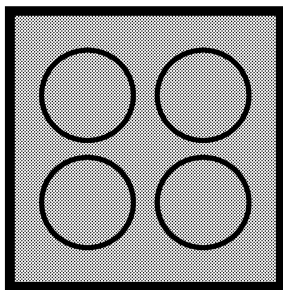


Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



HII 64500 FHTG

HII 64500 FHTW

HII 64505 FHT

SL | LT | LV | ET

185.9291.28/R.AB/07.10.2019/3-2

7757188624

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



Pomembne informacije in napotki o uporabi.



Opozorila na nevarne situacije, ki lahko ogrozijo vaše življenje in lastnino.



Opozorilo na električni udar.



Opozorilo na nevarnost požara.



Opozorilo na vroče površine.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje	4	4 Priprave	13
Splošna varnost	4	Nasveti za varčevanje z električno energijo.....	13
Električna varnost	4	Prva uporaba	13
Varnost izdelka	5	Prvo čiščenje izdelka	13
Namen uporabe.....	6	5 Uporaba plošče	14
Varnost otrok.....	7	Splošne informacije o kuhanju.....	14
Ostranjevanje stare naprave	7	Uporaba plošč.....	15
Odstranjevanje embalaže.....	7	Nadzorna plošča	16
2 Splošne informacije	8	6 Vzdrževanje in čiščenje	24
Pregled	8	Splošne informacije.....	24
Tehnične specifikacije	8	Čiščenje plošče.....	24
3 Inštalacija	9	7 Odpravljanje težav	25
Pred namestitvijo	9		
Namestitev in priključitev.....	9		
Odstranjevanje stare naprave.....	12		

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroci naj se ne igrajo z napravo.

Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.

- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.

Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

- Namestitev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

Varnost izdelka

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segrelih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Ne blokirajte zračnih odprtin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **POZOR:** Postopek peke je treba nadzorovati. Kratkoročni postopek peke je treba nenehno nadzorovati.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da

preprečite nevarnost električnega udara.

- Če se steklo grelne plošče zlomi: Nemudoma izklopite vse grelnike in vse električne grelne elemente ter napravo izklopite iz napajanja. Ne dotikajte se površine naprave. Naprave ne uporabljajte.
- Po uporabi ploščo izklopite z upravljalnimi elementi in se ne zanašajte na detektor za ponve.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne odlagajte na površino plošče, saj se lahko segrejejo.
- Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina pečice in dno loncev vedno suha.
- Grelne plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelne plošče ne bodo delovale. Glejte. *Splošne informacije o kuhanju, stran 14*, izbiranje loncev.
- Ker indukcijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima

škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta inzulinška črpalka ali srčni spodbujevalnik.

- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.

Varnost otrok

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.

Ostranjevanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0). Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Skladnost z direktivo RoHS:

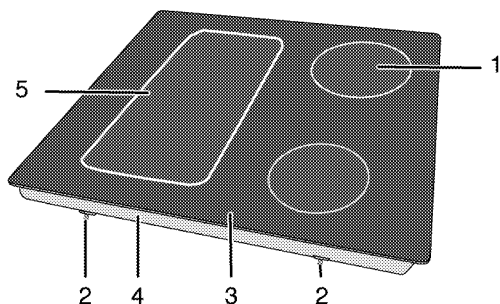
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstanjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

2 Splošne informacije

Pregled



- | | | | |
|---|----------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Indukcijska kuhalna plošča | 4 | Pokrov osnove |
| 2 | Montažna sponka | 5 | Indukcijska kuhalna plošča |
| 3 | Vitrokeramična površina | | |

Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	maks. 7200 W
Tip kabla / prerez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Zunanje mere (višina/širina/globina)	55 mm/580 mm/510 mm
Mere namestitve (širina/globina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gorilniki	
Zadaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	1800/3000 W
Spredaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	1800/3000 W
Spredaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	145 mm
Moč	1500/2200 W
Zadaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	210 mm
Moč	2000/3700 W



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.



Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



NEVARNOST:

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.



NEVARNOST:

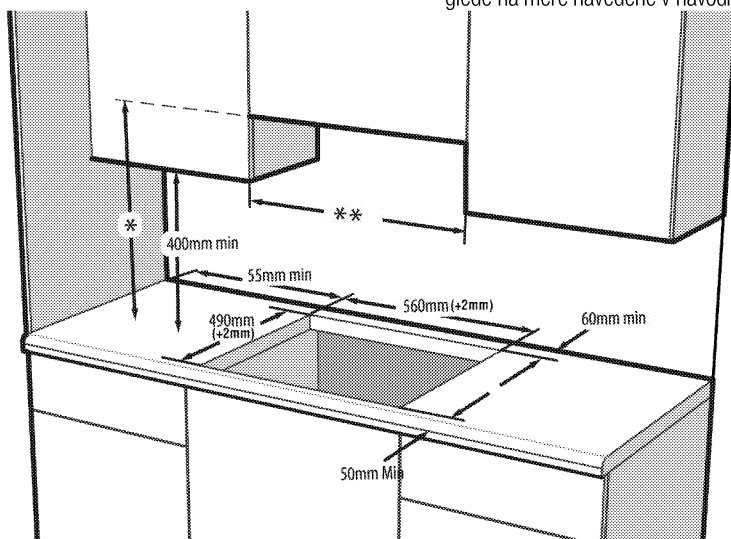
Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

Plošča je oblikovana za namestitev v običajno delovno ploščo. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

- Lahko se uporablja tudi v prostostojećem položaju. Nad površino plošče zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- (*) Pri nameščanju kuhinjske nape nad pečico upoštevajte navodila proizvajalca kuhinjske nape glede višine namestitve (min 650 mm).
- Odstranite embalažni material in transportne zapore.
- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Delovna plošča mora biti poravnana in nameščena vodoravno.
- Odprtino za ploščo izrežite v delovno površino glede na mere navedene v navodilih.



* Najmanjša višina do ekstraktorja kot je priporočeno v navodilih za uporabo ekstraktorja

** Najmanjša razdalja med omaricami mora biti enaka širini plošče.

Namestitev in priključitev


- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.




Plošče ne namestite na površine z ostrimi robovi ali vogali, saj lahko zlomite steklokeramične površine!

Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemlitve v skladu z lokalnimi predpisi.

NEVARNOST:
 Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.

NEVARNOST:
 Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.
 Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priključitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipska etiketa se nahaja na zadnji strani ohišja naprave.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

NEVARNOST:
 Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.
 Nevarnost električnega udara!

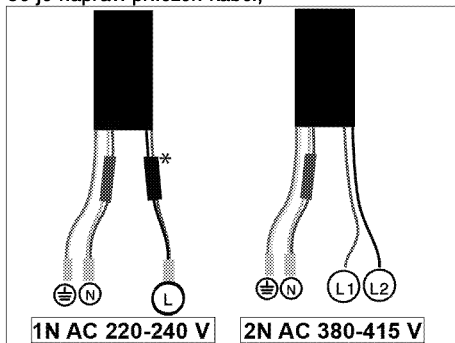
Priključitev napajalnega kabla





i Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

1. Če ni možno izklopiti vseh polov v električnem napajanju, je treba priključiti odklopno enoto z najmanjšim kontaktnim razmikom 3 mm (varovalke, varnostna stikala, stikala) in vsa stikala te odklopne enote naj bodo v skladu z direktivami IEE ob napravi, vendar ne nad njo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

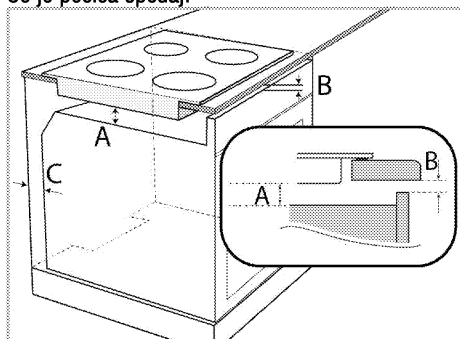
Če je napravi priložen kabel;



2. **Za enofazni priklop** priključite kable, kot je opisano spodaj;
 - Rjavi/Črni kabel = L (faza)
 - Moder/siva kabel = N (nevtralen)
 - Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)
 » ali tipko
 - siva/Črni kabel = L (faza)
 - Moder/Rjavi kabel = N (nevtralen)
 - Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)
3. **Za dvofazni priklop** priključite kable, kot je opisano spodaj;
 - Rjavi kabel = L1 ali tipko L2 (faza 1 ali tipko faza 2)
 - Črni kabel = L2 ali tipko L1 (faza 2 ali tipko faza 1)
 - Moder/siva kabel = N (nevtralen)
 - Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)
 » ali tipko
 - Črni kabel = L1 (faza 1)
 - Siva kabel = L2 (faza 2)
 - Moder/Rjavi kabel = N (nevtralen)
 - Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)

Namestitev naprave

Če je pečica spodaj:



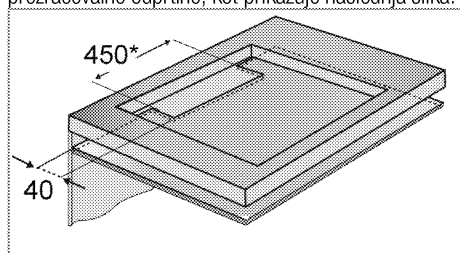
A min.15 mm

B min.2 mm

C 20 mm

Če je deska spodaj:

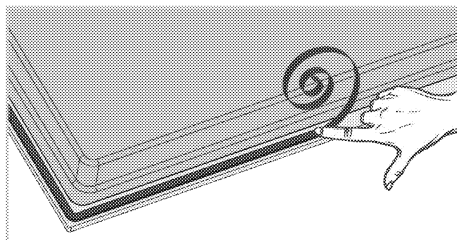
Na zadnjem delu pohištva je treba pustiti prezračevalne odprtine, kot prikazuje naslednja slika.



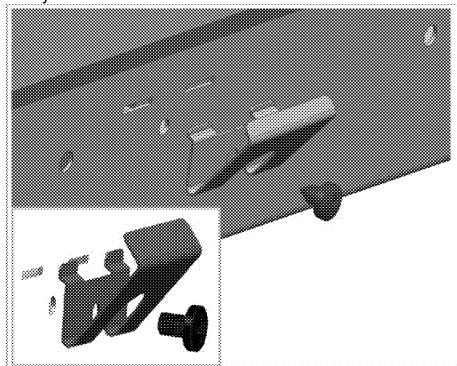
* min.

Med nameščanjem indukcijske plošče, namestite napravo vzporedno z inštalacijsko površino. Prav tako na dele plošče, ki se dotikajo delovnega pulta namestite tesnilo, kot je opisano spodaj, saj boste s tem preprečili uhajanje tekočin med napravo in delovni pult.

1. Pripravite površino delovnega pulta, kot je prikazano na sliki.
2. Ploščo obrnite in jo namestite na ravno površino.
3. Pri nameščanju grelne plošče okrog plošče nanesite tesnilo, ki je bilo priloženo v paketu, kot je prikazano na naslednji sliki, pri čemer zagotovite, da ostane 1 do 2 mm prostora v notranjosti od zunanjega roba stekla.



4. Upevnite montažne prужinové vložky a priskrutkujte ich cez otvory na dne puzdra tak, ako je zobrazené na obrázku.

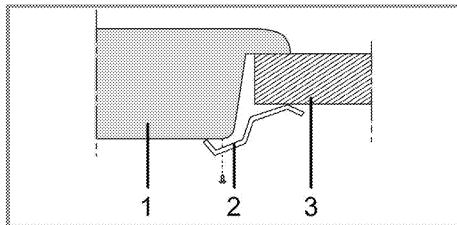


Pri nekaterih modelih so vzmeti že pritrjene.



Število montažnih vzmeti na vašem izdelku je odvisno od modela izdelka.

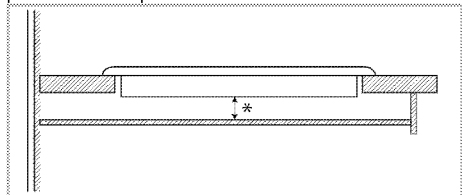
5. Postavite ploščo na delovni pult in ju poravnajte.
6. Keď sa platňa sporáka umiestni na pracovnú dosku, jednoducho sa bude dať upevniť pomocou svoriek. Ak rozmery pracovnej dosky nie sú vhodné, k prednej strane produktu sa dajú upevniť 2 montážne svorky tak, ako je zobrazené na obrázku nižšie.



- 1 Ploščá
- 2 Spojka za namestitev
- 3 Delovni pult

i Če ploščo namestite na omarico, je treba med omarico in ploščo namestiti polico, kot prikazuje zgornja slika. To pa ni potrebno, če jo namestite na vgradno pečico.

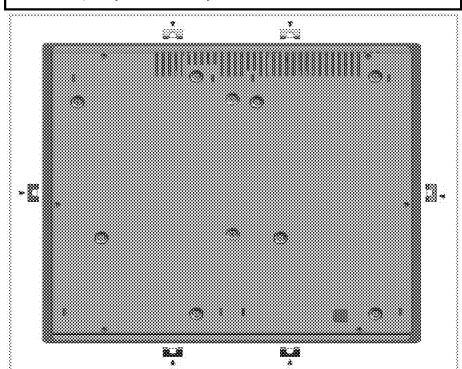
Če je naprava na primer nameščena na predal in se lahko dotaknete njene spodnje strani, morate ta predel pokriti z leseno ploščo.



* min. 15 mm

Pogled od zadaj (odprtine za priključitev)

i Lokacija priključnih lukenj, prikazanih na spodnji sliki, je shematska in se lahko razlikuje glede na model izdelka. Popravite jih glede na priključene luknje na vašem izdelku.



NEVARNOST:
Povezovanje z različnimi odprtinami ni priporočljivo, saj je lahko nevarno, ker lahko pride do poškodb plinskega in električnega sistema.

NEVARNOST:
Kuhalna plošča vključuje elemente, ki delujejo na plin in elektriko. Iz tega razloga je treba kuharno ploščo pritrditi na pult le preko pritrilnih lukenj, le z uporabo priloženih pritrilnih elementov in vijakov ter kot je prikazano v tem priročniku. V nasprotnem primeru to lahko predstavlja nevarnost za življenje in lastnino.

i Število montažnih vzmeti na vašem izdelku je odvisno od modela izdelka.

Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

Odstranjevanje stare naprave

- Obrzite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.

i Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.
- Za kuhanje uporabite lonce/ponve s pokrovi. Če ne uporabljate pokrova lahko porabite tudi do 4 krat več energije.
- Izberite grelnik, ki najbolj ustreza velikosti dna posode, ki jo boste uporabljali. Vedno izberite pravilno velikost posode za jedi. Večje posode potrebujejo več energije.
- Ko kuhate na električni plošči, uporabljajte lonce s ploskim dnom.
Posode z debelejšim dnom bolje prevajajo toploto. Prihranite lahko do 1/3 energije.

- Posode in lonci morajo ustrezati kuhalnim površinam. Dno posode ali lonca ne sme biti manjše od grelne plošče.
- Kuhalne površine in dna loncev naj bodo vedno čista. Umazanija bo zmanjšala prevajanje toplote med kuhavno površino in dnom lonca.

Prva uporaba

Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

5 Uporaba plošče

Splošne informacije o kuhanju

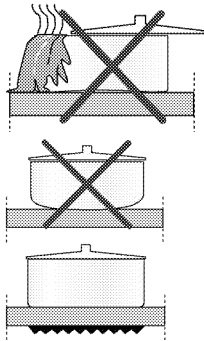


Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtajajte.
- Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
- Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko preukucnejo ne postavljajte na ploščo.
- Praznih posod in loncev ne postavljajte na vklopljena kuhalna mesta. Lahko se poškodujejo.
- Če kuhalna mesta delujejo, brez da bi na njih bile posode ali ponve, se naprava lahko poškoduje. Po končanem kuhanju izklopите kuhalna mesta.
- Površina naprave je lahko vroča, zato na njo ne postavljajte plastičnih ali aluminijastih posod. Če se takšni materiali pričnejo taliti, jih nemudoma očistite s površine.
- V takšnih posodah prav tako ne hranite živil.
- Uporabljajte samo lonce ali posode s ploskim dnom.
- V lonce in ponve dajte primerno količino živil. Tako živila ne bodo prekipela in preprečili boste nepotrebno čiščenje. Pokrovov loncev in ponev ne postavljajte na kuhalna mesta. Lonce namestite na sredino kuhalnih mest. Če želite lonec prestaviti na drugo kuhalno mesto, ga dvignite in položite na kuhalno mesto, namesto da ga potegnete.

Izbira posode

- Steklokeramična površina je odporna na vročino in velike temperaturne razlike.
- Steklokeramične površine ne uporabljajte kot mesto za shranjevanje ali desko za rezanje.
- Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ostri robovi lahko opraskajo površino.



Razliki ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar. Ne uporabljajte posod z vbočnim ali izbočenim dnom.

Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ti namreč zagotovijo boljši prenos toplote.

Za indukcijske plošče uporabljajte samo posodo, ki je primerna za indukcijsko kuhanje.

Preverjanje posode

Na naslednji način boste ugotovili ali je posoda primerna za indukcijsko ploščo ali ne.

1. Posoda je primerna, če se na njeno dno pritrdi magnet.
2. Posoda je primerna, če "L" ne utripa, ko posodo postavite na kuhalno mesto in vklopite ploščo.

Uporabljate lahko kovinske, teflonske ali aluminijaste posode s posebnim magnetnim dnom, ki imajo oznako ali opozorilo, da je posoda primerna za kuhanje na indukcijski plošči. Steklene in keramične posode, lonci in posode iz nerjavečega jekla z nemagnetnim aluminijastim dnom niso primerne.

Sistem za zaznavanje posode

Pri kuhanju na indukcijski plošči se toplota sprošča samo na delu plošče ustreznega kuhalnega mesta, kjer se nahaja posoda. Sistem zazna dno posode in samodejno segreje samo to površino. Kako postopati, če med kuhanjem dvignete posodo s kuhalnega mesta. Izberite kuhalno mesto in simbol "L" izmenično utripa.

Varna uporaba

Če uporabljate posodo proti sprijemanju (teflon) brez olja ali z majhno količino olja, ne izberite visokih stopenj segrevanja. Na plošči ne puščajte kovinskih predmetov kot so vilice, noži ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo. Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijastih folij. Na kuhalno mesto nikoli ne postavljajte jedi zavitih v aluminijasto folijo.



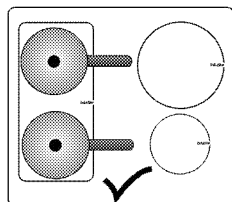
Če se pod ploščo nahaja pečica, lahko senzori na plošči zmanjšajo stopnjo kuhanja ali izklopijo pečico med njenim delovanjem.

i Ko je plošča vklopljena, v njeni bližini ne puščajte magnetnih predmetov kot so kreditne kartice ali kasete.

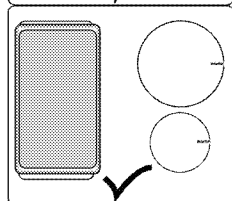
Izberite ustrezno kuhhalno mesto glede na posodo

Veliko kuhhalno mesto Ø 24 cm Ø 21 cm	Običajno kuhhalno mesto Ø 18 cm	Majhno kuhhalno mesto Ø 14,5 cm
Veliko kuhhalno mesto <ul style="list-style-type: none"> • Samodejno se prilaga posodi. • Popolna razdelitev moči. • Zagotovi popolno razdelitev toplote. Primerno za kuhanje jedi kot so velike palačinke, velike ribe, zapečene ali zelo zapečene. 	Običajno kuhhalno mesto <ul style="list-style-type: none"> • Samodejno se prilaga posodi. • Popolna razdelitev moči. • Zagotovi popolno razdelitev toplote. Primerno za vse vrste kuhanja. 	Majhno kuhhalno mesto <ul style="list-style-type: none"> • Primerno za počasno kuhanje (omake, smetane) • Primerno za pripravo majhnih porcij ali porcij glede na število oseb.

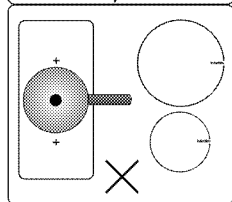
Uporaba loncev na široko površinskem kuhhalnem mestu



Široko površinsko kuhhalno mesto lahko uporabite ločeno v dveh delih kot zadnje levo in sprednje levo kuhhalno mesto.



Široko površinsko kuhhalno mesto lahko uporabite za velike lonce.



Vaš lonec mora pokrivati obe sredini široko površinskega kuhhalnega mesta. Kuhhalnega mesta ne uporabljajte na drugačen način.

Uporaba plošč



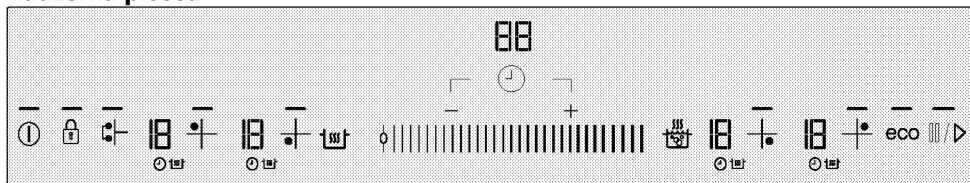
NEVARNOST:

Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo. Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo.

Če je plošča počena, je ne uporabljajte. Razpoke lahko puščajo vodo, kar povzroči kratki stik.

Če na površini opazite kakršno koli poškodbo (npr. vidne razpoke), nemudoma izklopite napravo, da zmanjšate nevarnost kratkega stika.

Nadzorna plošča



Specifikacije



Mesto za nastavitvev (za stopnjo temperature)

— Lučke označujejo delovanje ustrezne tipke

Gumb vklop/izklop

Tipka za zaklep tipkovnice

Tipka za vklop/izklop časovnika

Tipka za povečanje stopnje časovnika

Tipka za zmanjšanje stopnje časovnika

Tipka za hitro segrevanje / tipka za ojačevalnik

Funkcijska tipka samodejnega kuhanja

Tipka za zaustavitvev

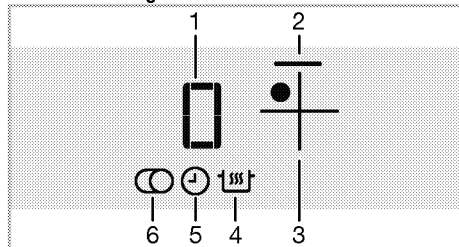
eco Tipka za varčen način

Tipka za izbiro široko površinskega kahalnega mesta

Gumbi za izbiro kahalnega mesta

Grafike in slike so le informativnega značaja. Dejanski zaslon in funkcije se lahko razlikujejo glede na model plošče.

Zaslon kahalnega mesta



1 Kazalec temperature (nastavitve temperature 0 ... 19/ 0 ... 9. (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.))

2 Lučka kahalnih mest

3 Tipka za izbiro kahalnega mesta

4 Simbol funkcije za ohranjanje toplote (*)

5 Simbol časovnika

6 Simbol za večdelno kahalno mesto (*)

* Se razlikuje glede na model.

Napravo upravlja plošča za upravljanje na dotik. Vsaka opravljena funkcija na plošči za upravljanje na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.

Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri funkcijah.

Vklop plošče

1. Dotaknite se tipke "" na nadzorni plošči.

Lučka tipke "" se vklopi. Plošča je pripravljena za uporabo.

Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

Če katerokoli tipko (tipka "") pritisnete predolgo, se naprava iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

Izklop plošče

1. Dotaknite se tipke "" na nadzorni plošči.

Plošča se bo izklopila in vrnila v način stanja pripravljenosti.



Simboli "H" ali "h", ki se pojavijo na zaslonu kuhanega mesta, ko je plošča izklopljena, opozarjajo, da je kuhanlo mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhanlih mest.

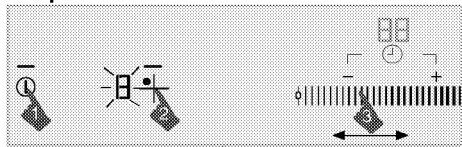
Kazalec preostale toplote

Simbol "H", ki se pojavi na zaslonu kuhanega mesta, opozarja, da je plošča še vedno vroča ter da z njo lahko ohranite manjšo količino živil toplo. Simbol bo hitro preklopil na simbol "h", ki pomeni manj vroče.



Ob električnem izklopu kazalec preostale toplote ne bo svetil in ne bo posvaril uporabnika pred vročimi kuhanlimi mesti.

Vklop kuhanlih mest



1. Dotaknite se tipke "⏻", da vklopite ploščo.
2. Dotaknite se gumba za izbiro kuhanega mesta, ki ga želite vklopiti.

"0" se prikaže na zaslonu kuhanega mesta in svetilni začne lučka ustreznega kuhanega mesta.



Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

Nastavitev stopnje temperature

Z dotikom na mesto nastavitve ali da s prstom zdrsnete po njem, nastavite stopnjo temperature med "0" in "19".

Na nekaterih modelih je nivo stopnja temperature 1, 2, 3...19, na drugih pa 1.1, 2.2, ... 9. (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)



Če se plošča pregreje, temperatura aktivnih kuhanlih mest iz varnostnih razlogov pade na 14. stopnjo (če je na višji stopnji od 14) in je ni mogoče nastaviti na višjo stopnjo. Ponovno jo lahko nastavite na višjo stopnjo, ko temperatura plošče pade do varne stopnje. Če se plošča segreje do kritične stopnje, se samodejno izklopi in kuhanlih mest ni mogoče aktivirati.

Izklop kuhanlih mest

Kuhanlo mesto lahko izklopite na 3 načina.

1. **Temperaturo znižate na stopnjo "0"**
Kuhanlo mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na "0".
2. **Z izklopom s funkcijo časovnika za želeno kuhanlo mesto**

Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhanlo mesto. Na vseh zaslonih se prikaže "0" ali "00". Simbol "⏻" na zaslonu plošče, bo ugasnil.

Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal.

Zvočni alarm utišate s katero koli tipko na nadzorni plošči.

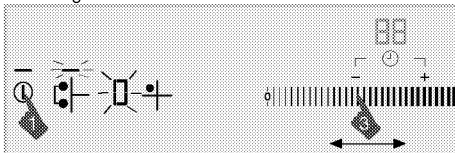
3. **Z dotikom ustreznega kuhanega mesta za 3 sekunde.**

Dotaknite se simbola kuhanega mesta, ki ga želite izklopiti za 3 sekunde.

