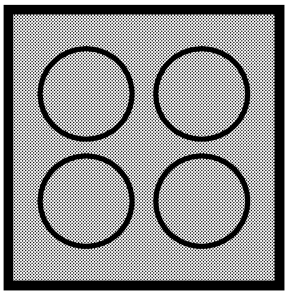
Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



HII 64530 HT

PL | LT | LV

185.9271.98/R.AB/23.02.2017/4-2

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,
Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.
Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli
W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:

Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania

Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.

Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.

Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.

Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)
Importer: Beko S.A.
Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

CE

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

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa....4
Bezpieczeństwo elektryczne....4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu....5
Zamierzone przeznaczenie....7
Bezpieczeństwo dzieci....7
Stare urządzenia....8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych....8

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia....9
Dane techniczne....9

3 Instalacja 10

Przed zainstalowaniem....10
Instalacja i przyłączenie....11
Przyszły transport....13

4 Przygotowanie 14

Jak oszczędzać energię.... 14
Pierwszy raz.... 14
Pierwsze czyszczenie.... 14
Podgrzewanie wstępne.... 14

5 Jak używać płyty kuchennej 15

Ogólne informacje o gotowaniu.... 15
Użytkowanie płyt kuchennych.... 16
Panel sterowania.... 16

6 Czyszczenie ı konserwacja 24

Informacje ogólne.... 24
Oczyszczenie płyty.... 24

7 Rozwiązywanie problemów 25

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.
Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.
  Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.
  Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.
  Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- Piekarnik ten można podłaczyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiejkolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i

może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- OSTRZEŻENIE: Gotowania na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UWAGA: Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne i odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.

- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 15*, wybór naczyń.

- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
- OSTRZEŻENIE: Używaj tylko osłón płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza sie użytkowania komercyjnego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

- OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).
Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

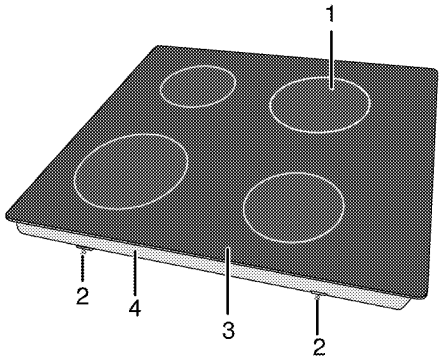
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



1 Kuchenna płyta indukcyjna
2 Klamra montażowa
3 Powierzchnia ceramiczna
4 Pokrywa podstawy

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 3700 W
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm^2
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	55 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Palniki	
Tylny lewy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni lewy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni prawy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	145mm
Moc	1500/2200 W
Tylny prawy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	210 mm
Moc	2000/3700 W

Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.

Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.

Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.

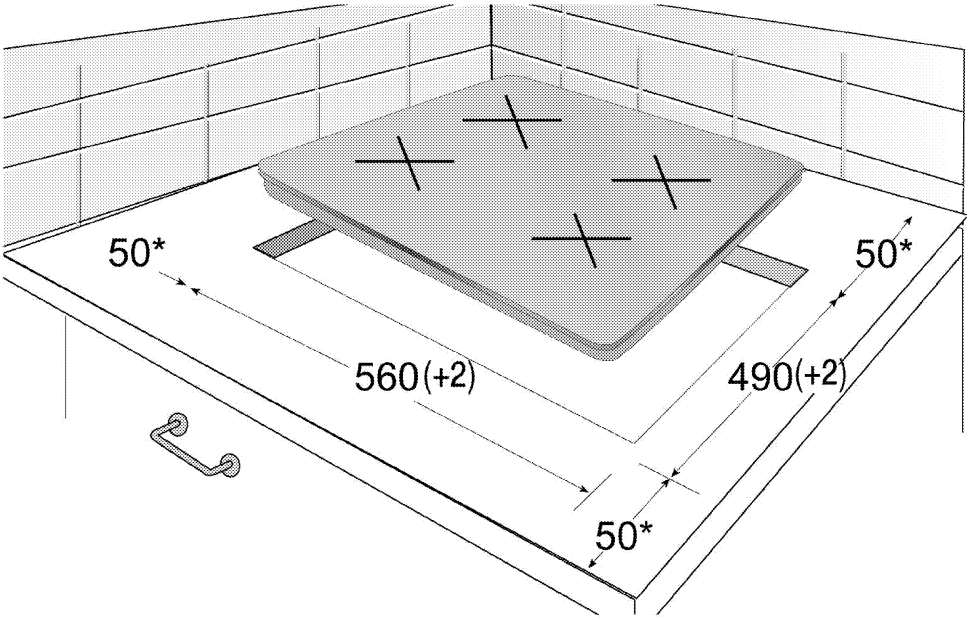
ZAGROŻENIE:
Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. Instalacji gazowych i elektrycznych.

ZAGROŻENIE:
Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. elśi ma, nie instaluj go.
Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu (min. 650 mm).
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.



* min.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Nie ustawiaj płyty kuchennej na narożniku czy ostrych krawędziach.
Istnieje niebezpieczeństwo pęknięcia powierzchni ceramicznej!

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne". Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

ZAGROŻENIE:
Wyrób ten musi był przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.
Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

ZAGROŻENIE:
Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie urządzenia.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

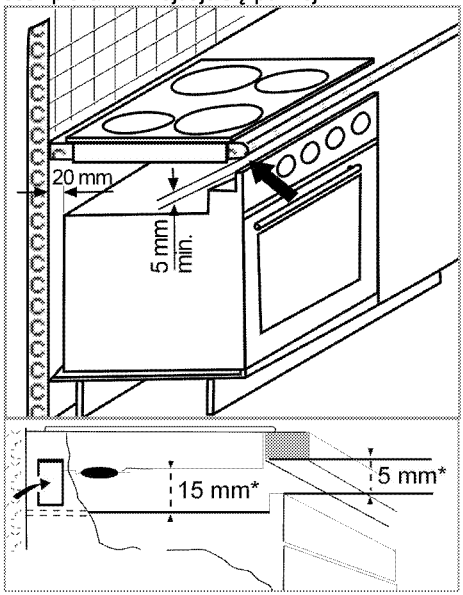
ZAGROŻENIE:
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

Wtyczka przewodu zasilająca musi był łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

Instalowanie wyrobu

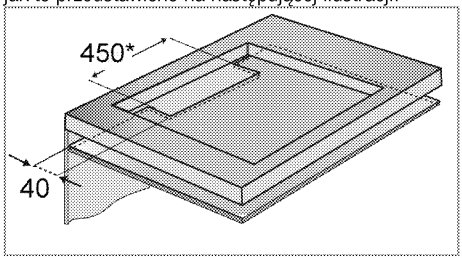
Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



* min.

Jeśli deska znajduje się poniżej:

Wymagane jest pozostawienie z tyłu mebli otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co najmniej 180 cm^2, jak to przedstawiono na następującej ilustracji.

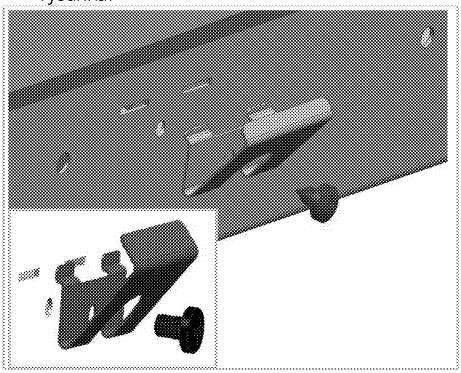


* min.

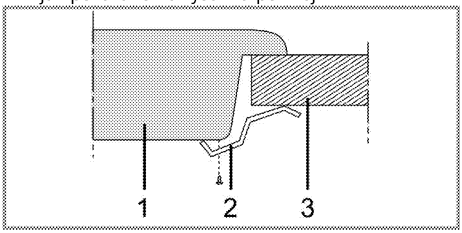
Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równolegle do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mające kontakt z blatem należy założyć również uszczelkę, jak to opisano poniżej, aby uniemożliwić przedostawanie się płynów między wyrób a blat.

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.
3. W trakcie instalacji płyty na dolne zagiecie obudowy wokół niej należy założyć dostarczoną w pakiecie uszczelkę, jak pokazano na rysunku.

4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



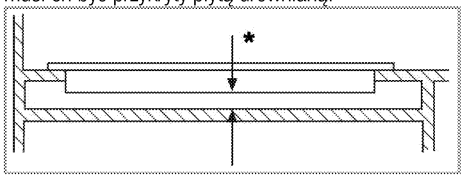
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



1 Płyta kuchenna
2 Klamra instalacyjna
3 Blat

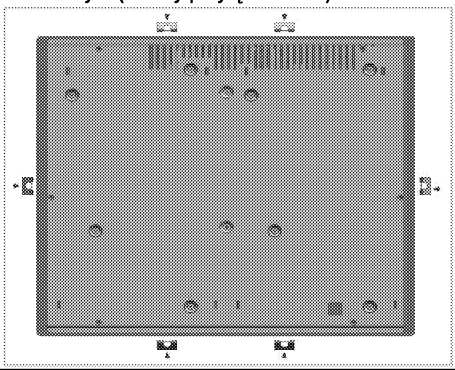
Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



ZAGROŻENIE:
Przyłączanie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.

ZAGROŻENIE:
Płyta kuchenna zawiera elementy zasilane gazem i energią elektryczną. Z tego powodu płytę kuchenną należy przytwierdzić do blatu wyłącznie poprzez otwory mocujące, przy pomocy wyłącznie dostarczonych elementów mocujących i śrub, tak jak pokazano w tej instrukcji. W przeciwnym razie stwarzać będzie zagrożenie dla życia i mienia.

Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub gruba tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.
- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła miedzy strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie

Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Podgrzewanie wstępne

W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak używać płyty kuchennej

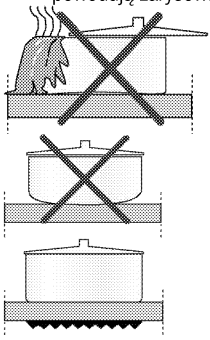
Ogólne informacje o gotowaniu

Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed smażeniem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smażeniem mrozonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzeweaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogę się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń an garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych.
  Jeśli taki material roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.
  W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkladaj odpowiednie ilosci żywności. Tym samym zapobiegasz oprzelaniu suie zawartosci naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.
  Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotoweania.
  Garnki ustawiaj w środku strefy gotoweania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwać.

Dobór garnków

- Powierzcyhnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne róznice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.



Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczna i spowodować pożar.

Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przenoszenie ciepła.

Do gotowania na płytach indukcyjnych używaj tylko przeznaczonych do tego naczyń.

Próba garnka

Sprawdzaj, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie induykcyjnej, następująca metodą.

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli "⊔" nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczonych etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy uzywać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar odnośnej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerywa się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa gotowania oraz symbol "⊔" migaja na przemian.

Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć granka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielka ilością, nie wybieraj najwyzszych poziomów nagrzewania.

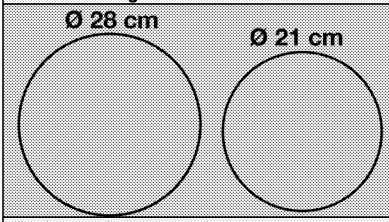
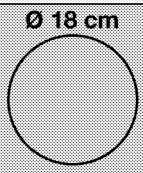
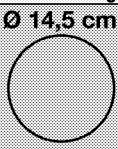
Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.

Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

Jeśli pod płyta mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obnizyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościacyh magnetycznych, np. karty kredytiowe.

Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

Duża strefa gotowania	Normalna strefa gotowania	Mała strefa gotowania
		
Duża strefa gotowania • Automatycznie diostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rokładf ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa sie jej do gotowania potraw takich jak duże naleśnuiki crepe lub duże ryby.	**Normalna strefa gotowania** • Automatycznie diostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rokładf ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.	**Mała strefa gotowania** • Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy). • Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

Użytkowanie płyt kuchennych

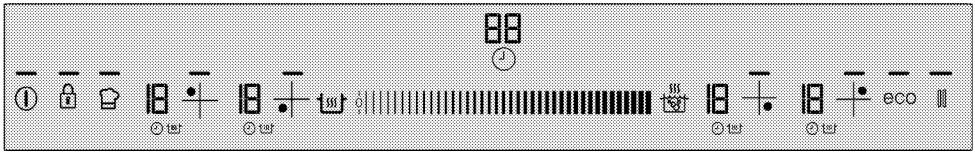
ZAGROŻENIE:

Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.

Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytę aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

Panel sterowania



Dane techniczne

Obszar regulacji (do nastawiania temperatury i czasu)

Lampka oznaczająca, że dany klawisz działa.

Klawisz Wł./Wył.

Przycisk blokady przycisków

Przycisk załączania/wyłączania czasomierza

Przycisk szybkiego nagrzewania
Booster/Szybkie nagrzewanie

Przycisk utrzymania w cieple

Przycisk zatrzymania

Przycisk pamięci

eco Przycisk trybu oszczędnego

Przycisk wyboru przedniej lewej strefy gotowania

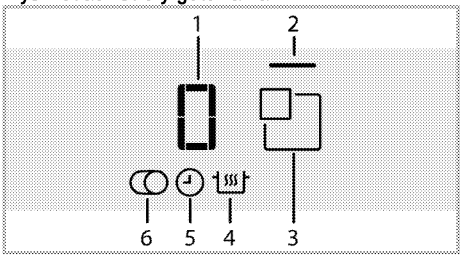
Przycisk wyboru tylnej lewej strefy gotowania

Przycisk wyboru tylnej prawej strefy gotowania

Przycisk wyboru przedniej prawej strefy gotowania

Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywiste wyświetlacze i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.

Wyświetlacz strefy gotowania



1 Wskaźnik temperatury (nastawiona temperatura 0 ...) 19)
2 Lampka strefy gotowania
3 Przycisk wyboru strefy gotowania
4 Symbol funkcji utrzymania w cieple (*)
5 Symbol czasomierza
6 Przycisk wielosegmentowej strefy gotowania (*)
* Różni się w różnych modelach.

Urządzeniem tym steruje się z panelu sterowania dotykowego. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

Załączanie płyty.

1. Dotknij przycisk "⏻" na panelu sterowania.

Zapali się lampka przycisku "⏻". Płyta jest gotowa do użycia.

Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

Długie naciskanie dowolnego klawisza (klawisz "🔒"), powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.

Wyłączanie płyty

1. Dotknij przycisk "⏻" na panelu sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

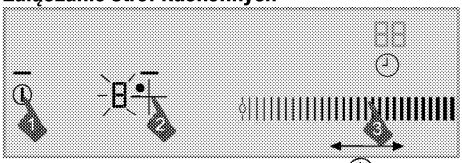
Symbole **"H"** lub **"h"**, pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania po wyłączeniu płyty, oznaczają, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Pojawiający się na wyświetlaczu strefy gotowania symbol **„H"** wskazuje, że płyta kuchenna jest wciąż gorąca i może podgrzewać niewielką ilość jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol **"h"**, oznaczający niższą temperaturę.

Po odcięciu zasilania wskaźnik ciepła resztkowego się nie zapali i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.

Załączanie stref kuchennych



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Dotknij przycisk wyboru strefy, którą chcesz załączyć.

Na jej wyświetlaczu pojawi się **"0"** i zapali się jej lampka.

Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

Nastawianie temperatury

Nastaw temperaturę pomiędzy **"0"** a **"19"** dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem.

Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**
   Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do **"0"**.
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję czasomierza.**
   Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się **"0"** lub **00"**. Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "⏲". Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.
3. **Za dotknięciem na 3 sekundy symbolu tej strefy.**
   Na ok. 3 sekundy dotknij symbol strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.

Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

Aby przyśpieszyć gotowanie, można korzystać z funkcji szybkiego nagrzewania (booster). Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Funkcji booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

Bezpośrednie wybieranie Boostera:

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotknij przycisk "♨".

Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą odpowiednio 3 lampki. Po zakończeniu czasu działania boostera, strefa gotowania jest wyłączana.

Wybieranie funkcji boostera, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Gdy strefa gotowania działa co najmniej 20 sekund na pewnym poziomie, dotknij "♨".

Strefa gotowania powinna przestać działać na wybranym poziomie, na co najmniej 20 sekund.

2. Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą odpowiednio 3 lampki. Po upływie czasu działania Boostera strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i wyświetli się tylko wybrana temperatura.

Wcześniejsze wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania - Booster:

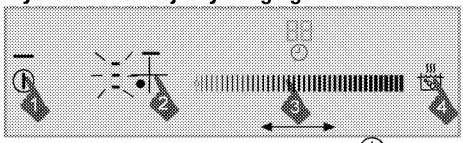
Funkcję Booster w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku "♨".

Szybkie nagrzewanie

Szybkie nagrzewanie to funkcja ułatwiająca gotowanie. Wszystkie strefy gotowania wyposażone są w funkcję szybkiego nagrzewania. Z funkcji tej można korzystać po wcześniejszym ustawieniu temperatury.

Funkcję szybkiego gotowania można ustawić w ciągu 20 sekund po włączeniu strefy gotowania.

Wybieranie funkcji szybkiego gotowania:



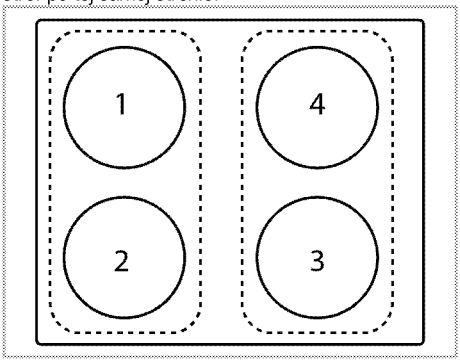
1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę.
4. Dotknij przycisk "♨".
   Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą przez pewien czas. Na jej wyświetlaczu pojawią się 3 lampki i nastawiona temperatura.
5. Po upływie czasu działania funkcji szybkiego gotowania, strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i wyświetli się tylko wybrana temperatura.

Tabela: Czasy działania funkcji szybkiego gotowania

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - drugi
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Używanie jednocześnie 2 stref gotowania po tej samej stronie

Całkowita łączna moc płyty kuchennej wynosi 3700 W. Wydajność płyty zmienia się w zależności od liczby aktywnych stref. Jeśli równocześnie używane są dwie strefy, należy używać stref po tej samej stronie. Taki sposób korzystania z płyty zapewnia lepsze wykrywanie garnków i bardziej efektywne gotowanie. Na poniższym rysunku widać zalecany sposób korzystania z płyty, czyli jednoczesne używanie dwóch stref po tej samej stronie.



W przypadku równoczesnego korzystania z prawej i lewej strony płyty strefy gotowania nie pracują w sposób ciągły. To sprawia, że skuteczność wykrywania garnków i efektywność gotowania spadają.

Wyłączanie funkcji szybkiego gotowania:

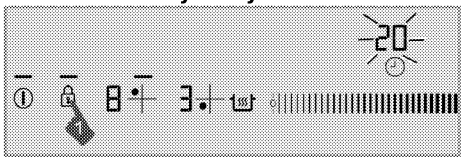
Funkcję szybkiego gotowania w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku "".

Jeśli funkcję szybkiego gotowania uruchomiono wybierając temperaturę, dana strefa będzie nadal działać przy nastawionej temperaturze, gdy przyciśnięty jest przycisk "".

Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłącza działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania umożliwiając jego szybkie oczyszczenie w trakcie użytkowania płyty.

Zakładanie blokady na czyszczenie



1. Gdy płyta jest w trybie On [Zał.] naciśnij i przytrzymaj przycisk "" aż odezwie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Zapali się lampka blokady na czyszczenie i wyświetlacz zegara płyty zacznie liczyć wstecz od 20. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu sterowania z wyjątkiem przycisku "".

Zdejmowanie blokady na czyszczenie

Aby zdjąć blokadę na czyszczenie nie trzeba naciskać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płyta wyda sygnał dźwiękowy, zgaśnie lampka blokady przycisków i blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.

Jeśli chcesz wcześniej zdjąć tę blokadę, naciśnij i przytrzymaj przycisk "" aż odezwą się **dwa przerywane sygnały dźwiękowe**.

Blokada dostępu dzieci

Gdy płyta jest w trybie gotowości można ją zabezpieczyć przed załączeniem stref gotowania przez dzieci zakładając specjalną blokadę. Blokadę dostępu dzieci można założyć i zdjąć tylko w trybie gotowości.

Zakładanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy płyta jest w trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przycisk "" aż odezwą się **dwa sygnały dźwiękowe**.

Blokada dostępu dzieci się załączy, a lampka przycisku "🔒" zgaśnie.

Za naciśnięciem dowolnego przycisku przy założonej blokadzie dostępu dzieci miga lampka przycisku "🔒".

Zdejmowanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy załączona jest blokada dostępu dzieci naciśnij i przytrzymaj przycisk "🔒" aż odezwie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

» Blokada dostępu dzieci się wyłączy, a lampka przycisku "🔒" zgaśnie.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków założyć można aby uniknąć pomyłkowych zmian funkcji w trakcie pracy płyty.

Zakładanie blokady przycisków

1. Aby zablokować panel sterowania dotknij i przez dłuższą chwilę przytrzymaj przycisk "🔒".

Najpierw odezwie się tylko jeden sygnał dźwiękowy. W takim przypadku płyta przełączona jest na **Blokadę na czyszczenie**. **Następnie dalej dotykaj ten przycisk placem, aż usłyszysz jeden po drugim dwa sygnały dźwiękowe.**

Migać będzie lampka przycisku "🔒" i wszystkie strefy gotowania zostaną zablokowane.

Blokadę przycisków założyć można tylko w trybie pracy. Po założeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "⏻". Za dotknięciem innego przycisku migać będzie lampka przycisku "🔒" na znak, że czynna jest blokada przycisków.
Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, aby ją ponownie załączyć trzeba zdjąć blokadę przycisków.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij i przez 2 sekundy przytrzymaj przycisk "🔒".

Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnie lampka przycisku "🔒" i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza

Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę.
4. Aby załączyć czasomierz dotknij przycisk "🕒".

Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się **"00"**, a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać symbol "🕒".

5. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądany czas.

Po chwili migania symbol "🕒" zapali się na stałe.

Zapalenie się na stałe symbolu "🕒" oznacza, że dana funkcja jest czynna.

Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.

Te same czynności powtórz dla innych stref gotowania, dla których chcesz nastawić czasomierz.

Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie wybierze się strefy gotowania i jej temperatury.

Po uruchomieniu czasomierza jego wyświetlacz pokazuje tylko czas nastawiony dla wybranej strefy gotowania.

Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby uciszyć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

Jeśli wcześniej wyłączyć czasomierz, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze aż się ją wyłączy.

Czasomierz wyłączyć można na dwa sposoby:

1- Wyłączanie czasomierza przez skrócenie nastawionego czasu do "00" :

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij "🕒" aby wybrać jej czasomierz.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem zmniejszaj tę wartość aż na wyświetlaczu czasomierza pojawi się **"00"**.

Na wyświetlaczu strefy przez jakiś czas miga symbol "🕒", a następnie gaśnie **na stałe** i czasomierz wyłącza się.

2- Wyłączanie czasomierza poprzez naciśnięcie jego przycisku przez 3 sekundy:

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij "🕒" aby wybrać jej czasomierz.
3. Dotknij przycisk "🕒" na ok. 3 sekundy.

Na wyświetlaczu strefy przez jakiś czas miga symbol "⏲", a następnie gaśnie **na stałe** i czasomierz wyłącza się.

Funkcja utrzymywania w cieple (jeśli jest)

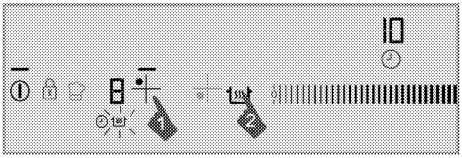
Funkcji tej można użyć do utrzymania potrawy w cieple po zakończeniu gotowania. Funkcji utrzymania w cieple można używać na dwa sposoby: bez nastawiania czasomierza i z nastawieniem go.

Uruchomienie funkcji utrzymania w cieple bez nastawiania czasomierza

1. Wybierz nastawioną na pewną temperaturę strefę gotowania, której chcesz użyć do utrzymywania w cieple.
2. Aby uruchomić dla niej funkcję utrzymywania w cieple dotknij przycisk "♨".

Strefa ta będzie nadal działać przy niskiej temperaturze.
Na jej wyświetlaczu pojawią się symbole "♨" oraz **"u"**.

Uruchomienie funkcji utrzymania w poprzez nastawianie czasomierza



1. Wybierz strefę gotowania, dla której nastawiono czasomierz i której zamierzasz użyć do funkcji utrzymywania w cieple.
2. Aby uruchomić dla niej funkcję utrzymywania w cieple dotknij przycisk "♨".

