

Whirlpool



Naudotojo vadovas



www.whirlpool.eu/register



NAUDOTOJO VADOVAS



DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ.

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register.

RODYKLĖ

SVEIKATOS IR SAUGOS VADOVAS	3
Saugos instrukcijos	3
NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVAS	5
Gaminio aprašymas.....	5
Valdymo skydelis	5
Priedai	6
Kaip naudotis prietaisu	6
Naudojimas pirmą kartą.....	6
Kasdienis naudojimas	6
Specialiosios funkcijos	8
Indikatoriai	10
Kepimo sąlygų lentelė.....	10
Priežiūra ir valymas.....	10
Trikčių šalinimas.....	11
Veikimo metu girdimi garsai	11
Patikimas gaminimas.....	11
Techninės priežiūros centras	12
ĮRENGIMO VADOVAS.....	13

SAUGOS INSTRUKCIJOS

PERSKAITYKITE IR LAIKYKITĖS

Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šias saugos instrukcijas. Išsaugokite jas ateičiai.

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis. Gamintojas nepriima atsakomybės, jei nesilaikoma šioje saugos instrukcijoje pateiktų nurodymų, prietaisas naudojamas netinkamai arba neteisingai nustatomi valdymo įtaisai.

⚠ Labai maži vaikai (0–3 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso, nebent visą laiką yra prižiūrimi. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir pasiekiamos jo dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Jei kaitlentės paviršius subraižytas, prietaiso nenaudokite – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Ugnies pavojus: nelaikykite daiktų ant gaminimo paviršiaus.

⚠ DĖMESIO. Stebėkite visą gaminimo procesą. Negalima palikti be priežiūros net trumpo gaminimo proceso.

⚠ ĮSPĖJIMAS. Jei ant kaitlentės neprižiūrint verda riebalai arba aliejus, tai gali būti pavojinga – kyla gaisro pavojus. JOKIU BŪDU nebandykite liepsnos gesinti vandeniu; prietaisą išjunkite ir liepsną uždenkite, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsnai gesinti skirtu audiniu.

⚠ Kaitlentės nenaudokite kaip darbo stalo ar atramos. Kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės, stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis – kyla gaisro pavojus.

⚠ Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių, nes jie gali įkaisti.

⚠ Baigę prietaisą naudoti, jungikliu išjunkite kaitlentės elementą; pasikliaukite prikaistuvio jutikliu.

LEISTINAS NAUDOJIMAS

⚠ DĖMESIO. Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį perjungimo įrenginį, pvz., laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. „Bed and Breakfast“), bei kitose apgyvendinimo įstaigose.

⚠ Kitoks naudojimas draudžiamas (pvz., kambariams šildyti).

⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Prietaiso nenaudokite lauke.

MONTAVIMAS

⚠ Prietaisą perkelti ir įrengti turi du ar daugiau žmonių. Priešingu atveju galite susižeisti. Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą. Priešingu atveju galite įsipjauti.

⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio, elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas transportuojant. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros po pardavimo tarnybą. Įrengus prietaisą, pakuotės medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, kad nekiltų uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant, prietaisas nepažeistų maitinimo laido. Priešingu atveju gali kilti gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.

⚠ Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami prietaisą į baldus ir nuvalykite visas medienos drožles bei pjuvenas.

⚠ Jei prietaisas nėra montuojamas virš orkaitės, po prietaisu reikia įstatyti skiriamąją plokštę (nepriedama).

ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laido kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisykles sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei jūsų kūnas yra drėgnas arba esate basi. Šio prietaiso nenaudokite, jei

pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba jei jis yra pažeistas ar buvo numestas.


⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliojtas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojaus.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus; jokių būdu nenaudokite valymo garais įrenginių – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ Nenaudokite braižančių ar ėsdinančių produktų, valiklių su chloru ir šveistukų.

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS


Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu .

Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliojant vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvą 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrenginių atliekų (EEIA).

Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio.

Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo skyrių, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Kad išnaudotumėte visas savo kaitlentės galimybes, likus kelioms minutėms iki gaminimosi pabaigos, kaitlentę išjunkite ir pasinaudokite likutine šiluma.

Puodo ar keptuvės dugnas turi visiškai uždengti kaitvietę; jei indas yra mažesnis nei kaitvietė, bus be reikalo eikvojama energija.

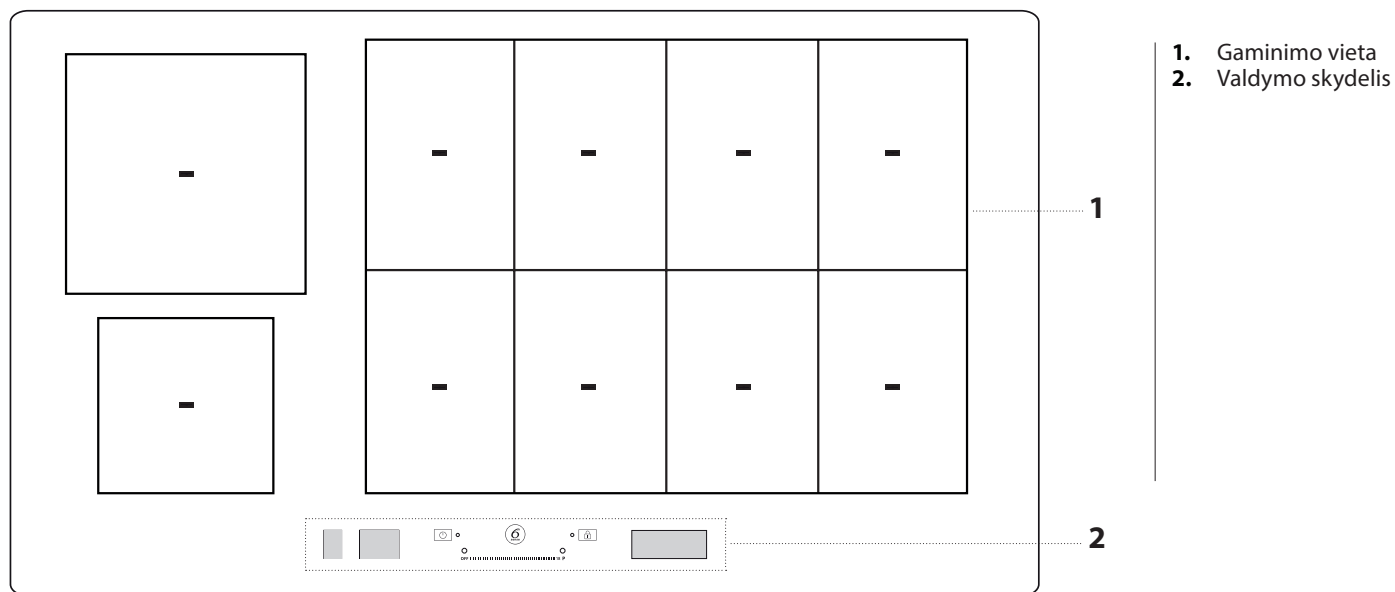
Gamindami puodus ir keptuves uždenkite gerai priglundančiu dangčiu ir naudokite kuo mažiau vandens. Jei gaminsite nuėmę dangtį, gerokai padidės energijos sąnaudos.

Naudokite tik plokščiadugnius puodus ir keptuves.

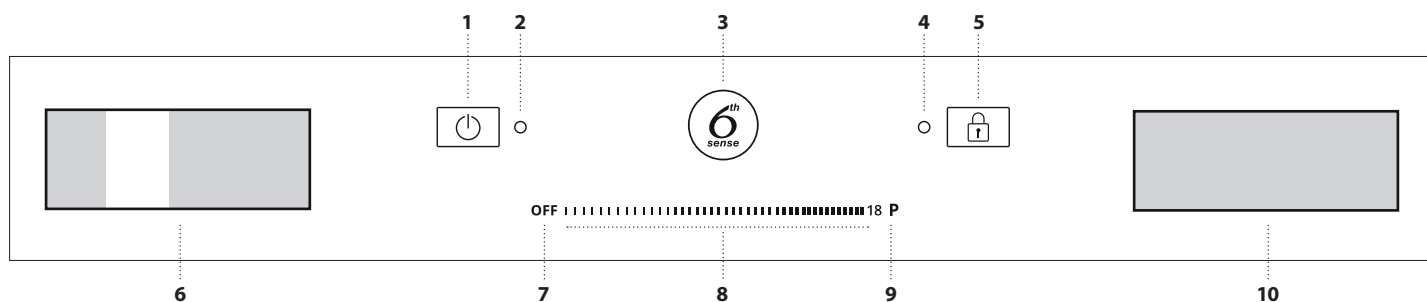
ATITIKTIES DEKLARACIJA

Šis prietaisas atitinka ekonomiško dizaino reikalavimus pagal Europos Sąjungos reglamentą Nr. 66/2014 ir Europos standarto EN 60350-2 reikalavimus.

