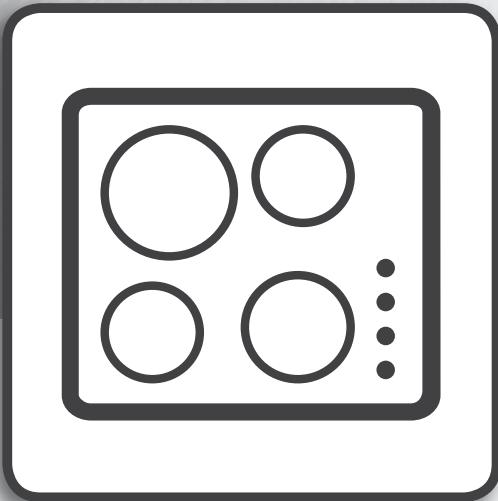


**Whirlpool**



## Lietotāja rokasgrāmata



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



# LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA



**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU.**

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

## RĀDĪTĀJS

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

# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabājiet šos norādījumus turpmākam uzziņām.

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

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

**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Aizdegšanās risks: neuzglabājiet piederumus uz gatavošanas virsmas.

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

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

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

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

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

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

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

## ATLAUTĀ LIETOŠANA

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

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

## NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

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

**⚠** Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsilpei).

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

## MONTĀŽA

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

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

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

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

## ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

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

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

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

## TĪRĪŠANA UN APKOE

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

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

## IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

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

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

## MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

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

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

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

## IETEIKUMI ENERGIJAS TAUPĪŠANAI

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

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

Gatavojoj nosedziet katlus un pannas ar cieši piegulošiem vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavojoj, kad noņemts vāks, tiek patēriēts daudz vairāk enerģijas.

Izmantojiet katlus un pannas tikai ar plakanām pamatnēm.

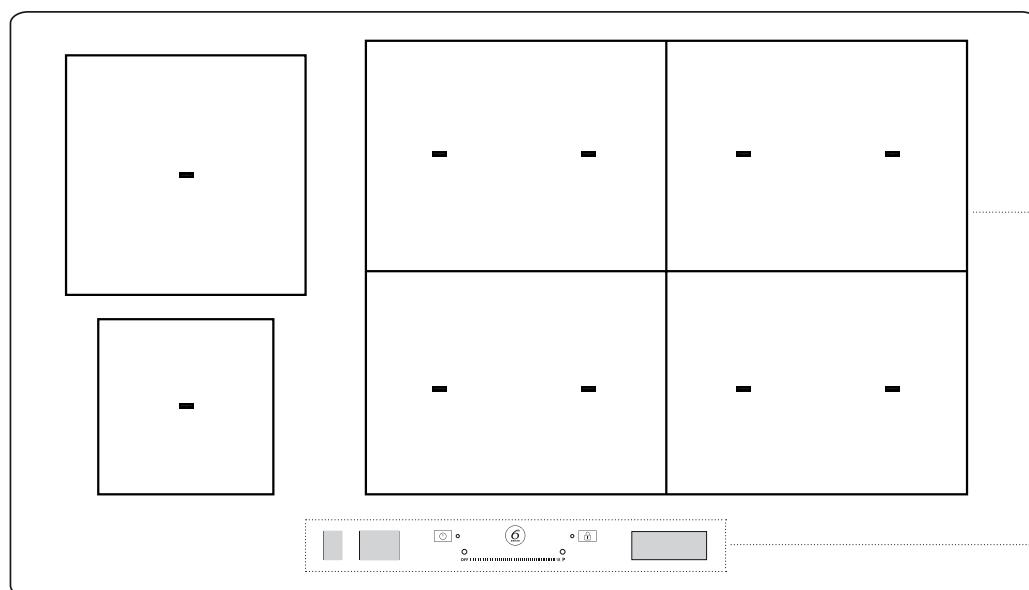
## PAZINOJUMS PAR ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJU

