetodid jõulluse mõõtmiseks

Keeduala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate keeduväljade tähistega.

10.2 Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saatte igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumatades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunööle alati kaas peale.

- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.

- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jäälkuumust.

11. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	19
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	21
3. UZSTĀDĪŠANA.....	23
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	24
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	26
6. PADOMI UN IETEIKUMI.....	29
7. KOPŠANA UN TĪRŠANA.....	31
8. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	31
9. TEHNISKIE DATI.....	33
10. ENERGOEFEKТИVITĀTE.....	34

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus. Laipri lūdzam Electrolux!

Apmeklējet mūsu mājas lapu:



Atrodiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

Vispārēja informācija un padomi

Informācija par apkārtējo vidi

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 nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar īoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz pieķuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez pastāvīgas uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- BRĪDINĀJUMS! gatavojoj uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- NEMĒGINIET dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugundsdrošības segu.
- UZMANĪBU! Gatavošanas process jāuzrauga. Šis gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.

- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdegšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Neturiet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību un nepalaujieties uz trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no elektriskās strāvas avota. Gadījumā, ja ierīce ir pievienota strāvas avotam tieši, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas avota. Abos gadījumos sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.
- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktās vai ierīces lietošanas instrukcijā norādītās plīts vadīklas vai plīts vadīklas, kas iestrādātas ierīcē. Nepiemērotu plīts vadīklu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Nonemiet visu iesaīojumu.
- 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 cīmrus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās 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.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilknes:

- Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkta, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
- Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalos panelus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Vaijgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkaršanu.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepielaujiet elektrības vadu samezglošanos.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdienai gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktdakšu (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Dalas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.

- Pieslēdziet kontaktspaudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspaudnim var brīvi pieklūt.
- Ja kontaktligzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktspaudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabela. Vienmēr velciet aiz kontaktspaudna.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās ieslēgšanas noņemiet iepakojumu, markējuma un aizsardzības plēves (ja tādas ir).
- Šī iekārtā paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes, iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslemts".
- Nepalaujieties uz trauka noteicēju.
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Tas jādara, lai novērstu elektrošoku.
- Lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām, kad ierīce tiek darbināta.

- Kad ievietojat ēdienu karstā eļļā, tā var šķakstēt.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojoj ar taukvielām un eļļu, netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētus priekšmetus.
- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdienu atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdienu gatavošanas traukus uz vadības panela.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdienu gatavošanas laikā nelaujiet ēdienu gatavošanas traukiem izvārtīties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdienu gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildriņķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdienu gatavošanas trauks, vai bez ēdienu gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu

- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stiklu / stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdienu gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

2.4 Aprūpe un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un laujiet tai atdzist.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms apkopes veikšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūklus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

2.5 Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojet tikai oriģinālas rezerves daļas.

2.6 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs

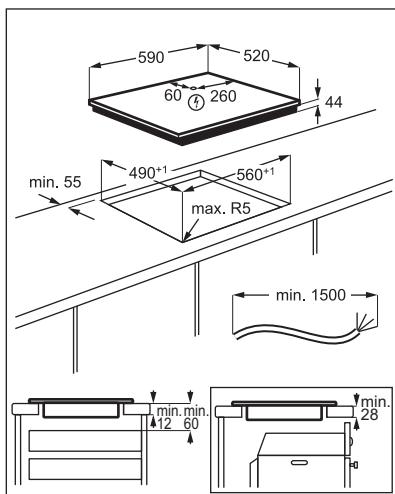
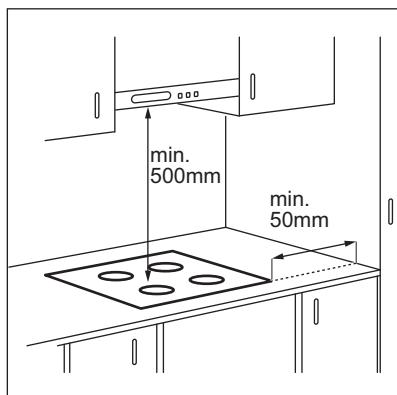
3.2 lebūvējamās plītis

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

3.3 Savienojuma kabelis

- Plīts ir aprīkota ar strāvas kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F kas spēj izturēt 90 °C un augstāku temperatūru. Sazinieties ar vietējo apkopes centru.

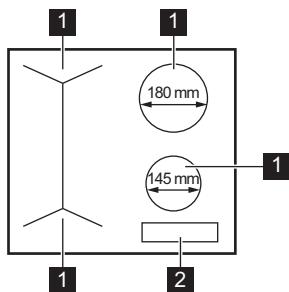
3.4 Montāža



Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt lietas, kas tiek glabātas atvilktnē.

