



## **Plită încorporabilă**

Manual de utilizare

## **Sisseehitatav pliit**

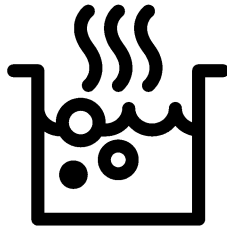
Kasutusjuhend

## **Iebūvēta plīts virsma**

Lietotāja rokasgrāmata

## **Innebygd komfyr**

Brukerhåndbok



HII 64200 MT

**RO / ET / LV / NO**

185.2619.92/R.AF/7.01.2020/3-2

7757189212

## Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

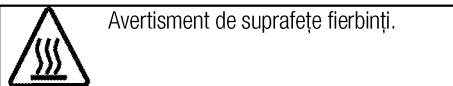
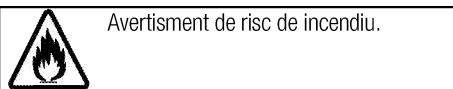
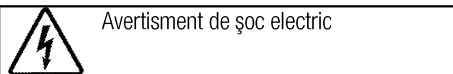
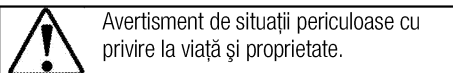
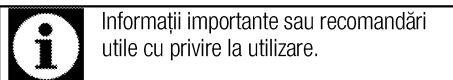
Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

### Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



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

**1 Instrucțiuni importante și  
avertismente privind siguranța și  
mediul înconjurător 4**

Siguranța generală.....	4
Siguranța instalațiilor electrice .....	4
Siguranța produsului .....	5
Domeniu de utilizare .....	7
Siguranța copiilor .....	7
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi.....	7
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare ...	7

**2 Informații generale 8**

Prezentare generală .....	8
Specificații tehnice.....	8

**3 Instalare 9**

Înainte de instalare.....	9
Instalarea și conectarea.....	9
Transportul ulterior.....	12

**4 Pregătiri 13**

Sfaturi pentru economisirea energiei .....	13
Prima utilizare.....	13
Curățarea inițială a aparatului.....	13

**5 Utilizarea plitei 14**

Informații generale despre prepararea alimentelor .	14
Utilizarea plitelor.....	15
Panou de comandă .....	15

**6 Întreținere și curățare 21**

Informații generale .....	21
Curățarea plitei .....	21

**7 Remedierea problemelor 22**

## **1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător**

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

### **Siguranța generală**

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate. Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți. Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmănat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

### **Siguranța instalațiilor electrice**

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în

"Specificații tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.

- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la

rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.

- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

### **Siguranța produsului**

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate

provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.

- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolați produsul de rețeaua electrică. Nu atingeți suprafața produsului. Nu utilizați produsul.
- După folosire, opriți elementele plitei folosind comenzile și nu vă bazați pe detectorul de recipient.
- Nu amplasați pe plită obiecte metalice cum sunt cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, deoarece acestea se pot înfierbânta.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața

plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului.

Asigurați-vă așadar că suprafața cuptorului și partea inferioară a recipientelor este întotdeauna uscată.

- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Vezi. *Informații generale despre prepararea alimentelor, pagina 14* , selectarea recipientelor.
- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
- AVERTISMENT: Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiunile de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.

- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

### Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- **ATENȚIE:** Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

### Siguranța copiilor

- **AVERTISMENT:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeurile toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.

- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

### Depozitarea la deșeurile a produsului vechi

#### Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurile a produsului uzat:



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeurile electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

#### Conformitate cu Directiva RoHS:

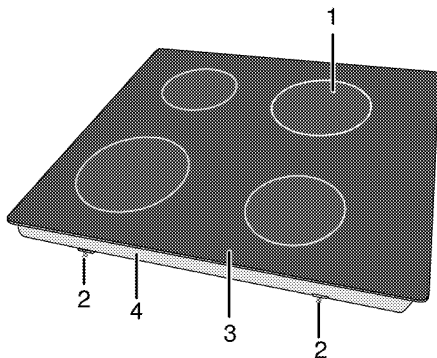
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

### Depozitarea la deșeurile a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeurile în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

## 2 Informații generale

### Prezentare generală



- |   |                            |   |                         |
|---|----------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Plită de gătit cu inducție | 3 | Suprafață vitroceramică |
| 2 | Clemă asamblare            | 4 | Capac bază              |

### Specificații tehnice

<b>Tensiune/frecvență</b>	<b>1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz</b>
Putere totală	max. 7200 W
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)</b>	<b>52 mm/580 mm/510 mm</b>
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Arzătoare</b>	
Stânga spate	<b>Plită de gătit cu inducție</b>
Dimensiune	180 mm
Putere	1800/2300 W
Stânga față	<b>Plită de gătit cu inducție</b>
Dimensiune	180 mm
Putere	1800/2300 W
Dreapta față	<b>Plită de gătit cu inducție</b>
Dimensiune	145 mm
Putere	1400/1800 W
Dreapta spate	<b>Plită de gătit cu inducție</b>
Dimensiune	210 mm
Putere	1800/2300 W



Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.



Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.



Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.



### 3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.



Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.



#### PERICOL:

Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.



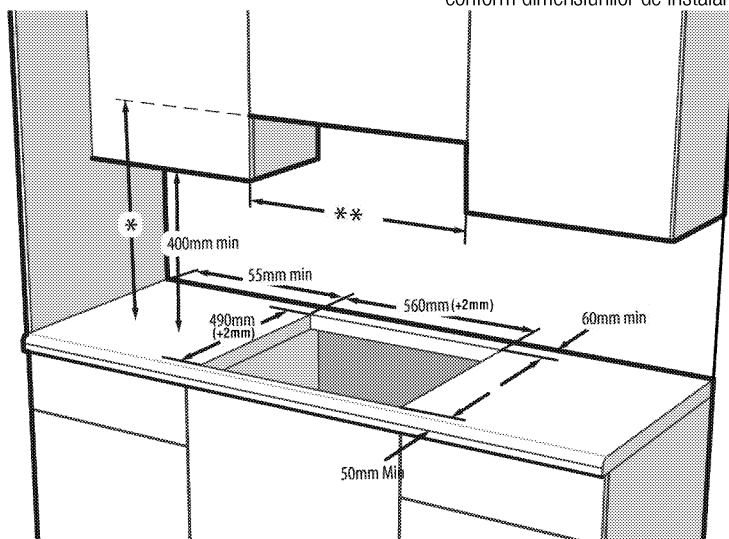
#### PERICOL:

Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

### Înainte de instalare

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (\*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hoteli cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm)
- Îndepărtați ambalajele și elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminate și adevizii utilizați trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat și fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.



\* Înălțimea minimă până la hotă conform manualului de instrucțiuni al hoteli

\*\* Distanța minimă dintre elementele de mobilier trebuie să fie egală cu lățimea plitei



Nu instalați plita pe zone cu colțuri sau muchii ascuțite.  
Pericol de spargere a suprafeței ceramice!

### Instalarea și conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.


### Racordul electric

Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician

calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.

**PERICOL:**  

 Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

**PERICOL:**  

 Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare este amplasată în spatele produsului.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".

**PERICOL:**  

 Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză. Pericol de electrocutare!

**Conectarea cablului de alimentare**

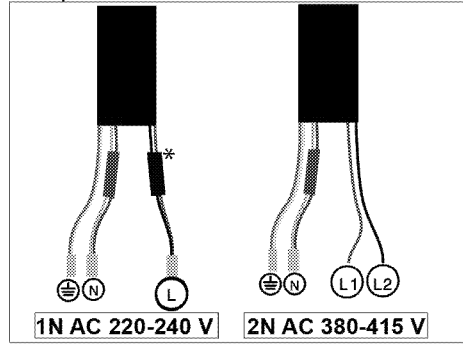
**i** În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți priza și cablul adecvate pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

1. Dacă sursa de alimentare nu permite deconectarea tuturor polarităților, trebuie conectată o unitate de deconectare cu separare de cel puțin 3 mm a contactelor (siguranțe, contactori), iar toate polaritățile acestei unități de deconectare trebuie să fie adiacente (nu deasupra) produsului, conform directivelor IEE. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca




funcționarea defectuoasă și anularea garanției produsului.

Se recomandă ca măsură de protecție suplimentară utilizarea unui întrerupător de curent rezidual.

**Dacă produsul este furnizat cu un cablu:**

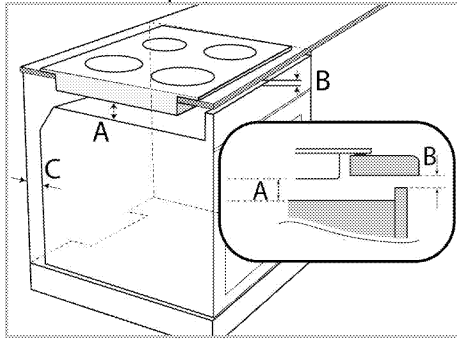


\* (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

2. Pentru conexiuni monofazice, respectați diagrama de conectare de mai jos:
  - Cablul maro/negru = L (Fază)
  - Cablul albastru/gri = N (Nul)
  - Cablu verde/galben = (E)  (împământare)
 » sau
  - Cablul gri/negru = L (Fază)
  - Cablul albastru/maro = N (Nul)
  - Cablu verde/galben = (E)  (împământare)
3. Pentru conexiuni cu două faze, respectați diagrama de conectare de mai jos:
  - Cablul maro = L1 sau L2 (Fază 1 sau Fază 2)
  - Cablul negru = L2 sau L1 (Fază 2 sau Fază 1)
  - Cablul albastru/gri = N (Nul)
  - Cablu verde/galben = (E)  (împământare)
 » sau
  - Cablul negru = L1 (Fază 1)
  - Cablul gri = L2 (Fază 2)
  - Cablul albastru/maro = N (Nul)
  - Cablu verde/galben = (E)  (împământare)

## Instalarea produselor

Dacă există un cuptor dedesubt:



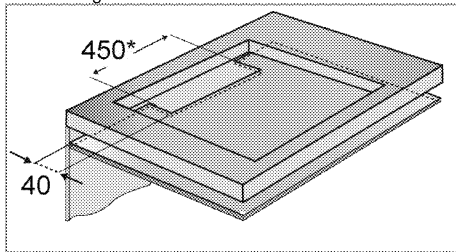
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Dacă există un blat dedesubt:

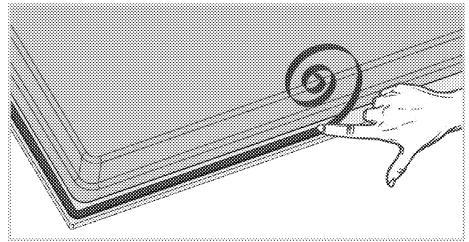
Lăsați un spațiu de ventilație în spatele mobilierului, conform figurii următoare.



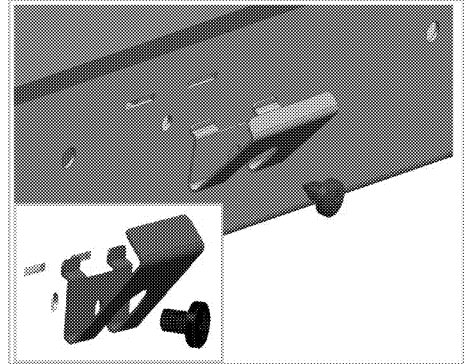
\* min.

În timpul instalării plitei cu inducție, așezați produsul paralel cu suprafața pe care este instalat. De asemenea, aplicați garnitura de etanșare pe componentele care intră în contact cu blatul, conform descrierii de mai jos, pentru a preveni intrarea lichidelor între produs și blat.

1. Pregătiți suprafața blatului conform figurii.
2. Răsturnați plita și așezați-o pe o suprafață plană.
3. La instalarea plitei, instalați în jurul plitei garnitura de etanșare furnizată în colet așa cum este indicat în imaginea alăturată, având grijă să rămână retrasă cu 1-2 mm față de marginea exterioară a sticlei.



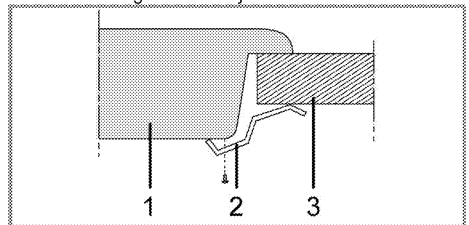
4. Fixați arcurile de montare, introducându-le și înșurubându-le prin orificiile carcasei inferioare, conform figurii.



**i** La anumite modele, produsul dumneavoastră poate fi însoțit de arcuri de montare deja instalate.

**i** Numărul arcurilor de montare ale produsului dumneavoastră poate varia în funcție de modelul produsului.

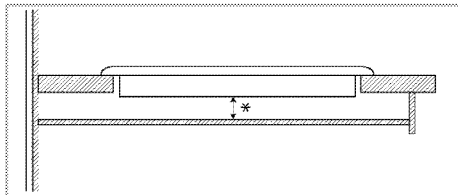
5. Așezați plita pe blat și aliniați-o.
6. După amplasarea plitei pe blat, poate fi fixată cu ușurință folosind clemele. Dacă dimensiunile blatului sunt inadecvate, se pot fixa două cleme de montare pe partea din față a produsului, conform figurii de mai jos.



- 1 Plită
- 2 Clemă de instalare
- 3 Blat

**i** Când instalați plita pe un corp de mobilă, montați un raft care să separe corpul de mobilă de plită, conform figurii de mai sus. Această măsură nu este necesară dacă instalați plita deasupra unui cuptor încorporat.

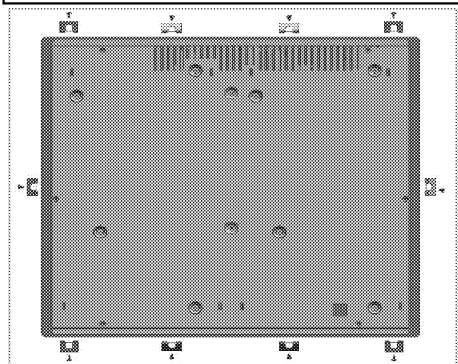
De exemplu, dacă este posibilă atingerea părții inferioare a produsului instalat deasupra unui sertar, secțiunea respectivă trebuie acoperită cu o placă de lemn.



\* min. 15 mm

### Vedere din spate (orificii de racordare)

**i** Amplasarea găurilor de conectare arătată în imaginea de mai jos este schematică; pot exista diferențe în funcție de modelul produsului. Fixați-le conform găurilor de conectare de pe produsul dvs.



**PERICOL:**  
Conectarea prin alte orificii poate fi periculoasă datorită riscului de deteriorare a sistemului de alimentare cu gaz și electricitate.

**PERICOL:**  
Plita conține componente ce funcționează pe gaz metan și electricitate. Din acest motiv, aceasta trebuie să fie fixată de blat numai prin găuri de fixare, utilizând doar elementele de securitate și șuruburi furnizate după cum este indicat în manual. În caz contrar, aceasta prezintă un pericol asupra siguranței vieții și proprietății.