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

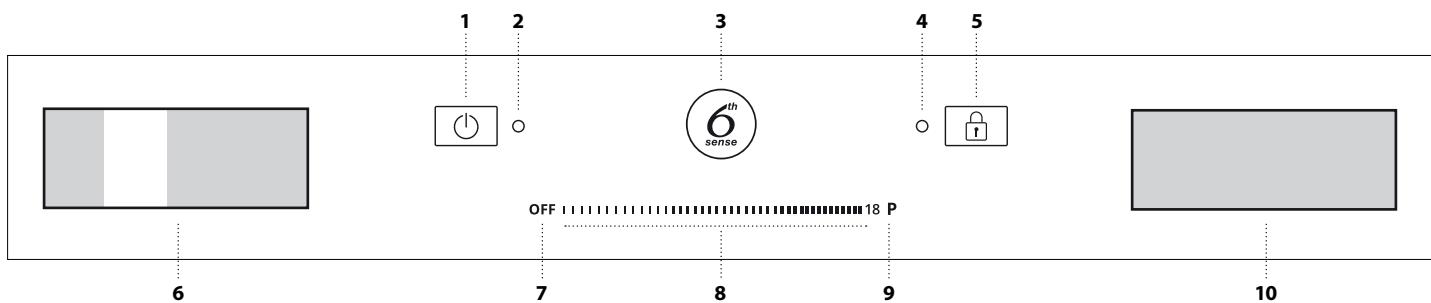
## PIEZĪME

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

# IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



## VADĪBAS PANELIS



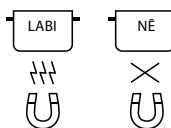
1. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
2. Indikatora lampiņa – plīts virsma ir ieslēgta
3. "6<sup>th</sup> Sense" poga (ipašās funkcijas)

4. Indikatora lampiņa – taustiņu bloķēšana darbojas
5. Taustiņu bloķēšana
6. Gatavošanas zonas atlases displejs
7. Gatavošanas zonas izslēgšanas poga

8. Slīdņa skārienekrāns
9. Ātrās karsēšanas režīma poga
10. "pārvaldīt funkcijas" displejs

## PIEDERUMI

### KATLI UN PANNAS



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

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

### TUKŠI KATLI VAI KATLI AR PLĀNU PAMATNI

Kad plīts virsma ir ieslēgta, neizmantojiet tukšus katlus vai pannas. Plīts virsma ir aprīkota ar iekšējās drošības sistēmu, kas nepārtraukti uzrauga temperatūru, aktivizējot funkciju "automatic off" (automātiska izslēgšanās), kad tiek konstatēta augsta temperatūra. Izmantojot ar tukšiem katliem vai katliem ar plānu pamatni, temperatūra var ļoti strauji pieaugt un funkcija "automatic off" (automātiska izslēgšanās) var tikt aktivizēta ar nelielu nokavēšanos, sabojājot katlu vai pannu. Ja tas notiek, nekam nepieskarieties un pagaidiet, kamēr komponenti atdziest. Ja tiek parādīti kādi kļūdu ziņojumu, sazinieties ar servisu.

## KĀ LIETOT IERĪCI

### PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

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

Iestatījumu izvēlnē varat:

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

Ja rodas strāvas padeves pārrāvums, iestatījumi tiek saglabāti.

### IKDIENAS IZMANTOŠANA



#### PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

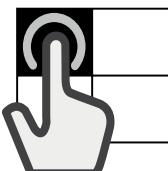
Lai plīts virsmu ieslēgtu, nospiediet pogu aptuveni 1 sekundi, līdz iedegas displejs.

Plīts virsma tiks automātiski izslēgta, ja 10 sekundēs neatlasīsiet funkciju. Lai to izslēgtu, turiet nospiestu to pašu pogu, līdz displejs izslēdzas. Visas gatavošanas zonas ir deaktivizētas. Ja piespiedisiet un pieturēsiet jebkuru pogu ilgāk par 10 sekundēm, plīts izslēgsies.

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

#### GATAVOŠANAS ZONAS ATLASE

Vēlamo gatavošanas zonu var atlasīt kreisās puses displejā, nospiežot uz attiecīgās rūts. Atlasītās zonas ir iezīmētas.

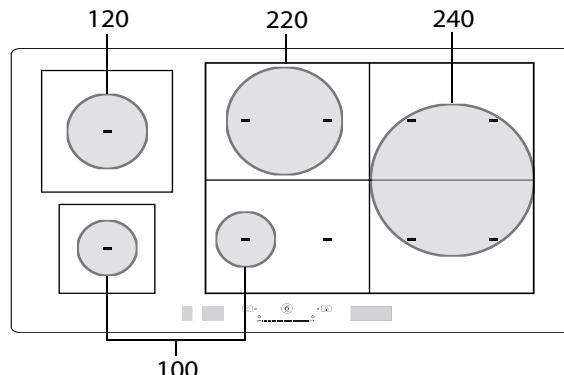


#### PIELĀGOJAMĀS ZONAS FUNKCIJAS ATLASE

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

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

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.



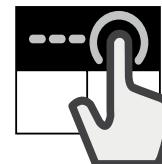
#### PLĪTS VIRSMAS JAUDAS INTENSITĀTES REGULĒŠANA

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

Pieejamie jaudas intensitātes līmeņi ir šādi: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11.0kW.

