



Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend

Iebūvēta plīts virsma

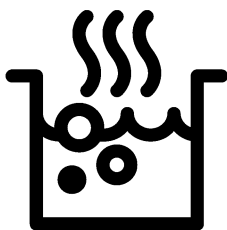
Lietotāja rokasgrāmata

Izmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas

Вбудована варильна панель

Посібник користувача



HII 64200 FMT

ET / LV / LT / UK

185.2620.18/R.AH/19.11.2020/4-2

7757189216

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

Lugupeetud klient!

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

Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

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

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



Oluline teave või kasulikud nõuanded.



Hoiatus eluohtlike või vara kahjustavate olukordade kohta.



Hoiatus elektrilöögi kohta.



Hoiatus tulekahju kohta.



Hoiatus tuliste pindade kohta.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks 4

Üldine ohutus.....	4
Elektriohutus.....	4
Toote ohutu kasutamine	5
Ettenähtud otstarve	7
Laste ohutuse tagamine.....	7
Toote kõrvaldamine kasutuselt	8
Pakkematerjali kõrvaldamine	8
Toote kõrvaldamine kasutuselt	8

2 Üldine teave 9

Ülevaade	9
Tehnilised andmed	9

3 Ettevalmistused 10

Nõuandeid energia säästmiseks	10
Esimene kasutuskord.....	10
Seadme esmane puhastamine	10

4 Pliidiplaadi kasutamine 11

Üldine teave toiduvalmistamise kohta	11
Pliidi kasutamine.....	13
Juhtpaneel.....	14

5 Hoidmine ja hooldus 23

Üldine teave	23
Pliidi puhastamine.....	23

6 Probleemide lahendamine 24

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

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

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevat ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!

- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile “Tehnilised andmed”. Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
 - Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
 - Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
 - Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
 - Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
 - Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
 - Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
 - Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.
- Toote ohutu kasutamine**
- **HOIATUS:** Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
 - Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
 - Olge toitudesse alkoholiseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste

pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.

- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Ärge tõkestage ventilatsiooniasasid.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- **HOIATUS:** Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tulettekiga kinni.
- **TÄHELEPANU:** Küpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist küpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- **HOIATUS:** Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Klaasist pliidiplaadi purunemisel tehke järgmist.

Lülitage otsekohe välja kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kasutage seadet.

- Pärast kasutamist ärge jääge lootma panni tuvastamise funktsioonile, vaid lülitage pliidi kuumutuselement lülitist välja.
- Pliidi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid (nt noad, kahvlid lusikad ja pajakaaned), sest need võivad tuliseks muutuda.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seepärast jälgige alati, et pliidi pind ja keedunõude põhjad oleksid kuivad.
- Keeduplaadid töötavad induktsiooni põhimõttel. Nii aega kui ka raha säästval induktsioonpliidil tuleb kasutada ainult

induktsioonpliidile sobivaid potte/panne, muidu keeduplaadid ei tööta.

Keedunõude valimise kohta vt *Üldine teave toiduvalmistamise kohta, lk 11.*

- Kuna induktsioonpliidid tekitavad magnetvälja, võivad need mõjuda kahjulikult inimestele, kes kasutavad insuliinipumpa, südamestimulaatorit vms seadmeid.
- Ärge asetage induktsioonpliidile selliseid elektroonikaseadmeid nagu mobiiltelefonid, tahvelarvutid ja arvutid. Teie tooted võivad kahjustada saada.
- **HOIATUS:** Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.

Toote tuleohutuse tagamine:

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

ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- **TÄHELEPANU:** Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.

Laste ohutuse tagamine

- **HOIATUS:** Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.

- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romu-seadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis. Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda

direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

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

Toote kõrvaldamine kasutuselt

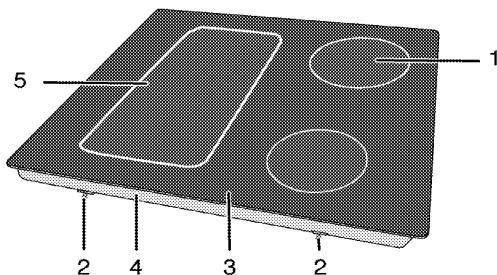
- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikillesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.



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

2 Üldine teave

Ülevaade



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

Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	1N~220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Energiatarve kokku	maks. 7200 W
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	52 mm/580 mm/510 mm
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Põletid	
Vasak tagumine	Induktsioonplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	2000/2300 W
Vasak esimene	Induktsioonplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	2000/2300 W
Parem esimene	Induktsioonplaat
Suurus	145 mm
Võimsus	1600/1800 W
Parem tagumine	Induktsioonplaat
Suurus	210 mm
Võimsus	2000/2300 W

i Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.

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

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

3 Ettevalmistused


Nõuandeid energia säästmiseks

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

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

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

Esimene kasutuskord Seadme esmane puhastamine

-  Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

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

4 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave

toiduvalmistamise kohta



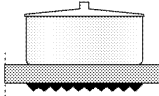
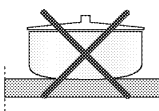
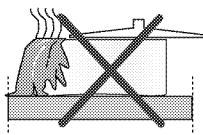
Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult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

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuuma õli sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumad kaanega.
- Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jääks pliidi kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile kõikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunõusid.
- Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
- Kui keedualal ei ole potti või panni ja see töötab tühjal, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nõusid. Sulanud materjal tuleb pinnalt kohe eemaldada. Sellistes nõudes ei tohiks hoida ka toitu.

- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
- Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhastamisest. Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele. Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna poti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid tõstke üles ja asetage soovitud keedualale.

Keedunõude valimine

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



Pritsmes võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju. Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne. Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Need tagavad parema soojusülekanne.

“Keetmise intensiivsus võib erineda sõltuvalt keedunõu tüübist, keedunõu suuruselt ja keeduala mõõtmetest. Ühtlase keetmise jaoks kasutage ühe sammu võrra suuremat keeduala. Suurema keeduala kasutamise korral ei tarbi induktioonpliid rohkem energiat,

sest kuumust toodetakse vaid vastava keedunõu alal.”

Induktsioonpliidi puhul kasutage ainult induktsioonpliidile sobivaid nõusid.

Keedunõu test

Poti sobivust induktsioonpliidile saate kontrollida järgmiste meetoditega.

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

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


Keedunõu tuvastamise ja energia koondamise süsteem

Induktsioonpliidil kuumeneb ainult vastava keeduala see osa, mida katab keedunõu. Süsteem tuvastab nõu põhja

ja kuumutab automaatselt ainult vastavat piirkonda. Kuumutamine peatub, kui keedunõu tõstetakse kuumutamise ajal keedualalt üles. Valitud keeduala ja tähis "L" vilguvad vaheldumisi.

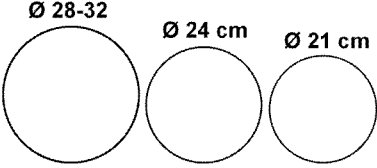
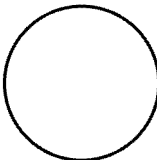
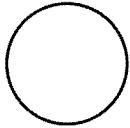
Turvalisuse tagamine

Kui kavatsete kasutada külgevõtmatu pinnaga (teflon) potti ilma õlita või vähese õliga, ärge valige suurt kuumust. Ärge asetage pliidile metallesemeid (nt kahvel, nuga või potikaas), sest need võivad tuliseks muutuda. Ärge kunagi kasutage toidu valmistamiseks alumiiniumfooliumit. Ärge kunagi asetage keedualale toitu, mis on mässitud alumiiniumfooliumisse.

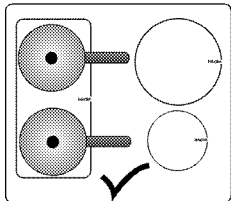
 Kui pliidi all on ahi ja see töötab, võivad pliidi sensorid vähendada kuumusastet või ahju välja lülitada.

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

Keedunõule sobiva keeduala valimine

<p>Suur keeduala</p> <p>Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Normaalsuurusega keeduala</p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p>Väike keeduala</p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p>Suur keeduala</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sobitub automaatselt poti suuruse järgi. • Tagab võimsuse ideaalse jaotumise. • Tagab kuumuse ideaalse jaotumise. Kasutatakse suurte ülepannikookide praadimiseks või kala kergeks kuumutamiseks. 	<p>Normaalsuurusega keeduala</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sobitub automaatselt poti suuruse järgi. • Tagab võimsuse ideaalse jaotumise. • Tagab kuumuse ideaalse jaotumise. Kasutatakse igasuguste töötlemisviiside puhul. 	<p>Väike keeduala</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kasutatakse aeglaseks kuumutamiseks (kastmed, kreemid) • Kasutatakse väikeste portsjonite või sööjate arvu põhinevate koguste valmistamiseks.

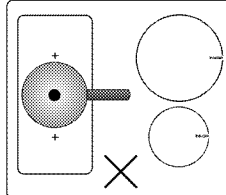
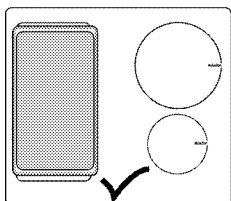
Laia keeduala kasutamine



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

Laia pinnaga keedutsooni asukoht võib toote mudelist olenevalt varieeruda.

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



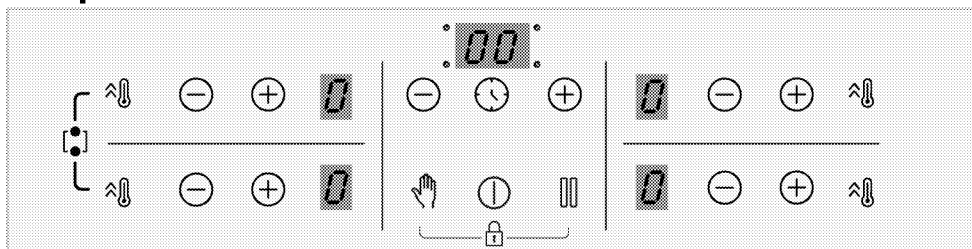
Kastrul/pann peab katma laia keeduala mõlemad keskmised. Ärge kasutage keeduala muul moel.

Pliidi kasutamine



Ärge pillake esemeid pliidiile. Isegi väiksemõõdulised esemed (nt soolatoos) võivad pliiti kahjustada. Ärge kasutage pragunenud pliiti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise. Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praod), lülitage see elektrilöögi ohu vähendamiseks kohe välja.

Juhtpaneel

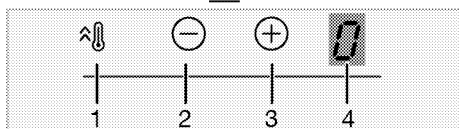
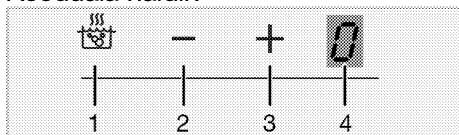


Tehnilised andmed

- Sisse-/väljalülitusklahv
- Klahviluku/lapseluku klahv
- Taimeri sisse-/väljalülitusklahv
- Suure võimsuse (võimenduse) klahv
- Puhastusluku klahv
- Lõpetamise ja alustamise klahv
- Miinusklahv
- Plussklahv

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

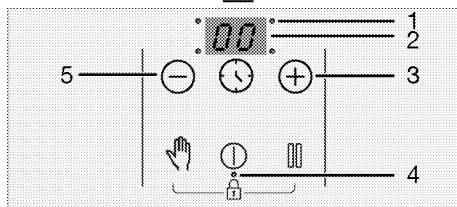
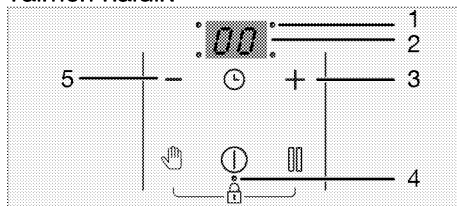
Keeduala näidik



- 1 Suure võimsuse (võimenduse) sisselülitusklahv
- 2 Ala miinusklahv (temperatuuritaseme jaoks)
- 3 Ala plussklahv (temperatuuritaseme jaoks)

4 Keeduala näidik

Taimeri näidik



- 1 Komakoht kellaaja sisestamiseks
- 2 Taimeri näidik
- 3 Taimeri plussklahv (taimeri taseme jaoks)
- 4 Komakoht klahviluku/lapseluku jaoks
- 5 Taimeri miinusklahv (taimeri taseme jaoks)

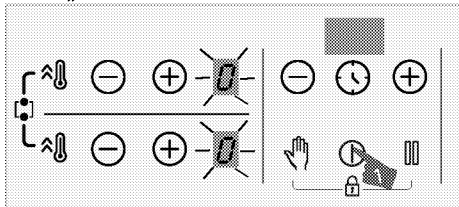
i Toodet juhitakse puuetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puuetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaaliga.

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

Pliidi sisselülitamine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi "ⓘ".

Kõigi keedualade näidikul kuvatakse tähis „0”.



i Kui 10 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

i Kui ühtegi klahvi pole pikka aega puudutatud, lülitub toode ohutuse huvides automaatselt välja.

Keeduala väljalülitamine

Keeduala väljalülitamiseks on 3 järgmist võimalust.

1. Klahvi "ⓘ" puudutamine.

Puudutage klahvi "ⓘ".

2. Temperatuuritaseme vähendamine nullini.

Saate keeduala väljalülitamiseks reguleerida temperatuuritaseme tasemele „0”.

3. Vastava keeduala taimer väljalülitusfunktsiooni kasutamine.

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

Kui aeg on läbi, kõlab helisignaal.

Helisignaali vaigistamiseks puudutage juhtpaneelil suvalist klahvi.

4. Korraga soovitud keeduala ala klahve "⊖" ja "⊕" puudutades.

Seotud keeduala saate välja lülitada, kui puudutate korraga klahve "⊖" ja "⊕".

i Kui pärast keeduala väljalülitamist on näidikul tähis „H” või „h” tähendab see, et keeduala on ikka veel kuum. Ärge puudutage keedualasid.

Jääksoojuse näit

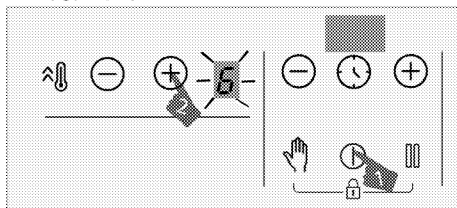
Kui keeduala näidikul vilgub tähis „H”, tähendab see, et pliit on ikka veel kuum ja sellel saab soojas hoida väikest kogust toitu. Peagi asendub see tähisega „h”, mis näitab väiksemat kuumust.

i Voolukatkestuse korral jääksoojuse tuli ei sütti ega hoiata kasutajat kuuma keeduala eest.

Temperatuuritaseme reguleerimine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi "ⓘ".

2. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage ala klahvi "⊖" või "⊕".



» Valitud keeduala hakkab tööle määratud temperatuuritasemel.

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

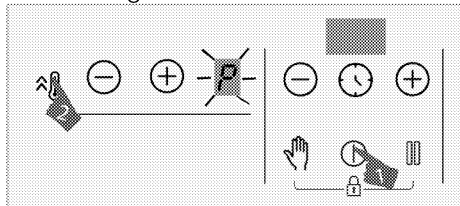
Suure võimsuse (võimenduse) säte

Kiireks kuumutamiseks võib kasutada võimenduse funktsiooni. Seda funktsiooni ei ole soovitatav kasutada

pikaajalisel kuumutamisel. Võimenduse funktsioon ei pruugi töötada kõigil keedualadel.

Suure võimsuse (võimenduse) sätte valimine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi "ⓘ".
2. Puudutage seotud ala klahvi "⌂".



» Valitud keeduala hakkab tööle maksimumvõimsusel ja keeduala näidikule kuvatakse tähis „P”. Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel „9”.

Suure võimsuse (võimenduse) sätte väljalülitamine enne aja lõppemist

Suure võimsuse (võimenduse) sätte saate alati välja lülitada, puudutades klahvi "⊖" või "⌂".

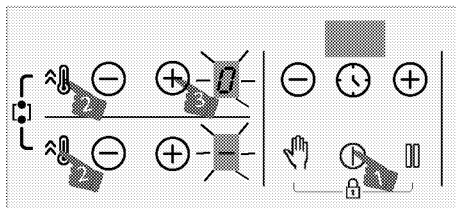
Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel „9”.

Samas vertikaalsuunas asuva 2 ala tööpõhimõte:

Kui alale on määratud taseme võimendus ja seejärel määratakse teisele, samas vertikaalsuunas asuvale alale 6. kõrgem tase (7, 8 või 9), siis langeb esimene ala 9. tasemele ja teisele alale saab määrata 6. kõrgema taseme (7, 8 või 9). Kui teisele alale määratakse taseme võimendus, siis langeb esimene ala 6. tasemele.

Lai keeduala sisselülitamine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi "ⓘ".
2. Lai keeduala sisselülitamiseks hoidke 3 sekundit korraga all mõlema keeduala klahvi "⌂".



» Tagumise vasakpoolse keeduala näidikul kuvatakse tähis „0”. Eesmise vasakpoolse keeduala näidikul kuvatakse "⊖" ja lai keeduala lülitub sisse.

3. Temperatuuri muutmiseks väärtuste "⊖", "0" ja "⊕" ja „9” vahel puudutage tagumise vasakpoolse keeduala klahve **või**.

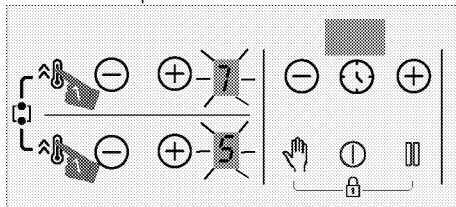
i Kui lai keeduala on sisse lülitatud, saab temperatuuri määrata tagumise vasakpoolse keeduala klahviga "⊖" või "⊕". Temperatuuri ei saa määrata eesmise vasakpoolse keeduala klahviga "⊖" või "⊕".

i Näitena kirjeldatakse laia vasakpoolset keeduala. Kui ka pliidi parempoolsel küljel on lai keeduala, kehtivad mainitud keeduala kohta samad juhised.

