



Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend

Įmontuojama viryklė

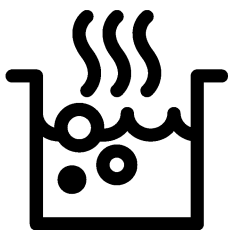
Vartotojo vadovas

Iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



HII 64400 MT

ET / LT / LV / PL

185.2625.06/R.AF/8.10.2020/6-2

7757189213

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

Lugupeetud klient!

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

Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

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

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



Oluline teave või kasulikud nõuanded.



Hoiatus eluohtlike või vara kahjustavate olukordade kohta.



Hoiatus elektrilöögi kohta.



Hoiatus tulekahju kohta.



Hoiatus tuliste pindade kohta.



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

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks 4

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

2 Üldine teave 9

Ülevaade	9
Tehnilised andmed	9

3 Ettevalmistused 11

Nõuandeid energia säästmiseks	11
Esimene kasutuskord.....	11
Seadme esmane puhastamine	11

4 Pliidiplaadi kasutamine 12

Üldine teave toiduvalmistamise kohta	12
Pliidi kasutamine.....	14
Juhtpaneel.....	14

5 Hoidmine ja hooldus 20

Üldine teave	20
Pliidi puhastamine.....	20

6 Probleemide lahendamine 21

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

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

Üldine ohutus

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

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

Elektriohutus

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

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

pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.

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

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

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

induktsioonpliidile sobivaid potte/panne, muidu keeduplaadid ei tööta.

Keedunõude valimise kohta vt *Üldine teave toiduvalmistamise kohta, lk 12.*

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

Toote tuleohutuse tagamine:

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

ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

Ettenähtud otstarve

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

Laste ohutuse tagamine

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

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

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romu-seadme kõrvaldamine:



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

RoHS-direktiivi täitmine:

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


direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

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

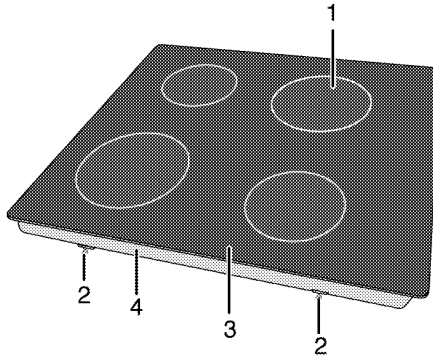
Toote kõrvaldamine kasutuselt

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

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

2 Üldine teave

Ülevaade



- 1 Induktsioonplaat
2 Kinnitusklamber
3 Klaaskeraamiline pind
4 Aluskate

Tehnilised andmed

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

i Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.

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

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

3 Ettevalmistused


Nõuandeid energia säästmiseks

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

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

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

Esimene kasutuskord Seadme esmane puhastamine

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

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

4 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave

toiduvalmistamise kohta



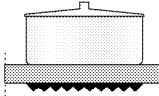
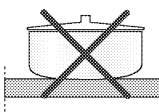
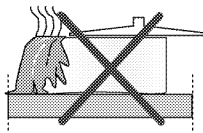
Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult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

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

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

Keedunõude valimine

- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja tundetu suurte temperatuurierinevuste suhtes.
- Ärge kasutage klaaskeraamilist pinda esemete hoidmiseks või löikelauana.
- 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.

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

sest kuumust toodetakse vaid vastava keedunõu alal.”

Induktsioonpliidi puhul kasutage ainult induktsioonpliidile sobivaid nõusid.

Keedunõu test

Poti sobivust induktsioonpliidile saate kontrollida järgmiste meetoditega.

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

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



Keedunõu tuvastamise ja energia koondamise süsteem

Induktsioonpliidil kuumeneb ainult vastava keeduala see osa, mida katab

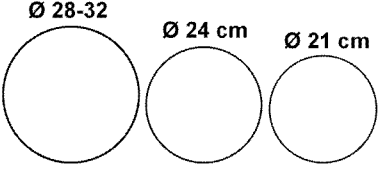
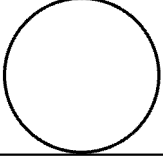
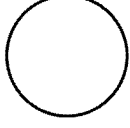
keedunõu. Süsteem tuvastab nõu põhja ja kuumutab automaatselt ainult vastavat piirkonda. Kuumutamine peatub, kui keedunõu tõstetakse kuumutamise ajal keedualalt üles. Valitud keeduala ja tähis "L" vilguvad vaheldumisi.

Turvalisuse tagamine

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

-  Kui pliidi all on ahi ja see töötab, võivad pliidi sensorid vähendada kuumusastet või ahju välja lülitada.
-  Hoidke magnetiliste omadustega esemeid (nt krediitkaardid või kassetid) töötavast pliidist eemal.

Keedunõule sobiva keeduala valimine

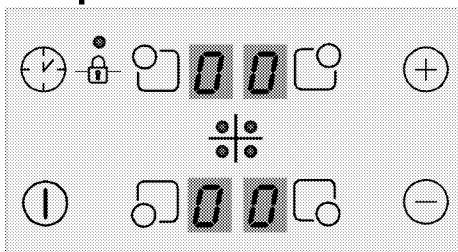
<p>Suur keeduala</p> <p>Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Normaalsuurusega keeduala</p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p>Väike keeduala</p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p>Suur keeduala</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sobitub automaatselt poti suuruse järgi. • Tagab võimsuse ideaalse jaotumise. • Tagab kuumuse ideaalse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

Pliidi kasutamine



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
Temperatuuri reguleerimine / taimeri aja suurendamine
Temperatuuri reguleerimine / taimeri aja vähendamine
Klahvilukk

Taimeri sisse-/väljalülitamine
Eesmise vasakpoolse keeduala valikuklahv
Tagumise vasakpoolse keeduala valikuklahv
Tagumise parempoolse keeduala valikuklahv
Eesmise parempoolse keeduala valikuklahv

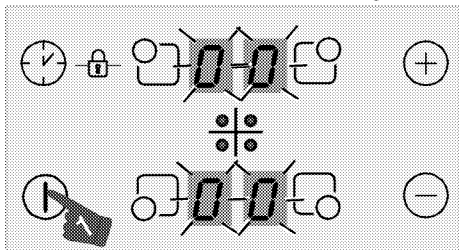
i Skeemid ja joonised on üksnes illustratiivsed. Tegelikud näidud ja funktsioonid võivad olenevalt pliidi mudelist varieeruda.

i Toodet juhitakse puudetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puudetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaali.

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

Pliidi sisselülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "⏻".
Keeduala näidikule ilmub tähis "0".



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

Pliidi väljalülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "⏻".
Pliit lülitub välja ja pöördub tagasi ooterežiimile.

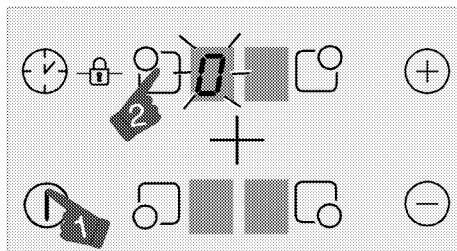
i Keeduala näidikul olev tähis "H" või "h" näitab, et keeduala on ikka veel kuum. Ärge puudutage keedualasid.

Jääsoojuse näit

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

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

Keedualade sisselülitamine



1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "⏻".

2. Keeduala sisselülitamiseks puudutage selle valikuklahvi.

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

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

Temperatuuritaseme määramine

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

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

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

Keedualade väljalülitamine:

Keeduala väljalülitamiseks on 3 võimalust:

1. Temperatuuritaseme vähendamine nullini ("0")

Keedula väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini ("0").

2. Selleks hoidke sõrme mõnda aega vastava keeduala tähisel "0".

Lülitage keeduala sisse, vajutades vastavat tähist "0" mõnda aega, kuni temperatuuriväärtus langeb nullini ("0").