#### Pielāgojamas zonas izveidošana:

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

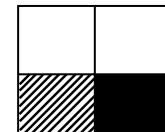
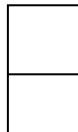


#### Pielāgojamas zonas sadalīšana:

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

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

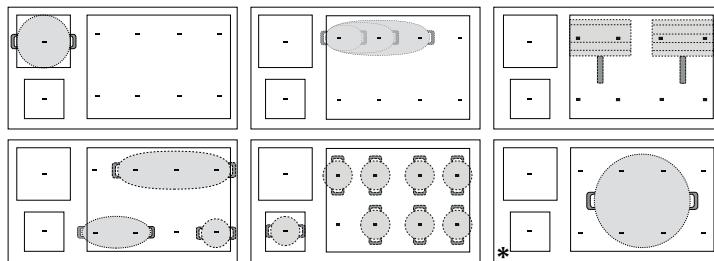
Ja uz visām izvēlētajām gatavošanas zonām 30 sekunžu laikā netiek uzlikts katls, uz kreisās puses displeja parādīsies bieza svitrā. Ir iespējams no jauna aktivizēt attiecīgo zonu ar komandu "Add pot" (Pievienot katlu), izmantojot labās puses displeju.



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

### Gatavošanas zonu aktivizēšana:

- Ieslēdziet plīts vīrsmu. Ja katls jau ir novietots, plīts to nosaka automātiski. Lai atlasītu jaudas intensitāti, atlasiet ieteikto zonu.
- Novietojiet katlu vēlamajā zonā, pārliecinoties, ka tas nosedz vienu vai vairākas atsauces atzīmes uz plīts virsmas.

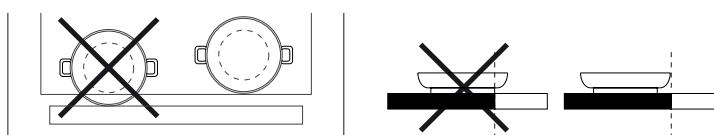


\* Ar šo pozīciju varēsiet izmantot maksimālu izvades jaudas intensitāti.

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

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

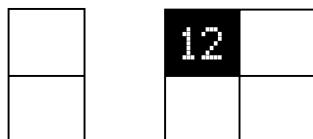
Tas novērš skārienpaliktņa pārmērīgu pārkaršanu. Grilējot vai cepot, lūdzu, izmantojiet aizmugurējās gatavošanas zonas kad vien ir iespējams.



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



Iestatītais jaudas līmenis parādīsies atlasītajā gatavošanas zonas rūtī.

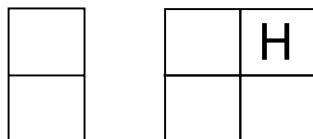


Katrā gatavošanas zonā piedāvāts dažādu karstuma iestatījumu klāsts, no "1" (minimāla jaudas intensitāte) līdz "18" (maksimāla jaudas intensitāte). Izmantojot slīdņa skārienekrānu, varat atlasīt arī ātrās karsēšanas funkciju, kas parādīsies displejā ar burtu "P".

Lūdzu, nemiet vērā! Gatavošanas zonas rūts mirgo, ja katls nav piemērots gatavošanai ar indukciju, ir novietots nepareizi vai tā izmērs ir neatbilstīgs. Ja katls netiek konstatēts 30 sekundēs pēc atlasīšanas, gatavošanas zona izslēdzas.

### Gatavošanas zonu deaktivizēšana:

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



## ADD POT (PIEVIENOT KATLU)

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

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



## TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

Lai novērstu nejaušu plīts ieslēgšanos tīrišanas laikā vai lai novērstu nejaušu vadības pogu maiņu gatavošanas laikā, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu pogu "ustiņu blokēšana" skānas signāls un brīdinājuma gaismiņa norādis, ka šī funkcija ir aktivizēta.

Tiek bloķēts viss vadības panelis, izņemot izslēgšanas pogu.

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



## TAIMERIS

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

### Taimera aktivizēšana:

- Ieslēdziet plīts vīrsmu.
- Nospiediet smilšu pulksteņa ikonu, kas parādās funkciju pārvaldišanas displejā.
- Izmantojiet "+"/-" pogas, lai iestatītu laiku.
- Kad iestatītais laika spridīs būs pagājis, atskanēs signāls.

### Taimera mainīšana vai deaktivizēšana:

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



## GATAVOŠANAS LAIKA IESTATĪŠANA

Gatavošanas zonas var ieprogrammēt, lai tās izslēgtos automātiski.

### Gatavošanas laika iestatīšana:

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

### Gatavošanas taimera mainīšana vai deaktivizēšana:

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

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

# IPAŠĀS FUNKCIJAS



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

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

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

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

Ar bultiņām varat arī ritināt pieejamās iespējas.

Izmantojiet pogu , lai apstiprinātu savu izvēli, bet dubulto bultiņu, lai atgrieztos iepriekšējā izvēlēnē.