**i** Numărul arcurilor de montare ale produsului dumneavoastră poate varia în funcție de modelul produsului.

### Verificarea finală

1. Folosirea produsului..
2. Verificați funcționarea.

### Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.

**i** Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

## 4 Pregătiri

### Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Decongețați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică.  
Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.

- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.
- Mențineți curate zonele de gătit și baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit și baza recipientului.

### Prima utilizare

#### Curățarea inițială a aparatului



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.

Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

## 5 Utilizarea plitei

### Informații generale despre prepararea alimentelor



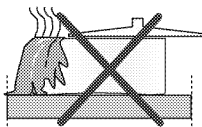
Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriți plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriți zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Curățați imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafața plitei. Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita. Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit. Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

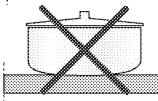
#### Selectarea recipientului

- Suprafața ceramică este rezistentă la căldură și nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizați suprafața ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.

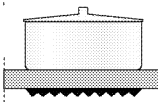
- Folosiți numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuțite pot zgâria suprafața.



Alimentele vărsate pot deteriora suprafața ceramică și provoca incendii.



Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă.



Folosiți numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient.

### Pentru plitele cu inducție utilizați numai recipiente adecvate acestui tip de gătit.

#### Verificarea recipientului

Folosiți următoarele metode pentru a verifica dacă recipientele sunt adecvate pentru plita cu inducție.

1. Recipientul este adecvat dacă magneții sunt atrași de baza acestuia.
2. Recipientul este adecvat dacă "L" nu clipește atunci când îl așezați pe zona de gătit și porniți plita.


Puteți folosi recipiente din oțel, teflon sau aluminiu cu bază magnetică specială având etichete sau instrucțiuni care indică faptul că sunt adecvate pentru plitele cu inducție. Nu utilizați recipiente din sticlă sau ceramică și cele din inox cu bază din aluminiu non-magnetică.


#### Sistem de recunoaștere a recipientului

Sistemele de gătit cu inducție încălzesc doar zona acoperită de recipient. Sistemul identifică automat baza recipientului și încălzește doar acea suprafață. Încălzirea se oprește dacă vasul este ridicat de pe suprafața de gătit. Zona de gătit selectată și simbolul "L" clipește alternativ.

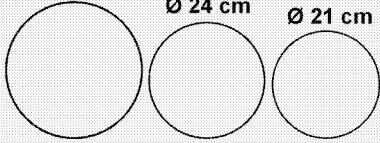
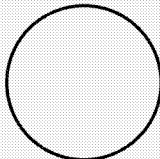
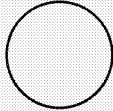
#### Utilizarea în siguranță

Nu selectați niveluri înalte de încălzire atunci când gătiți într-un recipient non-aderent (teflon) folosind ulei puțin sau deloc. Nu puneți obiecte din metal, cum ar fi furculițe, cuțite sau capace pe plită deoarece se pot înfierbânta. Nu folosiți niciodată folie din aluminiu la gătit. Nu puneți niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de gătit.


 Dacă sub plită există un cuptor aflat în funcțiune, senzorii plitei pot reduce temperatura sau opri cuptorul.

 În timpul funcționării plitei, țineți la distanță de aceasta obiectele cu proprietăți magnetice, cum sunt cardurile de credit sau casețele audio.

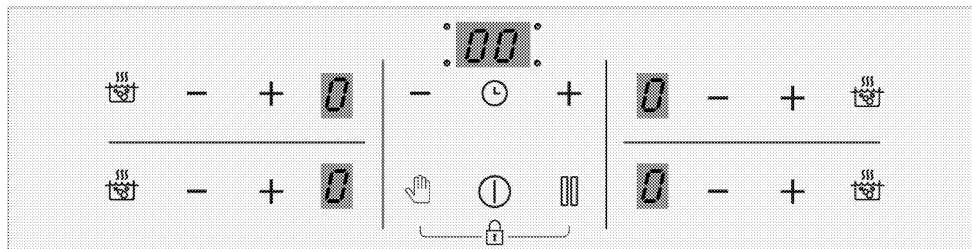
### Selectarea zonei de gătit adecvate recipientului

Zonă de gătit mare	Zonă de gătit normală	Zonă de gătit mică
<p>Ø 28 cm      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p><b>Zonă de gătit mare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ajustează automat la recipient.</li> <li>• Distribuie energia în mod ideal.</li> <li>• Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Utilizată pentru prearea mâncărilor de tipul clătitelor mari sau a peștilor mari.</li> </ul>	<p><b>Zonă de gătit normală</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ajustează automat la recipient.</li> <li>• Distribuie energia în mod ideal.</li> <li>• Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Folosită pentru toate tipurile de preparate.</li> </ul>	<p><b>Zonă de gătit mică</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizată pentru gătire lentă (sosuri, creme)</li> <li>• Folosită pentru prepararea unui porții mici sau a unui număr de porții raportat la numărul de persoane.</li> </ul>

### Utilizarea plitelor






 **PERICOL:**  
 Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar și de obiecte mici, cum ar fi o solniță.  
 Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin crăpături, provocând scurtcircuite.  
 În cazul deteriorării de orice fel a suprafeței (de ex. crăpături vizibile), opriți imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.

### Panou de comandă



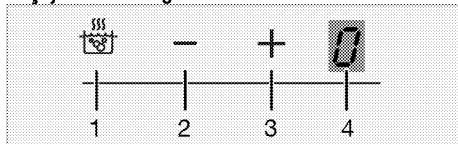
#### Specificații

-  Tastă Pornit/Oprit
-  Blocare taste/Tastă de blocare pentru copii
-  Tastă de activare/dezactivare cronometru

-  Tastă de setare a funcției Putere mare (Intensificare)
-  Tastă de blocare pentru curățare
-  Tastă Pauză-Pornit
-  Tastă minus
-  Tastă plus

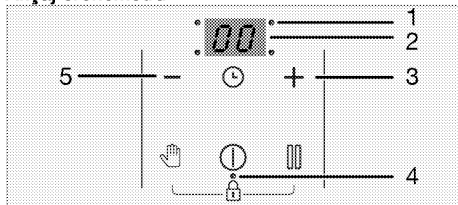
**i** Graficele și valorile sunt numai cu scop orientativ. Aspectul și funcțiile reale pot varia în funcție de modelul plitei dvs.

### Afișajul zonei de gătit



- 1 Tasta de activare a funcției Putere mare (Intensificare)
- 2 Tasta Minus pentru zonă (pentru nivel de temperatură)
- 3 Tasta Plus pentru zonă (pentru nivel de temperatură)
- 4 Afișajul zonei de gătit

### Afișajul cronometru



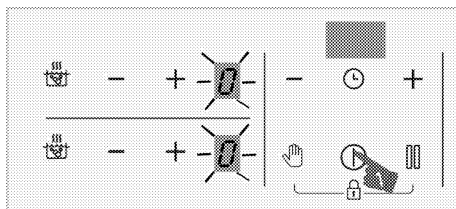
- 1 Zecimala pentru reglarea intervalului de timp
- 2 Afișajul cronometru
- 3 Tastă Plus Cronometru (pentru nivel cronometru)
- 4 Zecimala pentru Blocare taste/Tastă de blocare pentru copii
- 5 Tastă Minus Cronometru (pentru nivel cronometru)

**i** Acest produs este controlat prin intermediul unui panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.

**i** Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. Suprafața umedă și murdară poate cauza probleme de funcționare.

### Pornirea plitei:

1. Porniți plita prin apăsarea tastei "⏻".  
Pe afișajul tuturor zonelor de gătit va apărea „0”.



**i** Dacă în interval de 10 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

**i** Aparatul se oprește automat, din motive de siguranță, dacă nu este atinsă nicio tastă pentru o perioadă îndelungată de timp.

### Oprirea zonei de gătit:

O zonă de gătit activă poate fi oprită în 3 moduri diferite:

1. Prin apăsarea tastei "⏻"

Atingeți tasta "⏻".

2. **Scăzând temperatura la nivelul „0”;**

Zona de gătit poate fi oprită reglând nivelul de temperatură la „0”.

3. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită;**

Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Afișajul asociat va indica „0” sau „00”.

După scurgerea timpului cronometrat, este emis un semnal sonor. Pentru a opri acest semnal sonor, atingeți orice tastă de pe panoul de comandă.

4. **Prin atingerea simultană a tastelor "⏻"/"⏏";**

Puteți dezactiva zona de gătit aferentă apăsând simultan tastele "⏻"/"⏏" ale acestora.

**i** Dacă simbolul „H” sau „h” este aprins după ce zona de gătit a fost oprită, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeți zonele de gătit.

### Indicator de căldură reziduală

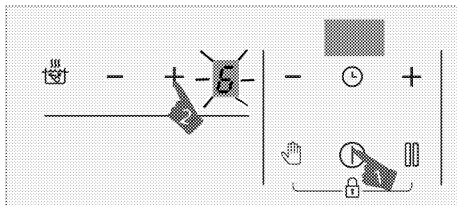
Dacă simbolul „H” clipește pe afișajul zonei de gătit, înseamnă că plita este încă fierbinte și poate fi folosită pentru a menține caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp în simbolul „h”, ceea ce indică faptul că plita este mai puțin fierbinte.



**i** În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde și utilizatorul nu este avertizat cu privire la zonele de gătit fierbinți.

### Reglarea nivelului temperaturii

1. Porniți plita prin apăsarea tastei "⏻".
2. Setează nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei "—"/"⊕".



» Zona de gătit respectivă va începe să funcționeze la nivelul de temperatură setat.

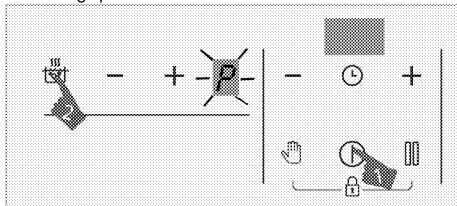
**i** Secțiunea exterioră a plitei cu inducție prevăzută cu o zonă de gătire de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătire de 280 de mm) este activată numai în momentul în care o tigăie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătire este plasată pe aceasta, iar temperatura este setată la un nivel mai mare decât 8.

### Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE)

Pentru încălzirea rapidă, puteți folosi funcția Intensificare. Totuși, această funcție nu este însă recomandată pentru gătitul pe perioade îndelungate de timp. Este posibil ca funcția de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de gătit.

### Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE):

1. Porniți plita prin apăsarea tastei "⏻".
2. Atingeți tasta "⏻" a zonei aferente.



» Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afișajul acesteia va apărea simbolul „P”. Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul „9”.

### Oprirea funcției Putere mare (INTENSIFICARE) înainte de sfârșitul intervalului de timp stabilit:

Puteți opri funcția Putere mare în orice moment doriți, apăsând tasta "⏻" sau tasta "⏻".

Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul „9”.

### Principiul de lucru al celor 2 zone amplasate pe aceeași direcție verticală:

Dacă o zonă este setată pe intensificare nivel, iar cealaltă zonă, aflată pe aceeași direcție verticală, este setată la un nivel mai mare decât 6 (adică 7, 8 sau 9), prima zonă coboară la nivelul 9, iar cealaltă zonă poate fi setată la nivelul 6 (7, 8 sau 9). Dacă a doua zonă este setată pe intensificare nivel, prima zonă coboară la nivelul 6.

### Blocaj pentru curățare

Blocajul pentru curățare dezactivează toate tastele de pe panoul de comandă timp de 20 de secunde, în timp ce plita este în funcțiune, pentru ca utilizatorul să poată curăța rapid zona. Dispozitivul nu va consuma energie în acest timp.

### Activarea blocajului pentru curățare

1. Apăsăți și mențineți apăsată tasta "⏻" până când se aude **un singur semnal sonor**, când orice zonă de gătit este activată.

Pe afișajul cronometrului plitei va fi afișată o numărătoare inversă, care începe de la cifra 20. Niciuna dintre tastele de pe panoul de control nu va funcționa pe parcursul acestei perioade, cu excepția tastei "⏻".

### Dezactivarea blocajului pentru curățare

Nu trebuie să apăsați nicio tastă pentru a dezactiva blocajul pentru curățare. Plita va emite un semnal sonor după 20 de secunde, iar blocajul pentru curățare se va dezactiva automat.

**i** Dacă doriți să dezactivați mai devreme blocajul pentru curățare, apăsați și mențineți apăsată tasta "⏻" până la emiterea a **doă semnale sonore**.

### Blocaj pentru copii

Atunci când zonele de gătit sunt dezactivate, puteți activa funcția de blocare pentru copii, pentru a împiedica pornirea zonelor de gătit de către copii. Puteți activa sau dezactiva blocajul pentru copii numai când zonele de gătit sunt oprite (în mod Așteptare).

## Activarea blocajului pentru copii

1. Apăsăți și mențineți apăsată, simultan, tastele



până când se aude **un singur semnal sonor**, când plita este în mod Așteptare.

Funcția Blocaj pentru copii va fi activată. Simbolul „L” va fi afișat pe afișajul tuturor zonelor de gătit pentru o anumită perioadă de timp, iar zecimalele tastei „00” vor fi aprinse.



Dacă se apasă orice tastă în timp ce blocajul pentru copii este activ, se vor auzi două semnale sonore, iar indicatorul „L” va lumina intermitent pe afișajul tuturor zonelor de gătit.

## Dezactivarea blocajului pentru copii

1. Apăsăți și mențineți apăsată, simultan, tastele



până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul pentru copii este activ.

» Funcția Blocaj pentru copii va fi dezactivată. „L” va lumina intermitent pe afișajul tuturor zonelor de gătit, iar indicatorul luminos al tastei „00” se va stinge.

## Blocarea tastelor



Funcția de blocarea a tastelor va fi anulată în cazul unei pene de curent.

Puteți activa blocarea tastele în timpul funcționării plitei, pentru a împiedica schimbarea accidentală a funcțiilor.

## Activarea funcției de blocare a tastelor

1. Apăsăți și mențineți apăsată, simultan, tastele



până când se aude **un singur semnal sonor**.

Blocajul pentru copii este activat, iar zecimala tastei „00” va lumina intermitent, apoi se va aprinde.



Puteți activa funcția de blocare a tastelor doar în timpul funcționării. Când funcția de blocare a tastelor este activată, va fi funcțională doar tasta „00”. Când atingeți orice alt buton, zecimalele tastei „00” vor lumina intermitent, pentru a semnala că tastele sunt blocate. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, trebuie să dezactivați blocarea tastelor pentru a putea reporni plita. Când atingeți orice buton fără a dezactiva funcția de blocare a tastelor, simbolul „L” va lumina intermitent pe toate zonele de gătit, pentru a semnala că bloarea tastelor este activă. Dezactivați funcția de blocare a tastelor pentru a porni plita din nou.

## Dezactivarea funcției de blocare a tastelor

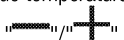
1. Apăsăți simultan tastele  și  până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul tastelor este activ.

