



## **Built-in Hob**

User Manual

## **Vestavná varná deska**

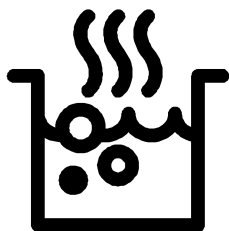
Návod k použití

## **Sisseehitatav pliit**

Kasutusjuhend

## **Iebūvēta plīts virsma**

Lietotāja rokasgrāmata



HII 64402 MTX

**EN / CZ / ET / LV**

185.2620.06/R.AC/29.04.2020/4-1

7757189214

## Please read this user manual first!

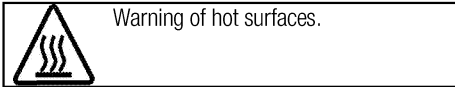
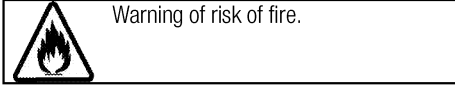
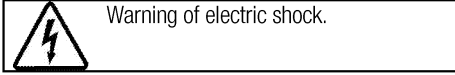
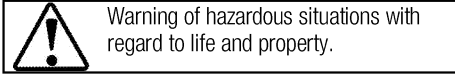
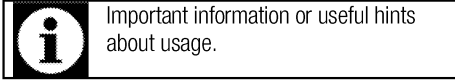
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety .....	4
Electrical safety .....	4
Product safety .....	5
Intended use .....	6
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	7
Package information .....	7

### **2 General information 8**

Overview .....	8
Technical specifications .....	8

### **3 Installation 9**

Before installation .....	9
Installation and connection .....	9
Future Transportation.....	12

### **4 Preparation 13**

Tips for saving energy .....	13
Initial use.....	13
First cleaning of the appliance.....	13

### **5 How to use the hob 14**

General information about cooking .....	14
Using the hobs.....	15
Control panel .....	15

### **6 Maintenance and care 20**

General information.....	20
Cleaning the hob.....	20

### **7 Troubleshooting 21**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

## Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short

term cooking process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your

induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 14* , selecting the pots.

- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

### Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

### Disposing of the old product

#### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

#### Compliance with RoHS Directive:

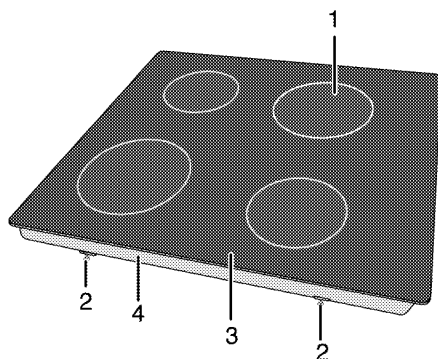
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

#### Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## 2 General information


### Overview





- |   |                         |   |                      |
|---|-------------------------|---|----------------------|
| 1 | Induction cooking plate | 3 | Vitroceramic surface |
| 2 | Assembly clamp          | 4 | Base cover           |

### Technical specifications

Voltage / frequency	1N 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Burners</b>	
Rear left	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Front left	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Front right	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	145 mm
Power	1600/1800W
Rear right	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	210 mm
Power	2000/2300 W

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.



### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



#### DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



#### DANGER:

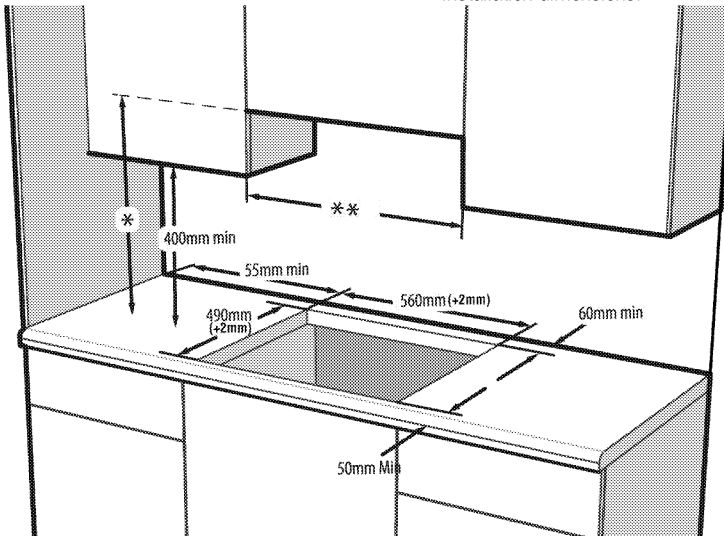
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

### Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



\* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

\*\* Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob



Do not install the hob on places with sharp edges or corners.

There is the risk of breaking for glass ceramic surface!


### Installation and connection


- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

### Electrical connection


Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or

without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**  

 The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**  

 The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**  

 Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

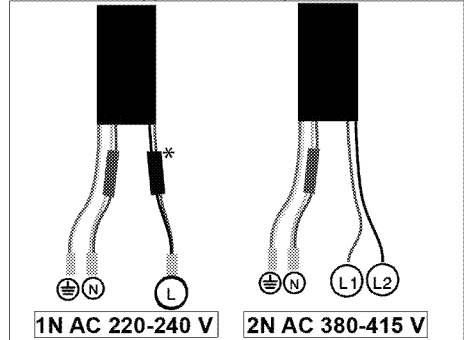
### Connecting the power cable

**i** While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.





1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

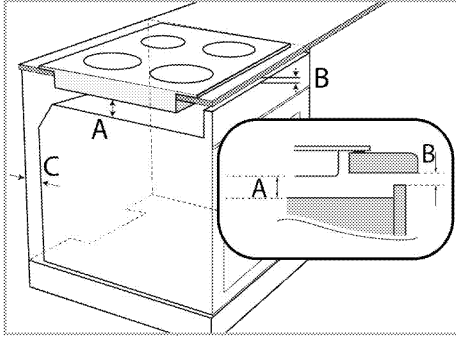
### If a cable is supplied with the product:



\* (This may not exist on your product.)

2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:
  - Brown/Black cable = L (Phase)
  - Blue/Grey cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
 » or
  - Grey/Black cable = L (Phase)
  - Blue/Brown cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
3. **For double-phase connection**, connect the wires as identified below:
  - Brown cable = L1 (Phase 1)
  - Black cable = L2 (Phase 2)
  - Blue/Grey cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
 » or
  - Black cable = L1 (Phase 1)
  - Grey cable = L2 (Phase 2)
  - Blue/Brown cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E)  (Ground)

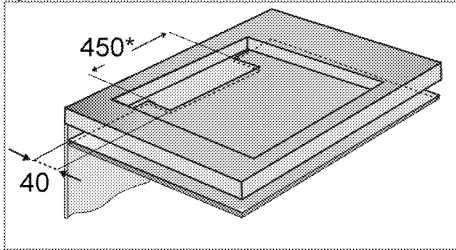
**Installing the product  
If the oven is below:**



- A min.15 mm
- B min.5 mm
- C 20 mm

**If the board is below:**

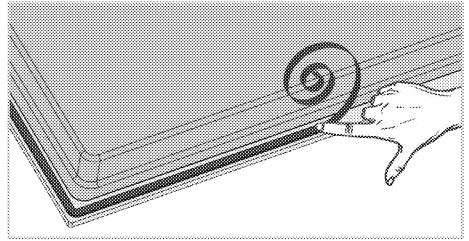
It is required to leave a ventilation opening at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



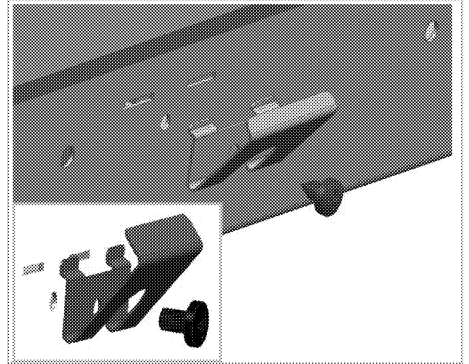
\* min.

During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



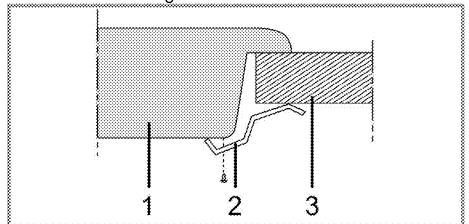
4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



**i** For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

**i** The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.

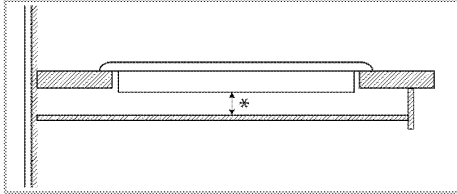


- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter



When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.

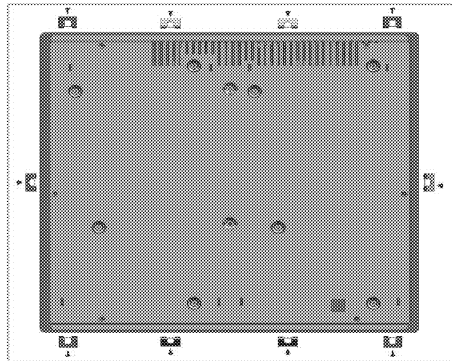


\* min. 15 mm

### Rear view (connection holes)



Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



### DANGER:

Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.



### DANGER:

There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety



The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

### Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

### Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.

- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



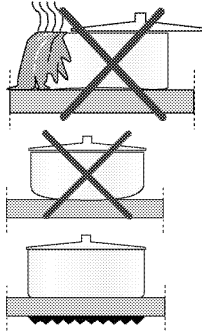
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

#### Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.

- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms.

Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

### For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

#### Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "⏏" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

#### Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped. "⏏" symbol flashes. (For some hob models, the selected cooking zone level and "⏏" flash respectively.

## Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.



If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.



When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

## Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
<p>Ø 28 cm      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p><b>Large cooking zone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatically fits to the saucepan.</li> <li>Distributes the power ideally.</li> <li>Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.</li> </ul>	<p><b>Normal cooking zone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatically fits to the saucepan.</li> <li>Distributes the power ideally.</li> <li>Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.</li> </ul>	<p><b>Small cooking zone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Used for slow cookings (sauces, creams)</li> <li>Used to prepare small portions or portions based on number of persons.</li> </ul>

## Using the hobs

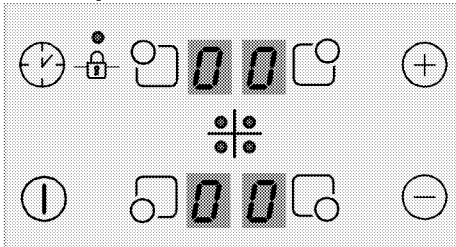


### DANGER:

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

## Control panel



Temperature setting/Increasing timer



Temperature setting/Decreasing timer



Keylock



Enable/disable timer



Front Left Cooking Zone Selection key



Rear Left Cooking Zone Selection key



Rear Right Cooking Zone Selection key



Front Right Cooking Zone Selection key



Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.



This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

## Specifications

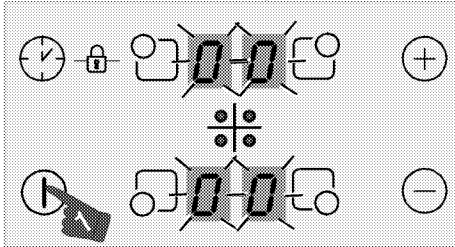


On / Off key

**i** Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

### Turning on the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel.  
"0" icon appears on all cooking zone displays.



**i** If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

### Turning off the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel.  
The hob will turn off and return to Standby mode.

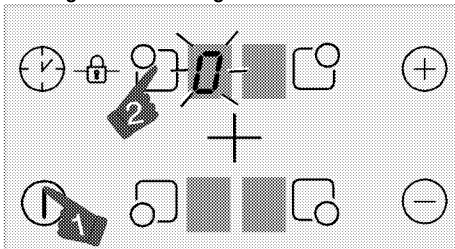
**i** "H" or "h" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

### Residual heat indicator

"H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

**i** When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

### Turning on the cooking zones



1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.

**i** If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

### Setting the temperature level

**i** The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

Touch "+" or "-" keys to set the temperature level between "1" and "9" or "9" and "1".