GAMINIO APRAŠYMAS



VALDYMO SKYDELIS



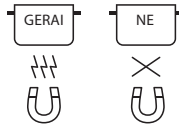
- 1. Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 2. Indikatoriaus lemputė – kaitlentė įjungta
- 3. „6th Sense“ mygtukas (specialiosios funkcijos)
- 4. Indikatoriaus lemputė – įjungtas mygtukų užraktas

- 5. Užraktas
- 6. Kaitvietės pasirinkimo ekranas
- 7. Kaitvietės išjungimo mygtukas

- 8. Jutiklinis ekranas
- 9. Spartaus įkaitinimo mygtukas
- 10. Funkcijų tvarkymo ekranas

PRIEDAI

PUODAI IR KEPTUVĖS



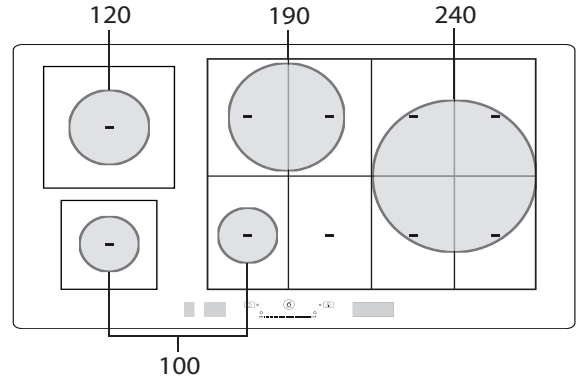
Naudokite tik iš feromagnetinės medžiagos pagamintus puodus ir keptuves, tinkančius indukcinėms kaitlentėms. Kad nustatytumėte, ar puodas yra tinkamas, patikrinkite, ar ant jo yra simbolis (įprastai įspaustas ant dugno). Kad patikrintumėte, ar puodai magnetiniai, naudokite magnetą. Gaminimui įtakos gali turėti puodo pagrindo kokybė ir struktūra. Kai kurios pagrindo skersmens indikacijos neatitinka tikrojo feromagnetinio paviršiaus skersmens.

TUŠTI PUODAI ARBA PUODAI PLONU DUGNU

Jei kaitlentė įjungta, nedėkite ant jos tuščių puodų ar keptuvių. Kaitlentė turi vidinę apsauginę sistemą, kuri nuolat stebi temperatūrą, ir jei pakilus, įjungia automatinio išjungimo funkciją. Uždejus tuščius puodus ar puodus plonu dugnu temperatūra gali labai greitai pakilti, o automatinio išjungimo funkcija gali suveikti pavėluotai, todėl puodas ar kaitlentės paviršius gali būti apgadinti. Jei taip nutiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visos dalys atvės. Pasirodžius kokiam nors klaidos pranešimui, skambinkite techninės priežiūros centrui.

MAŽIAUSIASPUODO/KEPTUVĖSDUGNOSKERSMUOSKIRTINGOMS KAITVIETĖMS

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



KAIP NAUDOTIS PRIETAISU

NAUDOJIMAS PIRMAŲ KARTĄ

Kaitlentės nustatymus galima keisti bet kuriuo metu. Jei norite keisti nustatymus, spustelėkite simbolį, kuris rodomas funkcijų tvarkymo ekrane.

Nustatymų meniu galite:

- pasirinkti kalbą;
- reguliuoti ryškumą;
- reguliuoti garso perspėjimų garsumą;
- reguliuoti mygtukų tonus;
- reguliuoti kaitlentės galią;
- atkurti gamyklinius kaitlentės nustatymus;
- patikrinti įdiegtą programinės įrangos versiją.

Jei nutrūksta energijos tiekimas, nustatymai išsaugomi.

KAITLENTĖS GALIOS REGULIAVIMAS

Didžiausią kaitlentės galią galima pasirinkti nustatymų meniu pagal reikalavimus arba laikmačio trukmę. Galimi galios lygiai: 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW – 11kW.

KASDIENIS NAUDOJIMAS



KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Jei norite kaitlentę įjungti, paspauskite mygtuką ir palaikykite maždaug 1 sek., kol užsidegs ekranas.

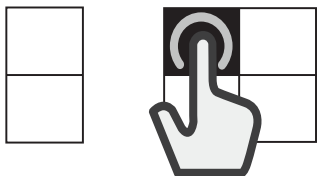
Kaitlentė bus išjungta automatiškai po 10 sek., jei per šį laiką nepasirinksite jokios funkcijos.

Norėdami išjungti spauskite tą patį mygtuką, kol ekranas išsijungs. Visos kaitvietės išjungtos. Jei bet kurį mygtuką spausite ilgiau nei 10 sek., kaitlentė išsijungs.

Jei kaitlentė buvo naudojama, kai ją išjungėte, visos kaitvietės bus išjungtos, o likutinio karščio indikatorius „H“ degs tol, kol kaitvietės atvės.

KEPIMO ZONOS PASIRINKIMAS

Norimą kaitvietę galite pasirinkti kairiajame ekrane paspausdami atitinkamą skydelį. Pasirinktos zonos yra paryškintos.

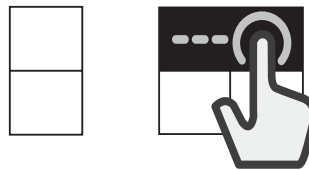


LANKSČIOSIOS SRITIES PASIRINKIMAS

Lanksčioji sritis yra sritis, kurioje persidengia kelios kaitvietės ir kuri gali būti naudojama kaip viena kaitvietė.

Jei norite sukurti lanksčiąją sritį:

Pasirinkite kelis skydelius arba braukite pirštu ir palaipsniui sujunkite skydelius.



Jei norite perskirti lanksčiąją sritį:

Paspauskite ir 3 sek. palaikykite skydelį, atitinkantį kaitvietę, kurią norite atskirti. Arba paspauskite kaitviečių perskyrimo mygtuką , kuris pasirodo funkcijų tvarkymo ekrane.

Kai kaitvietę perskirate, tas pats galios lygis nustatomas kiekvienai kaitvietai.

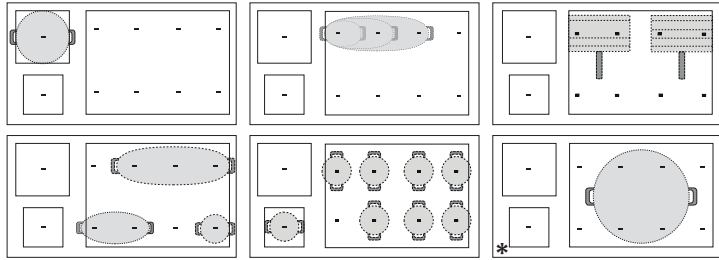
Jei per 30 sek. ant visų pasirinktų gaminimo zonų nepadėsite po puodą, kairėje ekrano pusėje bus rodoma ryškiai šviečianti juostelė. Dešinėje ekrano pusėje pasirinkus komandą „Uždėti puodą“, galima iš naujo suaktyvinti zoną.



KAITVIEČIŲ ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS IR GALIOS REGULIAVIMAS

Kaitviečių suaktyvinimas:

1. Įjunkite kaitlentę. Jei indas jau uždėtas, kaitvietė automatiškai jį aptiks. Pasirinkite siūlomas kaitvietes ir nustatykite galią.
2. Uždėkite puodą ant pasirinktos kaitvietės ir įsitinkinkite, kad jis uždengia vieną ar kelis kaitlentės paviršiaus atskaitos taškus.

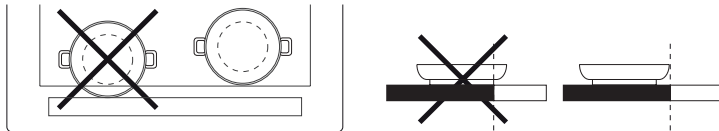


* Naudodami šią padėtį galite pasirinkti didžiausią galią.

Atkreipkite dėmesį: priedais neuždenkite ekrano ar slinkimo jutiklinio ekrano. Jei indas dengia vieną iš ekranų, kaitlentė gali veikti netinkamai. Dešinėje ekrano pusėje bus rodomas pranešimas „Patikrinkite sąlyčio zoną ir pašalinkite objektą per vieną minutę“. Pašalinkite objektą ir palaukite, kol pranešimas pradingęs. Jei problema išlieka, atjunkite ir iš naujo įjunkite kaitlentės maitinimo tiekimą.