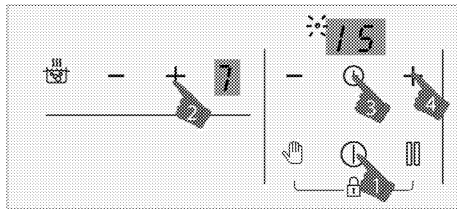
» Indicatorul luminos al tastei „00” se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

## Funcția Cronometru

Cu ajutorul acestei funcții, gătitul va fi mai ușor. Nu va trebui să mai fiți cu ochii pe cuptor pe toată perioada preparării. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârșitul perioadei setate.

## Activarea cronometrului

1. Porniți plita prin apăsarea tastei „00”.
2. Setăți nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei .




3. Activați cronometrul prin atingerea simbolului . Simbolul „00” și zecimalele zonei selectate vor clipi intermitent pe afișajul cronometrului.
4. Setăți durata dorită prin apăsarea tastelor cronometrului .
5. După aproximativ 10 secunde, setarea va fi dezactivată. Zecimalele zonei selectate vor lumina intermitent pe afișajul cronometrului.
6. Pentru a seta cronometrele celorlalte zone de gătit, repetați procesul explicat mai sus.



Dacă sunt setate mai multe valori ale cronometrului în zone diferite, cronometrul zonei care are valoarea cea mai mică va apărea pe afișajul cronometrului, iar zecimalele pentru zona respectivă vor lumina intermitent. Zecimalele celorlalte zone vor ilumina continuu.



Puteți vizualiza durata rămasă, atingând tasta  a întregii zone de gătit. La fiecare atingere este afișată o valoare diferită a cronometrului zonei. În cele din urmă, valoarea minimă a cronometrului este afișată din nou.



Cronometrul nu poate fi setat fără selectarea zonei de gătit și a valorii temperaturii acesteia



Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

### Dezactivarea cronometrului



După scurgerea intervalului de timp setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor. Apăsăți orice tastă pentru a opri semnalul sonor. Dacă nu apăsați nicio tastă, semnalul sonor va fi anulat după câteva minute.

### Dezactivarea anticipată a cronometrelor

Dacă dezactivați anticipat cronometrul, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită.



Puteți dezactiva cronometrul mai devreme în două moduri diferite:

### Dezactivarea cronometrului prin reducerea valorii sale la „00”:

1. Apăsăți tastele cronometrului  „/”  până când pe afișajul zonei de gătit cu cronometrul activat va apărea „00”.

» Cronometrul va fi anulat și simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

### Dezactivarea cronometrului pentru zona respectivă

prin apăsarea simultană a tastelor  „/”  pentru zona respectivă:

1. Apăsăți simultan tastele  „/”  ale zonei aferente.

» Cronometrul va fi anulat și simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.




După acest pas, nivelul de temperatură al zonei respective va fi „0”, la fel ca nivelul cronometrului.


### Funcția Stop

Cu ajutorul acestei funcții, puteți scădea nivelul de temperatură a zonelor de gătit la nivelul minim (nivelul 1).



Dacă una dintre zonele de gătit are cronometrul activ, acesta va continua să funcționeze în timpul opririi.

1. Atingeți tasta  în timp ce oricare dintre zonele de gătit funcționează.

Toate zonele de gătit active vor funcționa la nivelul minim (nivel 1). Simbolul  va apărea pe afișajul zonelor de gătit active.

2. Apăsăți din nou tasta , pentru a reporni toate zonele de gătit cu setările anterioare.

### Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

**Principii de funcționare:** Conform principiului de funcționare a plitei cu inducție, aceasta încălzește în mod direct vasul de gătit. Prin urmare, aceasta are numeroase avantaje prin comparație cu alte tipuri de plite. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei are o temperatură mai scăzută. Plita dvs. cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care vă garantează utilizarea în condiții de maximă siguranță.



Plita dvs. poate fi dotată cu zone de gătit cu inducție cu diametrul de 145, 180, 210 sau 280 mm, în funcție de model. Tehnologia de inducție permite fiecărei zone de gătit să detecteze diametrul vasului amplasat pe aceasta. Energia se generează doar în zona în care recipientul atinge zona de gătit, asigurându-se astfel un consum minim de energie.

### Limitarea timpului de funcționare

Plita este dotată cu o funcție de limitare a timpului de funcționare. Zona/zonile de gătit lăsate pornite sunt oprite automat după o anumită perioadă de timp (a se vedea Tabelul 1). Dacă zona de gătit are activat cronometrul, și afișajul acestuia se va stinge ulterior. Limita timpului de funcționare depinde de nivelul de temperatură selectat. Fiecare nivel de temperatură are asociată o durată maximă de funcționare. Zona de gătit poate fi reactivată de către utilizator după oprirea sa automată conform descrierii de mai sus.

**Tabelul 1:** Limitele timpului de funcționare

Nivel de temperatură	Limită timp de funcționare - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 de minute

P (Intensificare)	10 minute (*)
(*) Plita va reveni la nivelul 9 după 5 minute	

### Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. În cazul supraîncălzirii, se pot observa următoarele:

- Zona de gătit în funcțiune se poate stinge.
- Nivelul selectat poate scădea la nivelul 7 de la un nivel mai ridicat.

### Sistem de protecție la scurgeri

Plita este dotată cu un sistem de protecție la scurgeri. Dacă alimentele se scurg pe panoul de comandă, sistemul va întrerupe imediat alimentarea cu energie și va opri plita. În acest interval de timp, pe afișaj va apărea avertismentul „E”.

### Reglarea precisă a energiei

Principiul de funcționare al plitei cu inducție asigură reacția imediată la comenzi. Aceasta schimbă foarte rapid setările de energie. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului unui recipient (cu apă, lapte etc.), chiar dacă acesta era pe punctul de a se revărsa.

### Zgomote

#### Utilizatorul poate auzi zgomote în timp ce gătește

Pe perioada utilizării plitei se pot auzi zgomote în funcție de materialul bazei oalelor. Aceste zgomote sunt normale în cazul tehnologiei cu inducție. Nu este un defect.

#### Possible cauze și tipuri de zgomote:

##### Zgomot produs de ventilator

Plita are un ventilator care se activează automat în conformitate cu temperatura produsului. Ventilatorul are niveluri diferite de funcționare și, în funcție de temperatură, se activează niveluri diferite.

##### Zumzet de tonalitate joasă ca un transformator care funcționează

Este normal în cazul tehnologiei cu inducție. Întrucât căldura este transferată direct la baza vaselor de bucătărie, acest zumzet diferă în funcția de materialul

vaselor de bucătărie. Astfel, utilizatorul poate auzi zgomote diferite pentru vase de bucătărie diferite.

### Pocnituri

Se pot auzi pocnituri în timpul gătitului. Aceasta se datorează materialului și felului în care a fost construită baza vaselor de bucătărie. Dacă vasele de bucătărie sunt fabricate din materiale diferite pe niveluri diferite, se pot auzi pocnituri.

### Zgomote tip șuierat

Pot fi auzite zgomote tip șuierat dacă se gătește pe două zone de gătit, aflate pe aceeași parte a plitei, la niveluri diferite de preparare.

### Oale goale

Se pot auzi zgomote dacă se încălzește o oală goală. Când puneți apă sau alimente în aceasta, zgomotul va dispărea.

### Mesaje de eroare

**Tabelul 2:** Coduri de eroare și cauzele acestora

Cauza erorii	Indicator	Afișaj
Sunt apăsată două sau mai multe taste	Simbolul „E” luminează intermitent	Afișajul zonei de gătit
Plita este supraîncălzită	Simbolul „H” luminează intermitent	Afișajul zonei de gătit



Pentru informații suplimentare despre mesajele de eroare care pot apărea pe panoul de comandă tactilă, consultați Tabelul 2.



Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze și să genereze un semnal de eroare.



Mențineți curată suprafața panoului tactil de comandă. Pot apărea erori de funcționare.

## 6 Întreținere și curățare

### Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.



#### PERICOL:

Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.  
Pericol de electrocutare!



#### PERICOL:

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.  
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.  
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.



Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

### Curățarea plitei

#### Suprafață vitroceramică

Ștergeți suprafața vitroceramică cu apă rece, având grijă ca pe aceasta să nu rămână substanțe de curățare, apoi uscați-o cu o cârpă moale. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței vitroceramice la următoarea utilizare.

Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața vitroceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sărmă sau a altor instrumente similare. Îndepărtați petele de calcar (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar disponibilă în comerț, cum e oțetul sau sucul de lămâie.

Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete și așteptați să se imbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.



Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aștepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața vitroceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp, este posibil să se producă decolorarea ușoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.  
Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

## 7 Remedierea problemelor

### **Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.**

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

### **Produsul nu funcționează.**

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*
- Dacă afișajul nu se aprinde când porniți din nou plita. >>> *Deconectați aparatul de la priză. Așteptați 20 de secunde, apoi reconectați-l.*
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Recipientul de gătit nu este adecvat. >>> *Verificați recipientul de gătit.*

### **Simbolul "I" apare pe afișajul zonei de gătit.**

- Nu ați așezat recipientul pe zona de gătit activă. >>> Verificați dacă pe zona de gătit este amplasat un recipient.
- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.
- Recipientul de gătit sau zona de gătit s-a supraîncălzit. >>> Lăsați-le să se răcească.

### **Zona de gătit selectată se oprește pe neașteptate în timpul funcționării.**

- Durata de gătire a zonei selectate s-a terminat. >>> Selectați o nouă durată de gătire sau încheiați gătitul.
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> Lăsați plita să se răcească.
- Obiect așezat pe panoul de control tactil. >>> Îndepărtați obiectul de pe panou.

### **Recipientul nu se încălzește, deși zona de gătit este activă.**

- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.

## **Reteaua de service ARCTIC**

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

### **Programul de functionare al Centrului de apeluri**

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: [service@arctic.ro](mailto:service@arctic.ro)

### **Centrul de apeluri Arctic si Beko**

\*9010, numar apelabil din orice retea

### **Centrul de apeluri Grundig**

\*9020, numar apelabil din orice retea

### **Alte numere Centrul de apeluri**

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

<b>Nr. Crt.</b>	<b>JUDET</b>	<b>REPREZENTANTA</b>	<b>ADRESA</b>
1.	<b>ALBA</b>	<b>ALBA IULIA</b>	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	<b>ARAD</b>	<b>ARAD</b>	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	<b>ARGES</b>	<b>PITESTI</b>	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	<b>BACAU</b>	<b>BACAU</b>	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	<b>BIHOR</b>	<b>ORADEA</b>	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	<b>BISTRITA NASAUD</b>	<b>BISTRITA</b>	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	<b>BRASOV</b>	<b>BRASOV</b>	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	<b>BUCURESTI</b>	<b>BUCURESTI Decebal</b>	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

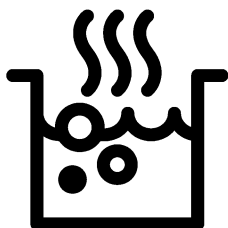
9.	<b>BUZAU</b>	<b>BUZAU</b>	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	<b>CARAS-SEVERIN</b>	<b>RESITA</b>	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	<b>CLUJ</b>	<b>CLUJ-NAPOCA</b>	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	<b>JUDET</b>	<b>REPREZENTANTA</b>	ADRESA
12.	<b>CONSTANTA</b>	<b>CONSTANTA</b>	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	<b>COVASNA</b>	<b>SF. GHEORGHE</b>	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	<b>DAMBOVITA</b>	<b>GAESTI</b>	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	<b>DAMBOVITA</b>	<b>TARGOVISTE</b>	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	<b>DOLJ</b>	<b>CRAIOVA</b>	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	<b>GALATI</b>	<b>GALATI</b>	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	<b>GORJ</b>	<b>TARGU JIU</b>	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	<b>HARGHITA</b>	<b>MIERCUREA CIUC</b>	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	<b>HUNEDOARA</b>	<b>DEVA</b>	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	<b>IALOMITA</b>	<b>SLOBOZIA</b>	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	<b>IASI</b>	<b>IASI</b>	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	<b>MARAMURES</b>	<b>BAIA MARE</b>	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	<b>MURES</b>	<b>TARGU MURES</b>	Str. Libertatii , nr 97
25.	<b>NEAMT</b>	<b>PIATRA NEAMT</b>	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	<b>OLT</b>	<b>SLATINA</b>	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	<b>PRAHOVA</b>	<b>PIOESTI</b>	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	<b>SALAJ</b>	<b>ZALAU</b>	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	<b>SATU MARE</b>	<b>SATU MARE</b>	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	<b>SIBIU</b>	<b>SIBIU</b>	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	<b>SUCEAVA</b>	<b>SUCEAVA</b>	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	<b>TELEORMAN</b>	<b>ALEXANDRIA</b>	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	<b>TIMIS</b>	<b>TIMISOARA</b>	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	<b>TULCEA</b>	<b>TULCEA</b>	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	<b>VALCEA</b>	<b>RM. VALCEA</b>	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter





## Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend



ET

## Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

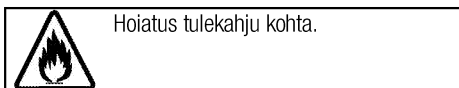
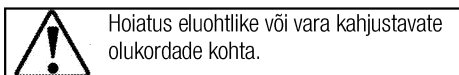
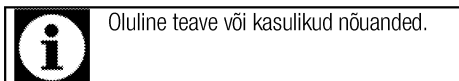
Lugupeetud klient!

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

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

### Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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

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

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

**2 Üldine teave 8**

Ülevaade .....	8
Tehnilised andmed .....	8

**3 Paigaldamine 9**

Enne paigaldamist .....	9
Paigaldamine ja ühendamine .....	9
Toote kõrvaldamine kasutuselt .....	12

**4 Ettevalmistused 13**

Nõuandeid energia säästmiseks .....	13
Esimene kasutuskord .....	13
Seadme esmane puhastamine .....	13

**5 Pliidiplaadi kasutamine 14**

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

**6 Hoidmine ja hooldus 21**

Üldine teave .....	21
Pliidi puhastamine .....	21

**7 Probleemide lahendamine 22**

## **1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks**

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

### **Üldine ohutus**

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

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

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

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

muud olulised dokumendid ja osad.

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

### **Elektriohutus**

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

kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

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

### Toote ohutu kasutamine

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

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

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

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

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

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

Toote tuleohutuse tagamine:

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

### Ettenähtud otstarve

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

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

### Laste ohutuse tagamine

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

### Toote kõrvaldamine kasutuselt

#### WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



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

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

#### RoHS-direktiivi täitmine:

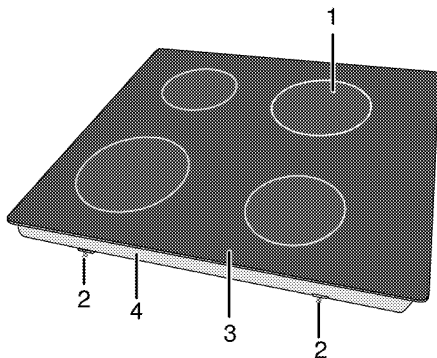
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

#### Pakkematerjali kõrvaldamine

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

## 2 Üldine teave

### Ülevaade



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

### 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 <sup>2</sup>
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	52 mm/580 mm/510 mm
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Põletid</b>	
Vasak tagumine	<b>Induktsioonplaat</b>
Suurus	180 mm
Võimsus	1800/2300 W
Vasak esimene	<b>Induktsioonplaat</b>
Suurus	180 mm
Võimsus	1800/2300 W
Parem esimene	<b>Induktsioonplaat</b>
Suurus	145 mm
Võimsus	1400/1800 W
Parem tagumine	<b>Induktsioonplaat</b>
Suurus	210 mm
Võimsus	1800/2300 W



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta muuta.



