



Sisseehitatav plīit

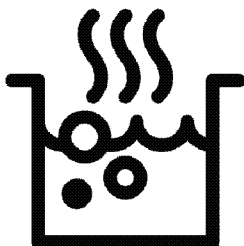
Kasutusjuhend

Ļmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas

lebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



HII64720QUF2T

ET / LT / LV

185.9298.84/R.AB/6.03.2024/3-3

7757188696



ŪMBERTŌŌDELTUD JA
TAASKASUTATAV PAPER

Lugupeetud klient!

Enne toote kasutamist palun lugege antud kasutusjuhend läbi.

Beko Aitäh, et valisite just selle toote. Soovime, et Teie kõrge kvaliteediga ja tehnoloogiaga toode pakuks Teile parimat tõhusust. Selleks lugege enne toote kasutamist juhend hoolikalt läbi, samuti kõik muud kaasasolevad dokumendid ning säilitage need hilisemaks kasutamiseks. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend. Järgige juhiseid, võttes arvesse kogu kasutusjuhendis toodud teavet ja hoiatusi.

Järgige kogu kasutusjuhendis olevat teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Säilitage kasutusjuhend. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend. Kasutusjuhend sisaldab järgmisi sümboleid:



Oht, mis võib põhjustada surma või vigastusi.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalselt kahju.



Oht, mis võib põhjustada põletusi kuumate pindadega kokkupuutel.



Oluline teave ja kasulikud näpunäited



Lugege kasutusjuhend läbi.



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

1 Ohutusjuhised 4

Kasutuse eesmärk	4
Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus	4
Elektriline turvalisus	5
Transpordiohutus.....	6
Paigaldusohutus.....	6
Kasutusohutus.....	7
Temperatuuri hoiatused.....	7
Tarvikute kasutus.....	7
Toiduvalmistamise ohutus.....	8
Induktsioon.....	8
Hoolduse ja puhastamise turvalisus	9

2 Keskkonnajuhised 10

Jäätmehoolduseeskirjad	10
WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine	10
Pakkematerjali kõrvaldamine.....	10
Soovitused energiasäästuks	10

3 Teie toode 11

Toote tutvustus.....	11
Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus....	11

Pliidiplaadi juhtnupp.....	11
Üldteave pliidiplaadi kohta.....	12
Tehnilised kirjeldused	13

4 Esmakordne kasutamine 14

Esmane puhastus.....	14
----------------------	----

5 Pliidiplaadi kasutamine 15

Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta....	15
Juhtpaneel	18

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta 25

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta.....	25
---	----

7 Hoidmine ja hooldus 26

Üldteave puhastamise kohta.....	26
Pliidiplaadi puhastamine	27
Juhtpaneeli puhastamine	27

8 Törkeotsing 28

1 Ohutusjuhised

- See jaotis sisaldab ohutusjuhendeid, mis aitavad kaitsta isikliku vigastuse või varalise kahju tekkimise eest.
- Kui toode antakse üle teisele isikule või võetakse kasutusele kasutatuna, tuleb tootega kaasa anda kasutusjuhend, toote sildid, muud asjakohased dokumendid ja lisaseadmed.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste mittejärgimise tagajärjel.
- Nende juhiste mittejärgimine muudab garantii kehtetuks.
- ⚠ Alati laske paigaldus- ja remonditöid teha tootja, volitatud teeninduse või importija määratud isiku poolt.
- ⚠ Kasutage ainult originaalseid varuosi ja tarvikuid.
- ⚠ Ärge üritage parandada või vahetada välja toote osasid, kui seda pole kasutusjuhendis välja toodud.
- ⚠ Ärge tehke tootes tehnilisi muudatusi.



Kasutuse eesmärk

- Toode on mõeldud kodus kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage toodet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamise ja personali köögipindades kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades.
- **HOIATUS:** Seda toodet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.



Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus

- Seda toodet saavad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja inimesed, kellel on füüsilised, sensoorsed või vaimsed oskused vähe arenenud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid juhendatakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude kohta.

- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi lapsed ilma järelevalveta teostada.
- Piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed) ei tohi seda toodet kasutada, kui neid ei jälgita või need ei saa vajalikke juhiseid.
- Lastele tuleb teha selgeks, et nad ei tohi antud tootega mängida.
- Elektriseadmed on lastele ja koduloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
- Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
- Keerake pottide ja pannide käepidemed töölaua poole, et lapsed ei saaks neist haarata ja põletada saada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.
- (Kui teie tootel on pistik) Lastele turvalisuse huvides ühendage enne toote utiliseerimist pistik lahti

pistikupesast ja tehke see toode kasutamiskõlbmatuks.



Elektriline turvalisus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidi leek ei mõjuta seda). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, lüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.
- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis vastab pingele ja sagedusele, mis on välja toodud tüübisildil.

- (Kui teie tootel pole toitekaablit) Kasutage ainult jaotises "Tehnilised kirjeldused" täpsustatud ühenduskaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel toote alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importijaettevõtte määratud isiku poolt.

(Kui teie tootel on pistik)

- Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Pistikupesast lahti ühendamiseks ärge haarake

juhtmest, haarake alati pistikust.

- Kaarumise vältimiseks veenduge, et toote pistik oleks korralikult pistikupesasse ühendatud.



Transpordiohutus

- Enne toote transportimist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui Teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega pakkematerjaliga või paksu papiga ja kleepige see tihedalt kinni. Kinnitage toode tihedalt pakkelindiga, et toote eemaldatavad või liikuvad osad ei saaks kahjustada.
- Kontrollige toote üldilmet veendumaks, et transportimisel ei ole tekkinud kahjustusi.



Paigaldusohutus

- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.
- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Hoidke kõiki ventilatsiooniaspekte toote ümber avatuna.

Kasutusohutus

- Veenduge, et toode oleks pärast iga kasutamist välja lülitatud.
- Kui Te ei kasuta seadet pikka aega, eemaldage see vooluvõrgust või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Ärge kasutage defektset või kahjustatud toodet. Kui see on olemas, ühendage lahti toote elektri-/gaasiühendused ja helistage volitatud teenindusse.
- **HOIATUS:** Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kasutage toodet olukorras, mis võib Teie otsust mõjutada, näiteks uimastite ja/või alkoholi tarvitamisel.
- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlikke esemeid toiduvalmistamise kohas.
- Malm, alumiinium või kahjustatud/karedate põhjaosadega köögitarbed

võivad klaasipinna kriimustada. Kööginõude vahetamisel tõstke konteinerid alati üles, ärge libistage neid üle pinna.

- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seetõttu veenduge, et pliidiplaadi pind ja pottide põhi on alati kuivad.
- See toode ei sobi kasutamiseks kaugjuhtimispuldi ega välise kellaga.

Temperatuuri hoiatused

- **HOIATUS:** Toote töötamise ajal on katmata osad kuumad. Ärge puudutage toodet ja kuumutuselemente. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi lasta toote ligidale ilma täiskasvanuta.
- Ärge pange toote lähedale tuleohtlikke / plahvatusohtlikke materjale, kuna selle servad on töö ajal kuumad.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.

Tarvikute kasutus

- **HOIATUS:** Kasutage ainult seadme külge paigaldatud,

tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.



Toiduvalmistamise

ohutus

• HOIATUS:

Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalisi toiduvalmistamise protsesse tuleb jälgida pidevalt.

- **HOIATUS:** Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletেকiga kinni.

- Olge ettevaatlik oma toidus alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib kuumade pindadega kokkupuutel süttida, põhjustades tulekahju.



Induktsioon

- Keeduplaadid töötavad induktsiooni põhimõttel. Nii aega kui ka raha säästval induktsioonpliidil tuleb kasutada ainult induktsioonpliidile sobivaid

potte/panne, muidu keeduplaadid ei tööta.

Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest "Pottide valimine".

- Kuna induktsioonpliidid tekitavad magnetvälja, võivad need mõjuda kahjulikult inimestele, kes kasutavad insuliinipumpa, südamestimulaatorit vms seadmeid.
- Pärast kasutamist lülitage kuumutusplaat välja selle juhtpaneelilt. Ärge usaldage poti andurit.
- Metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, ei tohi kuumutusplaadile panna, kuna need kuumenevad.
- Pliidiplaadi all sahtlites hoitud metalltooted võivad pika ja intensiivse kasutamise ajal väga kuumaks minna. Ärge hoidke metallesemeid pliidiplaadi all sahtlites.
- Ärge asetage induktsioonpliidile elektroonikaseadmeid, näiteks mobiiltelefone, tahvelarvuteid ega arvuteid. Teie toode võib olla kahjustatud.

Hoolduse ja puhastamise turvalisus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võib tekkida elektrilöögi oht!
- Ärge puhastage toodet aurupuhastitega, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Kõõgitarvete põhjas olevad soola- või suhkrujäägid või sellised klaasipinnal olevad osakesed võivad klaasi kriimustada ja purustada. Enne kõõgitarvete asetamist veenduge, et põhi oleks puhas. Hoidke klaaskeraamiline pind puhtana.