Gaminimo zonose, kurios yra netoli valdymo skydelio, rekomenduojame puodus ir keptuves dėti tik pažymėtose vietose (atkreipiant dėmesį į apatinę ir viršutinę indo dalį, kuri paprastai būna platesnė).

Taip jutiklinis skydelis bus apsaugotas nuo perkaitimo. Jei yra galimybė, kepdami ant grotelių arba kepindami naudokite galines gaminimo zonas.



3. Kairiajame ekrane pasirinkite kaitvietę arba lanksčiąją sritį.
4. Paspausdami arba braukdami pirštų išilgai per slinkimo jutiklinį ekraną nustatykite galios lygį.

OFF [Progress bar] **18 P**



Nustatytas galios lygis bus parodytas pasirinktos kaitvietės skydelyje.



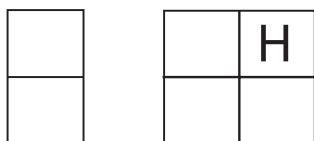
Kiekvienai kaitvietei galite pasirinkti įvairius karščio nustatymus: nuo 1 (minimalios galios) iki 18 (maksimalios galios).

Naudodami slinkimo jutiklinį ekraną galite pasirinkti ir greitojo kaitinimo funkciją, kuris ekrane bus nurodoma raide „P“.

Atkreipkite dėmesį: Kaitvietės skydelis mirksės, jei puodas netinka indukcinei kaitlentei, jis netinkamai pastatytas arba yra kaitvietei netinkamo dydžio. Jei per 30 sekundžių nuo pasirinkimo puodas neaptinkamas, kaitvietė išsijungia.

Kad išjungtumėte kaitvietes:

Pasirinkite kaitvietę kairiajame ekrane ir paspauskite išjungimo mygtuką (OFF) slinkimo jutiklinio ekrane viršuje. Jei kaitvietė vis dar įkaitusi, atitinkamame skydelyje pasirodys likutinio karščio indikatorius „H“.



UŽDĖTI PUODĄ

Jei naudojate sritį iš kelių kaitviečių, puodą galite dėti bet kurioje aktyvios srities vietoje. Kaitlentė automatiškai atpažins tikrąją puodo vietą.

Jei ant aktyvios srities norite uždėti dar vieną puodą, pasinaudokite „Uždėti puodą“ komanda, kad kaitlentė aptiktų naujai uždėtą puodą.

MYGTUKŲ UŽRAKTAS

Kad kaitlentės netyčia neįjungtumėte valydami arba kad valdiklių netyčia nepakeistumėte ruošdami maistą, paspauskite ir 3 sek. palaikykite mygtukų užrakto mygtuką: signalas ir įspėjamoji lemputė rodo, kad ši funkcija suaktyvinta.

Valdymo skydelis bus užrakintas, veiks tik išjungimo mygtukas. Jei valdiklius vėl norite suaktyvinti, dar kartą paspauskite ir 3 sek. palaikykite mygtukų užrakto mygtuką. Įspėjamoji lemputė užges, o kaitlentė vėl bus aktyvi.

LAIKMATIS

Kai kaitlentė išjungta, dešinės pusės ekraną galite naudoti kaip laikmatį.

Kad įjungtumėte laikmatį:

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Paspauskite laikrodžio piktogramą , kuri rodoma funkcijų tvarkymo ekrane.
3. Mygtukais +/- nustatykite laiką.
4. Praėjus nustatytam laikui pasigirsta garsinis signalas.

Jei norite pakeisti arba išjungti laikmatį:

1. Paspauskite laikrodžio piktogramą , kuri rodoma funkcijų tvarkymo ekrane.
2. + ir - mygtukais iš naujo nustatykite reikiamą laiką arba paspauskite mygtuką STOP, kad laikmatį išjungtumėte.

GAMINIMO LAIKO NUSTATYMAS

Kaitvietes galima suprogramuoti, kad jos automatiškai išsijungtų.

Jei norite nustatyti gaminimo laiką:

1. Pasirinkite kaitvietę ir nustatykite reikiamą galios lygį.
2. Paspauskite chronometro piktogramą , kuri rodoma funkcijų tvarkymo ekrane.
3. Mygtukais +/- nustatykite laiką.
4. Praėjus nustatytam laikui, pasigirsta garso signalas ir kaitinimo zona automatiškai išsijungia.

Jei norite pakeisti arba išjungti gaminimo laiką:

1. Pasirinkite aktyvią kaitvietę
2. Paspauskite chronometro piktogramą , kuri rodoma funkcijų tvarkymo ekrane.
3. + ir - mygtukais iš naujo nustatykite reikiamą laiką arba paspauskite mygtuką STOP, kad atšauktumėte nustatytą gaminimo laiką.

Gaminimo laiką galima nustatyti kiekvienai kaitvietei arba lanksčiajai sričiai – atlikite toliau nurodytus veiksmus.

SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS



6th SENSE

Mygtukas „6th Sense“ leidžia naudotojams pasiekti įvairias specialiąsias funkcijas:

- Pagalba Gaminant
- Chef Control
- Flexifull

Dešiniame pusėje esančiame funkcijų tvarkymo ekrane galite naršyti po specialias funkcijas ir pasirinkti norimą parinktį.

Rodyklėmis \wedge \vee galite slinkti per pateikiamas parinktis.

Mygtuku \checkmark patvirtinkite pasirinkimą, o dviguba rodykle \ll galite grįžti į ankstesnį meniu.

PAGALBA GAMINANT

Ši funkcija leidžia pasirinkti iš anksto nustatytas funkcijas, kurios padeda geriausiu būdu paruošti įvairų maistą.

Kaitlentė gali padėti naudotojui sukurdam tinkamiausias puodo kaitinimo ir ruošimo sąlygas. Be to, ji pateikia nurodymus, kuriais reikia vadovautis įvairiais gaminimo etapais, kad būtų pasiektas optimalus rezultatas.

Jei norite suaktyvinti pagalbos gaminant funkciją:

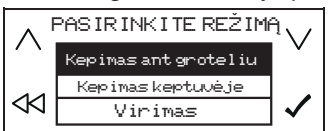
1. Paspauskite „6th Sense“ mygtuką.
2. Funkcijų tvarkymo ekrane pasirinkite „Pagalba gaminant“ ir patvirtinkite.



3. Pasirinkite maisto kategoriją, kurią ketinate gaminti, ir patvirtinkite.



4. Pasirinkite gaminimo būdą ir patvirtinkite.



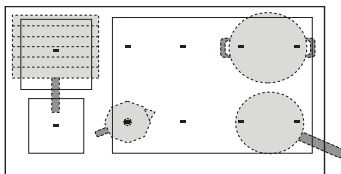
5. Pasirinkite gaminimo sąlygas ir patvirtinkite.



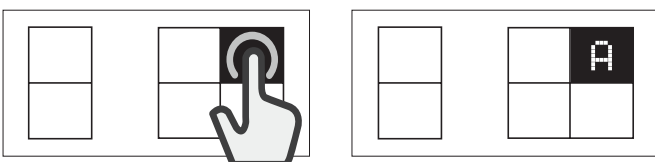
6. Uždėkite puodą reikiama vietoje ir įsitinkinkite, kad jis uždengia bent du kaitlentės paviršiaus atskaitos taškus.

Gaminimo režimas „Moka“ yra vienintelis, kuriam veikiant galima naudoti tik vieną atskaitos tašką.

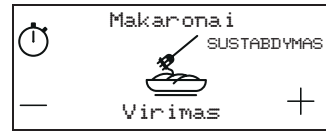
Toliau pateikiamas įvairių priedų vietos pavyzdys.



7. Kairiajame ekrane pasirinkite reikiamą kaitvietę. Pasirinktoje kaitvietėje pasirodys „A“. Ekrane rodomos galimos zonos, kuriose rekomenduojama statyti indą.



8. Dešiniajame ekrane bus rodomi nurodymai, kuriuos turite sekti (pvz., „Išpilkite aliejus“ arba „Uždėkite maistą“). Kiekvieno etapo pabaigoje naudotojas turi patvirtinti, kad galėtų tęsti gaminimą.
9. Iš anksto nustatytą galios lygį prireikus galima bet kuriuo metu pakeisti naudojant + ir - mygtukus.
10. Kai baigiama gaminti, paspauskite mygtuką STOP, kad kaitvietę išjungtumėte. Jei gaminant buvo naudojamos kelios kaitvietės, pirma turite pasirinkti norimą išjungti kaitvietę.



Atkreipkite dėmesį: Funkciją „Assisted Cooking“ galima suaktyvinti, net kai viena ar kelios kaitvietės jau naudojamos.