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



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



### 3 Paigaldamine

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



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



#### OHT:

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



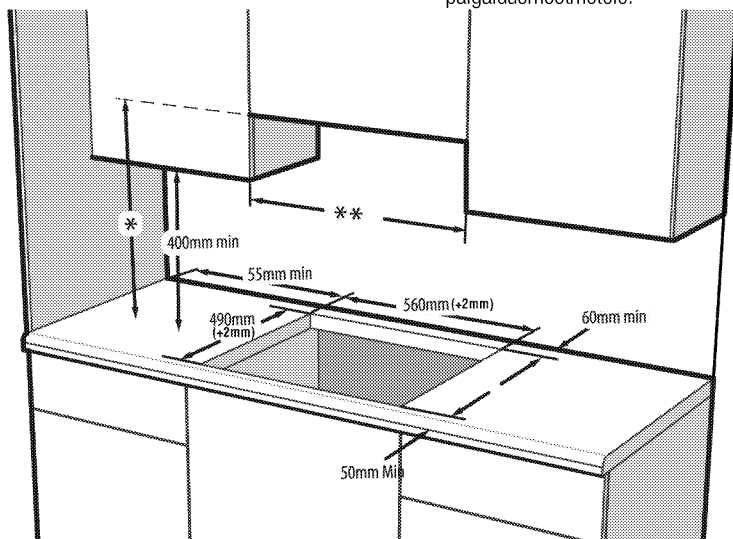
#### OHT:

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

### Enne paigaldamist

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

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



\* Tõmbekapi kasutusjuhendis soovitatud minimaalne kõrgus

\*\* Kappide vahekaugus peab olema vähemalt võrdne pliidi laiusega

### Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.



Ärge paigaldage pliiti teravate servade või nurkade lähedusse.

Klaaskeraamiline pind võib puruneda!

### Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitseliiditi (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformatoriga või ilma. Meie

ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.



**OHT:**

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiiealg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.



**OHT:**

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

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



**OHT:**

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

**Toitejuhtme ühendamine**

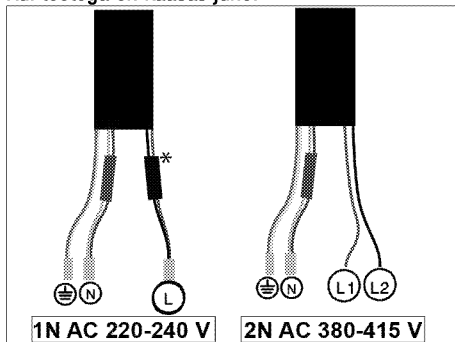


Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalike eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi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

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

Soovitav on kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.

**Kui tootega on kaasas juhe:**



\* (Teie tootel ei pruugi seda olla.)

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

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

» või

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

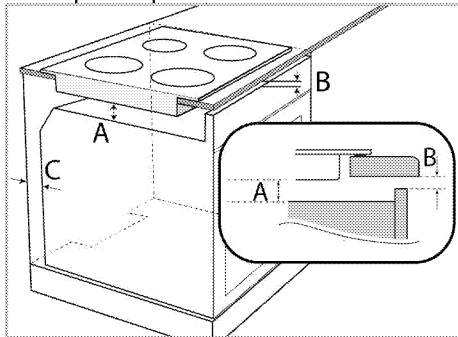
3. **Kahefaasilise ühenduse puhul** ühendage juhtmed alljärgnevalt:

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

» või

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

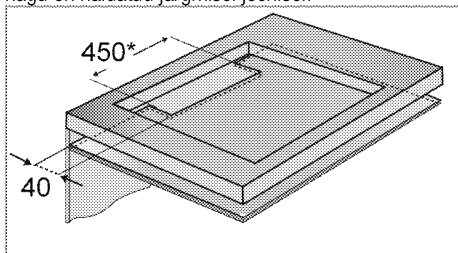
**Toote paigaldamine**  
**Kui ahi paikneb pliidi all:**



- A min15 mm  
 B min5 mm  
 C 20 mm

**Kui laual on allpool:**

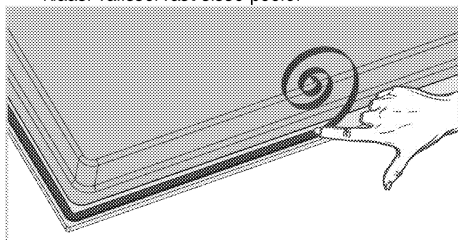
Mööbli tagumisse osasse tuleb jätta ventilatsiooniaava, nagu on näidatud järgmisel joonisel.



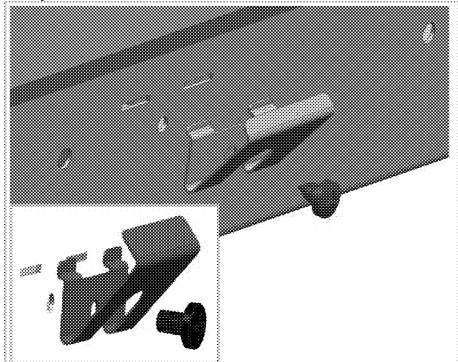
\* min

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

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



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

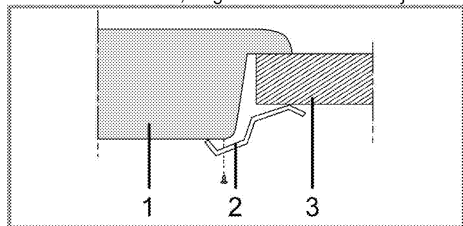


Teatud mudelite korral võidakse toode tarnida juba külge kinnitatud paigaldusvedrudega.



Paigaldusvedrude arv on leib toote mudelist.

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

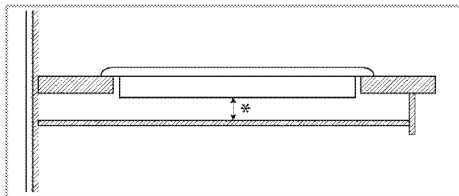


- 1 Pliit
- 2 Paigaldusklaas
- 3 Tööpind



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

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

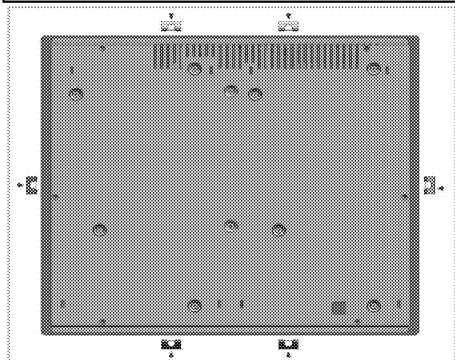


\* min 15 mm

### Tagantvaade (ühendusavad)



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



### OHT:

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



### OHT:

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



Paigaldusvedrude arv oleneb toote mudelist.

### Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

### Toote kõrvaldamine kasutuselt

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



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

## 4 Ettevalmistused

### Nõuandeid energia säästmiseks

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

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

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

### Esimene kasutuskord

#### Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

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

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

## 5 Pliidiplaadi kasutamine

### Üldine teave toiduvalmistamise kohta

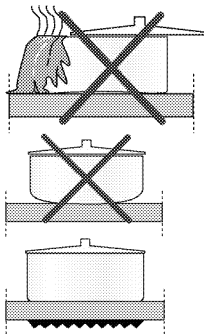


Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult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

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

### Keedunõude valimine

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



Pritsmed võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.

Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne.

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

### 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 "E".

Võite kasutada teras-, teflon- või alumiiniumnõusid, mis on spetsiaalse magnetilise põhjaga ning millel olevad sildid või märgused 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 "E" 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

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

## Pliidi kasutamine

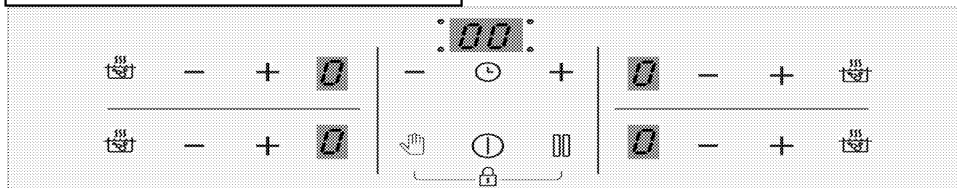


### OHT:

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

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

## Juhtpaneel



### Tehnilised andmed



Sisse-/väljalülitusklahv



Klahviluku/lapseluku klahv



Taimeri sisse-/väljalülitusklahv



Suure võimsuse (võimenduse) klahv



Puhastusluku klahv



Lõpetamise ja alustamise klahv

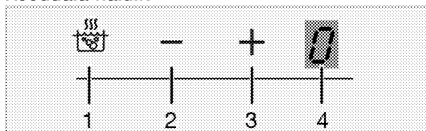
— Miinusklahv

+ Plussklahv



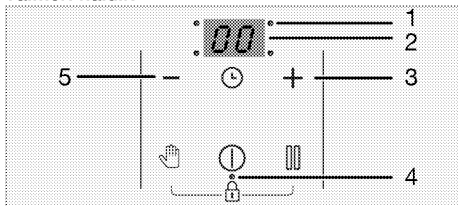
Skeemid ja joonised on üksnes illustratiivsed. Tegelikud näidud ja funktsioonid võivad olenevalt pliidi mudelist varieeruda.

## 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)



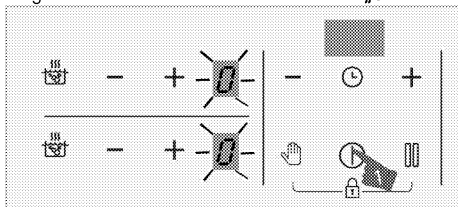
Toodet juhitakse puuetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puuetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaali.



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

## Pliidi sisselülitamine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi "⏻". Kõigi keedualade näidikul kuvatakse tähis „0”.



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



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 taimeri väljalülitusfunktsiooni kasutamine.

Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja.

Vastavale näidikutele ilmub tähis „0” või „00”.

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

4. Korraga soovitud keeduala ala klahve "⏻" ja "+" puudutades.

Seotud keeduala saate välja lülitada, kui puudutate

korraga klahve "⏻" ja "+".



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”,

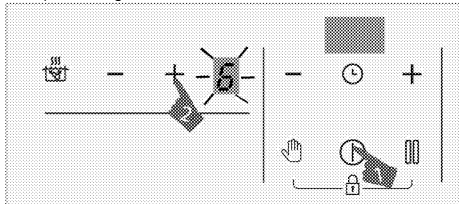
mis näitab väiksemat kuumust.



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

## Temperatuuritaseme reguleerimine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi "⏻".
2. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage ala klahvi "⏻" või "+".



» Valitud keeduala hakkab tööle määratud temperatuuritasemel.



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

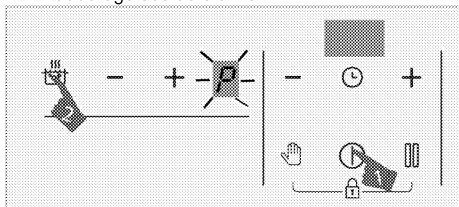


## Suure võimsuse (võimenduse) säte

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.

### 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.

Taimeri 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 pliit kuuldavale helisignaali ja puhastuslukk lülitub automaatselt välja.



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 korraka klahvi "⏻" 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.



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

### Lapseluku väljalülitamine

1. Puudutage pikalt korraka 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



Voolukatkestuse korral klahvilukk tühistatakse.

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

### Klahviluku sisselülitamine

1. Puudutage korraka 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.

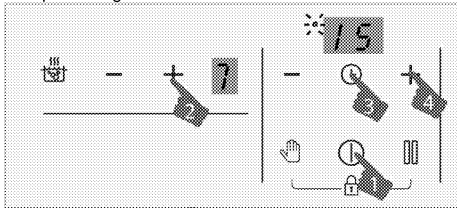
» Klahvi "☐" tuli kustub ja juhtpaneeli lukustus avatakse.

### 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 "Ⓛ" puudutamisega sisse taimer. Taimeri näidikul hakkavad vilkuma sümbol „00” ja komakoht.
4. Soovitav aja valimiseks puudutage taimeri klahvi "—" või "+".
5. Säte aktiveeritakse 10 sekundi pärast. Taimeri näidikul hakkab vilkuma komakoht.
6. Kui soovite määrata taimerid teistele keedualadele, korra 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** Järelejäänud 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 korraga seotud ala klahve "—" ja "+”:

1. Puudutage korraga seotud ala klahve "—" ja "+”.

» Seotud ala komakoha sümbol kustub ja taimer tühistatakse.

**i** Pärast seda toimingut on seotud ala temperatuuritaseme „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 taastötamiseks endiste seadistustega puudutage uuesti klahvi "□".

## Induksioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

**Tööpõhimõtted** Induksioonpliit kuumutab põhimõtteliselt otse toiduvalmistusnõu. Seetõttu on sellel teiste pliititüüpidega võrreldes palju eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind on jahedam. Induksioonpliidil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.



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

## 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 lülitada.

- Valitud tase võib kõrgemalt tasemelt langeda 7. tasemele.

## Pritsmetevastane süsteem

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

## Võimsuse täpne seadistamine

Oma tööpõhimõttest tulenevalt reageerib induksioonpliit 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 induksioontehnoloogiast. 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 induksioontehnoloogia 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 praksum müra. See on tingitud keedunõu põhja materjalist ja konstruktsioonist. Kui keedunõu on valmistatud erinevate materjalide erinevatest kihtidest, võib kuulda praksumat müra.

#### Vilisev müra

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

#### Tühhi 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 korraka	Vilgub tähis „E“	Keeduala näidik
Pliit on üle kuumenenud	Vilgub tähis „H“	Keeduala näidik



Puutepaneelil kuvatavate tõrketeadete kohta leiata lisateavet tabelist 2.



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



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

## 6 Hoidmine ja hooldus

### Üldine teave

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

**OHT:**

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

**OHT:**

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

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada 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 auru puhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

### Pliidi puhastamine

#### Klaaskeraamiline pind

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

Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele (vitrokeraamilisele) pinnale kuivanud jääke kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega. Kaltsiumplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähesese koguse kattakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimahla), mida leiab poodidest. Kui pind on tugevalt määrduanud, kandke puhastusvahend pesukäsnaile ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.