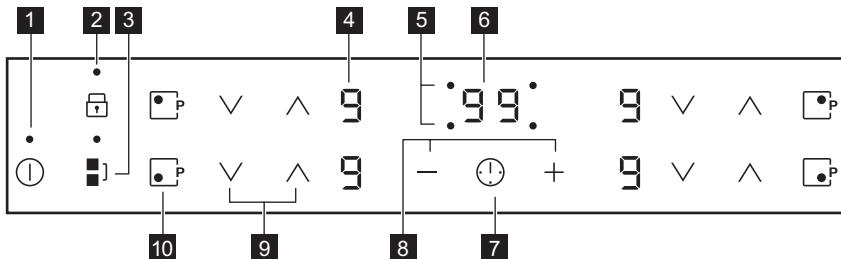
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1** Indukcijas gatavošanas zona
2 Vadības panelis

4.2 Vadības paneļa izkārtojums



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

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1	①	IESLĒGT / IZSLĒGT Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
2	🔒	Blokēšana / Cepoškrāsns Vadības paneļa blokēšanai/atblokēšanai. bērnu drošības funkcija
3	█	Bridge Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
4	-	Sildīšanas pakāpes displejs Rāda sildīšanas pakāpi.
5	-	Taimera indikatori gatavošanas zonām Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
6	-	Taimera displejs Rāda laiku minūtēs.
7	⌚	- Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
8	+ / -	Pailda zonu vai saīsina laiku.
9	△ / ▽	Iestata sildīšanas pakāpi.
10	▢ P	PowerBoost Lai ieslēgtu funkciju.

4.3 Sildīšanas pakāpu rādījumi

Rādījums	Apraksts
▢	Gatavošanas zona ir izslēgta.
▢ - ▢ / ▢ - ▢	Gatavošanas zona darbojas. Punkts nozīmē sildīšanas pakāpes izmaiņas uz pusī.

Rādījums	Apraksts
<input checked="" type="checkbox"/> A	Automātiskā sakarsēšana darbojas.
<input checked="" type="checkbox"/> P	PowerBoost darbojas.
<input checked="" type="checkbox"/> E un cipars	Radusies kļūda.
<input checked="" type="checkbox"/> E / <input checked="" type="checkbox"/> / <input checked="" type="checkbox"/>	OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators): turpinās gatavošana / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums.
<input checked="" type="checkbox"/> L	Bloķēšana /Cepēškrāsns bērnu drošības funkcija darbojas.
<input checked="" type="checkbox"/> F	Nepareizi vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.
<input checked="" type="checkbox"/> -	Automātiskā izslēgšanās darbojas.

4.4 OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators)



BRĪDINĀJUMS!

/ / Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ. Indikators parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi. Indikators var iedegties arī blakus esošām zonām, kaut tās tobrīd netiek izmantotas.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramika uzkarst no ēdiena gatavošanas trauku siltuma.

5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

5.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

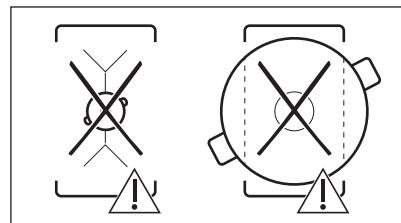
- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;

- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katlis ir izvārijis sauss). Ľaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti.
- jūs izmantojat nepareizu ēdiena gatavošanas trauku. Ielegas simbols F un gatavošanas zona automātiski deaktivizējas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc

kāda laika izgaismojas un plīts izslēdzas.

Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
<input checked="" type="checkbox"/> , 1 - 2	6 stundām
3 - 4	5 stundām
5	4 stundām
6 - 9	1,5 stundas



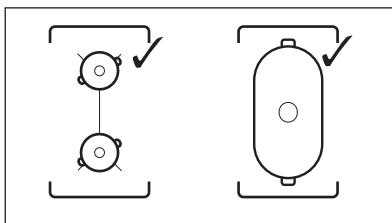
5.3 Sildīšanas pakāpe

Pieskarieties pie \wedge , lai palielinātu sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie \vee , lai samazinātu sildīšanas pakāpi. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarieties \wedge un \vee .

5.4 Gatavošanas zonu lietošana

Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

Varat gatavot, izmantojot lielāku ēdiena gatavošanas trauku, novietojot to uz divām gatavošanas zonām vienlaikus. Ēdiena gatavošanas traukam ir jābūt novietotam uz abu zonu centriem, bet ne pāri zonas apzīmējumam. Ja ēdiena gatavošanas traiks atrodas starp abiem centriem, Bridge funkcija netiks aktivizēta.



5.5 Bridge



Funkcija darbojas, kad katls nosedz divu zonu centrus.

Šī funkcija savieno abas kreisās puses gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no kreisās puses gatavošanas zonām.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties \blacksquare . Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi, pieskarieties vienam no vadības sensoriem.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties \blacksquare . Gatavošanas zonas pārstāj darboties kopā.

5.6 Automātiskā sakarsēšana

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: pieskarieties $\bullet \text{P}$ (\square iedegas).