2 Keskkonnajuhised

Jäätmehoolduseeskirjad

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine



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

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest. Kasutatud seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

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.

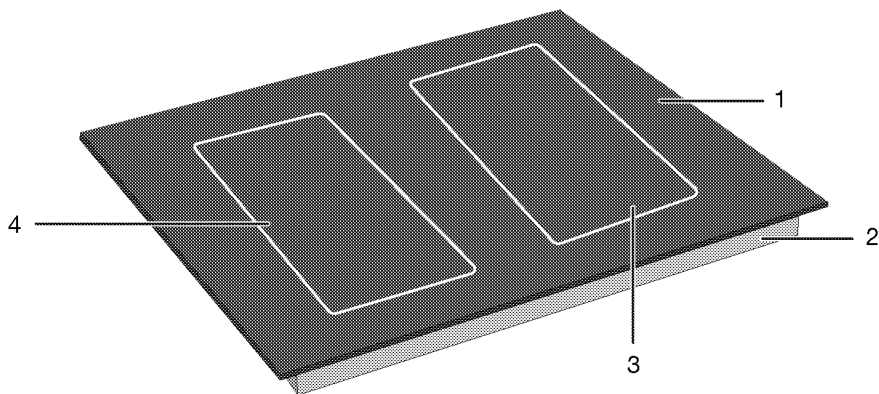
Soovitused energiasäästuks

Teavet energiatõhususe kohta vastavalt EL 66/2014 leiate tootega kaasasolevast tootekirjeldusest. Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne valmistamist.
- Pikaajalisel toiduvalmistamisel lülitage toode välja 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppaega. Nüüd saate soojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Kasutage kuumutusplaadile sobiva suuruse ja kaanega potte/panne. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke pliidi keedupinnad ja pottide alused puhtad. Mustus vähendab soojusülekanne keeduala ja poti aluse vahel.

3 Teie toode

Toote tutvustus



1 Klaasist kuumutusplind

2 Madalam korpus

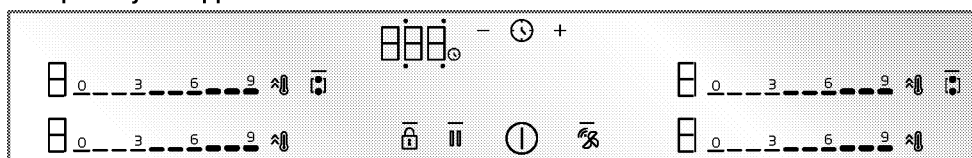
3 Induktsiooniga kuumutusala

4 Induktsiooniga kuumutusala

Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus

Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja peamised kasutusala. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

Pliidiplaadi juhtnupp



Klahvid ja sümbolid

— : Tuli, mis näitab, et vastav klahv on kasutuses

⌚ : Toitenupp

🔒 : Klahviluku klahv

🔌 : Laiendatud kuumutusala kombinatsiooniklahv

🔥 : Kiirkuumutamise

🔥 : klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv

🔥 : Puhastusluku klahv

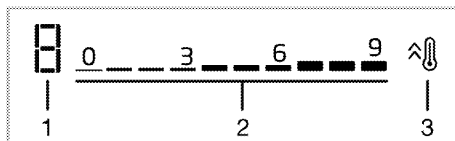
⌚ : Taimeri klahv

⬆️ : Taimeri suurendamise klahv

⬆️ : Taimeri vähendamise klahv

🔌 : Pliidiplaadi ja õhupuhasti ühenduse klahv *

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saada olla.

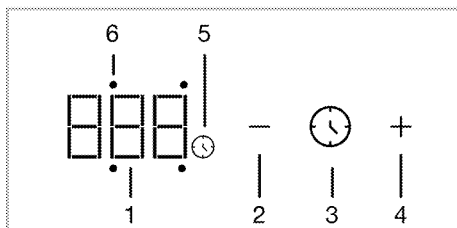


Kuumutusala ekrään

1 Asjakohase kuumutusala temperatuurinäidik

2 Temperatuuritaseme sätete ala

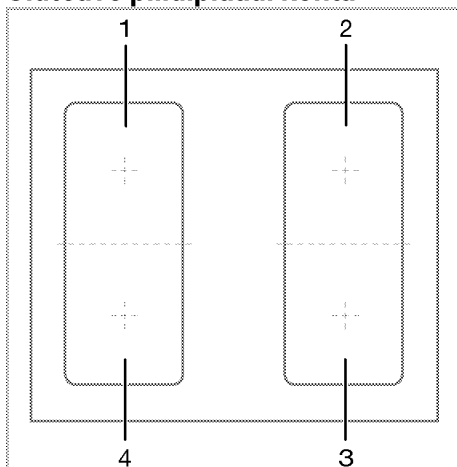
3 Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv



Taimeri ekraan

- 1 Taimerinäidik
- 2 Taimeri vähendamise klahv
- 3 Taimeri klahv
- 4 Taimeri suurendamise klahv
- 5 Taimeri sümbol
- 6 Asjakohase toiduvalmistamise ala taimeri toimingu LED-märgutuli

Üldteave pliidiplaadi kohta



- 1 Tagumine vasakpoolne - Induktsiooniga kuumutusala

- 2 Tagumine parempoolne - Induktsiooniga kuumutusala
- 3 Eesmine parempoolne - Induktsiooniga kuumutusala
- 4 Eesmine vasakpoolne - Induktsiooniga kuumutusala

Teie pliidiplaat on varustatud laia pinnaga pliidiplaatidega (Flexi pinnad). Võite seda keeduala kasutada eraldi keeduplaatidena, mis on üksteisest sõltumatud. Nende keedualade puhul saate aktiveerida ühendamise funktsiooni ja muuta need üheks keedualaks, kasutamaks suuri keedupotte. Nende keedualade jaoks sobivate keedupottide kasutamist ja ühendamise funktsiooni kirjeldatakse jaotises „Kuidas pliidiplaati kasutada“.

Tehnilised kirjeldused

Üldised kirjeldused

Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Pliidiplaadi paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Pinge/sagedus	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Kogu energiatarve	kuni 7,4 kW

Põletid

Tagumine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	180 mm
Võimsus	2200 W / Kiirendaja: 3100 W
Eesmine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	180 mm
Võimsus	2200 W / Kiirendaja: 3100 W
Eesmine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	180 mm
Võimsus	2200 W / Kiirendaja: 3100 W
Tagumine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	180 mm
Võimsus	2200 W / Kiirendaja: 3100 W

* Tehnilises tabelis määratletud pliidiplaadi kõrgus on toote aluse katte kõrgus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võivad tehnilised kirjeldused ilma eelneva teavitusega muutuda.



Selles kasutusjuhendis esitatud joonised on skemaatilised ja ei pruugi Teie tootega täpselt kokku tulla.



Toote etiketil või sellega kaasnevas dokumentatsioonis esitatud väärtusi saadakse laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest, võivad need väärtused erineda.

4 Esmakordne kasutamine

Enne toote kasutamise alustamist on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

Esmane puhastus

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsnaga ja kuivatage lapiga.

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

MÄRKUS Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

Üldhoiatused

- Ärge laske esemetel pliidiplaadile kukkuda. Isegi väikesed esemed, näiteks soolalahused, võivad pliidiplaati kahjustada. Ärge kasutage pragunenud pliite. Vesi võib neist pragudest läbi imbuda ja põhjustada lühise. Kui pind on mingil moel kahjustatud (nt nähtavad praod), lülitage esmalt kaitsmed välja ja helistage seejärel volitatud teenindusse, et toode elektrilöögi ohu vähendamiseks vooluvõrgust lahti ühendada.
- Ärge kasutage pliidiplaadil tasakaalustamata ja kergesti kallutatavaid keedupotte/panne.
- Ärge kuumutage tühje keedupotte/panne. Keedupotid ja seade võivad kahjustada saada.
- Pärast igat kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.
- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate seadet. Lülitage keeduplaadid alati välja pärast igat kasutuskorda.
- Pärast igat kasutamist on küpsetusplind kuum, nii et ärge pange plastpotte / -nõusid küpsetuspinnale. Puhastage selline materjal koheselt pinnalt ära.
- Järsud temperatuurimuutused klaasist küpsetuspinnal võivad kahjustada, olge valmistamise ajal külmad vedelikud maha.
- Pange keedupottidesse ja pannidesse õiget kogust toitu. Seega saate vältida toiduainete keedupottidest väljavoolamist ja siis pole vaja asjatult puhastada.
- Ärge asetage keedupotti ja pannide kaasi põletitele/keedualadele.
- Asetage keedupotte põletite peale täpselt keskele. Kui soovite keedupotti asetada teisele põletile/alale, ärge libistage seda soovitud põleti suunas; pigem tõstke see kõigepealt üles ja pange siis teise põleti peale.