» Keeduala hakkab tööle.

Lai keeduala sisselülitamine, kui vähemalt üks vasakpoolsetest keedualadest töötab

Kui vähemalt üks vasakpoolsetest keedualadest töötab, saate kaks keeduala ühendada, lülitades sisse lai keeduala. Laiemat keeduala saate kasutada täpselt samal tasemel.

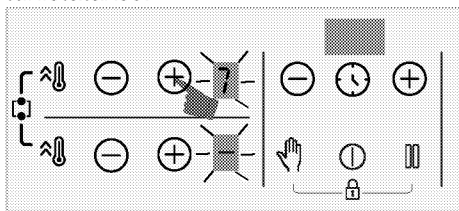


1. Laia keeduala sisselülitamiseks ajal, mil üks või kaks vasakpoolset keeduala on sisse lülitatud, hoidke 3 sekundit korraga all mõlema keeduala klahvi "⊖".

» Tagumise vasakpoolse keeduala näidikul kuvatakse viimati valitud keeduala temperatuur ja lai keeduala lülitub sisse.

» Ühendatud keedualad töötavad edasi vastavalt valitud vasakpoolse keeduala temperatuuri ja taimer (kui on sisse programmeeritud) väärtustele.

Vasakpoolse keeduala väärtus, mis oli enne keedualade ühendamist valitud, tühistatakse.



» Temperatuuri muutmiseks puudutage tagumise vasakpoolse keeduala klahvi "⊖" või "⊕" ja määrake soovitud temperatuur.

i Kui puudutate laia keeduala töötamise ajal ühe või teise vasakpoolse keeduala klahvi "⊖", siis keedualad töötavad suurima võimsuse tasemel.

Laia keeduala väljalülitamine

Laia keeduala väljalülitamiseks on neli järgmist võimalust.

1. Temperatuuritaseme vähendamine nullini.

Laia keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini (0).

2. Laia keeduala taimer väljalülitusfunktsiooni kasutamine.

Kui aeg on läbi, lülitab taimer laia keeduala välja. Vasakpoolse keeduala näidikule ilmub 0 ja taimer näidikule 00.

3. Mis tahes vasakpoolse keeduala klahvide "⊖" ja "⊕" korraga puudutamine

Kui puudutate korraga mis tahes vasakpoolse keeduala klahve "⊖" ja "⊕", eraldatakse keedualad ja lülitatakse need välja.

4. Mõlema keeduala klahvi "⊖" korraga vajutamine umbes 3 sekundit

Keedualad lülituvad välja, kui vajutate korraga mõlema keeduala klahvi "⊖" umbes 3 sekundit.

Puhastuslukk

Puhastuslukk blokeerib sisselülitatud pliidi kõigi juhtpaneeli klahvide töö 20 sekundiks, et kasutaja saaks pliiti veidi puhastada. Toode ei tarbi selle aja jooksul voolu.

Puhastusluku sisselülitamine

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

Taimer näidikul algab sekundite loendamine 20-st allapoole. Selle aja jooksul ei tööta ükski juhtpaneeli klahv, välja arvatud "⏻".

Puhastusluku väljalülitamine

Puhastusluku väljalülitamiseks pole vaja puudutada ühtki klahvi. 20 sekundi möödumisel toob pliid kuuldavale helisignaali ja puhastuslukk lülitub automaatselt välja.

i Kui soovite puhastusluku välja lülitada varem, puudutage pikalt klahvi "⏻", kuni kuulete kahekordset helisignaali.

Lapselukk

Et lapsed ei saaks keedualasid sisse lülitada, on võimalik väljalülitatud keedualade soovimatu kasutamine välistada. Lapseluku saate sisse või välja lülitada ainult siis, kui keedualad on välja lülitatud (ooterežiimis).

Lapseluku sisselülitamine

1. Puudutage pikalt korraga klahve "☞" ja "☺", kuni kuulete **ühekordset helisignaali**, kui pliit on ooterežiimis. Lapselukk lülitatakse sisse. Kõigi keedualade näidikul kuvatakse veidi aega tähis „L” ja sisse lülitub klahvi "☺" komakoht.

i Kui pärast lapseluku sisselülitamist puudutatakse mõnda klahvi, kostab kahekordne helisignaali ja kõigi keedualade näidikul vilgub tähis „L”.

Lapseluku väljalülitamine

1. Puudutage pikalt korraga nii klahvi "☞" kui ka klahvi "☺", kuni kuulete lapseluku sisselülitumisel **kahekordset helisignaali**.

» Lapseluku funktsioon lülitub välja. Kõigi keedualade näidikul vilgub tähis „L” ja klahvi "☺" tuli kustub

Klahvilukk

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

Klahviluku sisselülitamine

1. Puudutage korraga klahve "☞" ja "☺", kuni kuulete **ühekordset helisignaali**. Klahvilukk lülitub sisse ja klahvi "☺" komakoht lülitub sisse pärast vilkumist.

i Klahviluku saab sisse lülitada ainult töörežiimis. Kui klahvilukk on sisse lülitatud, töötab ainult klahv "☺". Muude klahvide puudutamise korral hakkab vilkuma klahvi "☺" komakoht, näidates, et klahvilukk on sisse lülitatud. Kui lülitate lukustatud klahvidega pliidi välja, peate pliidi uuesti sisselülitamiseks klahviluku välja lülitama. Kui puudutate klahvilukku välja lülitamata muid klahve, vilgub kõigi keedualade näidikul tähis „L”, mis näitab, et klahvilukk on sisse lülitatud. Pliidi uuesti sisse lülitamiseks lülitage klahvilukk välja.

Klahviluku väljalülitamine

1. Puudutage korraga nii klahvi "☞" kui ka klahvi "☺", kuni kuulete klahviluku sisselülitumisel **kahekordset helisignaali**.

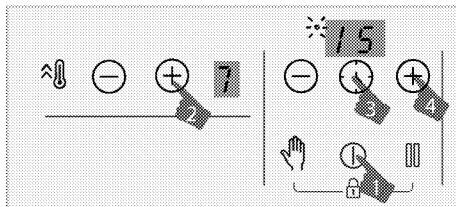
» Klahvi "☺" tuli kustub ja juhtpaneeli lukustus avatakse.

Taimerifunktsioon

See funktsioon muudab toiduvalmistamise lihtsamaks. Te ei pea pliiti toiduvalmistamise ajal jälgima. Määratud aja möödudes lülitub keeduala automaatselt välja.

Taimeri sisselülitamine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi "☺".
2. Soovitav temperatuuritaseme määramiseks puudutage ala klahvi "☹" või "☺".



3. Lülitage klahvi "☺" puudutamiseks sisse taimer. Taimeri näidikul hakkavad vilkuma sümbol „00” ja komakoht.
4. Soovitud aja valimiseks puudutage taimeri klahvi "☹" või "☺".
5. Säte aktiveeritakse 10 sekundi pärast. Taimeri näidikul hakkab vilkuma komakoht.
6. Kui soovite määrata taimerid teistele keedualadele, korrake ülaltoodud toiminguid.

i Kui erinevatele aladele on määratud rohkem kui üks taimeriväärtus, kuvatakse taimeri näidikul taimeri minimaalne väärtus ja selle ala komakoht hakkab vilkuma. Teiste alade komakohad põlevad püsivalt.

i Järelejäanud toiduvalmistusaja kuvamiseks puudutage kogu keeduala klahvi "☺". Iga puudutuse jaoks kuvatakse erinev taimeri väärtus. Lõpuks kuvatakse uuesti taimeri minimaalne väärtus.

i Taimeri määramiseks tuleb enne valida keeduala ja seadistada temperatuur.

i Taimeri saab määrata ainult töötavatele keedualadele.

Taimeri väljalülitamine

Kui määratud aeg on otsas, lülitub pliit automaatselt välja ning sellest annab märku helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi. Kui te mingit klahvi ei vajuta, lakkab helisignaali mõne minuti pärast.

Taimeri väljalülitamine enne määratud aja lõppu

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

Taimeri varem väljalülitamiseks on kaks võimalust.

Seotud ala jaoks taimeri väärtuse vähendamine nullini „00”:

1. Puudutage taimeri klahve "☹" ja "☺" seni, kuni töötava taimeriga keeduala näidikule kuvatakse „00”.

» Seotud ala komakoha sümbol kustub ja taimer tühistatakse.

Seotud ala jaoks taimeri väljalülitamine, puudutades korruga seotud ala klahve "☹" ja "☺":

1. Puudutage korruga seotud ala klahve "☹" ja "☺".

» Seotud ala komakoha sümbol kustub ja taimer tühistatakse.

i Pärast seda toimingut on seotud ala temperatuuritase „00” ka taimeritasemel.

Peatamisfunktsioon

Selle funktsiooni abil saate vähendada keedualade töötemperatuuritaset miinimumtasemeni (tase 1).

i Kui mõnele keedualale on määratud taimer, jätkab taimer tööd ka seisaku ajal.

1. Puudutage mis tahes keeduala töötamise ajal klahvi "☹".

Kõik töötavad keedualad töötavad miinimumtasemel (tase 1). Sisselülitatud keedualade näidikul kuvatakse sümbol "☹".

2. Kõigi keedualade taastöötamiseks endiste seadistustega puudutage uuesti klahvi "☹".

Toitehalduse funktsioon

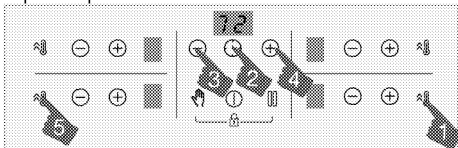
Teie seade on varustatud toitehalduse funktsiooniga. Selle funktsiooni abil saate muuta koguvõimsust, mida pliidiplaat võib kasutada. Toitehalduse funktsioonil on saadaval 8 astet.

Toitehalduse funktsioon - võimalikud koguvõimsuse astmed

Toitehalduse näidik	Koguvõimsus
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Koguvõimsuse muutmiseks:

1. Lülitage pliidiplaat klahvi "ⓘ" vajutamise sisse. Pliidiplaadi väljalülitamiseks vajutage uuesti klahvi "ⓘ".
2. Seejärel vajutage vastavalt parema eesmise ala klahvi "↻", klahvi "⊖", taimeri klahvi "⊖", taimeri klahvi "⊕" ja lõpuks parema eesmise ala klahvi "↻".



3. Ekraanil kuvatakse sätestatud toitehalduse aste.
4. Astmete vahel liikumiseks ja soovitud koguvõimsuse väärtuse määramiseks vajutage klahvi "↻".
5. Kinnitage säte klahvi "ⓘ" vajutamise ja lülitage pliidiplaat välja. Teie poolt määratud koguvõimsuse väärtus aktiveeritakse.

i Teie poolt keeduplaatidele määratud temperatuuritasemed võivad erineda sõltuvalt määratud koguvõimsuse astmest. Keeduplaadi temperatuuritase langetatakse automaatselt vastavalt pliidiplaadile kehtivale koguvõimsuse astmele. See ei ole viga.

i Kui võimsustaseme muutmisel puudutatakse muud klahvi kui määratud järjestus, ei saa seadistust teha. Seadistuse tegemiseks peate samme algusest peale kordama.

Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

Tööpõhimõtted Induktsioonpliit kuumutab põhimõtteliselt otse toiduvalmistusnõu. Seetõttu on selle teiste pliidi tüüpidega võrreldes palju eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind on jahedam.

Induktsioonpliidil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.

i Olenevalt mudelist võivad teie pliidil olla induktsioonkeedualad läbimõelduga 145, 180, 210 ja 280 mm. Induktsioonpliidil tuvastavad kõik keedualad automaatselt neile asetatud nõu läbimõõdu. Energia koondatakse ainult sinna, kus nõu on keedualaga kontaktis, mistõttu on energiatarve minimaalne.

i Toode võib hakata seisma, kui see töötab tasemel 1 kuni 7, eriti väikese läbimõõduga köögitarvete korral ja kui vett-õli on vähe. See pole süü.

Tööaja piirangud

Pliidi juhtimissüsteem kasutab tööaja piirangut. Kui mõni keeduala ununeb tööle, lülitub see teatud aja möödumisel automaatselt välja (vt tabel 1). Kui keedualale on määratud taimer, lülitub hiljem välja ka taimeri näidik.

Tööaja piirang oleneb valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse tööaja piirangut.

Pärast automaatset väljalülitumist, mida kirjeldatakse eespool, võib kasutaja keeduala uuesti sisse lülitada.

Tabel 1. Kasutamisaaja piirangud

Temperatuuritase	Tööaja piirang (tundides)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutit
P (võimendus)	10 minutit (*)
(*) 5 minuti möödumisel lülitub pliit tasemele 9	

Ülekuumenemiskaitse

Pliit on varustatud sensoritega, mis kaitsevad seda ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võib täheldada järgmist.

- Töötav keeduala võib välja lülituda.
- Valitud tase võib kõrgemalt tasemelt langeda 7. tasemele.

Pritsmetevastane süsteem

Teie pliidil on pritsmekaitsesüsteem. Kui ülekeev toit satub juhtpaneelile, katkestab süsteem kohe elektritoite ja lülitab pliidi välja. Selleks ajaks ilmub ekraanile hoiatus „E“.

Võimsuse täpne seadistamine

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

Müra

Kasutaja võib toiduvalmistamise ajal kuulda müra

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

Võimalikud müra põhjused ja liigid:

Ventilaatori müra

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

Madal sumisev müra nagu töötaval trafol

See on induktsioontehnoloogia olemus. Kuna kuumus kantakse üle otse keedunõu põhjale, võib olenevalt keedunõu materjalist kuulda sellest müra. Seetõttu võivad erinevad keedunõud põhjustada erinevat müra.

Praksumine

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

Vilisev müra

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

Tühi pott

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

Tõrketeaded

Tabel 2. Tõrkekoodid ja tõrgete põhjused

Tõrke põhjus	Tähis	Näidik
Mitut klahvi vajutati korraga	Vilgub tähis „E“	Keeduala näidik
Pliit on üle kuumenenud	Vilgub tähis „H“	Keeduala näidik

i Puutepaneelil kuvatavate tõrketeadete kohta leiate lisateavet tabelist 2.

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

i Hoidke puutepaneeli pind puhas. Muidu võib seadme töös esineda tõrkeid.

5 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.



Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabrsiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

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



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine

Klaaskeraamiline pind

Puhastage klaaskeraamilist (vitrokeraamilist) pinda külma veega, eemaldades hoolikalt puhastusainete jäägid, ja kuivatage pehme lapiga. Jäägid võivad pliidi järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada.

Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele (vitrokeraamilisele) pinnale kuivanud jääke kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega. Kaltsiumiplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähese koguse katlakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimahla), mida leiab poodidest.

Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend pesukäsna ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.



Suure suhkrusisaldusega toidud (nt kondenspiim või siirup) tuleb eemaldada kohe, mitte jääda ootama pinna jahtumist. Muidu võivad need klaaskeraamilist pinda pöördumatult kahjustada.

Kattekihid või muud pinnad võivad aja jooksul mõnevõrra pleekida. See ei mõjuta seadme tööd.

Pleekimine ja plekid klaaskeraamilisel pinnal on normaalsed ilmingud, mitte defektid.

6 Probleemide lahendamine

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

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

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> Kontrollige elektrikiibi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige pistiku ühendust.
- Kui lülitate pliidi uuesti sisse, aga displei ei sütti. >>> Lahutage seade võimsuslüliti abil vooluvõrgust. Oodake 20 sekundit ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.
- Ülekuumenemiskaitse on rakendunud. >>> Laske pliidil maha jahtuda.
- Sobimatu keedupott. >>> Kontrollige potti.

Keeduala näidikule ilmub tähis "L".

- Pott ei ole asetatud töötavale keedualale. >>> Kontrollige, kas pott on õigel keedualal.
- Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil. >>> Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidil.
- Keedupott ei paikne keeduala keskel või poti põhi ei ole keeduala jaoks piisavalt lai. >>> Valige piisavalt lai pott ja asetage see korralikult keeduala keskele.
- Keedupott või keeduala on üle kuumenenud >>> Laske maha jahtuda.

Valitud keeduala lülitub ootamatult välja.

- Valitud keeduala kuumutusaaeg võib olla läbi. >>> Võite määrata uue kuumutusaja või kuumutamise lõpetada.
- Ülekuumenemiskaitse on rakendunud. >>> Laske pliidil maha jahtuda.
- Miski võib olla puutapaneeeli peal. >>> Eemaldage paneeli peal olev ese.

Pott ei soojene, isegi kui keeduala on sisse lülitatud.

- Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil. >>> Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidil.
- Keedupott ei paikne keeduala keskel või poti põhi ei ole keeduala jaoks piisavalt lai. >>> Valige piisavalt lai pott ja asetage see korralikult keeduala keskele.

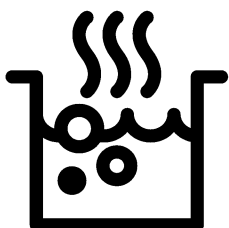


Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.



iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



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 rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

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

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



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

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

Vispārējā drošība.....	4
Elektriskā drošība.....	4
Produkta drošība.....	5
Paredzētā lietošana.....	7
Bērnu drošība.....	8
Atbrīvošanās no vecās iekārtas.....	8
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla.....	8
Atbrīvošanās no vecās iekārtas.....	8

2 Vispārīgā informācija 9

Pārskats.....	9
Tehniskā specifikācija.....	10

3 Sagatavošana 11

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu.....	11
Sākotnējā izmantošana.....	11
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize.....	11

4 Plīts virsmas izmantošana 12

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu.....	12
Plīts virsmu izmantošana.....	15
Vadības panelis.....	15

5 Apkope un tīrīšana 25

Vispārīga informācija.....	25
Plīts virsmas tīrīšana.....	25

6 Traucējummeklēšana 26

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.
- Ieļīci 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.

Nodrošīniet, 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 salabojs pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja 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.
- Pārliedzinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.

- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ar taukiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.
- **UZMANĪBU!** Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS:** 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, dakšīņas, 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 12* par katlu izvēli.
- Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādas iekārtas kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
- Nelieciet uz indukcijas plīts elektroniskus izstrādājumus, piemēram, mobilos tālruņus, planšetdatorus, datorus. Jūsu izstrādājumi var tikt bojāti.
- **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 iepļīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

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

izmantošanas vai apiešanās rezultātā.

Bērnu drošība

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

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

Šī iekārtā 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 majsaimniecības 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 iekārtā atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegtu 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 majsaimniecības atkritumiem.

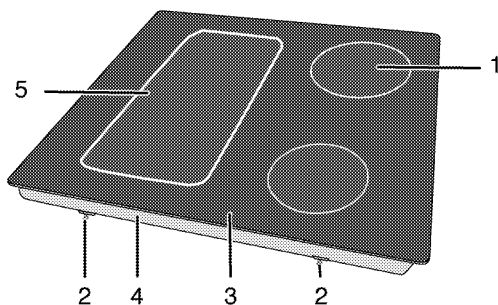
Atbrīvošanās no vecās iekārtas

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

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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



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

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	1N~220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	maks. 7200 W
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	52 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	2000/2300 W
Priekšpusē kreisā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	2000/2300 W
Priekšpusē labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	145 mm
Jauda	1600/1800 W
Aizmugures labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	210 mm
Jauda	2000/2300 W

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

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

i 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 Sagatavošana


Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atļaidiniet.
- 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.

4 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 ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.

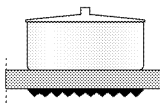
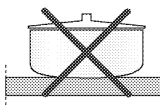
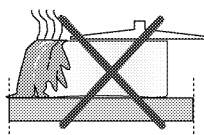
- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidzināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un kastroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Nekavējoties notīriet no virsmas visus šos izkusušos materiālus.

Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.

- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakanu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannās atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlījuša ēdiena tīrīšanas. Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus. Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastroli uz citu ēdiena gatavošanas zonu, nebīdīet 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.

“Vārīšanās intensitāte var atšķirties atkarībā no katla veida, lieluma un ēdiena gatavošanas zonas lieluma; lai vārīšanās būtu vienmērīgāka, var izmantot par vienu pakāpi lielākas ēdiena gatavošanas zonas. Indukcijas plītim lielākas ēdiena gatavošanas zonas izmantošanai nav negatīvas ietekmes uz enerģijas patēriņu, jo karstums tiek ģenerēts vienīgi katla vietā.”

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 plīti virsmu, veiciet šādas pārbaudes.

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

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

Kastroļa atpazīšanas un fokusēšanas sistēma

Gatavojot ēdienu ar indukcijas palīdzību, enerģija tiek nodrošināta tikai attiecīgajai

ēdiena gatavošanas zonai, kura ir nosepta ar trauku. Šī sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Ja ēdiena gatavošanas laikā trauks tiek pacelts no ēdiena gatavošanas zonas, tad ēdiena gatavošana tiek pārtraukta. Izvēlētajā ēdiena gatavošanas zonā un "L" simbols pārmaiņus mirgo.

Droša izmantošana

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

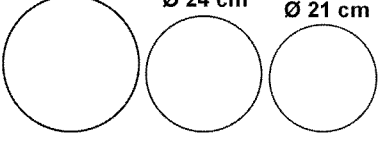
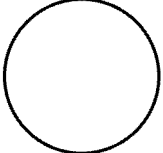
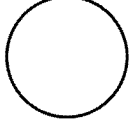
Nelieciet uz plīti virsmas metāla priekšmetus, piemēram, dakšiņas, nažus vai kastroļu vākus, jo tie var sakarst.

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

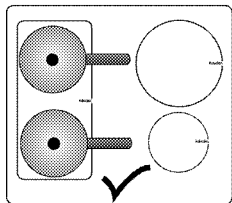
i Ja zem plīti virsmas ir krāsns un tā ir ieslēgta, plīti virsmas sensori var samazināt ēdiena gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.

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

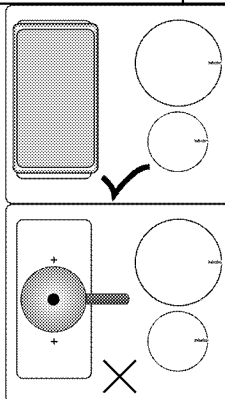
Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

<p>Liela ēdiena gatavošanas zona</p> <p>Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Parasta ēdiena gatavošanas zona</p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p>Maza ēdiena gatavošanas zona</p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p>Liela ēdiena gatavošanas zona</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automātiski piemērojas kastrolim. • Ideāli sadala jaudu. • Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama, lai pagatavotu tādus ēdienus kā lielas plānās pankūkas vai pusjēlas vai jēlas lielas zivis. 	<p>Parasta ēdiena gatavošanas zona</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automātiski piemērojas kastrolim. • Ideāli sadala jaudu. • Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama visu veidu ēdiena gatavošanai. 	<p>Maza ēdiena gatavošanas zona</p> <ul style="list-style-type: none"> • Izmantojama lēnai ēdiena gatavošanai (mērcēm, krēmjiem) • Izmantojama mazu porciju vai porciju pagatavošanai, atkarībā no personu skaita.

Katlu izmantošana ēdiena gatavošanas platvirsmas zonā



Varat atsevišķi izmantot abas ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas kā aizmugurējo kreisās puses un priekšējo kreisās puses ēdiena gatavošanas zonu. Plašās virsmas gatavošanas zonas atrašanās vieta var atšķirties atkarībā no produkta modeļa.



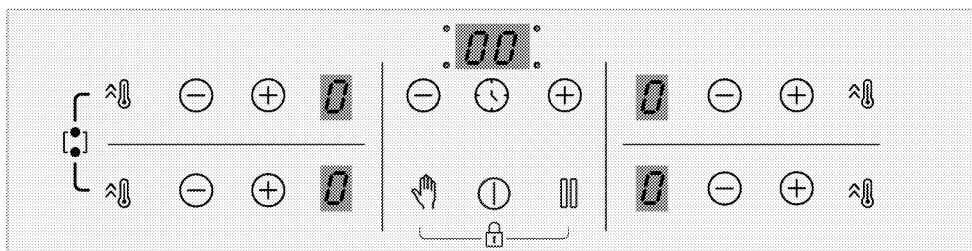
Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonā varat izmantot lielus katlus.

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

Plīts virsmu izmantošana

! 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

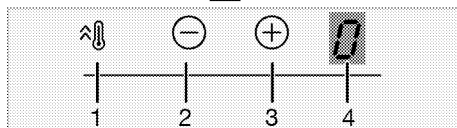
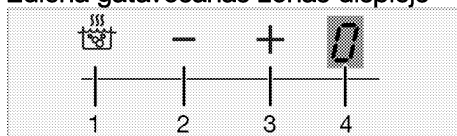


Specifikācijas

-  Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
-  Taustiņu bloķēšanas/bēmu drošības taustiņš
-  Taimera aktivizēšanas/deaktivizēšanas taustiņš
-  Lielas jaudas iestatījuma (pastiprinātāja) taustiņš
-  Tīrīšanas bloķēšanas taustiņš
-  Funkcijas Stop and Go taustiņš
-  Mīnus taustiņš
-  Plus taustiņš

i Attēli un shēmas paredzētas tikai informatīviem nolūkiem. Faktiskais izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.

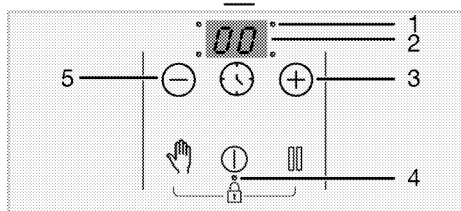
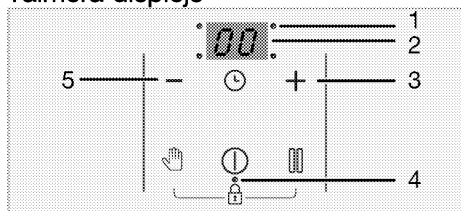
Ēdiena gatavošanas zonas displejs



- 1 Lielas jaudas iestatījuma (pastiprinātāja) aktivizēšanas taustiņš
- 2 Mīnus zonas taustiņš (temperatūras līmenim)

- 3 Plus zonas taustiņš (temperatūras līmenim)
- 4 Ēdiena gatavošanas zonas displejs

Taimera displejs



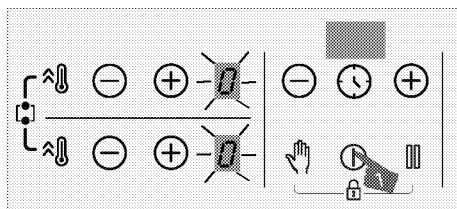
- 1 Laika iestatījuma decimāldaļu atdalītājs
- 2 Taimera displejs
- 3 Taimera plus taustiņš (taimera līmenim)
- 4 Taustiņu blokēšanas/bērnu drošības funkcijas decimāldaļu atdalītājs
- 5 Taimera mīnus taustiņš (taimera līmenim)

i Šo ierīci vada ar skārienvadības paneli. Visas ar skārienvadības paneli veiktās darbības tiks apstiprinātas ar skaņas signālu.

i Nodrošini, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitra un netīra virsma var izraisīt funkciju nepareizu darbību.

Plīts virsmas ieslēgšana:

- 1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam "ⓘ".
- Visu ēdiena gatavošanas zonu displejos tiks parādīts "0".



i Ja 10 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

i Ja ilgāku laiku netiks nospriests neviens taustiņš, drošības apsverumu dēļ ierīce tiks izslēgta.

Ēdiena gatavošanas zonas izslēgšana:

Aktivizētu ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 veidos:

1. **Pieskaroties taustiņam "ⓘ".**
Pieskaroties taustiņam "ⓘ".
2. **Samazinot temperatūru līdz "0" līmenim;**
Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, pielāgojot temperatūras iestatījumu līdz "0" līmenim.
3. **Izmantojot izslēgšanas funkciju taimerī atbilstoši vajadzīgajai ēdiena gatavošanas zonai;**
Pēc noteiktā laika taimeris izslēgs ar to saistīto ēdiena gatavošanas zonu. Attiecīgajā displejā parādīsies "0" vai "00".
Pēc noteiktā laika tiks atskaņots skaņas signāls. Lai apturētu skaņas signālu, pieskaroties jebkurai taustiņam uz vadības paneļa.
4. **Vienlaikus pieskaroties zonas taustiņiem "⊖"/"⊕" atbilstoši vēlamajai ēdiena gatavošanas zonai.**
Varat izslēgt attiecīgo ēdiena gatavošanas zonu, vienlaikus pieskaroties tās taustiņiem "⊖"/"⊕".

i Ja pēc ēdiena gatavošanas zonas izslēgšanas joprojām ir ieslēgts indikators "H" vai "h", tas nozīmē, ka ēdiena gatavošanas zona joprojām ir karsta. Nepieskarieties ēdiena gatavošanas zonām.

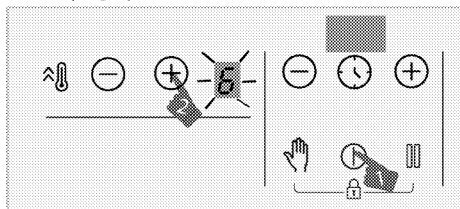
Atlikušā siltuma indikators

Ja ēdiena gatavošanas zonas displejā mirgo simbols "H", tas nozīmē, ka plīts virsma joprojām ir karsta un to var izmantot neliela ēdiena daudzuma uzsildīšanai. Pēc neilga laika šī simbola vietā tiks parādīts simbols "h", kas nozīmē, ka plīts virsmas siltums ir samazinājies.

i Ja elektroapgāde ir atslēgta, atlikušā siltuma indikators neiedegies un nebrīdinās lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

Temperatūras līmeņa regulēšana

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam "1".
2. Noregulējiet vajadzīgo temperatūras līmeni, pieskaroties zonas taustiņiem "⊖"/"⊕".



» Atbilstošā ēdiena gatavošanas zona sāks darboties iestatītajā temperatūras līmenī.

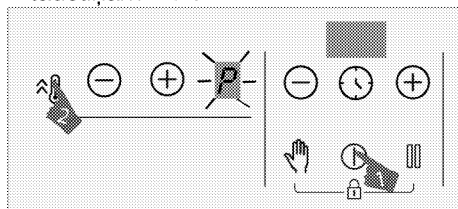
i 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zonas ārējā daļa (ja jūsu izstrādājumam ir 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zona) tiek aktivizēta tikai tad, kad uz tās novieto pietiekami lielu pannu, kas nosedz visu gatavošanas zonu, un temperatūra ir iestatīta augstāk par 8. līmeni.

Lielas jaudas iestatījums (PASTIPRINĀTĀJS)

Varat izmantot pastiprinātāja funkciju ātrai sasildīšanai. Tomēr šo funkciju nav ieteicams izmantot ilgstošai ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās.

Lielas jaudas iestatījuma (PASTIPRINĀTĀJA) izvēle

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam "1".
2. Pieskaroties attiecīgās zonas taustiņam "P".



» Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu, un ēdiena zonas displejā tiks parādīts simbols "P". Ēdiena gatavošanas zonā pastiprinātāja funkcija izslēdzas, un darbība notiek "9." līmenī.

Lielas jaudas iestatījuma (PASTIPRINĀTĀJA) priekšlaicīga izslēgšana

Ir iespējams jebkurā laikā izslēgt lielas jaudas iestatījumu, pieskaroties taustiņam "⊖" vai "P".

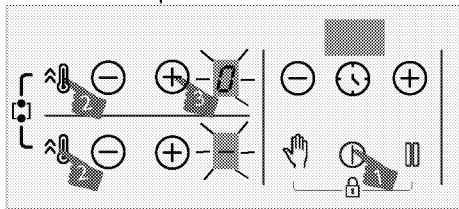
Ēdiena gatavošanas zonā pastiprinātāja funkcija izslēdzas, un darbība notiek "9." līmenī.

Darbības princips divām zonām, kas atrodas tajā pašā vertikālajā virzienā

Ja vienai zonai ir iestatīts līmeņa pastiprinātājs un otrai zonai, kas atrodas tajā pašā vertikālajā virzienā, iestatīts par 6. līmeni lielāks līmenis (7., 8. un 9.), pirmās zonas līmenis pārslēdzas uz 9. līmeni, bet otrās zonas līmeni var iestatīt augstāku par 6. līmeni (7., 8. un 9.). Ja otrajai zonai ir iestatīts līmeņa pastiprinātājs, pirmā zona pārslēdzas uz 6. līmeni.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas ieslēgšana

1. Pieskarieties taustiņam "Ⓜ", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Lai ieslēgtu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, aptuveni 3 sekundes vienlaikus turiet nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus "⊖"/"⊕".



» Aizmugurējā kreisās puses ēdiena gatavošanas zonā būs redzama "0". Priekšējā kreisās puses ēdiena gatavošanas zonā parādīsies "⊖", un tiks ieslēgta ēdiena gatavošanas platvirsmas zona.

3. Pieskarieties aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem "⊖"/"⊕", lai iestatītu temperatūru diapazonā no "0" līdz "9".

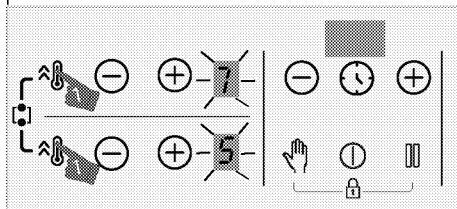
i Kad ēdiena gatavošanas platvirsmas zona ieslēgta, varēs iestatīt temperatūru, izmantojot aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņus "⊖"/"⊕". Temperatūru nevar iestatīt ar priekšējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem "⊖"/"⊕".

i Ēdiena gatavošanas kreisās puses platvirsmas zonu skaidrojums ir piemērs. Ja ēdiena gatavošanas platvirsmas zona ir arī plīts virsmas labajā pusē, uz to attiecas tie paši norādījumi.

» Ēdiena gatavošanas zona sāks darboties.

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

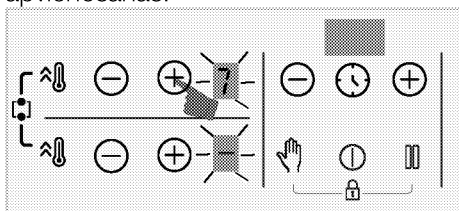
Kamēr darbojas viena vai abas kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas, varat apvienot abas ēdiena gatavošanas zonas, ieslēdzot ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu. Šādi varat izmantot platāku ēdiena gatavošanas zonu tādā pašā līmenī.



1. Lai ieslēgtu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, kad ir ieslēgta viena vai abas kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas, aptuveni 3 sekundes vienlaikus turiet nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus "⊖"/"⊕".

» Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā būs redzama pēdējās izvēlētās gatavošanas zonas temperatūras vērtība, un tiks ieslēgta ēdiena gatavošanas platvirsmas zona.

» Apvienotās ēdiena gatavošanas zonas turpinās darboties ar kreisās puses ēdiena gatavošanas zonai izvēlēto temperatūras un taimera (ja pieejams) vērtību. Tiks atcelta kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas vērtība, kas tika iestatīta pirms gatavošanas zonu apvienošanas.



» Lai mainītu temperatūru, pieskarieties aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem "⊖"/"⊕" un iestatiet vēlamo temperatūru.

i Ja pieskarsities kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņam "⊕", kad ir ieslēgta ēdiena gatavošanas platvirsmas zona, ēdiena gatavošanas zonas darbosies pastiprinātāja līmenī.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu izslēgšana

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu var izslēgt 4 veidos.

1. Samazinot temperatūru līdz "0" līmenim

Lai izslēgtu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, varat samazināt temperatūras līmeni līdz "0".

2. Izmantojot izslēgšanas funkciju taimerī atbilstoši ēdiena gatavošanas platvirsmas zonai.

Kad iestatītais laiks būs pagājis, taimeris izslēgs ēdiena gatavošanas platvirsmas

zonu. Kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies 0, bet taimera displejā būs redzams 00.