3. Soovitud keeduala võib välja lülitada ka taimeri kaudu.

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

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

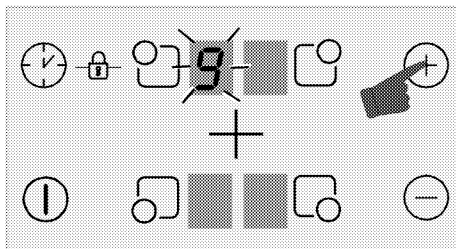
Suur võimsus (võimendus)

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

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

Suure võimsuse (võimenduse) sisselülitamine:

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



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

Suure võimsuse (võimenduse) väljalülitamine:

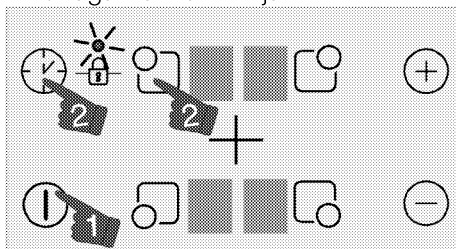
- Võimenduse funktsiooni väljalülitamiseks puudutage klahvi "-" ja valige temperatuuritase "9". Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel "9".
- Temperatuuritaseme vähendamiseks võite puudutada klahvi "-" või lülitada keeduala üldse välja, määrates temperatuuritasemeks "0".

Klahvilukk

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

Klahviluku rakendamine

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



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

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

Klahviluku väljalülitamine

1. Kui klahvilukk on sisse lülitatud, puudutage korraga klahve "⊖" ja "⊕".

» Klahvilukk lülitub välja ja tähis "L" juurde kuuluv punkt kustub.

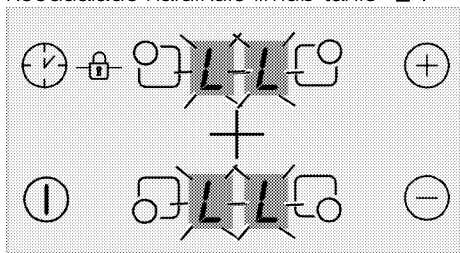
Lapselukk

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

- i** Lapselukk tühistatakse elektrikatkestuse korral.

Lapseluku aktiveerimine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "1".
2. Puudutage korraga klahve "⊖" ja "⊕". Pärast helisignaali puudutage lapseluku aktiveerimiseks klahvi "⊕".
- » Rakendub lapselukk ja kõigi keedualade näidikule ilmub tähis "L".



Lapseluku väljalülitamine

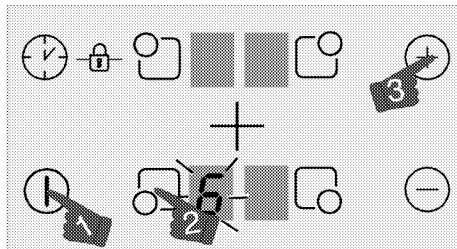
1. Kui klahvilukk töötab, puudutage pliidi sisselülitamiseks klahvi "1".
2. Puudutage korraga klahve "⊖" ja "⊕". Pärast helisignaali puudutage lapseluku väljalülitamiseks klahvi "⊖".
- » Lapselukk lülitub välja ja tähis "L" kustub kõigi keedualade näidikul.

Taimeri funktsioon

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

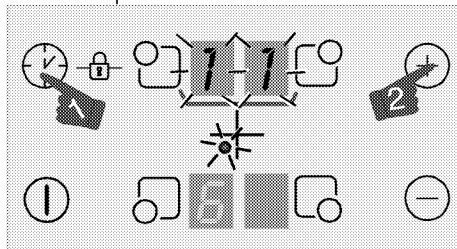
Taimeri sisselülitamine

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



3. Puudutage soovitud temperatuuritaseme määramiseks klahvi "⊕" või "⊖".
4. Puudutage taimeri sisselülitamiseks klahvi "⊖".

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



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

5. Puudutage soovitud aja määramiseks klahvi "⊕" või "⊖".

- i** Taimerit saab määrata ainult keedualadele, mida juba kasutatakse.
- i** Korra keedupool kirjeldatud toiminguid teiste keedualadega, millele soovite määrata taimerit.
- i** Taimerit seadistamiseks tuleb valida keeduala ja selle temperatuur.
- i** Töötava taimeriga seotud keeduala valimisel saate vaadata järelejäänud aega, puudutades uuesti klahvi "⌚".

Taimerit väljalülitamine

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

Helisignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

Taimerite varasem väljalülitamine

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

1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
2. Puudutage taimerit sisselülitamiseks klahvi "⌚".
3. Kuni taimerit ekraanile ilmub "00", puudutage klahvi "⊖", et valida väärtuseks "00".

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

Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

Tööpõhimõtted: oma tööpõhimõttest tulenevalt kuumutab induktsioonpliit otseselt keedunõud. Seepärast on sellel teist tüüpi pliitidega võrreldes mitmeid eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind ei kuumene.

Induktsioonpliidil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.

- i** Olenevalt mudelist võivad teie pliidil olla induktsioonkeedualad läbimõõduga 145, 180 ja 210-280 mm. Induktsioonpliidil tuvastavad kõik keedualad neile asetatud keedunõu. Energia koondatakse ainult sinna, kus nõu on keedualaga kontaktis, mistõttu on elektrikulu minimaalne.

Tööaja piirangud

Pliidi juhtimissüsteem kasutab tööaja piirangut. Kui mõni keeduala ununeb tööle, lülitub see teatud aja möödumisel automaatselt välja. Kui keedualale on määratud taimer, lülitub hiljem välja ka taimerit näidik.

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

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

Tabel 1. Tööaja piirangud

Temperatuuritas	Tööaja piirang (tundides)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutit
P (võimendus)	5 minutit (*)
(*) 5 minuti möödumisel lülitub pliit tasemele 9.	

Ülekuumenemiskaitse

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

- Töötav keeduala võib välja lülituda.
- Valitud temperatuur võib langeda.

Näidikul see siiski ei kajastu.

Pritsmetevastane süsteem

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

Võimsuse täpne seadistamine

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

Müra

Kasutaja võib toiduvalmistamise ajal kuulda müra

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

Võimalikud müra põhjused ja liigid: Ventilatori müra

Pliidil on ventilator, mis aktiveerub automaatselt vastavalt toote temperatuurile. Ventilatoril on erinevad

töötasemed, mis aktiveeruvad vastavalt temperatuurile.

Madal sumisev müra nagu töötaval trafol

See on induksioontehнологia 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.

Tühi pott

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

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

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

5 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

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



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



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

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



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



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine

Klaaskeraamiline pind

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

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

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



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

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

6 Probleemide lahendamine

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

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

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> Kontrollige 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 kuumenenud >>> Laske maha jahtuda.

Valitud keeduala lülitub ootamatult välja.

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

Pott ei soojene, isegi kui keeduala on sisse lülitatud.

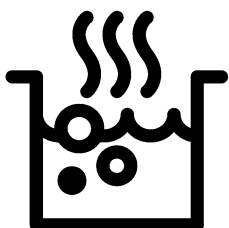
- Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil. >>> Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidil.
- Keedupott ei paikne keeduala keskel või poti põhi ei ole keeduala jaoks piisavalt lai. >>> Valige piisavalt lai pott ja asetage see korralikult keeduala keskele.

i 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.



Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

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

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

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



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



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



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

**1 Svarbūs nurodymai ir
įspėjimai dėl saugos ir
aplinkosaugos 4**

Bendrieji saugos reikalavimai	4
Elektros sauga	4
Gaminio sauga	5
Numatytoji naudojimo paskirtis	7
Vaikų sauga	7
Seno gaminio išmetimas	8
Pakavimo medžiagų išmetimas	8
Būsimas transportavimas	8

2 Bendra informacija 9

Apžvalga	9
Techniniai duomenys	9

3 Paruošimo Darbai 11

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

4 Kaip naudoti šią viryklę 12

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

**5 Techninis aptarnavimas ir
prižiūra 20**

Bendroji informacija	20
Kaitlentės valymas	20

6 Triukšių nustatymas 21

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

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

Bendrieji saugos reikalavimai

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

Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.

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

Elektros sauga

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

atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!

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

visiškai atjungti nuo tinklo.