**i** The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

### Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature level to "0"**  
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to "0" level.
2. **By touching the relevant cooking zone symbol "⏻" for a certain time**  
Turn on the cooking zone by pressing relevant symbol "⏻" for a certain time to drop temperature value to "0".
3. **By using the turn-off on the timer option for the desired cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on related display.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

### High Power (Booster)

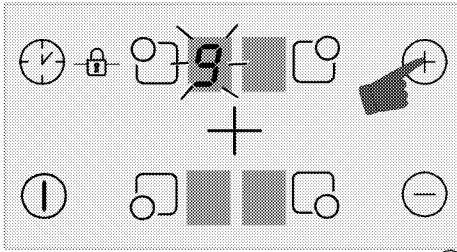
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

For rapid heating, you can use booster function "P". However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

### Turning on High Power (Booster) :

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch "+" or "-" key firstly to reach the level "9".





- When the cooking zone is at level "9", touch "+" key once to set cooking zone temperature to "P".

#### Turning off High Power (Booster) :

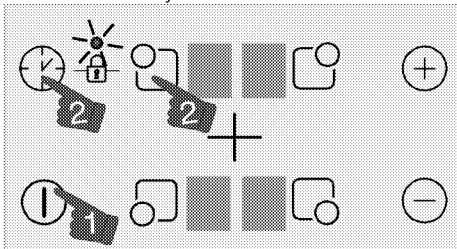
- To disable the Booster function, touch "-" and set the temperature to level "9". Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".
- You can decrease the temperature level by touching "-" or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to "0".

#### Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

#### Activating the keylock

- Touch "I" key to turn on the hob.
- Touch "+" and "P" keys simultaneously to activate the keylock.



» Keylock will be activated and the dot on the symbol "I" will light up.



If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.

#### Deactivating the keylock

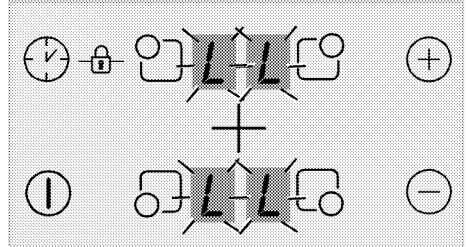
- When the keylock is active, touch "+" and "P" keys simultaneously.
- » Keylock will be deactivated and the dot on the symbol "I" will disappear.

#### Childlock

You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

#### Activating the childlock

- Touch "I" key to turn on the hob.
  - Touch "-" and "+" keys simultaneously After "bip" signal touch "+" to activate the childlock.
- » Childlock will be activated and "L" symbol appears on all cooking zone display.



#### Deactivating the childlock

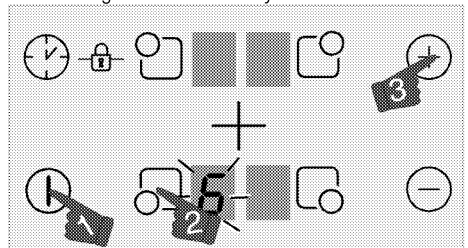
- When the keylock is active, touch "I" key to turn on the hob.
  - Touch "-" and "+" keys simultaneously After "bip" signal touch "-" to deactivate the childlock.
- » Childlock will be deactivated and "L" symbol disappears on all cooking zone display.

#### Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

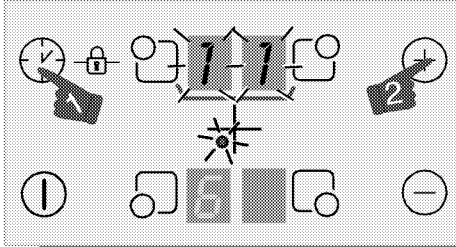
#### Activating the timer


- Touch "I" key to turn on the hob.
- Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.






- Touch "+" or "-" keys to set the desired temperature level.


4. Touch "" key to turn the timer on. "00" symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.






 Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

5. Touch "" or "" keys to set the desired time.

 The timer can only be set for the cooking zones already in use.

 Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

 Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.



 When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching the "" key again.

### Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

### Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.


1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "" key to turn the timer on.
3. Until "00" appears on the timer screen, touch "" to set the value to "00".

Dot shaped light on the relevant cooking zone display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

### Using induction cooking zones safely and efficiently

**Operating principles:** Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles.

Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up. Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

 Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210-280 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

### Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

**Table-1:** Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutes
P (Booster)	5 minutes (*)
(*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes	

### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

### **Overflow safety system**

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. "F" warning appears on display during this period.

### **Precise power setting**

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

### **Noises**

#### **User may hear noises while cooking**

During using the hob there may be some noises depending on the base material of the pots. These noises are a normal part of induction technology. It is not a defect.

#### **Possible noise causes and types:**

##### **Fan noise**

The hob has a fan which activates automatically according to temperature of the product. Fan has different driving levels and according the temperature it is activated different levels.

### **Low buzzing noise like transformer operation**

This is nature of the induction technology. Since heat is directly transferred to cookware base, there may be such buzzing noise depending on the material of the cookware. Therefore user can hear different noises with different cookwares.

### **Crakling**



There may be crakling noises while cooking. This is because of the material and construction of the cookware base. If cookware is made of different layers with different materials, crakling noise may occur.

### **Whistling noises**

There may be whistling noises while cooking two hotplates on same side of the hob with different cooking levels.

### **Empty pot**

Noise can be heard if an empty pot is heated. When you put water or food in it, this sound will clear away.

	If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.
	Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

## 6 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



**DANGER:**

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the hob

#### Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

## 7 Troubleshooting

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

### **"ni" symbol appears on the cooking zone display**

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> *Check if there is a pot on the cooking zone.*
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> *Allow them to cool down.*

### **Selected cooking zone suddenly turns off during operation.**

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> *You may set a new cooking time or finish cooking.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- An object may be covering the touch control panel. >>> *Remove the object on the panel.*

### **The pot does not get warm even if the cooking zone is on.**

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*



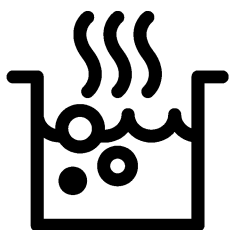
Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.





## Vestavná varná deska

Návod k použití



CZ

## Prosím, čtěte nejprve tento návod.

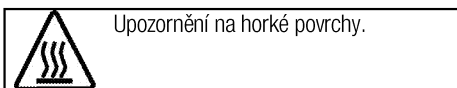
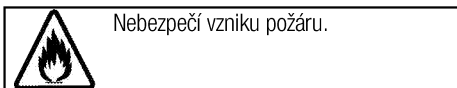
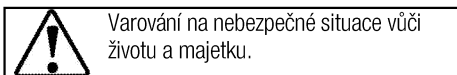
Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

### Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



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



**1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí** **4**

Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu.....	5
Určené použití.....	6
Bezpečnost dětí.....	6
Likvidace starého výrobku .....	7
Likvidace obalových materiálů.....	7

**2 Obecné informace** **8**

Přehled .....	8
Technické parametry.....	8

**3 Montáž** **9**

Před montáží.....	9
Instalace a připojení.....	9
Likvidace starého výrobku .....	12

**4 Příprava** **13**

Tipy pro úsporu energie.....	13
Úvodní použití .....	13
První čištění produktu .....	13

**5 Používání varné desky** **14**

Obecné informace o vaření .....	14
Používání varných desek.....	15
Ovládací panel .....	15

**6 Údržba a péče** **20**

Obecné informace.....	20
Čištění varné desky .....	20

**7 Odstraňování potíží** **21**

## **1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí**

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

### **Obecná bezpečnost**

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

### **Elektrická bezpečnost**

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
  - Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
  - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
  - Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
  - Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
  - V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
  - Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.
- Bezpečnost produktu**
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
  - Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
  - Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
  - Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
  - Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
  - Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
  - **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
  - **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
  - **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
  - **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte.
  - Po použití vypněte varnou plotýnku pomocí daného ovládání.
  - Kovové předměty, např. nože, vidličky, lžice a pokličky nesmíte pokládat na horký povrch neboť by se mohly rozežhát.
  - Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
  - Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadsakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.
  - Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Viz. *Obecné informace o vaření, strana 14*, výběr hrnců.
  - Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulinová pumpa nebo kardiostimulátor.
  - VAROVÁNÍ: Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.
- Pro bezpečný provoz:
- Ujistěte se, zda zástrčka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
  - Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
  - Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.
- Určené použití**
- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
  - VAROVÁNÍ: Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
  - Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Bezpečnost dětí**
- VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou během používání rozežhát. Malé děti udržujte mimo dosah.
  - Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.

Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.

### **Likvidace starého výrobku**

**Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:**



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

### **Dodržování směrnice RoHS:**

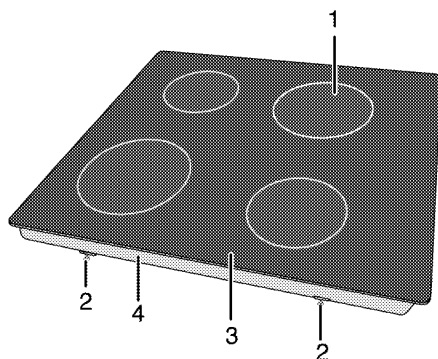
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

### **Likvidace obalových materiálů**

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

## 2 Obecné informace

### Přehled



- |   |                      |   |                      |
|---|----------------------|---|----------------------|
| 1 | Indukční varná deska | 3 | Sklokeramický povrch |
| 2 | Montážní svorka      | 4 | Kryt základny        |

### Technické parametry

Napětí/frekvence	1N 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	max. 7200 W
Typ kabelu / průřez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	55 mm/580 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Hořáky</b>	
Vzadu vlevo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	180 mm
Výkon	2000/2300 W
Vpředu vlevo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	180 mm
Výkon	2000/2300 W
Vpředu vpravo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	145 mm
Výkon	1600/1800W
Vzadu vpravo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	210 mm
Výkon	2000/2300 W



Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.



Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.



Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

### 3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



#### NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



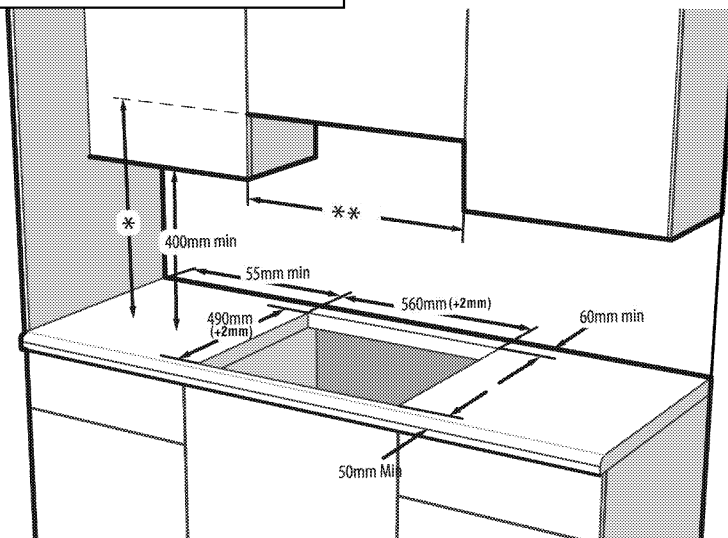
#### NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, nainstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

### Před montáží

Varná deska je určena pro instalaci do běžné pracovní desky. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- (\*) Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře (min. 650 mm)
- Sejměte obalové materiály a přepravní zámky
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Pracovní deska musí být v rovině a vodorovně upevněna.
- Vyřízněte otvor pro varnou desku v pracovní desce podle montážních rozměrů.



\* Minimální výška k digestoři viz doporučení v návodu k použití digestoře

\*\* Minimální vzdálenost mezi skříní musí být stejná jako šíře varné desky



Nainstalujte varnou desku na místa s ostrými hranami nebo rohy.

Je zde nebezpečí zlomení sklokeramického povrchu!


### Instalace a připojení


- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

### Elektrické zapojení


Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu

používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.


 **NEBEZPEČÍ:**  
Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.  
Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

 **NEBEZPEČÍ:**  
Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.  
Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Typový štítek je na zadním krytu výrobku.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".

 **NEBEZPEČÍ:**  
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.  
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

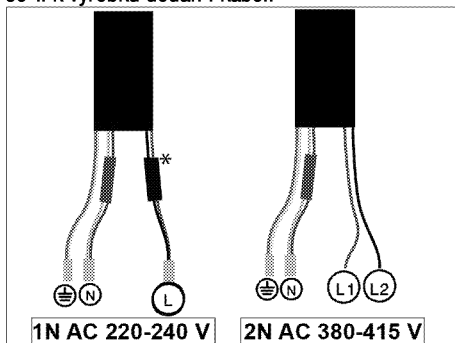
### Připojování napájecího kabelu

 Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zásuvky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

1. Pokud nelze odpojit všechny póly v napájení, je nutno připojit odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače, stykače) a všechny póly tohoto odpojovacího zařízení musejí být vedle výrobku (nikoli nad výrobkem) v souladu se směrnicemi IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním problémům a neplatnosti záruky na výrobek.


Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

### Je-li k výrobku dodán i kabel:




\* (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)


2. **Pro jednofázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý/Černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)


» nebo

- šedá/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

3. **Pro dvoufázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý kabel = L (Fáze 1)
- Černý kabel = L2 (Fáze 2)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

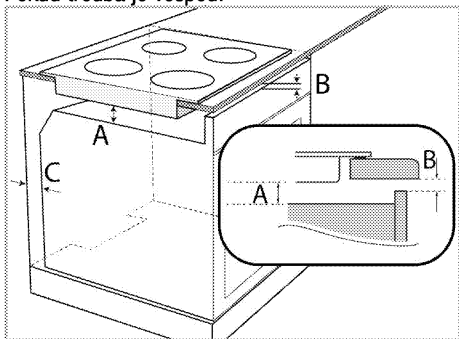
» nebo

- Černý kabel = L (Fáze 1)
- šedá kabel = L2 (Fáze 2)
- Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)



## Instalace výrobku

Pokud trouba je vespod:



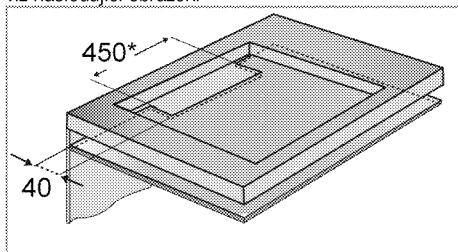
A min.15 mm

B min.5 mm

C 20 mm

Pokud deska je vespod:

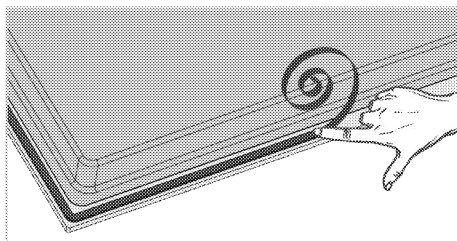
Je třeba zajistit ventilační otvor v zadní stěně nábytku, viz následující obrázek.



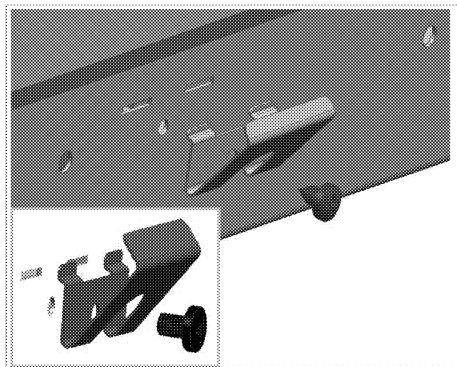
\* min.

Během montáže indukční desky umístěte výrobek rovnoběžně k instalačnímu povrchu. Na části desky, které jsou ve styku s deskou, naneste těsnění podle následujícího popisu, aby nedošlo k průniku kapalin mezi výrobek a desku.

1. Připravte plochu pracovní desky dle obrázku.
2. Otočte varnou desku vzhůru nohama a umístěte ji na rovnou plochu.
3. Při instalaci varné desky použijte těsnění, které je součástí dodávky. Těsnění umístěte kolem varné desky, jak je uvedeno na následujícím obrázku, a zajistěte odstup 1 až 2 mm od vnitřního okraje skla.



4. Upevněte vložené montážní pružiny a zašroubujte je do otvorů ve spodní části, tak jak je znázorněno na obrázku.

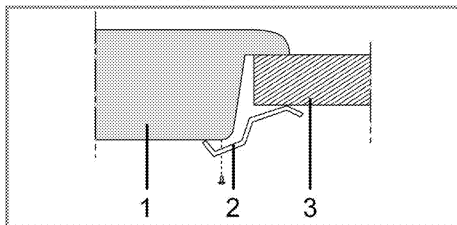


U některých modelů může váš výrobek obsahovat již namontované pružiny.



Počet montážních pružin na vašem výrobku se liší v závislosti na modelu výrobku.

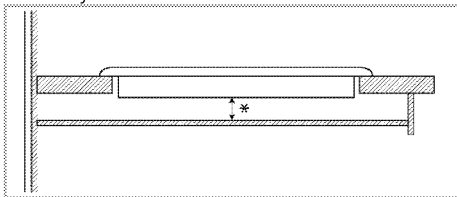
5. Umístěte výrobek na pracovní desku.
6. Po umístění na desku pracovního pultu bude upevnění snazší, díky pomoci svorek. Nejsou-li rozměry pracovní desky vhodné, na přední stranu produktu lze připevnit 2 montážní háčky, jak je znázorněno na obrázku níže.



- 1 Varná deska
- 2 Montážní svorka
- 3 Pracovní deska

**i** Když instalujete desku na skříň, musíte instalovat polici, která oddělí skříň od desky podle předchozího obrázku. Není to nutné, když provádíte instalaci na vestavěnou troubu.

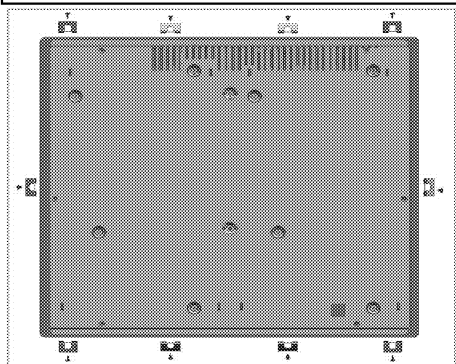
Například, pokud je možné se dotknout spodní strany výrobku po jeho montáži do zásuvky, musí být tato část zakryta dřevěnou deskou.



\* min. 15 mm

### Pohled zezadu (otvory pro připojení)

**i** Umístění spojovacích otvorů znázorněné na obrázku níže je pouze schématické a může se lišit v závislosti na modelu produktu. Připevňujte je podle umístění spojovacích otvorů na vašem produktu.



**NEBEZPEČÍ:**  
Upevnění spojů k jiným otvorům není vhodný postup z bezpečnostních důvodů, jelikož může poškodit systém plynu a elektřiny.

**NEBEZPEČÍ:**  
Plotýnka obsahuje komponenty využívající plyn a elektřinu. Z tohoto důvodu musí být plotýnka upevněná na desku pouze přes fixační otvory, pouze pomocí dodaných bezpečnostních prvků a šroubů a jak je uvedeno v návodu. V opačném případě bude představovat ohrožení života a majetku.

**i** Počet montážních pružin na vašem výrobku se liší v závislosti na modelu výrobku.

### Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

### Likvidace starého výrobku

- Ušchovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.

**i** Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

## 4 Příprava

### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.
- Dávejte pozor a používejte ploché hrnce při vaření na elektrických deskách. Hrnce se silným dnem zaručují lepší vodivost tepla. Dosáhnete tak úspor energie až o 1/3.

- Nádoby a hrnce musejí být vhodné pro plotny. Dna nádob nebo hrnců nesmějí být menší než plotna.
- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty snižují vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.

### Úvodní použití

#### První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

## 5 Používání varné desky

### Obecné informace o vaření



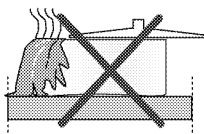
Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlopitelné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Jakékoli roztavené materiály z povrchu ihned odstraňte. Takové nádoby by neměly být používány k uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení. Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti. Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnce posunout na jinou varnou oblast, zvedněte je a postavte ho tam, neposunujte jím.

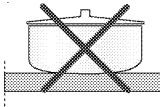
### Výběr hrnce

- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohroží ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.

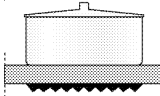
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.



Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.



Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem. Ty zajišťují snazší přenos tepla.

### Pro indukční desky používejte pouze nádoby určené pro indukční vaření.

#### Test hrnce

K testování, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku či ne, použijte následující metody.

1. Váš hrnec je vhodný, pokud jeho dno udrží magnet.
2. Váš hrnec je vhodný, pokud "L" nejliskří, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku.

Můžete použít ocelové, teflonové nebo hliníkové hrnce se speciálním magnetickým dnem, které nese značku nebo upozornění, že je tento hrnec vhodný pro indukční vaření. Skleněné a keramické nádoby, hrnce a nerezové nádoby s nemagnetickým hliníkovým dnem by neměly být používány.

#### Systém rozpoznávání hrnce

Při indukčním vaření je napájen pouze prostor pokrytý nádobou na příslušné varné oblasti. Dno nádoby je rozpoznáno systémem a automaticky se ohřívá pouze tento prostor. Vaření se zastaví, je-li vařící nádoba zvednuta během vaření z varné oblasti. Vybraná varná oblast a "L" symbol střídavě bliká.

#### Bezpečné používání

Nepoužívejte ohřev na vysokou teplotu, pokud používáte nepřilnavý (teflon) hrnec bez oleje nebo s velmi malým množstvím oleje.

Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako vidličky, nože nebo poklice hrnců, mohou se ohřát. Nepoužívejte k vaření alobal. Nikdy nepokládejte na varnou oblast potraviny zabalené do alobalu.



Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a běží, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.



Pokud je varná deska v provozu, udržujte předměty s magnetickými prvky jako kreditní karty nebo kazety mimo dosah.

## Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

Velká varná oblast	Normální varná oblast	Malá varná oblast
<p>Ø 28 cm      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p><b>Velká varná oblast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automaticky vyhovuje párnvi.</li> <li>• Ideálně šíří výkon.</li> <li>• Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se k přípravě pokrmů, jako jsou velké palačinky nebo velké ryby málo propečené nebo velmi málo propečené.</li> </ul>	<p><b>Normální varná oblast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automaticky vyhovuje párnvi.</li> <li>• Ideálně šíří výkon.</li> <li>• Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se na všechny druhy vaření.</li> </ul>	<p><b>Malá varná oblast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Používá se pro pomalé vaření (omáčky, krémy)</li> <li>• Používá se pro přípravu malých množství nebo množství podle počtu osob.</li> </ul>

## Používání varných desek



### NEBEZPEČÍ:

Nedovolte, aby cokoli padlo na varnou desku. I malé předměty, jako je slánka, mohou varnou desku poškodit.

Nepoužívejte prasklé varné desky. Těmito prasklinami může prosakovat voda a způsobit zkrat.

V případě jakéhokoli poškození na povrchu (např. viditelné praskliny) okamžitě vypněte zařízení, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.



Zapnout/vypnout časovač



Tlačítko volby levé přední varné oblasti



Tlačítko volby levé zadní varné oblasti

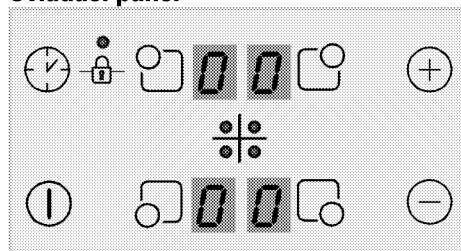


Tlačítko volby pravé zadní varné oblasti



Tlačítko volby pravé přední varné oblasti

## Ovládací panel



### Specifikace



Tlačítko zapnout/vypnout  
 Nastavení teploty/přidání času  
 Nastavení teploty/ubírání času  
 Zámek tlačítek



Grafika a obrázky mají jen informativní účel. Aktuální displeje a funkce mohou být různé podle typu vaší varné desky.



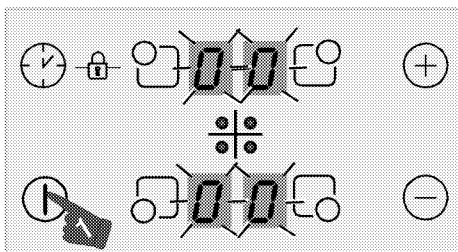
Toto zařízení se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provedete na dotykovém ovládacím, potvrdí akustický signál.



Ovládací panel udržujte vždy suchý a čistý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit potíže v provozu.