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "♨".
Strefa ta będzie nadal działać przy nastawionej temperaturze przez cały nastawiony czas. Po jego upływie przełączy się na funkcję utrzymania w cieple i zacznie działać przy niskiej temperaturze. Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol**"u"**.

Wyłączanie strefy utrzymywania w cieple

1. Jeśli czasomierz jest czynny, wybierz strefę gotowania, dla której czynna jest funkcja utrzymywania w cieple.

Aby wyłączyć funkcję utrzymywania w cieple dotknij przycisk "♨".
Strefa ta nadal będzie działać przy poprzednich ustawieniach czasu i temperatury.

2. Jeśli czasomierz jest nieczynny, wybierz strefę gotowania, dla której czynna jest funkcja utrzymywania w cieple. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę w celu wyłączenia funkcji utrzymywania w cieple.

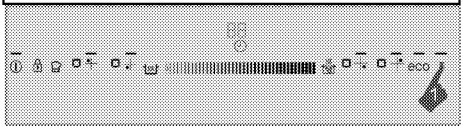
Strefa ta będzie nadal działać przy nowej, teraz nastawionej temperaturze.

Funkcję utrzymywania w cieple można wyłączyć dotykając przycisku "⏻" i całkowicie wyłączając płytę.

Funkcja zatrzymania

Przy użyciu tej funkcji można na pewien czas zatrzymać wszystkie działające w płycie funkcje**(z wyjątkiem czasomierza)**.

Jeśli dla jakieś strefy nastawiono czasomierz, będzie dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.



1. W trakcie pracy płyty dotknij przycisk"⏸".

Wyłączą się wszystkie czynne strefy gotowania.

2. Aby ponownie załączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania przy poprzednich ustawieniach ponownie dotknij przycisk "⏸".

Tryb oszczędny

Korzystając z tej funkcji można ustawić niższą temperaturę wszystkich stref gotowania.

Tryb oszczędny można uruchomić tylko dla czynnych stref gotowania.

1. W trakcie włączenia strefy gotowania dotknij klawisza "eco".

» Włączona strefa gotowania przełączy się na tryb oszczędny i jej temperatura obniży się o połowę wartości.

Funkcja pamięci

Płyta może zapamiętać pewne temperatury i czasy gotowania. Dzięki tej funkcji można zapamiętać temperaturę i czas gotowania ulubionej potrawy.

Zapamiętać można tylko 12 ustawienie. Nowozapamiętywane ustawienia będą zastępować w pamięci ustawienia zapamiętane poprzednio i pozostanie w niej tylko ostatnio zapamiętane ustawienie.

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę.
4. Nastaw także żądany czas.

5. Po nastawieniu temperatury i czasu dotykaj symbol "⏲" aż usłyszysz **dwa ostrzegawcze sygnały dźwiękowe**.

Zapali się symbol "⏲", a nastawiona temperatura i czas zostaną zapisane w pamięci.

Korzystanie z zapamiętanych ustawień

1. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
2. Przy wartości temperatury **"0"** dotykaj przycisk"⏲" aż usłyszysz **pojedynczy ostrzegawczy sygnał dźwiękowy**.

Wybrana strefa nastawi się na zapamiętane temperaturę i czas oraz zacznie działać przy tych ustawieniach.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że bezpośrednio nagrzewa naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z innego rodzajami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się. Płyta indukcyjne wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

Twoja płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Przy nagrzewaniu indukcyjnym każda strefa gotowania rozpoznaje średnice ustawianych na nich naczyń. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie ze strefą gotowania styka się z naczyniem, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

Tabela-1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w godz.
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Booster (szybkie nagrzewanie)	10 minut

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Można wyłączyć czynną strefę gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezp[ieczajacy przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. Na ten czas na wyświetlaczu pojawi się znak ostrzegawczy **"E"**.

Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mlek) nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

Odgłosy pracy

Płyta indukcyjna może wydawać pewne odgłosy. Jest to zwykła cecha gotowania indukcyjnego.

- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.

- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonany jest garnek.
- Przy niskich poziomach słychać zwykły dla tej zasady działania odgłos załączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewany pusty garnek. Po napełnieniu go wodą lub potrawą ten odgłos cichnie.
- Słychać odgłos wentylatora chłodzącego system elektryczny.

Komunikaty błędu

Tabela-2: Kody błędów i źródła błędów

Przyczyna błędu	**Wskaźnik**	**Wyświetlacz**
Przyciśnięto dwa lub więcej przyciski	Miga symbol **"E"**.	Wyświetlacz strefy gotowania
Przegrzanie płyty	Miga symbol **"H"**.	Wyświetlacz strefy gotowania
Zwarcie PTC	Zapala się symbol**"F0"**.	Wyświetlacz czasomierza
Przerwa w obwodzie PTC	Zapala się symbol**"F1"**.	Wyświetlacz czasomierza
Błąd czułości przycisku dotykowego	Zapala się symbol**"F2"**.	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komunikacji sterowania dotykowego	Zapala się symbol**"F3"**.	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych	Miga symbol **"EX"**.	Wyświetlacz strefy gotowania

Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego, można znaleźć w Tabeli-2.

Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu.

Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.

ZAGROŻENIE:
Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

ZAGROŻENIE:
Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciem piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.

Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Oczyszczenie płyty

Powierzchnie szklano-ceramiczne

Przetrzyj powierzchnie ceramiczne ściereczką zamoczoną w zimnej wodzie w taki sposób, aby nie pozostały na nich resztki środka czyszczącego. Wytrzyj je do sucha miękka i suchą ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.
Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyletką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.
Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku.
Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić bezzwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powlok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wypływa to na działanie kuchenki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

7 Rozwiązywanie problemów

Podczas gotowania pojawiają się krople wody.

- Powstająca w czasie gotowania para wodne może ulegać skraplaniu i tworzyć krople wody na zimnych powierzchniach produktu. >>> *To nie jest awaria.*

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Używasz niewłaściwego naczynia. >>> *Sprawdź naczynie.*

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "H".

- Naczynie nie stoi na aktywnej strefie gotowania. >>> Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się naczynie.
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.
- Naczynie lub strefa gotowania mają za wysoką temperaturę. >>> Pozostaw je do wystygnięcia.

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

- Prawdopodobnie upłynął czas gotowania w wybranej strefie gotowania. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.
- Jakiś przedmiot może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> Usuń przedmiot z panelu.

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.

Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, wentylator chłodzący nadal działa.

- To nie jest awaria. Wentylator chłodzący będzie nadal działał, aż obwody elektroniczne w płycie kuchennej ostygną do odpowiedniej temperatury.

Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

BEKO SA, Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

INFOLINIA 222 50 14 14

Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnienia) w przypadku montażu urządzeń gazowych lub płyt i piekarników elektrycznych

Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub akcesoria należy odwiedzić stronę internetową www.beko.pl i wybrać zakładkę serwis.

Proszę zarejestruj swoje urządzenie na www.beko.pl, a otrzymasz dodatkowe korzyści (szczegóły na stronie internetowej)

WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-**819), przy ulicy Puławskiej 366, wpisana do rejestru** przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „BEKO") udziela gwarancji jakości (dalej: „Gwarancja") na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „Urządzenia") osobom, które nabyły te produkty („Użytkownik") na następujących warunkach:

I. ZAKRES OCHRONY.

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada"), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny").
2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub gazowej (t.j.: kuchnie, płyty grzewcze i piekarniki elektryczne),realizacja uprawnień z Gwarancji uzależniona jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.

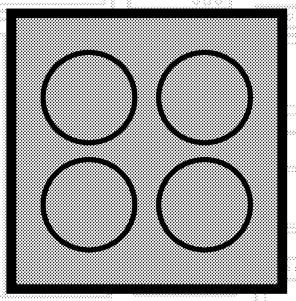
3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis") po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 222 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO www.beko.pl
4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 22 250 14 14.
7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.
1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest: a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia; b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta; d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione; e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.
2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:
a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);
c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.
e. elementów ze szkła oraz plastiku;
f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;
h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA. Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

beko

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjau,
Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridedamus dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.
Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

Simbolių paaiškinimas
Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:

Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.

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

Įspėjimas dėl elektros smūgio.

Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.

Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.

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

CE

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

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

2 Bendra informacija 8

Apžvalga....8
Techniniai duomenys....8

3 Įrengimas 9

Prieš įrengiant....9
Įrengimas ir prijungimas....9
Būsimas transportavimas....11

4 Paruošimo Darbai 12

Patarimai, kaip taupyti energiją....12
Naudojant pirmą kartą....12
Pirmasis prietaiso valymas....12
Pradinis šildymas....12

5 Kaip naudoti šią viryklę 13

Bendroji informacija apie maisto gaminimą....13
Kaitlenčių naudojimas....14
Valdymo skydelis....14

6 Techninis aptarnavimas ır priežiūra21

Bendroji informacija....21
Kaitlentės valymas....21

7 Trikčių nustatymas 22

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

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

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
  Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti.
  Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Elektros sauga

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

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

Gaminio sauga

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

pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

- DĖMESIO: Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.
- ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- ĮSPĖJIMAS: Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
- Sudužus kaitvietės stiklui: nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Nelieskite prietaiso paviršiaus. Nebenaudokite prietaiso.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę naudodamiesi jos valdikliais ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Prietaisas neskirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl puodų dugnai ir viryklės paviršius visuomet turi būti sausi.
- Kaitvietės įrengtos panaudojus pažangią „indukcijos“ technologiją. Šią indukcinę viryklę, kuri leidžia taupyti ir laiką, ir pinigus, privaloma naudoti su prikaistuviais, tinkamais indukciniam maisto gaminimui; kitaip kaitvietės neveiks. Kaip pasirinkti prikaistuvius, žr.*Bendroji informacija apie maisto gaminimą, puslapis 13*.
- Indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, todėl ji gali turėti kenksmingų poveikių žmonėms, kurie naudoja medicininius prietaisus, pavyzdžiui, širdies stimuliatorių ar insulino pompą.
- ĮSPĖJIMAS: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
- Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.

- Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

Numatytoji naudojimo paskirtis

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

Vaikų sauga

- ĮSPĖJIMAS: Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medşiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:

Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.
Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:

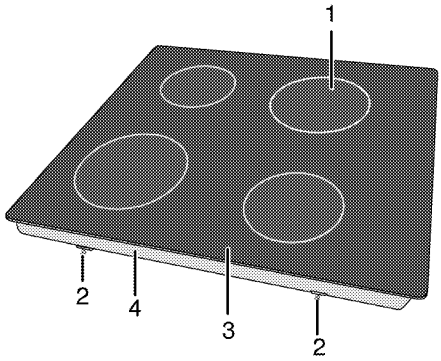
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

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

2 Bendra informacija

Apžvalga



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

Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	maks. 3700 W
Saugiklis	min. 16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm^2
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	55 mm/580 mm/510 mm
Montavimo matmenys (aukštis / gylis)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
2 degikliai	
Galinis kairysis	**Indukcinė kaitlentė**
Matmenys	180 mm
Energija	1800/3000 W
Priekinis kairysis	**Indukcinė kaitlentė**
Matmenys	180 mm
Energija	1800/3000 W
Priekinis dešinysis	**Indukcinė kaitlentė**
Matmenys	145mm
Energija	1500/2200 W
Galinis dešinysis	**Indukcinė kaitlentė**
Matmenys	210 mm
Energija	2000/3700 W

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

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

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

3 Įrengimas

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

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

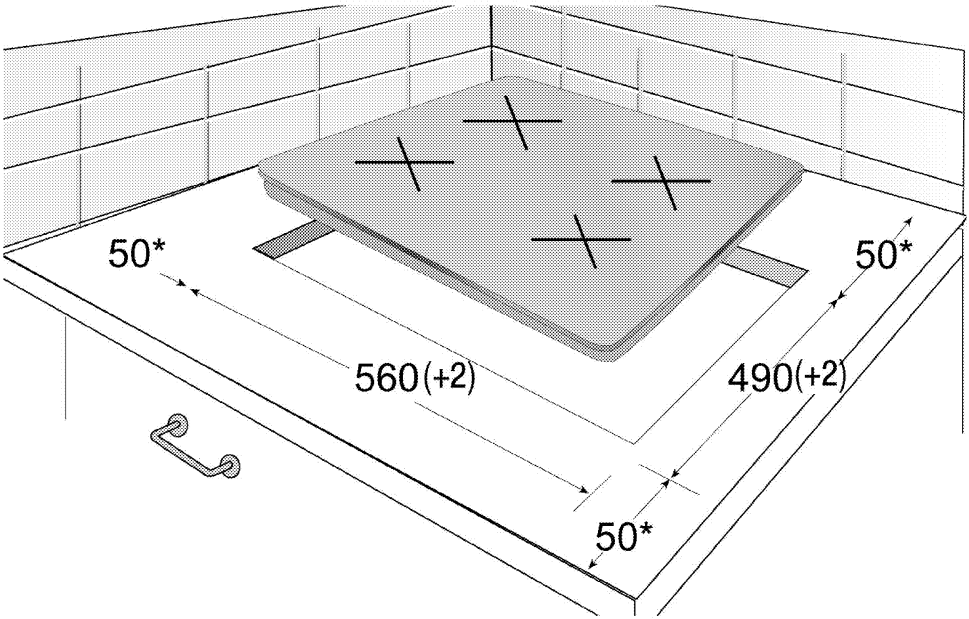
PAVOJUS:
Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietos dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.