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

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

Gaminio sauga

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

- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- **ĮSPĖJIMAS:** Nepržiūrėkite maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- **DĖMESIO:** Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
- Sudužus kaitvietės stiklui: nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Nelieskite prietaiso paviršiaus. Nebenaudokite prietaiso.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę naudodamiesi jos valdikliais ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Prietaisas neskirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl puodų dugnai ir viryklės paviršius visuomet turi būti sausi.
- Kaitvietės įrengtos panaudojus pažangią „indukcijos“ technologiją. Šią

indukcinę viryklę, kuri leidžia taupyti ir laiką, ir pinigus, privaloma naudoti su prikaistuviais, tinkamais indukciniam maisto gaminimui; kitaip kaitvietės neveiks. Kaip pasirinkti prikaistuvius, žr. *Bendroji informacija apie maisto gaminimą, puslapis 12*.

- Indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, todėl ji gali turėti kenksmingų poveikių žmonėms, kurie naudoja medicininius prietaisus, pavyzdžiui, širdies stimuliatorių ar insulino pompą.
- Nedėkite ant indukcinės viryklės tokių elektroninių produktų kaip mobilieji telefonai, planšetės, kompiuteriai. Taip galima sugadinti produktą.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
- Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
- Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

Numatytoji naudojimo paskirtis

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

Vaikų sauga

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

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

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

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



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

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

Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:


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

Pakavimo medžiagų išmetimas

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

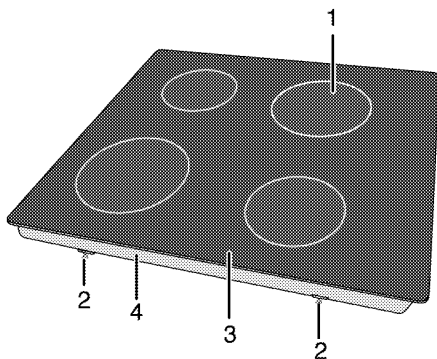
Būsimas transportavimas

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

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

2 Bendra informacija

Apžvalga



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

Techniniai duomenys

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

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

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

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

3 Paruošimo Darbai


Patarimai, kaip taupyti energiją

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

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

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

Naudojant pirmą kartą Pirmasis prietaiso valymas

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

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

4 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliao keptuvės.

Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet**

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

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtina visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitindami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neiškaistų. Ant kaitlentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvių ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų. Jeigu tokios medžiagos ištirptų, nedelsdami nuvalykite paviršius. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.
- Naudokite tik prikaistus arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistus ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet

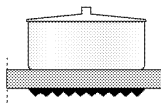
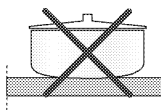
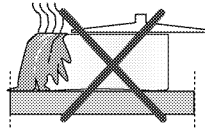
nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs.

Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių.

Prikaistus dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

Prikaistuvių pasirinkimas

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



Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršius ir sukelti gaisrą.

Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.

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

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

kadangi energija naudojama tik prikaistuvio uždengimo zonoje.“

Naudodami indukcinės kaitlentes, naudokite tik indukciniam gaminimui tinkamus indus.

Prikaistuvio patikrinimas

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

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

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

Prikaistuvio atpažinimo-fokusavimo sistema

Naudojant indukcinį maisto gaminimą, energizuojama tik ta atitinkamos kaitvietės sritis, kurią dengia indas.

Sistema atpažįsta puodo dugno skersmenį ir automatiškai šildo tik tą sritį. Jeigu virimo metu puodas nuo kaitvietės atkeliamas, virimas nutraukiamas. Pakaitomis žybcioja pasirinkta kaitvietė ir simbolis "L".

Saugus naudojimas

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

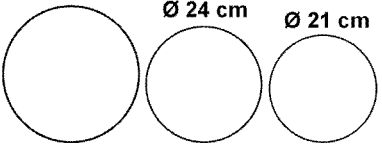
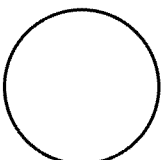
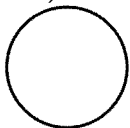
Ant viryklės nedėkite metalinių daiktų, pavyzdžiui, šakučių, peilių arba puodų dangčių, nes jie įkais.

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

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

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

Indui tinkamos kaitvietės parinkimas

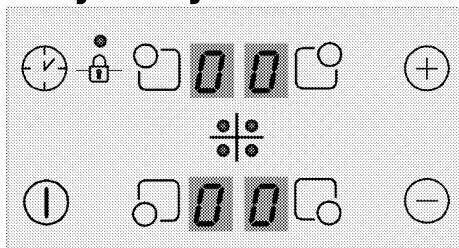
<p>Didelė kaitvietė Ø 28-32</p> <p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Įprasta kaitvietė Ø 18 cm</p> 	<p>Maža kaitvietė Ø 14,5-15 cm</p> 
<p>Didelė kaitvietė</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatiškai prisitaiko pagal prikaistuvį. • Optimaliai paskirsto energiją. • Užtikrina puikų šilimos paskirstymą.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

Kaitlenčių naudojimas












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

Valdymo skydelis



Techniniai duomenys

-  Įjungimo / išjungimo mygtukas
-  Temperatūros / laikmačio nuostatų didinimas
-  Temperatūros / laikmačio nuostatų mažinimas
-  Mygtukų užraktas
-  Laikmačio įjungimas / išjungimas
-  Priekinės kairiosios kaitvietės pasirinkimo mygtukas
-  Galinės kairiosios kaitvietės pasirinkimo mygtukas
-  Galinės dešinėsios kaitvietės pasirinkimo mygtukas
-  Priekinės dešinėsios kaitvietės pasirinkimo mygtukas

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

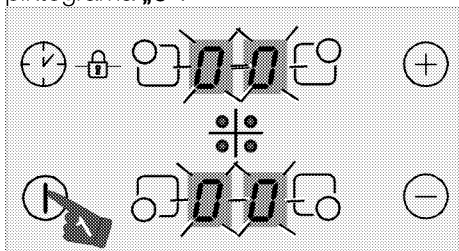
i Šis įrenginys valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Bet kokį jutikliniame valdymo skydelyje atliktą veiksmą patvirtina garso signalas.

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

Kaitlentės įjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "0".

Visuose kaitviečių ekranuose pasirodo piktograma „0“.



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

Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "0".

Kaitlentė išsijungs ir vėl ims veikti parengties režimu.

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

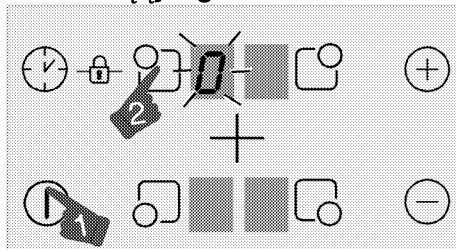
Likutinės šilumos indikatorius

Simbolis „H“, rodomas kaitvietės ekrane, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliam maisto kiekiui

pašildyti. Šį simbolį netrukus pakeis simbolis „h“, rodantis, kad šiluma sumažėjo.

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

Kaitviečių įjungimas



1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "0".

2. Palieskite kaitvietės, kurią norite įjungti, pasirinkimo mygtuką.

Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis „0“, o susijęs ekranas šviečia dar ryškiau.

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

Temperatūros lygio nustatymas

i Naudojant 1–7 lygius vanduo arba aliejus puode gali virti arba nustoti virti. Todėl vartotojas gali galvoti, kad gaminyje periodiškai įsijungia ir išsijungia. Stebimu atveju, ypač, kai vandens arba aliejaus puode yra nedaug, tai nereiškia gaminio gedimo. Tiesiog gaminyje taip veikia.

Palieskite mygtuką "⊕" arba "⊖", jei temperatūros lygį norite nustatyti nuo „1“ iki „9“ arba nuo „9“ iki „1“.

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

Kaitviečių išjungimas:

Kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. Mažinant temperatūros lygį iki „0“

Kaitvietę galima išjungti mažinant temperatūros lygį iki „0“.

2. Palietus atitinkamos kaitvietės simbolį "☺" ir palaikius tam tikrą laiko tarpą

Kaitvietę įjunkite paspausdami atitinkamą simbolį "☺" tam tikrą laiko tarpą, kad temperatūros reikšmė nukristų iki „0“.