Jei funkciją „Assisted Cooking“ norite suaktyvinti daugiau nei vienai kaitvietei:

Funkciją „Assisted Cooking“ suaktyvinę pirmojoje kaitvietėje, dar kartą paspauskite „6th Sense“ mygtuką ir pakartokite aktyvinimo veiksmus su kita kaitvieta. Jau aktyvių kaitviečių negalima pasirinkti.

Atkreipkite dėmesį: su funkcija „Assisted Cooking“ galite naudoti iki 6 kaitviečių, jei tai leidžia galios lygio nustatymas.

Kaitviečių negalima jungti norint sukurti didesnį plotą.

Jei norite gaminti įprastai, kai suaktyvinta funkcija „Assisted Cooking“:

Kai suaktyvinta funkcija „Assisted Cooking“, prieš pradėdami naudotis įprastu būdu kairiajame ekrane galite pasirinkti norimą naudoti kaitvietę ir nustatyti jos galios lygį.

Pasirenkamos parinktys

MAISTO KATEGORIJA	GAMINIMO BŪDAS	
	Mėsa	Kepimas ant grotelių, kepimas keptuvėje, virimas
	Žuvis	Kepimas ant grotelių, kepimas keptuvėje, virimas
	Daržovės	Kepimas ant grotelių, kepimas keptuvėje, virimas
	Padažai, riebus padažai, sriubos	Padažai (pomidorai, trintos sriubos, bešamelis) Sriubos (apvirimas, nereikia įkaitinti)
	Desertai	Kremas, panakota, tirpintas šokoladas, blynai
	Kiaušiniai	Kepti kiaušiniai, ometas, virimas (virti kiaušiniai, minkštai virti kiaušiniai), itališkas ometas, plakta kiaušinienė
	Sūris	Kepimas ant grotelių, kepimas keptuvėje, fondiu
	Makaronai ir ryžiai	Virimas, kepimas keptuvėje, rizotas, ryžių pudingas
	Gėrimai	Virinimas (pienas), vanduo (virimas, virinimas), kavavirė
	Tinkintas	Virimas, kepimas ant grotelių, kepimas keptuvėje, virinimas, lydymas

PAGRINDINIAI GAMINIMO BŪDAI

(Prie kiekvieno būdo gali būti pateikiama papildomų parinkčių)

LYDYMAS

Leidžia pasiekti maisto produkto lydymui tinkamą temperatūrą ir išlaikyti ją nesudeginant maisto.

Šis būdas yra puikus, nes nesugadinami jautrūs patiekalai, pavyzdžiui, šokoladas, ir neleidžiama maistui prikibti prie puodo dugno.

Gaminimo greitį galima bet kuriuo metu reguliuoti naudojant + ir - mygtukus dešiniajame ekrane.

VIRINIMAS

Patiekalams, kuriuos reikia gaminti iš lėto, ir kai reikia iš lėto išgarinti skystį, išlaikyti maisto būklę ir jo nesudeginti. Šis būdas leidžia nesugadinti maisto ir neleidžia jam prikibti prie puodo.

Funkcijos veikimas ar gaminimo laikas priklauso nuo puodo kokybės ir tipo.

Gaminimo greitį galima bet kuriuo metu reguliuoti naudojant + ir - mygtukus dešiniajame ekrane.



VIRIMAS*

Leidžia veiksmingai užkaitinti vandenį ir įspėja naudotoją, kai jis pradeda virti – pateikiami garsiniai ir vaizdiniai signalai.

Laukdama patvirtinimo iš naudotojo sistema palaiko vandens virimo temperatūrą, neleidžia jam išsilieti ir be reikalo nevartoja energijos. Veikiant šiai funkcijai garsinis signalas perspėja naudotoją, jei puodas yra tuščias (be vandens) arba išvirė vanduo.

Gaminimo greitį galima bet kuriuo metu reguliuoti naudojant + ir - mygtukus dešiniajame ekrane.

Pasigirdus virimo įspėjimui tik įberkite druskos.

KEPIMAS KEPTUVĖJE*

Leidžia įkaitinti ar paruošti tuščią puodą ar keptuvę. Garsinis ir vaizdinis signalai rodo, kad tinkama temperatūra pasiekta ir kad į puodą ar keptuvę galima sudėti maisto produktus. Laukdama patvirtinimo iš naudotojo sistema palaiko reikiamą priedo temperatūrą ir neleidžia keptuvei per daug įkaisti ir be reikalo vartoti energiją.

Norėdami sukurti optimalias gaminimo sąlygas, šią funkciją naudokite puodams ir ruošimui kambario temperatūroje.

Gaminimo greitį galima bet kuriuo metu reguliuoti naudojant + ir - mygtukus dešiniajame ekrane.

Pasirinkus šią funkciją, būtina naudoti specialius priedus.

Nenaudokite dangčio - kad apsaugotumėte nuo tyškančių skysčių, rekomenduojame naudoti specialią apsaugą.

Gaminant pasirinkus šią funkciją, patartina naudoti aliejų, kuris yra tinkamas kepimui, pvz., įvairių sėklų aliejų. Naudodami kitokį aliejų visada būkite itin atsargūs ir stebėkite gaminimą, kai jį naudojate pirmą kartą.



KEPIMAS ANT GROTELIŲ*

Ši funkcija, atsižvelgiant į storį, leidžia optimaliai iškepti įvairius maisto produktus. Kai pasiekama temperatūra, kuri yra tinkama maisto produktams sudėti, kaitlentė pypsi. Tada kaitlentė stabilizuoja ir palaiko temperatūrą viso gaminimo metu. Kai naudotojas patvirtina, kad maisto produktus jau sudėjo, pradedamas gaminimas.

Maisto produktus patartina suruošti per įkaitinimo etapą ir sudėti juos vos pasigirdus signalui.

Norėdami sukurti optimalias gaminimo sąlygas, šią funkciją naudokite puodams ir ruošimui kambario temperatūroje.

Gaminimo greitį galima bet kuriuo metu reguliuoti naudojant + ir - mygtukus dešiniajame ekrane.

Jei nenaudojate tam skirtos lentynėlės, kepinimo ant grotelių funkciją naudodami pirmą kartą būkite atsargūs, nes nuo pagrindo kokybės gali priklausyti kaitinimo laikas. Priedai su labai plonu pagrindu per trumpą laiką gali pasiekti labai aukštą temperatūrą.



MOKA*

Ši funkcija leidžia automatiškai kaitinti mokus kavavires. Kaitinimo ciklą galima suaktyvinti pasirinkus šią funkciją meniu, o baigus ruošti kavą pasigirsta signalas. Ši funkcija yra suprogramuota išsijungti savaime, kad kava neišsilietų. Kai šią funkciją naudojate pirmą kartą, visada patikrinkite, ar laikomasi nurodytų sąlygų. Norėdami sukurti optimalias gaminimo sąlygas, šią funkciją naudokite su kavavirėmis, pritaikytomis naudoti kambario temperatūros, ir vandeniui.

* **Su šiomis funkcijomis rekomenduojama naudoti specialius priedus:**

- virimui: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- kepimui keptuvėje: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- kepinimas ant grotelių: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- kavai ruošti, Bialletti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Atkreipkite dėmesį: Per pirmąją kaitinimo minutę pasistenkite puodo ar keptuvės nejudinti, kad kaitlentė veiktų optimaliai.

FONCTION CHEF CONTROL

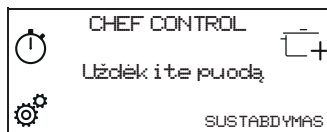
Ši funkcija kaitlentę suskirsto į keturias kaitvietes ir suaktyvina jas vienu metu naudodama iš anksto nustatytą galios lygį. Ji leidžia puodus perkelti iš vienos vietos į kitą ir gaminti maistą naudojant skirtingas temperatūras.

Jei norite suaktyvinti funkciją „Chef Control“:

1. Uždėkite puodą.
2. Paspauskite „6th Sense“ mygtuką.
3. Funkcijų tvarkymo ekrane pasirinkite „Chef Control“ ir patvirtinkite.



4. Kairiajame ekrane pasirodo keturių kaitviečių skydeliai su atitinkamu galios lygiu (žemas, vidutinis, aukštas).
5. Jei norite uždėti daugiau puodų, naudokite „Uždėti puodą“ komandą $\square+$.
6. Jei šią funkciją norite išjungti, paspauskite STOP.



Jei norite pakeisti kaitvietės galią:

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Braukdami per slinkimo jutiklinį ekraną pasirinkite reikiamą galios lygį, kuris išliks matomas 30 sek.
3. Vėl pasirodys atitinkamas pasirinkto galios lygio žodis („Žema“, „Vidutinė“, „Aukšta“).