Vklop široko površinskega kuhanega mesta

1. Dotaknite se tipke "⏻", da vklopite ploščo.
2. Dotaknite se tipke za izbiro široko površinskega kuhanega mesta

» 0 se prikaže na zaslonu zadnjega levega kuhanega mesta in utripati začne lučka široko površinskega kuhanega mesta.



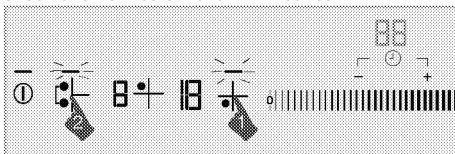
3. Z dotikom na mesto nastavitve ali če s prstom zdrsnete po njem, nastavite stopnjo temperature med 0 in 19.

Na nekaterih modelih je nivo stopnja temperature 1, 2, 3...19, na drugih pa 1.1, 2.2, ... 9. (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

» Kuhanlo mesto začne delovati. Če izberete drugo kuhanlo mesto, ali če 10 sekund ne izberete nobene funkcije, bo lučka široko površinskega kuhanega mesta neprekinjeno svetila.

Vklop široko površinskega kuhanega mesta med delovanjem enega ali obeh levih kuhanlih mest

Med delovanjem enega ali obeh levih kuhanlih mest, lahko oba kuhanla mesta združite s vklopom širokega površinskega kuhanega mesta. Tako lahko izkoristite širše kuhanlo mesto z enakimi vrednostmi.

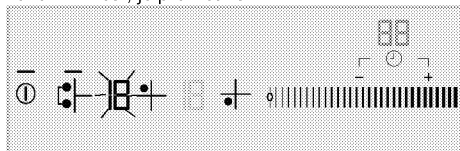


1. Izberite enega izmed levih kuhanlih mest med delovanjem enega ali obeh levih kuhanlih mest.
2. Dotaknite se tipke za izbiro široko površinskega kuhanega mesta

» Na zaslonu zadnjega levega kuhanega mesta se prikaže temperatura predhodno izbranega kuhanega

mesta, ob tem pa utripa lučka široko površinskega kuhalnega mesta.

» Združena kuhalna mesta nadaljujejo z delovanjem ob vrednosti temperature in časovnika (če je na voljo) izbranega levega kuhalnega mesta. Vrednost levega kuhalnega mesta, ki ni bilo izbrano pred združenjem kuhalnih mest, je preklicano.



i Če se med delovanjem široko površinskega kuhalnega mesta dotaknete katere izmed tipk za izbiro levega kuhalnega mesta, bodo kuhalna mesta ločena in izklopljena.

» Če želite kasneje spremeniti temperaturo, se dotaknite tipke za izbiro široko površinskega kuhalnega mesta in vklopite kuhalno mesto. Nastavite zeleno temperaturo na mestu za nastavitvev.

Izklop široko površinskega kuhalnega mesta

Široko površinsko kuhalno mesto lahko izklopite na 4 različne načine:

1. Temperaturo znižate na stopnjo "0"

Široko kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na "0".

2. Z izklopom s funkcijo časovnika za široko površinsko kuhalno mesto

Ko čas poteče, bo časovnik izklopil široko površinsko kuhalno mesto. Na zaslonu levega kuhalnega mesta se bo prikazalo 0, na zaslonu časovnika pa 00. Simbol "⌚" na zaslonu zadnjega levega kuhalnega mesta bo ugasnil.

3. Z dotikom simbola katerega koli levega kuhalnega mesta

Če se med delovanjem široko površinskega kuhalnega mesta dotaknete simbola za katero izmed levih kuhalnih mest, bodo kuhalna mesta ločena in izklopljena.

4. Z dotikom simbola za široko kuhalno mesto za 3 sekunde.

Če se dotaknete simbola za široko kuhalno mesto za 3 sekunde, bo kuhalno mesto izklopljeno

Funkcija največje moči (ojačevalnik)

Za hitro segrevanje uporabite funkcijo ojačevalnika. Vendar funkcija ni namenjena za daljše kuhanje. Funkcija ojačevalnika morda ni na voljo na vseh kuhalnih mestih.

Neposredna izbira ojačevalnika:

1. Dotaknite se tipke "⌚", da vklopite ploščo.

2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite zeleno kuhalno mesto.

3. Dotaknite se tipke "⚡".

Izbrano kuhalno mesto deluje pri največji moči, ob tem pa bodo na zaslonu kuhalnega mesta utripale 3 luči. Ko se čas ojačevalnika konča, se kuhalno mesto izklopi.

Izbira ojačevalnika med delovanjem kuhalnega mesta:

1. Dotaknite se "⚡", potem ko je kuhalno mesto delovalo najmanj 20 sekund na določeni stopnji.

i Kuhalno mesto mora delovati vsaj 20 sekund na izbrani stopnji.

2. Izbrano kuhalno mesto deluje pri največji moči, ob tem pa bodo na zaslonu kuhalnega mesta utripale 3 luči. Ko se delovanje ojačevalnika konča, kuhalna mesta preklopijo na stopnjo nastavljene temperature in prikaže se samo izbrana temperatura.

Predčasen izklop ojačevalnika:

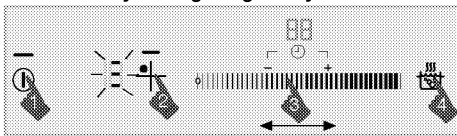
Za izklop ojačevalnika lahko kadarkoli pritisnete "⚡".

Hitro segrevanje

Hitro segrevanje je funkcija, ki pospeši kuhanje. Uporablja se lahko za hitro segrevanje v kratkem času. Vsa kuhalna mesta imajo funkcijo hitrega segrevanja. To funkcijo lahko upravljate, tako da vnaprej nastavite stopnjo temperature.

i Funkcijo hitrega segrevanja lahko nastavite 20 sekund po vklopu kuhalnega mesta in nastavitvi stopnje temperature.

Izbira funkcije hitrega segrevanja:



1. Dotaknite se tipke "⌚", da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite zeleno kuhalno mesto.
3. Nastavite zeleno stopnjo temperature, tako da se dotaknete mesta za nastavitvev ali da s prstom zdrsnete po njem.
4. Dotaknite se tipke "⚡". Kuhalno mesto, ki ste ga izbrali, bo ob visoki moči delovalo določen čas (glejte naslednjo tabelo). Na zaslonu kuhalnega mesta se prikažejo 3 lučke in nastavljena vrednost temperature.
5. Ko se delovanje hitrega segrevanja konča, kuhalna mesta preklopijo na stopnjo nastavljene

temperature in prikaže se samo izbrana temperatura.

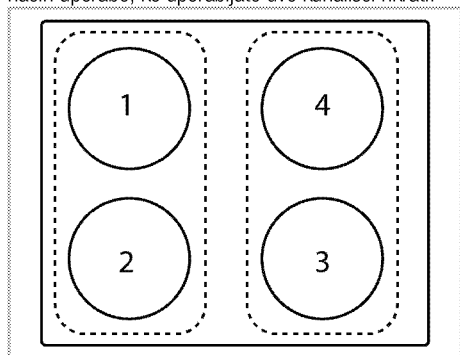
Seznam: Čas delovanja funkcije hitrega segrevanja

Stopnja temperature		Omejitev časa delovanja - sekunda
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Na nekaterih modelih je nivo stopnja temperature 1, 2, 3...19, na drugih pa 1.1, 2.2, ... 9. (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)


Uporaba 2 kuhališč hkrati na isti strani

Zmogljivost kuhalne plošče se lahko spremeni v skladu s številom aktivnih kuhališč. Če hkrati uporabljate dve kuhališči, uporabite kuhališči na isti strani. Ta način uporabe omogoča večjo zmogljivost kuhanja in zaznave posode. Na sliki spodaj lahko vidite priporočen način uporabe, ko uporabljate dve kuhališči hkrati.



Zaradi omejitve skupne moči plošče, se lahko stopnja prve plošče zmanjša glede na stopnje, ki so nastavljene, ko istočasno delujeta desno ali levo območje.

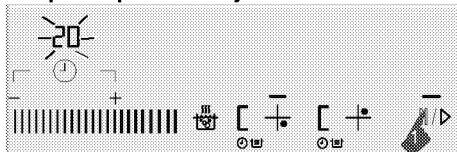
Izklop funkcije hitrega segrevanja:

Z dotikom na tipko "" lahko kadarkoli izklopite funkcijo hitrega segrevanja.




Zaklep za čiščenje

Zaklep za čiščenje 20 sekund onemogoči delovanje vseh tipk na nadzorni plošči, da lahko ploščo med delovanjem na kratko očistite.



Vklop zaklepa za čiščenje

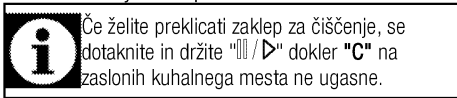


1. Med delovanjem plošče se dotaknite in držite " / " dokler se na časovnem zaslonu ne prikaže 20.

» " / " se vklopi in začne se 20-minutno odštevanje na časovnem zaslonu. "C" se prikaže na zaslonih kuhalnega mesta. V tem času ne bo delovala nobena tipka na nadzorni plošči, razen "".

Izklop zaklepa za čiščenje


Za izklop zaklepa za čiščenje vam ni treba pritisniti nobene tipke. Po 20 sekundah boste zaslišali zvočni signal, lučka " / " bo ugasnila in zaklep za čiščenje se bo samodejno izklopil.




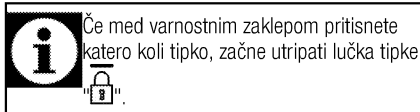
Varnostni zaklep

Ko je plošča v načinu stanja pripravljenosti, jo lahko zaščitite z varnostnim zaklepom, ki preprečuje otrokom, da bi vklopili kuhalna mesta. Varnostni zaklep lahko vklopite ali izklopite le v načinu stanja pripravljenosti.

Vklop varnostnega zaklepa

1. Ko je plošča v načinu stanja pripravljenosti, pritisnite in držite tipko "", dokler ne zaslišite dveh zvočnih signalov.

Varnostni zaklep se vklopi in lučka tipke "" bo ugasnila.



Izklop varnostnega zaklepa

1. Ko je vklopljen varnostni zaklep, pritisnite in držite tipko "🔒", dokler ne zaslišite **zvočnega signala**.

» Varnostni zaklep se izklopi in lučka tipke "🔒" bo ugasnila.

Zaklep

Zaklep lahko vklopite, da pomotoma ne spremenite funkcij **med delovanjem naprave**.

Vklop zaklepa

1. **Ko plošča deluje**, pritisnite in držite tipko "🔒" dokler ne zaslišite zvočnih signalov.

Utripala bo lučka tipke "🔒" in vsa kuhalna mesta bodo zaklenjena.



Zaklep lahko vklopite le **v načinu delovanja**. Ko vklopite zaklep, bo delovala le tipka "🕒". Ob dotiku katere koli druge tipke, bo zasvetila

lučka tipke "🔒", ki označuje, da je vklopljen zaklep.

Če izklopite ploščo, ko so tipke zaklenjene, morate izklopiti zaklep, da lahko ponovno vklopite ploščo.

Izklop zaklepa

1. Pritiskajte tipko "🔒" 2 sekundi.

Funkcija je potrjena z zvočnim signalom. Lučka tipke "🔒" ugasne in nadzorna plošča je odklenjena.

Funkcija časovnika

Ta funkcija pospeši kuhanje. Ne bo vam treba biti ves čas kuhanja ob pečici. Ko koncu časa, ki ste ga izbrali, se bo kuhhalno mesto samodejno izklopilo.

Vklop časovnika

1. Dotaknite se tipke "🕒", da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite želeno kuhhalno mesto.
3. Nastavite želeno stopnjo temperature, tako da se dotaknete mesta za nastavev ali da s prstom zdrsnete po njem.
4. Dotaknite se tipke "🕒", da vklopite časovnik. Na zaslonu časovnika se prikaže "00" in na zaslonu kuhalnega mesta prične svetiti simbol "🕒".
5. Nastavite želeni čas z dotikom "⏪" ali "⏩".

Dotaknite se in držite "⏪" ali "⏩" za hitrejšo pomikanje naprej.

Po določenem času utripanja simbol "🕒" prične trajno svetiti. Ko simbol "🕒" prične neprekinjeno svetiti, je funkcija vklopljena.



Časovnik lahko nastavite samo za kuhhalna mesta, ki se že uporabljajo.



Zgornji postopek ponovite za ostala kuhhalna mesta, za katera želite nastaviti časovnik.



Časovnika ne morate nastaviti, če najprej ne izberete kuhalnega mesta in temperaturne vrednosti kuhalnega mesta.



Ko vklopite časovnik, se na zaslonu časovnika prikaže samo nastavljen čas za izbrano kuhhalno mesto.

Izklop časovnika

Ko nastavljen čas poteče, se bo plošča samodejno izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo.

Zvočno opozorilo ugasnete s pritiskom na katero koli tipko.

Predčasen izklop časovnikov

Če časovnik predčasno izklopite, bo plošča nadaljevala z delovanjem ob nastavljeni temperaturi, dokler je ne izklopite.

Časovnik lahko izklopite na dva načina.

1-Izklopite časovnik, tako da znižate njegovo vrednost na "00" .

1. Izberite kuhhalno mesto, ki ga želite izklopiti.
2. Dotaknite se tipke "🕒", da izberete časovnik za ustrezno kuhhalno mesto.
3. Zmanjšujte vrednost, dokler se na zaslonu časovnika ne prikaže »00«. "⏪". Za hitrejšo pomikanje naprej se lahko dotaknete in držite "⏪".

Dotaknite se mesta za nastavev ali s prstom zdrsnete po njem ter zmanjšujte vrednost, dokler se na zaslonu časovnika ne prikaže "00".

Simbol "🕒" določen čas utripa na zaslonu kuhhalne plošče ter nato **ugasne**, časovnik je izklopljen .

2-Izklopite časovnik, tako da 3 sekunde pritisnete na tipko časovnika.

1. Izberite kuhhalno mesto, ki ga želite izklopiti.
2. Dotaknite se tipke "🕒", da izberete časovnik za ustrezno kuhhalno mesto.
3. Dotaknite se tipke "🕒" za približno 3 sekunde.

Simbol "🕒" določen čas utripa na zaslonu kuhhalne plošče ter nato **ugasne**, časovnik je izklopljen .

Funkcija samodejnega kuhanja

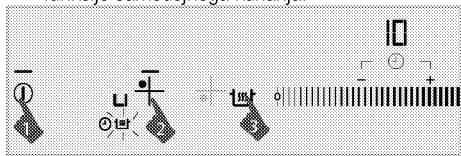
S pomočjo te funkcije lahko kuhate hitro na 3 različnih stopnjah.

1. Ohranjanje toplote
2. Počasno vretje

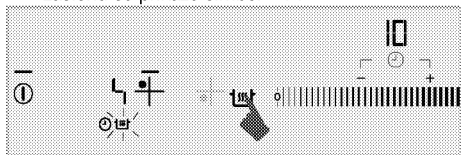
3. Cvtlje

Vklop funkcije samodejnega kuhanja brez nastavitve časovnika

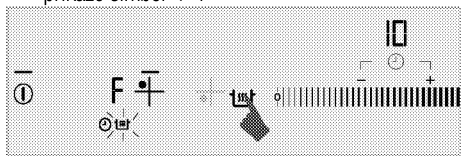
1. Vklpite z dotikom tipke "ⓘ".
2. Izberite kuhhalno mesto, ki ga želite uporabiti za funkcijo samodejnega kuhanja.



3. Po prvem dotiku se na ustreznem kuhhalnem mestu aktivira stopnja ohranjanja toplote. Na zaslonu se prikaže simbol "L".
4. Po drugem dotiku se na ustreznem kuhhalnem mestu aktivira stopnja počasnega vretja. Na zaslonu se prikaže simbol "L".



5. Po tretjem dotiku se na ustreznem kuhhalnem mestu aktivira stopnja cvrtja. Na zaslonu se prikaže simbol "F".



» Kuhhalno mesto začne delovati pri nastavljeni stopnji samodejnega kuhanja.

Vklop funkcije samodejnega kuhanja z nastavitvijo časovnika

1. Z dotikom tipke "⏏" za ustrezno kuhhalno mesto izberite zeleno stopnjo samodejnega kuhanja.
2. Časovnik vklopite z dotikom tipke "ⓘ".
» Na zaslonu se prikažeta simbola "00" in "ⓘ".
3. Nastavite zeleni čas z dotikom "—" ali "+" za hitrejšo pomikanje naprej.
» Kuhhalno mesto bo ob izbrani stopnji samodejnega kuhanja nadaljevalo z delovanjem v nastavljenem času.
» Ko nastavljen čas poteče, se bo plošča samodejno izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete s pritiskom katere koli tipke.

Izklop funkcije samodejnega kuhanja

1. Z dotikom tipke "ⓘ" lahko popolnoma ugasnete ustrezno kuhhalno mesto in prekličete funkcijo samodejnega kuhanja.
2. Če želite, da kuhhalno mesto deluje na določeni stopnji in hkrati izklopiti funkcijo samodejnega kuhanja, nastavite zeleno stopnjo temperature z dotikom mesta za nastavev. Kuhhalno mesto bo ob nastavljeni temperaturi nadaljevalo z delovanjem. Če ste predhodno nastavili časovnik, se nastavljeni čas kuhanja ne prekličeta in se kuhanje nadaljuje pri nastavljeni stopnji temperature.

i Kuhhalnih mest, ki sta na isti strani (levi ali desni), ni mogoče istočasno nastaviti na stopnjo cvrtja in stopnjo ojačevalnika. Če nastavite katero koli kuhhalno mesto na cvrtje, zaradi zaščite stopnje funkcije samodejnega kuhanja drugega kuhhalnega mesta na isti strani (levo ali desno) ne morete nastaviti na ojačevalnik. To velja tudi za obratno situacijo.

Funkcija zaustavitve

S to funkcijo lahko za določen čas znižate stopnjo temperature na 1. stopnjo za vsa vklopljena kuhhalna mesta na plošči (**z izjemo časovnika**).

i Če je časovnik nastavljen za katero koli kuhhalno mesto, bo tudi med zaustavitvijo nadaljeval z delovanjem.

1. Dotaknite se tipke "⏏ / ▷", ko plošča deluje. Vsa aktivna kuhhalna mesta nadaljujejo z delovanjem pri temperaturi 1. stopnje.
2. Ponovno se dotaknite tipke "⏏ / ▷", da ponovno zaženete vsa zaustavljena kuhhalna mesta s predhodnimi nastavitvami.

Varčen način

Če uporabite to funkcijo, lahko vsa kuhhalna mesta preklopite na nižjo stopnjo.

i Varčen način lahko vklopite samo za vklopljena kuhhalna mesta.

1. Dotaknite se tipke "eco", ko kuhhalno mesto deluje.
» Delujoča kuhhalna mesta preklopijo v varčen način in njihova stopnja se zmanjša za polovico.

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kuhhalnih mest

Načini delovanja Indukcijska plošča neposredno greje posodo za kuhanje, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zato ima v primerjavi z drugimi vrstami plošč veliko prednosti. Deluje učinkoviteje in površina plošče se ne segreje.

Indukcijska plošča ima izreden varnostni sistem, ki bo zagotovil največjo varnost uporabe.



Plošča je lahko glede na model opremljena z indukcijskimi kuhalnimi mesti premera 145, 180, 210 in 280 mm. Z indukcijsko funkcijo vsako kuhhalno mesto zazna premer posode, ki je postavljena na njem. Energija se ustvari le na mestu, kjer se posoda dotika kuhalnega mesta, zato je poraba energije minimalna.

Omejitev časa delovanja

Enota za upravljanje plošče razpolaga s funkcijo omejitve časa delovanja. Če pustite vklopljeni dve ali več kuhalnih mest, se bo kuhhalno mesto po določenem času samodejno izklopilo (glejte tabelo-1). Če je za kuhhalno mesto vklopljen časovnik, se bo tudi zaslon časovnika kasneje izklopil.

Omejitev časa delovanja je odvisna od izbrane stopnje temperature. Za to stopnjo temperature je določen najdaljši čas delovanja.

Ko se kuhhalno mesto samodejno izklopi, kot je opisano zgoraj, ga lahko ponovno zaženete.

Tabela-1: Omejitev časa delovanja

Stopnja temperature		Omejitev časa delovanja - uro
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Funkcija največje moči (ojačevalnik)	Funkcija največje moči (ojačevalnik)	10 minut

Na nekaterih modelih je nivo stopnja temperature 1, 2, 3...19, na drugih pa 1.1, 2.2, ... 9. (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

Zaščita pred pregretjem

Plošča vsebuje senzorje, ki zagotavljajo zaščito pred pregretjem. V primeru pregretja se lahko pojavi naslednje;

- Aktivno kuhhalno mesto se lahko izklopi.
- Izbrana stopnja se lahko zniža. vendar pa to ni opazno na kazalcu.

Varnostni sistem proti razlitju

Plošča ima varnostni sistem proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem nemudoma prekinil dovod napetosti in izklopil ploščo. Med tem časom se na zaslonu prikaže opozorilo "E".

Natančne nastavitve moči

Indukcijska plošča se nemudoma odzove na ukaze, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zelo hitro spremeni nastavitve moči. Tako lahko preprečite razlitje obroka (vode, mleka), čeprav je bilo tik pred tem, da se razlije.

Hrup ob delovanju

Indukcijska plošča lahko povzroči nekatere zvoke. To je običajno in del kuhanja z indukcijsko ploščo.




- Hrup postane izrazitejši pri visokih temperaturah.
- Hrup lahko povzročijo zlitine posod.
- Pri nizkih stopnjah, lahko zaradi načinov delovanja slišite ponavljajoč se vklop in izklop zvoka.
- Hrup povzroči tudi segrevanje prazne posode. Ko jo napolnite z vodo ali hrano, bo zvok ponehal.
- Slišite lahko tudi hrup, ki ga povzroča ventilator za hlajenje električnega sistema.

Kode napak / opozorilna sporočila in viri napak

Tabela-2:

Vzrok napake	Kazalec	Zaslon
Pritisnili ste dva ali več gumbov ali pa se je po gumbih razlila tekočina.	Utripa simbol "E"	Zaslon kuhalnega mesta
Plošča je pregreta	Utripa simbol "H"	Zaslon kuhalnega mesta
Na grelni plošči ni ustrezne posode.	Zasveti simbol "L"	Zaslon kuhalnega mesta
Napaka strojne opreme enote za upravljanje na dotik.	Zasveti simbol "Fx**"	Zaslon časovnika
Napaka indukcijske strojne opreme.	Zasveti simbol "Ex**"	Zaslon kuhalnega mesta
Napaka zaradi občutljivosti tipke na dotik	Zasveti simbol "F2"	Zaslon časovnika
Napaka komunikacije enote za upravljanje na dotik.	Zasveti simbol "F3"	Zaslon časovnika
Napaka indukcijske strojne opreme.	Utripa simbol "Ex**"	Zaslon kuhalnega mesta

x**: "1,2,...,9"

	Za več informacij o sporočilih o napakah, ki se lahko pojavijo na plošči za upravljanje na dotik, glejte tabelo-2. Če se sporočili "Fx" in "Ex" nenehno prikazujeta, pokličite pooblaščen servisno službo.
	Če je površina plošče za upravljanje na dotik izpostavljena intenzivni pari, se lahko celoten sistem za upravljanje izklopi in kaže signal napake "E". Zasllišali boste zvočne signale.
	Površina plošče za upravljanje naj bo čista. Pojavi se lahko napačno delovanje.

6 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.



NEVARNOST:

Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!



NEVARNOST:

Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlita nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.



Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

Čiščenje plošče

Steklokeramične površine

Steklokeramično površino obrišite z mrzlo vodo in pri tem pazite, da na njej ne ostanejo sledi čistil. Nato jo obrišite do suhega z mehko krpo. Ob naslednji uporabi lahko ostanke poškodujejo steklokeramično površino. Posušeni ostanke v nobenem primeru ne strgajte z ostrimi rezili, žično gobico ali podobnimi predmeti.

Ostanke kalcija (rumene madeže) odstranite z majhno količino odstranjevalca vodnega kamna, ki ga lahko kupite v trgovini, ali pa uporabite domačega, npr. kis ali limonin sok.

Če je površina močno umazana, z gobo nanesite čistilo in počakajte, da se popolnoma vpije. Nato očistite površino plošče z vlažno krpo.



Hrano z visoko vsebnostjo sladkorja kot sta smetana in sirup odstranite takoj, še preden se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklokeramična površina trajno poškoduje.

Barva na prevleki ali drugih površinah lahko čez čas rahlo zbledi. To ne vpliva na delovanje naprave. Bledenje barv in madeži na steklokeramični površini so običajni in niso napaka.

7 Odpravljanje težav

Med pečenjem se pojavijo kapljice vode.

- Para, ki nastane med pečenjem se lahko kondenzira in se ob dotiku s hladnimi površinami naprave oblikuje v kapljice vode. >>> *To ni napaka.*

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*
- Če zaslon ob ponovnem vklopu plošče ne zasveti. >>> *Izklopite napravo iz električnega tokokroga. Počakajte 20 sekund in jo nato ponovno priključite.*
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> *Počakajte, da se plošča ohladi.*
- Lonec ni ustrezen. >>> *Preverite lonec.*

Simbol "L" se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta.

- Lonca niste postavili na delujoče kuhalno mesto. >>> *Preverite ali je lonec na kuhalnem mestu.*
- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.*
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.*
- Lonec ali kuhalno mesto sta pregreta. >>> *Počakajte, da se ohladita.*

Izbrano kuhalno mesto se med delovanjem nenadoma izklopi.

- Morda je potekel čas kuhanja za izbrano kuhalno mesto. >>> *Izberete lahko nov čas kuhanja ali končate kuhanje.*
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> *Počakajte, da se plošča ohladi.*
- Ploščo za upravljanje na dotik morda pokriva kak predmet. >>> *Odstranite predmet na plošči.*

Lonec se ne segreje, kljub temu da je kuhalno mesto vklopljeno.

- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.*
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.*

Ventilator še naprej deluje, čeprav je plošča izklopljena.

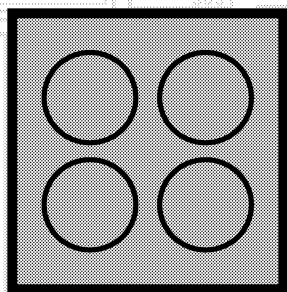
- To ni napaka. Ventilator bo deloval, dokler se elektronika v plošči ne ohladi na ustrezno temperaturo.



V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.

Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

beko

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausių technologijų, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridėdamus dokumentus ir pasiilkti juos, jei jų prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.

Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



Įspėjimai apie gyvybei ir / arba turtui pavojų keliančias situacijas ir sąlygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

Bendrieji saugos reikalavimai.....	4
Elektros sauga.....	4
Gaminio sauga.....	5
Numatytoji naudojimo paskirtis	7
Vaikų sauga.....	7
Seno gaminio išmetimas	7
Pakavimo medžiagų išmetimas	7

2 Bendra informacija 8

Apžvalga	8
Techniniai duomenys	8

3 Įrengimas 9

Prieš įrengiant	9
Įrengimas ir prijungimas.....	9
Būsimas transportavimas	12

4 Paruošimo Darbai 13

Patarimai, kaip taupyti energiją	13
Naudojant pirmą kartą	13
Pirmasis prietaiso valymas.....	13

5 Kaip naudoti šią viryklę 14

Bendroji informacija apie maisto gaminimą	14
Kaitlentčių naudojimas.....	15
Valdymo skydelis.....	16

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 24

Bendroji informacija.....	24
Kaitlentės valymas.....	24

7 Triukščių nustatymas 25

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių,

patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.

- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

Gaminio sauga

- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- ĮSPĖJIMAS: Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

- DĒMESIO: Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.
 - ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gamtinimo paviršių.
 - ĮSPĖJIMAS: Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
 - Sudužus kaitvietės stiklui: nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Nelieskite prietaiso paviršiaus. Nebenaudokite prietaiso.
 - Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę naudodamiesi jos valdikliais ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.
 - Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
 - Prietaisas neskirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
 - Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl puodų dugnai ir viryklės paviršius visuomet turi būti sausi.
 - Kaitvietės įrengtos panaudojus pažangią „indukcijos“ technologiją.
- Šią indukcinę viryklę, kuri leidžia taupyti ir laiką, ir pinigus, privaloma naudoti su prikaistuviais, tinkamais indukciniam maisto gamimui; kitaip kaitvietės neveiks. Kaip pasirinkti prikaistus, žr. *Bendroji informacija apie maisto gamimą, puslapis 14*.
- Indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, todėl ji gali turėti kenksmingų poveikių žmonėms, kurie naudoja medicininius prietaisus, pavyzdžiui, širdies stimuliatorių ar insulino pompą.
 - ĮSPĖJIMAS: Naudokite tik maisto gamtinimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų. Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:
 - Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
 - Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
 - Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- DĖMESIO: Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.

Vaikų sauga

- ĮSPĖJIMAS: Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiai veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.

- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:

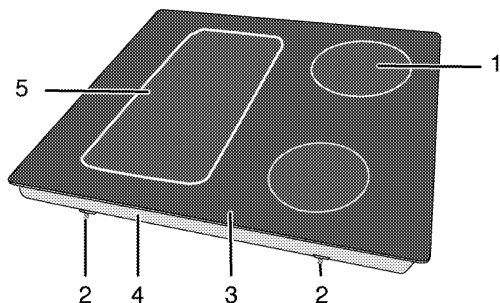
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

2 Bendra informacija

Apžvalga



- | | | | |
|---|----------------------------|---|---------------------|
| 1 | Indukcinė kaitlentė | 4 | Pagrindo dangtis |
| 2 | Montavimo spaustukas | 5 | Indukcinė kaitlentė |
| 3 | Stiklo keramikos paviršius | | |

Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	maks. 7200 W
Saugiklis	32 A / 16 A x 2
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	55 mm/580 mm/510 mm
Montavimo matmenys (aukštis / gylis)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Degikliai	
Galinis kairysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	180 mm
Energija	1800/3000 W
Priekinis kairysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	180 mm
Energija	1800/3000 W
Priekinis dešinysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	145 mm
Energija	1500/2200 W
Galinis dešinysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	210 mm
Energija	2000/3700 W



Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.



Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.



Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydiniuose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

3 Įrengimas

Prietaisą įrengti turi kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis galiojančiais teisės aktais. Kitaip nebegalios gaminio garantija. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgalotieji asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.



Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.



PAVOJUS:

Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietos dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.



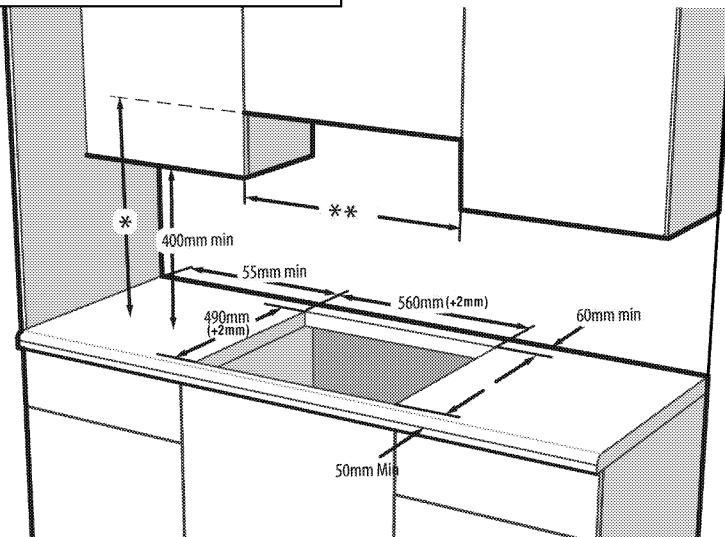
PAVOJUS:

Prieš pradėdami instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pavojų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

Ši viryklė skirta montuoti stalviršyje, kurį galima įsigyti parduotuvėse. Tarp šio prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpą. Žr. pav. (dydžiai mm).

- Šį prietaisą galima statyti ir atskirai. Virš viryklės privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
- (*) Jeigu virš viryklės bus montuojamas gartraukis, žr. gartraukio gamintojo instrukciją dėl tinkamo montavimo aukščio (min. 650 mm)
- Nuimkite pakavimo medžiagas ir transportavimo kaiščius.
- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir klijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Stalviršis turi būti sulyguotas ir pritvirtintas horizontaliai.
- Atsižvelgdami į matmenis, išpjaukite stalviršyje tinkamą viryklei skylę.



* Minimalus atstumas iki gartraukio nurodytas gartraukio naudojimo instrukcijoje.

** Minimalus atstumas tarp spintelių turi būti lygus viryklės pločiui.

Įrengimas ir prijungimas

- Šį prietaisą reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į įstatymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.



Kaitvietės nedėkite ten, kur yra aštrių kraštų ar kampų.

Kyla pavojus sudaužyti stiklo keramikos paviršius!

Elektras įvadas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.

**PAVOJUS:**

Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.

**PAVOJUS:**

Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

- Pajungiant reikia vadovautis nacionaliniais reglamentais.
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Gaminio techninių duomenų lentelė yra gaminio korpuso galinėje pusėje.
- Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.

**PAVOJUS:**

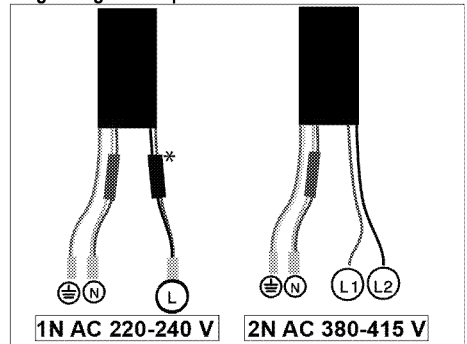
Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

Maitinimo kabelio prijungimas

Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitei tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

1. Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp kontaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) vryklės, atsižvelgiant į IEE reglamenteus. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

Jeigu su gaminiu pateiktas kabelis:

2. **Vienfaziam prijungimui;** prijunkite, kaip nurodyta toliau:

- Rudas / Juodas laidas = L (Fazė)
- Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (⊕) (įžeminimo)

» arba

- Pilkas / Juodas laidas = L (Fazė)
- Mėlynas / Rudas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (⊕) (įžeminimo)

3. **Dvifaziam prijungimui;** prijunkite, kaip nurodyta toliau:

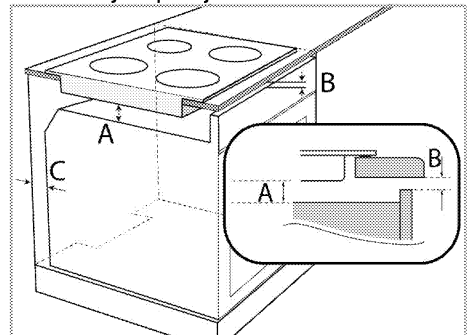
- Rudas laidas = L1 arba L2 (1 fazė arba 2 fazė)
- Juodas laidas = L2 arba L1 (2 fazė arba 1 fazė)
- Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (⊕) (įžeminimo)

» arba

- Juodas laidas = L1 (1 fazė)
- Pilkas laidas = L2 (2 fazė)
- Mėlynas / Rudas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (⊕) (įžeminimo)

Gaminio įrengimas

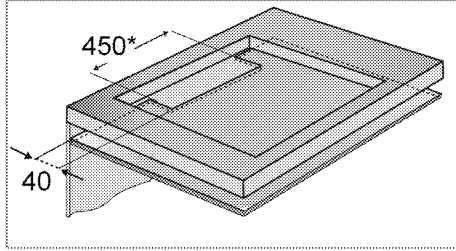
Jei orkaite yra apačioje:



- A min. 15 mm
- B min. 2 mm
- C 20 mm

Jei laive yra apačioje:

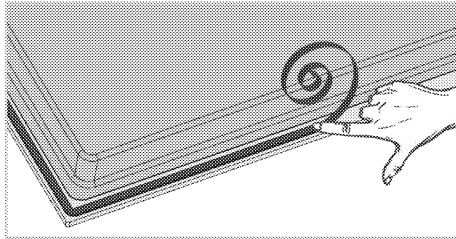
Baldų galinėje dalyje reikia palikti ventiliacines angas, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje.



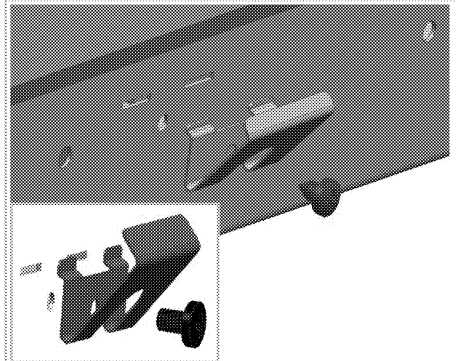
* min.

Montuojant indukciją kaitlentę, gaminys turi būti lygiagretus montavimo paviršiui. Taip pat naudokite sandarinimo tarpiklį ir kaitlentėmis dalimis, kurios liečia stalviršį kaip aprašyta toliau, kad tarp gaminio ir stalviršio nepatektų skysčio.

1. Paruoškite stalviršio paviršų, kaip parodyta paveikslėlyje.
2. Apverskite kaitlentę ir padėkite ją ant lygaus paviršiaus.
3. Montuodami dujinės viryklės viršų, įstatykite pakuotėje esančią tarpinę aplink dujinę viryklę, kaip tai parodyta paveikslėlyje. Užtikrinkite, kad tarpinė lieka viduje 1-2 mm nuo išorinio stiklo krašto.



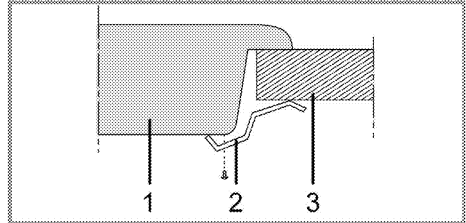
4. Užfiksuokite montavimo spyruokles, įkišdami ir įsukdami jas pro apatinio korpuso angas, kaip pavaizduota paveikslėlyje.



i Kai kurių modelių gaminys gali būti pateikiamas jau su pritaisytomis montavimo spyruoklėmis.

i Tvirtinimo spyruoklių skaičius jūsų gaminyje skiriasi, atsižvelgiant į gaminio modelį.

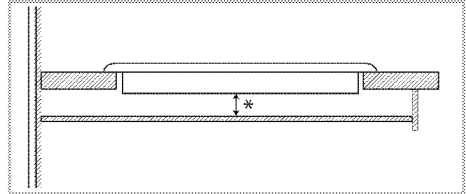
5. Dėkite kaitlentę į ant stalviršio ir sulyinkite ją.
6. Padėjus kaitlentę ant stalviršio, ją bus paprasta užfiksuoti spaustukais. Jeigu stalviršio matmenys yra netinkami, prie gaminio priekinės pusės galima pritvirtinti 2 montavimo spaustukus, kaip pavaizduota toliau esančiame paveikslėlyje.



- 1 Kaitlentė
- 2 Montavimo spaustukas
- 3 Stalviršis

i Jeigu kaitlentę montuojate ant spintelės, privalote įrengti skiriančią lentyną kaip parodyta viršuje esančiame piešinyje. Jeigu montuojate virš įmontuojamos orkaitės, to daryti nebūtina.

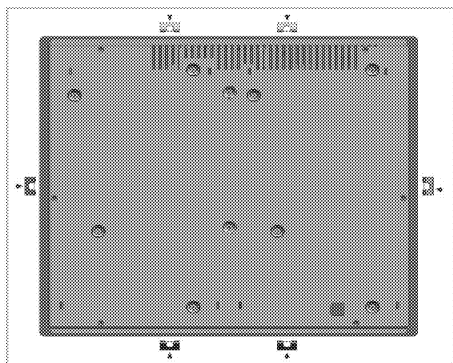
Pavyzdžiui, jeigu apatinė buitinio prietaiso dalis yra liečiama, nes jis įrengtas virš stalčiaus, tuomet ši dalis turi būti apsaugota medine plokšte.



* min. 15 mm

Vaizdas iš galo (prijungimo skylės)

i Tolesnėje iliustracijoje nurodytos prijungimo angos yra tik orientacinės, jos gali skirtis atsižvelgiant į gaminio modelį. Tvirtinkite atsižvelgdami į savo gaminio jungimo angų vietas.

**PAVOJUS:**

Prisukti prie kitų skylių nerekomenduojama saugos sumetimais, nes galima pažeisti dujų ir elektros tiekimo sistemas.

**PAVOJUS:**

Kaitlentėje yra komponentų, naudojančių dujas ir elektrą. Todėl šią kaitlentę reikia montuoti ant stalviršio tik pro tvirtinimo skyles, naudojant tik pateiktuosius tvirtinimo elementus ir varžtus, ir tik taip, kaip nurodyta instrukcijoje. Antraip gali kilti pavojus gyvybei ir turtui.



Tvirtinimo spyruoklių skaičius jūsų gaminyje skiriasi, atsižvelgiant į gaminio modelį.

Galutinis patikrinimas

1. Gaminio eksploatavimas.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsukite jį lipnia juosta.



Apžiūrėkite prietaisą ir įsitinkinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
- Kepimui naudokite puodus/keptuves su dangčiais. Nenaudojant dangčių, energijos sąnaudos gali padidėti iki 4 kartų.
- Pasirinkite degiklį, labiausiai tinkamą pagal prikaistuvio, kurį naudosite, dugno dydį. Visuomet parinkite tinkamo dydžio prikaistus patiekalams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.
- Gamindami ant elektrinių kaitlenčių, būtinai naudokite prikaistus plokščiais dugnais. Puodai storais dugnais užtikrina geresnį šilumos laidumą. Taip galite sutaupyti iki 1/3 elektros energijos.

- Indai ir prikaistuviai privalo atitikti kaitinimo vietos dydį. Indų arba prikaistuvų dugnai neturi būti mažesni už kaitvietės skersmenį.
- Kaitinimo vietos ir prikaistuvų dugnai privalo būti švarūs. Purvas sumažins šilumos perdavimą iš kaitinimo vietos puodo dugnui.

Naudojant pirmą kartą

Pirmasis prietaiso valymas



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius.

Valydami nenaudokite šerdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausiai nušluostykite.

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliao keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras.

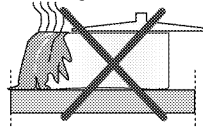
Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu! Aliejui užsidegus, uždekite jį aušintu gaisru gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtinai visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitindami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neįkaistų. Ant kaitlentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvų ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų. Jeigu tokios medžiagos ištirptų, nedelsdami nuvalykite paviršius. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.
- Naudokite tik prikaistus arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistus ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių. Prikaistus dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

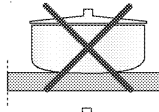
Prikaistuvių pasirinkimas

- Stiklo keramikos paviršius yra atsparus karščiui ir dideliems temperatūrų skirtumams.
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.

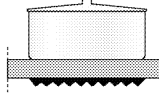
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršius.



Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršius ir sukelti gaisrą.



Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.



Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais dugnais. Tokie puodai užtikrina geresnį šilumos perdavimą.

Naudodami indukcinės kaitlentės, naudokite tik indukciniam gaminimui tinkamus indus.

Prikaistuvio patikrinimas

Galite naudoti šiuos būdus patikrinti, ar prikaistuvius tinkamas naudoti su indukcinė virykle, ar ne.

1. Prikaistuvius tinkamas, jeigu jo dugnas traukia magnetą.
2. Prieikaistuvius tinkamas, jeigu padėjus jį ant kaitvietės ir įjungus kaitlentę, nežybcioja "L".

Galite naudoti plieninius, tefloninius arba aliumininius prikaistus su specialiais magnetiniais dugnais, kurių tinkamumas gaminimui indukcinio būdu nurodytas jų etiketėse. Stiklinių, keraminių, molinių ir nerūdijančiojo plieno indų nemagnetiniais akiuminiais dugnais naudoti negalima.

Prikaistuvio atpažinimo-fokusavimo sistema

Naudojant indukcinį maisto gaminimą, energizuojama tik ta atitinkamos kaitvietės sritis, kurią dengia indas. Sistema atpažįsta puodo dugno skersmenį ir automatiškai šildo tik tą sritį. Jeigu virimo metu puodas nuo kaitvietės atkeliamas, virimas nutraukiamas.

Pakaitomis žybcioja pasirinkta kaitvietė ir simbolis "L".

Saugus naudojimas

Nesirinkite aukštų kaitinimo lygių, jeigu naudosite nepridegamą (teflono) prikaistuvį be aliejaus arba įpylę labai mažai aliejaus.

Ant viryklės nedėkite metalinių daiktų, pavyzdžiui, šakučių, peilių arba puodų dangčių, nes jie įkais. Kepimui niekada nenaudokite aliuminio folijos. Ant kaitvietės niekada nedėkite į aliuminio foliją susuktų maisto produktų.

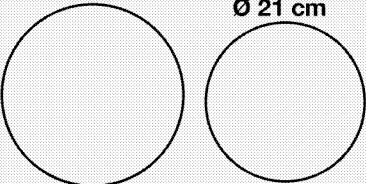
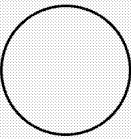
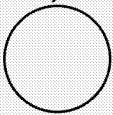


Jeigu po kaitlente įrengta orkaitė ir ji yra įjungta, tuomet kaitlentės jutikliai gali sumažinti gaminimo lygį arba išjungti orkaitę.

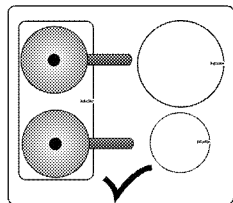


Kaitlentei veikiant, nedėkite ant jos magneto savybių turinčių daiktų, pavyzdžiui, kreditinių kortelių arba kasečių.

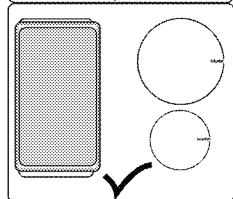
Indui tinkamos kaitvietės parinkimas

Didelė kaitvietė	Įprasta kaitvietė	Maža kaitvietė
<p>Ø 24 cm</p> <p>Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Didelė kaitvietė</p> <ul style="list-style-type: none">Automatiškai prisitaiko pagal prikaistuvį.Optimaliai paskirsto energiją.Užtikrina puikų šilumos paskirstymą. Naudojama tokiems patiekalams kaip labai dideli lietiniai arba didelės puszalės arba beveik žalios žuvis gaminti.	<p>Įprasta kaitvietė</p> <ul style="list-style-type: none">Automatiškai prisitaiko pagal prikaistuvį.Optimaliai paskirsto energiją.Užtikrina puikų šilumos paskirstymą. Naudojama gaminti maistą bet koku būdu.	<p>Maža kaitvietė</p> <ul style="list-style-type: none">Nauodaja lėtam maisto gaminimui (padažams, kremams ruošti)Naudojama mažoms porcijoms arba porcijoms pagal žmonių skaičių ruošti.

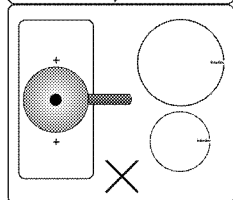
Naudojant puodus and didelio paviršiaus kaitvietės



Didelio paviršiaus kaitvietę galite naudoti kaip dvi atskiras puses: galinę kairiąją ir priekinę kairiąją kaitvietes.



Didelio paviršiaus kaitvietę galite naudoti dideliems puodams.



Puodas privalo dengti abu didelio paviršiaus kaitvietės centrus. Nenaudokite šios kaitvietės kitais būdais.

Kaitlenčių naudojimas

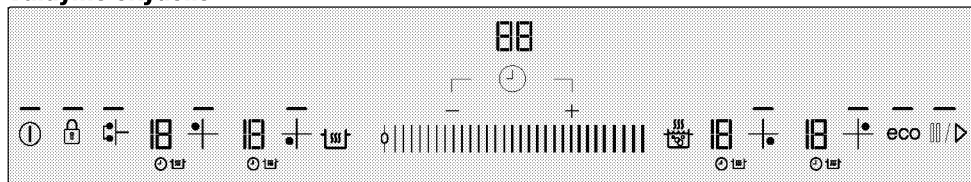


PAVOJUS:

Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukristų. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę. Nenaudokite įskilusių kaitviečių. Pro šiuos įskilimus gali pratekėti vanduo ir gali sukelti trumpąjį jungimą.

Jei paviršius būtų sugadintas (pvz., yra matomų įskilimų), nedelsiant išjunkite prietaisą, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.

Valdymo skydelis



Techniniai duomenys

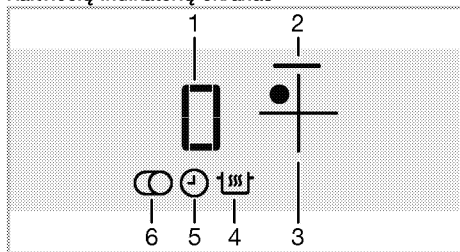


Nustatymo sritis (temperatūros lygiui)

- Lemputė, rodanti, kad atitinkamas mygtukas veikia
- Įjungimo / išjungimo mygtukas
- Mygtukų užrakto mygtukas
- Laikmačio įjungimo / išjungimo mygtukas
- Laikmačio lygio didinimo mygtukas
- Laikmačio lygio mažinimo mygtukas
- Greitojo įkaitinimo mygtukas / galios didinimo mygtukas
- Automatinio gaminimo funkcijos mygtukas
- Sustabdymo mygtukas
- eco Ekonominio režimo mygtukas
- Didelio paviršiaus kaitvietės pasirinkimo mygtukas
- Kaitvietės pasirinkimo valdikliai
-
-
-

Brėžiniai ir paveikslėliai pateikiami tik iliustravimo tikslais. Faktiniai rodmenys ir funkcijos gali skirtis pagal kaitlentės modelį.

Kaitviečių indikatorių ekranas



- 1 Temperatūros indikatorius (temperatūros nuostata 0 ... 19/ 0 ... 9. (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.))
 - 2 Kaitvietės lemputė
 - 3 Kaitvietės pasirinkimo mygtukas
 - 4 Šilumos palaikymo funkcijos simbolis (*)
 - 5 Laikmačio simbolis
 - 6 Kelių dalių kaitvietės simbolis (*)
- * Priklauso nuo modelio.

Šis prietaisas valdomas liečiant jutkinį valdymo skydelį. Bet kokį jutikliniame valdymo skydelyje atliktą veiksmą patvirtina garso signalas.

Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė ir purvas gali sukelti veikimo sutrikimų.

Kaitlentės įjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "I". Užsidega mygtuko "I" lemputė. Viryklė paruošta naudoti.

Jeigu per 20 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

Ilgai laikant nuspaudus bet kurį mygtuką ("I" mygtuką), prietaisas automatiškai išsijungia saugumo sumetimais.

Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "I". Kaitlentė išsijungs ir vėl ims veikti parengties režimu.



Simboliai „H“ arba „h“, rodomi kaitvietės ekrane išjungus kaitlentę, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta. Neliestkite kaitviečių.

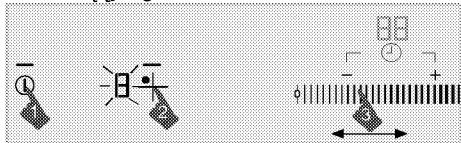
Likutinės šilumos indikatorius

Simbolis „H“, rodomas kaitvietės ekrane, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliam maisto kiekiui pašildyti. Šį simbolį netrukus pakeis simbolis „h“, rodantis, kad šiluma sumažėjo.



Nutrūkus elektros tiekimui, likutinės šilumos indikatorius neįsijungs ir neįspės vartotojo apie kaitusias kaitvietes.

Kaitviečių įjungimas



1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką „“.
2. Palieskite kaitvietės, kurią norite įjungti, pasirinkimo mygtuką.

Kaitvietės ekrane atsiranda „0“ ir užsidega atitinkamos kaitvietės lemputė.



Jeigu per 20 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

Temperatūros lygio nustatymas

Nustatykite „0“ – „19“ temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį. Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis yra 1, 2, 3...19, o kituose – 1.1, 2.2, ... 9. (Gali skirtis priklausomai nuo gamtinio modelio.)