3. Naudojant atitinkamos kaitvietės laikmačio funkcijos išjungimą

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs atitinkamą kaitvietę, kuriai jis buvo priskirtas. Atitinkamame ekrane bus rodomas užrašas „0“ arba „00“. Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamas garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

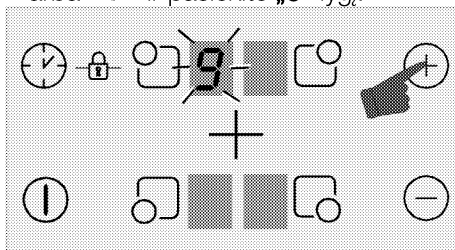
Didelis galingumas (galios didinimas)

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

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

Didelio galingumo (galios didinimo) įjungimas:

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "ⓘ".
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
3. Pirmiausia palieskite mygtuką "⊕" arba "⊖" ir pasiekite „9“ lygį.



4. Kaitvietei pasiekus „9“ lygį, vieną kartą palieskite mygtuką "⊕", kad kaitvietės temperatūrą nustatytumėte ties „P“.

Didelio galingumo (galios didinimo) išjungimas:

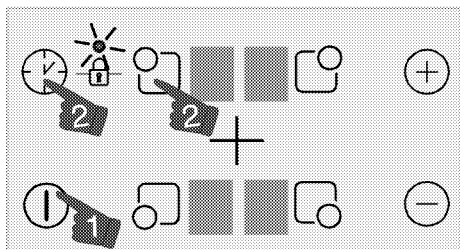
- Jei norite išjungti galios didinimo funkciją, palieskite mygtuką "⊖" ir temperatūrą nustatykite ties „9“ lygiu. Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia „9“ lygiu.
- Temperatūros lygį galite sumažinti paliesdami "⊖" arba galite visiškai išjungti kaitvietę, temperatūros lygį sumažindami iki „0“.

Mygtukų užraktas

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

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "ⓘ".
2. Jei norite įjungti užraktą, vienu metu paspauskite mygtuką "ⓘ" ir "☺".



» Užraktas įsijungs, o simboliuje "🔒" užsižiebs taškas.

i Jeigu mygtukų užrakto funkcijai veikiant kaitlentę išjungsite, kitą kartą įjungus kaitlentę, mygtukų užraktas vėl veiks. Norint valdyti kaitlentę, reikia išjungti mygtukų užrakto funkciją.

Mygtukų užrakto funkcijos išjungimas

1. Kai įjungtas užraktas, vienu metu palieskite mygtukus "🕒" ir "👤".

» Užraktas įsijungs, o taškas simboliuje "🔒" užges.

Apsauga nuo vaikų

Galite apsaugoti kaitlentę, kad vaikai žaisdami netyčia neįjungtų kaitvietės. Apsaugą nuo vaikų galima įjungti arba išjungti tik tada, kai viryklė veikia parengties režimu.

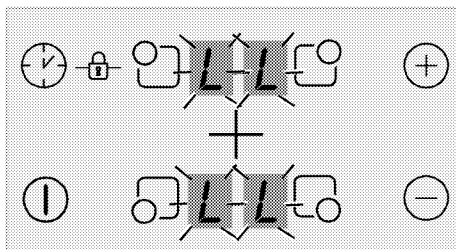
i Nutraukus maitinimą, užraktas nuo vaikų bus atšauktas.

Apsaugos nuo vaikų įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "🕒".

2. Vienu metu paspauskite mygtukus "🕒" ir "+". Pasigirdus pyptelėjimui, palieskite mygtuką "+", taip įjungdami apsaugą nuo vaikų.

» Apsauga nuo vaikų bus įjungta, o visų kaitviečių ekranuose pasirodys simbolis „L“.



Apsaugos nuo vaikų išjungimas

1. Kai užraktas įjungtas, palietę mygtuką "🕒" įjunkite kaitlentę.

2. Vienu metu paspauskite mygtukus "🕒" ir "+". Pasigirdus pyptelėjimui, palieskite mygtuką "-", taip išjungdami apsaugą nuo vaikų.

» Apsauga nuo vaikų bus išjungta, o visų kaitviečių ekranuose simbolis „L“ dings.

Laikmačio funkcija

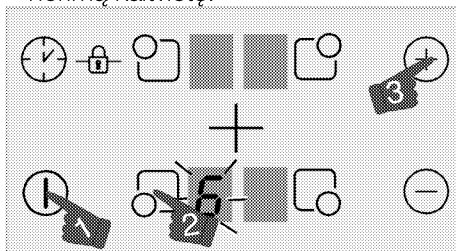
Ši funkcija palengvina gaminimą.

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

Laikmačio įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "🕒".

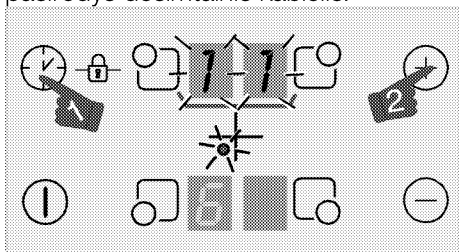
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.



3. Jei norite nustatyti pageidaujama temperatūros lygį, palieskite mygtuką "+" arba "-".

4. Norėdami įjungti laikmatį, palieskite mygtuką "🕒".

Laikmačio ekrane užsidegs simbolis „00“, o pasirinktos kaitvietės ekrane pasirodys dešimtainis kablelis.



i Kai įjungtas laikmatis, galinės dešinėsios ir galinės kairiosios kaitviečių ekranai veikia kaip laikmačio ekranas.

5. Jei norite nustatyti pageidaujamą laiką, palieskite mygtuką "⊕" arba "⊖".

i Galima nustatyti tik jau įjungtos kaitvietės laikmatį.

i Tuos pačius veiksmus pakartokite ir kitoms kaitvietėms, kurioms norite nustatyti laikmatį.

i Laikmačio reguliuoti negalima, jeigu nepasirinkta kaitvietė ir jos temperatūros nuostata.

i Pasirinkus kaitvietę, kuriai buvo nustatytas laikmatis, likusį laiką pamatysite dar kartą paspausdami mygtuką "⊕/⊖".

Laikmačio išjungimas

Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė bus išjungta automatiškai ir pasigirs įspėjamasis garso signalas.

Norėdami išjungti įspėjamuosius garso signalus, paspauskite bet kurį mygtuką.

Laikmačių išjungimas pirmiau laiko

Jeigu laikmatį išjungsitė anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks esant nustatytai temperatūrai, kol ją išjungsitė.

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.

2. Norėdami įjungti laikmatį, palieskite mygtuką "⊕".

3. Kol laikmačio ekrane pasirodys simbolis „00“, palieskite mygtuką "⊖" ir reikšmę nustatykite ties „00“.

Taško formos lemputė atitinkamame kaitvietės ekrane **visiškai** išsijungia tam tikrą laiko tarpą pamirksėjusi, o laikmatis atšaukiamas.

Saugus ir veiksmingas indukcinis kaitviečių naudojimas

Veikimo principai: Indukcinės kaitvietės kaitina tiesiogiai prikaistuvį. Todėl ji turi daug privalumų, lyginant ją su kitų rūšių kaitlentėmis. Ji veikia veiksmingiau ir kaitlentės paviršius neįkaista.

Indukcinėje kaitlentėje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti šį prietaisą.

i Kaitlentėse, priklausomai nuo modelio, gali būti įrengtos tokių skersmenų kaitvietės: 145, 180 ir 210-280 mm. Panaudojant indukcinę savybę, kiekviena kaitvietė aptinka ant jos padėtą prikaistuvį. Energija susidaro tik tuomet, kai prikaistuvius liečia kaitvietė ir todėl užtikrinamos minimalios energijos sąnaudos.

Naudojimo laiko apribojimai

Kaitlentės valdiklyje įrengta naudojimo laiko apribojimo funkcija. Jeigu paliksite įjungtą vieną ar daugiau kaitviečių, praėjus tam tikram laikui, kaitvietės bus automatiškai išjungtos (žr. 1 lentelę).