Atkreipkite dėmesį: pakeisti nustatymai saugomi, kol juos vėl pakeičiate arba nustatote iš naujo.

FLEXIFULL

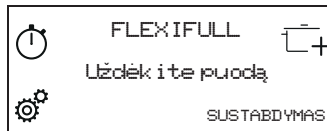
Taip keturias zonas galima sujungti ir naudoti kaip vieną gaminimo vietą.

Jei norite suaktyvinti funkciją „Flexifull“:

1. Uždėkite puodą.
2. Paspauskite „6th Sense“ mygtuką.
3. Funkcijų tvarkymo ekrane pasirinkite „Flexifull“ ir patvirtinkite.



4. Slinkimo jutikliniame ekrane nustatykite reikiamą galios lygį. Nustatytas galios lygis parodomas kairiajame ekrane.
5. Jei norite uždėti daugiau puodų, naudokite „Uždėti puodą“ komandą $\square+$.
6. Jei šią funkciją norite išjungti, paspauskite STOP.



INDIKATORIAI



LIKUTINIO KARŠČIO INDIKATORIUS

Kai viename iš kaitvietės pasirinkimo ekrano skydelių rodoma raidė „H“, vadinasi, atitinkama kaitvietė vis dar karšta. Kai kaitvietė atvėsta, „H“ išnyks.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

GALIOS LYGIS		GAMINIMO TIPAS	REKOMENDUOJAMAS NAUDOJIMAS
Didžiausio karščio nustatymas	P	Greitas įkaitinimas	Ruošimo patirtis ir įgūdžiai Puikiai tinka greitai padidinti maisto temperatūrą, greitai užvirinti (vandenį) ar greitai pakaitinti skysčius.
	14 - 18	Kepimas riebaluose, virimas	Puikiai tinka skrudinimui, kepimo pradžioje, užšaldytiems produktams kepti, greitai skysčiams užvirinti.
		Skrudinimas, sautėing, virinimas kepinimas	Puikiai tinka sautėing, smarkiam virimui palaikyti, kepinimui ir kepinimui.
	10 - 14	Skrudinimas, virimas, troškimas, sautėing, kepinimas	Puikiai tinka sautėing, švelniam virimui palaikyti, kepinimui ir kepinimui bei priedams pakaitinti.
		Virimas, troškimas, sautėing, kepinimas, kepinimas, virimas iki sutirštėjimo	Puikiai tinka troškinti, švelniam virimui palaikyti, kepinimui ir kepinimui (ilgesnį laiką).
	5 - 9	Virimas, virinimas, tirštinimas, kremo formavimas	Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (ryžiams, padažams, mėsai, žuviai) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu) ir pastai sutirštinti. Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (kai kiekis yra mažiau nei 1 litras: ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu).
		Lydymas, atitirpdymas	Puikiai tinka sviestui, šokoladui lydyti bei nedideliems gabalėliams atitirpdyti.
	1 - 4	Maisto išlaikymas šiltai, rizoto ruošimas	Puikiai tinka ką tik paruošto maisto ar patiekiamo maisto išlaikymui šiltai ir rizoto ruošimui
		Nulinė galia	Išjungti
			Budėjimo režimu veikianti arba išjungta kaitlentė (gali būti įkaitusi nuo gamavimo; tą parodo H raidė).

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



DĖMESIO

- **Nenaudokite valymo garais įrangos.**
- **Prieš valydami įsitikinkite, kad kaitvietės išjungtos ir nerodomas likutinės šilumos indikatorius („H“).**

Svarbu.

- Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveistukų, nes jie gali pažeisti stiklą.
- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo (kai atvėsta), kad pašalintumėte maisto likučius ir dėmes.
- Cukrus arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug cukraus, gali pakenkti kaitlentei, todėl juos reikia nedelsiant pašalinti.
- Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.
- Naudokite minkštą šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių arba specialų kaitlenčių valiklį (vadovaukitės gamintojo nurodymais).
- Ant kaitvietės išsiliejus skysčiui, puodai gali pajudėti arba imti vibruoti.
- Nuvalytą kaitlentę kruopščiai nusauskite.

Jei ant stiklo yra „iXelium™“ logotipas, vadinasi, kaitlentė yra apdorota taikant „iXelium™“ technologiją. Tai išskirtinė „Whirlpool“ danga, užtikrinanti puikius valymo rezultatus ir ilgesnį kaitlentės paviršiaus spindesį.

Valydami „iXelium™“ kaitlentes, laikykitės šių rekomendacijų:

- Naudokite minkštą šluostę (geriausia mikropluošto), sudrėkintą vandeniu ar stiklui valyti skirtu valikliu.
- Geriausiems rezultatams užtikrinti, drėgną šluostę kelioms minutėms palikite ant stiklinio kaitlentės paviršiaus.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- Patikrinkite, ar neatjungtas elektros tiekimas.
- Jei pasinaudoję kaitlente jos negalite išjungti, išjunkite jos maitinimo laidą.
- Jei įjungus kaitlentę ekrane pasirodo kodas iš skaičių ir raidžių, patikrinkite toliau esančioje lentelėje pateikiamas instrukcijas.

Atkreipkite dėmesį: Vanduo, skystis, išsiliejęs iš puodų arba kitų ant mygtukų esančių objektų, gali netyčia įjungti arba išjungti valdymo skydelio užrakinimo funkciją.

Klaidos kodas	Aprašymas	Galimos priežastys	Priemonės
C81, C82	Valdymo skydelis išsijungia dėl pernelyg aukštos temperatūros.	Per aukšta vidinė elektroninių dalių temperatūra.	Prieš vėl naudodami palaukite, kol kaitlentė atvės.
F02, F04	Netinkama tinklo įtampa.	Jutiklis aptinka neatitikimų tarp prietaiso ir tinklo įtampų.	Išjunkite kaitlentę iš elektros tinklo ir patikrinkite jungtį.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Išjunkite kaitlentę iš elektros tinklo. Sekundę palaukite ir kaitlentę vėl įjunkite į elektros tinklą. Jei problema nedingsta, paskambinkite techninės priežiūros centrui ir nurodykite ekrane matomą klaidos kodą.		

VEIKIMO METU GIRDIMI GARSAI

Veikdama kaitlentė gali skleisti įvairius garsus. Puodo atpažinimo metu iš kaitlentės pasigirsta spragtelėjimo garsas, o gaminant gali girdėtis šnypštimo ar traškėjimo garsas. Šnypštimo ir traškėjimo garsus iš tikrųjų skleidžia tam tikros naudojamo puodo

dugno funkcijos (pvz., kai dugnas yra iš kelių medžiagos sluoksnių arba yra neįprastos formos). Šie garsai skiriasi ir priklauso nuo naudojamo priedo bei jame esančio maisto kiekio. Tai nereiškia, kad su kaitlente yra kažkas negerai.

PATIKIMAS GAMINIMAS

Žemiau pateikta lentelė buvo specialiai sukurta tam, kad tikrinantiems asmenims būtų lengviau naudoti mūsų gaminius.

Patikimas gaminimas	Patikimos gaminimo padėties
Karščio paskirstymas, „blyno“ bandymas pagal EN 60350-2 7.3 str.	
Karščio veikimas, „prancūziškų bulvyčių“ bandymas pagal EN 60350-2 7.4 str.	
Lydimas ir išlaikymas šiltai, „šokoladas“	
Virinimas, ryžių pudingas	

Ekologinis projektavimas: Bandymas atliktas pagal reikalavimus, visas kaitlentes sujungus į vieną zoną arba naudojant „Flexifull“ funkciją.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ:

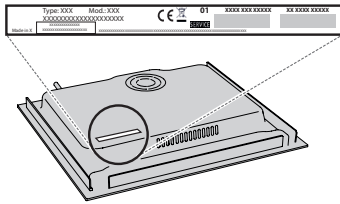
1. Vadovaudamiesi skyriaus **TRIKČIŲ ŠALINIMAS** patarimais pamėginkite problemą pašalinti patys.
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.

JEI ATLIKUS ŠIAS PATIKRAS TRIKTIS NEPAŠALINAMA, KREIPKITĖS Į ARTIMIAUSIĄ TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ.

Jei reikia pagalbos, skambinkite garantiniame lankstinuke nurodytu numeriu arba vykdykite nurodymus, pateikiamus svetainėje **www.whirlpool.eu**.

Kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą visada nurodykite:

- trumpą gedimo aprašymą;
- prietaiso tipą ir tikslų modelį;



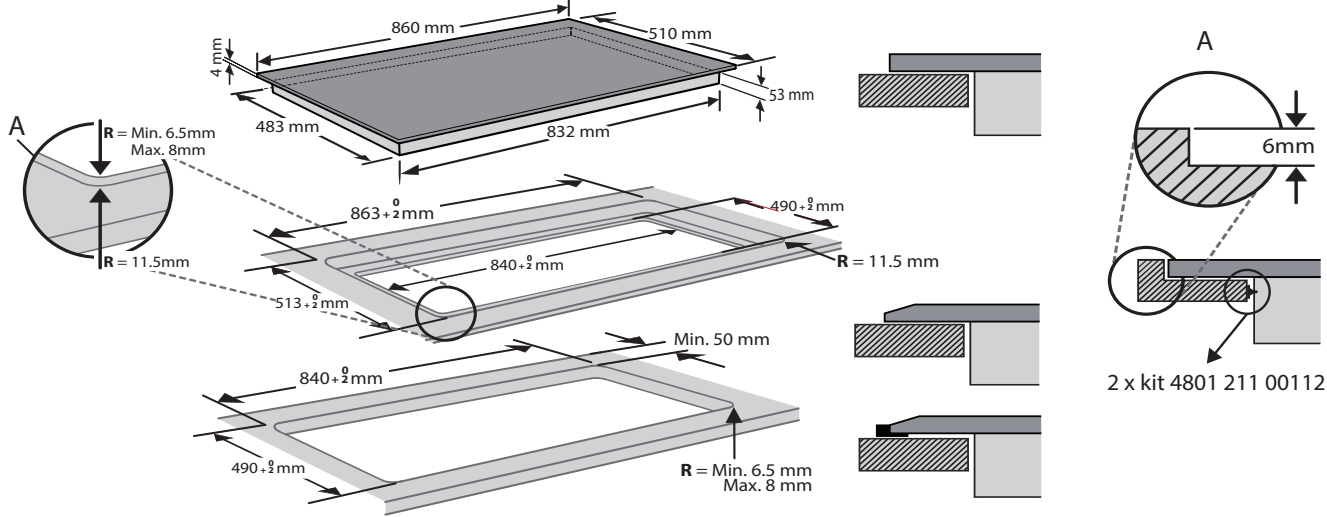
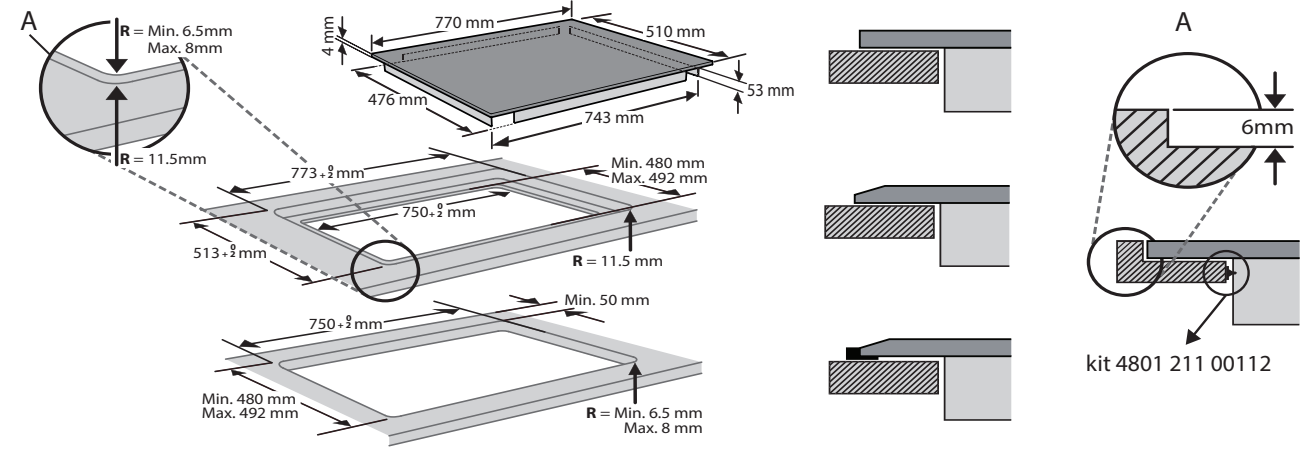
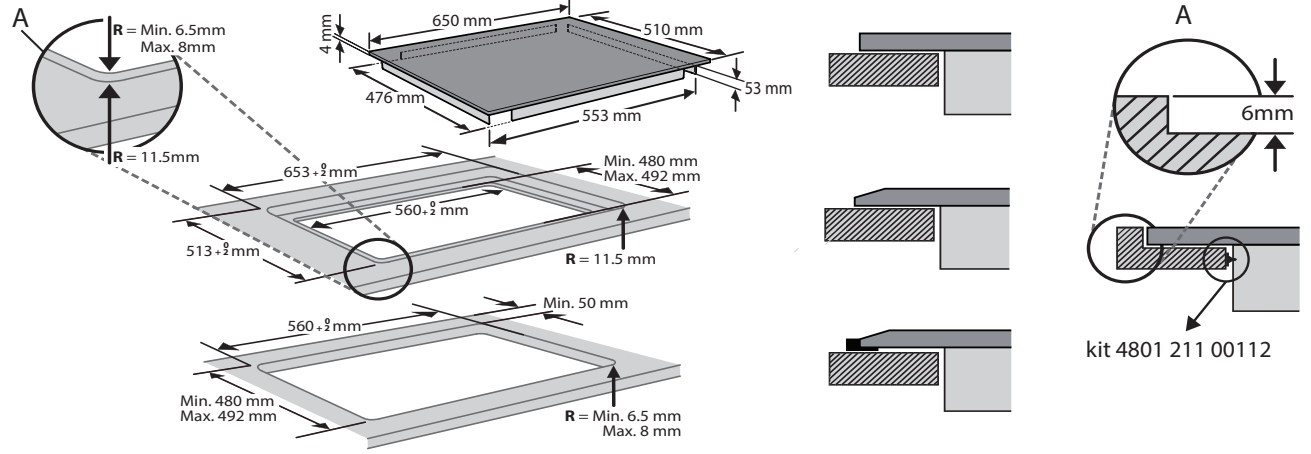
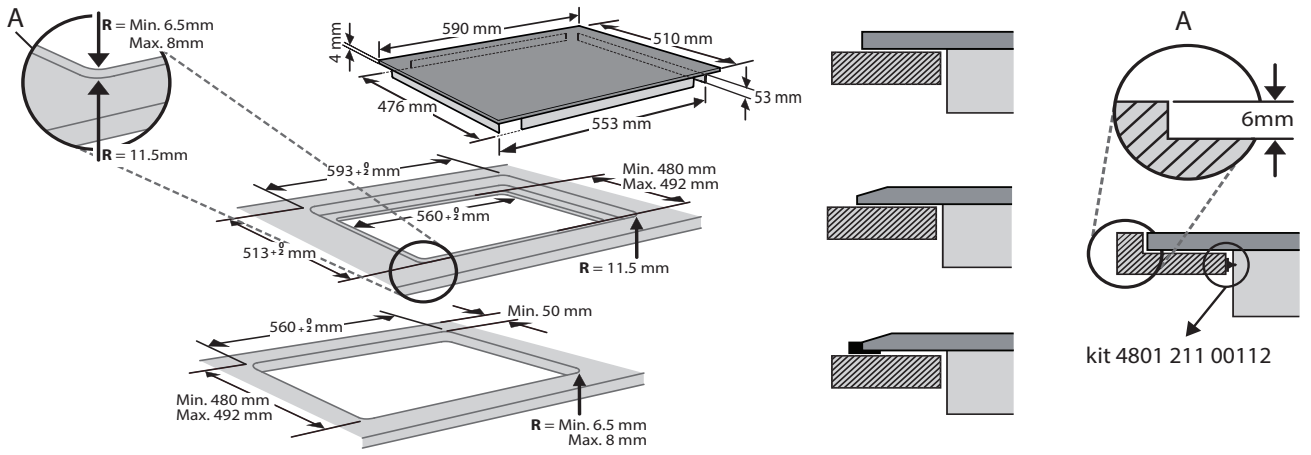
- priežiūros numerį (numeris nurodomas po žodžio „Service“ (techninė priežiūra), techninių duomenų plokštelėje). Techninės priežiūros numeris taip pat nurodytas garantijos knygelėje;