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

Kattekihid või muud pinnad võivad aja jooksul mõnevõrra pleekida. See ei mõjuta seadme tööd. Pleekimine ja plekid klaaskeraamilisel pinnal on normaalsed ilmingud, mitte defektid.

## 7 Probleemide lahendamine

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

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

### Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikilbi 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 kuunenud >>> *Laske maha jahtuda.*

### Valitud keeduala lülitub ootamatult välja.

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

### Pott ei soojene, isegi kui keeduala on sisse lülitatud.

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

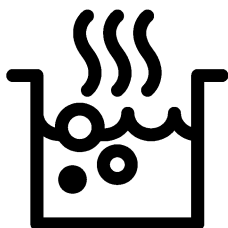


Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.



## **iebūvēta plīts virsma**

Lietotāja rokasgrāmata



## Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

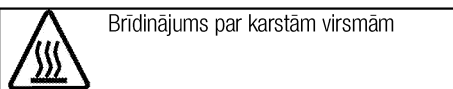
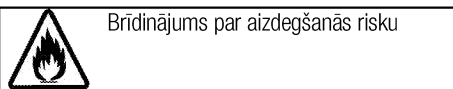
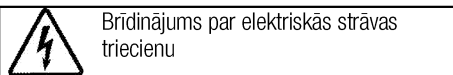
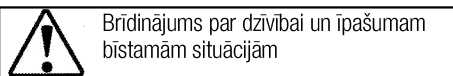
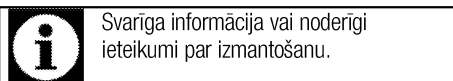
Cienijamais pircēj!

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

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

### **Simbolu paskaidrojums**

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



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



**1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4**

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

**2 Vispārīgā informācija 8**

Pārskats.....	8
Tehniskā specifikācija .....	8

**3 Uzstādīšana 9**

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

**4 Sagatavošana 13**

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

**5 Plīts virsmas izmantošana 14**

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu.....	14
Plīts virsmu izmantošana .....	15
Vadības panelis.....	16

**6 Apkope un tīrīšana 21**

Vispārīga informācija .....	21
Plīts virsmas tīrīšana.....	21

**7 Traucējummeklēšana 22**

## **1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību**

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

### **Vispārējā drošība**

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

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

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

### **Elektriskā drošība**

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

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

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

- Pārlicinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

### Produkta drošība

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

- nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.
- UZMANĪBU! Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
  - BRĪDINĀJUMS: Aizdeģšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
  - BRĪDINĀJUMS: Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
  - Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nepieskarieties ierīces virsmai. Neizmantojiet ierīci.
  - Pēc lietošanas pabeigšanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar attiecīgo kontrolslēdzi un nepaļaujieties uz katla/pannas detektoru.
  - Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, nevajadzētu likt uz plīts virsmas, jo tie var sakarst.
  - Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.
  - Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tādēļ pārliecinieties, ka katlu apakša un plīts virsma vienmēr ir sausa.
  - Sildriņķi ir aprīkoti ar "indukcijas" tehnoloģiju. Taupiet savu laiku un naudu un saudzējiet indukcijas sildriņķi, izmantojot katlus, kas piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību; pretējā gadījumā sildriņķi nedarbosies. Skatiet *Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu, Lappuse 14* par katlu izvēli.
  - Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādas iekārtas kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
  - BRĪDINĀJUMS: Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.
- Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.
- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.

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

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

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

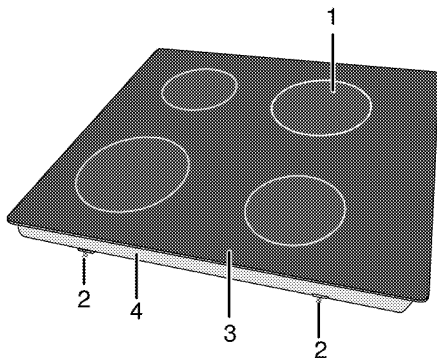
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegtu materiālu.

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

## 2 Vispārīgā informācija

### Pārskats



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

### 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 <sup>2</sup>
Ārējie izmēri (augstums/platums/dzīlums)	52 mm/580 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dzīlums)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Degļi</b>	
Aizmugures kreisā puse	<b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b>
Izmērs	180 mm
Jauda	1800/2300 W
Priekšpuses kreisā puse	<b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b>
Izmērs	180 mm
Jauda	1800/2300 W
Priekšpuses labā puse	<b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b>
Izmērs	145 mm
Jauda	1400/1800 W
Aizmugures labā puse	<b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b>
Izmērs	210 mm
Jauda	1800/2300 W



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



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



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

### 3 Uzstādīšana

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



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



#### BĪSTAMI:

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



#### BĪSTAMI:

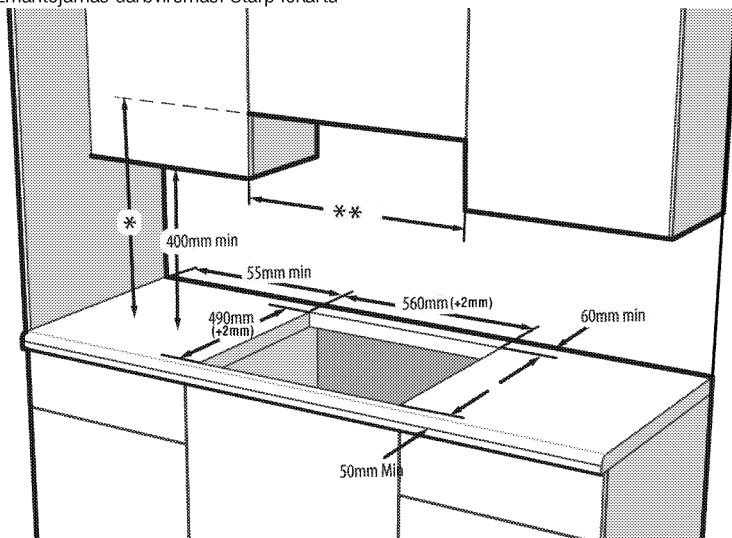
Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

### Pirms uzstādīšanas

Plīts virsma ir paredzēta uzstādīšanai uz komerciālām vajadzībām izmantojamās darbvirsmas. Starp iekārtu

un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

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



\* Minimālajam nosūcēja augstumam ir jāatbilst nosūcēju instrukciju rokasgrāmātā ieteiktajam augstumam

\*\* Minimālajam attālumam starp mēbelēm ir jābūt plīts virsmas platumā



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

Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

### Uzstādīšana un pievienošana

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

### Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie izņemtas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta

bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu izemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

**BĪSTAMI:**

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

**BĪSTAMI:**

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

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

**BĪSTAMI:**

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

### Pievienojiet barošanas kabeli.

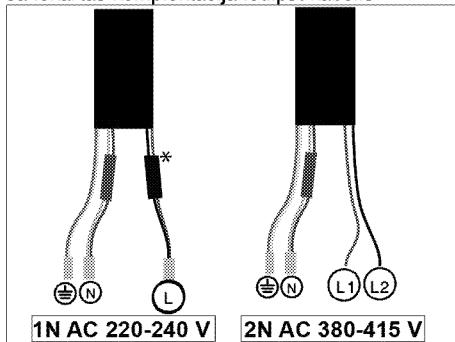
**i** Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu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

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

darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.

Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

### Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis



- \* (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)
2. **Pievienojot vienai fāzei** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
    - Brūnais/melnais vads = L (fāze)
    - Zilais/melnais vads = N (neitrāls)
    - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)

» vai

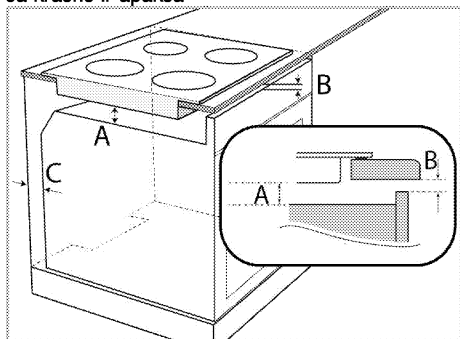
    - Melns/melnais vads = L (fāze)
    - Zilais/brūnais vads = N (neitrāls)
    - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)
  3. **Pievienojot divām fāzēm** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
    - Brūnais vads = L1 (1. fāze)
    - Melnais vads = L2 (2. fāze)
    - Zilais/melnais vads = N (neitrāls)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

» vai

    - Melnais vads = L1 (1. fāze)
    - Melns vads = L2 (2. fāze)
    - Zilais/Brūnais vads = N (neitrāls)
    - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)



## Iekārtas uzstādīšana Ja krāsns ir apakša



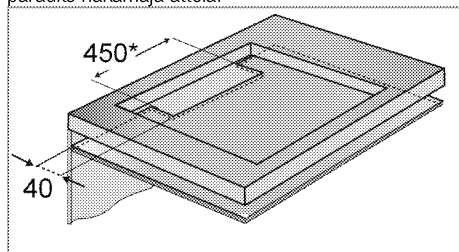
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

### Ja padome ir apakša

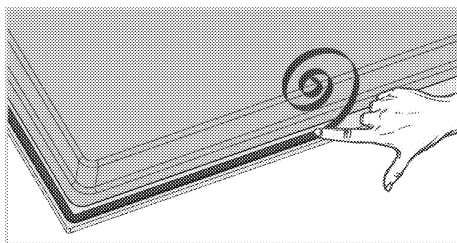
Mēbeļu aizmugurējā daļā jāatstāj ventilācijas atvere, kā parādīts nākamajā attēlā.



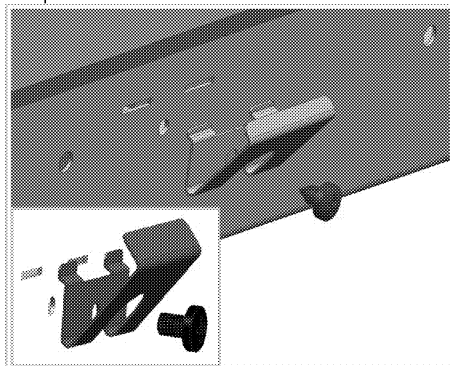
\* min.

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

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



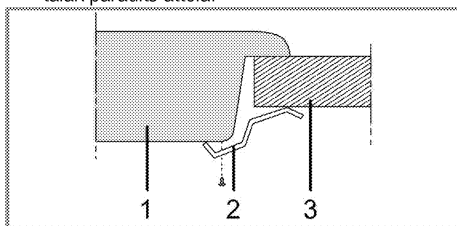
4. Fiksējiet montāžas atsperes, ievietojot un pieskrūvējot tās pa apakšējo rāmja caurumiem, kā parādīts attēlā.



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

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

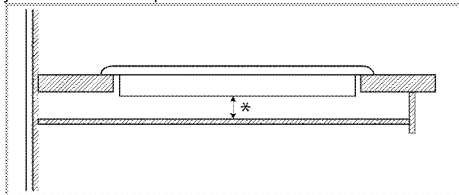
5. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrējiet.
6. Pēc plīts virsmas novietošanas uz letes virsmas to varēs vienkārši piestiprināt ar skavu palīdzību. Ja letes virsmas izmēri nav atbilstoši, tad iekārtas priekšpusē var piestiprināt 2 montāžas skavas, kā tālāk parādīts attēlā.



- 1 Plīts virsma
- 2 Uzstādīšanas skava
- 3 Lete

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

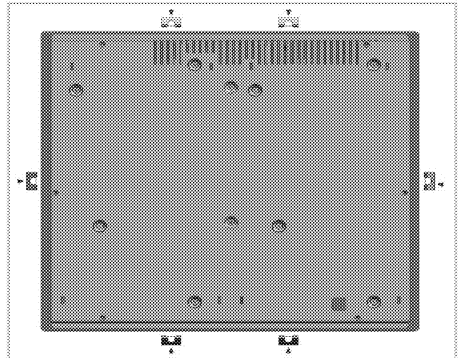
Piemēram, ja ir iespējams pieskarties pie iekārtas apakšas, jo tā ir uzstādīta atvilktnē, tad šo daļu ir jānosedz ar koka plāksni.



\* min. 15 mm

### Skats no aizmugures (savienojuma atveres)

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



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

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

**i** Uzstādīšanas atspere skaits šim produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

### Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

### Atbrīvošanās no vecās iekārtas

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

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

## 4 Sagatavošana

### Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

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

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

### Sākotnējā izmantošana

#### Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

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

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

## 5 Plīts virsmas izmantošana

### Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu

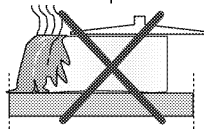


Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarseta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts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

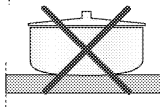
- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidzināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts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

### Kastroļu izvēle

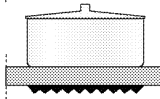
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.



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

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

#### Kastroļa pārbaude

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

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

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

#### Kastroļa atpazīšanas un fokusēšanas sistēma

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

## Droša izmantošana

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

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

Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanai neizmantojiet alumīnija foliju. Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanas

zonā nelieciet alumīnija folijā ietītu pārtiku vai priekšmetus.

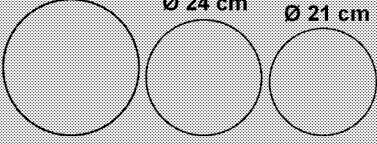
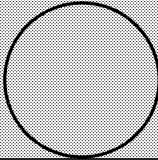
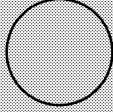


Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā ir ieslēgta, plīts virsmas sensori var samazināt ēdiena gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.



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

## Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

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

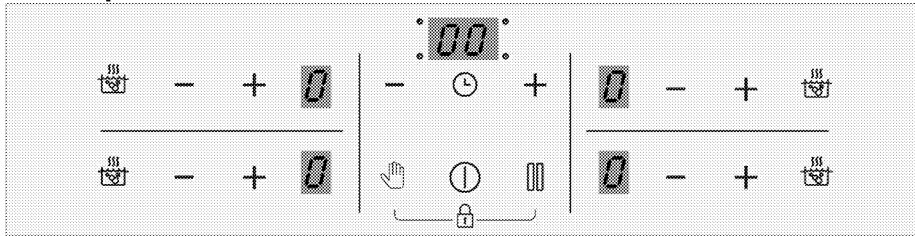
## Plīts virsmu izmantošana










### BĪSTAMI:


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

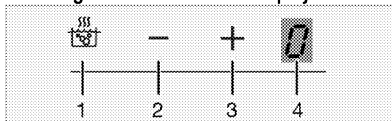


### Specifikācijas

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

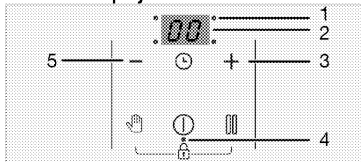
 Attēli un shēmas paredzētas tikai informatīviem nolūkiem. Faktiskais izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.