Jeigu kaitvietei bus priskirtas laikmatis, vėliau išsijungs ir laikmačio ekranas.

Naudojimo laiko apribojimas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio.

Maksimalus naudojimo laikas taikomas esant šiam temperatūros lygiui.

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

1 lentelė: Naudojimo laiko apribojimai

Temperatūros lygis	Naudojimo laiko apribojimas, valandomis
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minučių
P (galios didinimas)	5 minučių (*)
(*) Po 5 minučių kaitlentės kaitinimo lygis sumažės iki 9	

Apsauga nuo perkaitimo

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

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

Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

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

Tikslī galios nuostata

Indukcinės kaitvietės žaibiškai reaguoja į komandas – tai yra vienas iš jų veikimo principų. Nuostatas jos pakeičia labai greitai. Todėl galima išvengti išsiliejimo iš puodo (su vandeniu, pienu ir kt.), net jei skystis jame jau beveik išsilieja.

Triukšmai

Maisto ruošimo metu vartotojas gali girdėti triukšmą

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

Galimos triukšmo priežastys:

Ventiliatoriaus keliamas triukšmas

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

Nedidelis zvimbimas, primenantis transformatoriaus veikimą

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

Traškėjimas

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

Švilpimas

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

Tuščias prikaistuvis

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


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


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

5 Techninis aptarnavimas ir priežiūra


Bendroji informacija


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

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

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

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

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

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


Kaitlentės valymas

Keraminio stiklo paviršius

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

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

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

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

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

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

6 Trikių nustatymas

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

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

Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis .

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

Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

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

Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

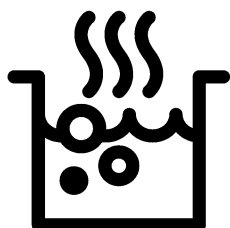
- Puodas netinkamas naudoti ant indukcinės kaitvietės. >>> Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.
- Prikaituvis pastatytas ne per vidurį arba puodo dugno skersmuo per mažas tai kaitvietai. >>> Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės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

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



lebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

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

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

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un tīpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

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

2 Vispārīgā informācija 9

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

3 Sagatavošana 11

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

4 Plīts virsmas izmantošana 12

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu.....	12
Plīts virsmu izmantošana.....	14
Vadības panelis.....	14

5 Apkope un tīrīšana 21

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

6 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.
- Ieļļi nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir

saņēmušas atbilstošu instruktāžu.

Nodrošiniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.

- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.
 - Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
 - Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
 - Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.
- ### **Elektriskā drošība**
- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr

iekārtu nav salabojs pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

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

sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.

- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.
- Pārliedzinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

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

- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ar taukiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.
- **UZMANĪBU!** Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS:** Aizdegšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nepieskarieties ierīces virsmai. Neizmantojiet ierīci.
- Pēc lietošanas pabeigšanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar attiecīgo kontrolslēdzi un nepaļaujieties uz katla/pannas detektoru.
- Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšīņas, karotes un vākus, nevajadzētu likt uz plīts virsmas, jo tie var sakarst.
- Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.

- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tādēļ pārliecinieties, ka katlu apakša un plīts virsma vienmēr ir sausa.
- Sildriņķi ir aprīkoti ar "indukcijas" tehnoloģiju. Taupiet savu laiku un naudu un saudzējiet indukcijas sildriņķi, izmantojot katlus, kas piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību; pretējā gadījumā sildriņķi nedarbosies. Skatiet *Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu, Lappuse 12* par katlu izvēli.
- Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādas iekārtas kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
- Nelieciet uz indukcijas plīts elektroniskus izstrādājumus, piemēram, mobilos tālruņus, planšetdatorus, datorus. Jūsu izstrādājumi var tikt bojāti.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā

piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

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

Paredzētā lietošana

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

izmantošanas vai apiešanās rezultātā.

Bērnu drošība

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

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

Šī iekārtā ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti

otreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem majsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

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

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

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

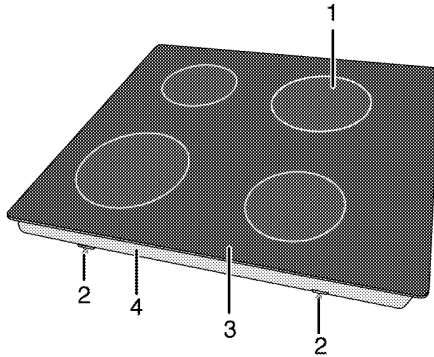
Atbrīvošanās no vecās iekārtas

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

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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



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

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	1N 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	maks. 7200 W
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	52 mm/580 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dziļums)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Degļi	
Aizmugures kreisā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	2000/2300 W
Priekšpuses kreisā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	2000/2300W
Priekšpuses labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	145 mm
Jauda	1600/1800 W
Aizmugures labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	210 mm
Jauda	2000/2300 W

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

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

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

3 Sagatavošana


Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos 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.

4 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



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

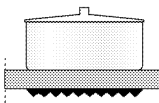
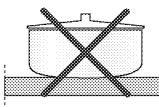
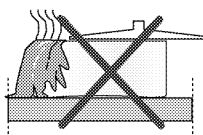
- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidzināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts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

Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.

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

Kastroļu izvēle

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



Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku. Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu. Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakanu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu.

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

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

Kastroļa pārbaude

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

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

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

Kastroļa atpazīšanas un fokusēšanas sistēma

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

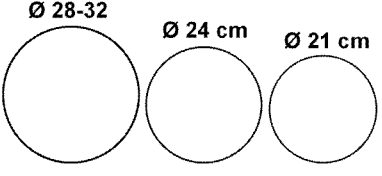
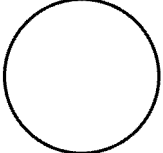
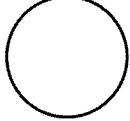
Nelieciet uz plīti virsmas metāla priekšmetus, piemēram, dakšīņas, nažus vai kastroļu vākus, jo tie var sakarst.

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

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

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

Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

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

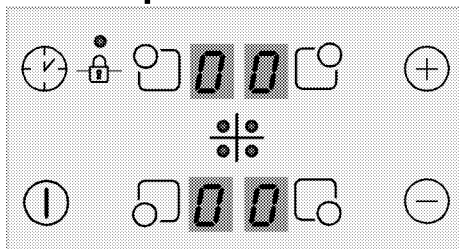
Plīts virsmu izmantošana



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

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

Vadības panelis



Specifikācija

- ① Ieslēgšanas/Izslēgšanas taustiņš
- ⊕ Temperatūras iestatījums/Laika palielināšanas taimeris
- ⊖ Temperatūras iestatījums/Laika samazināšanas taimeris
- 🔒 Taustiņu bloķēšana
- 🕒 Iespējot/atspējot taimeri
- 📏 Priekšējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
- 📏 Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
- 📏 Aizmugurējās labās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
- 📏 Priekšējās labās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš

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

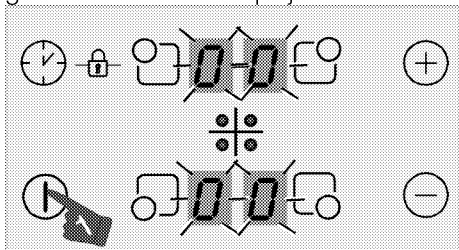
i Šo iekārtu kontrolē skārienvadības panelis. Ikviena ar skārienvadības paneļa palīdzību izdarītā darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu.

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

Plīts virsmas ieslēgšana

1. Pieskarities pogai "ⓘ" uz vadības paneļa.

„0” ikona parādās visu ēdiena gatavošanas zonu displejos.



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

Plīts virsmas izslēgšana

1. Pieskarities pogai "ⓘ" uz vadības paneļa.

Plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

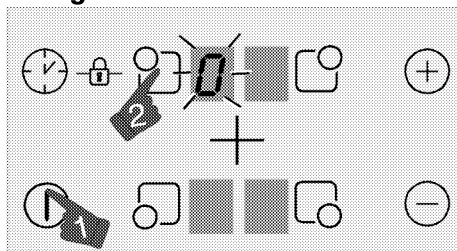
i „H” vai „h” simbols, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā pēc plīts virsmas izslēgšanas, norāda, ka ēdiena gatavošanas virsma ir vēl arvien karsta. Nepieskarities ēdiena gatavošanas zonām.