Induktsioonpliidiplaadi tööpõhimõte

Induktsioonkeeduplaat on nagu avatud vooluring. Lülitus lõpeb, kui sellele asetatakse induktsioonküpsetamiseks

sobivad keedupotid / pannid ja klaaspinna all olev elektrooniline süsteem tekitab magnetvälja. Pottide / pannide metallist alust kuumutatakse, võttes sellest magnetväljast energiat. Seega ei teki kuumus pliidiplaadi pinnal, vaid otse selle peal asuvas keedupotis/pannis. Klaasplind saab kuumaks tänu keedupoti/panni kuumusele.

Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised

Induktsioonpliidiplaadid pakuvad mõningaid eeliseid, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides.

- Toiduvalmistamise ajal ülevoolavad toidud ei kõrbe kiiresti, kuna klaasist küpsetuspinda ei kuumutata otse. Seda saab hõlpsamalt puhastada.
- Toiduvalmistamine toimub kiiremini, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides. Seega säästab see teiste pliidiplaatide tüüpidega võrreldes aega ja energiat.
- Kuna kuumus kandub otse keedupottidesse/pannidesse, ei teki kuumuskadu ja see tagab tõhusama toiduvalmistamise.
- Asjaolu, et keedupotide/pannide eemaldamisel kuumutuspinna kuumusülekanne peatub ja kuumutusplind ei kuumutata otse, tagab see ohutumat kasutamist ja kaitset võimalike õnnetuste vastu toiduvalmistamise ajal.

Ohutuks käsitlemiseks:

- Ärge kasutage kõrget kuumustaset, kui kasutate vähese koguse õliga kaetud või ilma õlita kasutatavaid kleepumatuid keedupotte/panne (tefloni tüüpi).
- Ärge kasutage klaasist kuumutusplinda toetus- ega löikepinnana.
- Ärge asetage metallesemeid (nuge, lusikaid, pannide kaasi jne) pliidiplaadile, kuna need võivad minna kuumaks.
- Ärge kunagi kasutage toiduvalmistamiseks alumiiniumfooliumi. Ärge kunagi asetage induktsioonialale alumiiniumfooliumisse mähitud toitu.

- Hoidke magnetilisi esemeid, nagu krediitkaardid või linnid, pliidiplaadi töötamise ajal eemal.
- Kui Teie pliidiplaadi all on ahi ja see on sisse lülitatud, võivad pliidiplaadi andurid kuumutustaset vähendada või pliidiplaadi välja lülitada.
- Teie pliidiplaadil on automaatne väljalülitussüsteem. Üksikasjalikku teavet selle süsteemi kohta leiate järgmistest jaotistest. Kui aga kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinda ja seadet.

Keedupotid/pannid

Kasutage ainult kõrge kvaliteediga ferromagnetilisi keedupotte/panne, millel on silt või hoiatus, et nad sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks. Üldiselt öeldes, mida suurem on rauasisaldus, seda paremini keedupotid/pannid toimivad. Keedupottide / -vormide põhi läbimõõt peab vastama induktsioonitsoonile. Soovitatud mõõtmed on loetletud allpool.

Sobivad keedupotid/pannid:

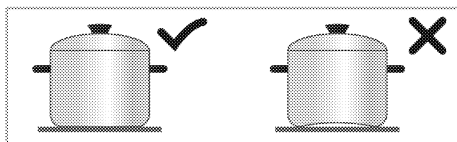
- Malmist keedupotid/pannid
- Emailitud terasest keedupotid/pannid
- Terasest ja roostevabast terasest keedupotid/pannid (sildi või hoiatusega, mis näitab, et nad sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks)

Sobimatud keedupotid/pannid:

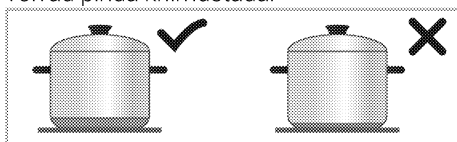
- Alumiiniumist keedupotid/pannid
- Vasest keedupotid/pannid
- Messingist keedupotid/pannid
- Klaasist keedupotid/pannid
- Keraamika
- Keraamika ja portselan

Soovitusi:

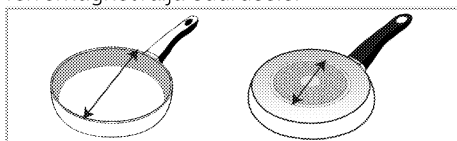
- Kasutage ainult lameda põhjaga keedupotte. Ärge kasutage kumerate või nõgusate alustega keedupotte/panne.



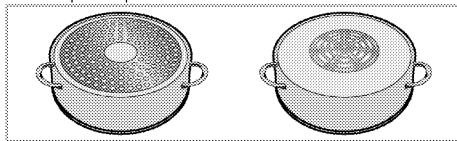
- Kasutage ainult paksude, töödeldud põhjadega keedupotte/panne. Kui kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinda ja seadet. Teravad servad võivad pinda kriimustada.



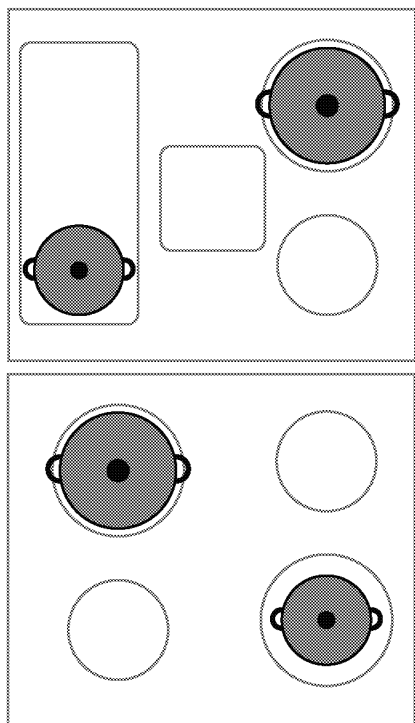
- Mõne keedupoti/panni põhi on väiksema ferromagnetväljaga, kui selle tegelik läbimõõt. Pliidiplaat kuumutab ainult seda ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt ja toiduvalmistamise tõhusus langeb. Pealegi ei pruugi suured keeduplaadid selliseid keedupotte/panne tuvastada. Seega tuleb keeduplaat valida vastavalt ferromagnetvälja suurusele.



- Mõnel keedupotil/pannil on põhi, mis sisaldab mitteferromagnetilisi materjale, näiteks alumiiniumi. Seda tüüpi keedupotid/pannid ei pruugi piisavalt kuumeneda või ei pruugi induktsioonpliidiplaat neid üldse tuvastada. Mõnel juhul võib ilmned halb keedupotil/pannil hoiatus.



- Kui valmistate induktsioonpliidil mitu rooga korraga, hõlbustab toiduvalmistamist kööginõude võrdne jaotus parema ja vasaku ning keskmise kuumutusala vahel.



Keedupottide/pannide proovilepanek

Järgmiste meetodite abil saate kontrollida, kas Teie pott sobib induktsooniga toiduvalmistamiseks.

1. See sobib, kui Teie poti põhjas on magnet.
2. See sobib, kui "Q" ja "U" või "U" ei hakka vilkuma, kui panete poti induktsoonpliidiplaadile ja lülitate pliidiplaadi sisse.

Soovitavad keedupottide/pannide suurused

Kuumutusala läbimõõt - mm	Poti läbimõõt - mm
145	vähemalt 100 - kuni 145
180	vähemalt 100 - kuni 180
210	vähemalt 140 - kuni 210
240	vähemalt 140 - kuni 240
280	vähemalt 125 - kuni 280
320	vähemalt 125 - kuni 320

Kuumutusala läbimõõt - mm	Poti läbimõõt - mm
Laiendatud (varieeruv) kuumutamisala	laius 230 - pikkus 390

Keedupottide/pannide tuvastamine induktsoonpliidiplaatide abil sõltub keedupottide/pannide põhjas oleva ferromagnetilise materjali läbimõõdust ja materjalist. Keedupottide/pannide tuvastamise tagamiseks ja tõhusa toiduvalmistamise saavutamiseks tuleb valida keedupotid/pannid vastavalt Teie pliidiplaadi suurusele. Pliidiplaatide suuruste jaoks soovitatavad keedupottide/pannide suurused on toodud eespool.

Keetmise käitumine võib varieeruda sõltuvalt potti tüüpidest, potti suurusest ja keeduala suurusest. Homogeensema keetmise jaoks võib kasutada ühe sammu suuremat keeduala. Suurema keeduala kasutamine ei põhjusta induktsoonplaatide energia raiskamist, sest soojus tekib ainult vastavas potialas.

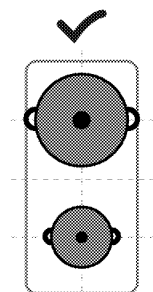
Keedupottide/pannide automaatne tuvastamine

Kui asetate pliidiplaadile induktsooniga toiduvalmistamiseks sobivad keedupotid/pannid, tuvastab Teie pliidiplaat automaatselt, millistele keedualadele neid asetatakse, ja kuvab juhised juhtpaneelil.