### 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




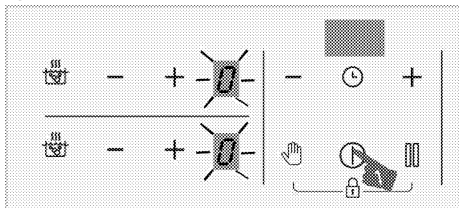
- 1 Laika iestatījuma decimāldaļu atdalītājs
- 2 Taimera displejs
- 3 Taimera plus taustiņš (taimera līmenim)
- 4 Taustiņu bloķēšanas/bērnu drošības funkcijas decimāldaļu atdalītājs
- 5 Taimera mīnus taustiņš (taimera līmenim)

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


 Nodrošiniet, 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".





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

 Ja ilgāku laiku netiks nospiesti nevieni taustiņš, drošības apsvērumu 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, pieskarieties jebkuram taustiņam uz vadības panela.

#### 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.

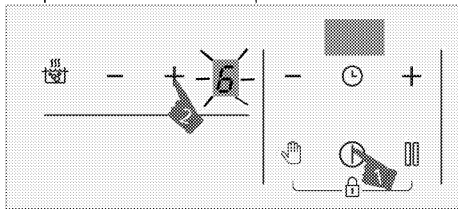
#### Atlikušā siltuma indikators

Ja ēdiena gatavošanas zonas displejā mirgo simbols "H", tas nozīmē, ka plīts virsma joprojām ir karsta un to var izmantot neliela ēdiena daudzuma uzsilīšanai. 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 neiedegsies un nebrīdinās lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

#### Temperatūras līmeņa regulēšana

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam "⊕".
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.

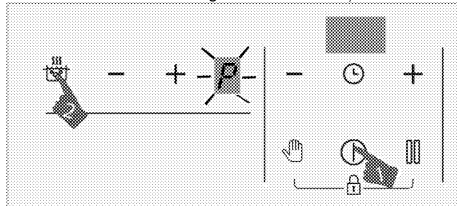
#### Lielas jaudas iestatījums (PASTIPRINĀTĀJS)

Varat izmantot pastiprinātāja funkciju ātrai sasilīšanai. Tomēr šo funkciju nav ieteicams izmantot ilgstoši

ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās.

#### Lielas jaudas iestatījuma (PASTIPRINĀTĀJA) izvēle

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam "⊕".
2. Pieskarieties attiecīgās zonas taustiņam "⊕".



» 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 "⊕".

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 līmenis var iestatīt augstāku par 6. līmeni (7., 8. un 9.). Ja otrajai zonai ir iestatīts līmeņa pastiprinātājs, pirmā zona pārslēdzas uz 6. līmeni.

#### Tīrīšanas bloķēšana

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

#### Tīrīšanas bloķēšanas funkcijas aktivizēšana



1. Kad ir ieslēgta jebkura ēdiena gatavošanas zona,

turiet nospiestu taustiņu "⊕", līdz tiek atskaņots viens skaņas signāls.

Plīts virsmas taimera displejā tiks sāka laika atskaite, sākot no 20. Šajā laikā nedarbosies neviens panela 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.

 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.

 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 nodzīsies.


### Taustiņu bloķēšanas funkcija




 Strāvas padeves atteices gadījumā taustiņu bloķēšana tiks atcelta.

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.

 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,


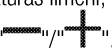
vienlaikus pieskarsieties taustiņam  un , līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.

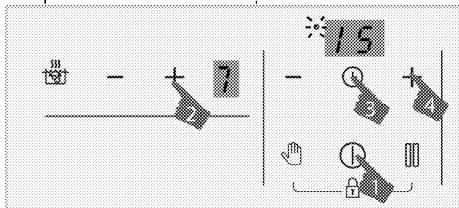
» Taustiņa  indikators nodzīsies un vadības panelis tiks atbloķēts.



### 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 taimerī, pieskarsieties 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 taimeris citām ēdiena gatavošanas zonām, atkārtotiet iepriekš aprakstītās darbības.

 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.

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

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

 Taimeri var iestatīt tikai ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām.

### Taimera deaktivēšana



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 deaktivēšana pirms darbības laika beigām

Ja deaktivēsiet 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. Pieskarieties 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 pieskarieties atbilstošās zonas taustiņiem ""/"".


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


 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).

 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.

### Droša un efektīva ēdienaagatavošanas 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.

 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.

### 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 izvēlēta 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 (pastiprinātais)	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 ēdiena.

### 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 pārkarusī	Mirgo simbols "H"	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
	Plašāku informāciju par kļūdu ziņojumiem, kas var tikt parādīti skārienvadības panelī, skatiet 2. tabulu.	
	Ja skārienvadības paneļa virsma tiek pakļauta intensīvai garaiņu iedarbībai, visa vadības sistēma var tikt izslēgta un atskanēt kļūdas skaņas signāls.	
	Nodrošiniet, lai skārienvadības paneļa virsma būtu tīra. Var tikt konstatēta nepareiza darbība.	

## 6 Apkope un tīrīšana

### Vispārīga informācija

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



#### **BĪSTAMI:**

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

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



#### **BĪSTAMI:**

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

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



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

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



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

### Pļīts virsmas tīrīšana

#### **Stikla keramikas virsma**

Noslaukiet stikla keramikas (vitrokeramikas) virsmu ar aukstu ūdeni, pievēršot uzmanību tam, lai uz tās nepaliktu tīrīšanas līdzekļa paliekas, un nosusiniet ar mikstu drāniņu. Nākamo reizi izmantojot pļīts 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 kasikli 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 sūkliem uzklājiet uz tās tīrīšanas līdzekli un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notīriet pļīts virsmu ar mitru drāniņu.



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

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

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

## 7 Traucējummeklēšana

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

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

### Iekārta nedarbojas.

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

### Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "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 piepēši izslēdzas.

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

### Katls nesakarst, kaut arī ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta.

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

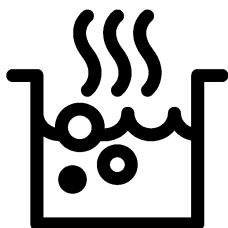


Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.



# Innebygd komfyr

Brukerhåndbok



NO

## Vennligst les denne bruksanvisningen først!

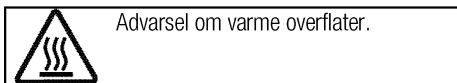
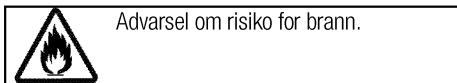
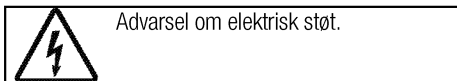
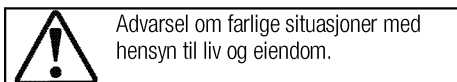
Kjære kunde,

Takk for at du har valgt et Beko-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen.

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

### Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



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

**1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø 4**

Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	4
Produktsikkerhet.....	5
Beregnet bruk.....	7
Sikkerhet for barn.....	7
Bortskaffing av det gamle produktet.....	7
Bortskaffing av emballasjen.....	7

**2 Generell informasjon 8**

Oversikt.....	8
Tekniske spesifikasjoner.....	8

**3 Installasjon 9**

Før installasjon.....	9
Installasjon og tilkobling.....	9
Framtidig transport.....	12

**4 Forberedelser 13**

Tips for energisparing.....	13
Første gangs bruk.....	13
Første rengjøring av produktet.....	13

**5 Slik brukes komfyren 14**

Generell informasjon om koking.....	14
Bruk av komfyren.....	15
Kontrollpanel.....	15

**6 Vedlikehold og stell 21**

Generell informasjon.....	21
Rengjøre komfyren.....	21

**7 Feilsøking 22**

## **1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø**

Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

### **Generell sikkerhet**

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.  
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått veiledning i bruk av apparatet.  
Barn skal ikke leke med produktet.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter

og andre øvrige dokumenter og deler.

- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

### **Elektrisk sikkerhet**

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår



på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.

- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

### **Produktsikkerhet**

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas

for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- ADVARSEL: Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- FORSIKTIG: Hele matlagingsprosessen må overvåkes. En kort

matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.

- ADVARSEL: Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Dersom glasset på varmeplaten knuses: Slå øyeblikkelig av alle brennere og alle elektriske varmeelement, og isoler apparatet fra strømforsyningen. Ikke rør apparatets overflate. Ikke bruk apparatet.
- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
- Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at ovns overflate og bunnene av kasserollene alltid er tørre.

- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke. Se. *Generell informasjon om koking, side 14*, valg av kasseroller.
  - Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
  - ADVARSEL: Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.
- For produktets brannsikkerhet;
- Sørg for at støpselet passer inn i stikkkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
  - Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
  - Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

## Beregnet bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- **FORSIKTIG:** Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.

## Sikkerhet for barn

- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.

- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.

## Bortskaffing av det gamle produktet

### Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

### Samsvar med RoHS-direktivet:

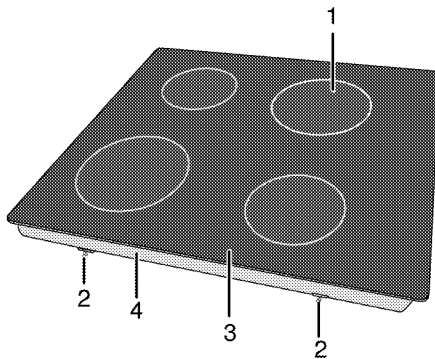
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

## Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

## 2 Generell informasjon

### Oversikt



- |   |                     |   |                         |
|---|---------------------|---|-------------------------|
| 1 | Induksjonsstegesone | 3 | Vitrokeramisk overflate |
| 2 | Monteringsklemme    | 4 | Basedeksel              |

### Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	maks. 7200 W
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)</b>	<b>52 mm/580 mm/510 mm</b>
Installasjonsmål (bredde/dybde)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Brennere</b>	
Venstra bak	<b>Induksjonsstegesone</b>
Mål	180 mm
Effekt	1800/2300 W
Venstre fremre	<b>Induksjonsstegesone</b>
Mål	180 mm
Effekt	1800/2300 W
Høyre fremre	<b>Induksjonsstegesone</b>
Mål	145 mm
Effekt	1400/1800 W
Høyre bak	<b>Induksjonsstegesone</b>
Mål	210 mm
Effekt	1800/2300 W



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Figurer i denne veiledningen er skjematiske og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.



Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

### 3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.



#### FARE:

Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.



#### FARE:

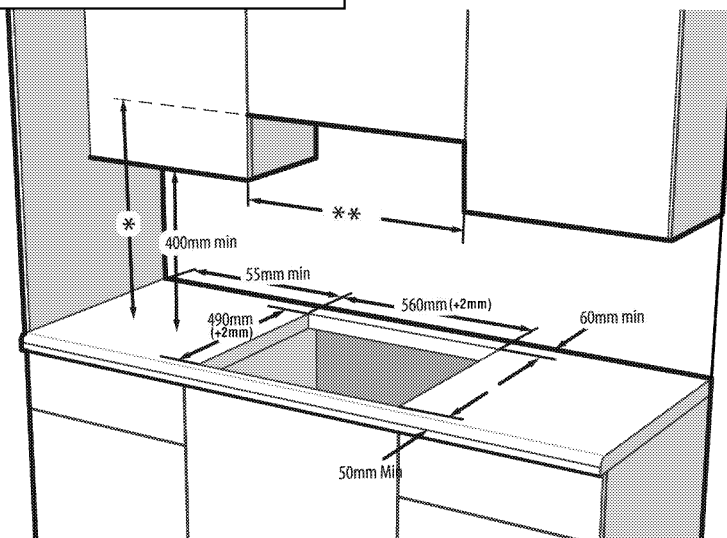
Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.

Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

### Før installasjon

Komfyren er utformet til installasjon i en vanlig benk. En sikkerhetsavstand må overholdes mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- Den kan også brukes frittstående. La det være en minimumsavstand på 750 mm over ovnens overflate.
- (\*) Hvis det skal monteres en kjøkkenvifte over komfyren, se produsentens instruksjoner for installasjonshøyden (min. 650 mm).
- Fjern pakningsmaterialene og transportlåsene.
- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Benken må være innrettet og festet horisontalt.
- Kutt åpningen for komfyren i arbeidsbenken etter installasjonsmålene.



- \* Minimumshøyde til ventilator skal være anbefalt avstand i ventilatorens bruksanvisning
- \*\* Minimumsavstanden mellom kabinettet må være lik bredden på kokeplaten

### Installasjon og tilkobling

- Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.



Ikke installer komfyren på steder med skarpe kanter eller hjørner. Det er fare for knusing av glasskeramikkoeverflaten!

### Elektrisk tilkobling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbytter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformer.

Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.

**FARE:**  
Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.

**FARE:**  
Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

- Tilkoblingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet befinner seg på baksiden av produktet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.

**FARE:**  
Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

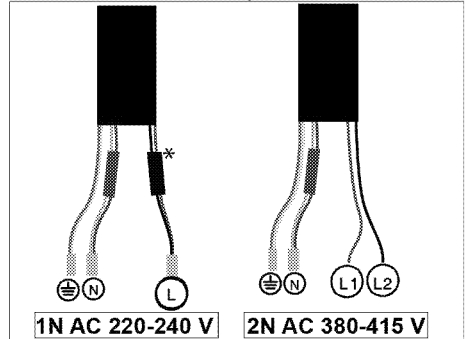
### Koble til strømledningen

**i** Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgrensende (ikke over) til produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig.

Ekstra beskyttelse fra en kretsbytter for reststrøm anbefales.

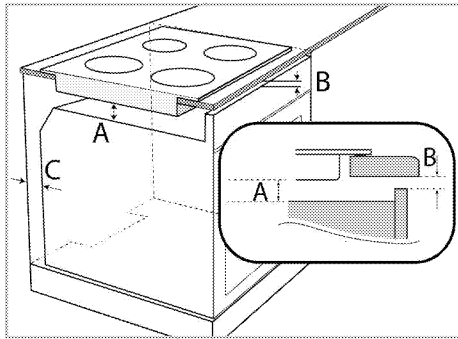
### Hvis kablen leveres med produktet:



- \* (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
2. **For enkeltfasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:
    - Brun/svart leder = L (fase)
    - Blå/grå leder = N (nøytral)
    - Grønn/gul leder = (E) (jord)» Eller:
    - Grå/svart leder = L (fase)
    - Blå/brun leder = N (nøytral)
    - Grønn/gul leder = (E) (jord)
  3. **For dobbeltfasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:
    - Brun leder = L1 Eller: L2 (fase 1 Eller: fase 2)
    - Svart leder = L2 Eller: L1 (fase 2 Eller: fase 1)
    - Blå/grå leder = N (nøytral)
    - Grønn/gul leder = (E) (jord)» Eller:
    - Svart kabel = L1 (fase 1)
    - Grå leder = L2 (fase 2)
    - Blå/Brun leder = N (nøytral)
    - Grønn/gul leder = (E) (jord)

## Installere produktet

Hvis ovnen er nedenfor:



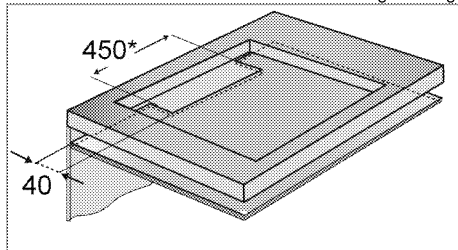
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

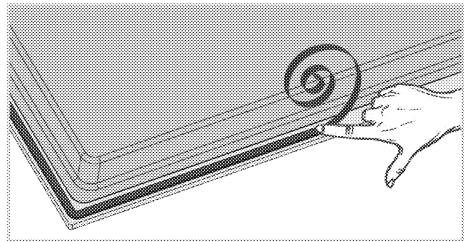
Hvis benken er nedenfor:

Det er nødvendig å etterlate en ventilasjonsåpning bakdelen av møblene slik som illustrert i følgende figur.

