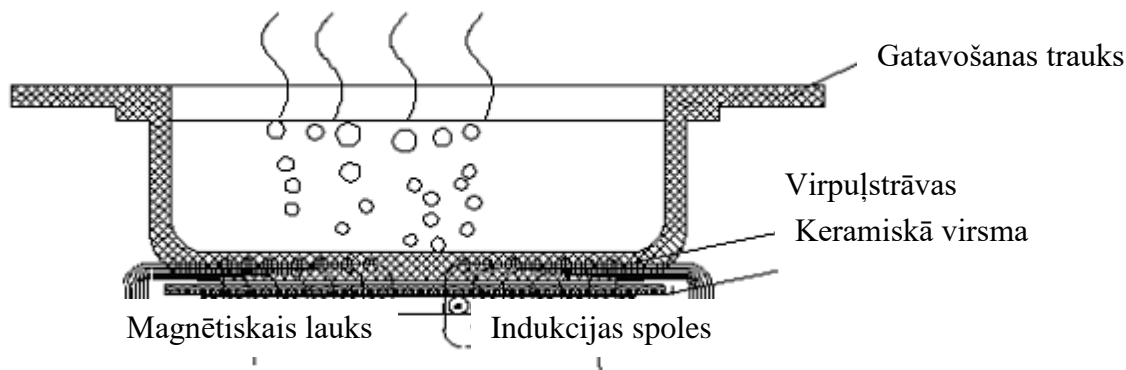


## Indukcijas plīts - Lietošanas instrukcija

### Indukcijas plīts darbības princips

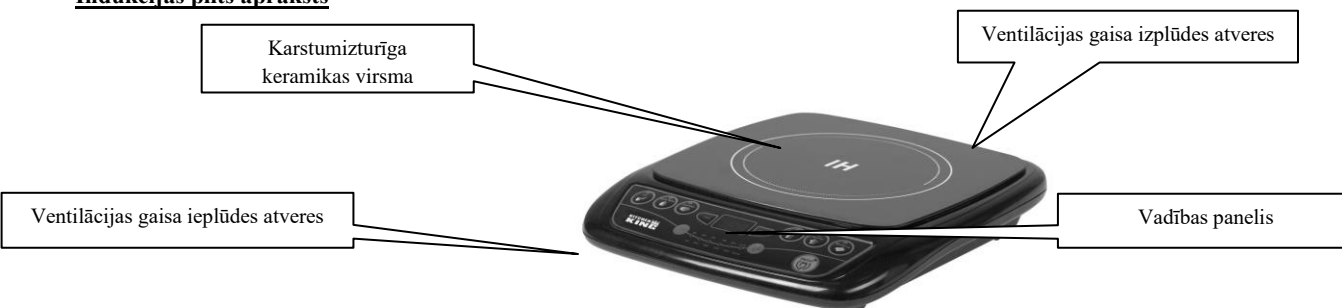
Plīts darbojas uz elektromagnētiskās indukcijas principa. Zem keramikas virsmas atrodas augstfrekvences indukcijas spoles, caur kurām plūst 20–40 kHz maiņstrāva. Tā rada magnētisko lauku, kas veido daudz virpuļstrāvu, kas savukārt absorbējas uz plīts uzliktajā traukā un to sakarsē. Ēdiens tiek pagatavots tāpat kā uz cita veida plītīm, tikai šajā gadījumā sasilst nevis plīts virsma, bet uz tās uzliktais trauks. Tāklīdz gatavošanas trauku noņem no plīts virsmas, magnētiskais lauks pazūd, un siltuma ģenerēšana vairs nenotiek. Siltums izdalās tieši proporcionāli trauka dibena diametram.



**Trauki gatavošanai uz indukcijas plīts** Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka gatavošanas trauks (katls, panna u.c.) ir izgatavots no magnetizējoša materiāla ap gludu, plakānu apakšpusi.

1. Trauka materiāls – dzelzs, tērauds, čuguns, emaljēts tērauds un speciāli lietošanai uz indukcijas plītīm ražoti keramikas vai stikla trauki ar iestrādātu magnetizējošu materiālu.
2. Trauka forma – ar plakānu, gludu apakšu diametrā no 12cm līdz 30cm.