Uzreiz pieskarieties \wedge (R iedegas).

Uzreiz pieskarieties pie \vee , līdz iedegas pareizā sildīšanas pakāpe. Pēc 3 sekundēm iedegas R .

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties \vee .

5.7 PowerBoost

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



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: pieskarieties pie mirdz.

Funkcijas atslēgšanai: pieskarieties vai .

5.8 Taimeris

Laika atskaites taimeris

Lietojiet šo funkciju, lai iestatītu, cik ilgi gatavošanas zonai jādarbojas vienā gatavošanas reižē.

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.

Lai iestatītu gatavošanas zonu:

vairākas reizes pieskarieties , līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.

Lai aktivizētu funkciju vai mainītu laiku:

pieskarieties pie taimera vai , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot lēnāk, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.

Lai pārbaudītu atlikušo laiku: iestatiet gatavošanas zonu ar . Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot ātri. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

Lai izslēgtu funkciju: iestatiet gatavošanas zonu, izmantojot un pieskarieties . Atlikušais laiks samazinās līdz 00. Gatavošanas zonas indikators nodziest.



Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot 00. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

Lai izslēgtu skanu: pieskarieties pie .

Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot kā **Laika atgādinājums**, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas nestrādā. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams .

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties .

Pieskarieties pie taimera vai , lai iestatītu laiku. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot 00.

Lai izslēgtu skanu: pieskarieties pie .

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties un pēc tam pogai . Atlikušais laiks samazinās līdz 00



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

5.9 Bloķēšana

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. Taimeris turpina darboties.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.



Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

5.10 Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

Lai aktivizētu funkciju: aktivizējet plīti ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi.

Piespiediet 4 sekundes. iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

Lai deaktivizētu funkciju: aktivizējet plīti ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi.

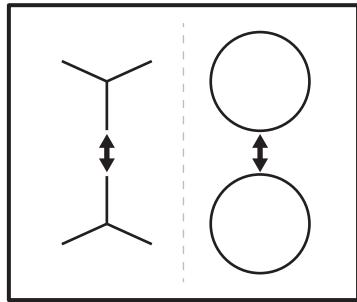
Pies piediet 4 sekundes. iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi vāršanai laikā: aktivizējiet plīti ar (iedegas. Pies piediet 4 sekundes. Iestatiet sildīšanas pakāpi **10 sekunžu** laikā. Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar , funkcija atkal darbojas.

5.11 Jaudas pārvaldība

- Gatavošanas zonas tiek sagrupētas atbilstoši atrašanās vietai un fāžu skaitam uz plīts. Skatīt attēlu.
- Katrais fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3700 W.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, kas pieslēgtas tai pašai fāzei.

- Šī funkcija aktivizējas, kad vienai fāzei pieslēgto gatavošanas zonu kopējā elektrības slodze pārsniedz 3700 W.
- Funkcija samazina citu gatavošanas zonu, kas pieslēgtas tai pašai fāzei, jaudu.
- Samazinātās jaudas zonas sildīšanas pakāpes rādījums mainās starp diviem līmeņiem.



6. PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Ēdienu gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonās spēcīgs elektromagnētiskais lauks ļoti ātri uzkarsē ēdienu gatavošanas trauku.



Izmantojiet indukcijas gatavošanas zonas tikai kopā ar piemērotiem virtuves traukiem.



Ēdienu gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biezākai un plakanākai. Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.

Ēdienu gatavošanas trauku izmēri

Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdienu gatavošanas trauka apakšas izmēram.

Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdienu gatavošanas trauka diametru. Ēdienu gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas generētās jaudas.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Ēdienu gatavošanas trauku materiāls

- piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ko ražotājs norādījis par pareizu).
- nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdienu gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīs augstākais siltuma iestatījums;
- magnēts pielīp pie ēdienu gatavošanas trauku apakšpusēs.

6.2 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdienu gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);

- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas traus ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve);
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis;
- kliksķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- šņākšana, dūkoņa: darbojas ventilators.

Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.

6.3 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra.

Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusī jaudas.



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
<input type="checkbox"/> - 1	Uzturēt pagatavotos ēdienus siltus.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 2.	Hollandiešu mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 2.	lebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
2. - 3.	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
3. - 4.	Tvaicēt dārzenus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojet dažas ēdamkrates šķidruma.
4. - 5.	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā $\frac{1}{4}$ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4. - 5.	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
5. - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc nepieciešamības	Cepšanas laikā apgrieziet.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
7 - 8	Kārtīgi apcept ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepti), cept kartupeļus frī eļļā.		
	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Aktivizēta PowerBoost funkcija.		

7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Vispārēja informācija

- Triet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrišanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrišanai izmantojiet speciālu skrāpi.