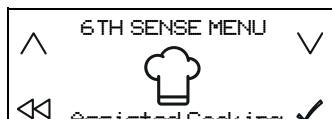
## ASSISTED COOKING (GATAVOŠANAS NORĀDĪJUMI)

Šī funkcija ļauj atlasīt kādu no iepriekš iestatītajām funkcijām, ar kuru palīdzību varat iespējami labāk pagatavot plašu dažādu ēdienu klāstu.

Plits nodrošina lietotājam ideālus apstāklus katlu sildīšanai un sagatavošanai lietošanai. Tā sniedz arī instrukcijas, kas jāievēro dažādos gatavošanas posmos, lai sasniegtu optimālus rezultātus.

### Gatavošanas norādījumu aktivizēšana:

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



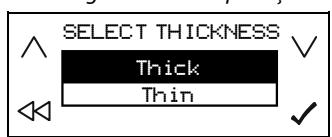
- Atlasiet ēdienu veidu, ko plānojat gatavot, un apstipriniet.



- Atlasiet gatavošanas metodi un apstipriniet.



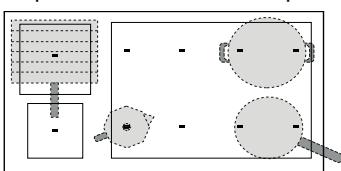
- Atlasiet gatavošanas apstāklus un apstipriniet.



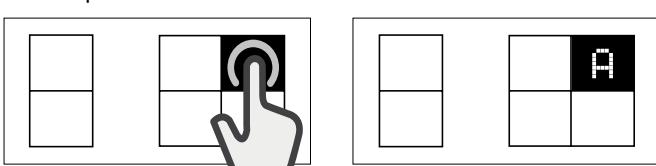
- Novietojiet katlu vietā, pārliecinieties, ka tas nosedz vismaz divas atzīmes uz plīts virsmas.

Gatavošanas režīms "kafijas kannīja" ir vienīgais, kurā ļauts nosegt tikai vienu atsaucējumu atzīmi.

Tālāk parādīts vairāku piederumu novietošanas piemērs.



- Atlasiet vēlamo gatavošanas zonu kreisās puses displejā. Atlasītajā zonā parādīsies "A". Displejā tiek parādītas zonas, kurās ir ieteicams novietot piederumu.



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



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

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

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

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

Zonas nevar apvienot, lai izveidotu lielāku zonu.

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

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

### Izvēles opcijas

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

### GALVENĀS GATAVOŠANAS METODES

(Katrā metodē var būt iekļautas papildu iespējas)

### KAUSĒŠANA

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

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

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

### VĀRĪŠANA UZ LĒNAS UGUNS

Lēni gatavojamie ēdiņi un lēnai šķidrumu izgarošanai, saglabātu šādu ēdienu stāvokli bez riska piededzināt. Šī metode nekaitē smalkiem

produktiem un novērš to plielīšanu katlam.

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

## VĀRĪŠANA\*

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

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

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

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

## CEPŠANA UZ PANNAS\*

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

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

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

Sai funkcijai paredzētie piederumi

Neizmantojiet vāku – lai aizsargātu pret šķakām, ieteicams izmantot šķakā aizsargu.

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

## GRILĒŠANA\*

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

Produktus ieteicams sagatavot sildišanas posma laikā, pievienojot tos, tīkldz atskan skanās signāls.

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

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

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

## MOKA\*

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

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

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

Lūdzu, nemiņiet vērā! Lai ļautu plītī optimāli funkcionēt, nemēģiniet pārvietot katlu vai pannu, kamēr rīt pirmā sildišanas minūte.

## CHEF CONTROL

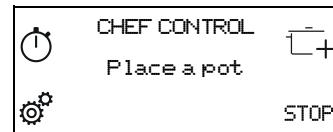
Šī funkcija sadala plīti četrās gatavošanas zonās, vienlaikus aktivizējot tās iepriekš iestatītā jaudas intensitātes līmeni. Tas ļauj pārvietot katlus no vienas zonas uz otru, lai varētu turpināt gatavošanu dažādās temperatūrās.

### Chef Control funkcijas aktivizēšana:

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



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



### Gatavošanas zonas jaudas intensitātes maiņa:

1. Atlaist gatavošanas zonu.
2. Atlaist vēlamo jaudas intensitātes līmeni, ar pirkstu pārvelkot slīdņa skārienekrānam, kas būs redzams 30 sekundes.
3. Atkārtoti parādīties atlasītais jaudas intensitātes līmenis (low (zems), medium (vidējs), high (augsts)).

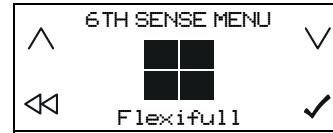
Lūdzu, nemiņiet vērā! Mainītie iestatījumi paliks saglabāti, līdz tos atkal mainīsi vai atiestatīsi.