Jeigu kaitlentė perkaista, veikiančios kaitvietės dėl saugumo perjungiamos į 14-ą lygį (jei nustatytas aukštesnis nei 14 lygis) ir aukštesnio lygio nustatyti negalima. Aukštesnį lygį vėl galima nustatyti, kai kaitlentės temperatūra nukrinta žemiau saugaus lygio. Jeigu kaitlentė įkaista iki kritinio lygio, ji automatiškai išsijungia ir kaitviečių įjungti negalima.

Kaitviečių išjungimas:

Kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. **Mažinant temperatūros lygį iki „0“**
Kaitvietę taip pat galima išjungti mažinant temperatūros lygį iki „0“.
2. **Naudojant atitinkamos kaitvietės laikmačio funkciją**

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs atitinkamą kaitvietę, kuriai jis buvo priskirtas. Visuose ekranuose bus rodoma „0“ arba „00“. Simbolis „“ dings iš kaitlentės ekrano.

Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

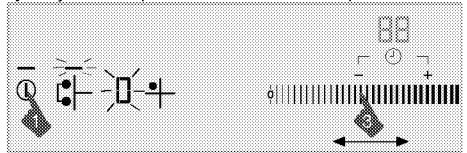
3. 3 sekundes laikant nuspaudus atitinkamos kaitvietės simbolį.

Maždaug 3 sekundes palaikykite nuspaudę kaitvietės, kurią norite išjungti, simbolį.

Didelio paviršiaus kaitvietės įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką „“.
2. Palieskite didelio paviršiaus kaitvietės pasirinkimo mygtuką.

» Kairiosios galinės kaitvietės ekrane rodoma „0“ ir žybcioja didelio paviršiaus kaitvietės lemputė.



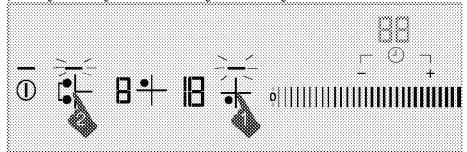
3. Nustatykite „0“ – „19“ temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.

Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis yra 1, 2, 3...19, o kituose – 1.1, 2.2, ... 9. (Gali skirtis priklausomai nuo gamtinio modelio.)

» Kaitvietė pradeda veikti. Jeigu pasirenkama kita kaitvietė arba per 10 sekundžių neatliekamas joks veiksmas, didelio paviršiaus kaitvietės lemputė pradeda šviesti nepertraukiamai.

Didelio paviršiaus kaitvietės įjungimas, kai veikia viena arba abi kairiosios kaitvietės

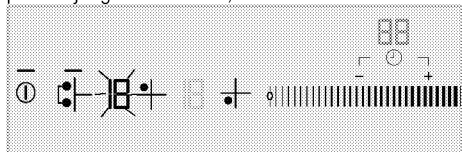
Kai veikia viena arba abi kairiosios kaitvietės, galite sujungti abi kaitvietes, suaktyvindami didelio paviršiaus kaitvietės funkciją. Tokiu būdu galėsite naudoti tokių pačių verčių, tik didesnę kaitvietę.



1. Veikiant vienai arba abiem kairiosioms kaitvietėms, pasirinkite vieną iš kairiųjų kaitviečių.
2. Palieskite didelio paviršiaus kaitvietės pasirinkimo mygtuką.

» Kairiosios galinės kaitvietės ekrane rodoma ankčiau pasirinkta temperatūros vertė ir žybcioja didelio paviršiaus kaitvietės lemputė.

» Sujungtos kaitvietės veikia pagal kairiajai kaitvietei parinktas temperatūros ir laikmačio (jeigu jis įrengtas) vertes. Kairiosios kaitvietės, kuri nebuvo pasirinkta prieš sujungiant kaitvietes, vertė atšaukiama.



i Jeigu veikiant didelio paviršiaus kaitvietei paliesite bet kurios kairiosios kaitvietės pasirinkimo mygtuką, kaitvietės bus atskirtos ir išjungtos.

» Jeigu vėliau temperatūros vertę norėsite pakeisti, palieskite didelio paviršiaus kaitvietės pasirinkimo mygtuką ir suaktyvinkite kaitvietę. Reguliavimo srityje nustatykite norimą temperatūros vertę.

Didelio paviršiaus kaitvietės išjungimas

Didelio paviršiaus kaitvietę galima išjungti 4 skirtingais būdais:

1. Mažinant temperatūros lygį iki „0“

Didelio paviršiaus kaitvietę galima išjungti sumažinant temperatūros lygį iki „0“.

2. Naudojant didelio paviršiaus kaitvietės laikmačio funkcijos išjungimą

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs didelio paviršiaus kaitvietę. Kairiosios kaitvietės ekrane rodoma „0“, o laikmačio ekrane rodoma „00“. Kairiosios galinės kaitvietės ekrane dingsta simbolis „⌚“.

3. Paliečiant bet kurios kairiosios kaitvietės simbolį

Jeigu veikiant didelio paviršiaus kaitvietei paliesite bet kurios kairiosios kaitvietės simbolį, kaitvietės bus atskirtos ir išjungtos.


4. 3 sekundes laikant nuspaudus didelio paviršiaus kaitvietės simbolį.

Jeigu 3 sekundes palaikysite nuspaudę didelio paviršiaus kaitvietės simbolį, kaitvietė bus išjungta **Didelio galingumo (galios didinimo) funkcija** Greitam kaitinimui galite naudoti stiprintu funkciją. Tačiau šią funkciją naudoti nerekomenduojama verdant ilgai. Galios didinimo funkcijos visose kaitvietėse gali nebūti.

Tiesioginis galios didinimo funkcijos pasirinkimas:

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką „⌚“.

2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.

3. Paspauskite mygtuką „“.

Pasirinkta kaitvietė veiks maksimaliu galingumu, o kaitvietės ekrane atitinkamai žybcios 3 lemputės. Pasibaigus galios didinimo laikui kaitvietė išsijungia.

Galios didinimo funkcijos pasirinkimas, kai kaitvietė aktyvi:


1. Palieskite mygtuką „“ po to, kai kaitvietė buvo įjungta bent 20 sekundžių tam tikru kaitinimo lygiu.



Kaitvietė turėtų nustoti veikti bent 20 sekundžių pasirinktu kaitinimo lygiu.

2. Pasirinkta kaitvietė veiks maksimaliu galingumu, o kaitvietės ekrane atitinkamai žybcios 3 lemputės. Galios didinimo funkcijos veikimo laikui pasibaigus, kaitvietė ima veikti nustatytu temperatūros lygiu ir ekrane rodoma tik nustatyta temperatūros reikšmė.

Išankstinis galios didinimo funkcijos išjungimas:

Palieskite mygtuką „“, jei galios didinimo funkciją norite išjungti bet kuriuo metu.

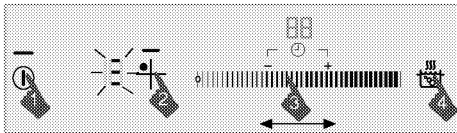
Greitas kaitinimas

Greito kaitinimo funkcija – tai funkcija, kuri pagreitina maisto gaminimo procesą. Ją galima naudoti greitam įkaitinimui per trumpą laiką. Visose kaitvietėse įrengta greito kaitinimo funkcija. Šią funkciją galima valdyti iš anksto nustatant temperatūros lygį.



Greitojo įkaitinimo funkciją galima nustatyti per 20 sekundžių, skaičiuojant nuo kaitvietės įjungimo ir temperatūros lygio nustatymo.


Greito kaitinimo funkcijos pasirinkimas:



1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką „⌚“.

2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.

3. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.

4. Paspauskite mygtuką „“.

Pasirinkta kaitvietė tam tikrą laiką veiks maksimaliu galingumu (žr. toliau pateiktą lentelę). Kaitvietės ekrane atitinkamai švies 3 lemputės ir bus rodoma nustatyta temperatūros reikšmė.

5. Greito kaitinimo funkcijos veikimo laikui pasibaigus, kaitvietė ima veikti nustatytu

temperatūros lygiu ir ekrane rodoma tik nustatyta temperatūros reikšmė.

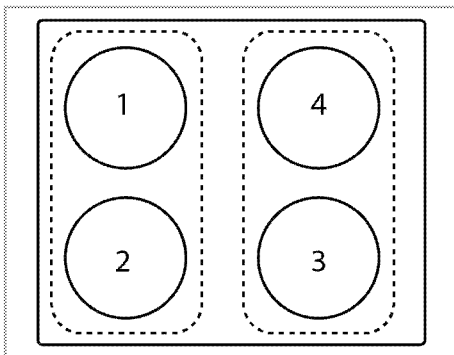
Lentelė: Greito kaitinimo naudojimo laikas

Temperatūros lygis		Naudojimo laiko apribojimas, sekundėmis
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis yra 1, 2, 3...19, o kituose – 1.1, 2.2, ... 9. (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

2 kaitviečių toje pačioje pusėje naudojimas vienu metu

Kaitlentės našumas skiriasi atsižvelgiant į aktyvių kaitviečių skaičių. Jeigu vienu metu naudojamos dvi kaitvietės, derėtų naudoti kaitvietes toje pačioje pusėje. Taip našiau ruošiamas maistas ir tiksliau aptinkami indai. Toliau pateikiamame paveikslėlyje matote rekomenduojamą dviejų kaitviečių naudojimo vienu metu būdą.



Dėl bendro kaitlentės galios apribojimo, pirmosios kaitvietės nustatytas lygis gali sumažėti palyginti su nustatytu lygiu, kai vienu metu veikia kairiosios arba dešinėsios pusės kaitvietės.

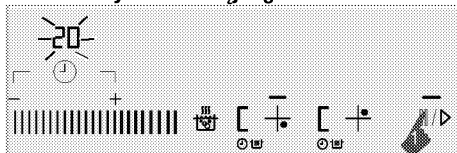
Greito kaitinimo funkcijos išjungimas:

Norėdami bet kuriuo metu išjungti greito kaitinimo funkciją, palieskite mygtuką "☺".

Užraktas valymui atlikti

Užraktas valymui atlikti užblokuoja visus valdymo skydelio mygtukus 20 sekundžių, kad vartotojas tuo metu galėtų greitai nuvalyti veikiančią kaitlentę.

Užrakto valymui atlikti įjungimas



1. Kaitlentei veikiant, palieskite ir laikykite "☺ / ▷" kol kaitlentės laiko ekrane bus rodoma 20.

» "☺ / ▷" įsijungs ir laiko ekrane prasidės skaičiavimas atgal nuo 20. "C" rodoma kaitvietės ekranuose. Tuo metu neveiks jokie valdymo skydelio mygtukai, išskyrus "⌚".

Užrakto valymui atlikti išjungimas

Norint išjungti valymo užraktą, nereikia spausiti jokio mygtuko. Po 20 sekundžių pasigirs garso signalas, "☺ / ▷" lemputė išsijungs ir užraktas valymui atlikti bus automatiškai išjungtas.





Jeigu užraktą valymui atlikti norite atšaukti, palieskite ir laikykite "☺ / ▷" kol "C" kaitvietės ekrane išsijungs.

Apsaugos nuo vaikų užraktas



Kaitlentei veikiant parengties režimu, galite apsaugoti ją, naudodami apsaugos nuo vaikų užraktą, kad vaikai neįjungtų kaitviečių. Apsaugą nuo vaikų galima įjungti ir išjungti tik tada, kai kaitlentė veikia parengties režimu.

Užrakto nuo vaikų įjungimas

1. Kaitlentei veikiant parengtame režime, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką , kol pasigirs **du garso signalai**. Apsaugos nuo vaikų funkcija bus įjungta ir užges mygtuko  lemputė.

 Veikiant apsaugos nuo vaikų užraktui paspaudus bet kokį mygtuką, sužybčios mygtuko  lemputė.


Užrakto nuo vaikų išjungimas

1. Apsaugos nuo vaikų užraktui veikiant, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką , kol pasigirs **vienas garso signalas**.
» Apsaugos nuo vaikų funkcija bus išjungta ir užges mygtuko  lemputė.




Mygtukų užraktas

Galite įjungti mygtukų užraktą, kad **kaitlentei veikiant** netyčia nebūtų pakeistos funkcijos.



Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

1. **Kai kaitlentė veikia, paspauskite ir palaikykite** , kol išgirsite **du garso signalus**.

Pradės žybcioti mygtuko  lemputė ir visos kaitinimo zonos bus užrakintos.

 Mygtukų užraktą galima įjungti tik kaitlentei veikiant. Veikiant mygtukų užrakto funkcijai, veikia tik mygtukas . Paspaudus bet kurį mygtuką, sužybčios mygtuko  lemputė, rodanti, kad veikia mygtukų užrakto funkcija. Jeigu mygtukų užrakto funkcijai veikiant kaitlentę išjungsite, norėdami kitą kartą įjungti kaitlentę, privalėsite išjungti mygtukų užraktą.


Mygtukų užrakto funkcijos išjungimas


1. 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką . Veiksmas patvirtinamas garso signalu. Mygtuko  lemputė užgesa ir valdymo skydelis atrakinamas.

Laikmačio funkcija




Ši funkcija palengvina gaminimą. Gaminant maistą, nereikės visą laiką stovėti prie kaitlentės. Pasibaigus pasirinktam laikotarpiui, kaitvietė bus automatiškai išjungta.



Laikmačio įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką .
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.

3. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.
4. Norėdami įjungti įspėjamąjį laikmatį, palieskite mygtuką .

Laikmačio ekrane atsiranda „00“, o kaitvietės ekrane pradeda žybcioti simbolis .

5. Nustatykite pageidaujamą trukmę liesdami  „/“ +. Galite paliesti ir laikyti  arba  kad pereitumėte į priekį greičiau.

Tam tikrą laiką pažybciojęs, simbolis  ima šviesti be perstojo. Nuolat šviečiantis simbolis  rodo, kad funkcija yra įjungta.

	Galima nustatyti tik jau įjungtos kaitvietės laikmatį.
	Tuos pačius veiksmus pakartokite ir kitoms kaitvietėms, kurioms norite nustatyti laikmatį.
	Laikmačio reguliuoti negalima, jeigu nepasirinkta kaitvietė ir jos temperatūros nuostata.
	Įjungus laikmatį, laikmačio ekrane bus rodomas tik pasirinktai kaitvietei nustatytas laikas.




Laikmačio išjungimas

Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė bus išjungta automatiškai ir pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamuosius garso signalus, paspauskite bet kurį mygtuką.

Laikmačių išjungimas pirmiau laiko


Jeigu laikmatį išjungsite anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks esant nustatytai temperatūrai, kol ją išjungsite. Laikmatį galima išjungti dviem skirtingais būdais:

1. Išjungti laikmatį, mažinant jo nuostatą iki „00“ :

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
2. Palieskite mygtuką , kad pasirinktumėte atitinkamos kaitvietės laikmatį.
3. Mažinkite nuostatą, kol laikmačio ekrane bus rodoma „00“, liesdami . Galite paliesti ir laikyti , kad pereitumėte į priekį greičiau.

Mažinkite nuostatą, kol laikmačio ekrane bus rodoma „00“, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.

2. Išjungti laikmatį, 3 sekundes laikant nuspaudus laikmačio mygtuką:

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
2. Palieskite mygtuką , kad pasirinktumėte atitinkamos kaitvietės laikmatį.

3. Paspauskite mygtuką "Ⓜ" ir palaikykite jį nuspaudę maždaug 3 sekundes.

Tam tikrą laiką kaitvietės ekrane žybcios simbolis "Ⓜ", paskui jis **visiškai** išsijungs ir laikmatis bus išjungtas.

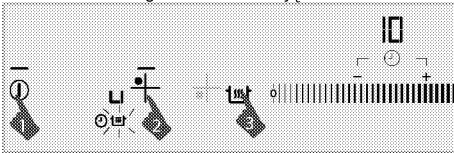
Automatinio gaminimo funkcija

Naudodami šią funkciją, galite greitai gaminti 3 skirtingais režimais.

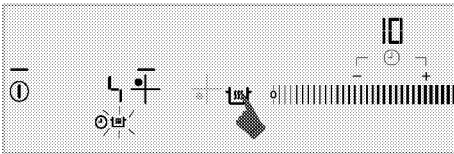
1. Šilumos palaikymas
2. Lėtas virimas
3. Kepimas

Automatinio gaminimo funkcijos įjungimas nenustatant laikmačio

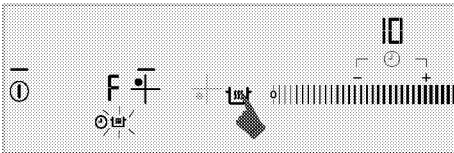
1. Įjunkite paliesdami mygtuką "Ⓜ".
2. Pasirinkite kaitvietę, kurioje norite nustatyti automatinio gaminimo funkciją.



3. Palietus vieną kartą, pasirinktoje kaitvietėje bus suaktyvintas šilumos palaikymo režimas. Ekranėlyje bus rodomas simbolis "U".
4. Palietus du kartus, pasirinktoje kaitvietėje bus suaktyvintas lėto virimo režimas. Ekranėlyje bus rodomas simbolis "L".



5. Palietus tris kartus, pasirinktoje kaitvietėje bus suaktyvintas kepimo režimas. Ekranėlyje bus rodomas simbolis "F".



» Kaitvietė ims veikti nustatytu automatinio gaminimo režimu.

Automatinio gaminimo funkcijos įjungimas nustatant laikmatį

1. Nustatykite pageidaujamą automatinio gaminimo režimą paliesdami pasirinktos kaitvietės mygtuką "Ⓜ/Ⓜ".
 2. Nustatykite laikmantį paliesdami mygtuką "Ⓜ".
- » Ekranėlyje užsižiebs simboliai „00“ ir "Ⓜ".

3. Nustatykite pageidaujamą trukmę liesdami "Ⓜ/Ⓜ". Galite paliesti ir laikyti "Ⓜ" arba "Ⓜ" kad poretumėte j priekį greičiau.

» Kaitvietė nustatytą laiką veiks pasirinktu automatinio gaminimo režimu.

» Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė išsijungs automatiškai, ir pasigirs įspėjamasis garso signalas. Garso signalą išjungsitė paspaudę bet kurį mygtuką.

Automatinio gaminimo funkcijos išjungimas

1. Norėdami išjungti automatinio gaminimo funkciją, palieskite mygtuką "Ⓜ". Taip visiškai išjungsitė pasirinktą kaitvietę.
2. Jei norite, kad kaitlentė veiktų tam tiktu režimu ir išjungti tik automatinio gaminimo funkciją, nustatykite pasirinktą temperatūrą paliesdami nustatymo sritį. Kaitvietė toliau veiks esant nustatytai temperatūrai. Jei laikmatis buvo nustatytas anksčiau, nustatytas gaminimo laikas nebus išjungtas, ir gaminimas bus tęsiamas toliau esant nustatytai temperatūrai.

i Toje pačioje pusėje (kairėje arba dešinėje) esančiose kaitvietėse negalima vienu metu nustatyti kepimo ir galios didinimo režimų. Kad automatinio gaminimo funkcija veiktų tinkamai, vienoje kaitvietėje nustatę kepimo režimą, kitoje toje pačioje pusėje (kairėje arba dešinėje) esančioje kaitvietėje nebegalėsite nustatyti galios didinimo režimo (arba atvirkščiai).

Sustabdymo funkcija

Naudodami šią funkciją, galite tam tikram laikui sumažinti visų aktyvių kaitlentės kaitviečių **išskyrus laikmatį** 1 lygio temperatūrą.

i Jeigu kuriai nors kaitvietei yra įjungtas laikmatis, sustabdymo metu jis veiks toliau.

1. Kaitlentei veikiant, palieskite mygtuką "Ⓜ/▷". Visos veikiančios kaitvietės toliau veiks nustatyta bent 1-ojo lygio temperatūra.
2. Norėdami vėl įjungti visas sustabdytas kaitvietes išlaikant anksčiau nustatytas nuostatas, dar kartą paspauskite mygtuką "Ⓜ/▷".

Ekonomiškas režimas

Naudodamiesi šia funkcija, visas kaitvietes galite perjungti į žemesnį lygį.

i Ekonominį režimą galima įjungti tik veikiančios kaitvietėms.

1. Kaitlentei veikiant, palieskite mygtuką "eco".
- » Aktyvi kaitvietė persijungia į ekonomišką režimą, o jos lygis sumažėja pusiau.

Saugus ir veiksmingas indukcinų kaitviečių naudojimas

Veikimo principai: Indukcinės kaitvietės kaitina tiesiogiai prikaistuvį. Todėl ji turi daug privalumų, lyginant ją su kitų rūšių kaitlentėmis. Ji veikia veiksmingiau ir kaitlentės paviršius nekaista. Indukcinėje kaitlentėje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti šį prietaisą.



Kaitlentėse, priklausomai nuo modelio gali būti įrengtos tokių skersmenų kaitvietės: 145, 180, 210 ir 208 mm. Panaudojant indukcinę savybę, kiekviena kaitvietė aptinka ant jos padėto prikaistuvio dugno skersmenį. Energija susidaro tik tuomet, kai prikaistuvius liečia kaitvietė ir todėl užtikrinamos minimalios energijos sąnaudos.

Naudojimo laiko apribojimai

Kaitlentės valdiklyje įrengta naudojimo laiko apribojimo funkcija. Jeigu paliksite įjungtą vieną ar daugiau kaitviečių, praėjus tam tikram laikui, kaitvietės bus automatiškai išjungtos (žr. 1 lentelę). Jeigu kaitvietei bus priskirtas laikmatis, vėliau išsijungs ir laikmačio ekranas.

Naudojimo laiko apribojimas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Maksimalus naudojimo laikas taikomas esant šiam temperatūros lygiui.

Po to, kai kaitvietė automatiškai išsijungia, kaip aprašyta pirmiau, vartotojas vėl gali ją įjungti.

1 lentelė: Naudojimo laiko apribojimai

Temperatūros lygis		Naudojimo laiko apribojimas, valanda
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1

17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Didelio galingumo (galios didinimo) funkcija	Didelio galingumo (galios didinimo) funkcija	10 minučių

Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis yra 1, 2, 3...19, o kituose – 1.1, 2.2, ... 9. (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

Apsauga nuo perkaitimo

Kaitlentėje įrengti keli jutikliai, užtikrinantys apsaugą nuo perkaitimo. Perkaitinimo atveju gali būti pastebėti šie dalykai:

- Veikianti kaitvietė gali būti išjungta.
- Gali sumažėti pasirinktas kaitinimo lygis. Deja šios sąlygos indikatorius neparodys.

Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

Šioje viryklėje įrengta apsaugos nuo išsiliejimo sistema. Jeigu gaminant ant valdymo skydelio išsilieja skysčio, sistema tuoj pat atjungia elektros tiekimą ir išjungia kaitlentę. Tuo metu ekrane rodomas įspėjimas „E“.

Tiksli galios nuostata

Indukcinės kaitvietės žaibiškai reaguoja į komandas – tai yra vienas iš jų veikimo principų. Nuostatas jos pakeičia labai greitai. Todėl galima išvengti maisto produktų (vandens, pieno) išsiliejimo net tuomet, kai jie jau beveik išsilieja.




Triukšmas naudojimo metu

Indukcinė kaitvietė gali kelti šiojį tokį triukšmą. Šie garsai yra įprasti ir yra indukcinio gaminimo būdo dalis.

- Kuo didesnis temperatūros lygis, tuo garsiau veikia kaitlentė.
- Triukšmas gali kilti dėl prikaistuvio lydinio.
- Esant žemiems lygiams, dėl veikimo principų gali būti girdimi įprasti kaitviečių įjungimo/išjungimo garsai.
- Triukšmas gali kilti kaitinant tuščią prikaistuvį. Pripylus jį vandens arba pridėjus maisto, šis garsas akivaizdžiai dings.
- Gali būti girdimas ventiliatoriaus, naudojamo elektroninei sistemai aušinti, keliamas garsas.

Klaidų kodai / įspėjamieji pranešimai ir klaidų šaltiniai
2 lentelė:

Klaidos priežastis	Indikatorius	Rodmuo
Paspausiti du arba daugiau mygtukų arba ant mygtukų išsiliejo maisto.	Žybcioja simbolis „E“	Kaitviečių indikatorių ekranas
Kaitlentė perkaito	Žybcioja simbolis „H“	Kaitviečių indikatorių ekranas
Ant kaitvietės nepadėtas tinkamas prikaistuvis.	Užsidega simbolis „L“	Kaitviečių indikatorių ekranas
Jutiklinio valdiklio techninės įrangos klaida.	Užsidega simbolis „Fx***“	Laikmačio ekranas
Indukcinės techninės įrangos klaida.	Užsidega simbolis „Ex***“	Kaitviečių indikatorių ekranas
Jutiklinio mygtuko jautrumo klaida	Užsidega simbolis „F2“	Laikmačio ekranas
Ryšio klaida valdymo skydelyje.	Užsidega simbolis „F3“	Laikmačio ekranas
Indukcinės techninės įrangos klaida.	Žybcioja simbolis „Ex***“	Kaitviečių indikatorių ekranas
x**: „1,2,...,9“		

	Daugiau informacijos žr. 2 lentelę, kurioje paaiškinti klaidų pranešimai, kurių gali pasirodyti jutikliniame valdymo skydelyje. Jeigu be perstojo rodomi pranešimai „Fx“ ir „Ex“, iškvieskite įgaliotąjį techninio aptarnavimo atstovą.
	Jei jutiklinio valdymo skydelio paviršius bus veikiamas gausių garų, bus išjungta visa valdymo sistema ir bus siunčiamas klaidos „E“ signalas. Girdimi garso signalai.
	Jutiklinio valdymo skydelio paviršius turi būti švarus. Kitaip prietaisas gali veikti neįprastai.

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja triukščių atvejų.



PAVOJUS:

Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti. Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. tada gaminimo likučius bus lengviau pašalinti, jie nepridegs orkaitę naudojant kitą kartą
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

Valydami nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.

Kaitlentės valymas

Keraminių stiklo paviršių

Valykite stiklo keraminį paviršių (stiklo keramiką) šaltu vandeniu, pasirūpindami, kad ant jo neliktų valymo priemonių likučių, ir nusauskite minkšta šluoste. Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių naudojant kaitlentę kitą kartą.