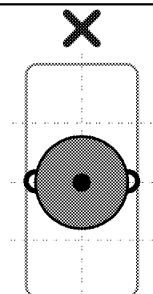
Laiendatud (flexi) kuumutusala

Teie pliidiplaat on varustatud kuumutusladega (flexi-pinnad), millel on laiendatud pind. Saate seda kuumutusala kasutada üksteisest sõltumatute keedualadena väiksemate keedupottide/pannide jaoks. Nende keedualade puhul saate aktiveerida ühendamise funktsiooni ja muuta need üheks keedualaks, kasutamaks suuri keedupotte.

Kahe sõltumatu keedualana

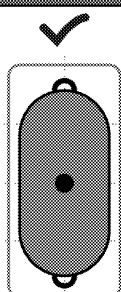


Laiendatud pinnaga keedualadel on kaks keeduala, nii ees kui taga. Võite kasutada neid alasid kahe sõltumatu keedualana erineva temperatuuritaseme ja kahe erineva keedupotiga. Asetage keedupotid/pannid vastavate keedualade keskele.



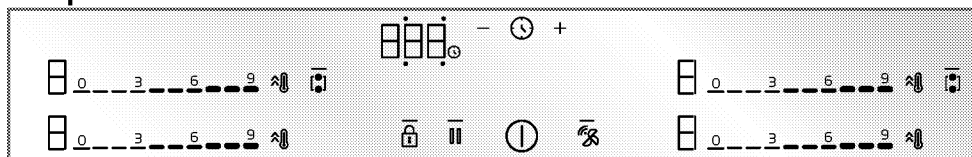
Ühe keedupoti/panni puhul asetage see eesmise või tagumise keeduala keskele. Ärge asetage keedupotte/panne keeduala keskele.

Ühe keedualana



Suurtel keedupottides/pannides toiduvalmistamiseks asetage need nii, et nad kataksid mõlema keeduala keskpunktid ja asuksid keeduala keskel.

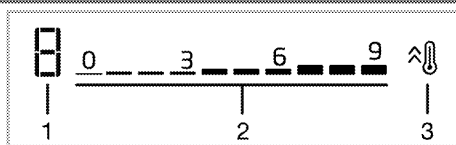
Juhtpaneel



Klahvid ja sümbolid

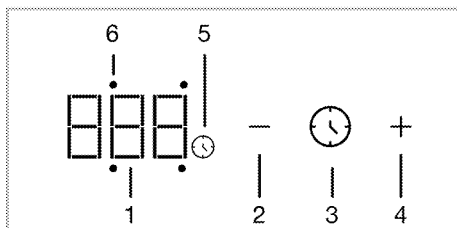
- : Tuli, mis näitab, et vastav klahv on kasutuses
- ⌚ : Toitenupp
- 🔒 : Klahviluku klahv
- 🔥 : Laiendatud kuumutusala kombinatsiooniklahv
- 🔥 : Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv
- 🔥 : Puhastusluku klahv
- ⌚ : Taimeri klahv
- ⊕ : Taimeri suurendamise klahv
- ⊖ : Taimeri vähendamise klahv
- 🔥 : Pliidiplaadi ja õhupuhasti ühenduse klahv *

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.



Kuumutusala ekraan

- 1 Asjakohase kuumutusala temperatuurinäidik
- 2 Temperatuuritaseme sätete ala
- 3 Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv



Taimeri ekraan

- 1 Taimerinäidik
- 2 Taimeri vähendamise klahv
- 3 Taimeri klahv
- 4 Taimeri suurendamise klahv
- 5 Taimeri sümbol
- 6 Asjakohase toiduvalmistamise ala taimeri toimingu LED-märgutuli

Üldhoiatused juhtpaneeli kohta

i Seda seadet juhitakse puutetundliku juhtpaneeli kaudu. Iga puutetundlikul juhtpaneelil tehtud toiming kinnitatakse helisignaaliga.

i Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.

i Kui 20 sekundi jooksul ei teostata ühtegi toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

i Seade kuvab ekraanil teatise „FF“, kui mõnda klahvi (klahvi ) pikalt vajutada.

i Aktiveeritud või valitud klahvide süttib märgutuli .

Pliidi sisselülitamine

1. Vajutage juhtpaneeli klahvi ①.
- » Pliit on kasutusvalmis.

Pliidi väljalülitamine

1. Vajutage juhtpaneeli klahvi ①.
- » Pliit lülitub välja ja naaseb ooterežiimi.

Jääkkuuma näidik

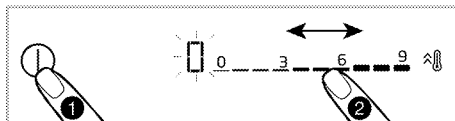
Juhtpaneelil on iga keeduplaadi ala jaoks oma kuumusenäidik. Antud indikaator näitab, et pliit on väljalülitamise järel endiselt kuum. Ärge puudutage vastavaid

keeduplaate enne, kui jääkkuuma näidik kustub.

Sümbol	Kirjeldus
H	Kõrge temperatuur
h	Madal temperatuur

i Elektrikatkestuse korral jääkkuuma näidik ei süti ja seega ei hoiata kasutajat kuumade keeduplaatide eest.

Pliidiplaadi (toiduvalmistamise ala) sisselülitamine ja temperatuuri taseme määramine



1. Lülitage pliit klahvi ① vajutamisega sisse.
» Sümbol "0" ilmub pliidi alade ekraanidele.
2. Sõltuvalt alast, mida soovite sisse lülitada, määrake temperatuur seadistamisala puudutades või sõrmega sellel alal libistades vahemikus "0" kuni "9".

Kui mõnes mudelis näidatakse temperatuuri tasemeid nii: 1,2,3 ... 19, mõnes muus mudelis võib see välja näha järgmiselt: 1,1, 2,2. ... 9 mõningates mudelites. See erineb toote mudeli järgi.

Keeduplaadi väljalülitamine

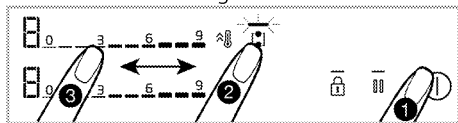
Valitud pliidi ala saab välja lülitada 2-l erineval viisil:

1. **Kui määrate temperatuuriks "0"**
Saate pliidi välja lülitada, vähendades temperatuuri taset väärtusele "0".
2. **Taimeri väljalülitamise funktsiooni kasutamise abil soovitud pliidi ala jaoks**
Soovitud ajal lülitab taimer vastava keeduplaadi välja. Kõikidel ekraanidel on näha "0" või "00". Sümbol  kaob keeduplaadi ekraanilt.
Pliidi ala taimeri seadistamist kirjeldatakse järgmistes peatükkides.

Laiendatud pinnaga (flexi) pliidiplaadi alade ühendamine (kui Teie pliidil on saadaval laiendatud pinnaga alad)

1. Lülitage pliit klahvi ① vajutamisega sisse.
2. Vajutage klahvi .

» Vasaku pliidi ala ekraanil kuvatakse **0** ning klahvil  süttib märgutuli .



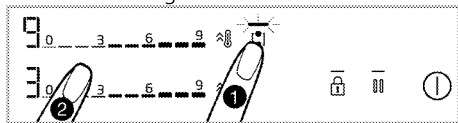
3. Määrake temperatuuri vahemik seadistamisala puudutades või sõrmega sellel alal libistades vahemikus **0** kuni **9**. Kui mõnes mudelis näidatakse temperatuuri tasemeid nii: 1,2,3 ... 19, mõnes muus mudelis võib see välja näha järgmiselt: 1,1, 2,2. ... 9 mõningates mudelites. See erineb toote mudeli järgi.

» Pliit hakkab tööle. Kui valite mõne muu keeduplaadi või ootate 10 sekundit ilma igasuguste toiminguteta, klahvi  märgutuli  kustub.

i Näitena on toodud vasakul asuvad laiendatud pinnaga keeduplaadid. Kui Teie seadme paremal asuvatel keeduplaadidel on laiendatud pinnad olemas, kehtib sama ka nende kohta.

Laiendatud pinnaga (flexi) keeduplaatide ühendamine, kui töötab üks või mõlemad vasakpoolsed keeduplaadid (kui Teie pliidiil on laiendatud pinnaga keeduplaadid olemas)

Kui üks või mõlemad vasakpoolsed keeduplaadid töötavad eraldi, võite mõlemad keeduplaadid ühendada, aktiveerides laiendatud pinnaga keeduplaati. Nii saate kasutada laiendatud pliidi ala samade sätetega.



1. Pärast ühe või mõlema vasakpoolse pliidi ala sisselülitamist vajutage klahvi .

» Mõlema pliidi ala ekraanidel kuvatakse madalama astmega ala väärtus, ning süttib klahvi  märgutuli .