## FLEXIFULL

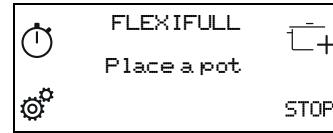
Tādējādi visas četras zonas var apvienot un izmantot kā vienotu gatavošanas zonu.

### Flexifull funkcijas aktivizēšana:

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



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



## INDIKATORI



### ATLIKUŠĀ KARSTUMA INDIKATORS

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

## GATAVOŠANAS TABULA

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

## APKOPE UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

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

### Svarīgi!

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

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

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

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

## PROBLĒMU RISINĀŠANA

- Pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektropadeve.
  - Ja plīts virsmu pēc lietošanas nevar izslēgt, atvienojiet to no elektrotīkla.
  - Ja, ieslēdzot plīti, displejā parādās burtu un ciparu kodi, izlasiet norādījumus tālāk norādītajā tabulā.
- Lūdzu, nemiet vērā! Ūdens, izšķķstijies šķidrumus no katliem un priekšmeti uz plīts virsmas pogām var nejauši aktivizēt vai deaktivizēt vadības paneļa bloķēšanas funkciju.

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

## SKĀNAS DARBĪBAS LAIKĀ

Plīts virsmas normālas darbības laikā var radīt skānas. Katla noteikšanas laikā plīts rada klikšķošu skānu, bet gatavošanas laikā dzirdamas svilpjošas vai krakšķošas skānas. Svilpšanu un krakšķus īstenībā rada izmantotās katla pamatnes īpašības (piemēram, ja pamatne izgatavota no vairākām materiāla kārtām vai tās forma ir neregulāra). Šīs skānas var atšķirties atkarībā no izmantotajiem piederumiem, kā arī tajos ievietotā ēdienu daudzuma, un tās nenorāda uz jebkāda veida defektu.

## APSTIPRINĀTA GATAVOŠANA

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

Apstiprināta gatavošana	Apstiprināti gatavošanas stāvok i
Karstuma sadale, "Pankūkas" pārbaudīts sask. ar EN 60350-2 7. punkta 3. apakšpunktā	
Karstuma veikspēja, "Smalki sagriezti kartupe i" pārbaudīts sask. ar EN 60350-2 7. punkta 4. apakšpunktā	
Kausēšana un siltuma saglabāšana, "šokolāde"	
Vārišana uz lēnas uguns, "rīsu pudi š"	

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

# PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

## PIRMS SAZINĀTIES AR PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU:

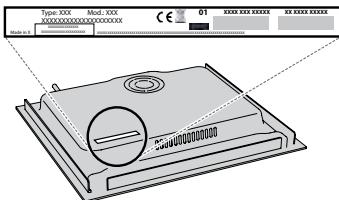
1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo **PROBLĒMU RISINĀŠANA**.
2. Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārliecinātos, vai problēma ir novērsta.

## JA PĒC IEPRIEKŠMINĒTAJĀM PĀRBAUDĒM PROBLĒMA NAV NOVĒRSTA, SAZINETIES AR TUVĀKO PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU.

Lai saņemtu palīdzību, zvaniet uz garantijas grāmatīnā norādīto numuru vai sekojiet norādījumiem tīmekļa vietnē [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Sazinoties ar klientu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestu, vienmēr norādiet:

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



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

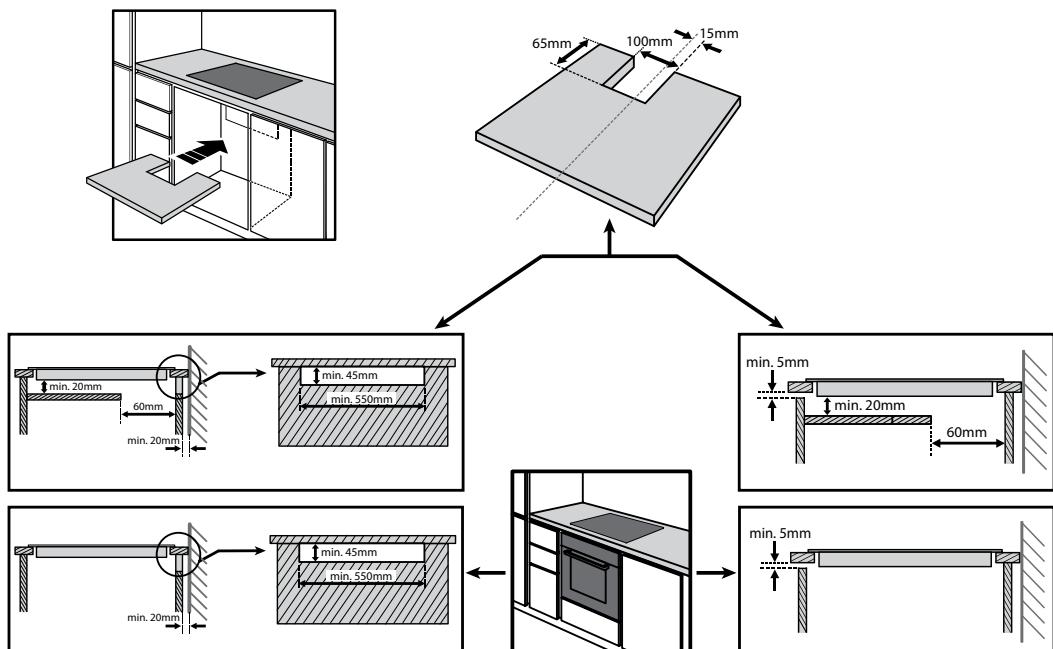
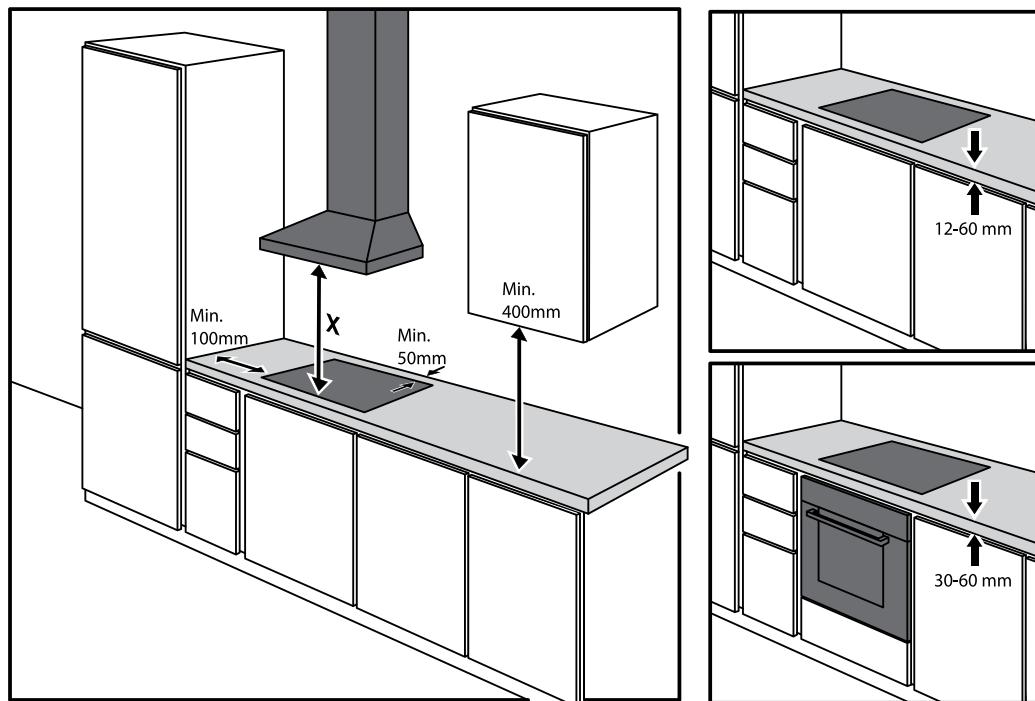
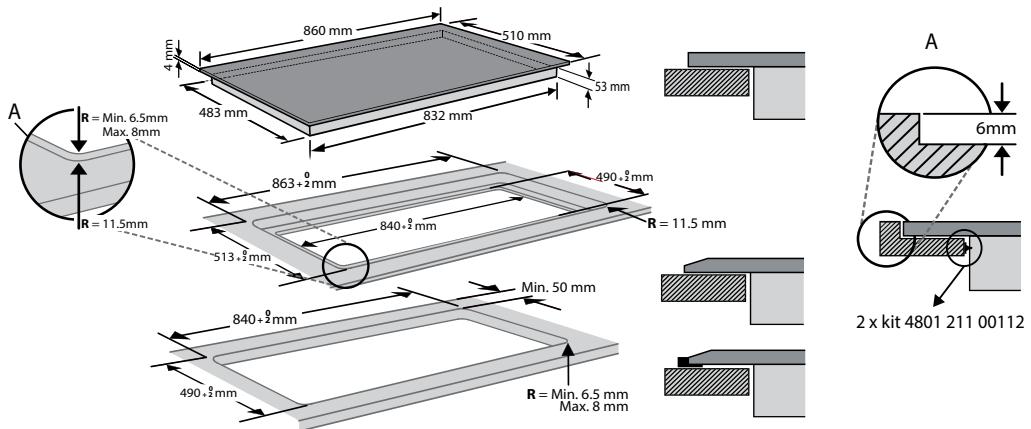
**S E R V I C E** 0000 000 00000