PAVOJUS:
Prieš pradedant instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pajovų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

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

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



* min.

Įrengimas ir prijungimas

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

Kaitvietės nedėkite ten, kur yra aštrių kraštų ar kampų.
Kyla pavojus sudaužyti stiklo keramikos paviršių!

Elektros įvadas

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

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

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

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

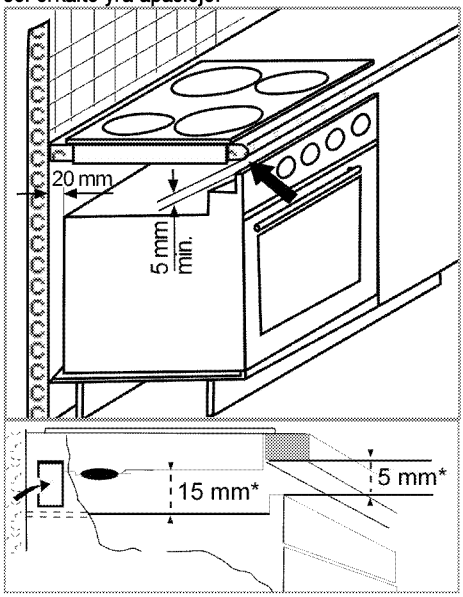
PAVOJUS:
Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

Įrengus prietaisą, maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (nenutieskite laido virš viryklės).

Įjunkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

Gaminio įrengimas

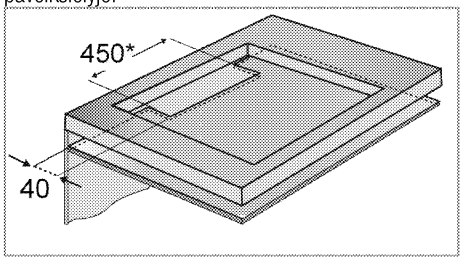
Jei orkaitė yra apačioje:



* min.

Jei laive yra apačioje:

Ties spintelės galine dalimi būtina palikti bent 180 cm^2 tarpą ventiliacijai kaip parodyta toliau esančiame paveikslėlyje.

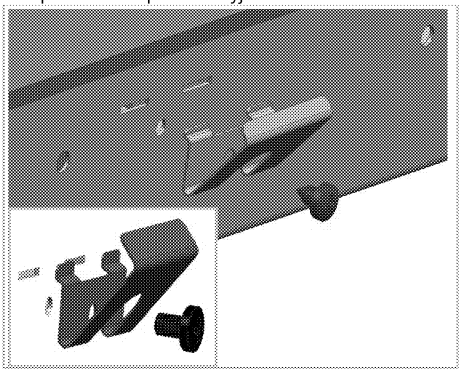


* min.

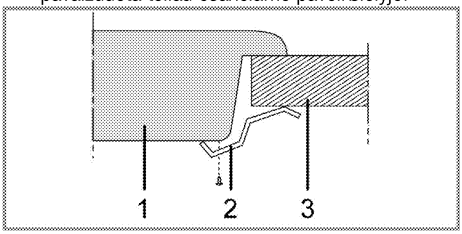
Montuojant indukciję kaitlentę, gaminys turi būti lygiagretus montavimo paviršiui. Taip pat naudokite sandarinimo tarpiklį ir kaitlentėmis dalimis, kurios liečia stalviršį kaip aprašyta toliau, kad tarp gaminio ir stalviršio nepatektų skysčio.

1. Paruoškite stalviršio paviršių, kaip parodyta paveikslėlyje.
2. Apverskite kaitlentę ir padėkite ją ant lygaus paviršiaus.
3. Montuojant kaitlentę, pakuotėje esantį sandarinimo tarpiklį reikia tvirtinti aplink apatinį kaitlentės paviršių, kaip parodyta paveikslėlyje.

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



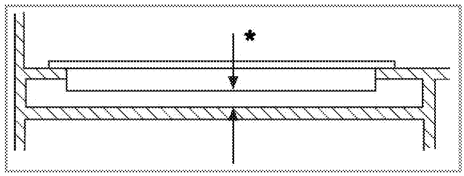
5. Dėkite kaitlentę įant stalviršio ir sulyginkite ją.
6. Padėjus kaitlentę ant stalviršio, ją bus paprasta užfiksuoti spaustukais. Jeigu stalviršio matmenys yra netinkami, prie gaminio priekinės pusės galima pritvirtinti 2 montavimo spaustukus, kaip pavaizduota toliau esančiame paveikslėlyje.



1 Kaitlentė
2 Montavimo spaustukas
3 Stalviršis

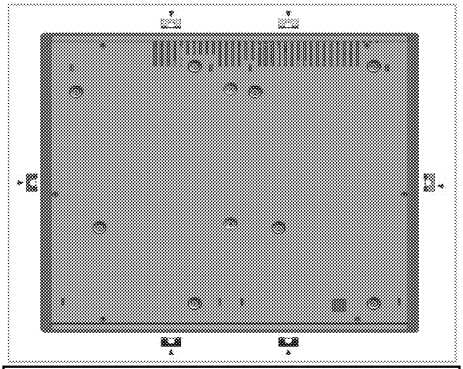
Jeigu kaitlentę montuojate ant spintelės, privalote įrengti skiriančią lentyną kaip parodyta viršuje esančiame piešinėlyje. Jeigu montuojate virš įmontuojamos orkaitės, to daryti nebūtina.

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



* min. 15 mm

Vaizdas iš galo (prijungimo skylės)



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

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

Galutinis patikrinimas

1. Įjunkite maitinimo laiko kištuką į elektros lizdą ir įjunkite gaminio saugiklį.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

Būsimas transportavimas

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

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

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

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

- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
- Kepimui naudokite puodus/keptuves su dangčiais. Nenaudojant dangčių, energijos sąnaudos gali padidėti iki 4 kartų.
- Pasirinkite degiklį, labiausiai tinkamą pagal prikaistuvio, kurį naudosite, dugno dydį. Visuomet parinkite tinkamo dydžio prikaistuvius patiekalams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.
- Gamindami ant elektrinių kaitlenčių, būtinai naudokite prikaistuvius plokščiais dugnais. Puodai storais dugnais užtikrina geresnį šilumos laidumą. Taip galite sutaupyti iki 1/3 elektros energijos.
- Indai ir prikaistuviai privalo atitikti kaitinimo vietos dydį. Indų arba prikaistuvių dugnai neturi būti mažesni už kaitvietės skersmenį.
- Kaitinimo vietos ir prikaistuvių dugnai privalo būti švarūs. Purvas sumažins šilumos perdavimą iš kaitinimo vietos puodo dugnui.

Naudojant pirmą kartą

Pirmasis prietaiso valymas

Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite ėsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

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

Pradinis šildymas

Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir sklisti nemalonus kvapas. Tai visiškai normalu Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų skleidžiamo kvapo.

5 Kaip naudoti šią viryklę

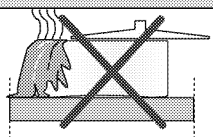
Bendroji informacija apie maisto gaminimą

Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdalio keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

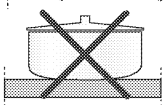
- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtinai visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitinkdami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių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

Prikaistuvių pasirinkimas

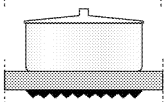
- Stiklo keramikos paviršius yra atsparus karščiui ir dideliems temperatūrų skirtumams.
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.



Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršių ir sukelti gaisrą.



Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.



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

Naudodami indukcines kaitlentes, naudokite tik indukciniam gaminimui tinkamus indus.

Prikaistuvio patikrinimas

Galite naudoti šiuos būdus patikrinti, ar prikaistuvis tinkamas naudoti su indukcine virykle, ar ne.

1. Prikaistuvis tinkamas, jeigu jo dugnas traukia magnetą.
2. Priekaistuvis tinkamas, jeigu padėjus jį ant kaitvietės ir įjungus kaitlentę, nežybčioja "⎵".

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

Prikaistuvio atpažinimo-fokusavimo sistema

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

Saugus naudojimas

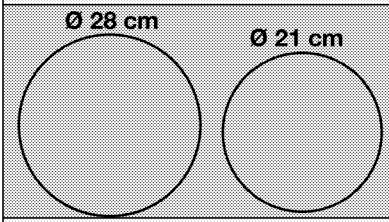
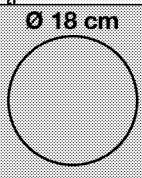
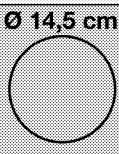
Nesirinkite aukštų kaitinimo lygių, jeigu naudosite nepridegamą (teflono) prikaistuvį be aliejaus arba įpylę labai mažai aliejaus.

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

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

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

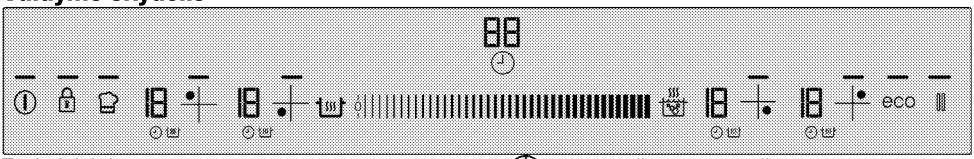
Indui tinkamos kaitvietės parinkimas

Didelė kaitvietė	Įprasta kaitvietė	Maža kaitvietė
		
Didelė kaitvietė • Automatiškai prisitaiko pagal prikaistuvį. • Optimaliai paskirsto energiją. • Užtikrina puikų šilimos paskirstymą. Naudojama tokiems patiekalams kaip labai dideli lietiniai arba didelės pusžalės arba beveik žalios žuvys gaminti.	**Įprasta kaitvietė** • Automatiškai prisitaiko pagal prikaistuvį. • Optimaliai paskirsto energiją. • Užtikrina puikų šilumos paskirstymą. Naudojama gaminti maistą bet kokiu būdu.	**Maža kaitvietė** • Nauodaja lėtam maisto gaminimui (padažams, kremams ruošti) • Naudojama mažoms porcijoms arba porcijoms pagal žmonių skaičių ruošti.

Kaitlenčių naudojimas

PAVOJUS:
Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukristų. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę.
Nenaudokite įskilusių kaitviečių. Pro šiuos įskilimus gali pratekėti vanduo ir gali sukelti trumpąjį jungimą.
Jei paviršius būtų sugadintas (pvz., yra matomų įskilimų), nedelsiant išjunkite prietaisą, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.

Valdymo skydelis



Techniniai duomenys

Nustatymo sritis (temperatūros lygiui ir laiko nuostatai)

— Lemputė, rodanti, kad atitinkamas mygtukas veikia

Įjungimo / išjungimo mygtukas

Mygtukų užrakto mygtukas

Laikmačio įjungimo / išjungimo mygtukas

Greitas kaitinimas/Galios didinimo funkcijos mygtukas

Šilumos palaikymo mygtukas

Sustabdymo mygtukas

Atminties mygtukas

eco Ekonominio režimo mygtukas

Priekinės kairiosios kaitvietės pasirinkimo mygtukas

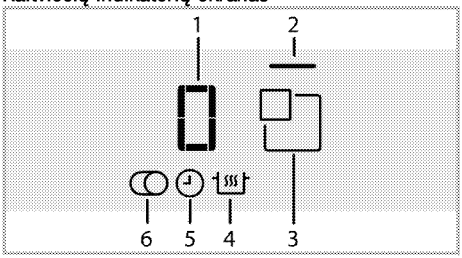
Galinės kairiosios kaitvietės pasirinkimo mygtukas

Galinės dešiniosios kaitvietės pasirinkimo mygtukas

Priekinės dešiniosios kaitvietės pasirinkimo mygtukas

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

Kaitviečių indikatorių ekranas



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

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

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

Kaitlentės įjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "⏻".