7.2 Plīts tīrišana

- **Noņemt nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru

un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā lenķi un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņemt, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šķakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Triet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrišanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķidumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

8. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Plīti nevar ieslēgt vai izslēgt.	Plīts nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta parreizi.	Pārbaudiet, vai plīts ir parreizi pievienota strāvas padevei. Skatiet savienojuma diagrammu.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatāt sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.	Ieslēdzieš pļīti vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskarties tikai vienam sensora laukam.
	Uz vadības paneļa nonācis ūdens vai ir treknī traipi.	Noslaukiet vadības paneli.
Atskan skaņas signāls un pļīts virsma deaktivizējas. Izslēdzot pļīti, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets.	Nonēmiet priekšmetu no sensoru laukiem.
Pļīts deaktivizējas.	Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka ①.	Nonēmiet priekšmetu no sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavism īsu laiku vai sensors ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Automātiskā sakarsēšana nedarbojas.	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.
	Iestatīta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālajai sildīšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.	Jaudas pārvaldība darbojas.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
Sensora lauki sakarst.	Ēdienu gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāku izmēra ēdienu gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām, ja nepieciešams.
<input checked="" type="checkbox"/> iedegas.	Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija vai Bloķēšana darbojas.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
<input checked="" type="checkbox"/> iedegas.	Uz zonas nav ēdienu gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdienu gatavošanas trauku uz zonas.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Lietot piemērotus virtuves traukus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
[E] un skaitlis parādās.	Plīts darbībā radies traucējums.	Izsležiet plīts virsmu un atkal aktivizējet to pēc 30 sekundēm. Ja [E] atkal parādās, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Jūs dzirdāt nepārtrauktus skaņas signālus.	Nepareizs elektrības pieslēgums.	Atvienojiet plīti no strāvas. Lūdziet kvalificētam elektrikim pārbaudīt pieslēgumu.

8.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet datu plāksnītē atrodamos datus. Nosauciet arī stikla keramikas virsmas trīs ciparu-burtu kodu (atrodas stikla virsmas stūri) un informējiet par redzamo kļūdas

pazinojumu. Pārliecieties, ka izmantojāt plīts virsmu pareizi. Ja lietojāt ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par apkalpošanas centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas brošūrā.

9. TEHNISKIE DATI

9.1 Datu plāksnīte

Modelis LIV63431BW
Veids 61 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Sēr.Nr.
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. 949 492 351 00
220 - 240 V / 400 V 2 N 50 - 60 Hz
Ražots Rumānijā
7.35 kW


9.2 Gatavošanas zonu specifikācijas

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimālais darbības laiks [min.]	Ēdienu gatavošanas trauku diametrs [mm]
Priekšējā kreisā	2300	3200	10	125 - 210
Aizmugurējā kreisā	2300	3200	10	125 - 210
Priekšējā labā	1400	2500	4	125 - 145
Aizmugurējā labā	1800	2800	10	145 - 180

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

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

10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

10.1 Produkta informācija atbilstoši EU 66/2014 ir spēkā tikai ES tirgum

Modeļa identifikācija	LIV63431BW	
Plīts veids	Iebūvējama plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Sildīšanas tehnoloģija	Indukcija	
Riņķa gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā Aizmugurējā labā	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā Aizmugurējā labā	179,3 Wh / kg 178,4 Wh / kg 183,2 Wh / kg 184,9 Wh / kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		181,5 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā - 2. daļa: Plīts - Snieguma novērtēšanas metodes

Gatavošanas vietai atbilstošie enerģijas mērijuvi tiek noteikti pēc atzīmēm uz atbilstošām gatavošanas zonām.

10.2 Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.

- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . levietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Pašdzīet 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.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	36
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	39
3. ĮRENGIMAS.....	41
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	42
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	44
6. PATARIMAI.....	47
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	48
8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	49
9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	51
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	51

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkote gaminį, kuris pasižymi dešimtmiečių profesionaliai patirtimi ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas galvojant apie jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:

www.electrolux.com/webselfservice



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registerelectrolux.com



Isigytumėte priedų, vartojuančių prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštéléje.

Įspėjimas / atsargumo 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, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, ši prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Nuo 3 iki 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jų reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atliliki prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrosios saugos nuorodos

- **ISPĖJIMAS!** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- **ISPĖJIMAS!** Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.

- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- DĒMESIO! Maisto gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- ISPĖJIMAS! Gaisro pavojas: nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokų kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę, naudodamiesi jos valdikliais, ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkės, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas tiesiogiai, naudojant jungiamąją dėžutę, išimkite saugiklį, kad atjungtumėte prietaisą nuo maitinimo tinklo. Bet kuriuo atveju kreipkitės į igaliotajį techninės priežiūros centrą.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, igaliotajam klientų aptarnavimo atstovui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojas.
- ISPĖJIMAS! Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas kaip tinkamas kaitlenčių apsaugas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

Ši prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.



ISPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Nejrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelio.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktu.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu nejrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:
 - Nelaikykite mažų dailių ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
 - Išlaikykite ne mažesnį kaip 2 cm atstuma tarp prietaiso apačios ir stalčiuje laikomų dalių.
- Išmikite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros prijungimas



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atliki kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.

- Prieš atlikdami bet kokį veiksma, 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 laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laidо ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Ant laidо naudokite įtempimą mažinančią savaržą.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliečia karšto prietaiso ar karščiu prikaistuviu, kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamuų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laidо. Kreipkitės į mūsų įgaliotajų techninės priežiūros centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritrvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laidо kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinės, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laidо. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (isukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkių

atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Naudojimas



!ISPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgi.

- Prieš naudodami pirmą kartą, išimkite visas pakuočes medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudojė prietaisą, kaitvietę išjunkite.
- Nepasitikékite prikaistuviu detektoriumi.
- Nedékite stalо įrankių arba prikaistuviu dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkasti.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietas daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius jtrūktu, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimulatorių, turi išlaikyti ne mažesni kaip 30 cm atstumą nuo indukcinių kaitviečių, kai prietaisas veikia.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikšti.



!ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite

atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.

- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedékite degių produktų arba degių produktais sudrėkintų daiktų.



!ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusią prikaistuvį ant valdymo skydelio.
- Nedékite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvius.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukrītų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvius arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedékite ant prietaiso aluminium folijos.
- Prikaistuviai iš ketaus, aluminium arba su sugadintais dugnais gali subražyti stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitaip tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš valydamai prietaisą, išjunkite jį ir palaukite, kol jis atvés.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, prieš atlikdami techninės priežiūros darbus.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamuju produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.

2.5 Techninė priežiūra

- Dél prietaiso remonto kreipkités į igaliotaji aptarnavimo centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

2.6 Šalinimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

3. IRENGIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

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

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

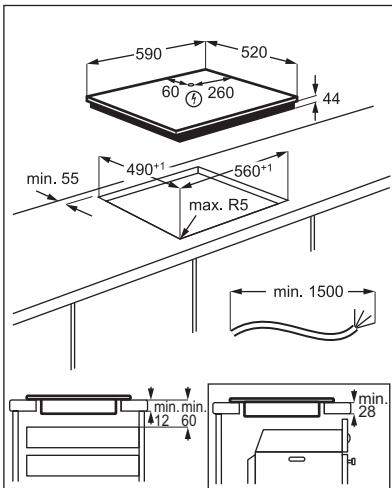
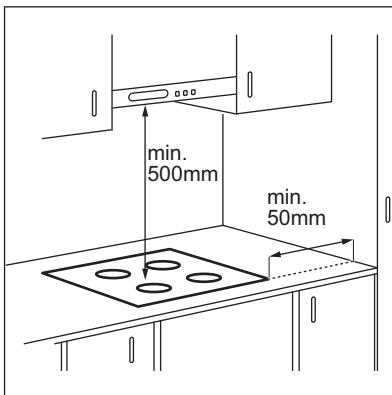
I baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Prijungimo kabelis

- Kaitlentė pristatoma su prijungimo kabeliu.
- Norédami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite kabelio tipą H05V2V2-F, kuris išlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Kreipkités į vietos techninio aptarnavimo centrą.

- Norédami sužinoti, kaip tinkamai pašalinti seną prietaisą, susisekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

3.4 Surinkimas

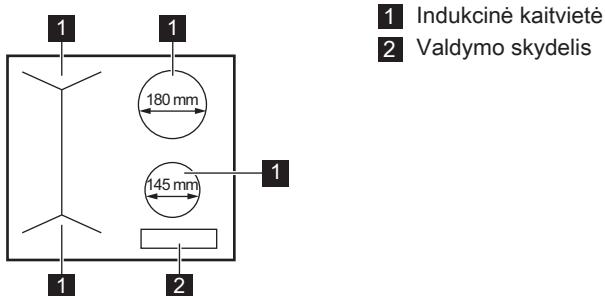




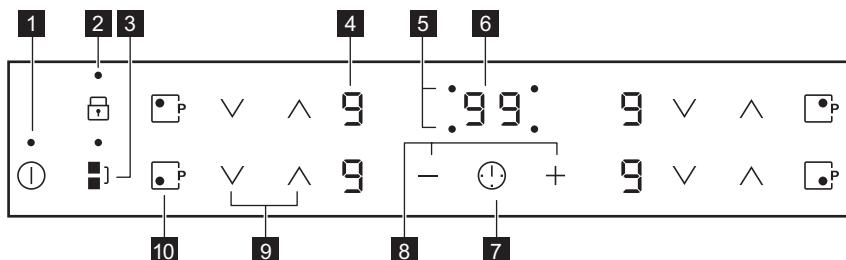
Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.