### Indukcijas plīts apraksts



Lai izvairītos no iespējamās plīts bojāšanas, lietojiet tikai Indukcijas plītīm paredzētus traukus ar diametri no 12cm līdz 30cm.

### Indukcijas plīts lietošana

1. Pievienojiet plīti elektriskajam tīklam (230v/50Hz). Vadības panelī sāks mirgot sarkanās krāsas diode, kas norāda, ka indukcijas plīts ir gatava darbam.



Čuguna panna



Tērauda katls



Panna cepšanai



Tērauda / čuguna katliņš



Emaljēta kanna



Emaljēts katliņš



Panna

2. Nolieciet trauku ar produktiem vai ūdeni keramiskās virsmas centrā.
3. Ieslēdziet plīti nospiežot pogu „VYP / ZAP” (Ieslēgt / Izslēgt).
4. Vadības panelī izvēlieties atbilstošo gatavošanas funkciju un ja nepieciešams koriģējiet gatavošanas temperatūru piespiežot „+” vai „-”:

  - a. Poga „Smaženi” – Cepšana,
  - b. Poga „Vařeni polévky” – Zupu pagatavošana,
  - c. Poga „Vařeni rýže” – Rīsu vārīšana,

- d. Poga „Vaření v páře / dušení“ – Tvaicēšana,
- e. Poga „Ohřívání“ – Uzsildīšana,
- f. Poga „Opékání“ – Apbrūnināšana.

5. Taimeris. Ar taimerī Jūs varat iestādīt gatavošanas laiku no 1 minūtes līdz 199 minūtēm. Pēc gatavošanas funkcijas izvēles izmantojot pogas „+” un „-” iestatiet vēlamo gatavošanas laiku. Kad iestatītais gatavošanas laiks būs pagājis, plīts automātiski izslēgsies.

### **Papildus informācija par indukcijas plīti darbību**

Indukcijas plītij ir trauksmes funkcija, kas signalizē ja gatavošanas trauks nav piemērots gatavošanai uz indukcijas plīti.

Ja ekrānā parādās burti „EO” tas nozīmē, ka:

- Trauka diametrs ir mazāks par 50mm vai arī trauks nav piemērots gatavošanai uz indukcijas plīti.
- Indukcijas plīts automātiski izslēdzas, kad Jūs no tās noņemat gatavošanas trauku un atsāk strādāt, kad Jūs to uzliekat atpakaļ.
- Ventilators var turpināt darboties arī pēc tam, kad indukcijas plīts ir izslēgta (kad plīts ir „standby” režīmā).

### **Traucējumu indikācijas**

„EO” = Uz plīti nav gatavošanas trauka vai tas ir neatbilstošs gatavošana uz indukcijas plīti.

„E1” = Voltāža ir mazāka par 145V, nostrādājusi aizsardzība pret zemu tīkla spriegumu.

„E2” = Voltāža ir lielāka par 170V, nostrādājusi aizsardzība pret augstu tīkla spriegumu.

„E3” = Plīts virsmas temperatūra ir par augstu, nostrādājusi pārkaršanas aizsardzība.

„E4” = Sensora kļūme.

„E5” = Tranzistoru pārkaršana, draud sensoru atslēgšanās.

„E6” = Kontakta pārrāvums starp tranzistoru un sensoru.

„E7” = Jauda ir par lielu.

### **Tīrīšana un kopšana**

1. Pirms tīrīšanas vienmēr atslēdziet plīti no elektriskā tīkla.
2. Tīriet plīti ar mitru, ūdenī samērcētu drāniņu.
3. Nekad nepieļaujiet plīti iemērkšanu ūdenī vai nokļūšanu zem tekoša ūdens strūkļas.
4. Plīts tīrīšanai neizmantojiet ķīmiskos tīrīšanas līdzekļus un abrazīvus materiālus.