Užsidega mygtuko "⏻" lemputė. Viryklė paruošta naudoti.

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

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

Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "⏻".

Kaitlentė išsijungs ir vėl ims veikti parengties režimu.

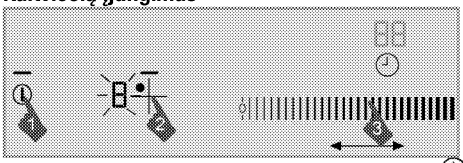
Simboliai **„H“** arba **„h“**, rodomi kaitvietės ekrane išjungus kaitlentę, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta. Nelieskite kaitviečių.

Likutinės šilumos indikatorius

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

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

Kaitviečių įjungimas



1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "⏻ ".
2. Palieskite kaitvietės, kurią norite įjungti, pasirinkimo mygtuką.

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

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

Temperatūros lygio nustatymas

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

Kaitviečių išjungimas:

Kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. **Mažinant temperatūros lygį iki „0“**
   Kaitvietę taip pat galima išjungti mažinant temperatūros lygį iki **„0“**.
2. **Naudojant atitinkamos kaitvietės laikmačio funkciją**
   Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs atitinkamą kaitvietę, kuriai jis buvo priskirtas. Visuose ekranuose bus rodoma **„0“** arba **„00“**. Simbolis "⏲" dings iš kaitlentės ekrano.
   Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso

signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

3. **3 sekundes laikant nuspaudus atitinkamos kaitvietės simbolį.**
   Maždaug 3 sekundes palaikykite nuspaudę kaitvietės, kurią norite išjungti, simbolį.

Didelio galingumo (galios didinimo) funkcija

Greitam kaitinimui galite naudoti stiprintuvo funkciją. Tačiau šią funkciją naudoti nerekomenduojama verdant ilgai. Galios didinimo funkcijos visose kaitvietėse gali nebūti.

Tiesioginis galios didinimo funkcijos pasirinkimas:

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

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

Galios didinimo funkcijos pasirinkimas, kai kaitvietė aktyvi:

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

> Kaitvietė turėtų nustoti veikti bent 20 sekundžių pasirinktu kaitinimo lygiu.

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

Išankstinis galios didinimo funkcijos išjungimas:

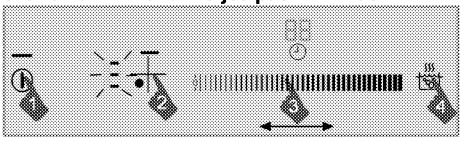
Palieskite mygtuką "", jei galios didinimo funkciją norite išjungti bet kuriuo metu.

Greitas kaitinimas

Greito kaitinimo funkcija – tai funkcija, kuri pagreitina maisto gaminimo procesą. Visose kaitvietėse įrengta greito kaitinimo funkcija. Šią funkciją galima valdyti iš anksto nustatant temperatūros lygį.

> Greito kaitinimo funkciją galima nustatyti per 20 sekundžių po kaitvietės įjungimo.

Greito kaitinimo funkcijos pasirinkimas:



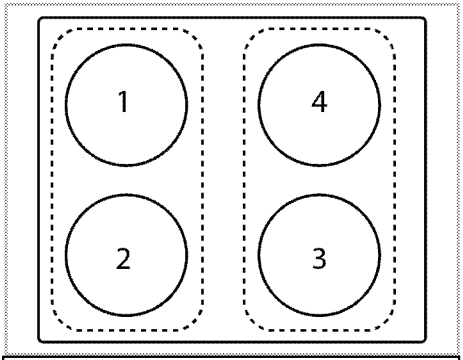
1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "⏻".
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
3. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.
4. Paspauskite mygtuką "".
   Pasirinkta kaitvietė tam tikrą laiką veiks maksimaliu galingumu. Kaitvietės ekrane atitinkamai švies 3 lemputės ir bus rodoma nustatyta temperatūros reikšmė.
5. Greito kaitinimo funkcijos veikimo laikui pasibaigus, kaitvietė ima veikti nustatytu temperatūros lygiu ir ekrane rodoma tik nustatyta temperatūros reikšmė.

Lentelė: Greito kaitinimo naudojimo laikas

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

2 kaitviečių toje pačioje pusėje naudojimas vienu metu

Bendras kaitlentės galingumas yra 3700 W. Kaitlentės našumas skiriasi atsižvelgiant į aktyvių kaitviečių skaičių. Jeigu vienu metu naudojamos dvi kaitvietės, derėtų naudoti kaitvietes toje pačioje pusėje. Taip našiau ruošiamas maistas ir tiksliau aptinkami indai. Toliau pateikiamame paveikslėlyje matote rekomenduojamą dviejų kaitviečių naudojimo vienu metu būdą.



Jeigu vienu metu naudojama dešinioji ir kairioji kaitlentės pusė, kaitvietės veikia netolygiai. Dėl to nukenčia maisto ruošimo našumas ir indų aptikimo tikslumas.

Greito kaitinimo funkcijos išjungimas:

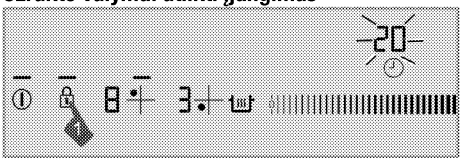
Norėdami bet kuriuo metu išjungti greito kaitinimo funkciją, palieskite mygtuką "".

Jeigu greito kaitinimo funkcija buvo įjungta pasirinkus temperatūros lygį, paspaudus mygtuką "", kaitvietė ir toliau veiks nustatytu temperatūros lygiu.

Užraktas valymui atlikti

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

Užrakto valymui atlikti įjungimas



1. Kaitlentei veikiant, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką "" , kol pasigirs **vienas garso signalas**.

Užsidegs užrakto valymui atlikti lemputė ir kaitlentės laikrodžio ekrane bus pradėta atgalinė laiko atskaita, pradedant nuo 20. Tuo metu neveiks joks valdymo skydelio mygtukas, išskyrus mygtuką "".

Užrakto valymui atlikti išjungimas

Jums nebereikia spausti jokio mygtuko užraktui valymui atlikti išjungti. Po 20 sekundžių pasigirs garso signalas, mygtukų užrakto funkcijos lemputė išsijungs ir užraktas valymui atlikti bus automatiškai išjungtas.

Jeigu užraktą valymui atlikti norite išjungti anksčiau, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką "", kol pasigirs **du garso signalai**.

Apsaugos nuo vaikų užraktas

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

Užrakto nuo vaikų įjungimas

1. Kaitlentei veikiant parengties režimui, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką "" , kol pasigirs **du garso signalai**.

Apsaugos nuo vaikų funkcija bus įjungta ir užges mygtuko "" lemputė.

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

Užrakto nuo vaikų išjungimas

1. Apsaugos nuo vaikų užraktui veikiant, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką "" , kol pasigirs **vienas garso signalas**.

» Apsaugos nuo vaikų funkcija bus išjungta ir užges mygtuko "" lemputė.

Mygtukų užraktas

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

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

1. Norėdami užrakinti valdymo skydelį, paspauskite ir palaikykite paspaudę mygtuką "".

Pirmiausiai pasigirs tik vienas garso signalas. Tokiu atveju kaitlentė ims veikti **užrakto valymui atlikti** režimu. **Tuomet neatitraukdami piršto laikykite mygtuką nuspaustą tol, kol pasigirs du garso signalai.**

Pradės žybčioti mygtuko "" lemputė ir visos kaitinimo zonos bus užrakintos.

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

Mygtukų užrakto funkcijos išjungimas

1. 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką "".

Veiksmas patvirtinamas garso signalu. Mygtuko "" lemputė užgęsta ir valdymo skydelis atrakinamas.

Laikmačio funkcija

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

Laikmačio įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "".
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
3. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.
4. Norėdami įjungti įspėjamąjį laikmatį, palieskite mygtuką "".

Laikmačio ekrane atsiranda **„00“**, o kaitvietės ekrane pradeda žybčioti simbolis "".

5. Nustatykite pageidaujamą laikotarpį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.

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

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

Laikmačio išjungimas

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

Laikmačių išjungimas pirmiau laiko

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

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

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
2. Palieskite mygtuką "", kad pasirinktumėte atitinkamos kaitvietės laikmatį.
3. Mažinkite nuostatą, kol laikmačio ekrane bus rodoma **„00“**, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.

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

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

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
2. Palieskite mygtuką "", kad pasirinktumėte atitinkamos kaitvietės laikmatį.
3. Paspauskite mygtuką "" ir palaikykite jį nuspaudę maždaug 3 sekundes.

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

Šilumos palaikymo funkcija (jeigu ji yra)

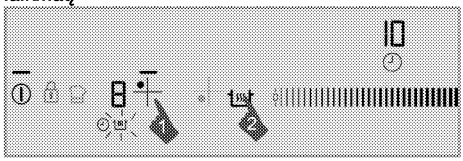
Šią funkciją galite pabaigę gaminti maistą, kad jis neatšaltų. Šilumos palaikymo funkciją galima naudoti dviem skirtingais būdais: su ir be laikmačio nuostatos.

Šilumos palaikymo funkcijos įjungimas nenustačius laikmačio

1. Pasirinkite kaitvietę, kuriai nustatėte tam tikrą temperatūrą ir kurią norite naudoti maistui šiltai laikyti.
2. Palieskite mygtuką "", kad įjungtumėte atitinkamos kaitvietės šilumos palaikymo funkciją.

Kaitvietė ir toliau veiks esant žemai temperatūrai. Kaitvietės ekrane pasirodys simboliai "" ir **"u"**.

Šilumos palaikymo funkcijos įjungimas nustačius laikmatį



1. Pasirinkite norimą kaitvietę, kuriai nustatėte temperatūrą bei laikmatį ir kurią ketinate naudoti maistui šiltai laikyti.
2. Palieskite mygtuką "", kad įjungtumėte atitinkamos kaitvietės šilumos palaikymo funkciją.

Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis "". Kaitvietė veiks nustatytą laiką, esant nustatytai temperatūrai. Laikui pasibaigus, ji persijungs į šilumos palaikymo režimą ir veiks esant žemai temperatūrai. Kaitvietės ekrane bus rodomas simbolis **"u"**.

Šilumos palaikymo funkcijos išjungimas

1. Jeigu laikmatis veikia, pasirinkti kaitvietę, kuriai norite įjungti šilumos palaikymo funkciją.

Norėdami išjungti šilumos palaikymo funkciją, palieskite mygtuką "".

Kaitvietė veiks toliau, esant pirmiau nustatytoms laiko ir temperatūros nuostatoms.

2. Jeigu laikmatis neveikia, pasirinkti kaitvietę, kuriai norite įjungti šilumos palaikymo funkciją. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį, kad šilumos palaikymo funkcija būtų išjungta.

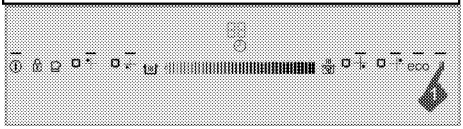
Kaitvietė ir toliau veiks esant naujai nustatytai temperatūrai.

Šilumos palaikymo funkciją galite išjungti, paliesdami mygtuką "" ir visiškai išjungdami kaitlentę.

Sustabdymo funkcija

Naudodami šią funkciją, galite tam tikram laikui sustabdyti visas veikiančias kaitlentės funkcijas **(išskyrus laikmatį)**.

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



1. Kaitlentei veikiant, palieskite mygtuką "".

Bus sustabdytos visos veikiančios kaitvietės.

2. Norėdami vėl įjungti visas sustabdytas kaitvietes išlaikant anksčiau nustatytas nuostatas, dar kartą paspauskite mygtuką "".

Ekonomiškas režimas

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

Ekonominį režimą galima įjungti tik veikiančios kaitvietėms.

1. Kaitlentei veikiant, palieskite mygtuką "eco".

» Aktyvi kaitvietė persijungia į ekonomišką režimą, o jos lygis sumažėja pusiau.