Atlikušā siltuma indikators

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

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

Ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana



1. Pieskarities pogai "ⓘ", lai ieslēgtu plīts virsmu.

2. Pieskarities ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas atlases pogai.

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

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

Temperatūras līmeņa iestatīšana

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

Pieskarieties taustiņam "⊕" vai "⊖", lai iestatītu temperatūras līmeni robežās no „1” līdz „9” vai no „9” līdz „1”.

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 tiek novietota pietiekami liela panna, kas nosedz visu gatavošanas zonu, un temperatūra ir iestatīta augstāka par 8. līmeni.

Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana

Ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 dažādos veidos:

1. Samazinot temperatūras līmeni līdz „0”

Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūras līmeni līdz „0”.

2. Zināmu laiku pieskaroties attiecīgajam ēdiena gatavošanas zonas simbolam "☐".

Ieslēdziet ēdiena gatavošanas zonu uz zināmu laiku nospiežot attiecīgo simbolu "☐", lai samazinātu temperatūras vērtību līdz „0”.

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

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

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

Liela jauda (pastiprinātājs)

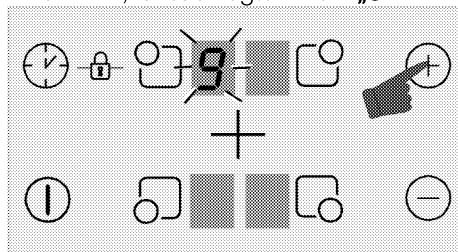
(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Straujai sakarsēšanai varat izmantot pastiprinātāja funkciju „P”. Tomēr šo

funkciju nav ieteicams izmantot ilgstošai ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās.

Lielas jaudas (pastiprinātāja) ieslēgšana

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



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

Lielas jaudas (pastiprinātāja) izslēgšana

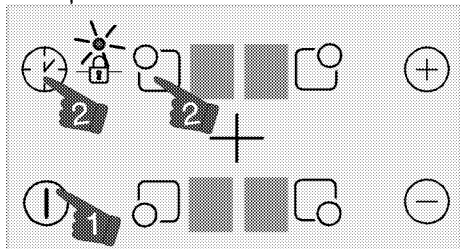
- Lai atspējotu pastiprinātāja funkciju, pieskarieties taustiņam "⊖" un iestatiet temperatūru ar līmeni „9”. Ēdiena gatavošanas zonā izslēdzas pastiprinātāja funkcija, un tā turpina darboties ar līmeni „9”.
- Varat samazināt temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam "⊖", vai varat pilnīgi izslēgt ēdiena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

Taustiņu bloķēšana

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

Taustiņu blokēšanas aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai "Ⓜ", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "Ⓜ" un "Ⓛ", lai aktivizētu taustiņu blokēšanu.



» Taustiņu blokēšana tiks aktivizēta un iedegsies punkta simbols "Ⓛ".

i Ja izslēgsiet plīts virsmu, kamēr taustiņi ir blokēti, taustiņu blokēšana tiks aktivizēta, kad nākamo reizi ieslēgsiet plīts virsmu. Lai varētu izmantot plīts virsmu, taustiņu blokēšanai jātiek atceltai.

Taustiņu blokēšanas deaktivizēšana

1. Laikā, kamēr ir aktīva taustiņu blokēšanas funkcija, vienlaikus pieskarieties taustiņiem "Ⓜ" un "Ⓛ".
- » Taustiņu blokēšana tiks deaktivizēta un punkta simbols "Ⓛ" nozudīs.

Blokēšanas funkcija

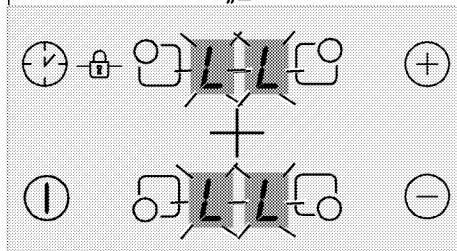
Varat pasargāt plīts virsmu no nejaušas ieslēgšanas un neļaut bērniem ieslēgt ēdiena gatavošanas zonu. Bērnu slēdzeni var aktivizēt vai deaktivizēt tikai gaidīšanas režīmā.

i Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā bērnu atslēga tiks atcelta.

Blokēšanas funkcijas aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai "Ⓜ", lai ieslēgtu plīts virsmu.

2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "Ⓜ" un "Ⓛ". Pēc pīkstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam "Ⓛ", lai aktivizētu blokēšanas funkciju.
- » Blokēšanas funkcija tiks aktivizēta un visu ēdiena gatavošanas zonu displejā parādīsies simbols "L".



Blokēšanas funkcijas deaktivizēšana

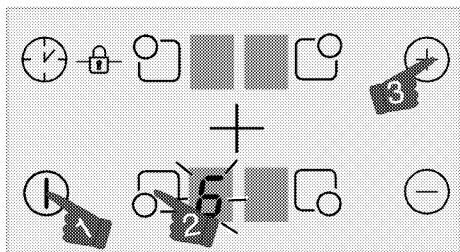
1. Pēc taustiņu blokēšanas funkcijas aktivizēšanas pieskarieties pogai "Ⓜ", lai ieslēgtu plīts virsmu.
 2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "Ⓜ" un "Ⓛ". Pēc pīkstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam "Ⓜ", lai deaktivizētu blokēšanas funkciju.
- » Blokēšanas funkcija tiks deaktivizēta un no visu ēdiena gatavošanas zonu displeja nozudīs simbols "L".

Taimera funkcija

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

Taimera aktivizēšana

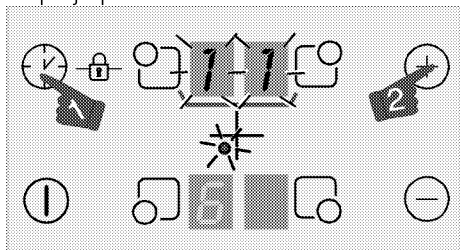
1. Pieskarieties pogai "Ⓜ", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskarieties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogām.



3. Pieskarities taustiņam "+" vai "-", lai iestatītu vēlamo temperatūras līmeni.

4. Pieskarities pogai "⌚", lai ieslēgtu taimeris.

„00” simbols iedegsies taimera displejā un izvēlētais ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies decimālzīme.



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

5. Pieskarities taustiņam "+" vai "-", lai iestatītu vēlamo laiku.

i Taimeris var iestatīt tikai jau izmantotajām ēdiena gatavošanas zonām.

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

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

i Kad izvēlēta ēdiena gatavošanas zona, kurai iestatīts taimeris, varat redzēt atlikušo laiku, vēlreiz pieskaroties taustiņam "⌚".

Taimera deaktivizēšana

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

Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

Taimeru ātrāka izslēgšana

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

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
2. Pieskarities pogai "⌚", lai ieslēgtu taimeris.
3. Līdz „00” parādās taimera ekrānā, pieskarities taustiņam "-", lai iestatītu vērtību kā „00”.

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

Droša un efektīva ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību zonu izmantošana

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

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

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

Darbības laika ierobežojumi

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

Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlēta temperatūras līmeņa. Šajā temperatūras līmenī ir piemērots maksimālais darbības laiks.

Ja ēdiena gatavošanas zona ir automātiski izslēgusies, kā iepriekš aprakstīts, tad lietotājs vēlāk var to atkal ieslēgt.

1. tabula. Darbības laika ierobežojumi

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums — stunda
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minūtes

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums — stunda
P (pastiprinātājs)	5 minūtes (*)
(*) Pēc 5 minūtēm plīts virsma pārslēdzas līdz 9. līmenim.	

Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsmai ir sensori, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu.