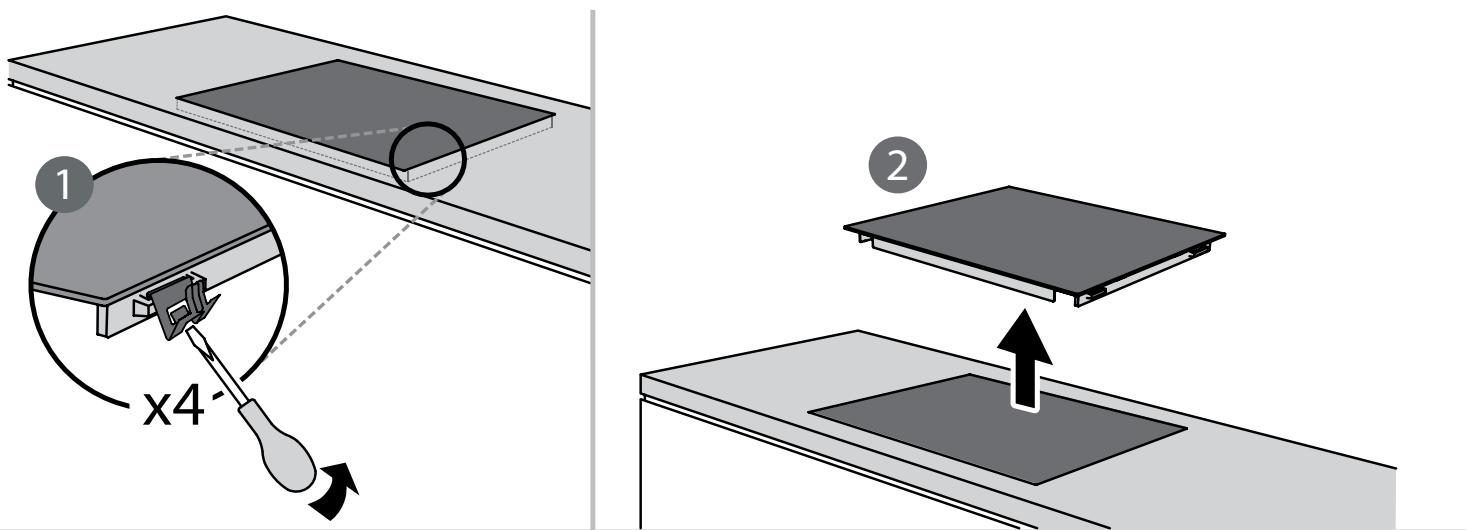
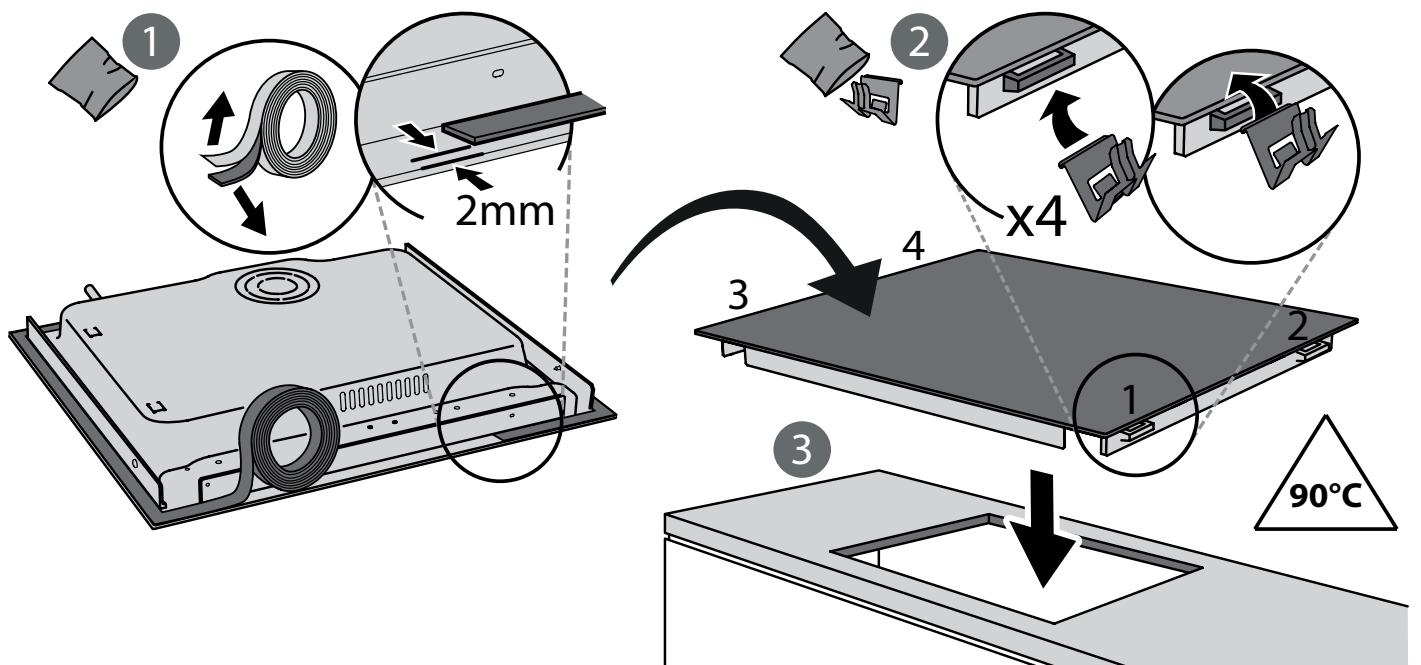
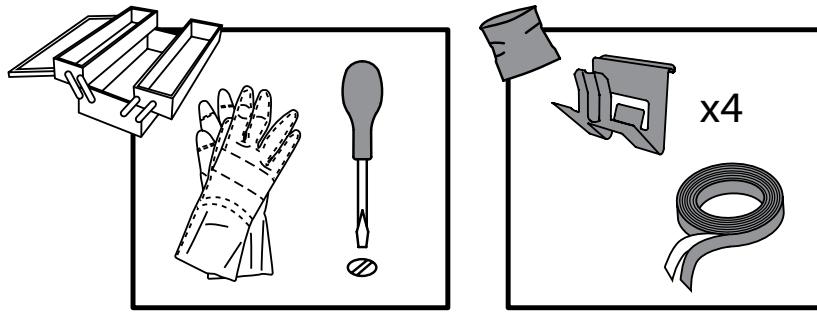