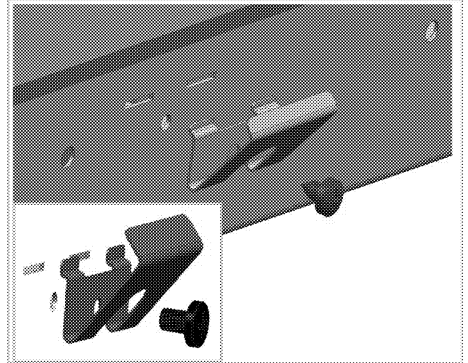


I løpet av installasjonen av induksjonskomfyren plasser produktet parallelt med installasjonsoverflaten. Påfør også tetningspakningen på de delene av komfyren som berører benken slik som beskrevet nedenfor for å forhindre at væske kommer inn mellom produktet og benken.

1. Klargjør overflaten på benken slik som vist på figuren.
2. Vend komfyren oppned, plasser den på en flat overflate.
3. Når du monterer platetoppen, må du sette på pakningen som ble levert i emballasjen, rundt platetoppen som vist på bildet nedenfor, slik at den går 1 til 2 mm innover fra glassets ytre kant.



4. Fest monteringsfjærene og skru de inn i hulene nederst på boksen, som vist på tegningen.

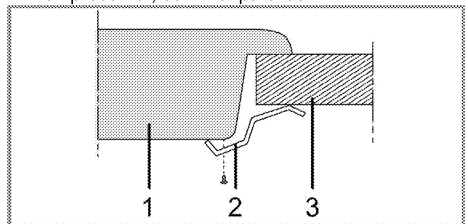


For enkelte modeller kan det hende at produktet leveres med monteringsfjærene ferdig montert.



Antall monteringsfjærer på produktet varierer avhengig av produktmodell.

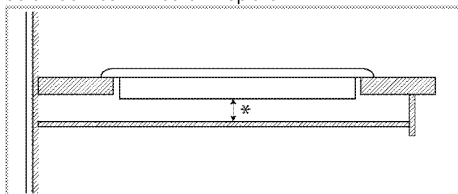
5. Plasser komfyren på benken og innjuster den.
6. Når koketoppen er plassert på benkeplaten, festes den enkelt med klemmene. Hvis benkens mål ikke passer, kan to monteringskruser feste på forsiden av produktet, som vist på bildet.



- 1 Komfyр
- 2 Installasjonsklemme
- 3 Benk

**i** Ved installering av komfyren på et skap må en hylle installeres for å kunne separere skapet fra komfyren, slik som illustrert i figuren ovenfor. Dette er ikke nødvendig hvis du installerer på en innebygd ovn.

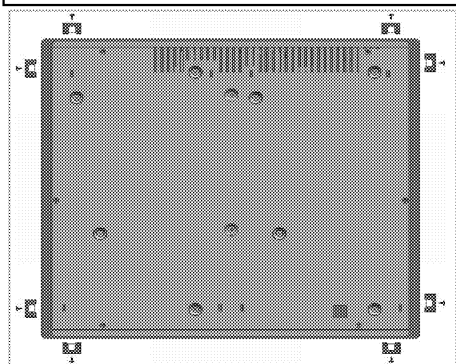
For eksempel hvis det er mulig å berøre bunnen av produktet siden det er installert på en skuff, må denne delen dekkes til med en treplate.



\* min. 15 mm

### Sett bakfra (tilkoblingshull)

**i** Plasseringen av tilkoblingshullene som vises i figuren nedenfor, er skjematisk og kan variere avhengig av produktmodellen. Fest dem i samsvar med tilkoblingshullene på ditt produkt.



**FARE:**  
Det er ikke noen god praksis når det gjelder sikkerheten å foreta tilkoblinger til andre hull, da det kan skade gass- og strømsystemet.

**FARE:**  
Koketoppen inneholder komponenter som drives med gass og elektrisitet. Derfor skal koketoppen kun festes til benken via festehullene, og kun ved bruk av de medfølgende festeordningene og skruene og kun slik det er beskrevet i håndboken. Manglende overholdelse av dette kan utgjøre en fare for liv og eiendom.

**i** Antall monteringsfjærer på produktet varierer avhengig av produktmodell.

### Siste kontroll

1. Bruke produktet.
2. Kontroller funksjonene.

### Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.

**i** Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.



## 4 Forberedelser

### Tips for energisparing

Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.
- Bruk kokekar/panner med lokk ved matlaging. Energiforbruket kan øke 4 ganger hvis det ikke er noe deksel.
- Velg brenneren som er egnet for dimensjonen av bunnen på gryten som skal brukes. Velg alltid riktig grytestørrelse for rettene. Større gryter trenger mer energi.
- Vær oppmerksom på at du må bruke gryter med flat bunn når du tilbereder mat på elektriske koketopper.  
Gryter med tykk bunn gir bedre varmeledning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3.

- Kar og gryter må være kompatible med kokesonene. Bunnen på karet/gryten må ikke være mindre enn platen.
- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeledningen mellom varmesonen og grytebunnen.

### Første gangs bruk

#### Første rengjøring av produktet



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

## 5 Slik brukes komfyren

### Generell informasjon om koking



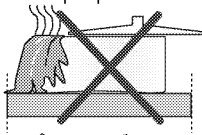
Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannene og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonene etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kan være varm, ikke plasser plast- og aluminiumkar på det. Rengjør alle slike smeltede materialer på overflaten umiddelbart. Slike kasseroller skal ikke brukes til å beholde maten, heller.
- Bruk kun flattbunnede panner eller kokekar.
- Tilsett passende mengde mat i panner og kar. Dermed trenger du ikke å gjøre noen nødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over. Ikke legg lokk fra kar eller panner på kokesonene. Plasser pannene på en slik måte at de sentreres på kokesonen. Når du vil flytte pannen til en annen kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

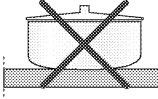
### Kasserollevalg

- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.
- Ikke bruk glasskeramikcoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreoverflate.

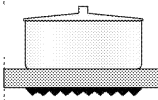
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.



Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.



Bruk kun kokekar og panner med flat bunn. Disse sikrer en enklere varmeoverføring.

### For induksjonskomfyrer, bruk kun de karene som egner seg for induksjonskoking.

#### Kasserolletest

Bruk følgende metoder til å teste om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren eller ikke.

1. Kokekaret er kompatibelt hvis bunnen holder en magnet.
2. Kokekaret er kompatibelt hvis "⏏" ikke blinker når du plasserer kokekaret på kokesonen og starter komfyren.

Du kan bruke kokekar i stål, teflon eller aluminium med spesiell magnetisk bunn som inneholder merker eller advarsler som indikerer at kokekaret er kompatibelt med induksjonskoking. Kar i glass og keramikk, kar og rustfri stålkar med umagnetisk aluminiumsbunn skal ikke brukes.

#### Gjenkjenningssystem for kokekar


I induksjonskoking er kun området som dekkes av karet på den relevante kokesonen strømforsynt. Karet bunn registreres av systemet, og kun dette området varmes automatisk opp. Kokingen stopper hvis kokekaret løftes fra kokesonen i løpet av kokingen. Den valgte kokesonen og symbolet "⏏" blinker vekselvis.


#### Sikker bruk

Ikke velg høye varmenivåer når du vil bruke en ikke-klebende (teflon) panne uten olje eller med svært lite olje.

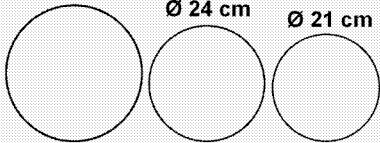
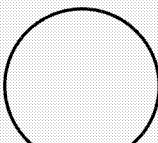
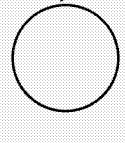
Ikke legg metallgjenstander, slik som gaffler, kniver eller panelokk på komfyren, siden de kan bli oppvarmet.

Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging. Plasser aldri mat som er pakket i aluminiumsfolie på kokesonen.

 Hvis det finnes en ovn under kokeplatene og denne er i gang, kan sensorer for kokeplatene redusere kokenivået eller slå av ovnen.

 Når komfyren er i drift, hold gjenstander med magnetiske egenskaper, slik som kredittkort eller kassetter på avstanden fra komfyren.

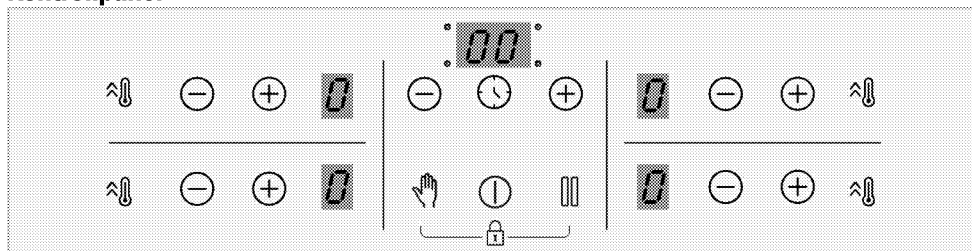
### Velge kokesone som egner seg for kokekaret

Stor kokesone	Normal kokesone	Liten kokesone
<p>Ø 28 cm      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p><b>Stor kokesone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passer automatisk til kokekaret.</li> <li>• Fordeler strømmen ideelt.</li> <li>• Gir perfekt varmfordeling. Brukes til å tilberede retter som f.eks. store pannekaker eller store fisker som er rå eller svært rå.</li> </ul>	<p><b>Normal kokesone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passer automatisk til kokekaret.</li> <li>• Fordeler strømmen ideelt.</li> <li>• Gir perfekt varmfordeling. Brukes for alle typer tilberedning.</li> </ul>	<p><b>Liten kokesone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brukes til sakte koking (sauser, kremer)</li> <li>• Brukes til å klargjøre små porsjoner eller porsjoner som er basert på antall personer.</li> </ul>





### Bruk av komfyren

 **FARE:**  
Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren. Ikke bruk komfyrer med sprekke. Vann kan lekke inn i sprekke og forårsake kortslutning. I tilfelle skade på overflaten (f.eks. synlige sprekker), slå av produktet umiddelbart for å minimalisere faren for elektrisk støt.

### Kontrollpanel



#### Spesifikasjoner

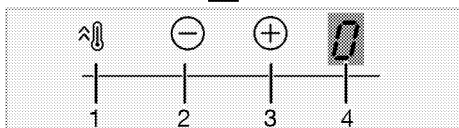
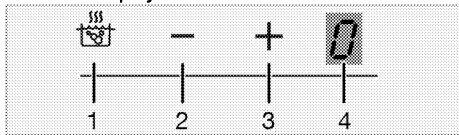
-  På/av-knapp
-  Tast for tastelås/barnesikring
-  Tast for aktivering/deaktivering av tidsur
-  Tast for høy effekt (forsterker)

-  Tast for rengjøringslås
-  Stop and Go-tast
-  Minustast
-  Plusstast



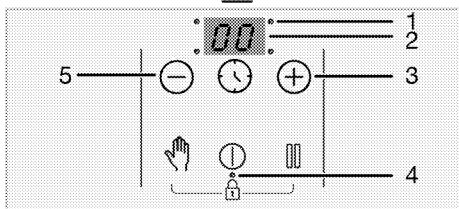
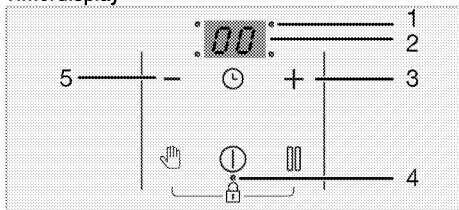
Grafikk og figurer er kun for informasjonsformål. Faktisk utseende og funksjoner kan være forskjellig etter komfyrmodellen.

### Kokesonedisplay



- 1 Tast for aktivering av høy effekt (forsterker)
- 2 Sone minus-tast (for temperaturnivå)
- 3 Sone pluss-tast (for temperaturnivå)
- 4 Kokesonedisplay

### Timerdisplay



- 1 Desimalplass for tidsinnstilling
- 2 Timerdisplay
- 3 Tidsur pluss-knapp (for tidsnivå)
- 4 Desimalplass for tastelås/barnesikring
- 5 Tidsur minus-knapp (for tidsnivå)



Dette produktet kontrolleres med et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet bekreftes av et hørbart signal.

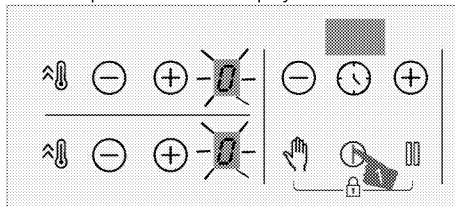


Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. Fuktig og tilsusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.

### Slik slår du på komfyren:

1. Komfyren slås på ved å trykke på "0"-tasten.

«0» vises på alle kokesonedisplayer.



Hvis det ikke utføres noen drift innen ti sekunder, går komfyren automatisk tilbake til standbymodus.



Av sikkerhetsmessige grunner slås produktet seg automatisk av etter en bestemt tid uten aktivitet.

### Slå av kokesonen:

En aktiv kokesone kan slås av på tre ulike måter:

1. **Ved å trykke på "0"-tasten**  
Trykk på "0"-tasten.
2. **Ved å redusere temperaturnivået til «0»**  
Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturinnstillingen til «0».
3. **Ved å bruke avslåingsfunksjonen på tidsuret for ønsket kokesone**

Når tiden er over, slår tidsuret av den tilordnede kokesonen. "0" eller "00" vises på det relevante displayet.

Når tiden er over, avgis et lydsignal. Trykk på en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

4. **Ved å trykke på "0"/"±"-sonetastene samtidig for ønsket kokesone**

Du kan slå av den tilhørende kokesonen ved å trykke samtidig på kokesonens "0"/"±"-taster.



Hvis det står «H» eller «h» på kokesonedisplayet etter at det er slått av, indikerer dette at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

### Indikator for restvarme

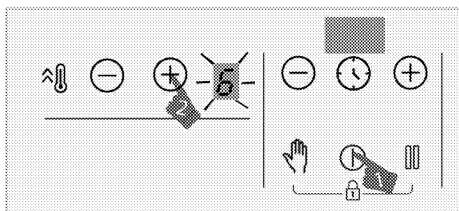
Hvis «H»-symbolet som vises på kokesonedisplayet blinker, betyr dette at komfyren fortsatt er varm og kan brukes til å holde en liten mengde mat varm. Dette symbolet vil snart bli til «h», som betyr mindre varm.