Pārkaršanas gadījumā iespējamās pazīmes:

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

Pārplūšanas drošības sistēma

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

Precīzs jaudas iestatījums

Indukcijas plīts virsma nekavējoties reaģē uz komandām, un tā ir indukcijas plīts virsmas darbības principa funkcija. Tas ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādejādi varat novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai, kamēr tas vēl nav pilnīgi noticis.

Trokšņi

Lietotājs gatavojot, iespējams, dzirdēs trokšņus

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

Iespējamie trokšņu iemesli un veidi:

Ventilatora troksnis

Plīts virsmai ir ventilators, kas tiek aktivizēts automātiski atkarībā no produkta temperatūras. Ventilatoram ir

dažādi darbības līmeņi, un tie tiek aktivizēti atkarībā no temperatūras.

Zemas frekvences dūcoša skaņa, kas līdzinās transformatora darbības troksnim

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

Krakšķēšana



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

Svilpojoši trokšņi

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

Tukšs katls

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

-  Ja skārienvadības paneļa virsma pakļauta intensīvu garaiņu iedarbībai, tad visa vadības sistēma var tikt deaktivizēta un emitēt kļūdas signālu.
-  Turiet skārienpaneļa virsmu tīru. Var novērot kļūdainu darbību.

5 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

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



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



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

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



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



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

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla keramikas virsma

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

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

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

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



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

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

6 Traucējummeklēšana

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

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

Iekārta nedarbojas.

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

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "L" simbols.

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

Izvēlēta ēdiena gatavošanas zona darbības laikā piepeši izslēdzas.

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

Katls nesakarst, kaut arī ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta.

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

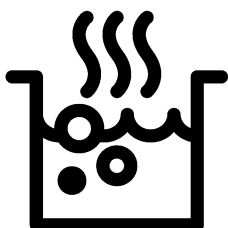


Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārta.



Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.



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

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne	5
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	6
Zamierzone przeznaczenie.....	8
Bezpieczeństwo dzieci.....	8
Stare urządzenia	8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	9
Przysyły transport.....	9

2 Informacje ogólne 10

Opis urządzenia	10
Dane techniczne	10

3 Przygotowanie 12

Jak oszczędzać energię.....	12
Pierwszy raz.....	12
Pierwsze czyszczenie.....	12

4 Jak używać płyty kuchennej 13

Ogólne informacje o gotowaniu	13
Użytkowanie płyt kuchennych.....	15
Panel sterowania	15

5 Czyszczenie i konserwacja22

Informacje ogólne.....	22
Czyszczenie płyty	22

6 Rozwiązywanie problemów24

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym

dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić

gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego

urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik

zabezpieczający instalację domową.

- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzaných części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą

bardzo się nagrzewać przy pracy.

- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchenke w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia urządzenia i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 13* , wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
- Nie należy kłaść na kuchence urządzeń elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Urządzenie może zostać uszkodzone.
- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

Zamierzone przeznaczenie

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

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe

dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.

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

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się,

gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:


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

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie

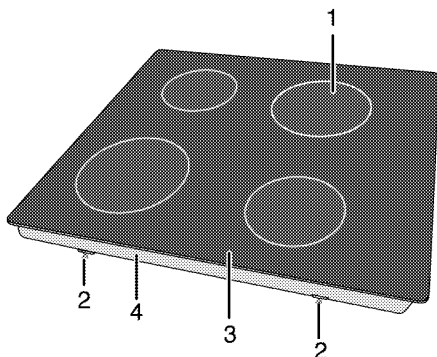
tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub gruba tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
-  Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 7200 W
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	52 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Palniki	
Tyłny lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300 W
Przedni lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300W
Przedni prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	145 mm
Moc	1600/1800 W
Tyłny prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	210 mm
Moc	2000/2300 W

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

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

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

3 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię


Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.

- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie

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

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

4 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



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

- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrożonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych.

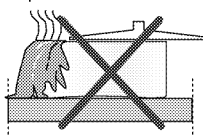
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

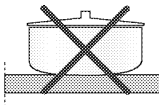
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

Dobór garnków

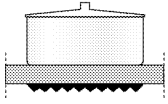
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują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



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



Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



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

„Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od typu i wielkości garnka oraz wielkości strefy gotowania; aby uzyskać bardziej równomierne zachowanie podczas gotowania, można użyć strefy gotowania większej o jeden stopień. Używanie większej strefy gotowania nie ma negatywnego wpływu na zużycie energii w płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło powstaje tylko w odpowiednim obszarze garnków”.

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

Próba garnka

Sprawdź, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, następującą metodą.

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

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

stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

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

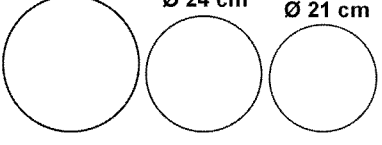
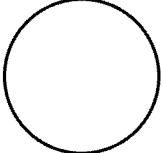
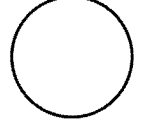
Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć garnka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania. Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać. Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

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

i Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościach magnetycznych, np. karty kredytowe.

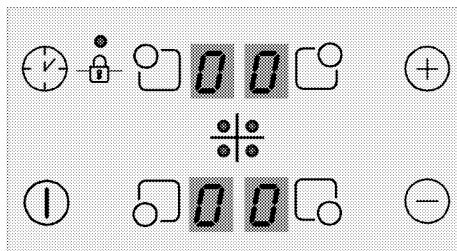
Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

<p>Duża strefa gotowania</p> <p>Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Normalna strefa gotowania</p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p>Mała strefa gotowania</p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p>Duża strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idealnie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa się jej do gotowania potraw takich jak duże naleśniki crepe lub duże ryby. 	<p>Normalna strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idealnie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania. 	<p>Mała strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy). • Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.









Użytkowanie płyt kuchennych

- !** Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.
- Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.
- Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytę, aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

Panel sterowania



Dane techniczne

-  Klawisz Wł./Wyt.
-  Ustawienia temperatury/ Czasomierz w przód
-  Ustawienia temperatury/ Czasomierz w tył
-  Blokada przycisków
-  Załącz/wyłącz zegar
-  Przycisk wyboru przedniej lewej strefy gotowania
-  Przycisk wyboru tylnej lewej strefy gotowania
-  Przycisk wyboru tylnej prawej strefy gotowania



Przycisk wyboru przedniej
prawej strefy gotowania

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

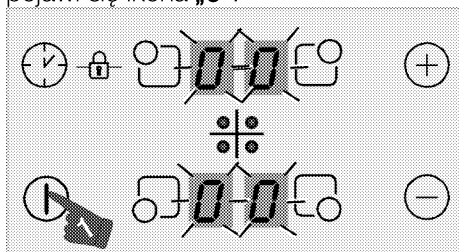
i Urządzenie to jest sterowane z
dotykowego panelu sterowania.
Każda operacja wywołana
dotknięciem przycisku jest
potwierdzana sygnałem
dźwiękowym.

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

Załączanie płyty.

1. Dotknij przycisku "⓪" na panelu
sterowania.

Na wyświetlaczach wszystkich stref
pojawi się ikona „0”.



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

Wyłączanie płyty

1. Dotknij przycisku "⓪" na panelu
sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu
gotowości.

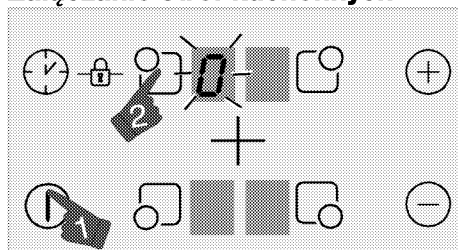
i Symbole „H” lub „h”, pojawiające
się na wyświetlaczu strefy
gotowania po wyłączeniu płyty,
oznaczają, że strefa ta jest nadal
gorąca. Nie dotykaj stref
gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

Załączanie stref kuchennych



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⓪"
.

2. Dotknij przycisku wyboru strefy, którą
chcesz załączyć.

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol
„0” i wyświetlacz będzie jaśniej świecić.