Atminties funkcija

Kaitlentės atmintyje gali būti išsaugotos tam tikros temperatūros ir laiko nuostatos. Naudodami šią funkciją, galite išsaugoti atmintyje jums patikusiam patiekalui gaminti naudotas temperatūros ir laiko nuostatas.

Atmintyje galima išsaugoti tik vieną nuostatą. Nauja nuostata įrašoma vietoje ankstesnės, todėl atmintyje išsaugoma tik paskutinį kartą nustatyta nuostata.

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "".
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
3. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.
4. Taip pat nustatykite norimą laiką.
5. Nustatę temperatūrą ir laiką, laikykite nuspaudę simbolį "", kol pasigirs **du įspėjimo signalai**.

Užsidega simbolis "" ir temperatūra bei laikas bus išsaugoti atmintyje.

Atmintyje įrašytų nuostatų naudojimas

1. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
2. Kai temperatūros nuostata yra **„0“**, laikykite nuspaudę mygtuką "", kol pasigirs **vienas įspėjimo signalas**.

Pasirinktai kaitvietei bus nustatyta atmintyje išsaugota temperatūra ir laikas ir ji ims veikti pagal šias nuostatas.

Saugus ir veiksmingas indukcinių kaitviečių naudojimas

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

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

Naudojimo laiko apribojimai

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

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

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

1 lentelė: Naudojimo laiko apribojimai

Temperatūros lygis	Naudojimo laiko apribojimas, valandomis
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Galios didinimo funkcija	10 minučių

Apsauga nuo perkaitimo

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

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

Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

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

Tiksli galios nuostata

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

Triukšmas naudojimo metu

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

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

Klaidų pranešimai

2 lentelė: Klaidų kodai ir klaidų šaltiniai

Klaidos priežastis	Indikatorius	Rodmuo
Paspausti du arba daugiau mygtukų	Žybčioja simbolis **„E“**	Kaitviečių indikatorių ekranas
Kaitlentė perkaito	Žybčioja simbolis **„H“**	Kaitviečių indikatorių ekranas
Trumpasis PTC grandinės įjungimas	Užsidega simbolis **„F0“**	Laikmačio ekranas
Nutrūko PTC grandinė	Užsidega simbolis **„F1“**	Laikmačio ekranas
Jutiklinio mygtuko įautrumo klaida	Užsidega simbolis **„F2“**	Laikmačio ekranas
Ryšio klaida valdymo skydelyje	Užsidega simbolis **„F3“**	Laikmačio ekranas
Indukcinės aparatūros klaida	Žybčioja simbolis **„EX“**	Kaitviečių indikatorių ekranas

Daugiau informacijos žr. 2 lentelę, kurioje paaiškinti klaidų pranešimai, kurių gali pasirodyti jutikliniame valdymo skydelyje.

Jei jutiklinio valdymo skydelio paviršius bus veikiamas gausių garų, bus išjungta visa valdymo sistema ir pasigirs įspėjamasis klaidos signalas.

Jutiklinio valdymo skydelio paviršius turi būti švarus. Kitaip prietaisas gali veikti nejprastai.

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

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

PAVOJUS:
Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.
Kyla elektros smūgio pavojus!

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

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

Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.
Valydami nenaudokite ėsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

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

Kaitlentės valymas

Stiklo keramikos paviršiai

Nuvalykite stiklo keramikos paviršių šaltu vandeniu sudrėkinta šluoste, kad ant jo neliktų jokios valymo priemonės. Nusausinkite minkšta, sausa šluoste.
Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių naudojant kaitlentę kitą kartą.
Ant stiklo keramikos paviršiaus pridžiūvusių likučių jokiais būdais negalima grandyti sulinkusiais peiliais, plieno drožlių šluostėmis ar panašiais įrankiais.
Kalcio dėmes (geltonas) šalinkite naudodami nedidelį kiekį kalkių nuosėdų šalinimo priemonės, pavyzdžiui, actu arba citrinos sultimis. Taip pat galite naudoti tinkamas, parduotuvėse įsigyjamas priemones.
Jeigu paviršius labai suteptas, užpilkite valymo priemonės ant kempinės ir palaukite, kol ji visiškai susigers. Tuomet nuvalykite kaitlentės paviršių drėgnu skudurėliu.

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

Laikui bėgant danga ir kiti paviršiai gali išblukti. Tačiau tai nepaveikia prietaiso veikimo.
Spalvos išblukimas ir dėmės, atsiradusios ant stiklo keramikos paviršiaus, yra normalu ir nėra gedimas.

7 Trikčių nustatymas

Kepant susidaro vandens lašelių.

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

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

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

Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis "–".

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

Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

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

Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

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

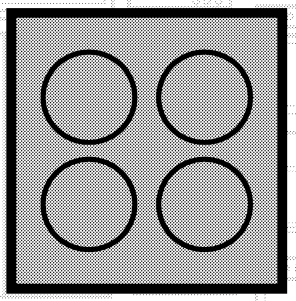
Išjungus kaitlentę, aušinimo ventiliatorius toliau veikia.

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

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

Iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



LV

beko

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!
Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucei arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmata dotos brīdinājumus un norādījumus.
Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmata var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

Simbolu paskaidrojums
Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.

Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.

Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām

Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu

Brīdinājums par aizdegšanās risku

Brīdinājums par karstām virsmām

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

CE

SATURA RĀDĪTĀJS

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....10
Atbrīvošanās no vecās iekārtas....11

4 Sagatavošana 12

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu 12
Sākotnējā izmantošana.... 12
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize.... 12
Sākotnējā sakarsēšana.... 12

5 Plīts virsmas izmantošana 13

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu.... 13
Plīts virsmu izmantošana 14
Vadības panelis.... 15

6 Apkope un tīrīšana 22

Vispārīga informācija.... 22
Plīts virsmas tīrīšana.... 22

7 Traucējummeklēšana 23

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 iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Nekādā gadījumā neaiztieciet kontaktspraudni ar mitrām rokām. Nekādā gadījumā neatvienojiet iekārtu no kontaktligzdas, to velkot aiz kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja 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.
- Pārliecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība
- BRĪDINĀJUMS: Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.

- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- BRĪDINĀJUMS: Ar taukiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēšamo segu.
- UZMANĪBU! Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS: Aizdegšanās 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 13* par katlu izvēli.
- Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādas iekārtas kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
- BRĪDINĀJUMS: Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu

lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

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

Paredzētā lietošana

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

Bērnu drošība

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

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:

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

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

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

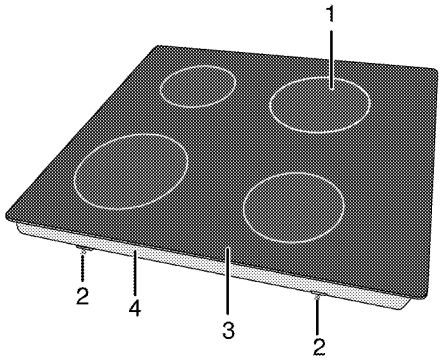
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

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 sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājsaimniecības 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 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	maks. 3700 W
Drošinātājs	min. 16 A
Kabeļa tips/šķērsgriezums	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm^2
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	55 mm/580 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dziļums)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Degļi	
Aizmugures kreisā puse	**Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju**
Izmērs	180 mm
Jauda	1800/3000 W
Priekšpuses kreisā puse	**Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju**
Izmērs	180 mm
Jauda	1800/3000 W
Priekšpuses labā puse	**Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju**
Izmērs	145mm
Jauda	1500/2200 W
Aizmugures labā puse	**Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju**
Izmērs	210 mm
Jauda	2000/3700 W

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

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

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

3 Uzstādīšana

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

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

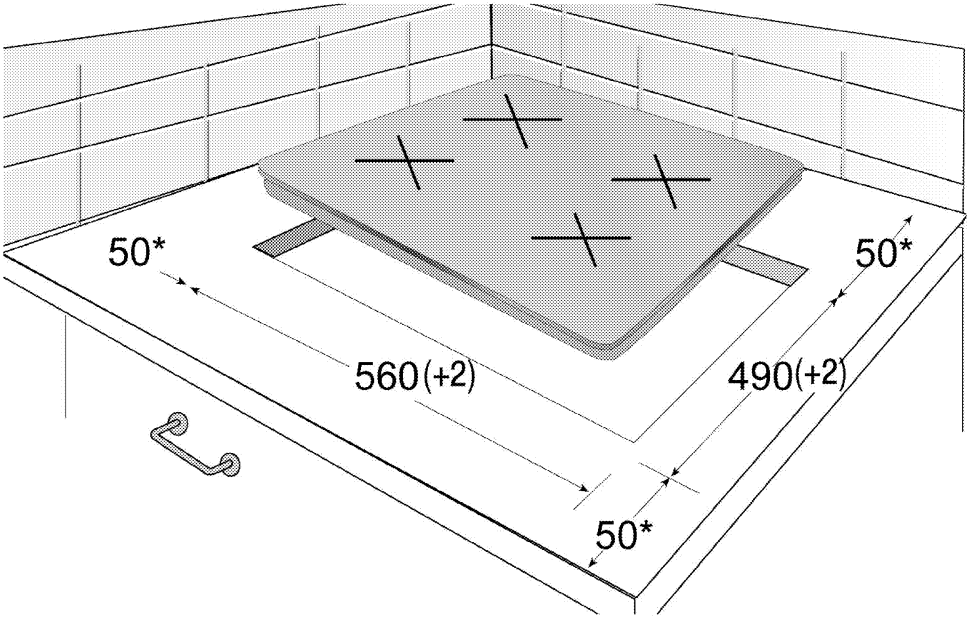
BĪSTAMI:
Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.

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

Pirms uzstādīšanas

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

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



* min.

Uzstādīšana un pievienošana

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

Neuzstādiet plīts virsmu vietās, kur ir asas malas vai stūri.
Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu drošinātāju. 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, īssavienojuma vai aizdegšanās risks!

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

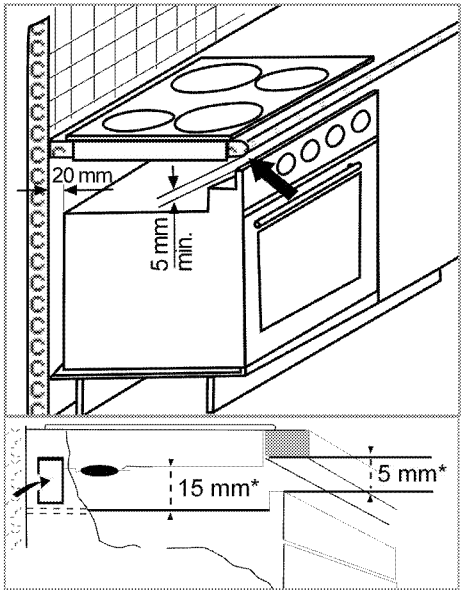
BĪSTAMI:
Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota.
Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

Pēc uzstādīšanas barošanas kabeļa spraudnim ir jābūt viegli sasniedzamam (nenovietojiet kabeli virs plīts vismas).

Iespraudiet barošanas kabeli kontaktligzdā.

Iekārtas uzstādīšana

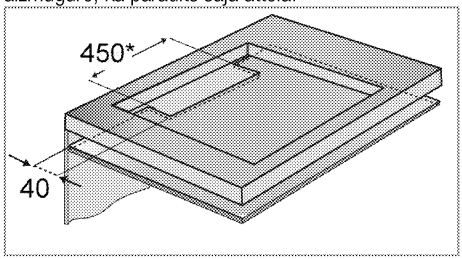
Ja krāsns ir apakšā



* min.

Ja padome ir apakšā

Jāatstāj vismaz 180 cm^2 ventilācijas atvere mēbeļu aizmugurē, kā parādīts šajā attēlā.

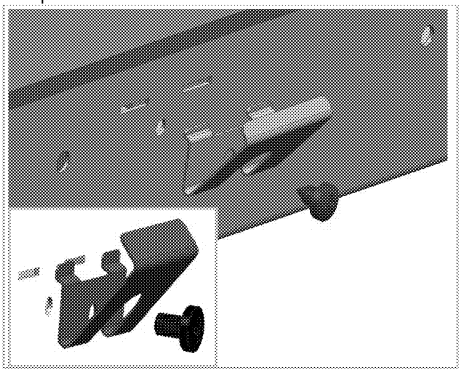


* min.