### **Tehniskie parametri**

- Voltāža: 230V / 50Hz
- Jauda: no 120W līdz 1800W
- Temperatūra: no 80°C līdz 270°C

### **Uzmanību!**

- Sargājiet plīti no kontakta ar ūdeni un citiem šķidrumiem.
- Plītij no sienas un citām ierīcēm ir jāatrodas vismaz 10cm attālumā.
- Sargājiet plīti no augstas temperatūras iedarbības un mitruma, ūdens un eļļas tvaiku iedarbības.
- Neuzstādiet plīti līdzās gāzes plītij vai gāzes apkures iekārtām.
- Nelieciet metāla un magnētiskus priekšmetus plīts tuvumā (piem., kredītkartes, video un audio ierakstus uz magnētiskajām lentām utt).
- Indukcijas plīts metāla traukus uzkaršē ļoti ātri – tāpēc nelieciet uz ieslēgtas plīts tukšus traukus, jo tad tie var tiks bojāti straujas uzkaršanas rezultātā.
- Gatavošanai lietojiet tikai gatavošanai uz indukcijas plīti piemērotus traukus.

### **Svarīgi drošības pasākumi**

- Sargājiet plīti no ūdens un citiem šķidrumiem.
- Vienmēr pārliecinieties, ka ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Neuzstādiet indukcijas plīti uz/virs cita veida plītim.
- Indukcijas plīts metāla traukus uzkaršē ļoti ātri – tāpēc nelieciet uz ieslēgtas plīts tukšus traukus, jo tad tie var tiks bojāti straujas uzkaršanas rezultātā.
- Gatavošanai lietojiet tikai gatavošanai uz indukcijas plīti piemērotus traukus.
- Nenovietojiet plīti tuvu karstām virsmām (gāzes un elektriskajiem sildītājiem u.tml.).
- Ja plīts ir pieslēgta elektriskajam tīklam, neaiztieciot plīti ar slapjām rokām.
- Pasargājiet strāvas vadu no bojājumiem. Ja strāvas vads ir jebkādā veidā bojāts – nelietojiet plīti, kamēr vads nav nomainīts. Plīts remontu drīkst veikt tikai kvalificēts meistars.
- Nekad neatvienojiet ierīci no elektriskā tīkla izvelkot kontaktdakšu no rozetes aiz elektrības vada.
- Vienmēr atvienojiet plīti no elektriskā tīkla, kad to nelietojat.
- Vienmēr atvienojiet plīti no elektriskā tīkla, pirms sākat tās tīrīšanu
- Lietojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Ja plīts ir jebkādā veidā bojāta – nelietojiet to.
- Sargājiet ierīci no bērniem. Esiet īpaši uzmanīgi, ja lietojot ierīci tuvā atrodas bērni vai dzīvnieki.
- Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.

### **Ierīces garantija neattiecas:**

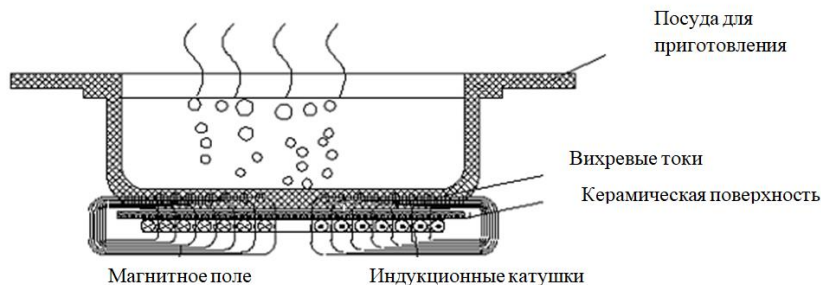
- Uz ierīces daļu dabisko nolietojumu, kas radies ierīces ilgstošas lietošanas rezultātā.
- Uz bojājumiem, kas radušies ārēju faktoru ietekmē (Kā samirkšana, nepareiza izmantošana utt.).
- Uz bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas lietošanas vai glabāšanas rezultātā.
- Uz mehāniskiem ierīces bojājumiem, kas radušies tās krišanas vai cita līdzīga iemesla rezultātā.
- Uz bojājumiem, kas radušies nekvalificēta remonta, neatbilstošu detaļu lietošanas vai ierīces pārslodzes rezultātā.