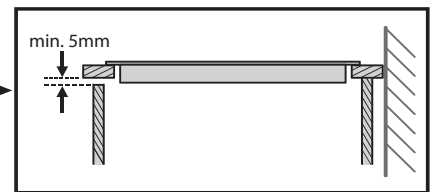
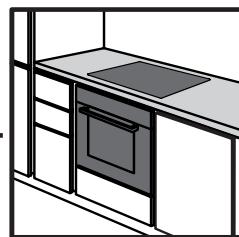
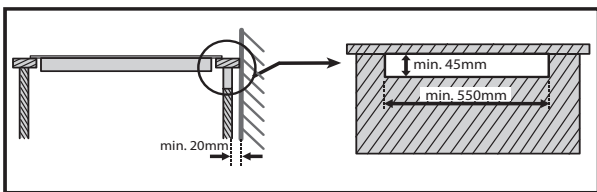
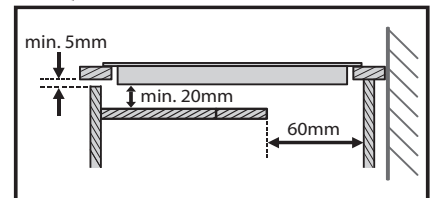
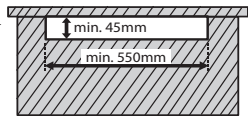
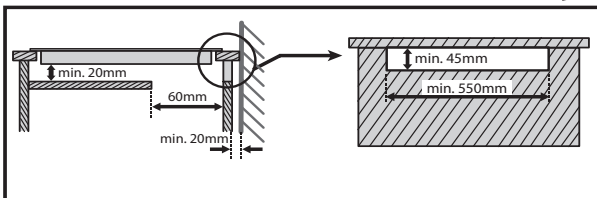
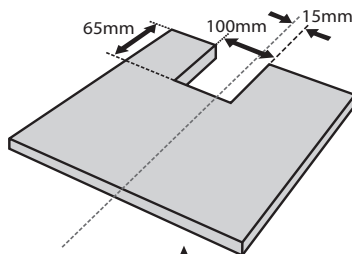
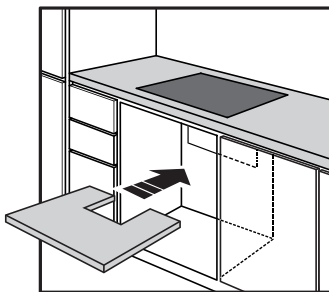
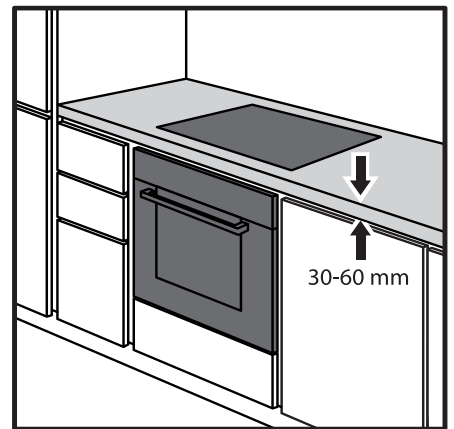
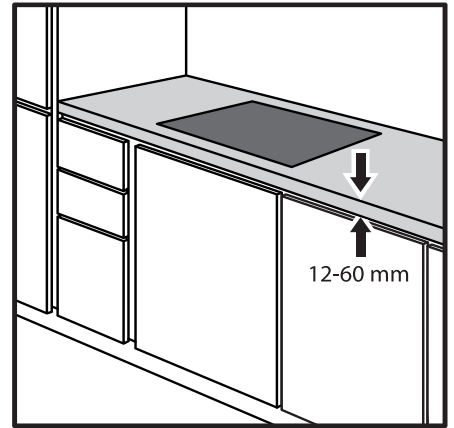
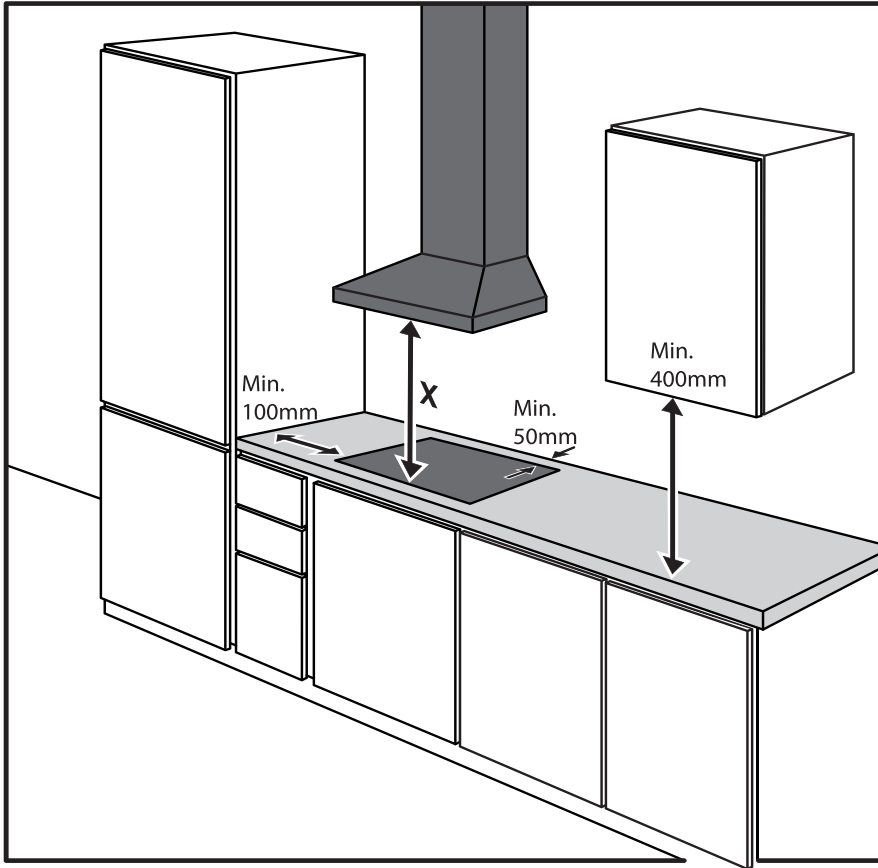