3. Vienlaikus pieskaroties jebkuras kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem "⊖"/"⊕".

Vienlaikus pieskaroties jebkuras kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem "⊖"/"⊕", ēdiena gatavošanas zonas tiks atdalītas un izslēgtas.

4. Aptuveni 3 sekundes vienlaikus turēt nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus "⊕".

Ēdiena gatavošanas zonas tiks izslēgtas, ja aptuveni 3 sekundes vienlaikus turēsiet nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus "⊕".

Tīrīšanas bloķēšana

Izmantojot tīrīšanas bloķēšanas funkciju, 20 sekundes tiks bloķēta visu vadības paneļa taustiņu darbība, kamēr plīts virsma ir ieslēgta, lai lietotājs varētu veikt ātru tīrīšanu. Šajā laikā ieīrcei netiks pievadīta strāva.

Tīrīšanas bloķēšanas funkcijas aktivizēšana

1. Kad ir ieslēgta jebkura ēdiena gatavošanas zona, turiet nospiešus taustiņu "⊕", līdz tiek atskaņots viens skaņas signāls.

Plīts virsmas taimera displejā tiks sākta laika atskaite, sākot no 20. Šajā laikā nedarbosies neviens paneļa taustiņš, izņemot taustiņu "⊖".

Tīrīšanas bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana

Lai deaktivizētu tīrīšanas bloķēšanas funkciju, nav jānospiež neviens taustiņš. Pēc 20 sekundēm plīts virsma atskaņos skaņas signālu un tīrīšanas bloķēšanas funkcija tiks automātiski izslēgta.

i Ja vēlaties izslēgt tīrīšanas bloķēšanas funkciju ātrāk, turiet nospiestu taustiņu "👉", līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.

Bērnu drošības funkcija

Kad ēdiena gatavošanas zonas ir izslēgtas, varat aizsargāt plīts virsmu ar bērnu drošības funkciju, lai bērni nevarētu ieslēgt ēdiena gatavošanas zonas. Bērnu drošības funkciju var aktivizēt vai deaktivizēt tikai tad, ja ēdiena gatavošanas zonas ir izslēgtas (darbojas gaidīšanas režīmā).

Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana

1. Kad plīts virsma ir gaidīšanas režīmā, vienlaikus turiet nospiestu taustiņu "👉" un "👉", līdz tiek atskaņots **viens skaņas signāls**.

Tiks ieslēgta bērnu drošības funkcija. Visu ēdiena gatavošanas zonu displejā īslaicīgi parādīsies "L", un tiks ieslēgts taustiņa "👉" decimāldaļu atdalītājs.

i Ja laikā, kad ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, tiks nospiests jebkurš taustiņš, tiks atskaņoti divi skaņas signāli un visos ēdienu gatavošanas zonu displejos mirgos burts "L".

Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana

1. Kad bērnu drošības funkcija ir ieslēgta, vienlaikus turiet nospiestu taustiņu "👉" un "👉", līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.

» Bērnu drošības funkcija tiks izslēgta. Visos ēdiena gatavošanas zonu displejos sāks mirgot "L" un "👉" indikators nodzisis.

Taustiņu bloķēšanas funkcija

Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanas funkciju, lai izvairītos no nejaušas

funkciju maiņas plīts virsmas darbības laikā.

Taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšana

1. Vienlaikus turiet nospiestu taustiņu "👉" un "👉", līdz tiek atskaņots **viens skaņas signāls**.

Tiks ieslēgta taustiņu bloķēšanas funkcija un ieslēgsies taustiņa "👉" decimāldaļu atdalītājs.

i Taustiņu bloķēšanas funkciju var aktivizēt tikai darbības režīmā. Pēc taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšanas varēs izmantot tikai taustiņu "👉". Ja pieskarsities jebkurai citai pogai, sāks mirgot taustiņa "👉" decimāldaļu atdalītājs, norādot, ka ir ieslēgta taustiņu bloķēšanas funkcija. Ja laikā, kad ir bloķēti taustiņi, ieslēgsit plīts virsmu, būs jādeaktivizē taustiņu bloķēšanas funkcija, lai varētu atkal ieslēgt plīts virsmu. Ja pieskarsities citam taustiņam, neizslēdzot taustiņu bloķēšanas funkciju, visu ēdiena gatavošanas zonu displejos sāks mirgot "L", norādot, ka ir aktivizēta taustiņu bloķēšanas funkcija. Izslēdziet taustiņu bloķēšanas funkciju, lai atkal ieslēgtu plīts virsmu.

Taustiņu bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana

1. Kad taustiņu bloķēšanas funkcija ir ieslēgta, vienlaikus pieskarsieties taustiņam "👉" un "👉", līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.

» Taustiņa "👉" indikators nodzisis un vadības panelis tiks atbloķēts.

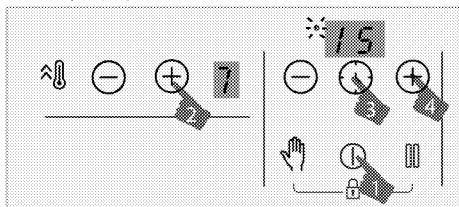
Taimera funkcija

Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Jums nebūs jāuzrauga plīts virsma visu ēdiena gatavošanas laiku. Iestatītā laika

perioda beigās ēdiena gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.

Taimera aktivizēšana

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam "⊖".
2. Noregulējiet vajadzīgo temperatūras līmeni, pieskaroties zonas taustiņiem "⊖"/"⊕".



3. Lai aktivizētu taimeri, pieskaroties taustiņam "⌚". Taimera displejā parādīsies simbols "00" un izvēlētās gatavošanas zonas decimāldaļu atdalītājs.
4. Iestatiet vajadzīgo ilgumu, pieskaroties taimera taustiņiem "⊖"/"⊕".
5. Iestatījums tiks aktivizēts pēc 10 sekundēm. Taimera displejā sāks mirgot izvēlētās gatavošanas zonas decimāldaļu atdalītājs.
6. Lai iestatītu taimerus citām ēdiena gatavošanas zonām, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

i Ja dažādām zonām tiek iestatītas vismaz vairākas taimera vērtības, taimera displejā būs redzams tās zonas taimeris, kuram ir mazākā vērtība, un sāks mirgot šīs zonas decimāldaļu atdalītājs. Nepārtraukti degs arī pārējo zonu decimāldaļu atdalītāji.

i Lai skatītu atlikušo ēdiena pagatavošanas laiku, pieskaroties visu ēdiena gatavošanas zonu taustiņam "⌚". Katru reizi pieskaroties, tiks parādīta citas zonas taimera vērtība. Visbeidzot tiks atkal parādīta mazākā taimera vērtība.

i Taimeri nevar iestatīt, neizvēloties ēdiena gatavošanas zonu un tās temperatūras vērtību.

i Taimeri var iestatīt tikai ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām.

Taimera deaktivizēšana

Kad iestatītais laiks pagājis, plīts virsma tiks automātiski izslēgta un atskanēs skaņas signāls. Lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet jebkuru taustiņu. Ja nospiedīsiet nevienu taustiņu, skaņas signāls tiks atcelts pēc dažām minūtēm.

Taimeru deaktivizēšana pirms darbības laika beigām

Ja deaktivizēsiet taimeri pirms darbības laika beigām, plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz izslēgsit plīts virsmu.

Pirms darbības laika beigām taimeri var deaktivizēt divos veidos.

Deaktivizējiet attiecīgās zonas taimeri, samazinot tā vērtību līdz "00".

1. Pieskaroties taimera taustiņiem "⊖"/"⊕", līdz tās ēdiena gatavošanas zonā, kurā ir ieslēgts taimeris, tiek parādīts simbols "00".

» Attiecīgās zonas decimāldaļu atdalītāja simbols vairs nebūs redzams, un taimera funkcija tiks atcelta.

Deaktivizējiet attiecīgās zonas taimeri, vienlaikus pieskaroties atbilstošās zonas taustiņiem "⊖"/"⊕".

1. Vienlaikus pieskaroties atbilstošās zonas taustiņiem "⊖"/"⊕".

» Attiecīgās zonas decimāldaļu atdalītāja simbols vairs nebūs redzams, un taimera funkcija tiks atcelta.

i Pabeidzot šo darbību, attiecīgās zonas temperatūras līmenis būs "0" saskaņā ar taimera līmeni.

Apturēšanas funkcija

Izmantojot šo funkciju, ir iespējams samazināt gatavošanas zonu darba temperatūru līdz mazākajam līmenim (1. līmenis).

i Ja kādai ēdiena gatavošanas zonai ir iestatīts taimeris, tas turpinās darboties pēc funkciju apturēšanas.

1. Kad darbojas kāda no ēdiena gatavošanas zonām, pieskarieties taustiņam "⏏".

Visas ēdiena gatavošanas zonas darbosies minimālā līmenī (1. līmenis). Ieslēgto ēdiena gatavošanas zonu displejos tiks parādīts simbols "□".

2. Vēlreiz pieskarieties taustiņam "⏏", lai atkārtoti aktivizētu visas apturētās ēdiena pagatavošanas zonas ar iepriekšējiem iestatījumiem.

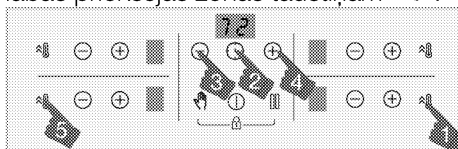
Jaudas pārvaldības funkcija

Jūsu ierīce ir aprīkota ar jaudas pārvaldības funkciju. Izmantojot šo funkciju, jūs varat mainīt kopējo jaudu, ko var iegūt plīts. Jaudas pārvaldības funkcijai ir pieejami 8 līmeņi. Jaudas pārvaldības funkcija - kopējā jauda līmeņi, kurus var iestatīt

Jaudas pārvaldības displeja indikators	Kopējā jauda
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Lai mainītu kopējo jaudu;

1. Ieslēdziet plīti, pieskaroties "⏻" taustiņam. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties no jauna taustiņam "⏻".
2. Pēc tam pieskarieties attiecīgi labās priekšējās zonas taustiņam "⌚", taustiņam "⌚", taimera taustiņam "⊖", taimera taustiņam "⊕", un visbeidzot labās priekšējās zonas taustiņam "⌚".



3. Iestatītais jaudas pārvaldības līmenis tiek parādīts taimera displejā.
4. Pieskarieties taustiņam "⏏", lai pārslēgtos starp līmeņiem un iestatītu kopējo jaudas vērtību, kuru vēlaties iestatīt.
5. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties taustiņam "⏻", un izslēdziet plīts virsmu. Tiks aktivizēta jūsu iestatītā kopējā jaudas vērtība.

i Temperatūras līmeņi, kurus varat piešķirt plīts virsmām, var atšķirties atbilstoši kopējam iestatītajam jaudas līmenim. Plīts virsmas temperatūras līmenis tiek automātiski samazināts atbilstoši jaudas iestatījumam, kas jānodrošina plītij. Tā nav kļūme.

Jaudas pārvaldības displeja indikators	Kopējā jauda
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW

i Ja, mainot jaudas līmeni, tiek pieskāries taustiņam, kas nav norādītais secība, iestatījumu nevar veikt. Lai veiktu iestatījumu, jums ir jāatkārto darbības no sākuma.

Droša un efektīva ēdiena gatavošanas indukcijas zonu izmantošana

Darbības principi: Indukcijas plīts virsma tieši sakarsē ēdiena gatavošanai paredzēto trauku. Tāpēc tai ir daudzas priekšrocības, salīdzinot ar citu veidu plīts virsmām. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma ir vēsāka. Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar augstākās kvalitātes drošības sistēmām maksimāli drošai lietošanai.

i Plīts virsma var būt aprīkota ar indukcijas zonām ēdiena gatavošanai, un šo zonu diametrs atkarībā no modeļa ir 145, 180, 210 un 280 mm. Izmantojot indukcijas funkciju, katra ēdiena gatavošanas zona automātiski nosaka uz tās novietoto trauku. Enerģija tikai ģenerēta tikai vietās, kur trauks saskaras ar ēdiena gatavošanas zonu, tādēļ tiek panākts minimāls enerģijas patēriņš.

i Produkts var sākt apstāties, kad tas darbojas no 1. līdz 7. līmenim, it īpaši ar virtuves traukiem ar mazu diametru un tad, ja ūdens un eļļas ir maz. Tā nav vaina.

Darbības laika ierobežojumi

Plīts virsmas vadības ierīcēm ir darbības laika ierobežojums. Ja viena vai vairākas ēdiena gatavošanas zonas paliek ieslēgtas, pēc noteikta laika perioda tās tiks automātiski izslēgtas (skatiet 1. tabulu). Ja ēdiena gatavošanas zonai

ir taimeris, vēlāk tiks izslēgts arī taimera displejs.

Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlētajā temperatūras līmeņa. Šim temperatūras līmenim ir maksimāls darbības laiks.

Ja ēdiena gatavošanas zona ir automātiski izslēgta, kā aprakstīts iepriekš, plīts lietotājs var to atkārtoti ieslēgt.

1. tabula: Darbības laika ierobežojumi

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums — viena stunda
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minūtes
P (pastiprinātājs)	10 minūtes (*)

(*) Pēc 5 minūtēm plīts virsma pārslēgsies 9. līmenī

Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsma ir aprīkota ar sensoriem, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Turpmāk ir aprakstītas iespējamās pārkaršanas pazīmes:

- Ieslēgtā ēdiena gatavošanas zona var tikt izslēgta.
- Izvēlētais līmenis var samazināties no augstāka līmeņa līdz 7. līmenim.

Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsma ir aprīkota ar pārplūšanas drošības sistēmu. Ja ēdiens pārplūst un izšļakstās uz vadības paneļa, sistēma automātiski atvieno ierīci no elektrotīkla un izslēdz plīts virsmu. Šajā laikā displejā tiek parādīts brīdinājums "E".

Precīzs jaudas iestatījums

Viens no indukcijas plīts virsmas darbības principiem ir tūlītēja reakcija uz komandām. Tā ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādējādi varat novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai.

Trokšņi

Lietotājs gatavojot, iespējams, dzirdēs trokšņus

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

Iespējamie trokšņu iemesli un veidi:

Ventilatora troksnis

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

Zemas frekvences dūcoša skaņa, kas līdzinās transformatora darbības troksnim

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

Krakšķēšana

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

Svilpojoši trokšņi

Svilpojoši trokšņi var rasties, vienlaikus gatavojot uz divām sildriņķiem vienā plīts

virsmas pusē ar dažādiem gatavošanas līmeņiem.

Tukšs katls

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

Kļūdu ziņojumi

2. tabula: Kļūdu kodi un kļūdu cēloņi

Kļūdas cēlonis	Indikators	Displejs
Nospiesti divi vai vairāki taustiņi	Mirgo simbols "E"	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Plīts virsma ir pārkarususi	Mirgo simbols "H"	Ēdiena gatavošanas zonas displejs

- i** Plašāku informāciju par kļūdu ziņojumiem, kas var tikt parādīti skārienvadības panelī, skatiet 2. tabulā.
- i** Ja skārienvadības paneļa virsma tiek pakļauta intensīvai garaiņu iedarbībai, visa vadības sistēma var tikt izslēgta un atskanēt kļūdas skaņas signāls.
- i** Nodrošiniet, lai skārienvadības paneļa virsma būtu tīra. Var tikt konstatēta nepareiza darbība.

5 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

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



Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādejādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārlicinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās 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 triecienus.

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla keramikas virsma

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

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

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

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



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

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

6 Traucējummeklēšana

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

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

Iekārta nedarbojas.

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

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "L" simbols.

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

Izvēlēta ēdiena gatavošanas zona darbības laikā piepeši izslēdzas.

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

Katls nesakarst, kaut arī ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta.

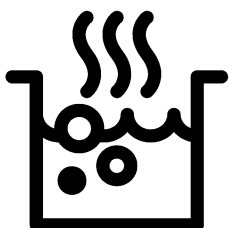
- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> *Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.*
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai.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

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



Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

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 pridėdamus 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

**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	8
Pakavimo medžiagų išmetimas	8
Būsimas transportavimas	8

2 Bendra informacija 9

Apžvalga	9
Techniniai duomenys	10

3 Paruošimo Darbai 11

Patarimai, kaip taupyti energiją	11
Naudojant pirmą kartą	11
Pirmasis prietaiso valymas	11

4 Kaip naudoti šią viryklę 12

Bendroji informacija apie maisto gaminimą	12
Kaitlenčių naudojimas	14
Valdymo skydelis	15

**5 Techninis aptarnavimas ir
prižiūra 24**

Bendroji informacija	24
Kaitlentės valymas	24

6 Trikčių nustatymas 25

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

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

Bendrieji saugos reikalavimai

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

Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.

- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgalieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegaliooti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro

atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!

- Prijunkite šį gaminį prie žeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar žeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų

visiškai atjungti nuo tinklo.

Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.

- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliojami kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

Gaminio sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.

- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- **ĮSPĖJIMAS:** Nepržiūrėkite 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 12*.

- Indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, todėl ji gali turėti kenksmingų poveikių žmonėms, kurie naudoja medicininius prietaisus, pavyzdžiui, širdies stimuliatorių ar insulino pompą.
- Nedėkite ant indukcinės viryklės tokių elektroninių produktų kaip mobilieji telefonai, planšetės, kompiuteriai. Taip galima sugadinti produktą.
- **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.
- **DĖMESIO:** Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.

Vaikų sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo

medžiagas nuo vaikų.
Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.

- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiai veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



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

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

Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:


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

Pakavimo medžiagų išmetimas

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

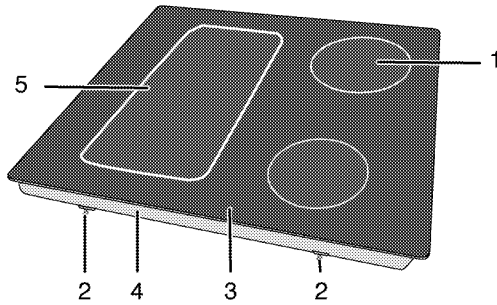
Būsimas transportavimas

- 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.