## Zapnutí varné desky

1. Stiskněte tlačítko "ⓘ" na ovládacím panelu. "0" se zobrazí na displejích všech varných ploch.



**i** Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

### Vypnutí varné desky.

1. Stiskněte tlačítko "1" na ovládacím panelu. Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

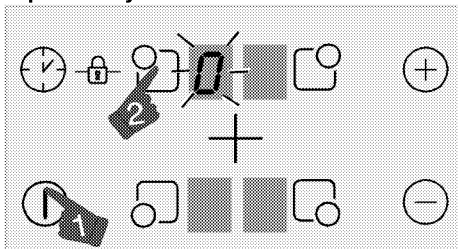
**i** "H" nebo "h", jež se objeví na displeji varné plochy, znamená, že varná plocha je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

### Ukazatel zbytkového tepla

"H" se zobrazí na displeji varné oblasti, což znamená, že deska je stále horká a lze ji použít k zachování určitého tepla pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená méně horké.

**i** Přeruší-li se napájení, ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí a neupozorní uživatele na horké varné oblasti.

### Zapnutí varných oblastí



1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti, kterou chcete zapnout.

"0" se zobrazí na displeji varné oblasti a příslušný displej svítí jasněji.

**i** Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

### Nastavení teploty

**i** Na úrovních od 1 do 7 může voda nebo olej v hrnci vařit nebo zastavit. To může vést k tomu, že si uživatel myslí, že produkt se přerušovaně zapíná a vypíná. Tato situace, která může nastat zejména v případech, kdy je v hrnci málo vody nebo oleje, není selhání, nýbrž způsob, jakým produkt funguje.

Stiskněte "+" nebo "-" tlačítka nastavení teploty na hodnotu mezi "1" a "9" nebo "9" a "1".

**i** Vnější část varné zóny (280 mm) na indukční varné desce (v případě, že varné zóny s průměrem 280 mm patří k vybavě spotřebiče) se aktivuje pouze tehdy, když se na varnou zónu umístí pánve s dostatečnou velikostí a když je teplota nastavena na hodnotu vyšší než 8.

### Zapnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

1. **Zmírněním teploty na "0"**  
Varnou oblast můžete vypnout zmírněním teploty na "0".
2. **Stiskněte symbol příslušné varné oblasti "0" na určitou dobu**  
Zapněte varnou oblast stiskem příslušného symbolu "0" na určitou dobu, aby hodnota teploty klesla na "0".
3. **Vypnutím časovače pro požadovanou varnou oblast**  
Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na příslušném displeji.  
Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

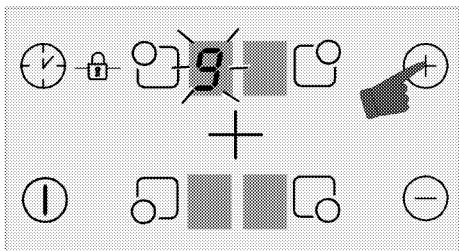
### Vysoký výkon (posilovač)

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Pro rychlejší ohřev můžete použít funkci posilovače "P". Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření. Funkce posilovače nemusí být dostupná na všech varných plochách.

### Zapínání vysokého výkonu (Posilovače):

1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Stiskněte tlačítko "+" nebo "-" a nejprve dosáhněte úroveň "9".



4. Když je varná oblast v úrovni "9", jednou stiskněte tlačítko "+" a nastavíte teplotu varné oblasti na "P".

### Vypínání vysokého výkonu (Posilovače):

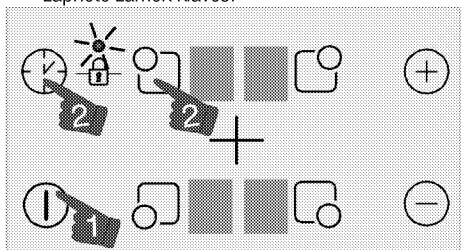
- Chcete-li funkci posilovače vypnout, stiskněte tlačítko "-" a nastavte teplotu na úroveň "9". Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".
- Úroveň teploty můžete snížit stiskem tlačítka "-" nebo můžete varnou oblast zcela vypnout, pokud teplotu snížíte na "0".

### Zámek tlačítek

Abyste omylem nedošlo ke změně funkcí během provozu varné desky, můžete zapnout zámek tlačítek.

#### Aktivace zámku

1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Současným stiskem tlačítek "1" a "2" zapnete zámek kláves.



» Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu "1" se rozsvítí.

**i** Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek bude v provozu, jakmile příště desku znovu zapnete. Zámek tlačítek musí být vypnut, aby varná deska mohla být používána.

#### Deaktivace zámku

1. Když je zámek tlačítek aktivní, stiskněte současně tlačítka "1" a "2".

» Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu "1" zmizí.

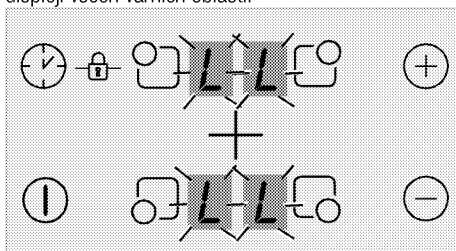
### Dětský zámek

Varnou desku můžete ochránit před neúmyslným použitím a zabránit dětem, aby uvedly varnou oblast do provozu. Dětský zámek může být zapnut nebo vypnut jen v pohotovostním režimu.

#### Aktivace dětského zámku

1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka "-" a "+", po zaznění signálu pípnutí stiskem "+" aktivujete dětský zámek.

» Dětský zámek se aktivuje a symbol "L" se zobrazí na displeji všech varných oblastí.



#### Vypnutí dětského zámku

1. Když je dětský zámek aktivní, stiskněte tlačítko "1" a zapnete varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka "-" a "+", po zaznění signálu pípnutí stiskem "-" vypnete dětský zámek.

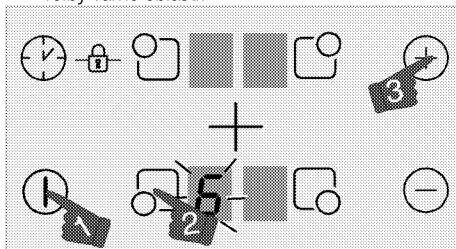
» Dětský zámek se vypne a symbol "L" zmizí z displeje všech varných oblastí.

### Funkce časovače

Tato funkce vám usnadní vaření. Nebudete muset hlídat troubu po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení vámi zvolené doby.

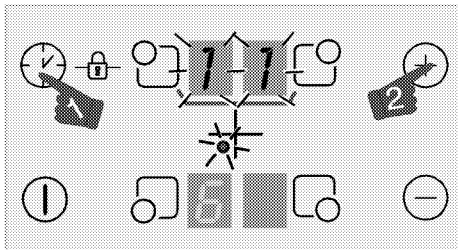
#### Zapnutí časovače

1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.



3. Stiskem tlačítek "+" nebo "-" nastavíte požadovanou úroveň teploty.

4. Stisknutím tlačítka "🕒" zapnete časovač. "00" se rozsvítí na displeji časovače a na displeji zvolené varné oblasti se zobrazí desetinná tečka.



**i** Displeje pravé zadní a levé zadní varné oblasti fungují jako displej časovače, když je aktivní.

5. Stiskem tlačítek "⊕" nebo "⊖" nastavte požadovaný čas.

**i** Časovač lze nastavit pouze pro varné oblasti, které jsou již v provozu.

**i** Opakujte výše zmíněný postup pro ostatní varné oblasti, u kterých si přejete nastavit časovač.

**i** Časovač nelze nastavit, pokud není zvolena varná oblast a teplota varné oblasti.

**i** Když zvolíte varnou oblast, pro niž je nastaven časovač, zobrazíte zbývající čas dalším stiskem tlačítka "🕒".

### Vypnutí časovače

Po uplnutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a výšle zvukovou výstrahu. Pro zastavení zvukové výstrahy stiskněte jakékoli tlačítko.

### Vypnutí časovačů dříve

Vypnete-li časovač dříve, varná deska bude pokračovat v provozu na nastavenou teplotu, dokud nebude vypnuta.

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Stisknutím tlačítka "🕒" zapnete časovač.
3. Dokud se na displeji časovače nezobrazí "00", stiskem "⊖" nastavte hodnotu na "00".

Tečka na displeji příslušné varné oblasti **zcela** zhasne poté, co blikala určitou dobu, časovač je pak zrušen.

## Bezpečné a účinné použití oblasti indukčního vaření

**Zásady používání:** Indukční varná deska zahřívá přímo kuchyňské nádobí. Proto má ve srovnání s jinými typy varných desek četné výhody. Funguje účinněji a povrch varné desky se nezahřívá. Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost při použití.

**i** Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými oblastmi o průměru 145, 180 a 210-280 mm podle typu. S výhodou indukce každá varná oblast rozpozná každou nádobu, která je na ní postavena. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné oblasti, a tak dochází k minimální spotřebě energie.

### Doba provozu je omezena.

Ovladač varné desky je vybaven limitem doby provozu. Je-li některá z varných oblastí ponechána v provozu, po určité době se automaticky vypne (viz Tabulka-1). Pokud je k varné oblasti přiřazen časovač, displej časovače se také později vypne. Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty. Při této teplotě probíhá maximální doba provozu. Varnou oblast lze znovu spustit poté, co se automaticky vypne, jak je popsáno výše.

**Tabulka-1:** Limity provozní doby

Teplota	Limit doby provozu - hodina
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minut
P (Posilovač)	5 minut (*)

(\*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 5 minutách

### Ochrana proti přehřátí

Vaše varná deska je vybavena snímači zajišťujícími ochranu proti přehřátí. V případě přehřátí může být pozorováno následující:

- Aktivní varná oblast může být vypnuta.



- Vybraná úroveň může poklesnout. Tento stav však není vidět na ukazatelích.

### **Bezpečnostní systém proti přetečení**

Vaše deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přetečení. Pokud dojde k přetečení, které znečistí ovládací panel, systém ihned přeruší napájení a vypne varnou desku. Během této doby na displeji svítí výstraha "F".

### **Upřesnit nastavení výkonu**

Indukční deska reaguje ihned na příkazy, je to jedna z jejích výhod. Nastavení výkonu změní velmi rychle. Můžete tak předejít tomu, aby hrnec (s vodou, mlékem atd.) přetekl, i když byl těsně od přetečení.

### **Hluk**

#### **V průběhu vaření uživatel může slyšet určité zvuky**

Při používání varné desky v závislosti na typu základního materiálu, z něhož je vyrobeno kuchyňské nádobí, můžete slyšet určité zvuky. Tento hluk je normální součástí indukční technologie. Není to závada.

#### **Možné příčiny a typy vydávaných zvuků:**

##### **Hluk ventilátoru**

Varná deska je vybavena ventilátorem, který se aktivuje automaticky podle teploty produktu. Ventilátor má několik rychlostí pohonu a různé úrovně aktivace v závislosti na teplotě.

### **Nízký hukot podobný hluku transformátoru**

Toto je normální pro indukční technologii. Kvůli bezprostřednímu ohřívání základu kuchyňského nádobí může vznikat takový nízký hukot, v závislosti na materiálu nádobí. Proto může uživatel slyšet různé zvuky u různého nádobí.

### **Práskání**

V průběhu vaření můžete uslyšet práskání. Závisí to na materiálu a konstrukci základu nádobí. Pokud sestává z několika vrstev a různých materiálů, může docházet k práskání.

### **Pískání**

Pískání můžete uslyšet, pokud vaříte na dvou plotýnkách na stejné straně varné desky a přitom na různých úrovních vaření.

### **Prázdný hrnec**

Hluk může vzniknout při zahřívání prázdného hrnce. Hluk utichne, jakmile přidáte vodu nebo jídlo.



Pokud je povrch dotykového ovládacího panelu silně zapařený, celý ovládací systém se může vypnout a signalizovat chybu.





Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může být zaznamenán chybný provoz.

## 6 Údržba a péče


### Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.

 **NEBEZPEČÍ:**  
Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.  
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

 **NEBEZPEČÍ:**  
Před čištěním nechte přístroj vychladnout.  
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

 Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.  
Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

 Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

### Čištění varné desky


#### Sklokeramický povrch

Sklokeramický povrch (sklokeramiku) otřete studenou vodou, dejte pozor, abyste nezanechali žádné zbytky čisticího prostředku a osušte suchým hadříkem. Zbytky čisticího prostředku by mohly poničit sklokeramickou desku při jejím příštím použití.

Zaschlé zbytky na sklokeramické ploše (sklokeramice) za žádných okolností nestrhávejte nožem, ocelovou vlnou či podobnými nástroji.

Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte komerčně dostupným odstraňovačem vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou.

Pokud je povrch silně znečištěn, naneste čistič houbou a vyčkejte, dokud se nevsákne. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.

 Potravinu na bázi cukru, jako je hustý krém nebo sirup, je nutno ihned setřít a nečekat, až povrch vychladne. Jinak může být sklokeramický povrch nevratně poškozený.

Časem může barva nátěru nebo na jiných plochách mírně vyblednout. To nemá vliv na funkci spotřebiče. Blednutí barev a skvrny na sklokeramické desce jsou normálním jevem, ne vadou.

## 7 Odstraňování potíží

### Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpnat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

### Výrobek nehrče.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*
- Pokud se displej nerozsvítí, když varnou desku znovu zapnete. >>> *Odpojte spotřebič u přerušovače. Počkejte 20 sekund a znovu jej zapojte.*
- Je aktivní ochrana proti přehřátí. >>> *Počkejte, až deska vychladne.*
- Hrnec není vhodný. >>> *Zkontrolujte hrnec.*

### symbol se objeví na displeji varné zóny.

- Neumístili jste hrnec na aktivní varnou zónu. >>> *Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnec.*
- Váš hrnec není vhodný pro indukční vaření. >>> *Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku.*
- Hrnec není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu. >>> *Zvolte dostatečně široký hrnec a postavte jej do středu varné zóny.*
- Varná zóna nebo hrnec se přehřívají. >>> *Počkejte, až vychladnou.*

### Zvolená varná zóna se během provozu náhle vypne.

- Možná uplynula doba vaření pro zvolenou varnou zónu. >>> *Můžete nastavit nový čas nebo dokončit vaření.*
- Je aktivní ochrana proti přehřátí. >>> *Počkejte, až deska vychladne.*
- Ovládací panel zakrývá nějaký předmět. >>> *Sejměte předmět z panelu.*

### Hrnec se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.

- Váš hrnec není vhodný pro indukční vaření. >>> *Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku.*
- Hrnec není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu. >>> *Zvolte dostatečně široký hrnec a postavte jej do středu varné zóny.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.



## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

**7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00**

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	<b>222 525 222</b>
tel. kontakt	<b>800 350 333</b>
e-mail	<b>zakaznickecentrum@bekosa.cz</b>
online objednávka opravy spotřebiče	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 let záruky - podmínky a registrace	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

**Výrobky vyžadující odborné zapojení:** plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozece nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si kontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocr.cz](http://www.bekocr.cz)

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail [reklamacie@bekosa.cz](mailto:reklamacie@bekosa.cz) nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

#### **Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:**

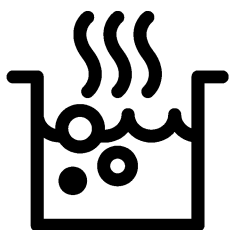
- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.





## Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend



ET

## Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

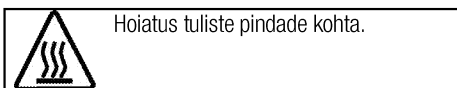
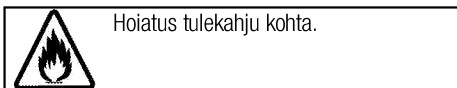
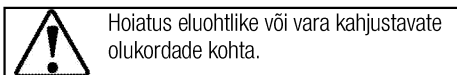
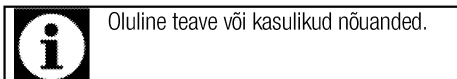
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaege 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 Sütlüce/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 esmane puhastamine .....	13

**5 Pliidiplaadi kasutamine 14**

Üldine teave toiduvalmistamise kohta .....	14
Pliidi kasutamine .....	15
Juhtpaneel .....	15

**6 Hoidmine ja hooldus 20**

Üldine teave .....	20
Pliidi puhastamine .....	20

**7 Probleemide lahendamine 21**

## **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, meele- 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, meele- 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 volitamatud 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 seadmest 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 alkohoolseid 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 tulettekiga kinni.
- TÄHELEPANU: Kõpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist kõpsetamistoimingut 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 käeulatust. 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 kohaliku omavalitsusest.

#### RoHS-direktiivi täitmine:

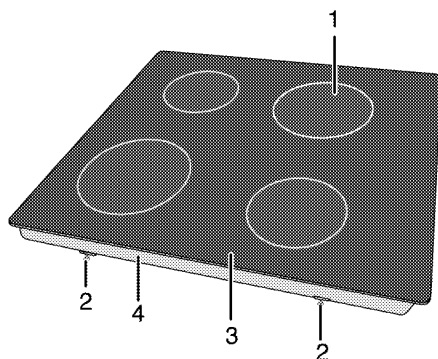
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

#### 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 | 3 | Klaaskeraamiline pind |
| 2 | Kinnitusklamber  | 4 | Aluskate              |

### Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	1N 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	maks. 7200 W
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	55 mm/580 mm/510 mm
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Põletid</b>	
Vasak tagumine	<b>Induktsioonplaat</b>
Suurus	180 mm
Võimsus	2000/2300 W
Vasak esimene	<b>Induktsioonplaat</b>
Suurus	180 mm
Võimsus	2000/2300 W
Parem esimene	<b>Induktsioonplaat</b>
Suurus	145 mm
Võimsus	1600/1800W
Parem tagumine	<b>Induktsioonplaat</b>
Suurus	210 mm
Võimsus	2000/2300 W



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta muuta.



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



Tootel olevatel etiketidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnamitingimustest 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 volitamata 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.



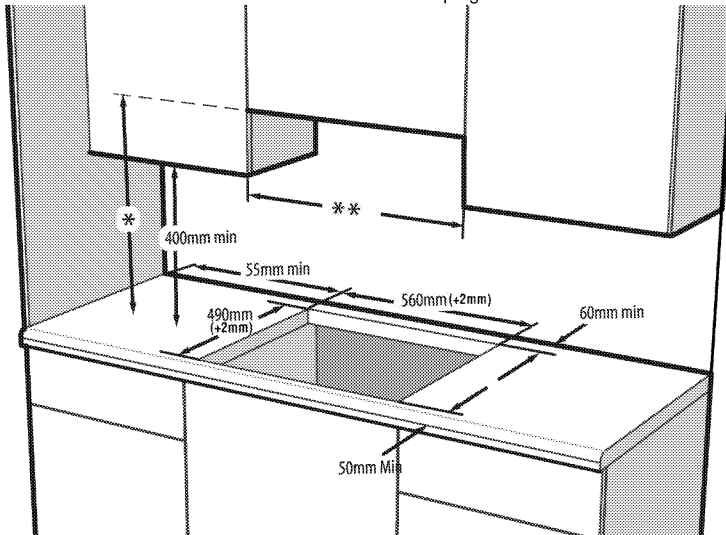
#### OHT:

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 õhupuhaсти, 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 laiusega



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

### Paigaldamine ja ühendamine


- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

### 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 garantiiaeg 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

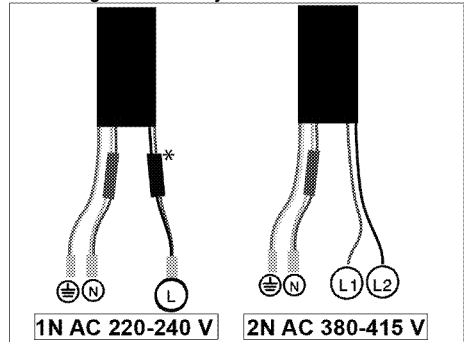
**i**

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, liinikatkestusüliti, 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:




\* (Teie tootel ei pruugi seda olla.)


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

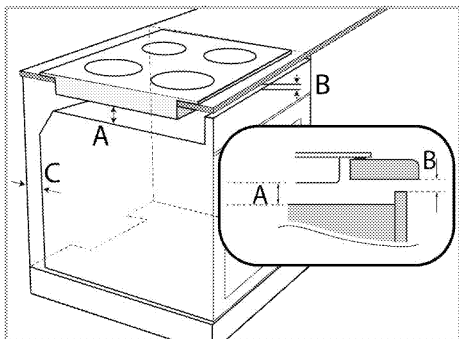
» või

- 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:

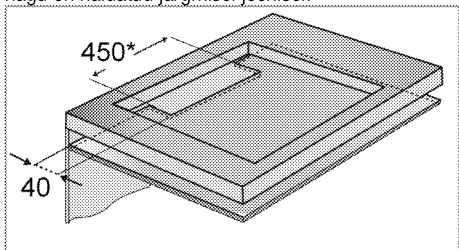




- A min15 mm  
 B min5 mm  
 C 20 mm

#### Kui laual on allpool:

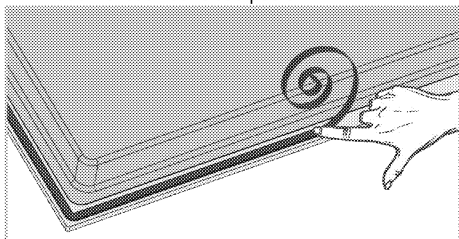
Mööbli tagumises osasse tuleb jätta ventilatsiooniava, nagu on näidatud järgmisel joonisel.



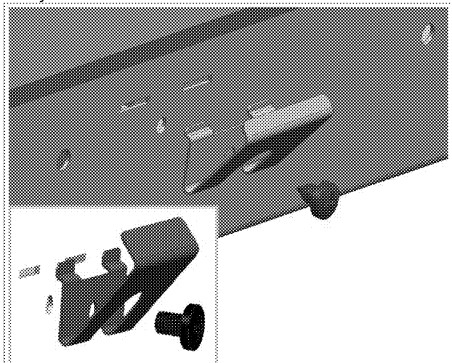
\* min

Induktsioonpliidi paigaldamisel asetage toode paigalduspinnaga paralleelselt. Samuti katke alltoodud juhiste kohaselt tihendiga pliidi osad, mis puutuvad vastu tööpinna, 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.

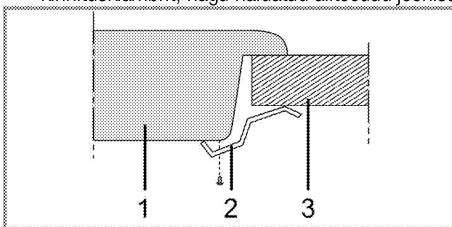


Teatud mudelite korral võidakse toode tarnida juba külge kinnitatud paigaldusvedrudega.



Paigaldusvedrude arv on toote mudelist.

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

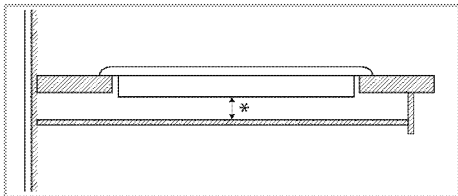


- 1 Pliit
- 2 Paigaldusklamber
- 3 Tööpind



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.

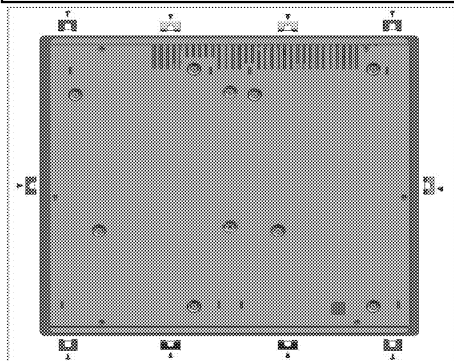


\* min 15 mm

### 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 seda toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikillesse 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 käsnaga ja kuivatage lapiga.

## 5 Pliidiplaadi kasutamine

### Üldine teave toiduvalmistamise kohta

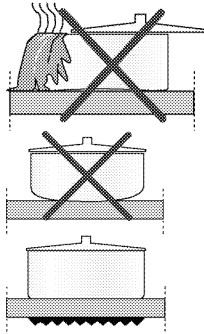


Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuletteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult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

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuumale 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 tühjal, 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 potti 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 katsete kasutada külgevõtmatu pinnaga (teflon) potti ilma õlita või vähese õliga, ärge valige suurt kuumust.

Ärge asetage pliidile metallesemeid (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.