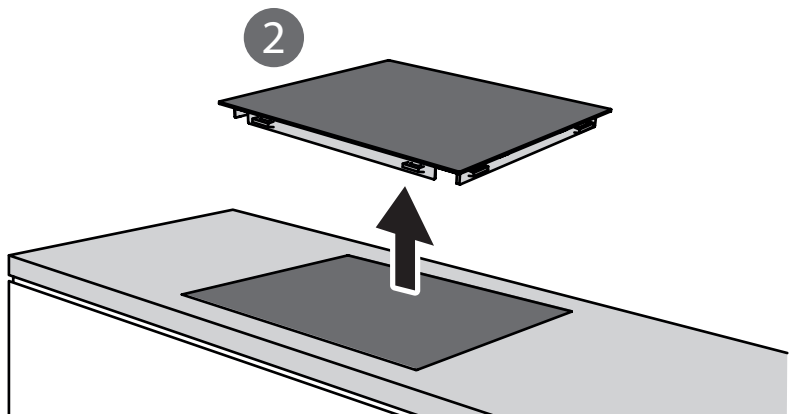
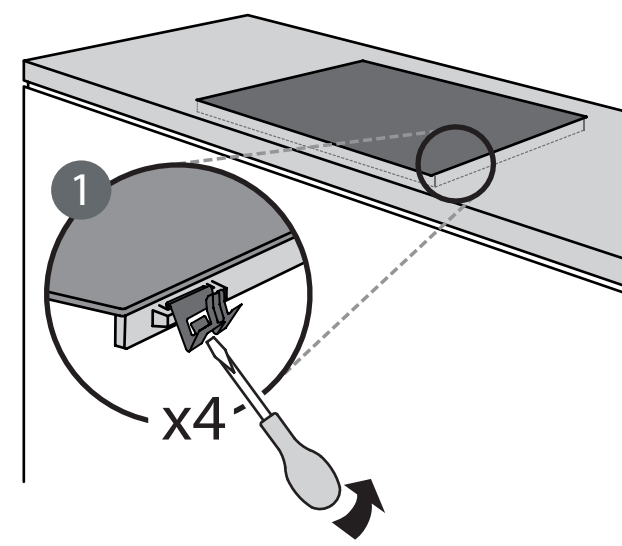
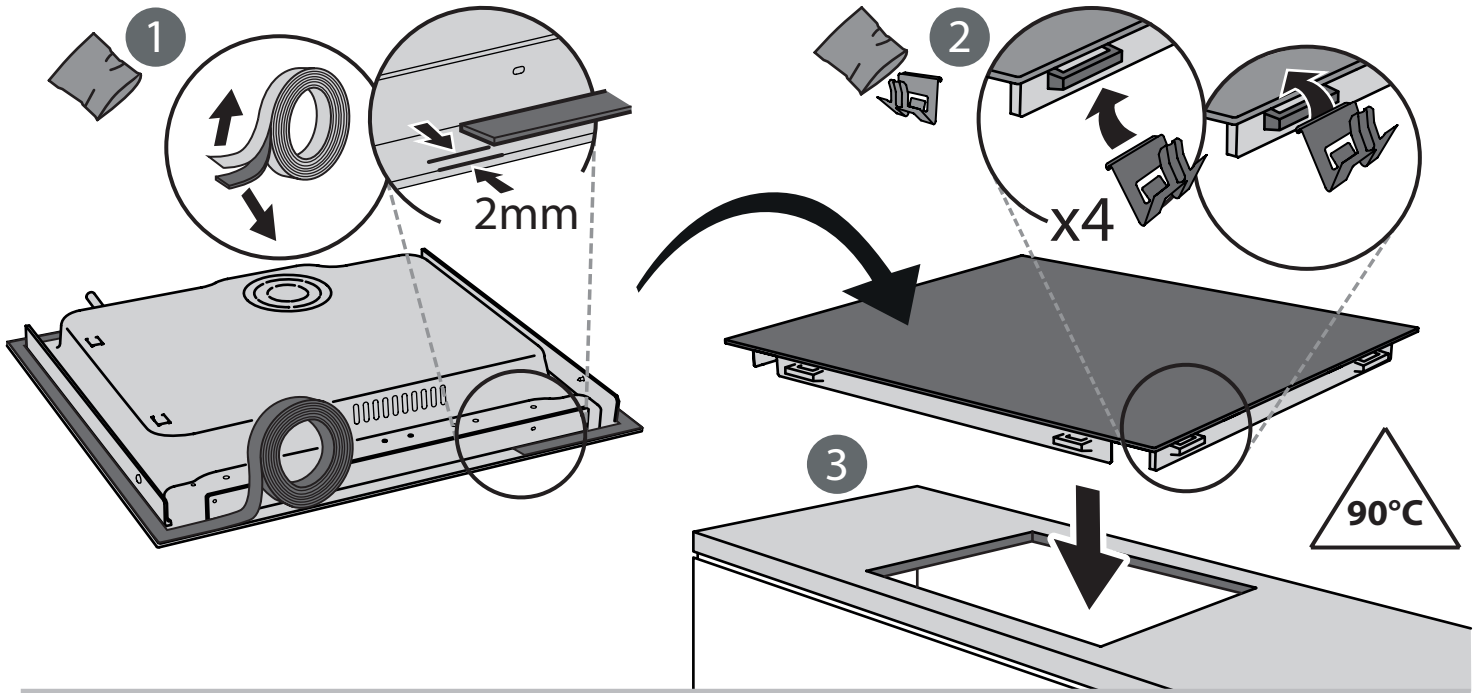
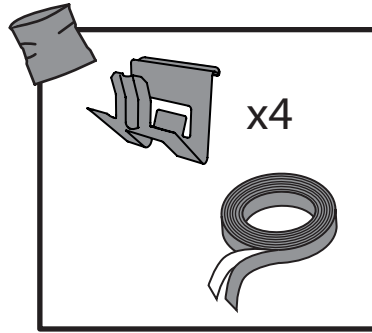
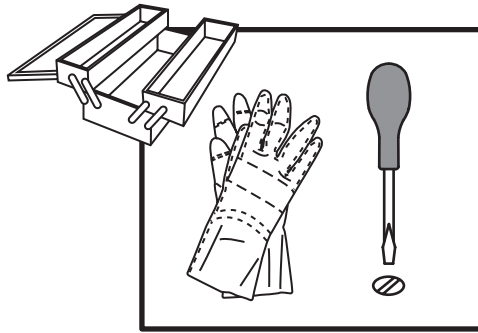
- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

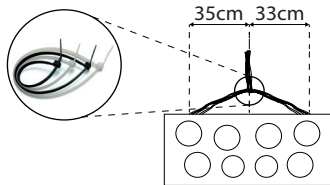
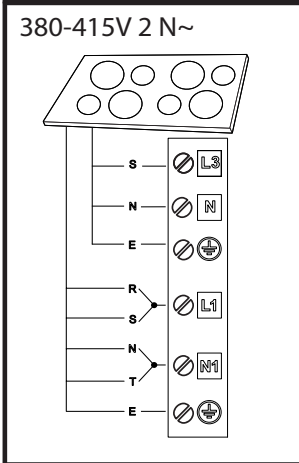
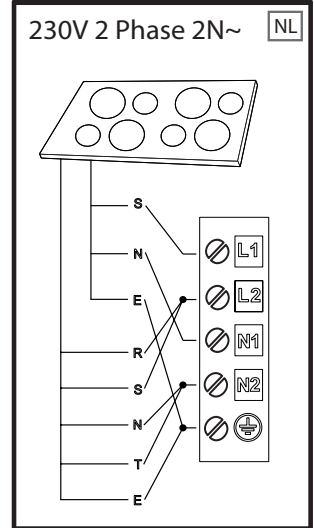
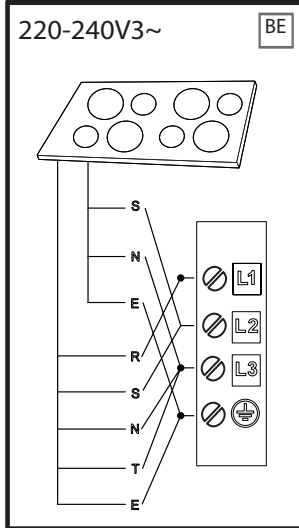
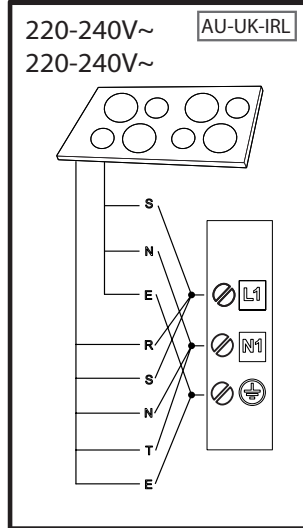
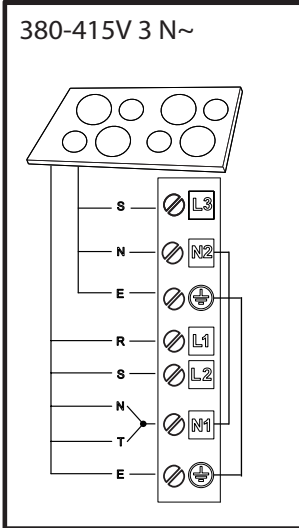
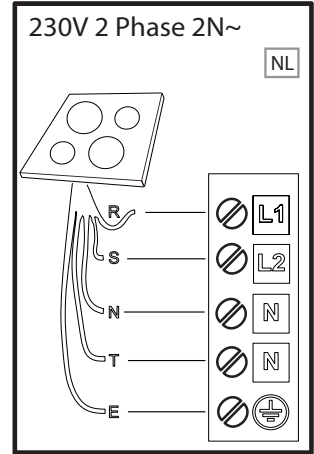
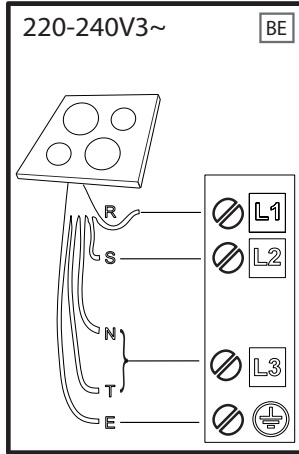
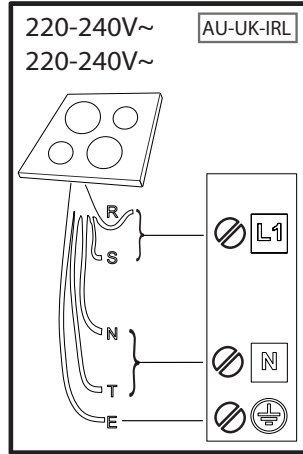
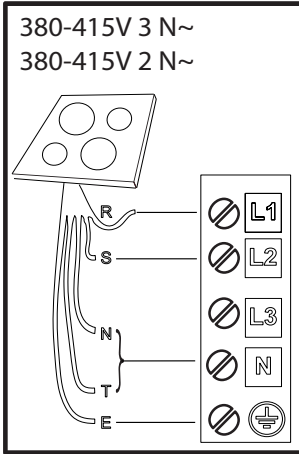
Jei reikalingas remontas, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą (tada turėsite garantiją, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).

Jei prietaisas integruojamas, paskambinkite aptarnavimo po pardavimo tarnybai užsakyti varžtų rinkinį 4801 211 00112.









R

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

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüuns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафяв-браон-гjava-сmeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T

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

= **E**

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

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blât-mavi-gorm



400011286277