» Kombineeritud keeduplaadid hakkavad tööle madalama astmega pliidi ala temperatuuri juures ja (kui rakendatav) vastavalt taimeriga väärtusele. Pliidi ala

temperatuuri ja taimeriga väärtused, millel oli enne kombineerimist kõrgem temperatuuri väärtus, tühistatakse.



» Temperatuuriväärtuse tagantjärele muutmiseks määrake soovitud temperatuuri väärtus ala seadistamisala abil.

Laiendatud pinnaga toiduvalmistamise ala väljalülitamine (kui Teie pliit on varustatud laiendatud pinnaga keeduplaatidega).

Klahvi  vajutamisega saate toiduvalmistamise alasid eraldada ja välja lülitada.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) säte

Võite kasutada kiirendajat maksimaalse võimsusega kuumutamiseks. Kuid me ei soovita pikaajalist toiduvalmistamist selle sätetega. Suurendatud võimsuse säte ei pruugi kõigil pliitidel saadaval olla. Kui suurendatud võimsuse määratud tööaeg on läbi (vt tabelit „Tööaja piirangute tabel“), lülitatakse keeduplaat välja.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte otsevalik:

1. Lülitage pliit klahvi  vajutamisega sisse.
 2. Vajutage soovitud keeduplaadi klahvi .
- Valitud pliidiplaadi ala hakkab tööle suurimal võimsusel ja pliidiplaadi ekraanil hakkavad vilkuma vastavalt 3 valgustit.
- Kui suurendatud võimsuse määratud tööaeg on läbi (vt tabelit „Tööaja piirangute tabel“), jätkab keeduplaat tööd kõrgeima temperatuuri juures.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte valimine pliidiplaadi töö ajal:

1. Pärast pliidi sisselülitamist ja vastava pliidi ala aktiveerimist vajutage klahvi .
 2. Valitud pliidiplaadi ala hakkab tööle suurimal võimsusel ja pliidiplaadi ekraanil hakkavad vilkuma vastavalt 3 valgustit.
- Kui suurendatud võimsuse määratud

tööaeg on läbi, jätkab keeduplaat tööd kõrgeima temperatuuri juures.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte väljalülitamine enne tööaja lõppu:

Suurendatud võimsuse sätet saate iga hetk välja lülitada klahvi  vajutamisega. Antud pliidi ala jätkab tööd kõrgeima temperatuuri juures. Vähendage väärtus 0-ni, puudutades aktiivse pliidi ala seadistusala või sõrmega sellel alal libistades, et see välja lülitada.

Puhastuslukk

Puhastuslukk võimaldab puhastust lühikese aja jooksul, takistades juhtpaneeli kõigi klahvide tööd, kui pliid on sisse lülitatud. Sel perioodil ei kasuta seade voolu.

Puhastusluku aktiveerimiseks



1. Pärast pliidi sisselülitamist vajutage ja hoidke all klahvi .

»  Süttib märgutuli. Pliidi alade ekraanidel kuvatakse sümbol . Sel ajal ei toimi ükski klahv peale klahvi .

Klahviluku desaktiveerimiseks

Puhastusluku keelamiseks vajutage ja hoidke all klahvi .  Märgutuli kustub ja puhastuslukk keelatakse.

Klahvilukk

Hoolimata sellest, kas pliid on sees või väljas,saate funktsioonide tahtmatu muutmise vältimiseks aktiveerida klahviluku.

Klahviluku aktiveerimiseks

1. Klahviluku aktiveerimiseks vajutage ja hoidke all klahvi , kuni kostub üks signaal.

Hakkab vilkuma klahvi  märgutuli  ning kõik toiduvalmistamise alad lukustatakse.

 Pärast klahviluku aktiveerimist toimib vaid klahv . Mõne klahvi vajutamisel vilgub klahvi  märgutuli , näitamaks aktiveeritud lapselukku.

Kui lülitate pliidi välja, samas kui klahvid on lukus, lülitatakse pliidi uuesti sisselülitamiseks klahvilukk välja.

Klahviluku desaktiveerimiseks

1. Vajutage ja hoidke all klahvi , kuni kostub üks signaal. Toiming kinnitatakse helisignaali. Klahvi  märgutuli  kustub, ja klahvilukk deaktiveeritakse.

Taimer

Antud funktsioon hõlbustab toiduvalmistamist. Te ei pea enam kogu toiduvalmistamise aja vältel pliidi juurde jääma. Pliidiplaadi ala lülitub automaatselt välja pärast valitud aja möödumist.

Taimeri aktiveerimiseks



1. Lülitage pliid klahvi  vajutamisega sisse.
2. Sõltuvalt alast, mida soovite sisse lülitada, määrake soovitud temperatuur seadistamisala puudutades või sõrmega sellel alal libistades.
3. Aktiveerige taimer klahvi  vajutamisega. Sümbol **"00"** süttib, ning hakkab vilkuma sümbol .
4. Taimeri ekraanil kuvatud **"00"** ümber on 4 toimingut LED-märgutuld. Pliidi ala taimeri seadistamiseks vajutage klahv  vastava pliidi ala poole valimiseks.
5. Määrake soovitud ajavahemik klahvide  /  abil.  Samuti saate taimerit kiiremini edasi kerida klahvi  või  pika vajutamisega.

Pärast vilkumist pliidiplaadi ala ekraanil teatud aja jooksul hakkab sümbol  püsivalt põlema. Kui sümbol  püsivalt põleb, tähendab see funktsiooni aktiveerimist.

 Taimerit saab kasutada ainult sisselülitatud keeduplaatide puhul.

i Teiste keeduplaatide taimerite seadistamiseks korrake ülaltoodud toimingud.

i Ilma pliidi ala ja selle temperatuuritaset valimata ei saa taimerit seadistada.

i Pärast taimeri aktiveerimist kuvatakse taimeri ekraanil valitud pliidi ala jaoks määratud aeg.

Taimerite väljalülitamiseks

Määratud aja möödudes lülitub keeduplaat automaatselt välja ning kostub helisignaal. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

Taimerite enneaegseks väljalülitamiseks

Kui taimer enneaegselt välja lülitatakse, jätkab keeduplaat tööd määratud temperatuuri juures seni, kuni see välja lülitatakse.

Väljalülitamine taimeri sätte tasemele "00" vähendamisel:

1. Klahvi  vajutamisega valige vastava keeduplaadi taimer.
2. Oodake kuni taimeri ekraanile ilmub sümbol "00", hoides all klahvi , mis omakorda vähendab väärtust ekraanil. Samuti saate taimerit kiiremini edasi kerida klahvi  pika vajutamisega.

Sümbol  vilgub pliidi ala ekraanil teatud aja jooksul ja seejärel lülitub **täielikult välja**, ning taimer tühistatakse.

Seiskamine

Antud funktsiooni abil saate seiskata kõik pliidi aktiveeritud funktsioonid (**välja arvatud taimer**) temperatuuri mõneks ajaks 1. tasemele.

i Kui taimer on seatud mõnele pliidiplaadi alale, jätkab taimer tööd seiskamisfunktsiooni ajal.

i Kui  klahvi puudutatakse ajal, mil automaatne küpsetamine on keskmisel keedualal aktiivne, siis automaatne toiduvalmistamise funktsioon tühistatakse.

1. Pärast pliidi sisselülitamist vajutage klahv .

Kõik kasutatavad keeduplaadid jätkavad tööd 1. tasemel.

2. Kõigi seisatud pliidi toiduvalmistamise alad ja nende varasemate sätete kasutamiseks vajutage uuesti klahv .

Sätted

Antud funktsiooni abil saate muuta toitehaldust, toiduvalmistamise lõpu helisignaali aega ning pliidi ja õhupuhasti ühenduse sätteid.

 Toitehalduse sätted

 Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aeg

 Pliidi ja õhupuhasti ühenduse sätted

1- Toitehalduse sätted ()

Antud funktsiooniga saate pliidi koguvõimsuse seada nii, nagu soovite.

1. Pliidi sisselülitamiseks vajutage klahv , väljalülitamiseks vajutage uuesti klahv .
2. Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid //.

» Vasakpoolse tagumise keeduplaadi ekraanile  ilmub "9"

3. Vasakpoolse tagumise keeduplaadi seadistusala puudutades või sellel alal sõrmega libistades, valige võimsuse aste (vt Toitehalduse astmete tabelit) vahemikus "1" kuni "9".

4. Kinnitage valitud aste klahvi  vajutamisega.

» Teie pliit lülitub välja ja hakkab tööle valitud koguvõimsuse astme juures.

"Toitehaldus" sisaldab 9 erinevat võimsuse astet (vt „Toitehalduse astmete tabelit“).

Toitehalduse astmete tabel

Toitehalduse aste	Koguvõimsus
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Seadmetes koguenergiatarbega 3,6 kW on toitehalduse astme 5, 6, 7, 8, 9 koguvõimsuse väärtuseks 3,6 kW.

2- Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja säte (cF2)

Antud funktsiooni abil saate pliidi toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja seada nii, nagu soovite.

1. Pliidi sisselülitamiseks vajutage klahv ①, väljalülitamiseks vajutage uuesti klahv ①.
2. Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid ①/②/③/④.

» Vaikesäte cFI kuvatakse taimeri ekraanil.

3. Toiduvalmistamise lõpu helisignaali seadistamiseks vajutage üks kord klahv ②.

» Vasakpoolse tagumise keeduplaadi ekraanile cF2 ilmub "2".

4. Vasakpoolse tagumise keeduplaadi seadistusala puudutades või sellel alal sõrmega libistades, seadistage helisignaali aeg (vt Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja sätete tabelit) vahemikus "0" kuni "3".

5. Kinnitage toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja säte klahvi ① vajutamisega.

» Teie pliit lülitub välja ja hakkab tööle vastavalt valitud helisignaali aja sättele.

i Toiduvalmistamise lõpu helisignaali tehase vaikeväärtuseks on 2.

Õhupuhasti toimimise astmete tabel

Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja sätete tabel

Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aste	Toiduvalmistamise lõpu helisignaali kestus
0	15 sekundit
1	30 sekundit
2	1 minut
3	2 minutit

3- Pliidi ja õhupuhasti ühenduse sätted (cF3)

Antud funktsiooni abil saate ühendada pliidi ja õhupuhasti, et need toimiksid automaatselt koos.

1. Pliidi sisselülitamiseks vajutage klahv ①, väljalülitamiseks vajutage uuesti klahv ①.
2. Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid ①/②/③/④.

» Vaikesäte cFI kuvatakse taimeri ekraanil.

3. Pliidi ja õhupuhasti ühenduse sätte avamiseks vajutage kaks korda klahv ②.

» Vasakpoolse tagumise keeduplaadi ekraanile cF3 ilmub "4".

4. Vasakpoolse tagumise keeduplaadi seadistusala puudutades või sellel alal sõrmega libistades, määrake õhupuhasti toimimise aste (vt Õhupuhasti toimimise astmete tabelit) vahemikus "0" kuni "7".

5. Kinnitage pliidi ja õhupuhasti ühenduse säte klahvi ① vajutamisega.

» Teie pliit lülitub välja ja hakkab tööle vastavalt valitud õhupuhasti toimimise astmele.

Kõrgeim toimimise aste	Valgusti	Õhupuhasti (toiduvalmistamine ühel keeduplaadil)	Õhupuhasti (toiduvalmistamine kahel või enam keeduplaadil)	Praadimine
0	väljas	väljas	väljas	väljas
1	valgustus	väljas	väljas	väljas
2	valgustus	väljas	L1	L1
3	valgustus	L1	L1	L1
4	valgustus	L1	L1	L2
5	valgustus	L1	L2	L2
6	valgustus	L1	L2	L3
7	valgustus	L2	L2	L3

Õhupuhasti toimimise astme seadistamine otse pliidil

Antud sätte abil saate õhupuhasti toimimist seadistada otse pliidil.

1. Lülitage pliiit klahvi  vajutamisega sisse.
2. Vajutage klahvi  3-ks sekundiks.
» Klahvil  süttib märgutuli.
3. Vajutage ja hoidke all klahvi , kuni jõuate soovitud õhupuhasti toimimise astmeni.

Induktsioonplaatide ohutuks ja tõhusaks kasutamiseks

Tööpõhimõte: Tänu oma tööpõhimõttele kuumutab induktsiooniga kuumutuselement keedupotti otse. Seega on sellel teiste pliitide ees palju eeliseid. See töötab tõhusamalt ja pliidiplaadi pind on jahedam. Teie induktsioonpliiit on varustatud kõrgetasemelise turvasüsteemiga, mis tagab maksimaalset ohutust töö käigus.

i Teie pliiit võib sõltuvalt mudelist olla varustatud induktsioonkeeduplaatidega läbimõõduga 145, 180, 210 ja 280 mm. Tänu induktsioonifunktsioonile tuvastab iga pliidiplaadi ala automaatselt sellele asetatud potti. Energia tekib ainult potti kontaktpinnal ja seega on võimsuse kulu minimaalne.

Automaatne väljalülitussüsteem

Pliidil on automaatne väljalülitussüsteem. Kui üks või mitu pliidiplaadi ala jäetakse sisselülitatuks, lülitub pliidiplaat mõne aja pärast automaatselt välja (vt tabel-1). Keeduplaadiga seotud taimeri puhul lülitatakse ka taimeri ekraan välja. Automaatse väljalülituse ajapiirang sõltub valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse suurimat ajavahemikku. Pärast selle automaatset väljalülitust saab kasutaja pliidiplaati eespool kirjeldatud viisi uuesti käsitseda.

Tabel-1: Automaatse väljalülituse ajavahemikud

Temperatuur	Automaatse väljalülituse ajavahemikud tundides
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Kiirkuumutamine	10 minutit

Kui mõnes mudelis näidatakse temperatuuri tasemeid nii: 1,2,3 ... 19, mõnes muus mudelis võib see välja näha järgmiselt: 1,1, 2,2. ... 9 mõningates mudelites. See erineb toote mudeli järgi.

Ülekuumenemise kaitse

Teie pliiit on varustatud mitme anduriga, mis tagavad kaitset ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võite märgata järgmist:

- Töötav pliidiplaat võib välja lülituda.
- Valitud tase langeb. Kuid see ei kajastu ekraanil.

Ülevoolukaitsesüsteem

Teie pliiit on varustatud ülevoolukaitsesüsteemiga. Kui mingil põhjusel tekib ülevool jõuab juhtpaneelile, katkestab süsteem automaatselt toiteühenduse pliidi väljalülitamiseks. Sel hetkel ilmub ekraanile sümbol "F"

Õige võimsus

Induktsioonpliidi tööpõhimõtteks on kohene reaktsioon käskudele. Selle toitesätteid saab muuta väga kiiresti. Seega saate seadme kohese väljalülitamisega vedeliku (vesi, piim) ülevoolu ära hoida.

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta

Selles jaotises antakse näpunäiteid toiduvalmistamiseks.

Üldhoiatused pliidiplaadil 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 tuletaki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Alati eemaldage liigne vesi enne toidu praadimist ja asetage valmistatavat toitu aeglaselt kuumutatud õlisse. Veenduge, et külmutatud toidud on sulatatud enne praadimist.
- Õli kütmisel veenduge, et kasutatav pott oleks kuiv ja hoidke kaant lahti.
- Energiasäästliku toiduvalmistamise soovitusi leiate jaotisest „Keskkonnajuhised“.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.

7 Hoidmine ja hooldus

Üldteave puhastamise kohta

⚠ Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni see jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast iga töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid.
- Mõned puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, -pulbreid, -kreeme, katlakivieemaldusvahendeid ega teravaid esemeid.
- Pärast iga kasutamist pole vaja kasutada eripuhastusvahendit. Seadet tuleb puhastada nõudepesuvahendi ja sooja veega, kasutades pehmet lappi või käsna, ning pühkida kuivaks kuiva mikrokiust lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

Pliidi jaoks:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võib pliidiplaatidele ja põletite/keeduplaatide komponentidele püsivaid plekke tekitada, puhastage ülevoolanud vedelikku kohe pärast pliidiplaadi jahutamist, lülitades need välja.

Roostevabad pinnad

- Ärge kasutage happeid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid roostevabade pindade ja käepidemete puhastamiseks.
- Roostevaba pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage

roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast iga töökorda.

- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabalt ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaaspindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaaspinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsna ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid

puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.

- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutuspind

Klaasist kuumutuspinna puhastamiseks järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud toiminguid klaaspindade puhastamiseks. Erijuhtudel võite puhastamise läbi viia vastavalt allpool toodud teabele.

- Suhkrupõhised toidud, nagu tume kreem, tärklis ja siirup, tuleks eemaldada koha, ootamata pinna jahtumist. Vastasel juhul võib klaasist pind jäädavalt kahjustada saada.
- Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliit on kuum, vastasel juhul võivad tekkida püsivad plekid.

Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nuppude ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

8 Tõrkeotsing

Kui Te ei suuda probleemi lahendada, kuigi olete selle jaotise juhiseid rakendanud, pöörduge volitatud hooldusesindaja või litsentsiga tehniku või edasimüüja poole, kust olete toote ostnud. Ärge püüdke katkist toodet ise remontida.

Toode ei toimi.

- Kaitselüliti on rikkis või välja lülitunud. >>> *Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage need välja või lähtestage need.*
- Toodet ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige elektriühendust.*
- Nupud / klahvid juhtpaneelil ei toimi. >>> *Võib-olla on klahvilukk lubatud, kui Teie toode on varustatud sellise funktsiooniga. Palun keelake see.*
- Kui pliidiplaadi uuesti sisselülitamisel ekraan ei sütti. >>> *Ühendage seade kaitselüliti abil vooluvõrgust lahti. Oodake vähemalt 20 sekundit ja ühendage see siis uuesti.*
- Ülekuumenemise kaitse on aktiivne. >>> *Lubage pliidiplaadil jahtuda.*
- Keedu-/küpsetusnõu ei sobi. >>> *Kontrollige oma keedu-/küpsetusnõud.*

"Q" ja "U" või "L" Toiduvalmistamise ala ekraanile ilmub sümbol.