4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



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

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
1 ①	IJUNGTA / IŠJUNGTA	Kaitlentei įjungti ir išjungti.
2 ☰	Užrakinimas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas	Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinoti.
3 ☱	Bridge	Ijungia ir išjungia funkciją.
4 -	Kaitinimo lygio rodmuo	Rodo kaitinimo lygi.

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
5	-	Kaitviečių laikmačio indikatoriai Rodo, kuriai kaitvietei nustatote laiką.
6	-	Laikmačio ekranas Rodo laiką minutėmis.
7	(!)	- Kaitvietės pasirinkimas.
8	+ / -	Pailgina arba sutrumpina laiką.
9	△ / ▽	- Nustato kaitinimo lygi.
10		PowerBoost Įjungia funkciją.

4.3 Kaitinimo lygių rodiniai

Rodinys	Apaščias
	Kaitvietė išjungta.
 -  /  - 	Kaitvietė veikia. Taškas reiškia kaitinimo lygio pakeitimą puse diapazono.
	Veikia Automatinis įkaitinimas.
	Veikia PowerBoost.
 + skaitmuo	Įvyko veikimo triktis.
 /  / 	OptiHeat Control (3 veiksmai. Likusio karščio indikatorius): gaminanamas maistas / palaikoma šiluma / likęs karštis.
	Veikia Užrakinimas /Apsaugos nuo vaikų įtaisas.
	Prikaistuvis netinkamas arba per mažas, arba neuždėtas ant kaitvietės.
	Veikia Automatinis išjungimas.

4.4 OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius)



ISPĖJIMAS!

/ / Pavojus nusideginti dėl likusio karščio. Indikatoriai rodo šiuo metu naudojamų kaitviečių likusio karščio lygi. Taip pat gali išsiungti greta esančių kaitviečių indikatoriai, netgi jei jų nenaudojate.

Indukcinės kaitvietės maisto gaminimo metu kaitina tiesiogiai prikaistuvio dugną. Stiklo keramikos paviršius išyla dėl likusio prikaistuvio karščio.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite ① 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

5.2 Automatinis išjungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puoda, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsiungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;
- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę;
- naudojate netinkamus prikaistuvius. Užsidega simbolis ir po 2 minučių kaitvietė išsiungia automatiškai;
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega ir kaitlentė išsiungia.

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

Kaitinimo lygis	Kaitlentė išsiungančia po
<input type="checkbox"/>	6 valandų
3–4	5 valandų
5	4 valandų
6–9	1,5 valandos

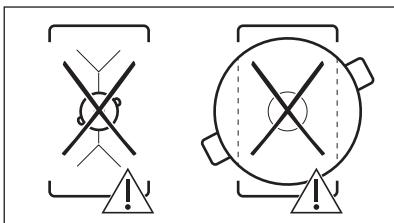
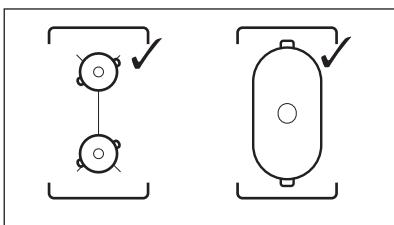
5.3 Kaitinimo lygis

Palieskite , norédami padidinti kaitinimo lygi. Palieskite , norédami sumažinti kaitinimo lygi. Norédami išjungti kaitvietę, tuo pat metu palieskite ir .

5.4 Kaitviečių naudojimas

Uždékite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio. Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį.

Galite gaminti naudodami didelį prikaistuvį ant dviejų kaitviečių vienu metu. Prikaistuvis turi uždengti abieju kaitviečių centrus , bet neišsikišti už pažymėtos srities. Jeigu prikaistuvis yra tarp dviejų centrų, funkcija Bridge nebus įjungta.



5.5 Bridge



Funkcija veikia, kai prikaistuviai uždengia dviejų kaitviečių centrus.

Ši funkcija sujungia dvi kairišias kaitvietes ir jos veikia kaip viena.

Pirmausiai nustatykite vienos kairiosios kaitvietės kaitinimo lygi.

Norėdami i jungti funkciją: palieskite]. Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygi, palieskite vieną iš valdymo jutiklių.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite]. Kaitvietės veikia atskirai.

5.6 Automatinis įkaitinimas

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



Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

Norėdami i jungti šią funkciją kaitvietei: palieskite (užsidega). Iš karto palieskite (išjungia). Iš

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

Norėdami išjungti funkciją: palieskite .

5.7 PowerBoost

Ši funkcija padidina indukcinių kaitviečių galia. Indukcinei kaitvietei šią funkciją galima įjungti tik ribotam laikui. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygi.



Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

Norėdami įjungti šią funkciją

kaitvietei: palieskite užsidega.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite arba .

5.8 Laikmatis

Atgalinės atskaitos laikmatis

Šią funkciją naudokite kaitvietės vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Pirmausiai nustatykite kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygi.

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

Norėdami i jungti funkciją arba pakeisti laiką: palieskite laikmačio — arba + laikui nustatyti (00–99 min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda lėtai mirksėti, pradedama atgalinė laiko atskaita.