Importēts no Čehijas republikas.

## Индукционная плита - Инструкция по применению

### Принцип работы индукционной плиты

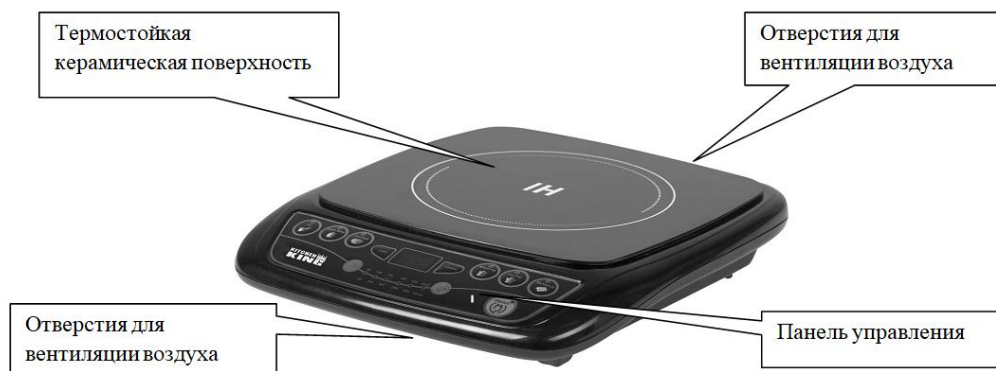
Плита работает по принципу электромагнитной индукции. Под керамической поверхностью находятся высокочастотные индукционные катушки, через которые протекает переменный ток 20 – 40 кГц. Он производит магнитное поле, что создает много вихревого тока, который в свою очередь абсорбируется на посуде, поставленной на плиту и нагревает ее. Пище приготавливается точно так же как и на плитах другого вида, только в этом случае нагревается не поверхность плиты, а посуда поставленная на нее. Как только посуду для приготовления снимают с поверхности плиты, магнитное поле пропадает и генерирование тепла больше не происходит. Тепло выделяется пропорционально основанию диаметра посуды.



**Посуда для приготовления на индукционной плите.** Перед началом работы убедитесь, что посуда для приготовления (кастрюля, сковорода и др.) изготовлена из материала с магнитными свойствами с гладким, плоским основанием.

1. Материал посуды – железо, сталь, чугун, эмалированная сталь и специально изготовленная для использования на индукционных плитах керамическая и стеклянная посуда оснащенная материалом с магнитными свойствами.
2. Форма посуды – плоское, гладкое основание в диаметре от 12 до 30 см.

### Описание индукционной плиты



Во избежание возможных повреждений плиты, используйте только посуду, предназначенную для Индукционных плит с диаметром от 12 до 30 см.

### Использование индукционной плиты

1. Подключите плиту к электрической сети (230 В / 50 Гц). На панели управления начнет мигать красный индикатор, указывающий на то, что индукционная плита готова к работе.



2. Поставьте посуду с продуктами или воду по центру керамической поверхности.
3. Включите плиту, нажав кнопку „VYP / ZAP“ (Включить/Выключить).
4. На панели управления выберите соответствующую функцию приготовления и если необходимо измените температуру приготовления нажав „+“ или „-“.
  - a. Кнопка „Smažení“ – Жарить, запекать,
  - b. Кнопка „Vaření polévky“ - Приготовить суп,

- c. Кнопка „Vaření rýže“ – Варить рис,
- d. Кнопка „Vaření v páře / dušení“ – Готовить на пару,
- e. Кнопка „Ohřívání“ – Разогрев,
- f. Кнопка „Orékání“ – Обжарить до золотистой корочки.
- 5. Таймер. С таймером вы можете задать время приготовления от 1 минуты до 199 минут. После выбора функции приготовления используя кнопки „+“ и „-“ задайте желаемое время приготовления. После того, как установленное время приготовления пройдет, плита автоматически выключится.

#### **Дополнительная информация о работе индукционной плиты**

У индукционной плиты есть функция тревоги - она издает сигнал, если посуда для приготовления не подходит для использования на индукционной плите.