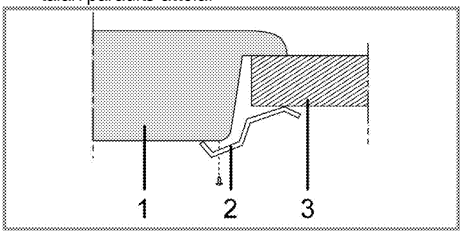
Indukcijas plīts virsmas uzstādīšanas laikā jnovietojiet iekārtu paralēli uzstādīšanas virsmai. Uzlieciet blīvpaplāksni uz plīts virsmas daļām, kas pieskaras pie letes, kā aprakstīts zemāk, lai novērstu šķidruma nokļūšanu starp iekārtu un leti.

1. Sagatavojiet letes virsmu, kā parādīts attēlā.
2. Pagrieziet plīts virsmu ar augšu uz leju un novietojiet uz plakanas virsmas.
3. Plīts virsmas uzstādīšanas laikā no apakšpuses apkārt plīts virsmai jāuzliek iepakojumā esošā blīvpaplāksne, kā parādīts attēlā.

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



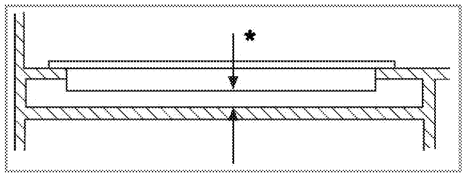
5. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrējiet.
6. Pēc plīts virsmas novietošanas uz letes virsmas to varēs vienkārši piestiprināt ar skavu palīdzību. Ja letes virsmas izmēri nav atbilstoši, tad iekārtas priekšpusē var piestiprināt 2 montāžas skavas, kā tālāk parādīts attēlā.



1 Plīts virsma
2 Uzstādīšanas skava
3 Lete

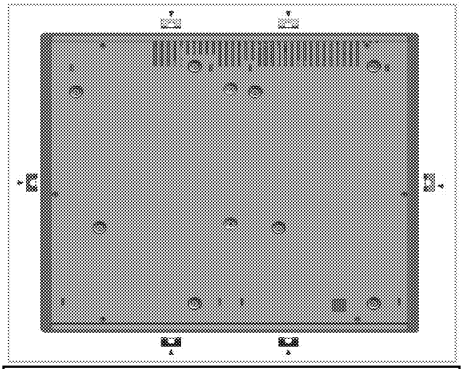
Pēc plīts virsmas novietošanas uz skapīša, plauktu var uzstādīt, lai atdalītu skapīti no plīts virsmas, kā parādīts attēlā augstāk. Tas nav nepieciešams, uzstādot iebūvēto krāsni.

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)



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.

Pēdējā pārbaude

1. Iespraudiet barošanas kabeli un ieslēdziet iekārtas drošinātāju.
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kasti un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartonas kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biezā 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 biezāku pamatni nodrošinās labāku siltuma vadīšanu. Varat ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas.
- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdiena gatavošanas zonām. Trauku vai katlu apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.
- Ēdiena gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīrām. Netīrumi samazinās siltuma vadīšanu no ēdiena gatavošanas zonu uz katla pamatni.

Sākotnējā izmantošana

Iekārtas pirmā tīrīšanas reize

Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.
Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

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

Sākotnējā sakarsēšana

Sākotnējās izmantošanas laikā iekārta var pāris stundas dūmot un smakot. Tā ir visai normāli. Nodrošiniet, ka telpa tiek labi vēdināta, lai izvadītu dūmus un smaku. Izvairieties no tiešas radušos dūmu un smakas ieelpošanas.

5 Plīts virsmas izmantošana

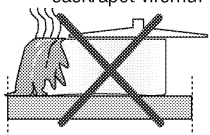
Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu

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

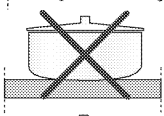
- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārliecinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un katroļus 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 kastroļos un pannās atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlijuša 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, nebīdiet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

Kastroļu izvēle

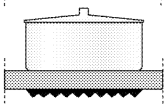
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



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 pielīp 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 fokusēšanās sistēma

Gatavojot ēdienu ar indukcijas palīdzību, enerģija tiek nodrošināta tikai attiecīgajai ēdiena gatavošanas zonai, kura ir nosegta ar trauku. Šī sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Ja ēdiena gatavošanas laikā trauks tiek pacelts no ēdiena gatavošanas zonas, tad ēdiena gatavošana tiek pārtraukta. Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona un "⊔" simbols pārmaiņus mirgo.

Droša izmantošana

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

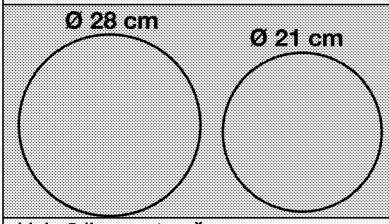
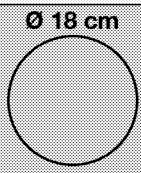
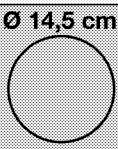
Nelieciet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, dakšiņas, nažus vai kastroļu vākus, jo tie var sakarst.

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

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

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

Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

Liela ēdiena gatavošanas zona	Parasta ēdiena gatavošanas zona	Maza ēdiena gatavošanas zona
		
Liela ēdiena gatavošanas zona • Automātiski piemērojas kastrolim. • Ideāli sadala jaudu. • Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama, lai pagatavotu tādus ēdienus kā lielas plānās pankūkas vai pusjēlas vai jēlas lielas zivis.	**Parasta ēdiena gatavošanas zona** • Automātiski piemērojas kastrolim. • Ideāli sadala jaudu. • Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama visu veidu ēdiena gatavošanai.	**Maza ēdiena gatavošanas zona** • Izmantojama lēnai ēdiena gatavošanai (mērcēm, krēmiem) • Izmantojama mazu porciju vai porciju pagatavošanai, atkarībā no personu skaita.

Plīts virsmu izmantošana

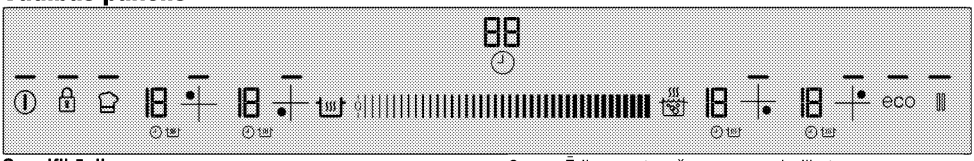
BĪSTAMI:

Neļaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš.

Nelietojiet ieplaisājušas plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties ūdens un izraisīt īssavienojumu.

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

Vadības panelis



Specifikācija

Regulēšanas zona (temperatūras līmenim un laika iestatījumam)

— Indikators norāda, ka attiecīgais taustiņš funkcionē

Ieslēgšanas/Izslēgšanas taustiņš

Bloķēšanas taustiņš

Taimea aktivizēšanas/deaktivizēšanas taustiņš

Ātrā sakarsēšana/Pastiprinātāja taustiņš

Silta ēdiena saglabāšanas taustiņš

Apstādināšanas taustiņš

Atmiņas taustiņš

eco Ekonomiskā režīma taustiņš

Priekšējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš

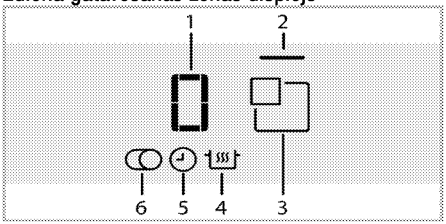
Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš

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.

Ēdiena gatavošanas zonas displejs



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

Šo ierīci kontrolē skārienvadības panelis. 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. Pieskarieties taustiņam "⏻" uz vadības paneļa.

Ieslēgsies taustiņa "⏻" indikators. Plīts virsma ir gatava izmantošanai.

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

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

Plīts virsmas izslēgšana

1. Pieskarieties taustiņam "⏻" uz vadības paneļa.

Plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

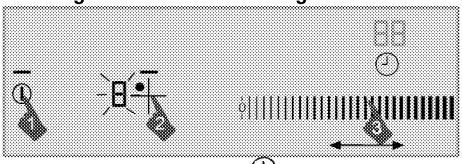
„H" vai **„h"** simboli, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā pēc plīts virsmas izslēgšanas, norāda, ka ēdiena gatavošanas virsma ir vēl arvien karsta. Nepieskarieties ēdiena gatavošanas zonām.

Atlikušā siltuma indikators

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

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

Ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana



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

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

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

Temperatūras līmeņa iestatīšana

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

Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana

Ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 dažādos veidos:

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

Lielas jaudas (pastiprinātāja) funkcija

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

Tieša pastiprinātāja funkcijas izvēle

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

Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu un ēdiena zonas displejā mirgos 3 atbilstošie gaismas indikatori. Pēc pastiprinātāja funkcijas laika beigām ēdiena gatavošanas zona izslēdzas.

Pastiprinātāja funkcijas izvēle aktīvas ēdiena gatavošanas zonas laikā

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

Ēdiena gatavošanas zonai ir jādarbojas vismaz 20 sekundes izvēlētajā līmenī.

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

Priekšlaicīga pastiprinātāja funkcijas izslēgšana

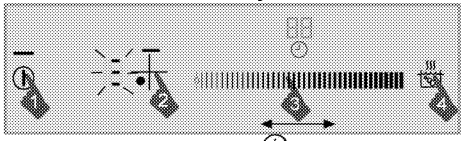
Pieskarieties taustiņam "", lai izslēgtu pastiprinātāja funkciju jebkurā vēlamajā laikā.

Ātrā sakarsēšana

Ātrā sakarsēšana ir funkcija, kas atvieglo ēdiena gatavošanu. Ātrās sakarsēšanas funkcija ir visām ēdiena gatavošanas zonām. Šo funkciju var izmantot, iepriekš iestatot temperatūras līmeni.

Ātrās sakarsēšanas funkciju var iestatīt 20 sekunžu laikā pēc ēdiena zonas ieslēgšanas.

Ātrās sakarsēšanas funkcijas izvēle



1. Pieskarieties taustiņam "⏻", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
3. Noregulējiet vēlamo temperatūras līmeni, pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu.
4. Pieskarieties taustiņam "".

Zināmu laika periodu jūsu izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu. Ēdiena gatavošanas zonas displejā attiecīgi parādīsies 3 gaismas indikatori un iestatītā temperatūras vērtība.

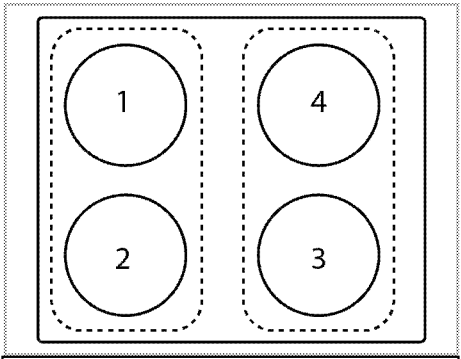
5. Pēc ātrās sakarsēšanas darbības perioda beigām ēdiena gatavošanas zona pārslēgsies uz iestatīto temperatūras līmeni un būs redzama tikai izvēlētā temperatūras vērtība.

Tabula. Ātrās sakarsēšanas izmantošanas laiks

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums - otrais
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

2 ēdiena gatavošanas zonu izmantošana vienlaikus vienā pusē

Plīts kopējā jauda ir 3700 W. Plīts veiktspēju var mainīt atbilstoši aktīvo zonu skaitam. Ja vienlaikus tiek izmantotas divas zonas, ir ieteicams izmantot vienā un tajā pašā pusē esošas zonas. Šis izmantošanas veids nodrošina labāku ēdiena gatavošanas un pannu konstatēšanas veiktspēju. Tālāk esošajā attēlā ir parādīts ieteicamais izmantošanas veids — vienlaikus izmantot divas gatavošanas zonas.



Ja vienlaikus darbojas plīts labās un kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas, ēdiena gatavošanas zonas darbojas nepastāvīgi. Līdz ar to ēdiena gatavošanas un pannu konstatēšanas veiktspēja samazinās.

Ātrās sakarsēšanas funkcijas izslēgšana

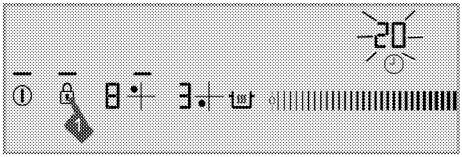
Pieskarieties taustiņam "", lai izslēgtu ātrās sakarsēšanas funkciju tad, kad vēlaties.