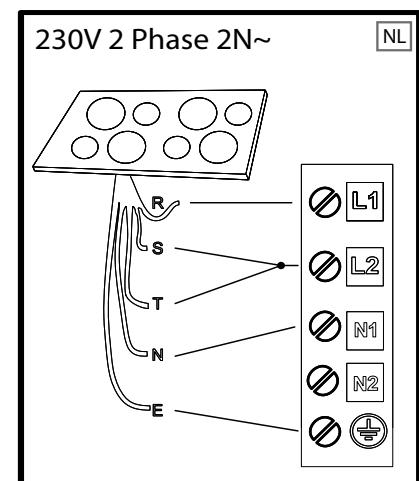
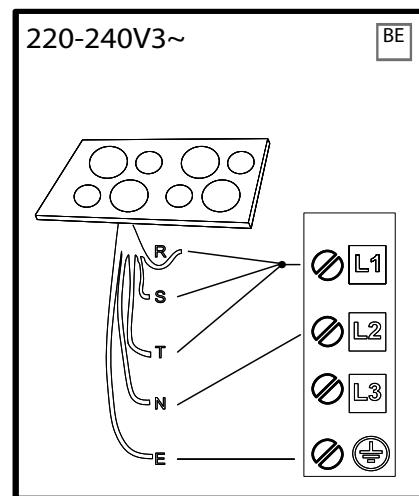
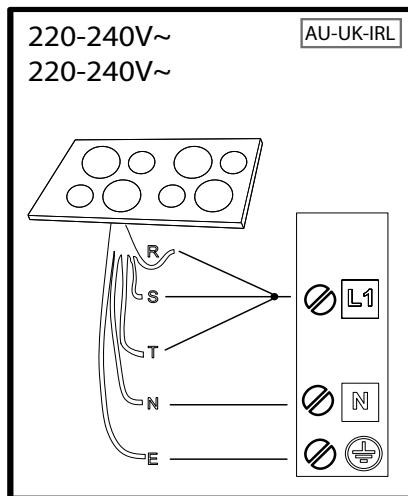
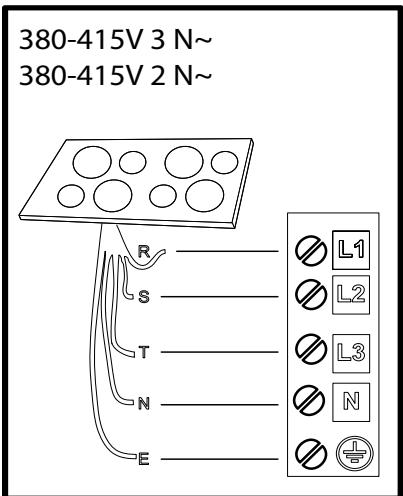
- savu pilno adresi;
- savu tālruņa numuru.

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

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







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

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

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

= **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekítrivo/праσινo-kollane/roheline  
dzeltens/zalš-geltona/žalia-žolty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde  
жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn  
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä  
gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-buı/glas

**N** blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо  
плава-modro-plava-синий-синій-кék-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm



400011493644

Whirlpool