Ant stiklo keramikos (stiklo keraminio) paviršiaus pridžiūvusius likučių jokiais būdais negalima grandyti sulinkusiais peiliais, plieno drožlių šluostėmis ar panašiais įrankiais.

Kalcio dėmės (geltonas dėmės) šalinkite naudodami parduotuvėse įsigyjamomis kalkių nuosėdų šalinimo priemonėmis arba nedideliu kiekiu kitos kalkių nuosėdų šalinimo priemonės, pavyzdžiui, actu arba citrinų sultimis.

Jeigu paviršius labai suteptas, užpilkite valymo priemonės ant kempinės ir palaukite, kol ji visiškai susigers. Tuomet nuvalykite kaitlentės paviršių drėgnu skudurėliu.



Cukringą maistą, pavyzdžiui, tirštą saldų kremą ir sirupą reikia nedelsiant nuvalyti, nelaukiant, kol paviršius atvės. Kitaip stiklo keramikos paviršius gali būti nepataisomai sugadintas.

Laikui bėgant danga ir kiti paviršiai gali išblukti. Tačiau tai neturi įtakos prietaiso veikimui.

Spalvos išblukimas ir dėmės, atsiradusios ant stiklo keramikos paviršiaus, yra normalu ir nėra gedimas.

7 Trikčių nustatymas

Kepant susidaro vandens lašelių.

- Jei garai, susidarę gaminant valgį, susiliečia su vėsiais paviršiais prietaiso išorėje, jie kondensuojasi ir formuoja vandens lašelius. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą. >>> *Tai nėra gedimas.*

Prietaisas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (žemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*
- Jeigu vėl įjungus viryklę ekranas neužsidega: >>> *Atjunkite prietaisą elektros grandinės pertraukikliu. Palaukite 20 sekundžių, paskui vėl ją įjunkite.*
- Įsijungė apsaugano perkaitimo. >>> *Palaukite, kol kaitlentė atvės.*
- Puodas netinkamas gaminimui. >>> *Naudokite tinkamą puodą.*

Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis „i“.

- Ant įjungtos kaitvietės nepadėjote puodo. >>> *Patikrinkite, ar padėjote puodą ant kaitvietės.*
- Puodas netinkamas naudoti ant indukcinės kaitvietės. >>> *Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.*
- Prikaistuvis pastatytas ne per vidurį arba puodo dugno skersmuo per mažas tai kaitviete. >>> *Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės centre.*
- Prikaistuvis arba kaitvietė perkaito. >>> *Palaukite, kol jie atvės.*

Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

- Galbūt pasibaigė pasirinktai kaitviete nustatytas laikas. >>> *Galite nustatyti naują gaminimo laiką arba tiesiog daugiau nebegaminti.*
- Įsijungė apsaugano perkaitimo. >>> *Palaukite, kol kaitlentė atvės.*
- Koks nors daiktas dengia jutiklinį valdymo skydelį. >>> *Nuimkite daiktą nuo valdymo skydelio.*

Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

- Puodas netinkamas naudoti ant indukcinės kaitvietės. >>> *Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.*
- Prikaistuvis pastatytas ne per vidurį arba puodo dugno skersmuo per mažas tai kaitviete. >>> *Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės centre.*

Išjungus kaitlentę, aušinimo ventiliatorius toliau veikia.

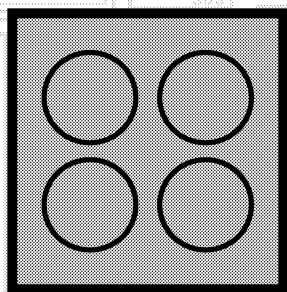
- Tai nėra gedimas. Aušinimo ventiliatorius veiks tol, kol viryklės elektronika atvės iki stabilios temperatūros.



Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

Iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



LV

beko

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucēi arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmatā var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

Sīmbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

Vispārējā drošība	4
Elektriskā drošība.....	4
Produkta drošība.....	5
Paredzētā lietošana.....	7
Bērnu drošība.....	7
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	7
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	7

2 Vispārīgā informācija 8

Pārskats.....	8
Tehniskā specifikācija	8

3 Uzstādīšana 9

Pirms uzstādīšanas	9
Uzstādīšana un pievienošana	9
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	12

4 Sagatavošana 13

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	13
Sākotnējā izmantošana.....	13
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize.....	13

5 Plīts virsmas izmantošana 14

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu.....	14
Plīts virsmu izmantošana	15
Vadības panelis.....	15

6 Apkope un tīrīšana 23

Vispārīga informācija	23
Plīts virsmas tīrīšana.....	23

7 Traucējummeklēšana 24

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai īpašuma bojājuma riska. Šo noteikumu neievērošana atcelts jebkuru garantiju.

Vispārējā drošība

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instruktažu. Nodrošiniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī

lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.

- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

Elektriskā drošība

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai

nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumam sniedzējam vai līdzīgi kvalificētam personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.

- Pārļiecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ar taukiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. **NEKAD**

nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.

- UZMANĪBU! Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS: Aizdeģšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
- BRĪDINĀJUMS: Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nepieskarieties ierīces virsmai. Neizmantojiet ierīci.
- Pēc lietošanas pabeigšanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar attiecīgo kontrolslēdzi un nepaļaujieties uz katla/pannas detektoru.
- Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, nevajadzētu likt uz plīts virsmas, jo tie var sakarst.
- Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.

- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tādēļ pārliecinieties, ka katlu apakša un plīts virsma vienmēr ir sausa.
 - Sildriņķi ir aprīkoti ar "indukcijas" tehnoloģiju. Taupiet savu laiku un naudu un saudzējiet indukcijas sildriņķi, izmantojot katlus, kas piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību; pretējā gadījumā sildriņķi nedarbosies. Skatiet *Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu, Lappuse 14* par katlu izvēli.
 - Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādas iekārtas kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
 - BRĪDINĀJUMS: Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.
- Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.
- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.

- Neizmantojiet bojātu vai iepīlīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- **UZMANĪBU!** Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.

Bērnu drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.
- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.

- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEA) klasifikācijas simbolu.

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzziņāt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

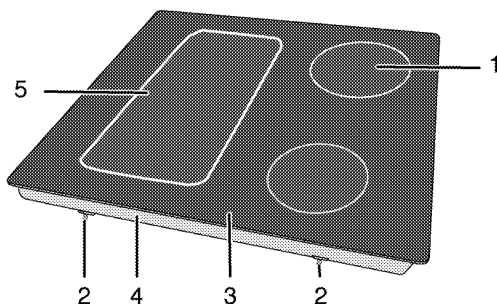
Jūsu nopirkta iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājsaimniecības atkritumiem.

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju | 4 | Pamatnes vāks |
| 2 | Montāžas skava | 5 | Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju |
| 3 | Vitrokeramikas virsma | | |

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	maks. 7200 W
Kabeļa tips/šķersgriezums	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	55 mm/580 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dziļums)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Degļi	
Aizmugures kreisā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	1800/3000 W
Priekšpusē kreisā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	1800/3000 W
Priekšpusē labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	145 mm
Jauda	1500/2200 W
Aizmugures labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	210 mm
Jauda	2000/3700 W



Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.



Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.



Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.

3 Uzstādīšana

Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.



Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam ir atbildīgs pats klients.



BĪSTAMI:

Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.



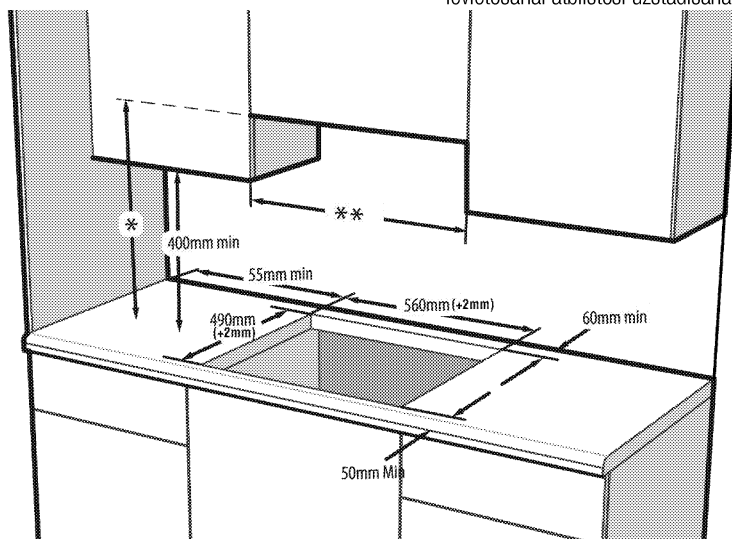
BĪSTAMI:

Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

Pirms uzstādīšanas

Plīts virsma ir paredzēta uzstādīšanai uz komerciālām vajadzībām izmantojamās darbvirsmas. Starp iekārtu un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

- Tas var tikt izmantots arī atsevišķi novietotām iekārtām. Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatieties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu (min. augstums ir 650 mm).
- Noņemiet iepakojuma materiālus un transportēšanas laikā izmantotos stiprinājumus.
- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem lamināta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Darbvirsmai jāatrodas tajā pašā līmenī un jābūt horizontāli nostiprinātai.
- Izgrieziet darbvirsmā spraugu plīts virsmas ievietošanai atbilstoši uzstādīšanas izmēriem.



* Minimālajam nosūcēja augstumam ir jāatbilst nosūcēju instrukciju rokasgrāmatā ieteiktajam augstumam

** Minimālajam attālumam starp mēbelēm ir jābūt plīts virsmas platumā

Uzstādīšana un pievienošana

- Iekārtu var uzstādīt un pievienot tikai atbilstoši valstī pieņemtajiem noteikumiem par uzstādīšanu.



Neuzstādiet plīts virsmu vietās, kur ir asas malas vai stūri.

Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai

nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

⚠ BĪSTAMI:
Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

⚠ BĪSTAMI:
Barošanas kabelis nedrīkst tikt spasiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām. Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai aizdegšanās risks!

- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Tipa uzlīme atrodas iekārtas korpusa aizmugurē.
- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".

⚠ BĪSTAMI:
Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sāksanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

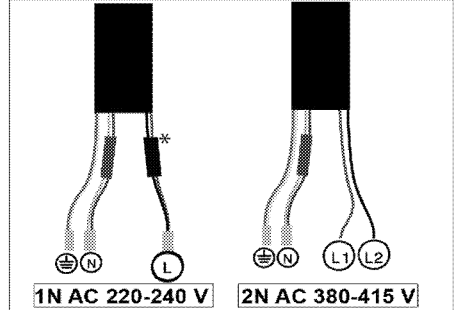
Pievienojiet barošanas kabeli.

i Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.

1. Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, slēdzēji) visos polos, un šai ierīcei ir jāatrodas līdzās plītij (tomēr ne virs tās) atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties iekārtas darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.

Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

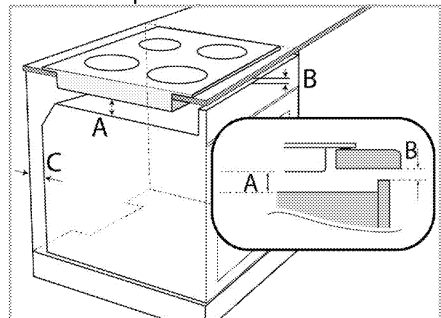
Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis



2. **Pievienojot vienai fāzei** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
 - Brūnais/melnais vads = L (fāze)
 - Zilais/melnas vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)
 » vai
 - Melns/melnais vads = L (fāze)
 - Zilais/brūnais vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)
3. **Pievienojot divām fāzēm** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
 - Brūnais vads = L1 vai L2 (1. fāze vai 2. fāze)
 - Melnais vads = L2 vai L1 (2. fāze vai 1. fāze)
 - Zilais/melnas vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)
 » vai
 - Melnais vads = L1 (1. fāze)
 - Melns vads = L2 (2. fāze)
 - Zilais/Brūnais vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)

Iekārtas uzstādīšana

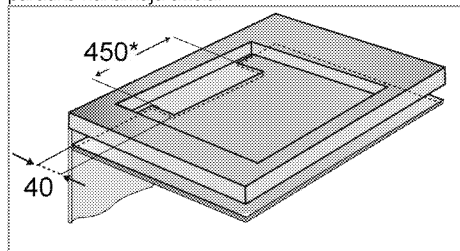
Ja krāsns ir apakšā



- A min. 15 mm
- B min. 2 mm
- C 20 mm

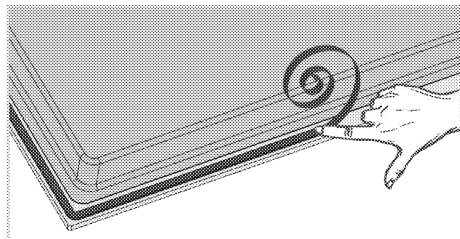
Ja padome ir apakšā

Mēbeļu aizmugurējā daļā jāatstāj ventilācijas atvere, kā parādīts nākamajā attēlā.

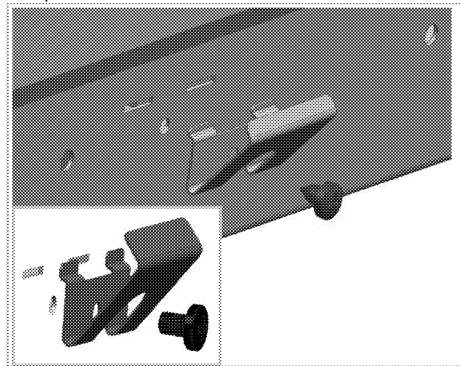


Indukcijas plīts virsmas uzstādīšanas laikā jnovietojiet iekārtu paralēli uzstādīšanas virsmai. Uzlieciet blīvpaplāksni uz plīts virsmas daļām, kas pieskaras pie letes, kā aprakstīts zemāk, lai novērstu šķidrums nokļūšanu starp iekārtu un leti.

1. Sagatavojiet letes virsmu, kā parādīts attēlā.
2. Pagrieziet plīts virsmu ar augšu uz leju un novietojiet uz plakanas virsmas.
3. Plīts uzstādīšanas laikā tās iekšpusē iekļāviet iepakojumā pievienoto blīvi 1-2 mm attālumā no plīts virsmas stikla ārējās malas, kā parādīts attēlā zemāk.



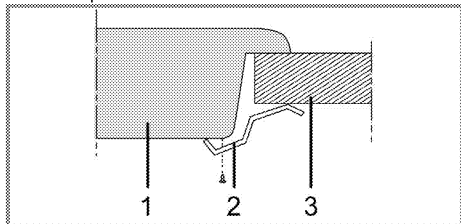
4. Fiksējiet montāžas atsperes, ievietojot un pieskrūvējot tās pa apakšējā rāmja caurumiem, kā parādīts attēlā.



i Dažu modeļu produkti var tikt piegādāti jau ar piestiprinātām montāžas atsperēm.

i Uzstādīšanas atsperu skaits šim produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

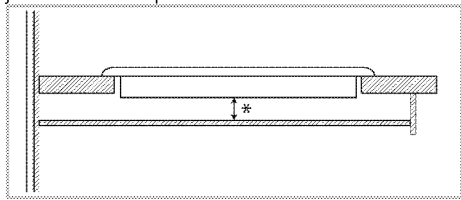
5. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrējiet.
6. Pēc plīts virsmas novietošanas uz letes virsmas to varēs vienkārši piestiprināt ar skavu palīdzību. Ja letes virsmas izmēri nav atbilstoši, tad iekārtas priekšpusē var piestiprināt 2 montāžas skavas, kā tālāk parādīts attēlā.



- 1 Plīts virsma
- 2 Uzstādīšanas skava
- 3 Lete

i Pēc plīts virsmas novietošanas uz skapiša, plauktu var uzstādīt, lai atdalītu skapīti no plīts virsmas, kā parādīts attēlā augstāk. Tas nav nepieciešams, uzstādot iebūvēto krāsni.

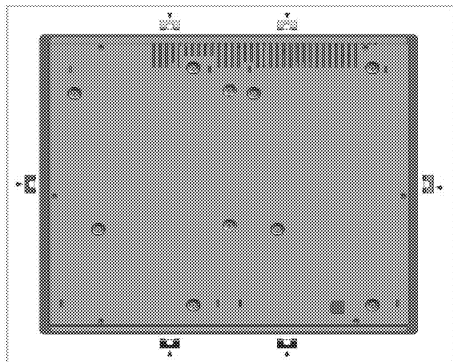
Piemēram, ja ir iespējams pieskarties pie iekārtas apakšas, jo tā ir uzstādīta atvilktnē, tad šo daļu ir jānosedz ar koka plāksni.



* min. 15 mm

Skats no aizmugures (savienojuma atveres)

i Savienojuma atveru atrašanās vietas attēlā tālāk ir parādītas shematiski un var atšķirties atkarībā no ierīces modeļa. Pielāgojiet tās atbilstoši ierīces savienojuma atverēm.

**BĪSTAMI:**

Pievienošana pie dažādiem caurumiem nav ieteicama drošības apsvērumu dēļ, jo tas var sabojāt gāzes un elektrisko sistēmu.

**BĪSTAMI:**

Plīts virsma ir aprīkota ar detaļām, kas darbojas ar gāzi un elektrību. Šī iemesla dēļ, plīts virsmas nostiprināšanai ir atļauts izmantot tikai tam paredzētās stiprinājumu vietas, izmantojot tikai komplektācijā iekļautos stiprinājumus un skrūves, saskaņā ar lietošanas instrukcijas norādēm. Ja šie nosacījumi netiks ievēroti, tiks radīti draudi dzīvībai un īpašumam.



Uzstādīšanas atspere skaits šim produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kastī un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartonas kastes, iepakojiet iekārtu burbulplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.



Aplūkojiet savu iekārtu un pārliecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atlaidīniet.
- Ēdiena gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, elektroenerģijas patēriņš var būt 4 reizes lielāks.
- Izvēlieties izmantojamā katla pamatnes izmēram piemērotu degli. Vienmēr izvēlieties ēdieniem piemērota izmēra katlu. Lielākiem katliem ir nepieciešams lielāks elektroenerģijas daudzums.
- Gatavojot ēdienu uz elektriskajām plīts virsmām, izmantojiet katlus ar plakanu pamatni. Katli ar biezāku pamatni nodrošinās labāku siltuma vadīšanu. Varat ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas.

- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdiena gatavošanas zonām. Trauku vai katlu apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.
- Ēdiena gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīrām. Netīrumi samazinās siltuma vadīšanu no ēdiena gatavošanas zonu uz katla pamatni.

Sākotnējā izmantošana Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūklīti un noslaukiet ar drāniņu.

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



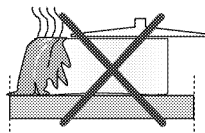
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkaršeta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.

- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un kastroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Nekavējoties notīriet no virsmas visus šos izkusušos materiālus. Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakānu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannas atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlīuša ēdiena tīrīšanas. Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus. Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastroli uz citu ēdiena gatavošanas zonu,

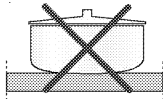
nebūdiat to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

Kastroļu izvēle

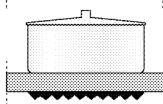
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.



Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakānu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu.

Indukcijas plīts virsmām izmantojiet tikai traukus, kas ir piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību.

Kastroļa pārbaude

Lai pārbaudītu, vai kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, veiciet šādas pārbaudes.

1. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja pie tā apakšas pielīp magnēts.
2. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja "L" nemirgo, kad uzliekat kastroli uz ēdiena gatavošanas zonas un ieslēdziet plīts virsmu.

Varat izmantot tērauda, teflona vai alumīnija kastroļus ar īpašu magnētisku apakšu, uz kuras ir uzlīmes vai brīdinājumi ar norādi, ka kastrolis ir izmantojams ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. Nevar izmantot stikla un keramikas traukus, katlus un nerūsējošā tērauda traukus ar nemagnētisku alumīnija apakšu.

Kastroļa atpazīšanas un fokusēšanas sistēma

Gatavojot ēdienu ar indukcijas palīdzību, enerģija tiek nodrošināta tikai attiecīgajai ēdiena gatavošanas zonai, kura ir nosegta ar trauku. Šī sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Ja

ēdiena gatavošanas laikā trauks tiek pacelts no ēdiena gatavošanas zonas, tad ēdiena gatavošana tiek pārtraukta. Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona un "L" simbols pārmaiņus mirgo.

Droša izmantošana

Neizvēlieties augstu sakarsēšanas līmeni, izmantojot teflona kastrolī (ar nepielīpošu pārklājumu) bez eļļas vai ar ļoti nelielu eļļas daudzumu.

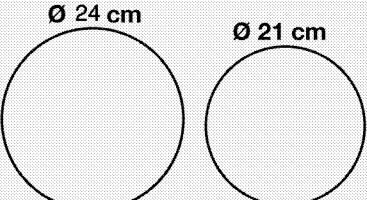
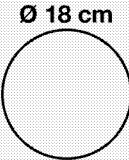
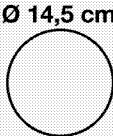
Nelieciet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, dakšiņas, nažus vai kastroļu vākus, jo tie var sakarst.

Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanai neizmantojiet alumīnija foliju. Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanas zonā nelieciet alumīnija folijā ietītu pārtiku vai priekšmetus.

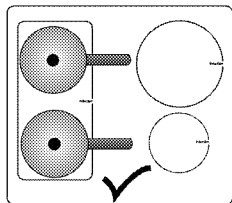
 Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā ir ieslēgta, plīts virsmas sensori var samazināt ēdiena gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.

 Ja ieslēgta plīts virsma, neturiet tās tuvumā priekšmetus ar magnētiskām īpašībām, piemēram, kredītkartes vai kasetes.

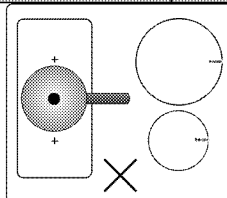
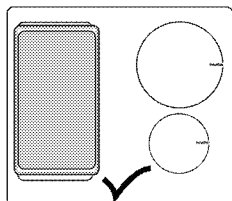
Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

Liela ēdiena gatavošanas zona	Parasta ēdiena gatavošanas zona	Maza ēdiena gatavošanas zona
		
Liela ēdiena gatavošanas zona <ul style="list-style-type: none"> • Automātiski piemērojas kastrolim. • Ideāli sadala jaudu. • Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama, lai pagatavotu tādus ēdienus kā lielas plānās pankūkas vai pusjēlas vai jēlas lielas zivis. 	Parasta ēdiena gatavošanas zona <ul style="list-style-type: none"> • Automātiski piemērojas kastrolim. • Ideāli sadala jaudu. • Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama visu veidu ēdiena gatavošanai. 	Maza ēdiena gatavošanas zona <ul style="list-style-type: none"> • Izmantojama lēnai ēdiena gatavošanai (mērcēm, krēmiem) • Izmantojama mazu porciju vai porciju pagatavošanai, atkarībā no personu skaita.

Katlu izmantošana ēdiena gatavošanas platvirsmas zonā



Varat atsevišķi izmantot abas ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas kā aizmugurējo kreisās puses un priekšējo kreisās puses ēdiena gatavošanas zonu. Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonā varat izmantot lielus katlus.



Katlam ir jānosedz ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas abus centrus. Neizmantojiet ēdiena gatavošanas zonu nekā citādi.

Plīts virsmu izmantošana

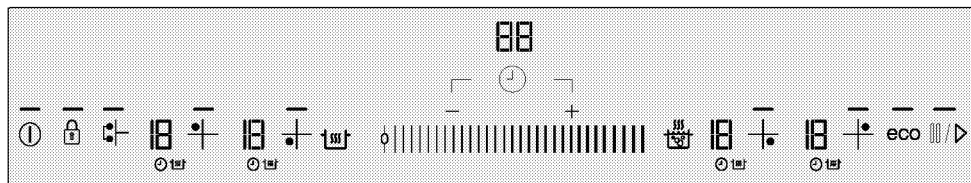


BĪSTAMI:

Neļaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš. Nelietojiet iekļausējušas plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties ūdens un izraisīt issavienojumu.

Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plaisas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.













Vadības panelis



Specifikācija

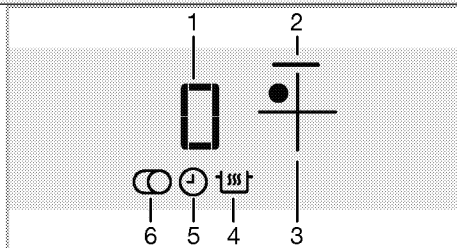


Regulēšanas zona (temperatūras līmenim)


- Indikators norāda, ka attiecīgais taustiņš funkcionē
-  Ieslēgšanas/Izslēgšanas taustiņš
-  Bloķēšanas taustiņš
-  Taimera aktivizēšanas/deaktivizēšanas taustiņš
-  Taimera līmeņa palielinājuma taustiņš
-  Taimera līmeņa samazinājuma taustiņš
-  Ātrās sakarsēšanas taustiņš / Pastiprinātāja taustiņš
-  Apstādinašanas taustiņš
- eco Ekonomiskā režīma taustiņš
-  Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņš
-  Ēdiena gatavošanas zonas izvēles kontrolierīces
- 
- 
- 


 Attēli un shēmas ir doti tikai ilustratīvos nolūkos. Displeja izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.

Ēdiena gatavošanas zonas displejs




- 1 Temperatūras indikators (temperatūras iestatījums 0... 19/ 0 ... 9. (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.))
 - 2 Ēdiena gatavošanas zonas indikators
 - 3 Ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
 - 4 Silta ēdiena saglabāšanas funkcijas simbols (*)
 - 5 Taimera simbols
 - 6 Ēdiena gatavošanas daudzsegmentu zonas simbols (*)
- * Atšķiras atkarībā no modeļa.

 Šo ierīci kontrolē skārienvadības panelis. Ikvienu ar skārienvadības paneļa palīdzību izdarītā darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu.

 Vienmēr turiet vadības paneli tīru un sausu. Mitra un netīra virsma var radīt problēmas ar funkciju izpildi.

Plīts virsmas ieslēgšana

1. Pieskarieties taustiņam "ⓘ" uz vadības paneļa. Ieslēgsies taustiņa "ⓘ" indikators. Plīts virsma ir gatava izmantošanai.

 Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

 Kad kāds taustiņš (taustiņš "🔒") ir ilgstoši nospiests, tad drošības apsvērumu dēļ iekārta automātiski izslēdzas.

Plīts virsmas izslēgšana

1. Pieskarieties taustiņam "ⓘ" uz vadības paneļa. Plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.



„H” vai „h” simboli, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā pēc plīts virsmas izslēgšanas, norāda, ka ēdiena gatavošanas virsma ir vēl arvien karsta. Nepieskarieties ēdiena gatavošanas zonām.

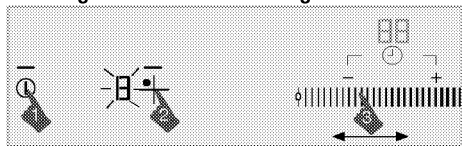
Atlikušā siltuma indikators

„H” simbols, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā, norāda, ka plīts virsma ir vēl arvien karsta un var tikt izmantota neliela pārtikas daudzuma sasildīšanai. Šis simbols drīz pārvērtīsies par „h” simbolu, kas apzīmē mazāku karstumu.



Kad elektropadeve ir atslēgta, atlikušā siltuma indikators neiedegsies un nebrīdinās lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

Ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana



1. Pieskarieties taustiņam "⓪", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarieties ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņam.

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās „0” un iedegsies attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas indikators.



Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

Temperatūras līmeņa iestatīšana

Pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu, noregulējiet temperatūras līmeni robežās no „0” līdz „19”.

Dažos modeļos temperatūras līmenis ir 1, 2, 3...19, kamēr citos tas ir 1,1, 2,2, ... 9. (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)



Ja plīts virsma pārkarst, aktīvo ēdiena gatavošanas zonu darbība drošības apsvērumu dēļ tiek samazināta līdz 14. līmenim (ja darbojas par 14. augstākā līmeni), un tas nevar iestatīt augstā līmeni. To darbību var atkal iestatīt augstā līmenī, kad plīts virsmas temperatūra ir samazināta līdz drošam līmenim. Ja plīts virsma sakarst līdz kritiskam līmenim, tā tiek automātiski izslēgta, un nevar aktivizēt ēdiena gatavošanas zonas.

Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana

Ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 dažādos veidos:

1. **Samazinot temperatūras līmeni līdz „0”**
Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūras līmeni līdz „0”.
2. **Izmantojot izslēgšanu ar izvēlētas ēdiena gatavošanas zonas taimera palīdzību**
Pēc noteiktā laika paiēšanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdiena gatavošanas zonu. Visos displejos parādīsies „0” vai „00”. "⓪" simbols nozudīs no plīts virsmas displeja. Pēc noteiktā laika paiēšanas atskanēs skaņas signāls. Lai apklusinātu skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam uz vadības paneļa.
3. **Pieskarieties 3 sekundes attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas simbolam.**
Pieskarieties aptuveni 3 sekundes izslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas simbolam.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas ieslēgšana

1. Pieskarieties taustiņam "⓪", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarieties ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņam

» Kreisās puses aizmugurējās ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās „0” un sāk mirgot ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas indikators.



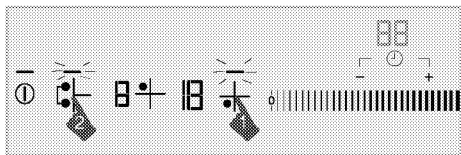
3. Pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu, noregulējiet temperatūras līmeni robežās no „0” līdz „19”

Dažos modeļos temperatūras līmenis ir 1, 2, 3...19, kamēr citos tas ir 1,1, 2,2, ... 9. (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

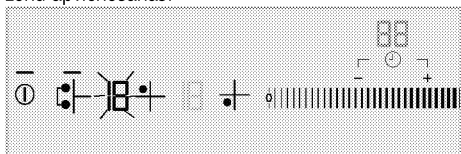
» Ēdiena gatavošanas zona sāk darboties. Ja izvēlēta cita ēdiena gatavošanas zona vai 10 sekundes netiek veikta neviena darbība, tad ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas indikators deg nepartraukti.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas ieslēgšana abu kreisās puses ēdiena gatavošanas zonu darbības laikā

Kamēr darbojas viena vai abas no kreisās puses ēdiena gatavošanas zonām, varat apvienot abas ēdiena gatavošanas zonas, aktivizējot ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu. Šādi varat izmantot platāku ēdiena gatavošanas zonu ar tieši tādām pašām vērtībām.



1. Kamēr darbojas viena vai abas no kreisās puses ēdiena gatavošanas zonām, izvēlieties vienu no kreisās puses ēdiena gatavošanas zonām.
2. Pieskarieties ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņam
 - » Iepriekšējās izvēlētais ēdiena gatavošanas zonas temperatūras vērtība parādās kreisās aizmugurējās ēdiena gatavošanas zonas displejā un mirgo ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas indikators.
 - » Apvienotās ēdiena gatavošanas zonas turpina darboties ar kreisās puses ēdiena gatavošanas zonai izvēlēto temperatūras un taimera (ja pieejams) vērtību. Tiek atcelta kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas vērtība, kas nebija izvēlēta pirms ēdiena gatavošanas zonu apvienošanas.



i Ja pieskaraties kādam no kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem, kamēr ir aktīva ēdiena gatavošanas platvirsmas zona, ēdiena gatavošanas zonas tiks atdalītas un izslēgtas.

» Lai mainītu temperatūras vērtību vēlāk, pieskarieties ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņam un aktivizējiet ēdiena gatavošanas zonu. Noregulējiet vēlamo temperatūras vērtību regulēšanas zonā.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izslēgšana

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu var izslēgt 4 dažādos veidos.

1. **Samazinot temperatūras līmeni līdz „0”**
Varat izslēgt ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, samazinot temperatūras līmeni līdz „0”.
2. **Izmantojot izslēgšanu ar vēlamās ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas taimera palīdzību.**

Pēc noteiktā laika paiešanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu. „0” parādīsies kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā un „00” parādīsies taimera displejā. Nozudis simbols "⌚" no aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displeja.

3. Pieskaroties jebkuram kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas simbolam

Ja pieskaraties kādam no kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas simboliem, kamēr ir aktīva ēdiena gatavošanas platvirsmas zona, ēdiena gatavošanas zonas tiks atdalītas un izslēgtas.

4. Piespiediet un 3 sekundes turiet piespiestu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas simbolu.

Ja piespiediet un 3 sekundes turēsiet piespiestu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas simbolu, tad ēdiena gatavošanas zona izslēgsies.

Lielas jaudas (pastiprinātāja) funkcija

Straujai sakarsēšanai varat izmantot pastiprinātāja funkciju. Tomēr šo funkciju nav ieteicams izmantot ilgstošai ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās.

Tieša pastiprinātāja funkcijas izvēle

1. Pieskarieties taustiņam "⌚", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.

3. Pieskarieties taustiņam "⌚". Izvēlēta ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu un ēdiena zonas displejā mirgos 3 atbilstošie gaismas indikatori. Pēc pastiprinātāja funkcijas laika beigām ēdiena gatavošanas zona izslēdzas.

Pastiprinātāja funkcijas izvēle aktīvas ēdiena gatavošanas zonas laikā

1. Pēc ēdiena gatavošanas zonas vismaz 20 sekundes ilgas darbības zināmā līmenī pieskarieties taustiņam "⌚".

i Ēdiena gatavošanas zonai ir jādarbojas vismaz 20 sekundes izvēlētajā līmenī.

2. Izvēlēta ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu un ēdiena zonas displejā mirgos 3 atbilstošie gaismas indikatori. Pēc pastiprinātāja darbības perioda beigām ēdiena gatavošanas zona pārslēgsies uz iestatīto temperatūras līmeni un būs redzama tikai iestatītā temperatūras vērtība.

Priekšlaicīga pastiprinātāja funkcijas izslēgšana

Pieskarieties taustiņam "⌚", lai izslēgtu pastiprinātāja funkciju jebkurā vēlamajā laikā.

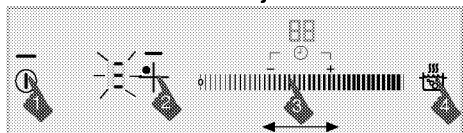
Ātrā sakarsēšana

Ātrā sakarsēšana ir funkcija, kas atvieglo ēdiena gatavošanu. Var izmantot straujai ēdiena sasildīšanai īsā laikā. Ātrās sakarsēšanas funkcija ir visām ēdiena

gatavošanas zonām. Šo funkciju var izmantot, iepriekš iestatot temperatūras līmeni.

i Atrās sakarsēšanas funkciju var iestatīt 20 sekunžu laikā pēc ēdiena zonas ieslēgšanas un temperatūras līmeņa noregulēšanas.

Atrās sakarsēšanas funkcijas izvēle



1. Pieskarieties taustiņam "⏻", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
3. Noregulējiet vēlamo temperatūras līmeni, pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novēlcot pār šo zonu.
4. Pieskarieties taustiņam "⏻". Zināmu laika periodu jūsu izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbosies ar lielu jaudu (skatiet šo tabulu). Ēdiena gatavošanas zonas displejā attiecīgi parādīsies 3 gaismas indikatori un iestatītā temperatūras vērtība.
5. Pēc atrās sakarsēšanas darbības perioda beigām ēdiena gatavošanas zona pārslēgsies uz iestatīto temperatūras līmeni un bus redzama tikai izvēlētā temperatūras vērtība.

Tabula. Atrās sakarsēšanas izmantošanas laiks

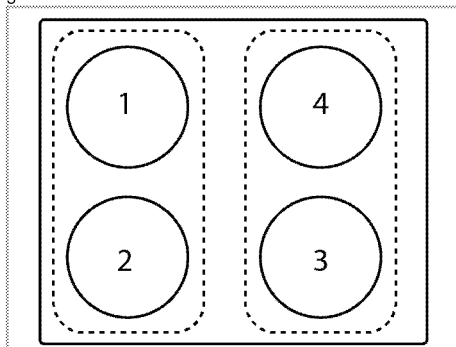
Temperatūras līmenis		Darbības laika ierobežojums - sekunde
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35

16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Dažos modeļos temperatūras līmenis ir 1, 2, 3...19, kamēr citos tas ir 1,1, 2,2, ... 9. (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

2 ēdiena gatavošanas zonu izmantošana vienlaikus vienā pusē

Plīts veiktspēju var mainīt atbilstoši aktīvo zonu skaitam. Ja vienlaikus tiek izmantotas divas zonas, ir ieteicams izmantot vienā un tajā pašā pusē esošas zonas. Šis izmantošanas veids nodrošina labāku ēdiena gatavošanas un pannu konstatēšanas veiktspēju. Tālāk esošajā attēlā ir parādīts ieteicamais izmantošanas veids — vienlaikus izmantot divas gatavošanas zonas.



Plīts virsmas kopējās jaudas ierobežojuma dēļ pirmajā iestatītajā plīts virsmas līmenī var rasties samazinājums, salīdzinot ar līmeņiem, kas iestatīti, kad vienlaikus tiek izmantotas labās vai kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas.

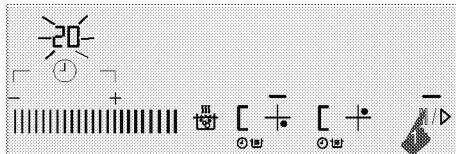
Atrās sakarsēšanas funkcijas izslēgšana

Pieskarieties taustiņam "⏻", lai izslēgtu atrās sakarsēšanas funkciju tad, kad vēlaties.

Tīrīšanas slēdzene

Tīrīšanas slēdzene neļauj 20 sekundes izmantot nevienu vadības paneļa taustiņu, lai lietotājs plīts virsmas izmantošanas laikā varētu veikt ātru tīrīšanu.

Tīrīšanas slēdzenes aktivizēšana



1. Kad plīts virsma ir ieslēgta, pieskarieties un turiet nospiestu "20 / ▷" līdz uz plīts virsmas laika displeja tiek parādīts skaits 20.

» "||| / ▷" tiks ieslēgta, un laika displejā tiks sākota atskaite no 20. "C" parādās uz ēdiena gatavošanas zonas. Šī perioda laikā nedarbosies neviens vadības paneļa taustiņš, izņemot taustiņu "⓪".

Tīrīšanas slēdzenes deaktivizēšana

Lai izslēgtu tīrīšanas bloķēšanas funkciju, nav jāpieskaras nevienam taustiņam. Pēc 20 sekundēm plīts virsma ieslēgs skaņas signālu, "||| / ▷" gaismas indikators nodzīs un tīrīšanas bloķēšanas funkcija tiks automātiski izslēgta.



Ja vēlaties deaktivizēt tīrīšanas bloķēšanas funkciju ātrāk, nospiediet un turiet nospiestu "||| / ▷" līdz "C" uz ēdiena gatavošanas zonas pazūd.

Bērnus slēdzene

Kad plīts virsma atrodas gaidīšanas režīmā, varat aizsargāt plīts virsmu ar bērnu slēdzeni, lai bērni nevarētu ieslēgt ēdiena gatavošanas zonas. Bērnu slēdzeni var aktivizēt vai deaktivizēt tikai gaidīšanas režīmā.

Bērnu slēdzenes aktivizēšana

1. Kad plīts virsma atrodas gaidīšanas režīmā, nospiediet un turiet taustiņu "⓪", līdz atskan **divi pīkstieni**.

Bērnu slēdzene būs aktivizēta un taustiņa "⓪" gaismas indikators izslēgsies.



Ja kāds taustiņš tiek nospiests, kamēr ir aktivizēta bērnu slēdzene, tad taustiņa "⓪" gaismas indikators mirgo.

Bērnu slēdzenes deaktivizēšana

1. Kad bērnu slēdzene ir aktivizēta, nospiediet un turiet taustiņu "⓪", līdz atskan **viens pīkstiens**.

» Bērnu slēdzene būs deaktivizēta un taustiņa "⓪" gaismas indikators izslēgsies.

Taustiņu bloķēšana

Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanu, lai izvairītos no nejaušas funkciju maiņas plīts virsmas darbības laikā.

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

1. Kad plīts virsma ieslēgta, pieskarieties un turiet "⓪", līdz atskan **divi skaņas signāli**.

Pēc tam sāks mirgot taustiņa "⓪" gaismas indikators un visas ēdiena gatavošanas zonas būs bloķētas.



Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanu tikai **darbības režīmā**. Pēc taustiņu bloķēšanas aktivizēšanas būs funkcionāls tikai taustiņš "⓪". Kad pieskarsieties kādam citam

taustiņam, taustiņa "⓪" gaismas indikators mirgos, norādot, ka aktivizēta taustiņu bloķēšana.

Ja izslēgsiet plīts virsmu, kamēr taustiņi ir bloķēti, lai atkal ieslēgtu plīts virsmu taustiņu bloķēšanu vajag deaktivizēt.

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Turiet taustiņu "⓪" nospiestu 2 sekundes. Šī darbība tiek apstiprināta ar skaņas signālu. Taustiņa "⓪" gaismas indikators izslēdzas un vadības panelis ir atbloķēts.

Taimera funkcija

Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Jums nevajadzēs visu ēdiena gatavošanas laiku uzraudzīt krāsni. Izvēlētā laika beigās ēdiena gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.

Taimera aktivizēšana

1. Pieskarieties taustiņam "⓪", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
3. Noregulējiet vēlamo temperatūras līmeni, pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novēlkot pār šo zonu.
4. Pieskarieties taustiņam "⓪", lai aktivizētu taimeri. Taimera displejā parādās „00” un ēdiena gatavošanas zonas displejā sāk mirgot "⓪" simbols.
5. Iestatiet vēlamu ilgumu, pieskaroties "—" / "+".

Varat pieskarties un turēt nospiestu "—" vai "+" un virzieties uz priekšu ātrāk.

Pēc mirgošanas laika beigām "⓪" simbols nepārtraukti degs. Nepārtraukti izgaismots "⓪" simbols norāda, ka funkcija ir aktivizēta.




Taimeri var iestatīt tikai jau izmantotajām ēdiena gatavošanas zonām.



Atkārtojiet šo procedūru ar visām citām ēdiena gatavošanas zonām, kurām vēlaties iestatīt taimeri.



Taimeri nevar noregulēt, ja nav izvēlēta ēdiena gatavošanas zona un ēdiena gatavošanas zonas temperatūras vērtība.

 Pēc taimera aktivizēšanas taimera displejā parādīsies tikai izvēlētajai ēdiena gatavošanas zonai iestatītais laiks.

Taimera deaktivizēšana

Pēc iestatītā laika pabeigšanas plīts virsma automātiski izslēgsies un atskanēs brīdinājuma signāls.

Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

Taimeru ātrāka izslēgšana

Ja izslēgsiet taimeri ātrāk, tad plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz to izslēgsiet.

Varat izslēgt taimeri divos dažādos veidos:

1-Taimera izslēgšana, samazinot tā vērtību līdz „00” :

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
2. Pieskarities taustiņam "0", lai izvēlētos attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas taimeri.
3. Samaziniet vērtību, līdz taimera displejā parādās „00”, pieskaroties pie "←". Varat pieskarties un turēt nospiestu vienumu "←", lai virzītos uz priekšu ātrāk.


Ēdiena gatavošanas zonas displejā zināmu laika periodu mirgo "0" simbols, un pēc tam tas **pavisam** izslēdzas un taimeris ir atcelts.

2-Taimera izslēgšana, nospiežot taimera taustiņu 3 sekundes:

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
2. Pieskarities taustiņam "0", lai izvēlētos attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas taimeri.
3. Pieskarities taustiņam "0" aptuveni 3 sekundes. Ēdiena gatavošanas zonas displejā zināmu laika periodu mirgo "0" simbols, un pēc tam tas **pavisam** izslēdzas un taimeris ir atcelts.

Apstādināšanas funkcija

Izmantojot šo funkciju, varat uz zināmu laika periodu samazināt temperatūras līmeni plīts virsmas visu aktīvo ēdiena gatavošanas zonu 1. līmeni (**atskaitot taimeri**).

 Ja kādai ēdiena gatavošanas zonai ir iestatīts taimeris, tad taimeris šī perioda laikā turpinās darboties.


1. Plīts virsmas darbības laikā pieskarities taustiņam "||| / ▷".

Visas aktīvās ēdiena gatavošanas zonas turpinās darboties 1. līmeņa temperatūrā.

2. Vēlreiz pieskarities taustiņam "||| / ▷", lai visas apstādinātās ēdiena gatavošanas zonas atkal ieslēgtu ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Eco režīms

Ar šo funkciju varat ieslēgt visas ēdiena gatavošanas zonas zemākajā līmenī.

 Ekonomisko režīmu var aktivizēt tikai aktīvām ēdiena gatavošanas zonām.


1. Ēdiena gatavošanas zonas darbības laikā pieskarities taustiņam "eco".

» Aktīvā ēdiena gatavošanas zona pārslēgsies ekonomiskajā režīmā un tās līmenis uz pusi samazināsies.

Droša un efektīva ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību zonu izmantošana

Darbības principi Indukcijas plīts virsma tieši sakarsē trauku, un tas ir tās darbības princips. Tādējādi, salīdzinājumā ar citiem plīts virsmu tiptiem, tai ir dažādas priekšrocības. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma nesakarst.

Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar vislabākās kvalitātes drošības sistēmu, kas nodrošinās maksimālu lietošanas drošību.

 Plīts virsma var būt aprīkota ar zonām ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību, un šo zonu diametrs (atkarībā no modeļa) ir 145, 180, 210 un 280 mm. Ar indukcijas funkciju katra ēdiena gatavošanas zona konstatē uz tās novietotā trauka diametru. Enerģija sakrājas tikai tur, kur trauks saskaras ar ēdiena gatavošanas zonu, un tādējādi tiek panākts minimāls enerģijas patēriņš.

Darbības laika ierobežojumi

Plīts virsmas kontrolierīcēm ir darbības laika ierobežojums. Ja viena vai vairākas ēdiena gatavošanas zonas paliek ieslēgtas, pēc zināma laika tās tiks automātiski izslēgtas (skat. 1. tabulu). Ja ēdiena gatavošanas zonai ir piešķirts taimeris, tad vēlāk izslēgsies arī taimera displejs.

Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlētajā temperatūras līmeņa. Šajā temperatūras līmenī ir piemērots maksimālais darbības laiks. Ja ēdiena gatavošanas zona ir automātiski izslēgusies, kā iepriekš aprakstīts, tad lietotājs vēlāk var to atkal ieslēgt.

1. tabula. Darbības laika ierobežojumi

Temperatūras līmenis		Darbības laika ierobežojums - stunda
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1	6
3	2	5
4	2	5

5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Lielas jaudas (pastiprinātāja) funkcija	Lielas jaudas (pastiprinātāja) funkcija	10 minūtes

Dažos modeļos temperatūras līmenis ir 1, 2, 3...19, kamēr citos tas ir 1,1, 2,2, ... 9. (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsmai ir sensori, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Pārkaršanas gadījumā iespējamās pazīmes:

- Aktīvā ēdiena gatavošanas zona var izslēgties.
- Izvēlētais līmenis var samazināties. Tomēr šo stāvokli nenorāda indikators.

Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsmai ir drošības sistēma, kas nostrādā, ja ēdiens pārplūst pāri malām. Ja kaut kāda iemesla dēļ uz vadības paneļa notiek šķidrums izplūšana, sistēma automātiski atvieno iekārtu no elektrotīkla, lai izslēgtu plīts virsmu. Šajā laikā displejā parādās brīdinājums „E”.

Precīzs jaudas iestatījums

Indukcijas plīts virsma nekavējoties reaģē uz komandām, un tā ir indukcijas plīts virsmas darbības principa funkcija. Tas ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādejādi varat izvairīties no ēdiena (ūdens, piena) pārplūšanas pāri malām, kamēr tas vēl nav noticis.

Darbības trokšņi

Indukcijas plīts virsma var radīt zināmus trokšņus. Šādas skaņas ir normālas un daļa no ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību.

- Trokšņi kļūst lielāki augstā temperatūrā.
- Trokšņi var radīt kastroļa materiāla sakausējumus.
- Zemā temperatūrā darbības principu dēļ var būt dzirdama regulāra ieslēgšanās/izslēgšanās skaņa.

- Trokšnis var būt dzirdams karsējot tukšu kastroli. Tajā ielejot ūdeni vai ievietojot pārtiku, šī skaņa apklusīs.
- Var būt dzirdams elektrosistēmu dzesējošā ventilatora trokšnis.

Kļūdu kodi / brīdinājuma ziņojumi un kļūdu avoti

2. tabula.

Kļūdas cēlonis	Indikators	Displejs
Nospiesti divi vai vairāk taustiņi vai uz taustiņiem izlījis šķidrums.	Mirgo „E” simbols	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Plīts virsma ir pārkarusī	Mirgo „H” simbols	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Šajā zonā nav pareiza trauka.	„L” simbols iedegas	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Skārienvadības iekārtas kļūda.	„Fx***” simbols iedegas	Taimera displejs
Indukcijas iekārtas kļūda.	„Ex***” simbols iedegas	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Skārientaustina jutīguma kļūda	Iedegas „F2” simbols	Taimera displejs
Skārienvadības sakaru kļūda.	Iedegas „F3” simbols	Taimera displejs
Indukcijas iekārtas kļūda.	„Ex***” simbols mirgo	Ēdiena gatavošanas zonas displejs

x** : “1,2,...,9”



Sīkāku informāciju par kļūdas ziņojumiem, kuri var parādīties skārienvadības panelī, skatiet 2. tabulā. Ja ziņojumi „Fx” and „Ex” ir redzami nepārtraukti, vērsieties pie pilnvarota pakalpojumu sniedzēja.



Ja skārienvadības paneļa virsma pakļauta intensīvu garaiņu iedarbībai, tad visa vadības sistēma var tikt deaktivizēta un emitēt kļūdas „E” signālu. Dzirdami skaņas signāli.



Turiet skārienpaneļa virsmu tīru. Var novērot kļūdainu darbību.

6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

Regulāra tīrīšana pagarina iekārtas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.



BĪSTAMI:

Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādejādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mikstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mikstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss lielais ūdens.
- Nerūšējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mikstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla keramikas virsma

Noslaukiet stikla keramikas (vitrokeramikas) virsmu ar aukstu ūdeni, pievēršot uzmanību tam, lai uz tās nepaliktu tīrīšanas līdzekļa paliekas, un nosusiniet ar mikstu drāniņu. Nākamo reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.

Uz stikla keramikas (vitrokeramikas) virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst noskrāpēt ar asmeņiem ar āķiem, metāla kasīkli vai līdzīgiem rīkiem.

Notīriet kalcija traipus (dzeltenos plankumus) ar veikalos nopērkamu kaļķakmens tīrīšanas līdzekli vai nelielu daudzumu tāda kaļķakmens tīrīšanas līdzekļa kā, piemēram, etiķis vai citronu sula.

Ja virsma ir ļoti netīra, ar sūklīti uzklājiet uz tās tīrīšanas līdzekli un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru drāniņu.



Produktus uz cukura bāzes (tādus kā biezs krēms un sirups) ir jānotīra nekavējoties, negaidot, kamēr virsma atdzis. Pretējā gadījumā stikla keramikas virsma var tikt neatgriezeniski sabojāta.

Laika gaitā var notikt neliela pārklājuma un citu virsmu krāsas neliela izbalēšana. Tas neietekmē iekārtas darbību.

Stikla keramikas virsmas krāsas izbalēšana un traipi ir parasta parādība, un tas nav defekts.

7 Traucējummeklēšana

Ēdiena gatavošanas laikā rodas ūdens lāsītes.

- Ēdiena gatavošanas laikā rodas garaiņi, un tie var kondensēties un, saskaroties ar iekārtas auksto virsmu, veidot ūdens lāsītes. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus troksņus.

- Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

Iekārta nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*
- Ja displejs netiek izgaismots pēc atkārtotas plīts virsmas ieslēgšanas >>> *Atvienojiet iekārtu ar slēgjekārtas palīdzību. Pagaidiet 20 sekundes un vēlreiz to pievienojiet.*
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Ēdiena gatavošanai izvēlētais katls nav piemērots. >>> *Pārbaudiet katlu.*

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "L" simbols.