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

### Keedunõule sobiva keeduala valimine

Suur keeduala	Normaalsuurusega keeduala	Väike keeduala
<p>Ø 28 cm      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p><b>Suur keeduala</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sobitub automaatselt poti suuruse järgi.</li> <li>Tagab võimsuse ideaalse jaotumise.</li> <li>Tagab kuumuse ideaalse jaotumise.</li> </ul> <p>Kasutatakse suurte ülepannikookide praadimiseks või kala kergeks kuumutamiseks.</p>	<p><b>Normaalsuurusega keeduala</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sobitub automaatselt poti suuruse järgi.</li> <li>Tagab võimsuse ideaalse jaotumise.</li> <li>Tagab kuumuse ideaalse jaotumise.</li> </ul> <p>Kasutatakse igasuguste töötlemisviiside puhul.</p>	<p><b>Väike keeduala</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kasutatakse aeglaseks kuumutamiseks (kastmed, kreemid)</li> <li>Kasutatakse väikeste portsjonite või sööjate arvul põhinevate koguste valmistamiseks.</li> </ul>

### 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.



Klahvilukk



Taimeri sisse-/väljalülitamine



Eesmise vasakpoolse keeduala valikuklahv



Tagumise vasakpoolse keeduala valikuklahv

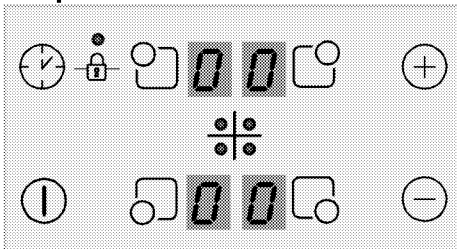


Tagumise parempoolse keeduala valikuklahv



Eesmise parempoolse keeduala valikuklahv

### Juhtpaneel



#### Tehnilised andmed



Sisse-/väljalülitusklahv



Temperatuuri reguleerimine / taimeri aja suurendamine



Temperatuuri reguleerimine / taimeri aja vähendamine



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



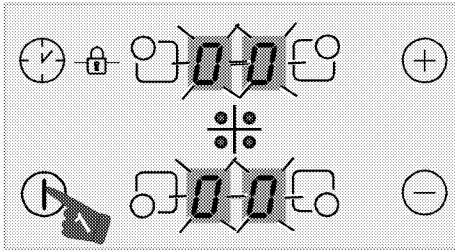
Toodet juhitakse puuetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puuetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaali.



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

### Pliidi sisselülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klavi "1". Keeduala näidikule ilmub tähis "0".



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

### Pliidi väljalülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "ⓘ".  
Pliit lülitub välja ja pöörduv tagasi ooterežiimile.

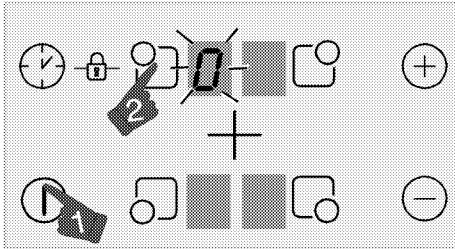
**i** Keeduala näidikul olev tähis "H" või "h" näitab, et keeduala on ikka veel kuum. Arge puudutage keedualasid.

### Jääksoojuse näit

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

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

### Keedualade sisselülitamine



1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "ⓘ".
2. Keeduala sisselülitamiseks puudutage selle valikuklahvi.

Keeduala näidikule ilmub tähis "0" ja vastav näidik muutub eredamaks.

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

### Temperatuuritaseme määramine

**i** Tasemel 1–7 võib potis olev vesi või õli keeda või keemine lõppeda. Seetõttu võib kasutaja arvata, et toode lülitub hooi sisse ja välja. Sellisel juhul (eriti kui vett või õli on vähe) pole tegu rikkega, vaid toode lihtsalt töötab nii.

Määrake klahviga "⊕" või "⊖" temperatuuritaseme vahemikus "1" kuni "9" või "9" kuni "1".

**i** 280 mm induktsoonplaadiga toiduvalmistamisala (kui tootel on 280 mm induktsoonplaadiga toiduvalmistamisala) aktiveeritakse üksnes siis, kui toiduvalmistamisalale on asetatud piisavalt suur ala kattev pann ja temperatuur on valitud kõrgem kui tase 8.

### Keedualade väljalülitamine:

Keeduala väljalülitamiseks on 3 võimalust:

1. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini ("0")**  
Keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini ("0").
2. **Selleks hoidke sõrme mõnda aega vastava keeduala tähisel "⊞".**  
Lülitage keeduala sisse, vajutades vastavat tähist "⊞" mõnda aega, kuni temperatuuriväärtus langeb nullini ("0").
3. **Soovitud keeduala võib välja lülitada ka taimeri kaudu.**

Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Vastavale näidikutele ilmub tähis "0" või "00".

Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage juhtpaneelil suvalist klahvi.

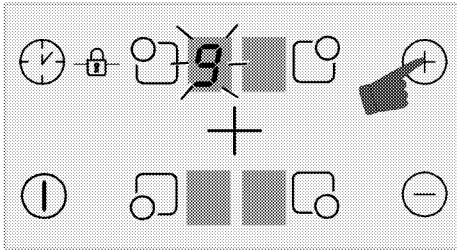
### Suur võimsus (võimendus)

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

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

### Suure võimsuse (võimenduse) sisselülitamine:

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "ⓘ".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Puudutage klahvi "⊕" või "⊖" ja valige esmalt tase "9".



4. Kui keeduala on temperatuuritasemel "9", puudutage korraks klahvi "+", et määrata keeduala temperatuuriks "P".

#### Suure võimsuse (võimenduse) väljalülitamine:

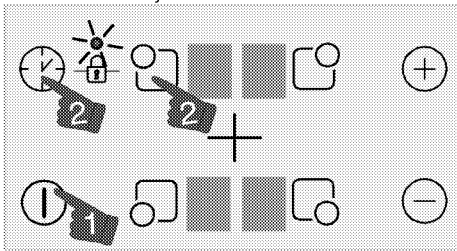
- Võimenduse funktsiooni väljalülitamiseks puudutage klahvi "-" ja valige temperatuuritase "9". Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel "9".
- Temperatuuritaseme vähendamiseks võite puudutada klahvi "-" või lülitada keeduala üldse välja, määrates temperatuuritasemeks "0".

#### Klahvilukk

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

#### Klahviluku rakendamine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "1".
2. Klahviluku aktiveerimiseks puudutage korraga klahve "9" ja "0".



» Rakendub klahvilukk ja süttib tähise "1" juurde kuuluv punkt.



Kui pliidi väljalülitamise ajal on klahvid lukustatud, rakendub klahvilukk ka siis, kui pliit uuesti sisse lülitada. Pliidi kasutamiseks tuleb klahvilukk välja lülitada.

#### Klahviluku väljalülitamine

1. Kui klahvilukk on sisse lülitatud, puudutage korraga klahve "9" ja "0".

» Klahvilukk lülitub välja ja tähise "1" juurde kuuluv punkt kustub.

#### Lapselukk

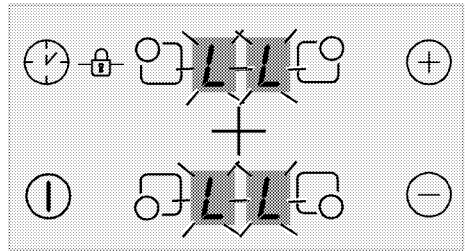
Et lapsed ei saaks keedualasid sisse lülitada, on võimalik välistada pliidi soovimatu kasutamine.

Lapselukku saab sisse ja välja lülitada ainult ooterežiimis.

#### Lapseluku aktiveerimine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "1".
2. Puudutage korraga klahve "-" ja "+". Pärast helisignaali puudutage lapseluku aktiveerimiseks klahvi "+".

» Rakendub lapselukk ja kõigi keedualade näidikule ilmub tähis "L".



#### Lapseluku väljalülitamine

1. Kui klahvilukk töötab, puudutage pliidi sisselülitamiseks klahvi "1".
2. Puudutage korraga klahve "-" ja "+". Pärast helisignaali puudutage lapseluku väljalülitamiseks klahvi "-".

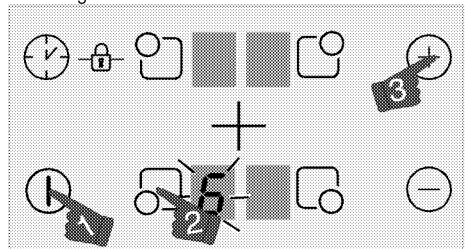
» Lapselukk lülitub välja ja tähis "L" kustub kõigi keedualade näidikul.

#### Taimeri funktsioon

See funktsioon teeb toiduvalmistamise hõlpsamaks. Kogu toiduvalmistamise ajal ei pea pliidi juures olema. Valitud aja möödudes lülitub keeduala automaatselt välja.

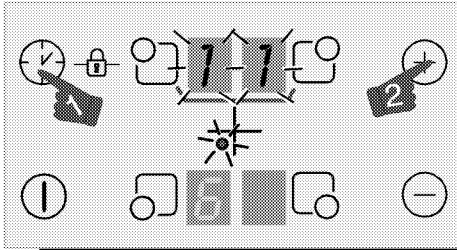
#### Taimeri sisselülitamine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "1".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.



3. Puudutage soovitud temperatuuritaseme määramiseks klahvi "+" või "-".
4. Puudutage taimeri sisselülitamiseks klahvi "✓".

**Taimeri näidikul süttib tähis "00"** ja valitud keeduala näidikule ilmub kümnendpunkt.



**i** Taimeri töötamise ajal täidavad selle näidiku aset parem- ja vasakpoolse tagumise keeduala näidikud.

5. Puudutage soovitud aja määramiseks klahvi "+" või "-".

**i** Taimerit saab määrata ainult keedualadele, mida juba kasutatakse.

**i** Korra eespool kirjeldatud toiminguid teiste keedualadega, millele soovite määrata taimeri.

**i** Taimeri seadistamiseks tuleb valida keeduala ja selle temperatuur.

**i** Töötava taimeriga seotud keeduala valimisel saate vaadata järelejäänud aega, puudutades uuesti klahvi "✓".

### Taimeri väljalülitamine

Kui määratud aeg on läbi, kõlab helisignaal ja pliit lülitub automaatselt välja.

Helisignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

### Taimerite varasem väljalülitamine

Kui lülitate taimeri välja varem, töötab pliit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni.

1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
2. Puudutage taimeri sisselülitamiseks klahvi "✓".
3. Kuni taimeri ekraanile ilmub "00", puudutage klahvi "-", et valida väärtuseks "00".

Vastava keeduala punktikujuline tuli lülitub pärast mõnda aega vilkumist **lõplikult** välja ning taimer tühistatakse.

## Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

**Tööpõhimõtted:** 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.

**i** Olenevalt mudelist võivad teie pliidil olla induktsioonkeedualad läbimõõduga 145, 180 ja 210-280 mm. Induktsioonpliidil tuvastavad kõik keedualad neile asetatud keedunõu. 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 (tundides)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutit
P (võimendus)	5 minutit (*)
(*) 5 minuti möödumisel lülitub pliit tasemele 9.	

### 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 pliidiil on pritsmekaitse süsteem. Kui ülekeev toit satub juhtpaneelile, katkestab süsteem kohe elektritoite ja lülitab pliidi välja. Selleks ajaks ilmub ekraanile hoiatus "F".

## **Võimsuse täpne seadistamine**

Oma tööpõhimõttest tulenevalt reageerib induktioonpliit korraldustele viivitusteta. Võimsust muudetakse väga kiiresti. Seega on võimalik toidu (vesi, piim vms) voolamist üle ääre isegi ennetada.

## **Müra**

### **Kasutaja võib toiduvalmistamise ajal kuulda müra**

Olenevalt poti põhja materjalist võib pliidi kasutamise ajal kuulda müra. Erinev müra on normaalne osa induktioontehnoloogiast. See ei ole defekt.

### **Võimalikud müra põhjused ja liigid:**

#### **Ventilaatori müra**

Pliidiil on ventilaator, mis aktiveerub automaatselt vastavalt toote temperatuurile. Ventilaatoril on erinevad töötasemed, mis aktiveeruvad vastavalt temperatuurile.

#### **Madal sumisev müra nagu töötaval trafol**

See on induktioontehnoloogia olemus. Kuna kuumus kantakse üle otse keedunõu põhjale, võib olenevalt

keedunõu materjalist kuulda sellest müra. Seetõttu võivad erineda keedunõud põhjustada erinevat müra.