2 Bendra informacija

Apžvalga



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

Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	1N~220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	maks. 7200 W
Saugiklis	32 A / 16 A x 2
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	52 mm/580 mm/510 mm
Montavimo matmenys (aukštis / gylis)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Degikliai	
Galinis kairysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	180 mm
Energija	2000/2300 W
Priekinis kairysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	180 mm
Energija	2000/2300 W
Priekinis dešinysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	145 mm
Energija	1600/1800 W
Galinis dešinysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	210 mm
Energija	2000/2300 W

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

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

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

3 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

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

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

- Indai ir prikaistuviai privalo atitikti kaitinimo vietos dydį. Indų arba 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

- **i** Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius. 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.

4 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliao keptuvės.

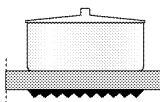
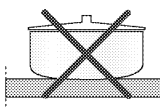
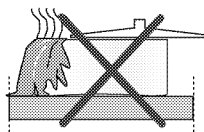
Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtina 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 paviršius. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.
- Naudokite tik prikaistus arba indus plokščiais dugnais.

- Į prikaistus ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių. Prikaistus dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

Prikaistuvių pasirinkimas

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



Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršius ir sukelti gaisrą.

Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais. Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais dugnais. Tokie puodai užtikrina geresnį šilumos perdavimą.

„Užvirimo trukmė gali priklausyti nuo prikaistuvio tipo, dydžio ir kaitvietės dydžio. Norint užtikrinti sklandų užvirimą, rekomenduojama naudoti vienu žingsniu didesnę kaitvietę. Naudojant didesnę

kaitvietę indukcinėse viryklėse nesuvartojama daugiau energijos, kadangi energija naudojama tik prikaistuvio uždengimo zonoje.“

Naudodami indukcinės kaitlentes, naudokite tik indukciniam gaminimui tinkamus indus.

Prikaistuvio patikrinimas

Galite naudoti šiuos būdus patikrinti, ar prikaistuvis tinkamas naudoti su indukcinėse viryklėse, ar ne.

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

Galite naudoti plieninius, tefloninius arba aliumininis prikaistuvius su specialiais magnetiniais dugnais, kurių tinkamumas gaminimui indukcinio 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 žybcioja pasirinkta kaitvietė ir simbolis "L".

Saugus naudojimas

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

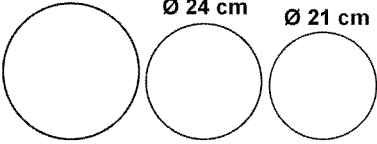
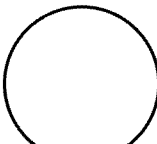
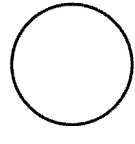
Ant viryklės nedėkite metalinių daiktų, pavyzdžiui, šakučių, peilių arba puodų dangčių, nes jie įkaiš.

Kepimui niekada nenaudokite aliuminio folijos. Ant kaitvietės niekada nedėkite į aliuminio foliją susiktų maisto produktų.

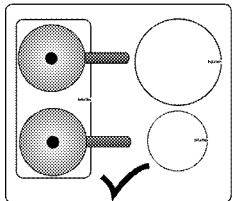
i Jeigu po kaitlente įrengta orkaitė ir ji yra įjungta, tuomet kaitlentės jutikliai gali sumažinti gaminimo lygį arba išjungti orkaitę.

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

Indui tinkamos kaitvietės parinkimas

<p>Didelė kaitvietė Ø 28-32</p> <p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Įprasta kaitvietė Ø 18 cm</p> 	<p>Maža kaitvietė Ø 14,5-15 cm</p> 
<p>Didelė kaitvietė</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatiškai prisitaiko pagal prikaistuvį. • Optimaliai paskirsto energiją. • Užtikrina puikų šilumos paskirstymą. Naudojama tokiems patiekalams kaip labai dideli lietiniai arba didelės pusšalės arba beveik žalios žuvys gaminti. 	<p>Įprasta kaitvietė</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatiškai prisitaiko pagal prikaistuvį. • Optimaliai paskirsto energiją. • Užtikrina puikų šilumos paskirstymą. Naudojama gaminti maistą bet koku būdu. 	<p>Maža kaitvietė</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauodaja lėtam maisto gaminimui (padažams, kremams ruošti) • Naudojama mažoms porcijoms arba porcijoms pagal žmonių skaičių ruošti.

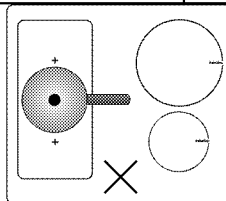
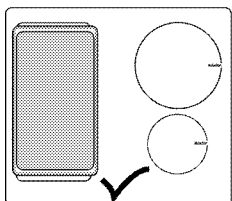
Naudojant puodus and didelio paviršiaus kaitvietės



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

Plataus paviršiaus virimo zonos vieta gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.

Didelio paviršiaus kaitvietę galite naudoti dideliems puodams.



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

Kaitlenčių naudojimas

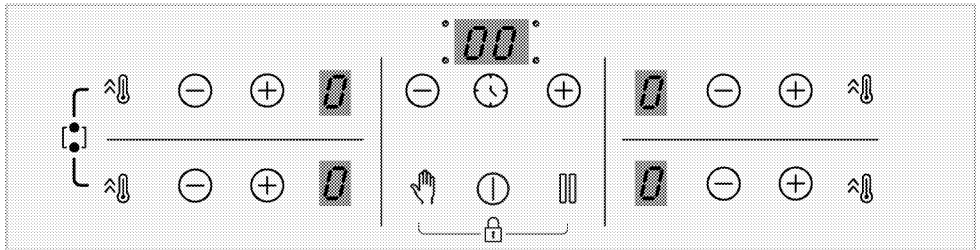


Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukristų. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę.

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

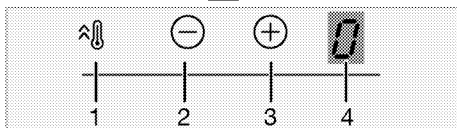
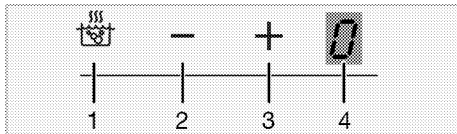


Techniniai duomenys

-  Įjungimo / išjungimo mygtukas
-  Mygtukų užraktas / apsaugos nuo vaikų mygtukas
-  Laikmačio įjungimo / išjungimo mygtukas
-  Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) mygtukas
-  Valymo užrakto mygtukas
-  Sustabdymo ir paleidimo mygtukas
-  Mažinimo mygtukas
-  Didinimo mygtukas

i Brėžiniai ir paveikslėliai pateikiami tik informaciniais tikslais. Tikroji išvaizda ir funkcijos gali skirtis atsižvelgiant į kaitlentės modelį.

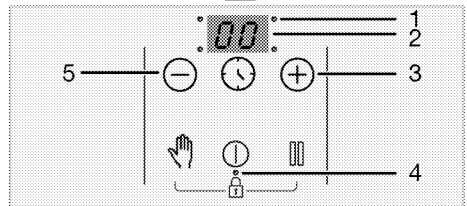
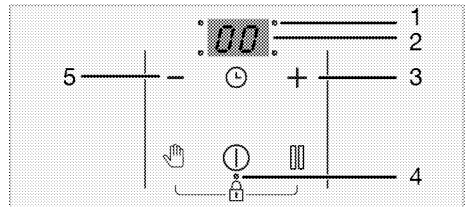
Kaitvietės ekranas



- 1 Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) įjungimo mygtukas

- 2 Kaitvietės temperatūros mažinimo mygtukas
- 3 Kaitvietės temperatūros didinimo mygtukas
- 4 Kaitvietės ekranas

Laikmačio ekranas



- 1 Laiko nustatymo dešimtainis kablelis
- 2 Laikmačio ekranas
- 3 Laikmačio lygio didinimo mygtukas
- 4 Mygtukų užrakto / apsaugos nuo vaikų mygtuko dešimtainis kablelis
- 5 Laikmačio lygio mažinimo mygtukas

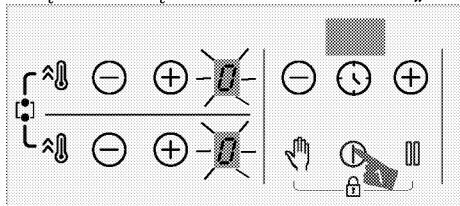
i Šis įrenginys valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Visi jutikliniame valdymo skydelyje atliekami veiksmai patvirtinami garso signalu.

i Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė ir nešvarumai ant kaitlentės paviršiaus gali sukelti veikimo sutrikimų.

Kaitlentės įjungimas:

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "ⓘ".

Visų kaitviečių ekranuose atsiranda „0“.



i Jeigu per 10 sekundžių neatliksite jokio veiksmo, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

i Jeigu ilgą laiką nepaspaudžiamas joks mygtukas, saugos sumetimais prietaisas pats išsijungia.

Kaitvietės išjungimas:

Įjungtą kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. **Paliečiant mygtuką "ⓘ"**

Palieskite mygtuką "ⓘ".

2. **Sumažinant temperatūros lygį iki 0;**

Kaitvietę galima išjungti sumažinant temperatūrą iki 0 lygio.

3. **Naudojant pasirinktos kaitvietės laikmačio išjungimo funkciją**

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs jam priskirtą kaitvietę. Atitinkamame ekrane bus rodomas užrašas „0“ arba „00“.

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

4. Vienu metu paliečiant pasirinktas kaitvietės mygtukus "⊖" / "⊕"

Pasirinktą kaitvietę galima išjungti vienu metu paliečiant jos mygtukus "⊖" / "⊕".

i Jei išjungus kaitvietę rodomas simbolis „H“ arba „h“, kaitvietė vis dar karšta. Nelieskite kaitviečių.

Likutinės šilumos indikatorius

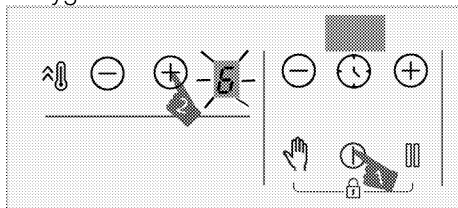
Jei kaitvietės ekrane mirksi simbolis „H“, kaitlentė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliam maisto kiekiui pašildyti. Šis simbolis netrukus pasikeis į „h“. Tai reiškia, kad kaitvietė vėsta.

i Nutrūkus elektros tiekimui, likutinės šilumos indikatorius neįsijungia ir neįspėja naudotojo apie įkaitusias kaitvietes.

Temperatūros lygio reguliavimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "ⓘ".

2. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį liesdami kaitvietės mygtukus "⊖" / "⊕".



» Kaitvietė ims veikti nustatytu temperatūros lygiu.

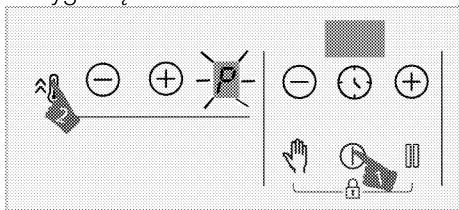
i Išorinė 280 mm indukcinės viryklės kaitvietės dalis (jei jūsų gaminyje įrengta 280 mm indukcinės viryklės kaitvietė) įjungiama tik tada, kai prikaistuvis yra pakankamai didelis, kad uždengtų kaitvietę, ant kurios jis uždedamas, ir yra nustatyta aukštesnio nei 8 lygio temperatūra.

Didelio galingumo nustatymas (galios didinimas)

Greitam kaitinimui galite naudoti galios didinimo funkciją. Vis dėlto verdant ilgai šios funkcijos naudoti nerekomenduojama. Galios didinimo funkcijos gali būti ne visose kaitvietėse.

Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) pasirinkimas:

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "ⓘ".
2. Palieskite atitinkamos kaitvietės mygtuką "⊖".



» Pasirinkta kaitvietė veiks maksimaliu galingumu, o kaitvietės ekrane bus rodomas simbolis „P“. Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia 9 lygiu.

Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) išjungimas anksčiau:

Didelio galingumo nustatymą (galios didinimą) galite bet kada išjungti palietę mygtukus "⊖" arba "⊕".

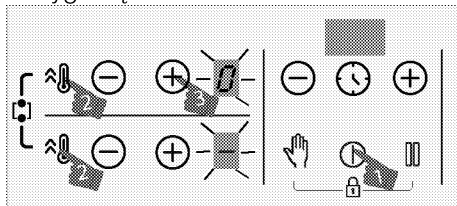
Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia 9 lygiu.

Viena vertikalia linija išdėstyty 2 kaitviečių veikimo principas:

Jei vienoje kaitvietėje nustatomas galios didinimas, o kitos toje pačioje vertikaloje linijoje esančios kaitvietės temperatūros lygis yra didesnis negu 6 (7, 8 ir 9), pirmosios kaitvietės lygis sumažėja iki 9, o kitos kaitvietės lygį galima nustatyti didesnį negu 6 (7, 8 ir 9). Jei antrojoje kaitvietėje nustatomas galios didinimas, pirmosios kaitvietės lygis sumažėja iki 6.

Didelio paviršiaus kaitvietės įjungimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami "ⓘ".
2. Norėdami įjungti didelio paviršiaus kaitlentę, 3 sekundes vienu metu palaikykite paspaudę abiejų kaitviečių mygtuką "⊖".



» Galinės kairiosios kaitvietės ekrane pasirodys „0“, priekinės kairiosios kaitvietės ekrane – "⊖", ir bus suaktyvinta didelio paviršiaus kaitvietė.

3. Liesdami galinės kairiosios kaitvietės mygtukus "⊖" / "⊕", galite nustatyti temperatūrą nuo 0 iki 9.

i Suaktyvintus didelio paviršiaus kaitvietę, jos temperatūrą galima nustatyti naudojant galinės kairiosios kaitvietės mygtukus "⊖" / "⊕". Temperatūros negalėsite nustatyti naudodami priekinės kairiosios kaitvietės mygtukus "⊖" / "⊕".

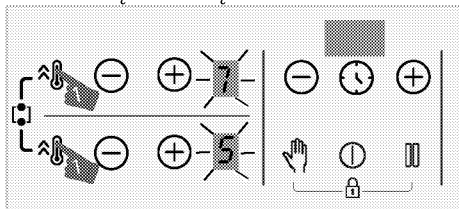
i Pavyzdyje paaiškintos didelio ploto kairiosios kaitvietės. Jeigu didelio ploto kaitvietės yra ir kaitlentės dešinėje, joms taikomos tokios pačios instrukcijos, kaip ir nurodytai kaitlentei.

» Kaitvietė pradeda veikti.

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

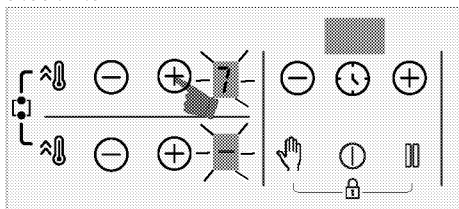
Kai veikia viena arba abi kairiosios kaitvietės, abi kaitvietes galite sujungti suaktyvindami didelio paviršiaus kaitvietės funkciją. Tokiu būdu galėsite

naudoti tokio paties temperatūros lygio, tik didesnę kaitvietę.



1. Norėdami įjungti didelio paviršiaus kaitlentę, kai įjungta viena arba dvi kairiosios kaitvietės, 3 sekundes vienu metu palaikykite paspaudę abiejų kaitviečių mygtuką "☺".

» Galinės kairiosios kaitvietės ekrane pasirodys paskutinės pasirinktos kaitvietės temperatūros reikšmė, ir bus suaktyvinta didelio paviršiaus kaitvietė.
» Sujungtos kaitvietės veiks pagal kairiajai kaitvieteii parinktas temperatūros ir laikmačio (jeigu jis įrengtas) reikšmes. Kairiosios kaitvietės, kuri buvo pasirinkta prieš sujungiant kaitvieteis, reikšmė bus atšaukta.



» Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite galinės kairiosios kaitvietės mygtukus "☹" / "☺" ir nustatysite pageidaujama temperatūrą.

i Jeigu veikiant didelio paviršiaus kaitvieteii paliesite kairiosios kaitvietės mygtuką "☺", kaitvietės pradės veikti galios didinimo režimu.

Didelio paviršiaus kaitvietės išjungimas

Didelio paviršiaus kaitvietę galima išjungti 4 skirtingais būdais:

1. **Sumažinant temperatūros lygį iki 0**

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

2. Naudojant didelio paviršiaus kaitvietės laikmačio išjungimo funkciją

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs didelio paviršiaus kaitvietę. Kairiosios kaitvietės ekrane bus rodoma „0“, o laikmačio ekrane – „00“.

3. Vienu metu palietus bet kurios kairiosios kaitvietės mygtukus "☹" / "☺"

Jeigu vienu metu paliesite bet kurios kairiosios kaitvietės mygtukus "☹"/"☺", kaitvietės bus atskirtos ir išjungtos.

4. Apie 3 sekundes vienu metu laikydami paspaudę abiejų kaitviečių mygtuką "☺"

Norėdami išjungti kaitvieteis, apie 3 sekundes vienu metu palaikykite paspaudę abiejų kaitviečių mygtuką "☺".

Valymo užraktas

Kaitlenteii veikiant, valymo užraktas užblokuoja visus valdymo skydelio mygtukus 20 sekundžių, kad vartotojas tuo metu galėtų greitai ją nuvalyti. Tuo metu prietaisas neveikia.

Valymo užrakto įjungimas

1. Kai įjungta bet kuri kaitvietė, paspauskite ir palaikykite mygtuką "☺", kol išgirsite **vieną garso signalą**.

Kaitlenteii laikmačio ekrane prasidės skaičiavimas nuo 20. Tuo metu neveiks jokie valdymo skydelio mygtukai, išskyrus mygtuką "☺".