- Te ei ole potti aktiivsele toiduvalmistamise alale pannud. >>> **Kontrollige, kas pott toiduvalmistamise alal.**
- Teie pott ei sobi toiduvalmistamiseks induktsiooni abil. >>> *Kontrollige, kas Teie pott sobib toiduvalmistamiseks induktsiooniplaadil.*
- Keedu-/küpsetusnõu ei ole asetatud keeduplaadi keskele või nõu alumine pind ei ole toiduvalmistamise ala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisava laiusega nõu ning asetage see keeduplaadi keskele.*
- Keedu-/küpsetusnõu või toiduvalmistamise ala on ülekuumenemas. >>> *Laske neil jahtuda.*

Valitud toiduvalmistamise ala lülitub töö ajal järsku välja.

- Valitud toiduvalmistamise ala määratud toiduvalmistamise aeg võib olla läbi. >>> *Võite määrata uue toiduvalmistamise aja või lõpetada toiduvalmistamise.*
- Ülekuumenemise kaitse on aktiivne. >>> *Lubage pliidiplaadil jahtuda.*
- Puutetundlik juhtpaneel võib olla millegagi kaetud. >>> *Eemaldage paneelil olev ese.*

Pott ei soojene isegi siis, kui toiduvalmistamise ala on sisse lülitatud.

- Teie pott ei sobi toiduvalmistamiseks induktsiooni abil. >>> *Kontrollige, kas Teie pott sobib toiduvalmistamiseks induktsiooniplaadil.*
- Keedu-/küpsetusnõu ei ole asetatud keeduplaadi keskele või nõu alumine pind ei ole toiduvalmistamise ala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisava laiusega nõu ning asetage see keeduplaadi keskele.*

Jahutusventilaator töötab edasi, kuigi keeduplaat on välja lülitatud.

- Tegemist ei ole rikkega. Jahutusventilaator töötab seni, kuni pliidiplaadi elektroonika jahtub sobiva temperatuurini.

Toiduvalmistamise ajal on kuulda heli

Toiduvalmistamise ajal võib tekkida helisid. Need helid sõltuvad kööginõude koostisest. Need helid on normaalsed ega tähenda rikkeid ning on induktsoonitehnoloogia eripära.

Võimalikud helid ja põhjused

- **Ventilaatori heli:** Pliidil on ventilaator, mis töötab automaatselt vastavalt toote temperatuurile. Ventilaatoril on erinevaid tööastmeid ja see töötab vastavalt temperatuuri erinevatele tasemetele.
- **Madal sumin nagu trafo töö ajal:** See on induktsoonitehnoloogia eripära. Kuna kuumus kandub otse kööginõu põhja, võib see sõltuvalt kööginõu materjalist tekitada suminat. Seetõttu saab erinevate kööginõude puhul kuulda erinevaid helisid.
- **Lõhkemise heli:** Selle põhjuseks on kööginõude põhi ja materjal. Kui kööginõud on valmistatud erinevatest kihtidest, mis on valmistatud erinevatest materjalidest, võib tekkida lõhkemise heli.
- **Vilistav heli:** Kahe keeduplaadi samaaegsel kasutamisel erinevate temperatuurideg juures samal pliidiplaadil võib kuulda vilistamist.

Törkekoodid/põhjused ja võimalikud lahendused - Pliidiplaadi jaoks

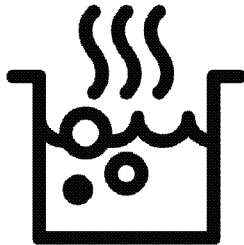
Törkekoodid	Törke põhjused	Võimalikud lahendused
E 22 E 26	Induktsioonkeeduplaat on ülekuumenenud.	Lülitage induktsoonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui keeduplaadi temperatuur langeb alla piirväärtuse.
E 46	Ühte või mitut klahvi hoitakse all kauem kui 10 sekundit. Juhtpaneelile on jäetud mõni ese või juhtseade puutus kokku auruga.	Probleem lahendub käe eemaldamisel pliidiplaadilt. Probleem lahendub juhtpaneeli puhastamisel.
E 47	Kasutatakse Induktsioonkuumutuseks mittesobivat potti.	Tõrge kaob, kui kasutatakse induktsoonkuumutuseks sobivat potti.
E 1 - E 15	Induktsioonpliidiplaadi sidetõrge.	Lülitage induktsoonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 16 - E 21	Induktsioonpliidiplaadi temperatuurianduri tõrge.	Lülitage induktsoonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 23 E 24	Induktsioonpliidiplaadi tarkvara tõrge.	Lülitage induktsoonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 25	Induktsioonpliidiplaadi ventilaatori tõrge.	Lülitage induktsoonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 31 - E 45	Induktsioonpliidiplaadi elektroonilise plaadi riistvara tõrge.	Lülitage induktsoonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.

Törkekoodid	Törke põhjused	Võimalikud lahendused
E 48 E 49 E 51	Induktsioonpliidiplaadi anduri tõrge.	Andur tuleb asendada töötingimustele vastavaga. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 52 - E 57	Induktsioonpliidiplaadi tõrge kõrge temperatuuri tõttu.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui anduri temperatuur langeb alla piirväärtuse. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 58 - E 59	Automaatse toiduvalmistamise režiimis ilmnes anduri viga / kõrge temperatuuri viga.	Lülitage induktsioonpliit välja ja oodake, kuni see jahtub. Kui probleem püsib, võtke ühendust volitatud teenindusega.
FF	Võimalik, et mõnda klahvi on pikalt vajutatud. teisaldati juhtpuldile keedupott. võib juhtpuldile jääda toitu või vedelikku.	On võimalik, et pärast pika vajutust Kui juhtpuldil olev keedupott tõsta, Toidu või vedeliku puhastamisel tõrge kaob.



Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT



PERDIRBTAS &
PERDIRBAMAS POPIERIUS

Gerb. kliente,

Prieš naudodamiesi produktu perskaitykite šią instrukciją!

Beko dėkojame, kad pasirinkote produktą. Norime, kad jūsų gaminys, pagamintas naudojant aukštos kokybės ir technologiją, būtų kuo efektyvesnis. Norėdami tai padaryti, prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir kitą pateiktą dokumentaciją ir laikykite ją kaip nuorodą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Laikykitės instrukcijų, atsižvelgdami į visą naudotojo vadove pateiktą informaciją ir įspėjimus.

Atkreipkite dėmesį į visą naudotojo vadove pateiktą informaciją ir įspėjimus. Taip apsaugosite save ir savo gaminį nuo galimų pavojų.

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Naudojimo instrukcijoje yra šie simboliai:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.

PRANEŠIMAS Pavojus, dėl kurio gali būti padaryta materialinė žala gaminiui arba jo aplinkai.



Pavojus nudegti susilietus su karštais paviršiais.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



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

1 Saugaus naudojimo instrukcijos

Naudojimo paskirtis.....	4
Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga.....	4
Elektros sauga.....	5
Transportavimo sauga.....	6
Montavimo sauga.....	6
Naudojimo sauga.....	6
Įspėjimai dėl temperatūros.....	7
Priedų naudojimas.....	7
Gaminimo sauga.....	8
Įvadinis kursas.....	8
Priežiūros ir valymo sauga.....	9

2 Aplinkosaugos instrukcijos 10

Atliekų reguliavimas.....	10
WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis.....	10
Pakavimo medžiagų išmetimas.....	10
ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS	10

3 Jūsų gaminys 11

Įvadas į prietaisą.....	11
Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas.....	11

Kaitlentės valdymo rankenėlė.....	11
Bendroji informacija apie kaitlentę.....	12
Techniniai duomenys.....	13

4 Pirmasis naudojimas 14

Pirmasis valymas.....	14
-----------------------	----

5 Kaip naudoti šią viryklę 15

Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą.....	15
Valdymo skydeliis.....	18

6 Bendroji informacija apie maisto gaminimą 26

Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės.....	26
--	----

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 27

Bendroji valymo informacija.....	27
Kaitlentės valymas.....	28
Valdymo skydo valymas.....	28

8 Trikčių šalinimas 29

1 Saugaus naudojimo instrukcijos

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, padėsiančios išvengti sužalojimo ar materialinės žalos pavojaus.
- Jei gaminys yra perduodamas kitam asmeniui arba naudojamas naudotas, kartu su gaminiu turi būti pristatytas naudojimo vadovas, gaminio etiketės, kiti atitinkami dokumentai ir priedai.
- Mūsų įmonė neatsako už jokią žalą, kuri gali atsirasti dėl šių instrukcijų nesilaikymo.
- Nesilaikant šių instrukcijų, garantija negalioja.
- ⚠ Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba importuotojo nurodytas asmuo.
- ⚠ Naudokite tik originalias dalis bei priedus.
- ⚠ Neremontuokite ir nekeiskite prietaiso dalių, jei tai nėra aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- ⚠ Neatlikite šio gaminio techninių modifikacijų.



