

Indukcijas plīts Lietošanas instrukcija

Paldies, ka iegādājāties šo produktu.

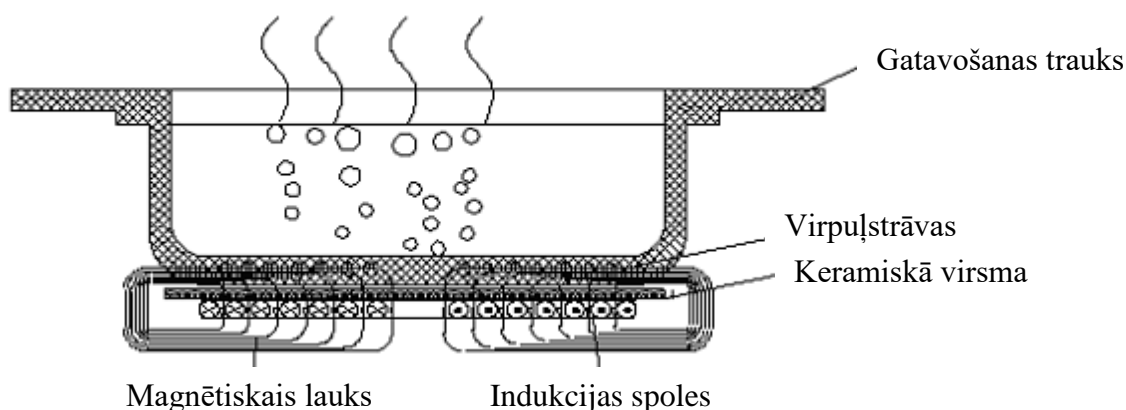
Pirms produkta lietošanas, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju.

Ja Jūs šo produktu nododat citam lietotājam – lūdzu, dodiet viņam līdzī arī šo instrukciju.



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. Tiklīdz gatavošanas trauku noņem no plīts virsmas, magnētiskais lauks pazūd, un siltuma ģenerēšana vairs nenotiek. Siltums izdalās tieši proporcionāli trauka dibena diametram.



Galvenā indukcijas plīts priekšrocība ir īpaši zemie enerģijas zudumi gatavošanas laikā, jo plīts uzkaršē tieši gatavošanas trauku un siltums uz to nav jāpārnes no plīts virsmas. Lietojot tradicionālās plītis liela daļa uguns silda gaisu, nevis ēdiena gatavošanas trauku, lietojot elektriskās plīts virsmas – vispirms uzsilst keramikā virsma un tikai pēc tam tā sāk sildīt ēdiena gatavošanas trauku.

Indukcijas plīts uzkaršē ēdiena gatavošanas trauku daudz ātrāk, ka tradicionālās plītis un pie tam patērē mazāk enerģijas (98% elektroenerģijas tiek pārvērsti siltumā).

Indukcijas plīts priekšrocības

1. Ļoti ekonomiska, jo 98% elektroenerģijas tiek pārvērsti siltumā.
2. Plašas joslas mikroprocesoru vadība Jums ļauj regulēt gatavošanas temperatūru – Jūs varat gan vārīt, gan cept, gan uzsildīt ēdienu.
3. Drošības kontroles funkcijas:
 - a. Automātiska gatavošanas trauka apakšpuses laukuma kontrole.
 - b. Pārkaršanas aizsardzība.
 - c. Aizsardzība pret strāvas stipruma svārstībām.
4. Augstu temperatūru izturīga keramikas virsma

Trauki gatavošanai uz indukcijas plīts

Izplatītājs: SIA TV SHOP.lv, Vienotais reģistrācijas numurs: 42103100671

Jautājumu vai pretenziju gadījumā, lūdzu, rakstiet uz: info@tv-shop.lv un mēs centīsimies atrast risinājumu

Pirms gatavošanas pārlicinieties, ka gatavošanas trauks (katls, panna u.c.) ir izgatavots no magnetizējoša materiāla ap gludu, plakanu 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 plakanu, 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 sarkanas 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 centra.
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 „Vařeni v páře / dušeni” – Tvaicēšana,
 - e. Poga „Ohřiváni” – Uzsildīšana,
 - f. Poga „Opékáni” – Apbrūnināšana.
5. Taimeris. Ar taimeri 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 plīts darbību

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

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

- Trauka diametrs ir mazāks par 50mm vai arī trauks nav piemērots gatavošanai uz indukcijas plīts.
- 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 plīts nav gatavošanas trauka vai tas ir neatbilstošs gatavošana uz indukcijas plīts.

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

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

Izplatītājs: SIA TV SHOP.lv, Vienotais reģistrācijas numurs: 42103100671

Jautājumu vai pretenziju gadījumā, lūdzu, rakstiet uz: info@tv-shop.lv un mēs centīsimies atrast risinājumu

„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 plīts 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 plīts piemērotus traukus.

Svarīgi drošības pasākumi

- Sargājiet plīti no ūdens un citiem šķidrumiem.
- Vienmēr pārliedcinieties, 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 plīts 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 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 pārslogošanas rezultātā.

Apkārtējās vides aizsardzība



Šis simbols uz ierīces vai uz tās iepakojuma norāda uz to, ka šo ierīci nedrīkst nodot parastos sadzīves atkritumos, bet tā nododama atsevišķi īpašā elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas vietā.

Pareizi utilizējot šo ierīci Jūs dosiet savu ieguldījumu apkārtējās vides un savu līdzcilvēku veselības aizsardzībā. Nepareizas utilizācijas rezultātā tiek apdraudēta apkārtējā vide un cilvēku veselība. Plašāku informāciju par šīs ierīces otrreizējo pārstrādi varat saņemt savā pašvaldībā, no sava atkritumu apsaimniekotāja vai veikalā, kur šo ierīci iegādājāties.

Importēts no Čehijas republikas.