Valymo užrakto išjungimas

Norint išjungti valymo užraktą, nereikia spausiti jokio mygtuko. Po 20 sekundžių pasigirs kaitlenteii garso signalas ir valymo užraktas automatiškai išsijungs.

i Jeigu valymo užraktą norite išjungti anksčiau, palieskite ir laikykite mygtuką "☺", kol pasigirs **du garso signalai**.

Apsaugos nuo vaikų užraktas

Kai kaitvietės yra išjungtos, galite apsaugoti kaitlentę naudodami apsaugos nuo vaikų užraktą, kad vaikai neįjungtų kaitviečių. Apsaugos nuo vaikų užraktą galite įjungti arba išjungti, kai kaitvietės yra išjungtos (veikia budėjimo režimu).

Apsaugos nuo vaikų užrakto įjungimas

1. Kaitlentei veikiant budėjimo režimu, vienu metu palieskite ir palaikykite mygtukus "🔒" ir "🔒", kol išgirsite **vieną garso signalą**.

Įsijungs apsaugos nuo vaikų užrakto funkcija. Kurį laiką visų kaitviečių ekranuose bus rodoma „L“ ir įsijungs mygtuko "🔒" dešimtainis kablelis.

i Jei veikiant apsaugos nuo vaikų užraktui paspaudžiamas bet kuris mygtukas, pasigirsta du garso signalai ir visų kaitviečių ekranuose sumirksi „L“.

Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas

1. Kai apsaugos nuo vaikų užraktas yra įjungtas, vienu metu palieskite ir palaikykite mygtukus "🔒" ir "🔒", kol išgirsite **du garso signalus**.

» Taip išjungsitės apsaugos nuo vaikų funkciją. Visų kaitviečių ekranuose sumirksi „L“ ir užgęsta mygtuko "🔒" lemputė.

Mygtukų užraktas

Mygtukų užraktą galite įjungti, kad veikiant kaitlentei netyčia nepakeistumėte funkcijų.

Mygtukų užrakto įjungimas

1. Vienu metu palieskite ir laikykite mygtukus "🔒" ir "🔒", kol išgirsite **vieną garso signalą**.

Įsijungs mygtukų užraktas ir sumirksės užsidegs mygtuko "🔒" dešimtainis kablelis.

i Mygtukų užraktą galite įjungti tik kaitlentei veikiant. Įjungus mygtukų užraktą, veikia tik mygtukas "🔒". Palietus bet kurį kitą mygtuką, sumirksės mygtuko "🔒" dešimtainis kablelis, nurodydamas, kad mygtukų užraktas įjungtas. Jei išjungsitės kaitlentę, kai mygtukai užrakinti, norėdami vėl įjungti kaitlentę, privalėsite išjungti mygtukų užraktą. Jei paliesite bet kurį kitą mygtuką, neišjungę mygtukų užrakto, visų kaitviečių ekranuose mirksės „L“, nurodydama, kad mygtukų užraktas įjungtas. Norėdami vėl įjungti kaitlentę, išjunkite mygtukų užraktą.

Mygtukų užrakto išjungimas

1. Kai mygtukų užraktas yra įjungtas, vienu metu palieskite mygtukus "🔒" ir "🔒", kol išgirsite **du garso signalus**.

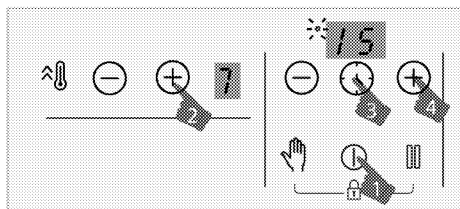
» Mygtuko "🔒" lemputė išsijungia ir valdymo skydelis atrakinamas.

Laikmačio funkcija

Ši funkcija gali padėti ruošti maistą. Ruošiant maistą nereikės nuolat būti prie kaitlentės. Pasibaigus nustatytam laikotarpiui, kaitvietė automatiškai išjungiamą.

Laikmačio įjungimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "🕒".
2. Nustatykite pageidaujimą temperatūros lygį liesdami kaitvietės mygtukus "⊖" / "⊕".



3. Įjunkite laikmatį paliesdami mygtuką "⌚". Laikmačio ekrane mirksės simbolis „00“ ir pasirinktos kaitvietės dešimtainis kablelis.
4. Nustatykite pageidaujamą trukmę liesdami laikmačio mygtukus "⊖" / "⊕".
5. Per 10 sekundžių nustatymas bus įjungtas. Laikmačio ekrane mirksės pasirinktos kaitvietės dešimtainis kablelis.
6. Jei norite nustatyti kitų kaitviečių laikmačius, pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus.

i Jei skirtingose kaitlentėse yra nustatyti keli laikmačiai, laikmačio ekrane rodomas tos kaitvietės laikmatis, kurio reikšmė mažiausia, ir mirksi tos kaitvietės dešimtainis kablelis. Kitų kaitviečių dešimtainiai kableliai šviečia nemirksėdami.

i Likusį gaminimo laiką galite pamatyti palietę visų kaitviečių mygtuką "⌚". Kaskart jį palietus, bus parodoma vis kitos kaitvietės laikmačio reikšmė. Galiausiai bus vėl rodomas laikmatis, kurio reikšmė mažiausia.

i Laikmačio negalima nustatyti nepasirinkus kaitvietės ir jos temperatūros reikšmės.

i Galima nustatyti tik jau veikiančios kaitvietės laikmatį.

Laikmačio išjungimas

Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė išsijungs automatiškai, ir pasigirs garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką. Nepaspaudus jokio mygtuko, po kelių minučių garso signalas išsijungs pats.

Laikmačio išjungimas anksčiau

Jeigu laikmatį išjungsite anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks pagal nustatytą temperatūrą, kol ją išjungsite. Laikmatį galima išjungti anksčiau laiko dviem skirtingais būdais:

Išjungti laikmatį, mažinant atitinkamos kaitvietės nustatymą iki „00“:

1. Laikykite paspaudę laikmačio mygtukus "⊖" / "⊕", kol kaitviečių, kurių laikmatis įjungtas, ekrane užsideds „00“.

» Įsijungs atitinkamos kaitvietės dešimtainis kablelis, o laikmatis bus išjungtas.

Išjungti atitinkamos kaitvietės laikmatį, vienu metu paliečiant atitinkamos kaitvietės mygtukus "⊖" / "⊕“:

1. Vienu metu palieskite atitinkamos kaitvietės mygtukus "⊖" / "⊕".
- » Įsijungs atitinkamos kaitvietės dešimtainis kablelis, o laikmatis bus išjungtas.

i Atlikus šį veiksma, atitinkamos kaitvietės temperatūros lygis taps „0“ ir laikmatyje.

Stabdymo funkcija

Naudodami šią funkciją, galite minimaliai (iki 1 lygio) sumažinti visų kaitviečių temperatūrą.

i Jeigu įjungtas kurios nors kaitvietės laikmatis, sustabdymo metu jis veiks toliau.

1. Kaitvietėms veikiant, palieskite mygtuką "⏸".

Visų veikiančių kaitviečių temperatūra bus sumažinta iki minimumo (1 lygio). Įjungtų kaitviečių ekrane atsiras simbolis "□".

2. Jei norite, kad visos kaitvietės vėl veiktų pagal ankstesnius nustatymus, dar kartą paspauskite mygtuką "☰".

Maitinimo valdymo funkcija

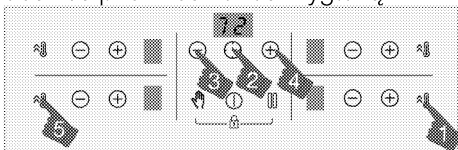
Jūsų prietaisas turi elektros energijos valdymo funkciją. Naudodami šią funkciją galite pakeisti bendrą galią, kurią gali gauti viryklė. Yra 8 elektros energijos valdymo funkcijos lygiai.

Elektros energijos valdymo funkcija - iš viso galimi nustatyti maitinimo lygiai

Elektros energijos valdymo ekrano indikatorius	Visa galia
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Norėdami pakeisti visą galią:

1. Įjunkite kaitvietę paliesdami mygtuką "ⓘ". Išjunkite kaitvietę dar kartą paliesdami mygtuką "ⓘ".
2. Tada palieskite atitinkamai mygtuką "☰" priekinėje dešinėje zonoje, mygtuką "⊖", laikmačio mygtuką "⊖", laikmačio mygtuką "⊕" ir galiausiai dešinės priekinės zonos mygtuką "☰".



3. Laikmačio ekrane rodomas nustatytas elektros energijos valdymo lygis.

4. Palieskite "☰" mygtuką, kad perjungtumėte lygius ir nustatytumėte norimą nustatyti bendros galios vertę.
5. Patvirtinkite nustatymą paliesdami "ⓘ" mygtuką ir išjungdami kaitvietę. Visa suaktyvinta visa jūsų nustatyta elektros energijos vertė.

i Temperatūros lygiai, kuriuos galite priskirti kaitvietėms, gali skirtis priklausomai nuo nustatyto bendro galios lygio. Kaitlentei tiekiamas temperatūros lygis automatiškai sumažinamas, atsižvelgiant į galios nustatymą, kurį turi atlikti kaitlentė. Tai nėra klaida.

i Jei keičiant galios lygį paliečiamas ne nurodytos sekos klavišas, nustatymo atlikti negalima. Norėdami atlikti nustatymą, turite pakartoti veiksmus nuo pat pradžių.

Saugus ir veiksmingas indukcinis kaitviečių naudojimas

Veikimo principai: Veikdama indukcinė kaitlentė tiesiogiai kaitina puodą. Todėl jis turi daug pranašumų palyginti su kitų tipų kaitlentėmis. Ji veikia veiksmingiau, o kaitlentės paviršius neįkaista. Indukcinėje kaitlenteje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti šį prietaisą.

i Kaitlente, priklausomai nuo modelio gali būti įrengtos tokių skersmenų kaitvietės: 145, 180, 210 ir 280 mm. Dėl indukcijos funkcijos kiekviena kaitvietė automatiškai aptinka ant jos padėtą prikaistuvį. Energija generuojama tik tuomet, kai prikaistuvis liečia kaitvietę, todėl užtikrinamos minimalios energijos sąnaudos.

i Gaminys gali pradėti sustoti, kai jis veikia nuo 1 iki 7, ypač naudojant mažo skersmens indus ir kai mažai aliejaus. Tai nėra kaltė.

Naudojimo laiko apribojimai

Kaitlentės valdiklyje įrengta naudojimo laiko apribojimo funkcija. Jeigu paliksite įjungtą vieną ar daugiau kaitviečių, praėjus tam tikram laikui, kaitvietės automatiškai išsijungs (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 anksčiau, vartotojas vėl gali ją įjungti.

1 lentelė. Naudojimo laiko apribojimai

Temperatūros lygis	Veikimo laikas, valandomis
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minučių
P (galios didinimas)	10 minutės (*)
(*) Po 5 minučių kaitlentės kaitinimo lygis sumažės iki 9	

Apsauga nuo perkaitimo

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

- Veikianti kaitvietė gali išsijungti.

- Pasirinktas lygis nuo didesnio gali sumažėti iki 7 lygio.

Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

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

Tikslus galios nustatymas

Indukcinės kaitlentės iškart reaguoja į komandas – toks yra jų veikimo principas. Galios nustatymo parametrus jos pakeičia labai greitai. Todėl galima išvengti išsiliejimo iš puodo (su vandeniu, pienu ir kt.), net jei skystis jame jau beveik išsilieja.

Triukšmai

Maisto ruošimo metu vartotojas gali girdėti triukšmą

Naudojant viryklę, gali girdėtis triukšmas, priklausomai nuo puodų medžiagos. Toks triukšmas yra įprastas indukcinėms technologijoms. Tai ne gedimas.

Galimos triukšmo priežastys:

Ventiliatoriaus keliamas triukšmas

Viryklėje yra ventiliatorius, kuris įsijungia automatiškai pagal produkto temperatūrą. Ventiliatorius veikia keliais skirtingais lygiais ir, priklausomai nuo temperatūros, jis pradeda veikti skirtingame lygyje.

Nedidelis zvimbimas, primenantis transformatoriaus veikimą

Tai yra indukcinųjų technologijų keliamas triukšmas. Kadangi šiluma yra tiesiogiai perduodama į puodo pagrindą, toks zvimbimas gali priklausyti nuo puodo medžiagos. Todėl vartotojas, naudodamas skirtingus puodus, gali girdėti skirtingus garsus.

Traškėjimas

Virimo metu gali girdėtis traškėjimas. Taip yra dėl puodo pagrindo medžiagos ir konstrukcijos. Jei puodo sluoksniai yra

iš skirtingų medžiagų, gali girdėtis traškėjimas.

Švilpimas

Kaistant dviems kaitvietėms toje pačioje viryklės pusėje, bet skirtingais virimo lygiais, gali girdėtis švilpimas.

Tuščias prikaistuvis

Triukšmas gali kilti kaitinant tuščią prikaistuvį. Pripylus į jį vandens arba pridėjus maisto, šis garsas akivaizdžiai dings.

Klaidų pranešimai

2 lentelė. Klaidų kodai ir klaidų priežastys

Klaidos priežastis	Indikatorius	Ekranas
Paspausti du arba daugiau mygtukų	Mirksi „E“ simbolis	Kaitvietės ekranas
Kaitlentė perkaito	Mirksi „H“ simbolis	Kaitvietės ekranas

i Daugiau informacijos žr. 2 lentelę, kurioje paaiškinti klaidų pranešimai, kurie gali būti rodomi jutikliniame valdymo skydelyje.


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


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

5 Techninis aptarnavimas ir priežiūra


Bendroji informacija


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

 Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio 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 gaminui 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 paviršius. Valydami nenaudokite esdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

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


Kaitlentės valymas

Keraminio stiklo paviršius

Valykite stiklo keraminį paviršius (stiklo keramiką) šaltu vandeniu, pasirūpindami, kad ant jo neliktų valymo priemonių likučių, ir nusauskite minkšta šluoste. Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršius naudojant kaitlentę kitą kartą. Ant stiklo keramikos (stiklo keraminio) paviršiaus pridžiūvusių likučių jokiais būdais negalima grandyti sulinkusiais peiliais, plieno drožlių šluostėmis ar panašiais įrankiais.

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

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

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

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

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

6 Trikčių nustatymas

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 jį įjunkite.*
- Įsijungė apsaugano perkaitimo. >>> *Palaukite, kol kaitlentė atvės.*
- Puodas netinkamas gaminimui. >>> *Naudokite tinkamą puodą.*

Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis _lii.

- 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.
- Prikaituvis pastatytas ne per vidurį arba puodo dugno skersmuo per mažas tai kaitvietai. >>> Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės centre.
- Prikaituvis arba kaitvietė perkaito. >>> Palaukite, kol jie atvės.

Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

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

Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

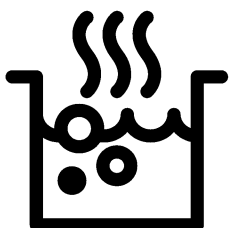
- Puodas netinkamas naudoti ant indukcinės kaitvietės. >>> Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.
- Prikaituvis pastatytas ne per vidurį arba puodo dugno skersmuo per mažas tai kaitvietai. >>> Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės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

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



Вбудована варильна панель

Посібник користувача



UK

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передасте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища **4**

Загальні правила техніки безпеки	4
Електрична безпека	5
Безпека виробу	6
Призначення	8
Захист дітей	8
Утилізація старого приладу	9
Утилізація пакувальних матеріалів	9
Утилізація старого приладу	9

2 Загальна Інформація **10**

Огляд	10
Технічні характеристики	11

3 Підготовка **12**

Поради щодо збереження електроенергії	12
Початок використання	12
Початкове очищення виробу	12

4 Правила експлуатації варильної панелі **13**

Загальна інформація щодо приготування	13
Використання варильних панелей	16
Панель управління	16

5 Догляд і технічне обслуговування **27**

Загальна інформація	27
Очищення варильної панелі	27

6 Пошук та усунення несправностей **29**

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися

особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок.

Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.

- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести

до анулювання гарантії.

Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе

відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.

- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.

- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

- **УВАГА:** Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі,

- зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- **УВАГА:** Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі.
Категорично **ЗАБОРОНЕНО** використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
- **ОБЕРЕЖНО:** За процесом приготування їжі необхідно наглядати. За короткочасним процесом приготування їжі необхідно наглядати постійно.
- **УВАГА:** Пожежна небезпека: не зберігайте

- речі на варильних поверхнях.
- **УВАГА:** Якщо поверхня тріснула, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.
 - Якщо скло електроплитки розбилася: негайно вимкніть усі конфорки та всі електричні нагрівальні елементи, а також відключіть пристрій від електромережі. Не торкайтеся поверхні пристрою. Не використовуйте пристрій.
 - Після використання вимкніть нагрівальний елемент за допомогою регулятора; не варто покладатися на датчик посуду.
 - Не кладіть на варильні поверхні металічні предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки і кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
 - Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
 - Тиск пари через рідину на поверхні варильної панелі чи дні посуду може призвести до підстрибування посуду. Перевіряйте сухість поверхні духової шафи та дна посуду.
 - Конфорки оснащені індукційною технологією, що забезпечує економію часу та грошей, тож їх слід використовувати з посудом, придатним для індукційного приготування; в іншому разі конфорки не працюватимуть. Рекомендації щодо вибору посуду див. *Загальна інформація щодо приготування, стор. 13*.
 - Оскільки індукційні варильні панелі створюють магнітне поле, вони можуть зашкодити людям, які користуються такими пристроями, як інсулінова помпа чи електронний стимулятор серця.
 - Не кладіть на індукційну плиту електронні вироби, як наприклад: мобільні телефони, планшети, комп'ютери. Ці вироби можуть зазнати пошкоджень.

- **УВАГА:** В якості захисних пристроїв для кухонних плит слід використовувати лише вбудовані пристрої або такі, що спеціально розроблені для цього виробником приладу чи рекомендовані ним в інструкції з експлуатації.

Використання невідповідних захисних пристроїв може призвести до нещасливого випадку.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід

дотримуватися

нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з

комерційною метою є неприпустимим.

- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.

Захист дітей

- **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не

дозволяйте дітям гратися з ним.

- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE). Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)


Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

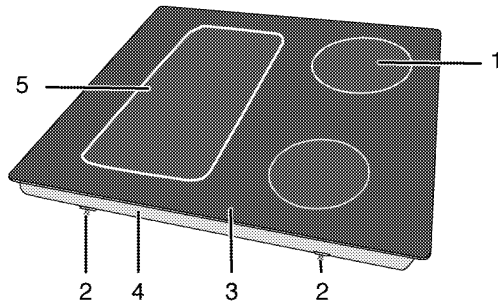
Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.

-  Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

2 Загальна Інформація

Огляд



- | | | | |
|---|-------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Індукційна зона нагріву | 4 | Основна кришка |
| 2 | Монтажний затискач | 5 | Індукційна зона нагріву |
| 3 | Склокерамічна поверхня | | |

Технічні характеристики

Напруга/частота	1N~220-240 В/ 2N~ 380-415 В; 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	макс. 7200 Вт
Тип кабелю/переріз	мін.H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	52 мм/580 мм/510 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Задній лівий	Індукційна зона нагріву
Розмір	180 мм
Живлення	2000/2300 Вт
Передній лівий	Індукційна зона нагріву
Розмір	180 мм
Живлення	2000/2300 Вт
Передній правий	Індукційна зона нагріву
Розмір	145 мм
Живлення	1600/1800 Вт
Задній правий	Індукційна зона нагріву
Розмір	210 мм
Живлення	2000/2300 Вт

i З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

i Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробові.

i Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

3 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:


- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каstrулі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каstrулі. Обирайте для страв каstrулі правильного розміру. Більші каstrулі потребують більше електроенергії.
- Готуючи на електричних варильних панелях, використовуйте каstrулі з плоским дном. Каstrулі з товстим дном забезпечують кращу теплопровідність. Використовуючи

його, можна зберегти до 1/3 електроенергії.

- Контейнери й каstrулі мають бути сумісними з конфорками. Дно контейнера чи каstrулі має бути не менше за конфорку.
- Підтримуйте чистоту зон нагрівання та дна каstrул. Бруд зменшить теплопровідність між зоною нагрівання та дном каstrулі.

Початок використання

Початкове очищення виробу

-  Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

4 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація щодо приготування



Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.

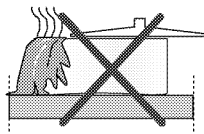
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд. негайно очистіть із поверхні випадково розплавлені рештки цих матеріалів.

У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.

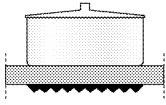
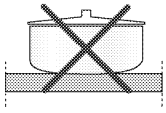
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
 - Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.
- Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок. Розташуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

Вибір каструлі

- Склокерамічна поверхня є жароміцною; на неї не впливають значні коливання температури.
- Склокерамічну поверхню заборонено використовувати для зберігання чи різання продуктів.
- Використовуйте лише каструлі та сковорідки з обробленим дном. Гострі краї подряпають поверхню.



Пролиті рідини можуть пошкодити склокерамічну поверхню й викликати пожежу.



Не використовуйте посуд з увігнутим або випуклим дном. Використовуйте лише каструлі та сковорідки з плоским дном. Вони нагріваються більш швидко й рівномірно.

«Характеристики кипіння можуть різнитися залежно від типів котлів, їх розмірів та розміру зони приготування, для більш однорідної характеристики кипіння потрібно використовувати зону приготування на розмір більше. Використання більшої зони приготування не впливає негативним чином на споживання енергії на індукційних плитах, адже нагрівання відбувається тільки у зоні розміщення котла.

До індукційних варильних панелей застосовуйте лише придатний для них посуд.

Перевірка каструлі

Перевірте придатність каструлі для індукційної варильної панелі таким чином:

1. Каструля є придатною, якщо її дно утримує магніт.
2. Каструля є придатною, якщо символ "⚡" не блимає, коли ви встановлюєте каструлю на зону нагрівання та вмикаєте варильну панель.

Можна використовувати каструлі зі сталі, тефлону чи алюмінію зі спеціальним магнітним дном і попереджувальними етикетками з інформацією про те, що посуд

Вибір зони нагрівання, придатної для посуду

придатний для індукційної варильної панелі. Не можна використовувати склокерамічний посуд, каструлі та посуд із нержавіючої сталі з немагнітним алюмінієвим дном.

Система розпізнавання-концентрування каструлі

На індукційній варильній панелі нагрівається лише частина зони нагрівання, вкрита посудом. Št̄ sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Приготування припиняється, якщо в його процесі зняти посуд із зони нагрівання. Вибрана зона нагрівання та символ "⚡" блимають по чергово.

Безпека використання

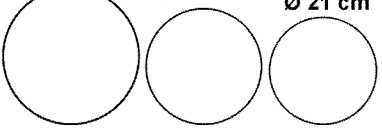
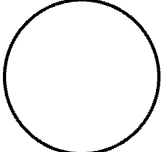
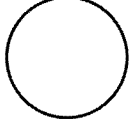
Не обирайте високі рівні нагрівання при використанні каструлі з покриттям, яке не пригорає (тефлон), без олії чи з незначною її кількістю.

Не кладіть на варильну панель металеві предмети (виделки, ножі чи кришки каструль), оскільки вони можуть нагрітися.

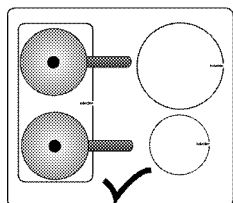
Не готуйте страви в алюмінієвій фользі. Не кладіть продукти, обгорнуті алюмінієвою фольгою, на зону нагрівання.

i Якщо під варильною панеллю знаходиться духова шафа, що працює, сенсори варильної панелі можуть знизити рівень приготування чи вимкнути духову шафу.

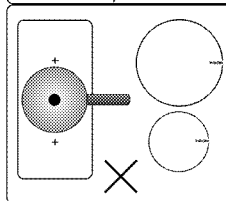
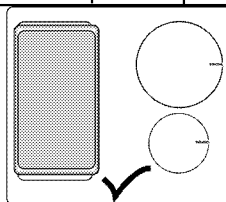
i Якщо варильна панель працює, тримайте предмети з магнітними властивостями, як-от кредитні картки чи касети, на відстані від неї.

<p>Велика зона нагрівання</p> <p>Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Середня зона нагрівання</p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p>Мала зона нагрівання</p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p>Велика зона нагрівання</p> <ul style="list-style-type: none"> • Автоматично підлаштовується під каструлю. • Рівномірно розподіляє енергію. • Забезпечує рівномірний розподіл тепла. Для приготування таких страв, як великі тонкі млинці чи великі тонкі або дуже тонкі шматки риби. 	<p>Середня зона нагрівання</p> <ul style="list-style-type: none"> • Автоматично підлаштовується під каструлю. • Рівномірно розподіляє енергію. • Забезпечує рівномірний розподіл тепла. Для приготування будь-яких страв. 	<p>Мала зона нагрівання</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для повільного приготування (соуси, креми) • Для приготування невеликих порцій або порцій, розрахованих на певну кількість людей.

Використання посуду на великій зоні нагріву



Ви можете використовувати велику зону нагріву по половинкам окремо, як задню ліву або передню ліву зону нагріву. Розташування зони приготування широкої поверхні може змінюватися в залежності від моделі продукту.



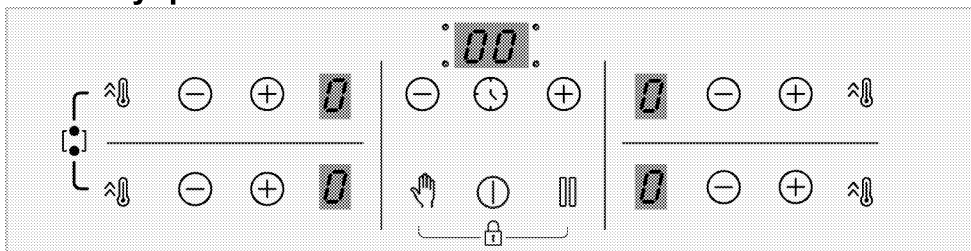
Велику зону нагріву можна використати для великого посуду.

Посуд має накривати обидва центри великої зони нагріву. Не використовуйте зону нагріву в інший спосіб.









Використання варильних панелей

- !** Стежте, щоб предмети не падали на варильну панель. Навіть маленькі предмети (наприклад, сільничка) можуть пошкодити варильну панель. Не користуйтеся варильними панелями з тріщинами. Вода може потрапити в тріщини та призвести до короткого замикання.
- Якщо поверхня пошкоджена (наприклад, є видимі тріщини), відразу вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

Панель управління

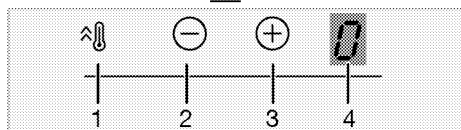
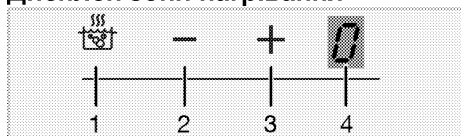


Технічні характеристики

-  Кнопка увімкнення/вимкнення
-  Кнопка блокування кнопок/блокування від дітей
-  Кнопка увімкнення/вимкнення таймера
-  Кнопка налаштування високої потужності (прискореного розігріву)
-  Кнопка блокування для чистки
-  Кнопка роботи з зупинками
-  Кнопка «мінус»
-  Кнопка «плюс»

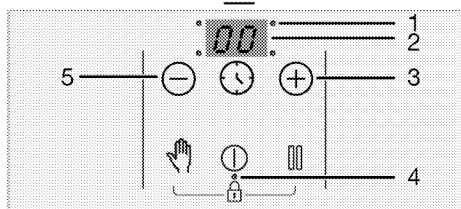
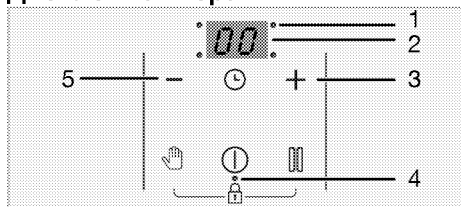
- i** Схеми та малюнки подано виключно з інформаційною метою. Фактичний вигляд і функції можуть відрізнятися залежно від моделі варильної панелі.

Дисплей зони нагрівання



- 1 Кнопка активації налаштування високої потужності (прискороженого розігріву)
- 2 Кнопка зони «мінус» (для рівня температури)
- 3 Кнопка зони «плюс» (для рівня температури)
- 4 Дисплей зони нагрівання

Дисплей таймера



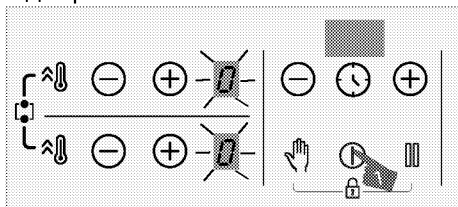
- 1 Десяткова крапка для налаштування часу
- 2 Дисплей таймера
- 3 Кнопка таймера «плюс» (для рівня таймера)
- 4 Десяткова крапка для блокування кнопок/блокування від дітей
- 5 Кнопка таймера «мінус» (для рівня таймера)

i Керування цим приладом здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна операція, виконувана на сенсорній панелі управління, підтверджується звуковим сигналом.

i Утримуйте панель управління чистою та сухою. Волога та забруднена поверхня може спричинити несправності.

Увімкнення варильної панелі:

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки "ⓘ".
На дисплеях зон нагрівання відобразиться "0".



i Варильна панель автоматично перемикається в режим очікування, якщо протягом 10 секунд не буде вчинено жодних дій.

i Якщо протягом тривалого часу не торкатися жодної з кнопок, варильна панель автоматично вимкнеться з міркувань безпеки.

Вимкнення зони нагрівання:

Увімкнену зону нагрівання можна вимкнути трьома різними способами:

1. Торкнувшись кнопки "ⓘ"
2. Зниженням рівня температури до «0»;

Можна вимкнути зону нагрівання, встановивши рівень температури «0».

3. Застосувавши функцію вимкнення потрібної зони нагрівання за допомогою таймера;

Після завершення встановленого часу таймер вимкне відповідну зону нагрівання. На відповідному дисплеї відобразиться «0» або «00».

Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки на панелі управління.

4. Одночасно торкнувшись кнопок зони нагрівання "⊖"/"⊕" потрібної зони;

Можна вимкнути відповідну зону нагрівання, одночасно торкнувшись кнопок "⊖"/"⊕".

i Якщо символ «Н» або «h» відображається на дисплеї після вимкнення варильної панелі, це означає, що зона нагрівання ще гаряча. У такому разі не торкайтеся зон нагрівання.

Індикатор залишкового тепла

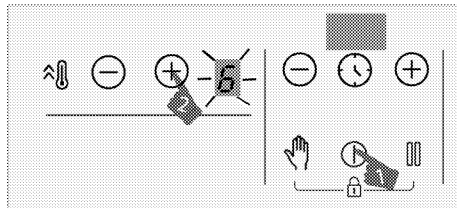
Якщо символ «Н» блимає на дисплеї зони нагрівання, це означає, що варильна панель все ще гаряча та може бути використана для підтримки в нагрітому стані незначної кількості їжі. Цей символ згодом перетвориться на символ «h», який означатиме зниження температури.

i У разі вимкнення електроживлення індикатор залишкового тепла не спрацює та не попереджатиме користувача про гарячі зони нагрівання.

Регулювання рівня температури

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки "ⓘ".

2. Відрегулюйте потрібну температуру, натиснувши кнопки зони "⊖"/"⊕".



» Відповідна зона нагрівання почне роботу на встановленому рівні температури.

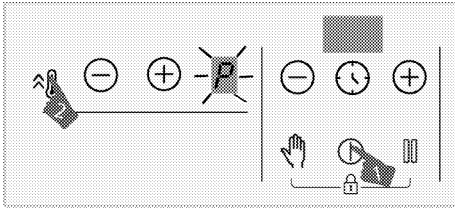
i Зовнішня секція зони нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм (якщо ваш продукт обладнано зоною нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм) активується тільки тоді, коли на зону нагрівання встановлено достатньо велику каструлю, що накриває зону повністю, а температуру встановлено на позначку вище 8.

Налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ)

Для швидкого нагрівання можна застосувати функцію прискореного розігріву. Проте не рекомендується застосовувати цю функцію для приготування впродовж тривалого часу. Функція швидкого розігріву може не бути доступною для всіх зон нагрівання.

Вибір налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ)

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки "ⓘ".
2. Торкніться кнопки "⌚" відповідної зони.



» Вибрана зона нагрівання буде працювати з максимальною потужністю, а на дисплеї зони нагрівання з'явиться символ «P». Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву та продовжить працювати на рівні «9».

Передчасне вимкнення налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ):

Можна вимкнути налаштування високої потужності в будь-який час, торкнувшись кнопки "⊖" або "⌂". Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву та продовжить працювати на рівні «9».

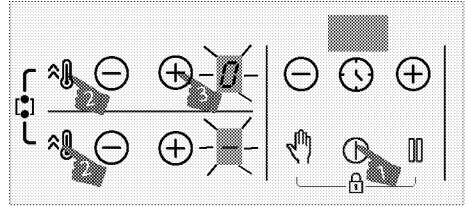
Принцип роботи 2 зон, які розташовані в одному вертикальному напрямку:

Якщо для однієї зони встановлено рівень прискореного нагрівання, а для іншої зони, розташованої в одному вертикальному напрямку, встановлюється рівень нагрівання, вищий за рівень 6 (7, 8 і 9), рівень нагрівання першої зони знижується до рівня 9 і для іншої зони можна встановити рівень, вищий за рівень 6 (7, 8 і 9). Якщо для другої зони встановлено рівень прискореного розігріву, рівень нагрівання першої зони знижується до рівня 6.

Увімкнення великої зони нагрівання

1. Торкніться "ⓘ", щоб увімкнути варильну панель.
2. Щоб увімкнути велику зону нагрівання, утримуйте кнопки "⌂"

обох зон нагрівання натиснутими одночасно протягом 3 секунд.



» Значення 0 буде відображатися на дисплеї задньої лівої зони нагрівання. Символ "⊖" з'явиться на дисплеї передньої лівої зони нагрівання і увімкнеться велика зона.

3. Торкніться кнопок "⊖"/"⊕" задньої лівої зони нагрівання, щоб встановити температуру в інтервалі від «0» до «9».

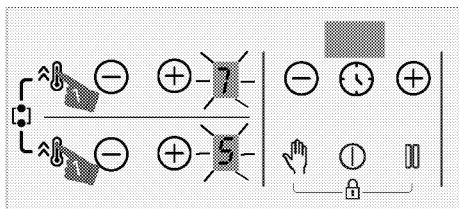
i Одразу після вмикання великої зони нагрівання можна встановити температуру за допомогою кнопок "⊖"/"⊕" задньої лівої зони нагрівання. Не можна встановити температуру за допомогою кнопок "⊖"/"⊕" передньої лівої зони нагрівання.

i Великі ліві зони нагрівання наведені в якості прикладу. Якщо на правій стороні варильної панелі розташована велика зона нагрівання, ці самі вказівки застосовуються до вказаної зони нагрівання.

» Зона нагрівання почне працювати.

Увімкнення великої зони нагрівання під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання

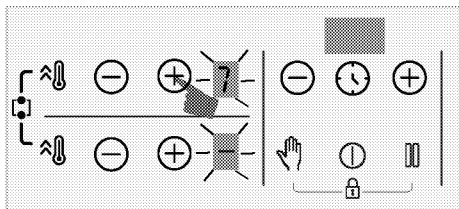
Під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання ви можете сполучити обидві зони нагрівання, увімкнувши велику зону нагрівання. Таким чином, можна використовувати велику зону нагрівання майже на тому ж рівні.



1. Щоб увімкнути велику зону нагрівання, коли одна або дві ліві зони нагрівання активні, утримуйте кнопки "▲" обох зон нагрівання натиснутими одночасно протягом 3 секунд.