## **Praksumine**

Toiduvalmistamise ajal võib kostuda praksuv müra. See on tingitud keedunõu põhja materjalist ja konstruktsioonist. Kui keedunõu on valmistatud erinevate materjalide erinevatest kihtidest, võib kuulda praksuvat müra.

## **Vilisev müra**

Vilisev müra võib tekkida siis, kui valmistada toitu pliidi ühel pool oleval kahel kuumaplaadil erinevatel kuumustel.

## **Tühi pott**

Ka tühja poti kuumutamisel võib tekkida müra. Müra kaob, kui panete potti vett või toitu.



Kui puutepaneeli pind puutub kokku intensiivse auruga, võib kogu juhtimissüsteem välja lülituda ja anda tõrkesignaali.



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 toode 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 sidrunimah), mida leiab poodidest. Kui pind on tugevalt märdunud, kandke puhastusvahend pesukäsnaile 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

### Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

### Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikiirbi 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 "E" või "H".

- 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 kuumutusaja või kuumutamise lõpetada.*
- Ülekuumenemiskaitse on rakendunud. >>> *Laske pliidil maha jahtuda.*
- Miski võib olla puutapaneeeli 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.*



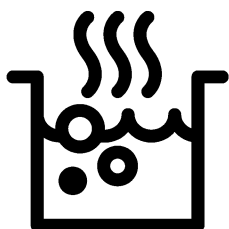
Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.





## lebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



## Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

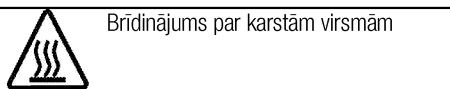
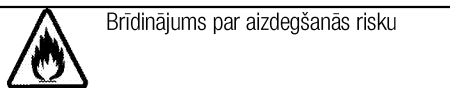
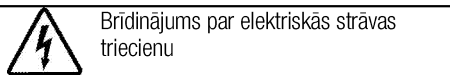
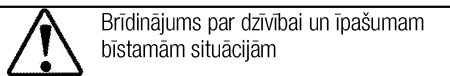
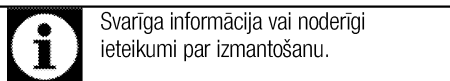
Cienijamais pircēj!

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.

### Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



**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 20**

Vispārīga informācija .....	20
Plīts virsmas tīrīšana.....	20

**7 Traucējumeklēšana 21**

## **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 instruktāžu. 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 izemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez izemējuma 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 nomaīņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām 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.

- Pārlicinieties, 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 tautiņiem 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.

- Pārlicinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojiet bojātu vai iepļīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

### Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā. 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 iekārta.
- 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 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 mājāsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

#### Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

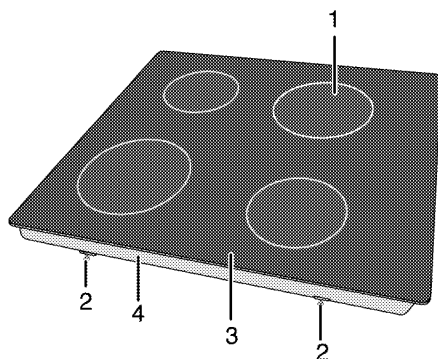
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

### 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 sašķirotiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājāsaimniecības atkritumiem.

## 2 Vispārīgā informācija

### Pārskats



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

### Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	1N 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	maks. 7200 W
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Arējie izmēri (augstums/platums/dzīlums)	55 mm/580 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dzīlums)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Degļi</b>	
Aizmugures kreisā puse	<b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b>
Izmērs	180 mm
Jauda	2000/2300 W
Priekšpuses kreisā puse	<b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b>
Izmērs	180 mm
Jauda	2000/2300 W
Priekšpuses labā puse	<b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b>
Izmērs	145 mm
Jauda	1600/1800W
Aizmugures labā puse	<b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b>
Izmērs	210 mm
Jauda	2000/2300 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:**

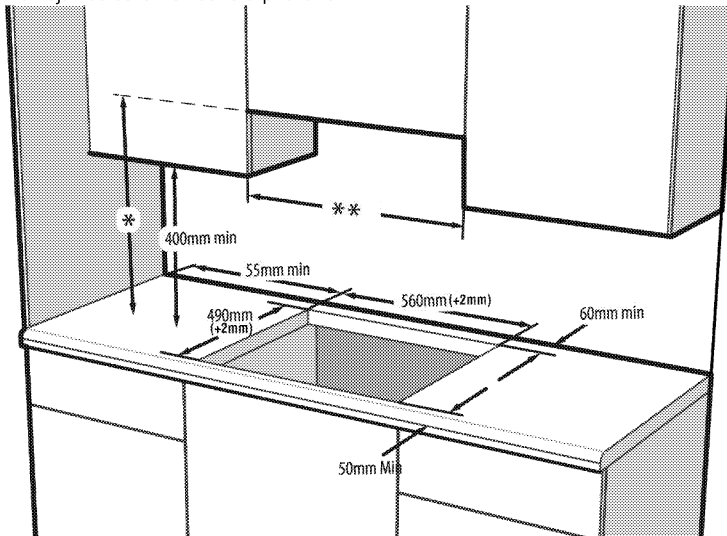
Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

### 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 skatīties 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).
- Darbvirsmā 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



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

Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

### Uzstādīšana un pievienošana

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

### Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/linijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgarbarīta

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 saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām. Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, issavienojuma 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, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

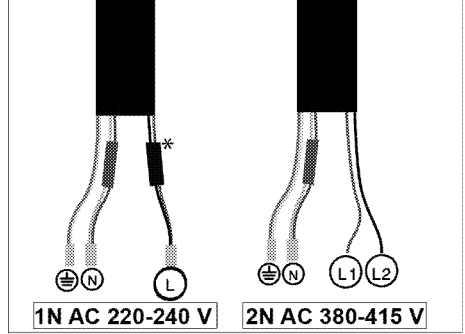
**Pievienojiet barošanas kabeli.**

**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.

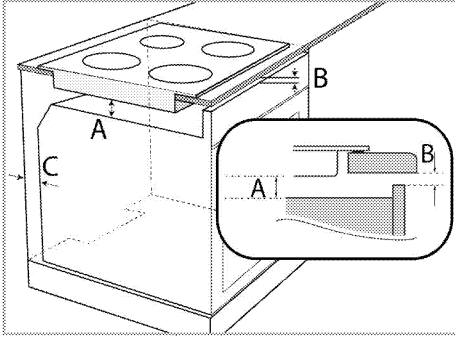
Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

**Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis**



- \* (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)
2. **Pievienojot vienai fāzei** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
    - Brūnais/melnais vads = L (fāze)
    - Zilais/melnš 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 (1. fāze)
    - Melnais vads = L2 (2. fāze)
    - Zilais/melnš 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)

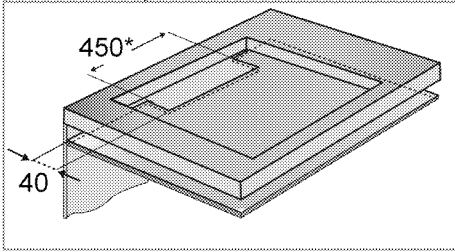
**Iekārtas uzstādīšana**  
**Ja krāsns ir apakšā**



- A min.15 mm
- B min.5 mm
- C 20 mm

**Ja padome ir apakšā**

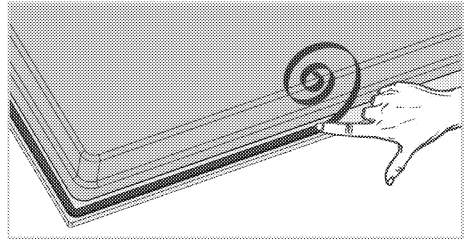
Mēbeļu aizmugurējā daļā jāatstāj ventilācijas atvere, kā parādīts nākamajā attēlā.



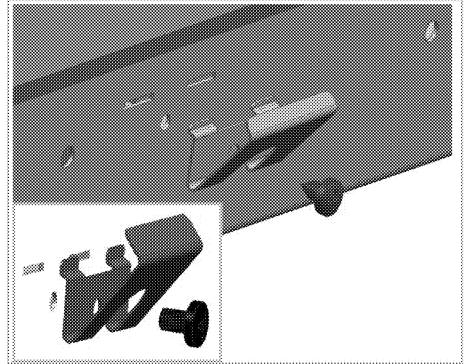
\* min.

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 tas iekšpusē iekļājiēt 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.

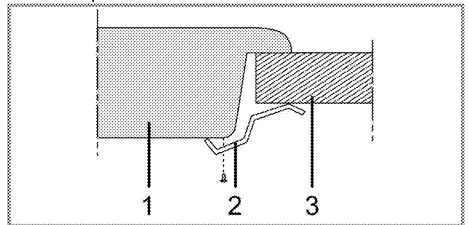


Dažu modeļu produkti var tikt piegādāti jau ar piestiprinātām montāžas atsperēm.



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.

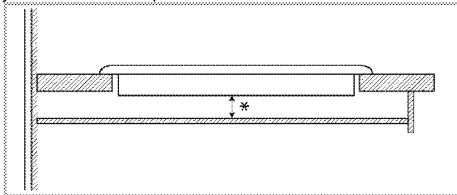


- 1 Plīts virsma
- 2 Uzstādīšanas skava
- 3 Lete



Pēc plīts virsmas novietošanas uz skapīša, 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.

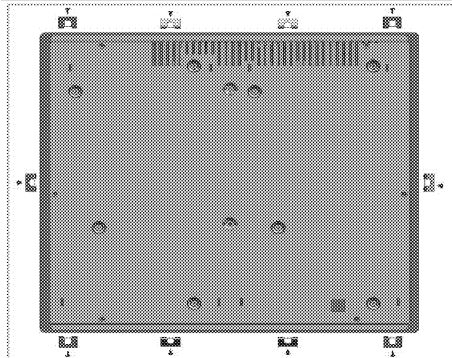


\* min. 15 mm

### Skats no aizmugures (savienojuma atveres)



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 kartona 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 atlaidiniet.
- 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 biežāku 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



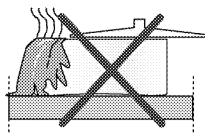
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarseta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drāni. Izlēdziet plīts 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 atlaidzināta.
- 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 plakanu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannās atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlījuša 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,

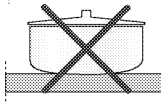
nebēdīet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

#### Kastroļu izvēle

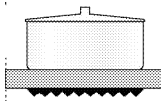
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.



Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakanu 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 pielip magnēts.
2. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja "—" 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 nosepta ar trauku. Šī sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Ja

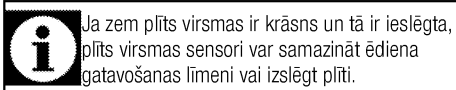
ēdiena gatavošanas laikā trauks tiek pacelts no ēdiena gatavošanas zonas, tad ēdiena gatavošana tiek pārtraukta. Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona un "L" simbols pārmaiņus mirgo.

### 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, dakšīņas, 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.



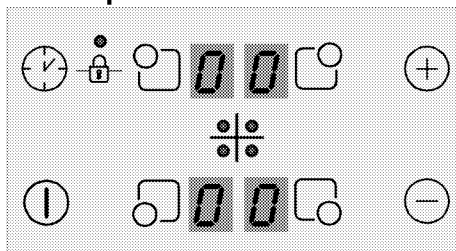
### Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

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

### Plīts virsmu izmantošana





**BĪSTAMI:** Neļaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš. Nelietojiet iekšējās 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

- ⌚ Ieslēgšanas/Izslēgšanas taustiņš
- + Temperatūras iestatījums/Laika palielināšanas taimeris
- Temperatūras iestatījums/Laika samazināšanas taimeris
- 🔒 Taustiņu bloķēšana
- ⌚ Iespējot/atspējot taimeri

-  Priekšējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
-  Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
-  Aizmugurējās labās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
-  Priekšējās labās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš

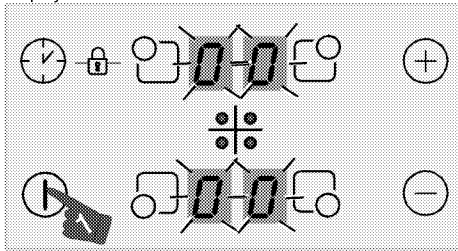
 Attēli un shēmas ir doti tikai ilustratīvos nolūkos. Displeja izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.