Если на экране появятся буквы „ЕО“ это означает, что:

- Диаметр посуды меньше 50 мм или посуда не подходит для использования на индукционной плите.
- Индукционная плита автоматически выключается, когда вы с нее снимаете посуду для приготовления и начинает работать, когда ставите ее обратно.
- Вентилятор может продолжать работать и после того, когда индукционная плита выключена (когда плита в режиме “standby”).

#### **Показания помех**

„ЕО“ = На плите нет посуды для приготовления или она не подходит для приготовления на индукционной плите.

„Е1“ = Напряжение меньше 145 В, сработала защита против низкого напряжения в сети.

„Е2“ = Напряжение больше 170 В, сработала защита против высокого напряжения в сети.

„Е3“ = Температура поверхности плиты слишком высокая, сработала защита от перегрева.

„Е4“ = Ошибка датчика.

„Е5“ = Перегрев транзистора, угроза отключения датчиков.

„Е6“ = Разрыв контакта между транзистором и датчиком.

„Е7“ = Слишком большая мощность.

#### **Чистка и уход**

1. Перед чисткой всегда отключайте плите от электросети.
2. Чистите плиту влажной тряпочкой намоченной в воде.
3. Никогда не допускайте погружения плиты в воду или попадания под проточную воду.
4. Для чистки плиты не используйте химические средства или абразивные материалы.

#### **Технические характеристики**

- Номинальное напряжение: 230 В /50 Гц
- Мощность: от 120 Вт до 1800 Вт
- Температура: от 80 °С до 270 °С

#### **Внимание!**

- Берегите плиту от контакта с водой и другими жидкостями.
- Плита должна находиться от стены и других устройств хотя бы на расстоянии в 10 см.
- Берегите плиту от воздействий высоких температур, влаги, воды и воздействий маслянистых паров.
- Не устанавливайте плиту рядом с газовой плитой или с газовыми устройствами отопления.
- Не ставьте металлические и магнитные предметы рядом с плитой (напр., кредитный карты, видео и аудио записи на магнитных лентах и т.д.).
- Индукционная плита очень быстро нагревает металлическую посуду – поэтому не ставьте на включенную плиту пустую посуду, так как она может быть повреждена в результате резкого подогрева.

- Для приготовления используйте только посуду, подходящую для индукционных плит.

#### **Важные меры безопасности**

- Берегите плиту от воды и других жидкостей.
- Всегда проверяйте, что бы вентиляционные отверстия не были заблокированы.
- Не устанавливайте индукционную плиту на/над другими плитами.
- Индукционная плита очень быстро нагревает металлическую посуду – поэтому не ставьте на включенную плиту пустую посуду, поскольку она может быть повреждена в результате быстрого нагрева.
- Для приготовления используйте только посуду, подходящую для индукционных плит.
- Не устанавливайте плиту рядом с горячими поверхностями (газовые, электрические обогреватели т.п.).
- Если плита подключена к электросети, не дотрагивайтесь до нее мокрыми руками.
- Берегите электропровод от повреждений. Если электропровод каким-то образом поврежден – не используйте плиту, пока не заменен провод устройства. Ремонт плиты может производить только квалифицированный специалист.
- Никогда не отключайте устройство от электросети держась за кабель.
- Всегда отключайте плиту от сети, когда не используете ее.
- Всегда отключайте плиту от сети, перед тем как начать чистку.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Если плита каким-то образом повреждена – не используйте ее.
- Берегите устройство от детей. Будьте особо внимательны, если при использовании устройства вблизи находятся дети или животные.
- Храните устройство в недоступном для детей месте.

#### **Гарантия не распространяется на:**

- Повреждения, полученные в результате воздействия внешних факторов (намокание, неправильное использование и т.п.)
- Естественный износ устройства в результате длительного использования.
- Повреждение от неправильного использования или хранения устройства.
- Механические повреждения устройства, возникшие в результате падения или в результате какой-либо другой аналогичной причины.
- Повреждения, вызванные неквалифицированным ремонтом, неправильным использованием частей или в результате перегрузки оборудования.

Страна импортер: Чешская Республика