» Значення температури останньої вибраної зони нагрівання буде відображатися на дисплеї задньої лівої зони нагрівання і увімкнеться велика зона.

» Сполучені зони нагріву продовжать працювати зі значеннями температури й таймера (за наявності) обраної вами лівої зони нагрівання. Значення лівої зони нагрівання, яке попередньо було встановлено перед сполученням зон нагріву, буде скасовано.



» Щоб змінити температуру, торкніться кнопку "○"/"⊕" задньої лівої зони нагрівання та встановіть потрібну температуру.

i При торканні кнопки "▲" лівої зони нагрівання, в той час як велика зона нагрівання активна, зони нагрівання будуть працювати на рівні прискореного розігріву.

Вимкнення великих зон нагрівання

Велику зону нагрівання можна вимкнути 4 різними способами:

1. Зниженням рівня температури до «0»

Можна вимкнути велику зону нагрівання, знизивши рівень температури до «0».

2. Застосувавши функцію вимкнення великої зони нагрівання за допомогою таймера;

Після спливання визначеного часу таймер вимкне велику зону нагрівання. На дисплеї лівої зони нагрівання з'явиться 0, а на дисплеї таймера з'явиться 00.

3. Торкнувшись одночасно кнопок "○"/"⊕" будь-якої з лівих зон нагрівання

При одночасному натисненні кнопок "○"/"⊕" будь-якої з лівих зон нагрівання зони нагрівання розділяться й вимкнуться.

4. Натиснувши одночасно кнопки "▲" обох зон нагрівання протягом 3 секунд

Зони нагрівання вимкнуться при одночасному натисненні кнопок "▲" обох зон нагрівання протягом 3 секунд.

Блокування для чистки

Блокування для чистки запобігає функціонуванню всіх кнопок на панелі управління протягом 20 секунд, щоб користувач мав можливість виконати швидке прибирання під час роботи варильної панелі. Протягом цього часу прилад не споживатиме енергію.

Вмикання блокування для чистки

1. Коли будь-яка зона нагрівання увімкнена, торкніться й утримуйте кнопку "⏸", доки не прозвучить одинарний звуковий сигнал.

На дисплеї варильної поверхні почнеться зворотний відлік від 20. Протягом цього часу на панелі управління не функціонуватиме жодна кнопка, крім "ⓘ".

Вимикання блокування для чистки

Щоб вимкнути блокування для чистки, не потрібно натискати жодної кнопки. Через 20 секунд прозвучить сигнал і блокування для чистки вимкнеться автоматично.

i Якщо потрібно вимкнути блокування для чистки раніше, торкніться і утримуйте кнопку "ⓘ", доки не прозвучать **два сигнали**.

Блокування від дітей

Коли зони нагрівання вимкнені, ви можете заблокувати варильну поверхню від дітей, щоб запобігти її увімкненню дітьми. Можна увімкнути або вимкнути блокування від дітей лише, коли зони нагрівання вимкнені (знаходяться у режимі очікування).

Вмикання блокування від дітей

1. Коли варильна поверхня знаходиться у режимі очікування, торкніться й утримуйте одночасно кнопки "ⓘ" і "⏸", доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.

Увімкнеться блокування від дітей. На дисплеї зон нагрівання ненадовго з'явиться символ «L» і увімкнеться десяткова крапка кнопки "ⓘ".

i Якщо в режимі блокування від дітей натиснути будь-яку кнопку, прозвучать два сигнали і на дисплеях зон нагрівання почне блимати символ «L».

Вимикання блокування від дітей

1. Коли режим блокування від дітей увімкнений, торкніться й утримуйте

одночасно кнопки "ⓘ" і "⏸", доки не прозвучать **два звукових сигнали**.
» Функцію блокування від дітей буде вимкнено. На дисплеях зон нагрівання почне блимати символ «L», а індикатор кнопки "ⓘ" погасне.

Блокування кнопок

Блокування кнопок дає змогу запобігти випадковій зміні налаштувань під час роботи варильної панелі.

Вмикання блокування кнопок

1. Торкніться й утримуйте одночасно кнопки "ⓘ" і "⏸", доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.

Активується блокування кнопок і після блимання увімкнеться десяткова крапка кнопки "ⓘ".

i Блокування кнопок можливе тільки в робочому режимі. У режимі блокування кнопок функціонуватиме лише кнопка "ⓘ". При натисканні інших кнопок десяткова крапка кнопки "ⓘ" блиматиме, вказуючи на те, що блокування кнопок увімкнене. Якщо вимкнути варильну панель в режимі блокування кнопок, для наступного увімкнення варильної панелі цей режим потрібно вимкнути. При натисканні будь-яких кнопок без вимкнення блокування кнопок символ «L» блиматиме на усіх дисплеях зон нагрівання, вказуючи на те, що блокування кнопок увімкнене. Вимкніть блокування кнопок, щоб знову увімкнути варильну панель.

Вимикання блокування кнопок

1. Коли режим блокування від дітей увімкнений, торкніться одночасно кнопку "👉" і "🔒", доки не прозвучать **два звукових сигнали**.

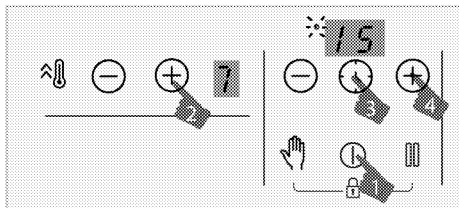
» Індикатор кнопки "🔒" згасне, а панель управління буде розблоковано.

Функція таймера

Ця функція полегшує приготування їжі. Вам не доведеться наглядати за варильною панеллю протягом всього періоду приготування. Зона нагрівання вимкнеться автоматично в заданий час.

Вмикання таймера

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки "🕒".
2. Відрегулюйте потрібний рівень температури, торкнувшись кнопок зони "⊖"/"⊕".



3. Торкніться кнопки "🕒", щоб активувати таймер. На дисплеї таймера почне блимати символ «00» і десяткова крапка вибраної зони.
4. Встановіть потрібну тривалість, торкаючись кнопок таймера "⊖"/"⊕".
5. Через 10 секунд налаштування буде застосовано. На дисплеї таймера почне блимати десяткова крапка вибраної зони.
6. Щоб встановити таймери інших зон нагрівання, виконайте процедуру, описану вище.

i Якщо для різних зон встановлено більше одного значення таймера, на дисплеї таймера відобразиться таймер зони з найменшим значенням, а десяткова крапка зони блиматиме. Десяткові крапки інших зон світитимуться постійно.

i Час, що залишається, можна побачити, натискаючи кнопку "🕒" усіх зон нагрівання. При кожному натисканні відобразиться значення таймера іншої зони. Нарешті знову відобразиться мінімальне значення таймера.

i Таймер не можна встановити, не вибравши зону нагрівання і її значення температури

i Таймер можна налаштувати лише для зон нагрівання, які працюють.

Вимикання таймера

Після завершення встановленого часу варильна панель автоматично вимкнеться та прозвучить звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Якщо ви не натиснете жодної кнопки звуковий сигнал буде відмінено через декілька хвилин.

Завчасне вимикання таймерів

У випадку завчасного вимикання таймера варильна панель продовжуватиме працювати при встановленій температурі, доки не буде вимкнена.

Можна вимкнути таймер завчасно двома різними способами:

Вимикання таймера відповідної зони шляхом зниження його значення до «00»:

1. На дисплеї зони нагрівання, таймер якої увімкнено, торкайтеся кнопку таймера "⊖"/"⊕", доки на дисплеї не з'явиться «00».

» Символ десяткової крапки відповідної зони остаточно погасне і таймер буде скасовано.

Вимикання таймера відповідної зони одночасним торканням кнопки "⊖"/"⊕" відповідної зони:

1. Одночасно торкніться кнопку "⊖"/"⊕" відповідної зони.

» Символ десяткової крапки відповідної зони остаточно погасне і таймер буде скасовано.

i Після цього для рівня температури відповідної зони та таймера буде встановлено значення «0».

Функція зупинки

За допомогою цієї функції можна зменшити рівень температури робочих зон нагрівання до мінімального значення (рівень 1).

i Якщо для певної зони нагрівання встановлено таймер, він продовжить працювати і після зупинки.

1. Торкніться кнопки "⏸" під час роботи будь-якої зони нагрівання. Усі зони нагрівання будуть працювати на мінімальному рівні (рівень 1). На дисплеї активних зон відобразиться символ нагрівання "□".

2. Торкніться кнопки "⏸" ще раз, щоб увімкнути всі вимкнені зони нагрівання з попередньо встановленими налаштуваннями.

Функція управління потужністю

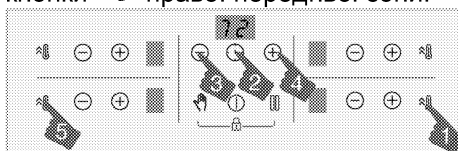
Ваш прилад оснащений функцією керування потужністю. За допомогою цієї функції ви можете змінювати загальну потужність, яку може витратити піч. Є 8 рівнів потужності.

Функція керування енергоспоживанням – Загальний рівень потужності, який можна встановити

Індикатор керування потужністю	Загальна потужність
25	2,5 кВт
30	3 кВт
36	3,6 кВт
44	4,4 кВт
54	5,4 кВт
57	5,7 кВт
67	6,7 кВт
72	7,2 кВт

Щоб змінити загальну потужність;

1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки "ⓘ". Вимкніть піч, торкнувшись "ⓘ" ще раз.
2. Потім торкніться відповідно кнопки "⌂" правої передньої зони, кнопки "⊖", кнопки "⊖" таймера, кнопки "⊕" таймера і, нарешті, кнопки "⌂" правої передньої зони.



3. Навір рівнів керування потужністю відобразиться на дисплеї таймера.
4. Торкніться кнопки "⏸", щоб перемикатися між рівнями та встановлювати бажане загальне значення потужності.
5. Підтвердьте налаштування, торкнувшись кнопки "ⓘ" та вимкніть варильну панель. Загальне значення потужності, яке ви встановили, має бути активоване.

i Рівні температури, які ви можете призначити варильним поверхням, можуть змінюватися відповідно до загального встановленого рівня потужності. Рівень температури на варильній панелі автоматично знижується відповідно до налаштувань потужності плити. Це не є несправністю.

i Якщо під час зміни рівня потужності натиснути на клавішу, відмінну від зазначеної послідовності, налаштування неможливо зробити. Вам потрібно повторити кроки з самого початку, щоб зробити налаштування.

Безпечно та ефективно використання індукційних зон нагрівання

Принципи роботи: Принципом роботи індукційної варильної панелі є безпосереднє нагрівання посуду. Тому вона має багато переваг у порівнянні з іншими типами варильних панелей. Індукційна варильна панель працює ефективніше, а її поверхня не нагрівається. Ваша індукційна варильна панель оснащена надійними запобіжними системами, які забезпечують найвищий рівень безпеки використання.

i Варильна панель може бути оснащена індукційними зонами нагрівання діаметром 145, 180, 210 і 280 мм залежно від моделі. Завдяки індукційній технології кожна зона нагрівання автоматично визначає встановлений на ній посуд. Енергія подається лише в місці контакту посуду з зоною нагрівання, що забезпечує мінімальне енергоспоживання.

i Виріб може заупинитись і зупинитися, коли він працює на рівнях від 1 до 7, особливо з посудом з малим діаметром і коли води-олії мало. Це не вина.

Обмеження часу роботи

Варильна панель оснащена пристроєм обмеження часу роботи. Якщо одну чи більше зон нагрівання не було вимкнено, за деякий час зона нагрівання автоматично вимкнеться (див. таблицю 1). Якщо зоні нагрівання призначений таймер, його дисплей також вимкнеться пізніше.

Обмеження часу роботи залежить від вибраного рівня нагрівання. Для відповідного встановленого рівня нагрівання застосовується максимальний час роботи. Користувач може знову ввімкнути зону нагрівання після автоматичного вимкнення, як описано вище.

Таблиця 1. Обмеження часу роботи

Рівень температури	Обмеження часу роботи (в годинах)
0	0
1	6
2	6
3	5

Рівень температури	Обмеження часу роботи (в годинах)
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 хвилин
P (Прискорений розігрів)	10 хвилин (*)
(*) Через 5 хвилин варильна панель перейде на рівень 9	

Захист від перегрівання

Варильна панель має кілька датчиків, які забезпечують захист від перегрівання. У разі перегрівання можуть відбутися такі дії:

- Працююча зона нагрівання може вимкнутися.
- Обраний рівень нагрівання може знизитися з найвищого рівня до рівня 7.

Система захисту від переливання

Варильна панель оснащена системою захисту від переливання. Якщо на панель управління переллється рідина, система захисту від переливання негайно вимкне подачу електроенергії та варильну панель. Протягом цього часу на індикаторі відображається попередження «E».

Точне налаштування потужності

Одним із принципів роботи індукційної варильної панелі є негайна реакція на команди. Вона надзвичайно швидко змінює налаштування потужності, тож ви маєте можливість запобігти переливанню рідини з каструлі (води, молока тощо) навіть в останній момент.

Шуми

Під час приготування користувач може почути шуми

Під час використання варильної панелі, в залежності від матеріалу посуду може виникати певний шум. Такі шуми є природними для індукційної технології. Вони не є ознакою несправності.

Можливі типи та причини виникнення шумів:

Шум вентилятора

У варильній поверхні є вентилятор, який автоматично вмикається залежно від температури продукту. Вентилятор має різні рівні швидкості, які вмикаються в залежності від температури.

Низьке гудіння, як при роботі трансформатора.

Такий шум є природним для індукційної технології. Через те, що температура передається безпосередньо на основу посуду для приготування, в залежності від матеріалу посуду може виникати гудіння. Тому при використанні різних типів посуду користувач може почути різні типи шумів.

Тріск

При приготуванні може виникати тріск. Причиною шуму є контакт поверхонь матеріалу та основи посуду для приготування. Якщо посуд має багатшарову структуру з різних матеріалів може виникати тріск.

Свистіння

При приготуванні на двох сковорідках з однієї сторони варильної поверхні, але при різних рівнях приготування може виникати свистіння.

Порожня каструля




Нагрівання порожньої каструлі може спричинити шум. Якщо залити в неї

воду чи покласти продукти, звук зникне.

Повідомлення про помилки

Таблиця 2. Коди помилок і причини помилок

Причини помилок	Індикатор	Дисплей
Натиснуто дві кнопки або більше	Символ «Е» блимає	Дисплей зони нагрівання
Варильна панель перегрілася	Символ «Н» блимає	Дисплей зони нагрівання

-  Додаткову інформацію про індикацію помилок на сенсорній панелі управління див. у таблиці 2.
-  Якщо поверхня сенсорної панелі управління знаходиться під інтенсивним потоком пари, система управління може вимкнутися, та прозвучить сигнал про помилку.
-  Поверхня сенсорної панелі управління має бути чистою. В іншому разі це може спричинити помилки в роботі.

5 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиненою в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

Очищення варильної панелі

Склокерамічна поверхня

Промийте склокерамічну поверхню (ситал) холодною водою, приділяйте увагу, щоб не залишилося жодних решток миючого засобу, та витріть м'якою тканиною. Залишки засобів для чищення можуть пошкодити склокерамічну поверхню під час наступного використання варильної панелі.

Засохлі залишки на склокерамічній поверхні (ситал) ні в якому разі не можна зіскрібати ножами із зубчастим лезом, сталевими мочалками чи подібними предметами.

Змийте кальцієві забруднення (жовті плями) невеликою кількістю доступного засобу для видалення вапняного нальоту, наприклад, оцтом або лимонним соком. У випадку значного забруднення застосуйте засіб для чищення на губці й зачекайте на його поглинання. Потім очистіть поверхню варильної панелі вологою тканиною.

i Продукти зі значним вмістом цукру, наприклад, густий крем і сироп, слід одразу змивати з поверхні; не слід чекаючи, поки вона охолоне. Недотримання цієї вимоги може призвести до пошкоджень склокерамічної поверхні.

Згодом може відбутися знебарвлення покриттів й інших поверхонь. Це не вплине на роботу приладу.
Знебарвлення та плями на склокерамічній поверхні є нормальним явищем, а не дефектом.

6 Пошук та усунення несправностей

Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*
- Якщо дисплей не загорається при повторному увімкненні плити. >>> *Від'єднайте пристрій від мережі живлення за допомогою автоматичного вимикача. Зачекайте 20 секунд та знову під'єднайте пристрій до мережі.*
- Увімкнений захист від перегріву. >>> *Нехай варильна панель охолоне.*
- Посуд для приготування не є відповідним. >>> *Зверніть увагу на посуд.*

На дисплеї зони нагрівання відобразиться символ "E".

- Ви не поставили посуд на увімкнену зону нагрівання. >>> *Перевірте, чи стоїть посуд на зоні нагрівання.*
- Посуд не придатний для індукційного типу приготування. >>> *Перевірте посуд на придатність для індукційного типу приготування.*
- Посуд для приготування не відцентровано, або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони нагрівання. >>> *Візьміть достатньо широкий посуд або відцентруйте його на зоні нагрівання відповідним чином.*
- Посуд для приготування або зона нагрівання перегрілися. >>> *Нехай вони охолонуть.*

Обрана зона нагрівання несподівано вимикається під час роботи.

- Можливо, час приготування на обраній зоні нагрівання завершився. >>> *Ви можете встановити новий час приготування чи припинити приготування.*
- Увімкнений захист від перегріву. >>> *Нехай варильна панель охолоне.*
- Можливо, сенсорну панель управління закриває об'єкт. >>> *Зніміть об'єкт з панелі управління.*

Посуд не нагрівається, незважаючи на те, що зона нагрівання увімкнена.

- Посуд не придатний для індукційного типу приготування. >>> *Перевірте посуд на придатність для індукційного типу приготування.*
- Посуд для приготування не відцентровано, або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони нагрівання. >>> *Візьміть достатньо широкий посуд або відцентруйте його на зоні нагрівання відповідним чином.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."
"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445,
Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-
2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити,
зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