Norėdami pamatyti likusį laiką: nustatykite kaitvietę su . Kaitvietės indikatorius pradeda greitai mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.

Norėdami išjungti funkciją: nustatykite kaitvietę su ir palieskite —. Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00. Kaitvietės indikatorius užgėsta.



Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi 00. Kaitvietė išsijungia.

Norédami išjungti garsą: palieskite ①.

Minučių skaitlys

Galite naudoti šią funkciją kaip **Minučių skaitlys**, kai kaitlentė yra įjungta ir kaitvietės neveikia. Kaitinimo lygio ekrane rodoma ②.

Norédami įjungti funkciją: palieskite ①. Palieskite laikmačio + arba -, kad nustatytuotumėte laiką. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi 00.

Norédami išjungti garsą: palieskite ①.

Norédami išjungti funkciją: palieskite ① ir tuomet palieskite -. Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00



Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

5.9 Užrakinimas

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

Pirmausia nustatykite kaitinimo lygi.

Norédami įjungti funkciją: palieskite ②, ③ užsidega 4 sekundėms. Laikmatis lieka įjungtas.

Norédami išjungti funkciją: palieskite ②. Išjungia ankstesnis kaitinimo lygis.



Išjungus kaitlentę, išjungiamą ir ši funkcija.

5.10 Apsaugos nuo vaikų įtaisais

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

Norédami įjungti funkciją: įjunkite kaitlentę su ①. Kaitinimo lygio nustatykite. Palieskite ④ ir palaikykite

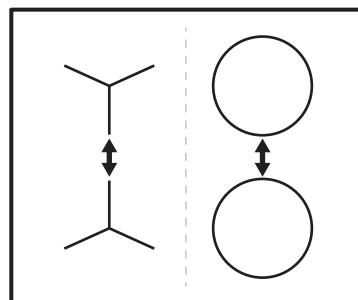
4 sekundes. Išižiebs ⑤. Išjunkite kaitlentę su ①.

Norédami išjungti funkciją: įjunkite kaitlentę su ①. Kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ④ ir palaikykite 4 sekundes. Išižiebs ⑥. Išjunkite kaitlentę su ①.

Norédami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui: įjunkite kaitlentę su ①, ⑤ išižiebia. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite ④. Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygi. Kaitlentę galima naudoti. Kai išjungiate kaitlentę su ①, funkcija vėl veikia.

5.11 Galios valdymas

- Kaitvietės sugrupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazų skaičių. Žr. paveikslėli.
- Kiekvienas fazės maksimali elektros apkrova yra 3 700 W.
- Ši funkcija paskirsto galią tarp kaitviečių, prijungtų prie tos pačios fazės.
- Ši funkcija išjungia, kai bendra kaitviečių, prijungtų prie vienos fazės, elektros apkrova virsija 3 700 W.
- Ši funkcija sumažina galią kitoms kaitvietėms, prijungtomis prie tos pačios fazės.
- Kaitvietės, kurios galia yra sumažinta, kaitinimo lygio rodmuo kinta tarp dviejų lygių.



6. PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Prikaistuviai



Indukcinių kaitviečių striprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistuvius.



Su indukcinėmis kaitvietėmis naudokite tinkamus prikaistuvius.

Prikaistuvių medžiaga

- tinkama:** ketus, plienas, emaliuotas plienas, nerūdijantysis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- netinkama:** aluminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Prikaistuviai tinka indukcinei viryklei, jeigu:

- vanduo labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausia galia;
- ant prikaistuvio dugno prikimba magnetas.



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis. Prieš dėdami prikaistuvius ant kaitvietės paviršiaus, įsitikinkite, kad jų dugnai būtų švarūs ir sausi.

Prikaistuvio matmenys

Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį.

Kaitvietės veiksmingumas yra susijęs su prikaistuvio skersmeniu. Mažesnio nei minimalaus skersmens prikaistuvius gauna tik dalį kaitvietės sukuriamas galios.



Žr. „Techniniai duomenys“.

6.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: prikaistuviai pagaminti iš skirtingu medžiagų (keliu sluoksniių principu).
- šviliptį: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvį, pagamintą iš skirtingu medžiagų (keliu sluoksniių principu).
- dūzgimas: naudojate didelę galią.
- spragsėjimas: elektrinis perjungimas.
- šnyptštumas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.

6.3 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcings energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

Kaitinimo ly- gis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
<input type="checkbox"/> - 1	Išlaikyti pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dang- čiu.
1–2.	Tinka padažui „Hollandaise“, sviestui, šokoladui, želė tir-pinti.	5–25	Retkarčiais pamaišykite.