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

Nastawianie temperatury

i Płyta może pracować pulsacyjnie na poziomach mocy od 1 do 7. Szczególnie gdy używamy małych naczyń oraz niewielkiej ilości wody, czy oleju. Nie jest to wada urządzenia.

Dotknij przycisków "+" lub "-" aby nastawić temperaturę na wartość pomiędzy „1” a „9” lub pomiędzy „9” a „1”.

i Sekcja zewnętrzna grzejnika indukcyjnego o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taki grzejnik) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższego niż 8.

Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”.**

Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do „0”.

2. **Po dotknięciu danej strefy gotowania symbol "☐" miga przez pewien czas**

Włącz strefę gotowania naciskając przez pewien czas symbol "☐", aby temperatura spadła do „0”

3. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.**

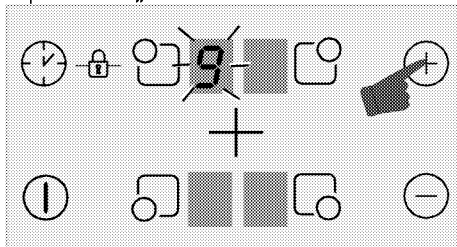
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się „0” lub „00”. Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu). Aby przyspieszyć gotowanie, można korzystać z funkcji szybkiego nagrzewania (booster) „P”. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Funkcji booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

Włączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "Ⓜ".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.
3. Dotknij przycisków "+" lub "-" i najpierw doprowadź do osiągnięcia poziomu „9”.



4. Gdy strefa gotowania nastawiona jest na poziom „9”, jednokrotnie dotknij przycisku "+", aby ustawić jej temperaturę na „P”.

Wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

- Aby wyłączyć funkcję Booster dotykaj klawisza "-" i ustaw temperaturę na „9”. Funkcja booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.
- Można obniżyć temperaturę dotykając klawisza "-" lub można ją całkiem

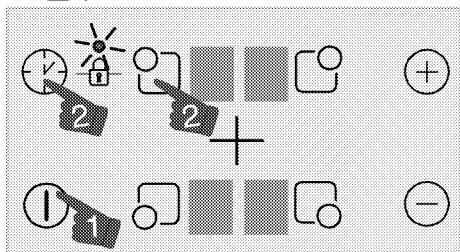
wyłączyć obniżając temperaturę do „0”.

Blokada przycisków

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

Zakładanie blokady przycisków

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "Ⓜ".
2. Aby włączyć blokadę przycisków jednocześnie dotknij przyciski "Ⓜ" i "Ⓜ".



» Zostanie uaktywniona blokada przycisków i zaświeci się kropka na symbolu "Ⓜ".

i Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, blokada uruchomi się za jej następnym załączeniem. Aby można było korzystać z płyty, blokada musi być wyłączona.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, jednocześnie dotknij przycisków "Ⓜ" i "Ⓜ".
- » Zostanie wyłączona blokada przycisków i zgaśnie kropka na symbolu "Ⓜ".

Blokada dostępu dzieci

Płytę zabezpieczyć można przed dostępem dzieci zapobiegając niezamierzonemu załączeniu strefy gotowania. Blokadę dostępu dzieci

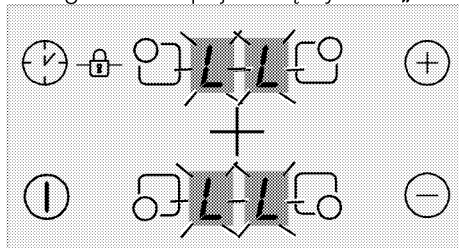
można założyć i zdjąć tylko w trybie gotowości.

i Blokada rodzicielska zostanie anulowana w przypadku awarii zasilania.

Włączanie blokady dostępu dzieci

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "Ⓜ".
2. Aby włączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski "Ⓜ" i "Ⓜ", po usłyszeniu brzęczyka dotknij "Ⓜ".

» Zostanie włączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.



Wyłączanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna dotknij przycisku "Ⓜ", aby wyłączyć płytę.
2. Aby wyłączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski "Ⓜ" i "Ⓜ", po usłyszeniu brzęczyka dotknij "Ⓜ".

» Zostanie wyłączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.

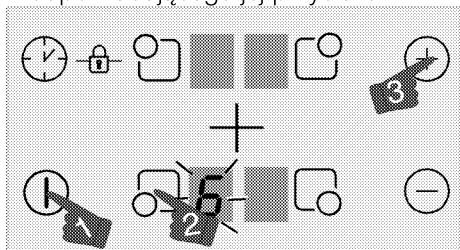
Funkcja czasomierza

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

Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "Ⓜ".

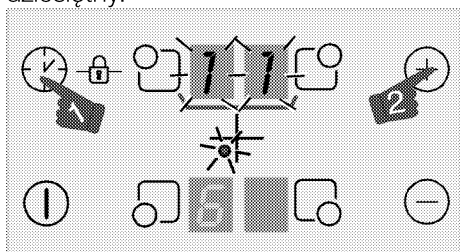
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.



3. Naciśnij przycisk "+" lub "-", aby nastawić wybraną temperaturę.

4. Włącz zegar dotknięciem przycisku "V".

Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się symbol „00”, a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać przecinek dziesiętny.



i Wyświetlacze prawej tylnej i lewej tylnej strefy pełnią rolę wyświetlaczy czasomierza po jego włączeniu.

5. Dotknij przyciski "+" lub "-", aby nastawić wymagany czas.

i Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.

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

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

i Po wybraniu strefy gotowania z ustawionym zegarem, można sprawdzić pozostały czas po ponownym dotknięciu przycisku "V".

Wyłączanie czasomierza

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

Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

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

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.

2. Włącz zegar dotknięciem przycisku "V".

3. W czasie wyświetlania na ekranie zegara „00” dotknij "-", aby ustawić wartość „00”.

Kropka na wyświetlaczu danej strefy gotowania i sam wyświetlacz **całkowicie** wyłączą się po kilku chwilach migania i zegar zostanie anulowany.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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

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

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględni ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz. Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

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

Tabela-1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w godz.
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minut

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w godz.
P Booster - szybkie nagrzewanie	5 minut (*)
(*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9	

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

System zabezpieczenia przed wykipieniem

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

Precyzyjne ustawienie mocy

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

Odgłosy

Podczas gotowania słyszalne mogą być pewne odgłosy

W zależności od materiału, z którego wykonano podstawę garnka, podczas korzystania z płyty kuchennej mogą być słyszalne odgłosy. Stanowią one typowe zjawisko podczas korzystania z

technologii indukcyjnej i nie oznaczają usterki.

Możliwe rodzaje i przyczyny odgłosów:

Dźwięk wentylatora

Płyta kuchenna jest wyposażona w wentylator, który jest aktywowany automatycznie w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne prędkości obrotowe, które są aktywowane w zależności od temperatury.

Niskie dźwięki brzęczenia przypominające transformator

To typowe zjawisko dla technologii indukcyjnej. W przypadku naczyń wykonanych z niektórych materiałów może być słychać brzęczenie, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio na podstawę naczynia. W związku z tym w zależności od używanego sprzętu kuchennego słyszalne mogą być różne odgłosy.

Trzaski

Podczas gotowania słyszalne mogą być trzaski. Wynikają one z materiału i budowy podstawy naczynia kuchennego. Jeśli naczynie zostało


wykonane z kilku warstw różnych materiałów, może to powodować odgłosy trzaskania.


Gwizdy

Gotowanie na dwóch płytach grzewczych po tej samej stronie płyty kuchennej z użyciem różnych poziomów mocy grzewczej może być przyczyną gwizdzących odgłosów.

Pusty gamek

Podgrzewanie pustego garnka spowoduje dźwięki, które znikną po napełnieniu naczynia wodą lub jedzeniem.

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

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

5 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Mozna się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



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

Czyszczenie płyty

Powierzchnia szklano-ceramiczna

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego (szklano-ceramiczną) zimną wodą, zwracając uwagę, aby nie pozostawić resztek środków czyszczących, i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyletką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny.

Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

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

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

6 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "H".

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

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

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

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

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



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