Når strømmen frakobles, tennes ikke restvarmeindikatoren og advarer ikke brukeren om varme kokesoner.

### Justere temperaturnivået

1. Komfyren slås på ved å trykke på "0"-tasten.
2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på "0"/"±"-sonetastene.



» Den relevante kokesonen starter på det angitte temperaturnivået.

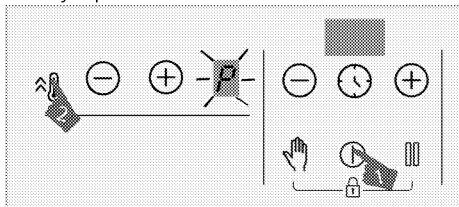
**i** Den ytre delen av 280 mm-kokesonen (hvis produktet har en 280 mm-kokesone) er kun aktivert når du setter en kasserolle som er stor nok til å dekke hele kokesonen på kokesonen og når temperaturen er stilt inn til et nivå som er høyere enn 8.

### Høy effekt (FORSTERKER)

For hurtig oppvarming kan du bruke forsterkerfunksjonen. Men denne funksjonen anbefales ikke for matlaging over lang tid. Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner.

#### Velg høy effekt (FORSTERKER):

1. Komfyren slås på ved å trykke på "D"-tasten.
2. Trykk på "P"-tasten til den relevante sone.



» Valgt kokesone slår seg på med maksimal effekt, og «P»-symbolet vises på kokesonedisplayet. Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå "9".

#### Slå av høy effekt (FORSTERKER) før tiden:

Du kan slå av høy effekt når som helst ved å trykke på "D"- eller "P"-tasten.

Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå "9".

#### Prinsippet for hvordan to soner som er plassert i samme vertikale retning fungerer:

Hvis én sone er stilt inn på nivåbooster og den andre sone, som er plassert i samme vertikale retning, er stilt inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9), senkes første sone til nivå 9 og den andre sone kan stilles inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9). Hvis den andre sone er stilt inn på nivåbooster, senkes første sone til nivå 6.

### Rengjøringslås

Rengjøringslåsen forhindrer bruk av alle knappene på kontrollpanelet i 20 sekunder, slik at brukeren kan foreta en kort rengjøring mens komfyren er i bruk. Produktet bruker ikke strøm i løpet av denne tiden.

#### Aktiverer rengjøringslåsen

1. Trykk og hold inne "L"-tasten inntil en **enkel signallyd** høres mens hvilken som helst kokesone er på.

Tidsurdisplayet på komfyren starter nedtelling fra 20. Ingen av knappene på panelet er operative i denne perioden, unntatt "D" knappen.

#### Deaktivering av rengjøringslås

Du trenger ikke å trykke på noen taster for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren avgir et lydsignal etter 20 sekunder, og rengjøringslåsen deaktiveres automatisk.

**i** Hvis du ønsker å deaktivere rengjøringslåsen tidligere, må du trykke og holde inne "L"-tasten inntil **to lydsignaler** avgis.

### Barnesikring

Når komfyren er slått av, kan du beskytte komfyren med barnesikringen for å forhindre at barn slår på kokesonene. Du kan kun aktivere eller deaktivere barnesikringen når komfyren er slått av (i standbymodus).

#### Aktivere barnesikringen

1. Når komfyren er i standbymodus, må du trykke og

holde inne "L" og "L" -tasten inntil en **enkel signallyd** avgis.

Barnesikringen deaktiveres. «L» vises på alle kokesonedisplayer en kort stund, og desimalplassen for "0"-tasten slås på.

**i** Hvis en tast trykkes på mens barnesikringen er aktiv, avgis to signallyder og «L» blinker på alle kokesonedisplayer.

#### Deaktivere barnesikringen

1. Når barnesikringen er aktiv, må du trykke og

holde inne "L" og "L" -tasten inntil **to signallyder** avgis.

» Barnesikringen deaktiveres. «L» blinker på alle kokesonedisplayer og lyset for "0"-tasten slukkes.

### Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for å unngå at funksjonene endres ved et uhell når komfyren er i drift.

**i** Tastelåsen vil kanselleres i tilfelle strømbrudd.

## Aktivering av tastelåsen

1. Trykk samtidig på "🔒"- og "🔊"-tasten helt til en **enkel signallyd** avgis.

Tastelåsen aktiveres, og desimalplassen for "🔒"-tasten slås på etter at den har blinket.



Du kan aktivere tastelåsen kun i driftsmodus. Når tastelåsen er aktivert, fungerer kun "🕒"-tasten. Når du trykker på en annen tast, blinker lyset i "🔒"-tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyren mens tastelåsen er aktivert, må du deaktivere tastelåsen for å kunne slå på komfyren igjen. Hvis du trykker på en tast uten å deaktivere tastelåsen først, blinker «L» på alle kokesonedisplayer for å indikere at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for å slå på komfyren.

## Deaktivere tastelåsen

1. Når tastelåsen er aktiv, må du trykke og holde inne "🔒"- og "🔊"-tasten inntil **to signallyder** avgis.

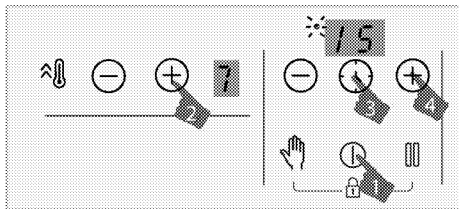
» Lyset i "🔒"-tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

## Timerfunksjon

Denne funksjonen gjør det enklere for deg å lage mat. Du trenger ikke å følge med på komfyren under hele matlagingen. Kokesonen slås av automatisk på slutten av den tiden du har valgt.

## Aktivere tidsuret

1. Komfyren slås på ved å trykke på "🕒"-tasten.
2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på "⊖"/"⊕"-sonetastene.



3. Aktivér tidsuret ved å trykke på "🕒"-tasten. «00»-symbolet og desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
4. Angi ønsket varighet ved å trykke på "⊖"/"⊕"-tastene.
5. Innstillingen deaktiveres etter 10 sekunder. Desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
6. Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn tidsuret for.



Hvis det angis mer enn én tidsurverdi for ulike soner, vises det sonetidsuret som har kortest tid på tidsurdisplayet. Desimalplassen for denne sonen blinker. Desimalplassen for de andre sonene lyser jevnt.



Du kan se den gjenstående tiden ved å trykke på "🕒"-tasten for alle kokesonene. Det vises en annen sonetidsurverdi for hvert trykk. Til slutt vises det tidsuret som har kortest tid på nytt.



Tidsur kan ikke stilles inn uten å stille inn kokesonen og temperaturen.



Tidsuret kan kun stilles inn for de kokesonene som allerede er i bruk.

## Deaktivere tidsuret

Når den innstilte tiden er over, slås komfyren av automatisk og avgir et lydsignal. Du kan trykke på hvilken som helst tast for å stoppe lydvarslingen. Hvis du ikke trykker på noen taster, avsluttes lydsignalet etter noen minutter.

## Deaktivere tidsurene tidligere

Hvis du deaktiverer tidsuret tidligere, fortsetter komfyren driften ved innstilt temperatur inntil den slås av.

Du kan slå tidsuret av tidligere på to ulike måter:

## Deaktivere tidsuret ved å redusere verdien til «00»:

1. Trykk på "⊖"/"⊕"-tastene til «00» kommer på displayet til kokesonene som har et tidsur aktivert
- » Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.

## Deaktivere tidsuret for den relevante sonen ved å trykke samtidig på "⊖"/"⊕"-soneknappene:

1. Trykk samtidig på "⊖"/"⊕"-soneknappene
- » Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.



Etter dette trinnet er temperaturnivået for den relevante sonen «0», også med tidsurnivået.

## Stoppsfunksjon

Du kan bruke denne funksjonen til å redusere det aktive temperaturnivået for kokesonene til laveste nivå (nivå 1).



Hvis tidsuret er angitt for en kokesone, fortsetter denne kokesonen å være i drift under stoppingen.

1. Trykk på "🔊"-tasten når en av kokesonene er i drift.

Alle aktive kokesoner kjøres på laveste nivå (nivå 1).

"□"-symbolet vises på displayet til de aktive kokesonene.

2. Trykk på "□"-knappen igjen for reaktivere alle kokesoner med deres tidligere innstillinger.

### Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

**Driftsprinsipper:** Induksjonskomfyren varmer kokekaret opp direkte. Derfor har den mange fordeler sammenlignet med andre komfyrtyper. Den er mer effektiv og overflaten på komfyren er kaldere. Induksjonskomfyren er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.



Komfyren kan utstyres med induksjonskokesoner med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm, avhengig av modellen. Med induksjonsfunksjonen oppdager hver kokesone automatisk ethvert kokekar som plasseres på dem. Energi bygges seg kun opp der karet har kontakt med kokesonen, og dermed oppnås minimalt energiforbruk.



Produktet kan starte-stop når det fungerer i nivåer fra 1 til 7, spesielt med kokekar med liten diameter og når vannolje er lite. Dette er ikke en feil.

### Driftstidsbegrensninger

Komfyrkontrollen er utstyrt med en driftstidsgrense.

Hvis én eller flere kokesoner er på, deaktiveres kokesonen automatisk etter en viss tid (se Tabell 1).

Hvis det er tilordnet et tidsur for kokesonen, slås også tidsurdisplayet av senere.

Driftstidsgrensen avhenger av valgt temperaturnivå.

Maksimal driftstid brukes ved dette temperaturnivået.

Kokesonen kan startes på nytt av brukeren etter at den slås av automatisk, slik som beskrevet ovenfor.

**Tabell 1.** Driftstidsgrenser

Temperaturnivå	Driftstidsgrense – tidsur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutter

P (Forsterker)	10 minutter (*)
(*) Komfyren reduseres til nivå 9 etter 5 minutter	

### Overopphetingsvern

Komfyren er utstyrt med sensorer som beskytter mot overoppheting. Følgende kan ses ved overoppheting:

- Den aktive kokesonen kan bli slått av.
- Valgt nivå kan falle til nivå 7 fra høyere nivå.

### Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis noe koker over og det kommer søl på kontrollpanelet, kutter systemet strømforbindelsen umiddelbart og slår av komfyren. «E»-varslingen vises på indikatoren i løpet av denne perioden.

### Presis strøminnstilling

Induksjonskomfyren reagerer umiddelbart på kommandoene som en funksjon av driftsprinsippene. Den endrer effektinnstillingene svært hurtig. Dermed kan du forhindre at et kokekar (som inneholder vann, melk osv.) koker over, selv om det akkurat var i ferd med å koke over.

### Lyder

#### Brukeren kan høre støy under tilberedningen

Under bruk av kokeplaten kan det hende at det er noen lyder avhengig av kasserollenes grunnmateriale. Disse lydene er en vanlig del av induksjonsteknologien. Det er ikke en feil.

#### Mulige støyårsaker og -typer:

##### Viftestøy

Platetoppen har en vifte som aktiveres automatisk i henhold til temperaturen på produktet. Viften har forskjellige driftsnivåer og aktiveres forskjellige nivåer etter temperaturen.

#### Lav summende lyd som transformatorsumming

Dette er naturen til induksjonsteknologien. Siden varmen overføres direkte til bunnen av kokekarene, kan det være så summende støy avhengig av materialet til kokekaret. Derfor kan brukeren høre forskjellige lyder med forskjellige kasseroller og kokekar.

#### Spraking

Det kan være sprakende støy under tilberedningen. Dette skyldes materialet og konstruksjonen av bunnen på kokekarene. Hvis kokekar er laget av forskjellige lag med forskjellige materialer, kan det forekomme sprakende støy.

#### Plystrelyder

Det kan være plystring når du bruker to kokeplater på samme side av platetoppen med forskjellige nivåer.




## Tom kasserolle

Støy kan høres hvis en tom kasserolle blir oppvarmet. Når du setter vann eller mat i kasserollen, vil denne lyden gå bort.

## Feilmeldinger

**Tabell 2.** Feilkoder og årsaker til feil

Årsaker til feil	Indikator	Display
To eller flere taster blir trykket på	«E»-symbolet blinker	Kokesonedisplay
Komfyren er overopphetet	«H»-symbolet blinker	Kokesonedisplay

	For ytterligere informasjon om feilmeldinger som kan vises på berøringskontrollpanelet, kan du se i Tabell 2.
	Hvis overflaten på berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og gi feilsignal.
	Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.



## 6 Vedlikehold og stell

### Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.

**FARE:**

Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring.  
Det er fare for elektrisk sjokk!

**FARE:**

La produktet kjøles ned før rengjøring.  
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



Ikke bruk damprengjøringsmaskiner til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

### Rengjøre komfyren

#### Glasskeramisk overflate

Tørk av den glasskeramiske (keramiske) overflaten med kaldt vann. Ikke etterlat rengjøringsmidler og tørk av med en myk klut. Rester kan forårsake skade på den glasskeramiske overflaten neste gang du bruker komfyren.

Tørkede rester på den glasskeramiske (keramiske) overflaten må ikke skrapes av med krokblader, stålull eller lignende redskaper.

Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en tilgjengelig kalkfjerner, eller en liten mengde kalkfjerner som eddik eller sitronsaft.

Hvis overflaten er svært tilsmusset, påfør rengjøringsmiddel på en svamp og vent til det er godt absorbert. Rengjør deretter overflaten på komfyren med en fuktig klut.



Sukkerbaserte matvarer som for eksempel tykk krem og saft må rengjøres umiddelbart uten å vente til overflaten avkjøles. Hvis ikke kan den glasskeramiske overflaten skades permanent.

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater over tid. Dette vil ikke påvirke produktets drift.

Fargebleking og flekker på den glasskeramiske overflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

## 7 Feilsøking

### Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

- Når metalledene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. >>>  *Dette er ingen feil.*

### Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkople (det jordede) strømuttaket. >>> *Kontroller kontakttilkoplingen.*
- Hvis displayet ikke tennes når du slår på komfyren igjen: >>> *Koble apparatet fra ved kretsbyteren. Vent i 20 sekunder og koble til på nytt.*
- Overopphetingsvern er aktivt. >>> *La komfyren kjøles ned.*
- Kokekaret egner seg ikke. >>> *Kontroller kokekaret.*

### Info-symbolet vises på kokesonedisplayet

- Du har ikke plassert porten på den aktive kokesonen. >>> *Kontroller om det finnes et kokekar på stekesonen.*
- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> *Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.*
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> *Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.*
- Kokekaret eller stekesonen er overoppvarmet. >>> *La dem kjøles ned.*

### Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

- Steketid for den valgte stekesonen kan være over. >>> *Du kan stille inn en ny steketid eller fullføre steking.*
- Overopphetingsvern er aktivt. >>> *La komfyren kjøles ned.*
- En gjenstand kan dekke berøringspanelet. >>> *Fjern gjenstanden på panelet.*

### Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> *Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.*
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> *Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.*



Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.