Kaitinimo ly-gis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
1–2.	Tiršinti: purūs omletai, kepti kiaušiniai.	10–40	Gaminkite uždengę prikaistuvius.
2. –3.	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25–50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3. –4.	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20–45	Įpilkite pora valgomujų šaukštų skysčio.
4. –5.	Bulvių virimas garuose.	20–60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia $\frac{1}{4}$ l vandens.
4. –5.	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60–150	Iki 3 l skysčio ir maisto produktai.
5. –7	Kepti ant nedidelio karščio: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragelius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
7–8	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifštekas.	5–15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
9	Tinka virti vandeniu, makaronams, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemintus aliejuje.		
<input checked="" type="checkbox"/> P	Tinka virti didelį kiekį vandens. PowerBoost yra i Jungta.		

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Bendra informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.

- Naudokite specialius, kaitlentei valytį tinkamus valiklius.
- Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę.

7.2 Kaitlentės valymas

- Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusi plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudeginimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus

- pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.
- Kaitlentei pakankamai atuaus pašalinkite:** kalkij nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveiciamaja valymo priemone.

- Nuvalę kaitlentę, ją nusausinkite minkštū audiniu.
- Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.

8. TRIKČIŲ SALINIMAS



ISPĖJIMAS!

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.	Patirkrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schema.
	Perdegė saugiklis.	Patirkrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	10 sekundžių nenustatėte kaitinimo lygio.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygi greičiau nei per 10 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklio laukų.	Palieskite tik vieną jutiklio lauką.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Pasigirsta garo signalas ir kaitlentė išsijungia. Kai kaitlentė yra išjungta, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio laukų.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko ①.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Neišjungia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė nejuktusi, nes veikė pernelyg trumpai, arba sugedės jutiklis.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įjuktusi, kreipkitės į igaliotajį techninės priežiūros centrą.

Triktis	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Automatinis įkaitinimas neveikia.	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 valdymas.	Žr. skyrių „Kasdienis naujojimas“.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvius arba jis yra per arti valdiklių.	Jeigu galima, didelius prikaistuvius dėkite ant galių kaitviečių.
Įsijungia  .	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užrakinimas.	Žr. skyrių „Kasdienis naujojimas“.
Įsijungia  .	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvius.	Uždékite prikaistuvį ant kaitvietės.
	Netinkamas prikaistuvius.	Naudokite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prikaistuvio dugno skersmuo yra per mažas kaitvietei.	Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvį. Žr. „Techniniai duomenys“.
Įsijungia  ir skaičius.	Kaitlentėje aptikta klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite po 30 sekundžių. Jeigu vėl rodoma  , atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sekundžių, vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problema tęsiasi, kreipkitės į igaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Galite girdėti nuolatinį pypsejimą.	Netinkamas elektros prijungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Paprašykite kvalifikuoto elektriko patirinti instaliacią.

8.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba igaliotaji techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių duomenų lentelės. Taip pat nurodykite stiklo keramikos kaitlentės triženklių raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo

paviršiaus kampe) ir užsidegusį klaidos pranešimą. Patirkrinkite, ar tinkamai naudojatės kaitlente. Jeigu ne, aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie aptarnavimo centrą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Techninių duomenų plokštelė

Modelis LIV63431BW
Tipas 61 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Ser. Nr.
ELECTROLUX

Gamyklos numeris (PNC) 949 492 351 00
220–240 V / 400 V 2 N 50–60 Hz
Pagaminta Rumunijoje
7.35 kW


9.2 Kaitviečių techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	PowerBoost (W)	PowerBoost didžiausia trukmė (min.)	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Kairioji priekinė	2 300	3 200	10	125–210
Kairioji galinė	2 300	3 200	10	125–210
Dešinioji priekinė	1 400	2 500	4	125–145
Dešinioji galinė	1 800	2 800	10	145–180

Kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje pateiktų duomenų. Ji kinta priklausomai nuo prikaistuvio medžiagos ir matmenų.

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

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Gaminio informacija pagal EU 66/2014 galioja tik ES rinkai.

Modelio žymuo	LIV63431BW		
Kaitlentės tipas	Įmontuojama kaitlentė		
Kaitviečių skaičius	4		
Kaitinimo technologija	Indukcija		
Apvalių kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė	21,0 cm	
	Kairioji galinė	21,0 cm	
	Dešinioji priekinė	14,5 cm	
	Dešinioji galinė	18,0 cm	
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	179,3 Wh/kg	
	Kairioji galinė	178,4 Wh/kg	
	Dešinioji priekinė	183,2 Wh/kg	
	Dešinioji galinė	184,9 Wh/kg	

Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	181,5 Wh/kg
---	-------------

EN 60350-2 - Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitvietės.

Eksplatacinių charakteristikų matavimo metodai

Maisto gaminimo srities energijos matavimai ant atitinkamų kaitviečių yra nurodyti žymomis.

10.2 Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galésite suraupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Uždékite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistuvius dékite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždékite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

11. APLINKOS APSAUGA

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

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

www.electrolux.com/shop



867350409-A-492018

CE