- Katls nav novietots uz aktīvās ēdiena gatavošanas zonas. >>> *Pārbaudiet, vai katls ir novietots uz ēdiena gatavošanas zonas.*
- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> *Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.*
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai. >>> *Izvēlieties pietiekami platu katlu un novietojiet to pareizi uz ēdiena gatavošanas zonas.*
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir pārkaršis vai ēdiena gatavošanas zona ir pārkaršusi. >>> *Ļaujiet tiem atdzist.*

Izvēlēta ēdiena gatavošanas zona darbības laikā piepeši izslēdzas.

- Iespējams pagājis ēdiena gatavošanas laiks izvēlētajā ēdiena gatavošanas zonā. >>> *Varat iestatīt jaunu ēdiena gatavošanas laiku vai beigt ēdiena gatavošanu.*
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Iespējams kāds priekšmets nosedz skārienvadības paneli. >>> *Nonemiet šo objektu no paneļa.*

Katls nesakarst, kaut arī ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta.

- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> *Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.*
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai. >>> *Izvēlieties pietiekami platu katlu un novietojiet to pareizi uz ēdiena gatavošanas zonas.*

Dzesēšanas ventilators turpina darboties kaut arī plīts virsma ir izslēgta.

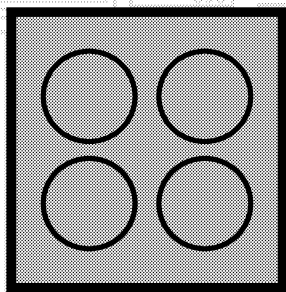
- Tā nav darbības kļūda. Dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz plīts virsmas elektronika sasniegs piemērotu temperatūru.



Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.

Sissehitatav pliit

Kasutusjuhend



ET

beko

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

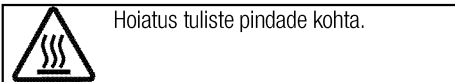
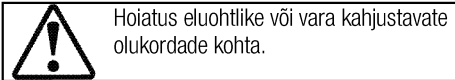
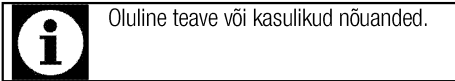
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

**1 Olulised hoiatused ning juhised
ohutuse tagamiseks ja keskkonna
säätmiseks 4**

Üldine ohutus	4
Elektriohutus	4
Toote ohutu kasutamine	5
Ettenähtud otstarve	6
Laste ohutuse tagamine	7
Toote kõrvaldamine kasutuselt	7
Pakkematerjali kõrvaldamine	7

2 Üldine teave 8

Ülevaade	8
Tehnilised andmed	8

3 Paigaldamine 9

Enne paigaldamist	9
Paigaldamine ja ühendamine	9
Toote kõrvaldamine kasutuselt	12

4 Ettevalmistused 13

Nõuandeid energia säästmiseks	13
Esimene kasutuskord	13
Seadme esimane puhastamine	13

5 Pliidiplaadi kasutamine 14

Üldine teave toiduvalmistamise kohta	14
Pliidi kasutamine	15
Juhtpaneel	16

6 Hoidmine ja hooldus 23

Üldine teave	23
Pliidi puhastamine	23

7 Probleemide lahendamine 24

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, mee- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.

- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, mee- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja

muud olulised dokumendid ja osad.

- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma

kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

Toote ohutu kasutamine

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest

kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadme eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.

- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitusesse alkoholoseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Ärge tõkestage ventilatsiooniasasid.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- HOIATUS: Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletetekiga kinni.
- TÄHELEPANU: Kūpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist kūpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.

- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- HOIATUS: Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Klaasist pliidiplaadi purunemisel tehke järgmist. Lülitage otsekohe välja kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kasutage seadet.
- Pärast kasutamist ärge jääge lootma panni tuvastamise funktsioonile, vaid lülitage pliidi kuumutuselement lülitist välja.
- Pliidi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid (nt noad, kahvlid lusikad ja pajakaaned), sest need võivad tuliseks muutuda.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seepärast jälgige alati, et pliidi pind ja keedunõude põhjad oleksid kuivad.
- Keeduplaadid töötavad induktsiooni põhimõttel. Nii aega kui ka raha säästval induktsioonpliidil tuleb kasutada ainult induktsioonpliidile sobivaid

potte/panne, muidu keeduplaadid ei tööta. Keedunõude valimise kohta vt *Üldine teave toiduvalmistamise kohta, lk 14.*

- Kuna induktsioonpliidid tekitavad magnetvälja, võivad need mõjuda kahjulikult inimestele, kes kasutavad insuliinipumpa, südamestimulaatorit vms seadmeid.
- HOIATUS: Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- TÄHELEPANU: Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.

- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.

Laste ohutuse tagamine

- HOIATUS: Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

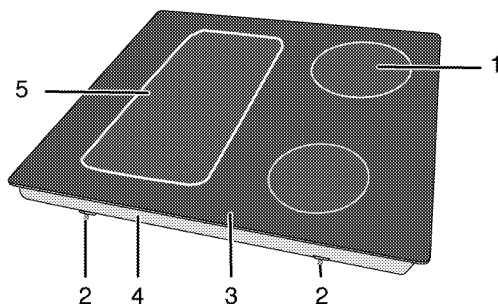
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

2 Üldine teave

Ülevaade



- | | | | |
|---|-----------------------|---|------------------|
| 1 | Induktsioonplaat | 4 | Aluskate |
| 2 | Kinnitusklamber | 5 | Induktsioonplaat |
| 3 | Klaaskeraamiline pind | | |

Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	maks. 7200 W
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	55 mm/580 mm/510 mm
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Põletid	
Vasak tagumine	Induktsioonplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	1800/3000 W
Vasak esimene	Induktsioonplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	1800/3000 W
Parem esimene	Induktsioonplaat
Suurus	145 mm
Võimsus	1500/2200 W
Parem tagumine	Induktsioonplaat
Suurus	210 mm
Võimsus	2000/3700 W



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta muuta.



Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.



Tootel olevatel etikettidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonningimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.

3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad voltimatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.



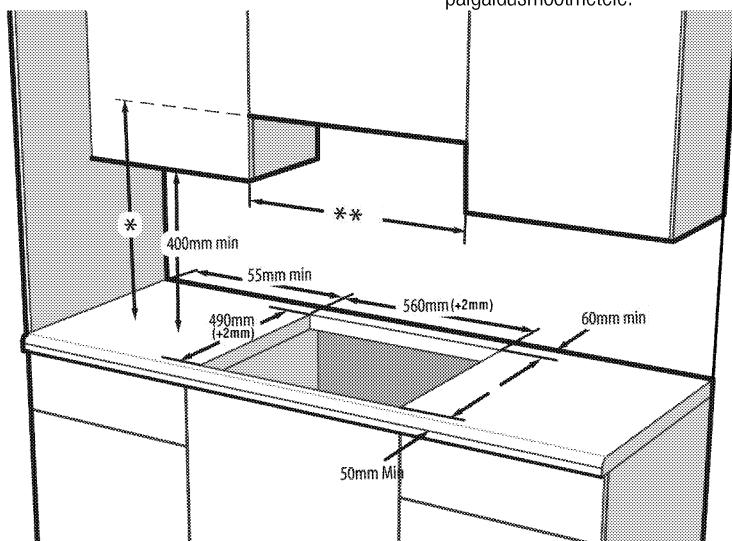
OHT:

Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada. Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

Enne paigaldamist

Pliit on mõeldud paigaldamiseks kaubandusvõrgus müüdavale tööpinnale. Seadme ning köögiseinte ja -mööbli vahele tuleb jätta ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).

- Seda võib kasutada ka vabalt seisvas asendis. Jätke pliidi pinna kohale vähemalt 750 mm vaba ruumi.
- (*) Kui kavatsete paigaldada pliidi kohale õhupuhasti, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhistele (vähemalt 650 mm).
- Eemaldage pakkematerjalid ning transpordifiksaatorid.
- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Tööpind peab olema joondatud ja kinnitatud horisontaalselt.
- Lõigake tööpinnale pliidi jaoks auk, mis vastab paigaldusmõõtmetele.



* Tõmbekapi kasutusjuhendis soovitatud minimaalne kõrgus

** Kappide vahekaugus peab olema vähemalt võrdne pliidi laisusega

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.



Ärge paigaldage pliiti teravate servade või nurkade lähedusse. Klaaskeraamiline pind võib puruneda!

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

**OHT:**

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.
Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

**OHT:**

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega.
Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Tüübisilt paikneb toote korpuse tagaküljel.
- Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.

**OHT:**

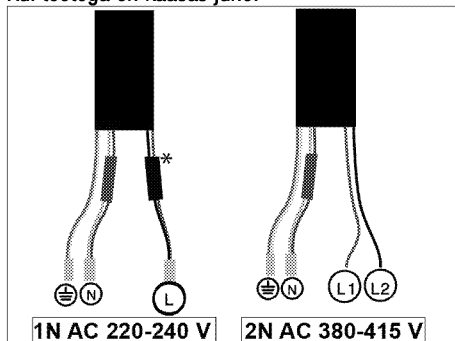
Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.
Elektrilöögi oht!

Toitejuhtme ühendamine

Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalike eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.

1. Kui toitevoolu kõiki poolusi ei ole võimalik lahutada, tuleb ühendada vähemalt 3 mm kontaktivahega voolukatkestusseade (kaitse, liinikatkestuslülit, kontaktor) ja kõik voolukatkestusseadme poolused peavad vastavalt IEE direktiividele paiknema toote kõrval (mitte kõrgemal). Selle juhise eiramine võib põhjustada probleeme toote kasutamisel ja muuta garantii kehtetuks.

Soovitav on kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.

Kui tootega on kaasas juhe:

2. **Ühefaasilise ühenduse puhul** ühendage juhtmed alljärgnevalt:

- Pruun/Must juhe = L (Faas)
- Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)

» või

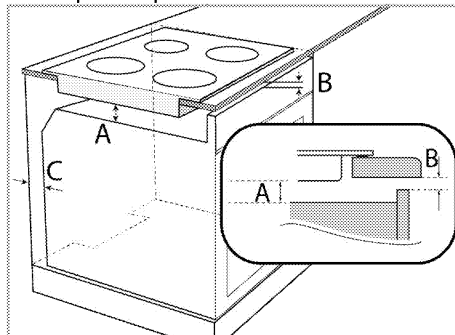
- Hall/Must juhe = L (Faas)
- Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)

3. **Kahefaasilise ühenduse puhul** ühendage juhtmed alljärgnevalt:

- Pruun juhe = L1 või L2 (Faas 1 või Faas 2)
- Must juhe = L2 või L1 (Faas 2 või Faas 1)
- Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)

» või

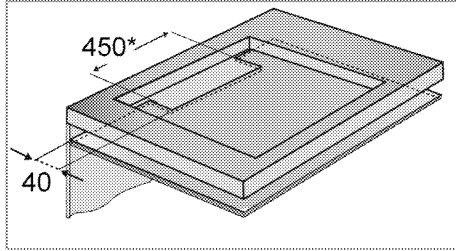
- Must juhe = L1 (Faas 1)
- Hall juhe = L2 (Faas 2)
- Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)

Toote paigaldamine**Kui ahi paikneb pliidi all:**

- A min15 mm
- B min2 mm
- C 20 mm

Kui laual on allpool:

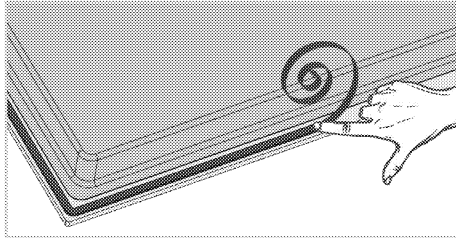
Mööbli tagumisse osasse tuleb jätta ventilatsiooniava, nagu on näidatud järgmisel joonisel.



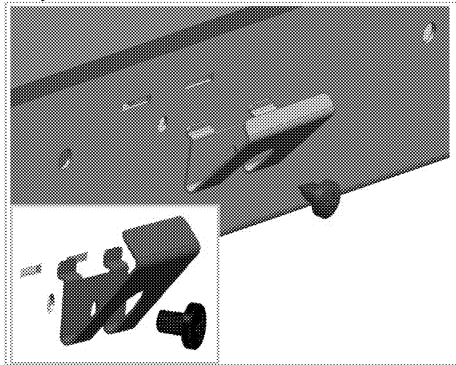
* min

Induktsioonpliidi paigaldamisel asetage toode paigalduspinnaga paralleelselt. Samuti katke alltoodud juhiste kohaselt tihendiga pliidi osad, mis puutuvad vastu tööpinda, et vältida vedelike tungimist toote ja tööpinna vahele.

1. Valmistage lauapind ette, nagu joonisel näidatud.
2. Keerake pliit tagurpidi ja asetage siledale pinnale.
3. Pliidiplaadi monteerimisel paigaldage plaadi serva ka kaasatunud tihend, nii nagu järgneval joonisel kujutatud. Veenduge, et tihend jääks 1 kuni 2 mm klaasi välisservast sisse poole.



4. Kinnitage paigaldusvedrud, kruvides need läbi korpuse alumises osas olevate avade, nagu joonisel näidatud.

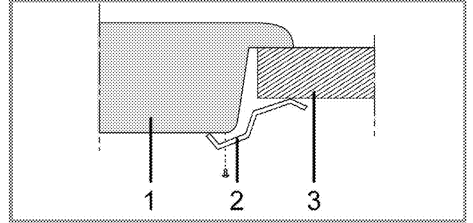


Teatud mudelite korral võidakse toode tarnida juba külge kinnitatud paigaldusvedrudega.



Paigaldusvedrude arv on toote mudelist.

5. Asetage pliit tööpinnale ja seadke avaga kohakuti.
6. Kui pliit on asetatud tööpinnale, on seda klambrite abil kerge kinnitada. Kui tööpind on vales mõõdus, saab seadme esiküljele kinnitada 2 kinnitusklambrit, nagu näidatud alltoodud joonisel.

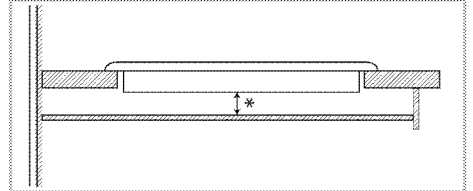


- 1 Pliit
- 2 Paigaldusklamber
- 3 Tööpind



Pliidi paigaldamisel kapi peale tuleb paigaldada ka riul, mis eraldab kappi pliidist: vt eespool toodud joonist. Sisseehitatud ahju kohale paigaldamisel ei ole seda vaja.

Näiteks kui toode paigaldatakse sahtli kohale ja selle alakülg on puudutatav, tuleb see katta puitplaadiga.

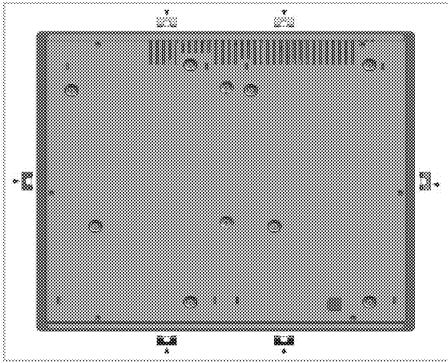


* min 15 mm

Tagantvaade (ühendusavad)



Alloleval joonisel kujutatud ühendusavade asukohad on lihtsustatud ning võivad erineda toote mudelist olenevalt. Kinnitamisel lähtuge oma toote ühendusavade asukohast.

**OHT:**

Ühenduste tegemine erinevatesse aukudesse pole hea ohutuse seisukohast, kuna see võib kahjustada gaasi- ja elektrisüsteemi.

**OHT:**

Pliit sisaldab gaasi ja elektriga töötavaid osi. Seetõttu tuleb selle kinnitamiseks tööpinna külge kasutada ainult fikseerimisavasid, ainult komplekti kuuluvaid kinnitusdetalle ja kruvisid ning järgida juhendis olevaid juhiseid. Muidu võib see ohustada inimeste elu ja vara.



Paigaldusvedrude arv oleneb toote mudelist.

Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikilesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.



Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.
- Elektripliidi puhul kasutage lameda põhjaga potte. Paksu põhjaga potid juhivad paremini soojust. Saate säästa kuni kolmandiku elektrist.

- Keedunõud ja pannid peavad vastama keeduala suurusele. Poti või panni põhi ei tohi olla keeduplaadist väiksem.
- Hoidke keedualad ja pottide/pannade põhjad puhtad. Mustus halvendab soojusülekannet keeduala ja keedunõu põhja vahel.

Esimene kasutuskord

Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsna ja kuivatage lapiga.

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave toiduvalmistamise kohta

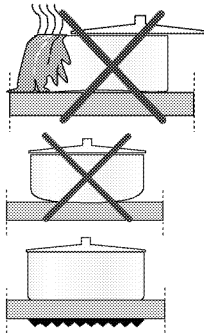


Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuuma õli sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumad kaanega.
- Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jääks pliidi kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile kõikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunõusid.
- Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
- Kui keedualal ei ole potti või panni ja see töötab tühjalt, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nõusid. Sulanud materjal tuleb pinnalt kohe eemaldada. Sellistes nõudes ei tohiks hoida ka toitu.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
- Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhastamisest. Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele. Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna poti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid tõstke üles ja asetage soovitud keedualale.

Keedunõude valimine

- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja tundetu suurte temperatuurierinevuste suhtes.
- Ärge kasutage klaaskeraamilist pinda esemete hoidmiseks või lõikelauana.
- Kasutage ainult sileda põhjaga tööstuslikke potte ja panne. Teravad servad kriimustavad pinda.



Pritsmed võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.

Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne.

Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Need tagavad parema soojusülekande.

Induksioonpliidi puhul kasutage ainult induksioonpliidile sobivaid nõusid.

Keedunõu test

Poti sobivust induksioonpliidile saate kontrollida järgmiste meetoditega.

1. Pott on sobiv, kui magnet jääb selle põhja külge kinni.
2. Pott on sobiv, kui selle asetamisel keedualale ja pliidi sisselülitamisel ei vilgu tähis "E".

Võite kasutada teras-, teflon- või alumiiniumnõusid, mis on spetsiaalse magnetilise põhjaga ning millel olevad sildid või märkused kinnitavad toote sobivust kasutamiseks induksioonpliidil. Klaas- ja keraamilisi nõusid ja potte ning mittemagnetilise alumiiniumpõhjaga roostevabast terasest nõusid ei tohi kasutada.

Keedunõu tuvastamise ja energia koondamise süsteem

Induksioonpliidil kuumeneb ainult vastava keeduala see osa, mida katab keedunõu. Süsteem tuvastab nõu põhja ja kuumutab automaatselt ainult vastavat piirkonda. Kuumutamine peatub, kui keedunõu tõstetakse kuumutamise ajal keedualalt üles. Valitud keeduala ja tähis "E" vilguvad vaheldumisi.

Turvalisuse tagamine

Kui kavatsete kasutada külgevõtmatu pinnaga (teflon) potti ilma õlita või vähese õliga, ärge valige suurt kuumust.

Ärge asetage pliidile metalletsemeid (nt kahvel, nuga või potikaas), sest need võivad tuliseks muutuda.

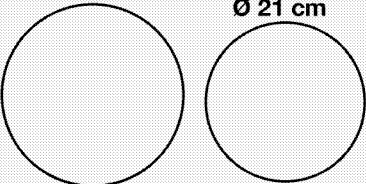
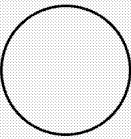
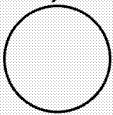
Ärge kunagi kasutage toidu valmistamiseks alumiiniumfooliumit. Ärge kunagi asetage keedualale toitu, mis on määsitud alumiiniumfooliumisse.



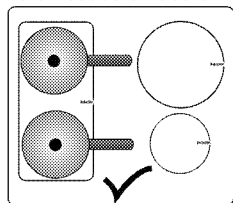
Kui pliidi all on ahi ja see töötab, võivad pliidi sensorid vähendada kuumusastet või ahju välja lülitada.

i Hoidke magnetiliste omadustega esemeid (nt krediitkaardid või kassetid) töötavast pliidiist eemal.

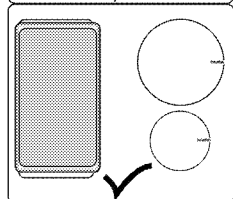
Keedunõule sobiva keeduala valimine

Suur keeduala	Normaalsuurusega keeduala	Väike keeduala
<p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Suur keeduala</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sobitub automaatselt poti suuruse järgi. • Tagab võimsuse ideaalse jaotumise. • Tagab kuumuse ideaalse jaotumise. Kasutatakse suurte ülepannikookide praadimiseks või kala kergeks kuumutamiseks. 	<p>Normaalsuurusega keeduala</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sobitub automaatselt poti suuruse järgi. • Tagab võimsuse ideaalse jaotumise. • Tagab kuumuse ideaalse jaotumise. Kasutatakse igasuguste töötlemisviiside puhul. 	<p>Väike keeduala</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kasutatakse aeglaseks kuumutamiseks (kastmed, kreemid) • Kasutatakse väikeste portsjonite või sööjate arvul põhinevate koguste valmistamiseks.

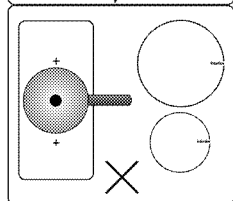
Laia keeduala kasutamine



Laia keeduala kahte poolt võib kasutada eraldi tagumise ja eesmise vasakpoolse keedualana.



Laia keeduala kahte poolt võib kasutada eraldi tagumise ja eesmise vasakpoolse keedualana.



Kastrul/pann peab katma laia keeduala mõlemad keskmed. Ärge kasutage keeduala muul moel.

Pliidi kasutamine

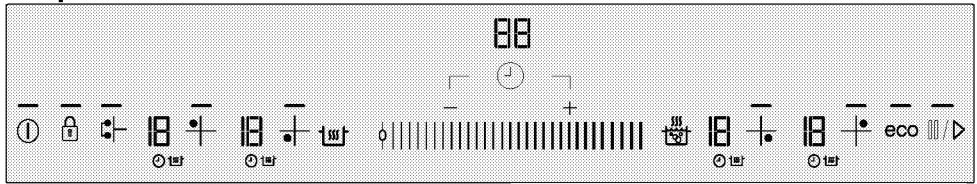


OHT:

Ärge pillake esemeid pliidile. Isegi väiksemõõdulised esemed (nt soolatoos) võivad pliiti kahjustada.

Ärge kasutage pragunenud pliiti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise. Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praod), lülitage see elektrilöögi ohu vähendamiseks kohe välja.

Juhtpaneel



Tehnilised andmed



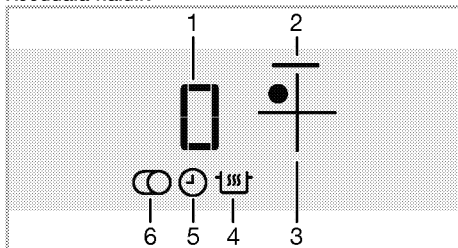
Seadistusala (temperatuuritaseme jaoks)

- Tuli, mis näitab vastava klahvi töötamist
- Sisse-/väljalülitusklahv
- Klahviluku klahv
- Taimeri sisse-/väljalülitusklahv
- Taimeri taseme tõstmise klahv
- Taimeri taseme langetamise klahv
- Kiirkuumutuse klahv / võimenduse klahv
- Automaatse küpsetuse funktsioonide klahv
- Lõpetamise klahv
- Säästurežiimi klahv
- Laia keeduala valikuklahv
- Keedualade valikuklahvid

- 5 Taimeri tähis
- 6 Mitmeosalise keeduala tähis (*)
- * Eri mudelitel erinev.

Skeemid ja joonised on üksnes illustratiivsed. Tegelikud näidud ja funktsioonid võivad olenevalt pliidi mudelist varieeruda.

Keeduala näidik



- 1 Temperatuurinäidik (temperatuurivalikud 0...19/0...9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.))
- 2 Keeduala tuli
- 3 Keeduala valikuklahv
- 4 Soojendusfunktsiooni tähis (*)

Seadet juhitakse puuetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puuetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaaliga.

Hoidke juhtpaneel alati puhas ja kuiv. Niiske ja määratud pinna korral võivad pliidi töös tekkida tõrked.

Pliidi sisselülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi .

Klahvi tuli süttib. Pliit on kasutamiseks valmis.

Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

Kui ükskõik millist klahvi (klahvi) vajutatakse pikka aega, lülitub toode ohutuse huvides automaatselt välja.

Pliidi väljalülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi .

Pliit lülitub välja ja pöörduv tagasi ooterežiimile.

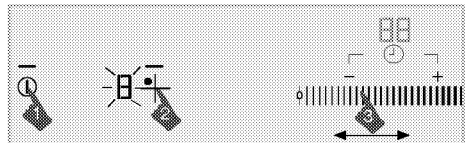
Kui pärast pliidi väljalülitamist ilmub keeduala näidikule tähis "H" või "h", on keeduala ikka veel tuline. Ärge puudutage keedualasid.

Jääsoojuse näit

Keeduala näidikul olev tähis "H" näitab, et pliit on ikka veel kuum ja sellel saab sooja hoida väikest kogust toitu. Peagi asendub see tähistega "h", mis näitab väiksemat kuumust.

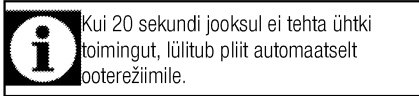
Voolukatkestuse korral jääsoojuse tuli ei sütti ega hoiata kasutajat tulise keeduala eest.

Keedualade sisselülitamine



1. Vajutage pliiidi sisselülitamiseks lülitit "I".
2. Keeduala sisselülitamiseks puudutage selle valikuklahvi.

Keeduala näidikule ilmub tähis "0" ja süttib vastava keeduala tuli.

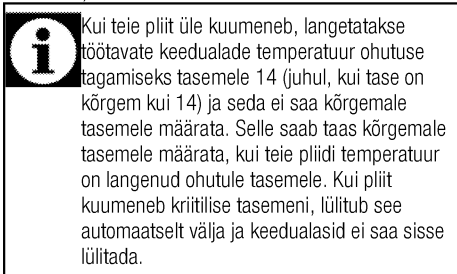


Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliiit automaatselt ooterežiimile.