Ja ātrās sakarsēšanas funkcija ir tikusi aktivizēta, izvēloties temperatūras līmeni, tad, nospiežot taustiņu "", ēdiena gatavošanas zona turpinās darboties ar iestatīto temperatūras līmeni.

Tīrīšanas slēdzene

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

Tīrīšanas slēdzenes aktivizēšana



1. Kad plīts virsma atrodas ieslēgtā režīmā, nospiediet un turiet taustiņu "", līdz atskan **viens pīkstiens**.

Tīrīšanas slēdzene izgaismosies un plīts virsmas pulksteņa displejā sāksies laika atskaite no 20. Šī perioda laikā nedarbosies neviens vadības paneļa taustiņš, izņemot taustiņu "".

Tīrīšanas slēdzenes deaktivizēšana

Lai deaktivizētu tīrīšanas slēdzeni, nav jāpiespiež nevienu taustiņu. Pēc 20 sekundēm plīts virsma liks atskanēt skaņas signālam, taustiņu bloķēšanas gaismas indikators izslēgsies un tīrīšanas slēdzene tiks automātiski deaktivizēta.

Ja vēlaties deaktivizēt tīrīšanas slēdzeni ātrāk, nospiediet un turiet taustiņu "🔒" līdz **atskan divi pātraukti skaņas signāli**.

Bērnu slēdzene

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

Bērnu slēdzenes aktivizēšana

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

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

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

Bērnu slēdzenes deaktivizēšana

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

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

Taustiņu bloķēšana

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

Taustiņu blokēšanas aktivizēšana

1. Pieskarieties un ilgi turiet taustiņu "🔒", lai bloķētu vadības paneli.

Vispirms būs dzirdams tikai viens pīkstiens. Šajā gadījumā būs aktivizēta plīts virsmas **tīrīšanas slēdzene**. **Pēc tam turpiniet turēt nospiestu taustiņu, nepaceļot savu pirkstu, līdz atkan divi secīgi skaņas signāli.**

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

Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanu tikai darbības režīmā. Pēc taustiņu blokēšanas aktivizēšanas būs funkcionāls tikai taustiņš "⏻". Kad pieskarsieties kādam citam taustiņam, taustiņa "🔒" gaismas indikators mirgos, norādot, ka aktivizēta taustiņu bloķēšana.
Ja izslēgsiet plīts virsmu, kamēr taustiņi ir bloķēti, lai atkal ieslēgtu plīts virsmu taustiņu bloķēšanu vajag deaktivizēt.

Taustiņu blokēšanas deaktivizēšana

1. Turiet taustiņu "🔒" nospiestu 2 sekundes.

Šī darbība tiek apstiprināta ar skaņas signālu. Taustiņa "🔒" gaismas indikators izslēdzas un vadības panelis ir atbloķēts.

Taimera funkcija

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

Taimera aktivizēšana

1. Pieskarieties taustiņam "⏻", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
3. Noregulējiet vēlamo temperatūras līmeni, pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu.
4. Pieskarieties taustiņam "🕒", lai aktivizētu taimeri. Taimera displejā parādās **„00"** un ēdiena gatavošanas zonas displejā sāk mirgot "🕒" simbols.
5. Noregulējiet vēlamo laika periodu, pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu.

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

Taimeri var iestatīt tikai jau izmantotajām ēdiena gatavošanas zonām.

Atkārtojiet šīs procedūras visām citām ēdiena gatavošanas zonām, kurām vēlaties iestatīt taimeri.

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

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

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.

Varat izslēgt taimeri divos dažādos veidos:

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

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties taustiņam "🕘", lai izvēlētos attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas taimeri.
3. Samaziniet vērtību, pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu, līdz taimera displejā parādās **„00"**.

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

2-Taimera izslēgšana, nospiežot taimera taustiņu 3 sekundes:

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties taustiņam "🕘", lai izvēlētos attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas taimeri.
3. Pieskarieties taustiņam "🕘" aptuveni 3 sekundes.

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

Silta ēdiena saglabāšanas funkcija (ja tāda ir)

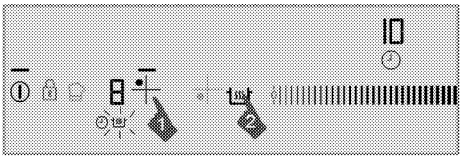
Varat izmantot šo funkciju, lai saglabātu ēdienu siltu pēc ēdiena gatavošanas procesa beigām. Silta ēdiena saglabāšanas funkciju var izmantot divos dažādos veidos: ar taimera iestatīšanu un bez taimera iestatīšanas.

Silta ēdiena saglabāšanas funkcijas aktivizēšana bez taimera iestatīšanas

1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas zonu, kurai iestatīta zināma temperatūru un kuru vēlaties izmantot silta ēdiena saglabāšanai.
2. Pieskarieties taustiņam "♨", lai aktivizētu attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas silta ēdiena saglabāšanas funkciju.

Ēdiena gatavošanas zona darbosies ar nelielu temperatūru.
Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies simboli "♨" un **„u"**.

Silta ēdiena saglabāšanas funkcijas aktivizēšana, iestatot taimeri



1. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, kurai ir iestatīta temperatūra un taimeris un kuru plānojat izmantot ar silta ēdiena saglabāšanas funkciju.
2. Pieskarieties taustiņam "♨", lai aktivizētu attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas silta ēdiena saglabāšanas funkciju.

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "♨" simbols.

Ēdiena gatavošanas zona visu iestatīto laika periodu uzturēs iestatīto temperatūru. Pēc noteiktā laika paiešanas tā pārslēgsies uz silta ēdiena saglabāšanas funkciju un sāks darboties ar nelielu temperatūru.

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās **„u"** simbols.

Silta ēdiena saglabāšanas funkcijas izslēgšana

1. Ja taimeris ir aktivizēts, izvēlieties ēdiena gatavošanas zonu, kurai ir aktivizēta silta ēdiena saglabāšanas funkcija.

Lai izslēgtu silta ēdiena saglabāšanas funkciju, pieskarieties taustiņam „♨"".

Ēdiena gatavošanas zona turpinās darboties ar iepriekšējo laika un temperatūras iestatījumu.

2. Ja taimeris ir deaktivizēts, izvēlieties ēdiena gatavošanas zonu, kurai ir aktivizēta silta ēdiena saglabāšanas funkcija. Iestatiet vēlamo temperatūru, pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu, lai deaktivizētu silta ēdiena saglabāšanas funkciju.

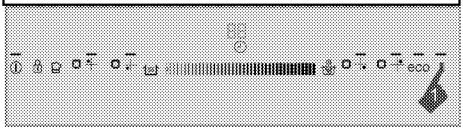
Ēdiena gatavošanas zona darbosies ar jauno iestatīto temperatūru.

Varat atcelt silta ēdiena saglabāšanas funkciju, pieskaroties taustiņam "⏻" un pilnīgi izslēdzot plīts virsmu.

Apstādināšanas funkcija

Izmantojot šo funkciju, varat uz zināmu laika periodu apstādināt visas izmantotās plīts virsmas funkcijas **(atskaitot taimeri)**.

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



1. Plīts virsmas darbības laikā pieskarieties taustiņam "⏸".

Visu aktīvo ēdiena gatavošanas zonu darbība tiks pārtraukta.

2. Vēlreiz pieskarieties taustiņam "", lai visas apstādinātās ēdiena gatavošanas zonas atkal ieslēgtu ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Eco režīms

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

Ekonomisko režīmu var aktivizēt tikai aktīvām ēdiena gatavošanas zonām.

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

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

Atmiņas funkcija

Jūsu plīts virsma var atmiņā saglabāt saglabāt zināmu ēdiena gatavošanas temperatūru un laiku. Pateicoties šai funkcijai, varat saglabāt iemīļotā ēdiena gatavošanas temperatūru un laiku.

Atmiņā var saglabāt tikai vienu iestatījumu. Katrs nākamais saglabātais iestatījums tiks ierakstīts iepriekšējā vietā, un atmiņā paliks tikai pēdējais saglabātais iestatījums.

1. Pieskarieties taustiņam "", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
3. Noregulējiet vēlamo temperatūru, pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu.
4. Noregulējiet arī vēlamo laiku.
5. Pēc temperatūras un laika noregulēšanas, pieskarieties "" simbolam, līdz atskanēs **divi brīdinājuma signāli**.

Iedegsies "" simbols un iestatītā temperatūra un laiks tiks saglabāti atmiņā.

Atmiņā saglabāto iestatījumu izmantošana

1. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
2. Kad temperatūras vērtība ir **„0"**, pieskarieties taustiņam "", līdz atskan **viens brīdinājuma signāls**.

Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona tiks iestatīta ar atmiņā saglabāto temperatūru un laiku un sāksies darbība ar šiem iestatījumiem.

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.

Plīts virsma var būt aprīkota ar zonām ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību, un šo zonu diametrs (atkarībā no modeļa) ir 145, 180, 210 un 280 mm. Ar indukcijas funkciju katra ēdiena gatavošanas zona konstatē uz tās novietotā trauka diametru. Enerģija sakrājas tikai tur, kur trauks saskaras ar ēdiena gatavošanas zonu, un tādēļ 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 izvēlētā 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	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Pastiprinātajs	10 minūtes

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 **„E"**.

Precīzs jaudas iestatījums

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

Darbības trokšņi

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

- Trokšņi kļūst lielāki augstā temperatūrā.
- Troksni var radīt kastroļa materiāla sakausējums.
- Zemā temperatūrā darbības principu dēļ var būt dzirdama regulāra ieslēgšanās/izslēgšanās skaņa.
- Troksnis var būt dzirdams karsējot tukšu kastroli. Tajā ielejot ūdeni vai ievietojot pārtiku, šī skaņa apklusīs.
- Var būt dzirdams elektosistēmu dzesējošā ventilatora troksnis.

Kļūdas ziņojumi

2. tabula. Kļūdu kodi un kļūdu avoti

Kļūdas cēlonis	Indikators	Displejs
Nospiesti divi vai vairāk taustiņi	Mirgo **„E"** simbols	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Plīts virsma ir pārkarsusi	Mirgo **„H"** simbols	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
PTC izslēgums	Iedegas **„F0"** simbols	Taimera displejs
PTC pārtraukta ķēde	Iedegas **„F1"** simbols	Taimera displejs
Skārientaustiņa jutīguma kļūda	Iedegas **„F2"** simbols	Taimera displejs
Skārienvadības sakaru kļūda	Iedegas **„F3"** simbols	Taimera displejs
Indukcijas iekārtas kļūda	Mirgo **„EX"** simbols	Ēdiena gatavošanas zonas displejs

Sīkāku informāciju par kļūdas ziņojumiem, kas var parādīties skārienvadības panelī, skatiet 2. tabulā.

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, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšļakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.

Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.
Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

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

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla keramikas virsmas

Noslaukiet stikla keramikas virsmu ar aukstā ūdenī samitrinātu drāniņu, lai uz virsmas nepaliktu tīrīšanas līdzeklis. Noslaukiet ar mīkstu un sausu drāniņu.
Nākamo reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.
Uz stikla keramiskās virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst noskrāpēt ar nažu asmeņiem ar āķīšiem, metāla kasīkli vai līdzīgiem rīkiem.
Notīriet kaļķa traipus (dzeltenos plankumus) ar nelielu daudzumu kaļķakmens tīrītāja, piemēram, etiķi vai citronu sulu. Varat lietot arī piemērotos veikalos nopērkamos produktus.
Ja virsma ir ļoti netīra, uzlejiet tīrīšanas līdzekli uz švammītes un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru lupatiņu.

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

Laika gaitā var notikt neliela pārklājuma un citu virsmu krāsas izbalēšana. Tas neietekmēs iekārtas darbību. Stikla keramikas virsmas izbalēšana un traipi ir parasta parādība, un tas nav defekts.

7 Traucējummeklēšana

Ēdiena gatavošanas laikā rodas ūdens lāsītes.

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

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus 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 iekārtu 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 "I–I" simbols.

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

Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbības laikā piepeši izslēdzas.

- Iespējams pagājis ēdiena gatavošanas laiks izvēlētajā ēdiena gatavošanas zonā. >>> Varat iestatīt jaunu ēdiena gatavošanas laiku vai beigt ēdiena gatavošanu.
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> Ļaujiet plīts virsmai atdzist.
- Iespējams kāds priekšmets nosedz skārienvadības paneli. >>> 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.

Dzesēšanas ventilators turpina darboties kaut arī plīts virsma ir izslēgta.

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

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