 Šo iekārtu kontrolē skārienvadības panelis. Ikviena 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. Pieskarities pogai "1" uz vadības paneļa. „0” ikona parādās visu ēdiena gatavošanas zonu displejos.



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

### Plīts virsmas izslēgšana


1. Pieskarities pogai "1" uz vadības paneļa. Plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

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

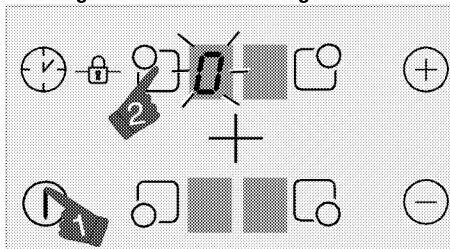
### Atlikušā siltuma indikators

„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. Pieskarities pogai "0", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarities ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas atlases pogai.


„0” simbols parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā un attiecīgais displejs kļūst spilgtāks.

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

### Temperatūras līmeņa iestatīšana

 1.–7. līmeņi ūdens vai eļļa katlā var vārieties vai apstāties. Tādējādi lietotājs var uzskatīt, ka produkts neregulāri ieslēdzas un izslēdzas. Šāda situācija, kas jo īpaši rodas tad, ja ūdens vai eļļas ir maz, nav kļūme; tā produkts darbojas.

Pieskarities taustiņam "0" vai "1", lai iestatītu temperatūras līmeni robežās no „1” līdz „9” vai no „9” līdz „1”.

 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zonas ārējā daļa (ja jūsu izstrādājumam ir 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zona) tiek aktivizēta tikai tad, kad uz tās tiek novietota pietiekami liela panna, kas nosedz visu gatavošanas zonu, un temperatūra ir iestatīta augstāka par 8. līmeni.

### 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. **Zināmu laiku pieskaroties attiecīgajam ēdiena gatavošanas zonas simbolam "0"**.

Ieslēdziet ēdiena gatavošanas zonu uz zināmu

laiku nospiežot attiecīgo simbolu "☰", lai samazinātu temperatūras vērtību līdz „0”.

### 3. Izmantojot izslēgšanu ar vēlamās ēdiena gatavošanas zonas taimera palīdzību.

Pēc noteiktā laika paiešanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdiena gatavošanas zonu. Attiecīgajā displejā parādīsies „0” vai „00”.

Pēc noteiktā laika paiešanas atskanēs skaņas signāls. Lai apklusinātu skaņas signālu, pieskarieties jebkurai pogai uz vadības paneļa.

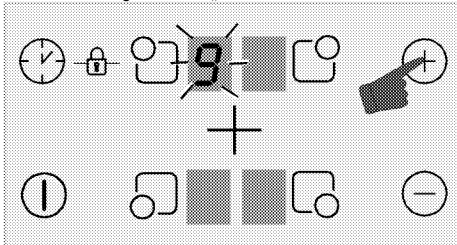
### Liela jauda (pastiprinātājs)

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

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

### Lielas jaudas (pastiprinātāja) ieslēgšana

1. Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogām.
3. Vispirms pieskarieties taustiņam "+", vai "-", lai sasniegtu līmeni „9”.



4. Kad ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta ar līmeni „9”, vienreiz pieskarieties taustiņam "+", lai iestatītu ēdiena gatavošanas zonas temperatūru kā „P”.

### Lielas jaudas (pastiprinātāja) izslēgšana

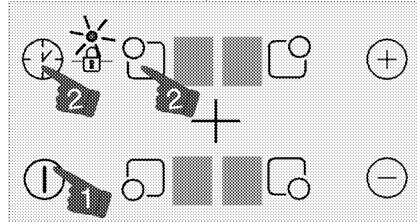
- Lai atspējotu pastiprinātāja funkciju, pieskarieties taustiņam "-" un iestatiet temperatūru ar līmeni „9”.  
Ēdiena gatavošanas zonā izslēdzas pastiprinātāja funkcija, un tā turpina darboties ar līmeni „9”.
- Varat samazināt temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam "-", vai varat pilnīgi izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūru līdz līmenim „0”.

### Taustiņu bloķēšana

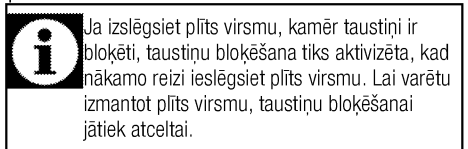
Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanu, lai izvairītos no nejaušas funkciju maiņas plīts virsmas darbības laikā.

### Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "☰" un "☰", lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.



» Taustiņu bloķēšana tiks aktivizēta un dedzies punkta simbols "1".



Ja izslēgsiet plīts virsmu, kamēr taustiņi ir bloķēti, taustiņu bloķēšana tiks aktivizēta, kad nākamo reizi ieslēgsiet plīts virsmu. Lai varētu izmantot plīts virsmu, taustiņu bloķēšanai jātiek atceltai.

### Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

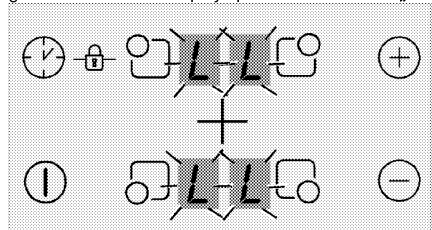
1. Laikā, kamēr ir aktīva taustiņu bloķēšanas funkcija, vienlaikus pieskarieties taustiņiem "☰" un "☰".  
» Taustiņu bloķēšana tiks deaktivizēta un punkta simbols "1" nozudīs.

### Bloķēšanas funkcija

Varat pasargāt plīts virsmu no nejaušas ieslēgšanas un neļaut bērniem ieslēgt ēdiena gatavošanas zonu. Bērnu slēdzeni var aktivizēt vai deaktivizēt tikai gaidīšanas režīmā.

### Bloķēšanas funkcijas aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "☰" un "☰".  
Pēc pīkstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam "+", lai aktivizētu bloķēšanas funkciju.  
» Bloķēšanas funkcija tiks aktivizēta un visu ēdiena gatavošanas zonu displejā parādīsies simbols „L”.



## Blokēšanas funkcijas deaktivizēšana

1. Pēc taustiņu blokēšanas funkcijas aktivizēšanas pieskarieties pogai "Ⓛ", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "⊖" un "+". Pēc pikstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam "⊖", lai deaktivizētu blokēšanas funkciju.

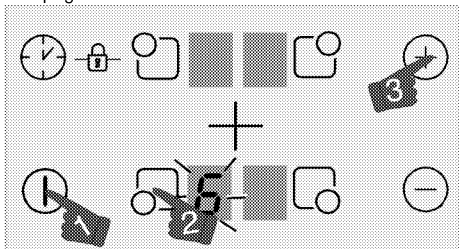
» Blokēšanas funkcija tiks deaktivizēta un no visu ēdiena gatavošanas zonu displeja nozudīs simbols „L”.

## Taimera funkcija

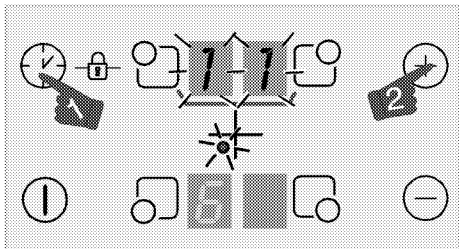
Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Jums nevajadzēs visu ēdiena gatavošanas laiku uzraudzīt krāsni. Izvēlētā laika beigās ēdiena gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.

### Taimera aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai "Ⓛ", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogam.



3. Pieskarieties taustiņam "+) vai "⊖", lai iestatītu vēlamu temperatūras līmeni.
4. Pieskarieties pogai "⌚", lai ieslēgtu taimeri. „00” simbols iedegsies taimera displejā un izvēlētās ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies decimālzīme.



**i** Laikā, kamēr taimeris ir aktīvs, labās un kreisās puses aizmugurējais ēdiena gatavošanas zonas displejs kalpo kā taimera displejs.

5. Pieskarieties taustiņam "+) vai "⊖", lai iestatītu vēlamo laiku.

<b>i</b>	Taimeri var iestatīt tikai jau izmantotajām ēdiena gatavošanas zonām.
<b>i</b>	Atkārtojiet šo procedūru ar visām citām ēdiena gatavošanas zonām, kurām vēlaties iestatīt taimeri.
<b>i</b>	Taimeri nevar noregulēt, ja nav izvēlēta ēdiena gatavošanas zona un ēdiena gatavošanas zonas temperatūras vērtība.
<b>i</b>	Kad izvēlēta ēdiena gatavošanas zona, kurai iestatīts taimeris, varat redzēt atlikušo laiku, vēreiz pieskaroties taustiņam "⌚".

## Taimera deaktivizēšana

Pēc iestatītā laika paiešanas 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.

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties pogai "⌚", lai ieslēgtu taimeri.
3. Līdz „00” parādās taimera ekrānā, pieskarieties taustiņam "⊖", lai iestatītu vērtību kā „00”.

Pēc noteikta mirgošanas laika paiešanas punktveidīgā gaismiņa attiecīgajā ēdiena gatavošanas zonas displejā pilnīgi izslēdzas un taimeris ir atcelts.

## Droša un efektīva ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību zonu izmantošana

**Darbības principi** Indukcijas plīts virsma tieši sakarsē trauku, un tas ir tās darbības princips. Tādejādi, salīdzinājumā ar citiem plīts virsmu tipiem, 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.

<b>i</b>	Plīts virsma var būt aprīkota ar zonām ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību, un šo zonu diametrs (atkarībā no modeļa) ir 145, 180 un 210-280 mm. Ar indukcijas funkciju katrā ēdiena gatavošanas zona konstatē uz tās novietoto trauku. 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 izvēlēta 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
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minūtes
P (pastiprinātais)	5 minūtes (*)

(\*) Pēc 5 minūtēm plīts virsma pārslēdzas līdz 9. līmenim.

#### 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 šķidruma izplūšana, sistēma automātiski atvieno iekārtu no elektrotīkla, lai izslēgtu plīts virsmu. Šajā laikā displejā parādās brīdinājums „F”.

#### 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 novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai, kamēr tas vēl nav pilnīgi noticis.

#### Trokšņi

##### Lietotājs gatavojot, iespējams, dzirdēs trokšņus

Plīts virsmas izmantošanas laikā atkarībā no katlu materiāla, iespējams, var rasties trokšņi. Šie trokšņi ir ierasta indukcijas tehnoloģijas daļa. Tas nav defekts.

##### Iespējamie trokšņu iemesli un veidi:

##### Ventilatora trokšnis

Plīts virsmai ir ventilators, kas tiek aktivizēts automātiski atkarībā no produkta temperatūras. Ventilatoram ir dažādi darbības līmeņi, un tie tiek aktivizēti atkarībā no temperatūras.

##### Zemas frekvences dūcoša skaņa, kas līdzinās transformatora darbības trokšnim

Šis trokšnis ir ierasts indukcijas tehnoloģijai. Tā kā karstums tiek vadīts tieši uz trauku pamatni, dūcošais trokšnis var rasties trauku materiāla dēļ. Tāpēc lietotājs var dzirdēt dažādus trokšņus, gatavojot ar dažādiem traukiem.

##### Krakšķēšana



Gatavojot, iespējams, dzirdēsiet krakšķēšanu. Šie trokšņi saistīti ar trauku pamatnes materiālu un trauku uzbūvi. Ja traukam ir vairāki dažādu materiālu slāņi, var rasties krakšķēšana.

##### Svilpojoši trokšņi

Svilpojoši trokšņi var rasties, vienlaikus gatavojot uz divām sildriņķiem vienā plīts virsmas pusē ar dažādiem gatavošanas līmeņiem.

##### Tukšs katls

Trokšnis var būt dzirdams, karsējot tukšu katlu. Trokšnis vairs nebūs dzirdams, kad ēdiena pagatavošanas traukā ieliesiet ūdeni vai ieliksiet ēdiena.

	Ja skārienvadības paneļa virsma pakļauta intensīvu garaiņu iedarbībai, tad visa vadības sistēma var tikt deaktivizēta un emitēt kļūdas signālu.
	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 šķidrumu, mikstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mikstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšļakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss lielais ūdens.
- Nerūsējošā 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 triecieni.

### 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

### Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

- 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 iekārta ar slēgiekārtas 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 "H" simbols.

- Katls nav novietots uz aktīvas 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 piepēši 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. >>> Noņemiet 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.



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 iekārta.