Temperatuuritaseme määramine

Temperatuuritaseme määramiseks vahemikus "0" kuni "19" puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.

Temperatuuritaseme on teatud mudelitel 1, 2, 3...19, teistel on see 1.1, 2.2... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.)



Kui teie pliiit üle kuumeneb, langetatakse töötavate keedualade temperatuur ohutuse tagamiseks tasemele 14 (juhul, kui tase on kõrgem kui 14) ja seda ei saa kõrgemale tasemele määrata. Selle saab taas kõrgemale tasemele määrata, kui teie pliiidi temperatuur on langenud ohutule tasemele. Kui pliiit kuumeneb kriitilise tasemeni, lülitub see automaatselt välja ja keedualasid ei saa sisse lülitada.

Keedualade väljalülitamine:

Keeduala väljalülitamiseks on 3 võimalust:

1. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini ("0")**
Keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini ("0").
2. **Soovitud keeduala väljalülitamine taimeri kaudu.**
Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Kõigile näidikutele ilmuvad tähised "0" või "00". Tähis "0" kaob pliiidi näidikult. Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage juhtpaneelil suvalist klahvi.
3. **Hoidke sõrme 3 sekundit vastava keeduala tähisel.**
Hoidke sõrme 3 sekundit tähisel, millele vastavat keeduala soovite välja lülitada.

Lai keeduala sisselülitamine

1. Vajutage pliiidi sisselülitamiseks klahvi "I".
2. Vajutage laia keeduala valikuklahvi
» Tagumise vasakpoolse keeduala näidikule ilmub tähis 0 ja laia keeduala tuli hakkab vilkuma.



3. Temperatuuritaseme määramiseks vahemikus 0 kuni 19 puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.

Temperatuuritaseme on teatud mudelitel 1, 2, 3...19, teistel on see 1.1, 2.2... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

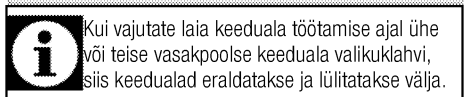
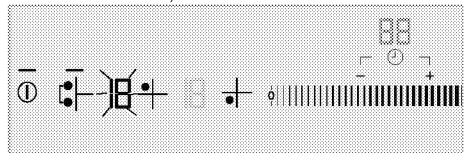
» Keeduala hakkab tööle. Kui valitud on teine keeduala või kui 10 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, jääb laia keeduala tuli püsivalt põlema.

Lai keeduala sisselülitamine, kui vähemalt üks vasakpoolsetest keedualadest töötab

Kui vähemalt üks vasakpoolsetest keedualadest töötab, saate kaks keeduala ühendada, lülitades sisse laia keeduala. Laiemat keeduala saate kasutada täpselt samade väärtustega.



1. Valige üks vasakpoolsetest keedualadest, kui vähemalt üks neist töötab.
2. Vajutage laia keeduala valikuklahvi
» Tagumise vasakpoolse keeduala näidikule ilmub varem valitud keeduala temperatuuriväärtus ja laia keeduala tuli hakkab vilkuma.
» Ühendatud keedualad töötavad edasi vastavalt valitud vasakpoolse keeduala temperatuuri ja taimeri (kui on sisse programmeeritud) väärtustele. Selle keeduala väärtus, mis polnud enne keedualade ühendamist valitud, tühistatakse.



Kui vajutate laia keeduala töötamise ajal ühe või teise vasakpoolse keeduala valikuklahvi, siis keedualad eraldatakse ja lülitatakse välja.

» Temperatuuri hilisemaks muutmiseks vajutage laia keeduala valikuklahvi ja lülitage keeduala sisse. Reguleerige temperatuur seadistusala soovitud väärtusele.

Lai keeduala väljalülitamine

Lai keeduala väljalülitamiseks on 4 võimalust:

1. Vähendades temperatuuritaseme nullini (0)

Laia keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini (0).

2. Laia keeduala saab välja lülitada ka taimeri kaudu

Kui aeg on läbi, lülitab taimer laia keeduala välja. Vasakpoolse keeduala näidikule ilmub 0 ja taimeri näidikule 00. Tagumise vasakpoolse keeduala näidikult kaob tähis "Ⓢ".

3. Puudutades vasakpoolse keeduala tähist

Kui puudutate laia keeduala töötamise ajal ühe või teise vasakpoolse keeduala tähist, siis keedualad eraldatakse ja lülitatakse välja.

4. Hoides sõrme 3 sekundit laia keeduala tähisel

Hoides sõrme 3 sekundit laia keeduala tähisel, lülitub keeduala välja.

Suure võimsuse (võimenduse) funktsioon

Kiireks kuumutamiseks võib kasutada võimenduse funktsiooni. Seda funktsiooni ei ole soovitatav kasutada pikaajalisel kuumutamisel. Võimenduse funktsioon ei pruugi töötada kõigil keedualadel.


Võimenduse valimine otse:

1. Vajutage plüdi sisselülitamiseks lülitit "Ⓢ".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Puudutage klahvi "Ⓢ".

Valitud keeduala töötab maksimumvõimsusel ja keeduala näidikul vilgub vastavalt 3 tuld. Võimenduse aja lõppemisel lülitub keeduala välja.

Võimenduse valimine keeduala töötamise ajal:

1. Puudutage klahvi "Ⓢ", kui keeduala on tööatanud vähemalt 20 sekundit ühel temperatuuritasemel.

 Keeduala peab töötama vähemalt 20 sekundit valitud temperatuuritasemel.


2. Valitud keeduala töötab maksimumvõimsusel ja keeduala näidikul vilgub vastavalt 3 tuld. Kui võimendusaeg saab läbi, lülitub keeduala määratud temperatuurile ja näidikul on näha ainult valitud temperatuuriväärtus.

Võimendusfunktsiooni enneaegne väljalülitamine:

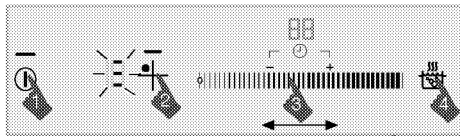
Võimenduse väljalülitamiseks suvalisel hetkel puudutage klahvi "Ⓢ".

Kiirkuumutus

Kiirkuumutus on funktsioon, mis hõlbustab toidu valmistamist. Seda saab kasutada lühiajaliseks kiireks kuumutamiseks. Kiirkuumutusfunktsioon on olemas kõigil keedualadel. Selle funktsiooni kasutamiseks võib määrata eelnevalt temperatuuritaseme.

 Kiirkuumutuse funktsiooni saab määrata 20 sekundi jooksul pärast keeduala sisselülitamist ja temperatuuri reguleerimist.

Kiirkuumutusfunktsiooni valimine:



1. Vajutage plüdi sisselülitamiseks lülitit "Ⓢ".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.
4. Puudutage klahvi "Ⓢ".
Valitud keeduala töötab mõnda aega suurel võimsusel (vt alljärgnev tabel). Vastava keeduala näidikule on näha 3 tuld ja määratud temperatuur.
5. Kui kiirkuumutusaeg saab läbi, lülitub keeduala määratud temperatuurile ja näidikul on näha ainult valitud temperatuuriväärtus.

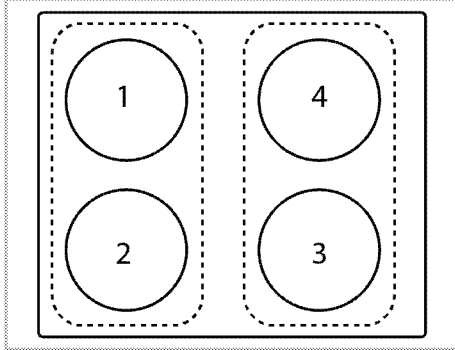
Tabel. Kiirkuumutusajad

Temperatuuritase		Tööaja pिरang (sekundites)
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperatuuritase on teatud mudelitel 1, 2, 3...19, teistel on see 1.1, 2.2... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

Samal poolel kahe toiduvalmistamisala kasutamine üheaegselt

Pliidiplaadi võimsust saab olenevalt aktiivsete alade arvule muuta. Kui üheaegselt kasutatakse kahte toiduvalmistamisala, tuleks kasutada samal poolel olevaid alasid. Selline kasutusviis tagab parema küpsetusvõimsuse ja panni tuvastamise funktsiooni toimimise. Allpool on kahe toiduvalmistamisala üheaegse kasutamise soovitatud viisi joonis.



Pliidi võimsuspirangu tõttu võib pliidi esimene määratud tase langeda, võrreldes nende tasemetega, mis määratakse parem- või vasakpoolse keeduala töötamise ajal.

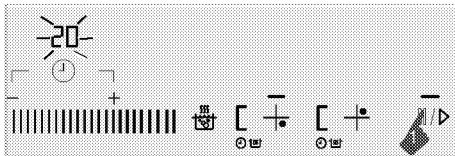
Kiirkuumutusfunktsiooni väljalülitamine:

Kiirkuumutusfunktsiooni väljalülitamiseks suvalisel hetkel puudutage klahvi "⏻".

Puhastuslukk

Puhastuslukk blokeerib kõigi juhtpaneeli klahvide töö 20 sekundiks, et kasutaja saaks töötavat pliiti vajadusel veidi puhastada.

Puhastusluku rakendamine



1. Kui pliit on sisse lülitatud, puudutage pikalt "||| / ▷" seni, kuni pliidi ajanäidikule kuvatakse 20.

» "||| / ▷" lülitub sisse ja ajanäidikul hakatakse loendada numbreid 20-st allapoole. "C" kuvatakse keedualade näidikutele. Selle aja jooksul ei tööta ükski juhtpaneeli klahv, välja arvatud "⏻".

Puhastusluku väljalülitamine

Puhastusluku väljalülitamiseks pole vaja puudutada ühtegi klahvi. 20 sekundi möödumisel toob pliit kuuldavale helisignaali, "||| / ▷" tuli kustub ja puhastuslukk lülitub automaatselt välja.



Kui soovite puhastusluku välja lülitada varem, puudutage pikalt "||| / ▷" seni, kuni "C" kuvatakse keedualade näidikutele.

Lapselukk

Et lapsed ei saaks keedualasid sisse lülitada, on võimalik välistada pliidi soovimatu kasutamine ooterežiimis. Lapselukku saab sisse ja välja lülitada ainult ooterežiimis.

Lapseluku rakendamine

1. Kui pliit on ooterežiimis, hoidke sõrme pikalt klahvil "⏻", kuni kuulete kahekordset helisignaali.

Lapselukk lülitub sisse ja klahvi "⏻" tuli kustub.



Kui pärast lapseluku sisselülitamist vajutatakse mõnda klahvi, vilgub klahvi "⏻" tuli.

Lapseluku väljalülitamine

1. Kui lapselukk on sisse lülitatud, hoidke sõrme pikalt klahvil "⏻", kuni kuulete ühekordset helisignaali.

» Lapselukk lülitub välja ja klahvi "⏻" tuli kustub.

Klahvilukk

Kui soovite välistada funktsioonide kogemata muutmise pliidi töötamise ajal, võite sisse lülitada klahviluku.

Klahviluku rakendamine

1. Kui pliit töötab, hoidke sõrme pikalt klahvil "⏻", kuni kuulete kahekordset signaali.

Klahvi "⏻" tuli vilgub ja kõik keedualad lukustatakse.



Klahvilukku saab rakendada ainult töörežiimis. Kui klahvilukk on sisse lülitatud, töötab ainult klahv "⏻". Muude klahvide puudutamisel

hakkab vilkuma klahvi "⏻" tuli, näidates, et klahvilukk on sisse lülitatud.

Kui pliidi väljalülitamise ajal on klahvid lukustatud, ei saa pliiti uuesti sisse lülitada enne, kui klahvilukk on välja lülitatud.

Klahviluku väljalülitamine

1. Vajutage 2 sekundit klahvi "⏻".

Toimingi kinnituseks kõlab helisignaali. Klahvi "⏻" tuli kustub ja juhtpaneeli lukustus avatakse.

Taimeri funktsioon


See funktsioon teeb toiduvalmistamise hõlpsamaks. Kogu toiduvalmistamise ajal ei pea pliidi juures olema.

Valitud aja möödudes lülitub keeduala automaatselt välja.

Taimeri sisselülitamine

1. Vajutage pliiidi sisselülitamiseks lülitit "ⓘ".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.
4. Taimeri sisselülitamiseks puudutage klahvi "⌂". Taimeri näidikule ilmub "00" ja keeduala näidikul hakkab vilkuma tähis "⌚".
5. Valige soovitud aeg, puudutades "—" / "+". Saate pikalt puudutada "—" või "+" selleks, et liikuda edasi kiiremini.

Olles mõnda aega vilkunud, jääb tähis "⌚" püsivalt põlema. Kui tähis "⌚" jääb püsivalt põlema, on funktsioon sisse lülitatud.

	Taimerit saab määrata ainult keedualadele, mida juba kasutatakse.
	Korrake eespool kirjeldatud toiminguid teiste keedualadega, millele soovite määrata taimeri.
	Taimeri seadistamiseks tuleb valida keeduala ja selle temperatuur.
	Kui taimer on sisse lülitatud, näeb taimeri näidikul ainult valitud keedualale määratud aega.

Taimeri väljalülitamine

Kui määratud aeg on läbi, kõlab helisignaal ja pliiit lülitub automaatselt välja.

Helisignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

Taimerite varasem väljalülitamine

Kui lülitate taimeri välja varem, töötab pliiit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni.

Taimerite väljalülitamiseks on kaks võimalust:

1-Taimeri väljalülitamiseks vähendatakse väärtus nullini ("00"):

1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
2. Soovitud keeduala taimeri valimiseks puudutage klahvi "⌂".
3. Väärtuse vähendamiseks puudutage klahvi "—", kuni taimeri näidikule ilmub väärtus "00". Selleks, et liikuda kiiremini edasi, saate klahvi "—" pikalt puudutada.

Mõnda aega vilgub keeduala näidikul tähis "⌚", mis lülitub seejärel lõplikult välja ja taimer tühistatakse.

2-Taimeri väljalülitamiseks hoitakse sõrme 3 sekundit taimeriklahvil:

1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
2. Soovitud keeduala taimeri valimiseks puudutage klahvi "⌂".
3. Hoidke sõrme umbes 3 sekundit klahvil "⌂".

Mõnda aega vilgub keeduala näidikul tähis "⌚", mis lülitub seejärel lõplikult välja ja taimer tühistatakse.

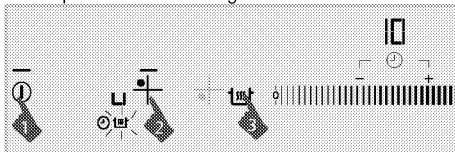
Automaatse küpsetuse funktsioon

Selle funktsiooni abil saate kiirelt küpsetada kolmel eri tasemel.

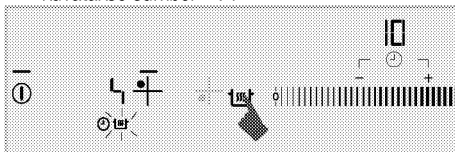
1. Soojas hoidmine
2. Kuumutamine
3. Praadimine

Automaatse küpsetuse funktsiooni aktiveerimine ilma taimeri seadistamiseta

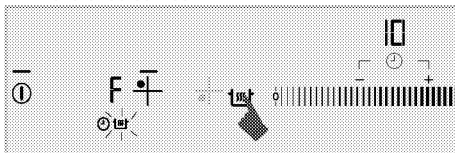
1. Lülitage funktsioon sisse, vajutades klahvi "ⓘ".
2. Valige küpsetustsoon, mida soovite automaatselt küpsetuse funktsiooniga kasutada.



3. Esimese vajutusega aktiveeritakse valitud küpsetustsoon soojas hoidmise tasemel. Ekraanil kuvatakse sümbol "L".
4. Teise vajutusega aktiveeritakse valitud küpsetustsoon kuumutamise tasemel. Ekraanil kuvatakse sümbol "H".



5. Kolmanda vajutusega aktiveeritakse valitud küpsetustsoon praadimise tasemel. Ekraanil kuvatakse sümbol "F".



» Valitud küpsetustsoon hakkab tööle määratud automaatsel küpsetustasemel.

Automaatse küpsetuse funktsiooni aktiveerimine taimeri seadistamisega

1. Valige soovitud automaatselt küpsetuse tase, vajutades selleks soovitud küpsetustsooni klahvi "L", "H" või "F".
2. Aktiveerige klahvi "⌂" vajutamisega taimer.

» Ekraanil kuvatakse sümbolid „00” ja “⊖”.

3. Valige soovitud aeg, puudutades “—”/“+”.

Saate pikalt puudutada “—” või “+” selleks, et liikuda edasi kiiremini.

» Kõpsetustsoon töötab kogu valitud ajavahemiku jooksul valitud automaatse kõpsetuse tasemel.

» Kui määratud aeg on otsas, lülitub pliidiplaat välja ning sellest annab märku helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

Automaatse kõpsetuse funktsiooni välja lülitamine

1. Automaatse kõpsetuse funktsiooni tühistamiseks saate klahvi “⊖” vajutamisega valitud kõpsetustsooni täielikult välja lülitada.
2. Kui soovite, et kõpsetustsoon töötaks teataval tasemel ning et automaatse kõpsetuse funktsioon oleks välja lülitatud, määrake reguleerimisala puudutamise soovitav temperatuuritase. Kõpsetustsoon töötab edasi määratud temperatuuril. Kui taimer on eelnevalt seadistatud, ei tühistata määratud kõpsetusaega ning kõpsetamine toimub määratud temperatuuril selle aja jooksul.



Samal poolel (vasakul või paremal) olevaid kõpsetustsoone ei saa samal ajal kasutada praadimistasemel ja suurima võimsuse tasemel. Tänu automaatse kõpsetuse funktsiooni kaitsele ei saa te kõpsetustsooni praadimisfunktsioonile seadistamise korral samal poolel (vasakul või paremal) asuvat teist kõpsetustsooni seadistada suurima võimsuse funktsioonile. See kehtib ka vastupidise olukorra puhul.

Peatamisfunktsioon

Selle funktsiooniga saate teatud ajaks vähendada temperatuuritaset kõigi pliidi töötavate keedualade 1. tasemel (välja arvatud taimer).



Kui mõnele keedualale on määratud taimer, jätkab taimer tööd ka seisaku ajal.

1. Puudutage pliidi töötamise ajal klahvi “⏸ / ▷”. Töötavad keedualad jätkavad töötamist temperatuuritasemel 1.
2. Kõigi töö peatanud keedualade taaskäivitamiseks varasema seadistusega puudutage uuesti klahvi “⏸ / ▷”.

Säästurežiim

Selle funktsiooni abil saab lülitada kõik keedualad madalamale temperatuuritasemele.



Säästurežiimile saab lülitada ainult töötavaid keedualasid.

1. Puudutage keeduala töötamise ajal klahvi “eco”.
- » Töötav keeduala lülitub säästurežiimile ja selle võimsus väheneb poole võrra.

Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

Tõppõhimõtted: oma tööpõhimõttest tulenevalt kuumutab induktsioonpliit otse keedunõud. Seepärast on sellel teist tüüpi pliitidega võrreldes mitmeid eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind ei kuumene.

Induktsioonpliidil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.



Olenevalt mudelist võivad teie pliidi olla induktsioonkeedualad läbimõõduga 145, 180, 210 ja 280 mm. Induktsioonpliidil tuvastavad kõik keedualad neile asetatud keedunõu läbimõõdu. Energia koondatakse ainult sinna, kus nõu on keedualaga kontaktis, mistõttu on elektrikulu minimaalne.

Tööaja piirangud

Pliidi juhtimissüsteem kasutab tööaja piirangut. Kui mõni keeduala ununeb tööle, lülitub see teatud aja möödumisel automaatselt välja. Kui keedualale on määratud taimer, lülitub hiljem välja ka taimeri näidik. Tööaja piirang sõltub valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse tööaja piirangut.

Pärast automaatset väljalülitumist, mida kirjeldatakse eespool, võib kasutaja keeduala uuesti käivitada.

Tabel 1. Tööaja piirangud

Temperatuuritase	Tööaja piirang (tund) Çalışma süresi sinirlaması - saat	
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2.	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2

12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Suure võimsuse (võimenduse) funktsioon	Suure võimsuse (võimenduse) funktsioon	10 minutit

Temperatuuritase on teatud mudelitel 1, 2, 3...19, teistel on see 1.1, 2.2... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

Ülekuumenemiskaitse

Pliit on varustatud sensoritega, mis kaitsevad seda ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võib täheldada järgmist:

- Töötav keeduala võib välja lülituda.
- Valitud temperatuur võib langeda. Näidikul see siiski ei kajastu.

Pritsmetevastane süsteem

Teie pliilil on pritsmekaitse süsteem. Kui ülekeev toit satub juhtpaneelile, katkestab süsteem kohe elektritoite ja lülitab pliidi välja. Selleks ajaks ilmub ekraanile hoiatus "E".

Võimsuse täpne seadistamine

Oma tööpõhimõttest tulenevalt reageerib induktioonpliit korraldustele viivitusteta. Võimsust muudetakse väga kiiresti. Seega on võimalik toidu (vesi, piim) voolamist üle ääre isegi ennetada.

Töömüra

Induktsioonpliit võib tekitada mõningat müra. Need helid on normaalsed ja kuuluvad induktioonpliidi töö juurde.




- Kõrgel temperatuuril müra tugevneb.
- Müra võib põhjustada poti valmistamiseks kasutatud sulam.
- Madalal temperatuuril võib aeg-ajalt kosti sisse- või välja lülitumise heli, mis on tingitud pliidi tööpõhimõttest.

- Ka tühja poti kuumutamisel võib tekkida müra. Müra kaob, kui panete potti vett või toitu.
- Kuulda võib ka elektrisüsteemi jahutava ventilaatori töömüra.

Törkekoodid/hoiatused ja tõrgete põhjused

Tabel 2.

Tõrke põhjus	Tähis	Näit
Mitut klahvi vajutati korraga või toit voolas klahvidele.	Vilgub tähis "E"	Keeduala näidik
Pliit üle kuumenenud	Vilgub tähis "H"	Keeduala näidik
Keedualal pole õige nõu.	Süttib tähis "L"	Keeduala näidik
Puutepaneeli ristvaratõrge.	Süttib tähis "Fx***"	Taimeri näidik
Induktsioonsüsteemi tõrge.	Süttib tähis "Ex***"	Keeduala näidik
Puuteklahvi tundlikkuse tõrge	Süttib tähis "F2"	Taimeri näidik
Puutepaneeli sidetõrge.	Süttib tähis "F3"	Taimeri näidik
Induktsioonsüsteemi tõrge.	Vilgub tähis "Ex***"	Keeduala näidik
x** : "1,2,...,9"		

	Puutepaneelil kuvatavate tõrketeadete kohta leiate lisateavet tabelist 2. Kui teated "Fx" ja "Ex" jäävad püsivalt displeile, pöörduge volitatud teenindusse.
	Kui puutepaneeli pind puutub kokku intensiivse auruga, võib kogu juhtimissüsteem välja lülituda ja anda tõrkesignaali "E". Kõlab helisignaal.
	Hoidke puutepaneeli pind puhas. Muidu võib seadme töös esineda tõrkeid.

6 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.

**OHT:**

Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toote vooluvõrgust lahti.
Elektrilöögi oht!

**OHT:**

Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda.
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjäätke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabrasiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.
Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine

Klaaskeraamiline pind

Puhastage klaaskeraamilist (vitrokeraamilist) pinda külma veega, eemaldades hoolikalt puhastusainete jäägid, ja kuivatage pehme lapiga. Jäägid võivad pliidi järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada.

Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele (vitrokeraamilisele) pinnale kuivanud jääke kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega. Kaltsiumplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähese koguse katlakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimahla), mida leiab poodidest. Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend pesukäsna ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.



Suure suhkruisaldusega toidud (nt kondenspiim või siirup) tuleb eemaldada kohe, mitte jääda ootama pinna jahtumist. Muidu võivad need klaaskeraamilist pinda pöördumatult kahjustada.

Kattekihid või muud pinnad võivad aja jooksul mõnevõrra pleekida. See ei mõjuta seadme tööd. Pleekimine ja plekid klaaskeraamilisel pinnal on normaalsed ilmingud, mitte defektid.

7 Probleemide lahendamine

Küpsetamise ajal tekivad veepiisad.

- Küpsetamisel tekkiv aur võib toote külmade pindade vastu puutudes kondenseeruda ja moodustada veepiisad. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada häält. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikiibi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*
- Kui lülitate pliidi uuesti sisse, aga displei ei sütti. >>> *Lahutage seade võimsuslüliti abil vooluvõrgust. Oodake 20 sekundit ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.*
- Ülekuumenemiskaitse on rakendunud. >>> *Laske pliidil maha jahtuda.*
- Sobimatu keedupott. >>> *Kontrollige potti.*

Keeduala näidikule ilmub tähis "L".

- Pott ei ole asetatud töötavale keedualale. >>> *Kontrollige, kas pott on õigel keedualal.*
- Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil. >>> *Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidil.*
- Keedupott ei paikne keeduala keskel või poti põhi ei ole keeduala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisavalt lai pott ja asetage see korralikult keeduala keskele.*
- Keedupott või keeduala on üle kuumenenud >>> *Laske maha jahtuda.*

Valitud keeduala lülitub ootamatult välja.

- Valitud keeduala kuumutusaeg võib olla läbi. >>> *Võite määrata uue kuumutusaaja või kuumutamise lõpetada.*
- Ülekuumenemiskaitse on rakendunud. >>> *Laske pliidil maha jahtuda.*
- Miski võib olla puutapaneele peal. >>> *Eemaldage paneeli peal olev ese.*

Pott ei soojene, isegi kui keeduala on sisse lülitatud.

- Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil. >>> *Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidil.*
- Keedupott ei paikne keeduala keskel või poti põhi ei ole keeduala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisavalt lai pott ja asetage see korralikult keeduala keskele.*

Jahutusventilaator töötab pärast pliidi väljalülitamist edasi.

- Tegemist ei ole rikkega. Jahutusventilaator jätkab tööd, kuni pliidi elektroonika jahtub sobiva temperatuurini.



Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.