Naudojimo paskirtis

- Prietaisas yra skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauko aplinkoje. Prietaisas skirtas naudoti namų ūkio ir personalo virtuvėse, parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo vietose.
- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.



Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai įgūdžiai nepakankamai išsivystę arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba mokomi saugiai naudoti gaminį ir žinoti jo keliamus pavojus.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti naudotojo,

nebent juos kas nors
prižiūrėtų.

- Šio vaisto negalima vartoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenims (įskaitant vaikus), nebent jie yra prižiūrimi arba gauna reikiamus nurodymus.
- Pasirūpinkite vaikų priežiūra ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Elektros produktai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnams. Vaikams ir naminiams gyvūnėliams draudžiama žaisti su produktu, lipti ant jo ar į jį patekti.
- Nedėkite ant prietaiso daiktų, kuriuos galėtų pasiekti vaikai.
- Pasukite puodų ir keptuvų rankeną į darbatalio šoną, kad vaikai negalėtų suimti ir nudegti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiami gaminio paviršiai yra karšti. Neleiskite vaikų artyn prie prietaiso.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Yra pavojus susižeisti ir uždusti.
- (Jei jūsų gaminyje yra kištukas) Siekiant užtikrinti vaikų saugumą, prieš išmesdami gaminį ištraukite maitinimo laido kištuką ir

padarykite jį netinkamą naudoti.



Elektros sauga

- Įjunkite gaminį į įžemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje nurodytus srovės parametrus. Įžeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Nenaudokite gaminio be įžeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.
- Gaminio kištukas arba elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje (kur jos nepaveiks orkaitės liepsna). Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.
- Montuojant, remontuojant ir transportuojant gaminio negalima prijungti prie lizdo.
- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
- (Jei jūsų gaminyje nėra maitinimo laido) Naudokite tik skyriuje „Techninės

specifikacijos“ nurodytą jungiamąjį kabelį.

- Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.
- Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite įpjautų ar pažeistų kabelių ar ilginamųjų laidų.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliojasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.

(Jei jūsų gaminyje yra kištukas)

- Neįjunkite gaminio į laisvą lizdą, kuris išlindo iš jo lizdo, yra sulūžęs, nešvarus, alyvuotas ir gali liestis su vandeniu (pavyzdžiui, vandeniu, kuris gali ištekti iš prekystalio).
- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis! Norėdami atjungti, nelaikykite už laido, visada laikykite už kištuko.
- Įsitikinkite, kad produkto kištukas tvirtai įkištas į lizdą,

kad išvengtumėte kibirkščiavimo.



Transportavimo sauga

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta. Tvirtai pritvirtinkite gaminį juosta, kad nepažeistumėte nuimamų arba judančių gaminio ir gaminio dalių.
- Patikrinkite bendrą gaminio išvaizdą, ar gabenant jis nebuvo pažeistas.



Montavimo sauga

- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei gaminys pažeistas, nediekite jo.
- Nemontuokite gaminio šalia šilumos šaltinių (radiatorių, viryklių ir pan.).
- Laikykite visus ventiliacijos kanalus atvirus aplink gaminį.



Naudojimo sauga

- Kiekvieną kartą panaudoję įsitikinkite, kad gaminys išjungtas.

- Jei nenaudosite gaminio ilgą laiką, atjunkite jį nuo saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.
- Nenaudokite sugedusio ar pažeisto gaminio. Jei yra, atjunkite gaminio elektros / dujų jungtis ir kreipkitės į įgaliotąją techninės priežiūros tarnybą.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio.
- Nelipkite ant gaminio, kad pasiektumėte ką nors, arba dėl kitų priežasčių.
- Nenaudokite gaminio situacijose, kurios gali turėti įtakos jūsų sprendimams, pvz., narkotikų vartojimas ir (arba) alkoholio vartojimas.
- Virimo vietoje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite degių daiktų maisto gamintojo vietoje.
- Ketusi, aliuminis arba virtuvės reikmenys su pažeistomis / šiurkščiomis apatinėmis dalimis gali subraižyti stiklo paviršių. Keisdami kepimo reikmenis, visada pakelkite talpyklas, neslyskite ant paviršiaus.
- Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus

arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl įsitikinkite, kad kaitlentės paviršius ir puodų dugnas visada yra sausi.

- Šis gaminytis netinkamas naudoti su nuotolinio valdymo pultu arba išoriniu laikrodžiu.



Įspėjimai dėl

temperatūros

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminytis veikia, atviros dalys bus karštos. Nelieskite produkto ir kaitinimo elementų. Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima artinti prie preparato be suaugusiojo.
- Nedėkite degių / sprogių medžiagų šalia gaminio, nes jo naudojimo metu briaunos bus karštos.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gamintojo paviršių.



Priedų naudojimas

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik maisto gamintojo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant

netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.



Gaminimo sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Būtina laikytis maisto ruošimo proceso. Būtina nuolat stebėti trumpalaikius maisto ruošimo procesus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandenių, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- Būkite atsargūs, naudodami patiekaluose alkoholinius gėrimus. Alkoholis garuoja aukštoje temperatūroje ir gali užsidegti, kai yra veikiamas karštų paviršių, sukeldamas gaisrą.



Įvadinis kursas

- 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. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje „Puodo pasirinkimas“.

- Indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, todėl ji gali turėti kenksmingų poveikių žmonėms, kurie naudoja medicininius prietaisus, pavyzdžiui, širdies stimuliatorių ar insulino pompą.
- Panaudoję uždarykite kaitinamąją plokštę valdymo skydelyje, nepasikliaukite indo jutikliu.
- Metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangtelių, negalima dėti į kaitinimo plokštę, nes jie įkaista.
- Metaliniai daiktai, laikomi stalčiuose po virykle, ilgai ir intensyviai naudojant gali labai įkaisti. Nelaikykite metalinių daiktų stalčiuose po virykle.
- Nedėkite ant indukcinės kaitlentės elektroninių gaminių, tokių kaip mobilieji telefonai, planšetiniai kompiuteriai ar kompiuteriai. Jūsų gaminys gali būti sugadintas.

Priežiūros ir valymo sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Yra elektros smūgio pavojus!
- Nevalykite gaminio garų valikliais, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Druska, cukraus likučiai kepimo reikmenų dugne arba tokios dalelės ant stiklo paviršiaus gali subraižyti stiklą ir įtrūkti. Prieš dėdami virtuvės reikmenis įsitikinkite, kad dugnas švarus. Pasirūpinkite, kad stiklinis keraminis paviršius būtų švarus.

2 Aplinkosaugos instrukcijos

Atliekų reguliavimas

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.

Lietotas ierīces atbilstoša iznīcināšana palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un cilvēku veselībai.

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.

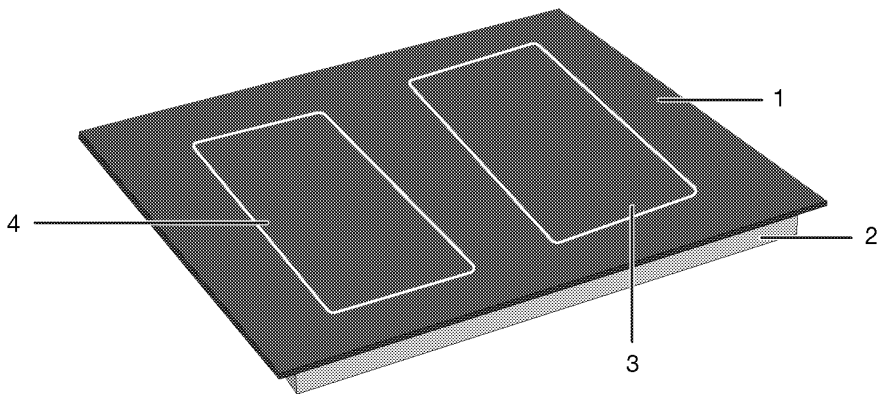
ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS

Informacijos apie energijos vartojimo efektyvumą pagal ES 66/2014 galima rasti gaminio specifikacijoje, pateikiamoje kartu su produktu. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš gamindami.
- Norėdami gaminį gaminti ilgiau, išjunkite jį likus 5-10 minučių iki gaminimo pabaigos. Dabar naudodami šilumą galite sutaupyti iki 20% elektros energijos.
- Naudokite kaitvieteį tinkamo dydžio ir dangčio puodus / keptuves. Visada pasirinkite tinkamo dydžio puodą savo valgymui. Netinkamo dydžio konteineriams reikia daugiau energijos nei reikia.
- Viryklės virimo paviršius ir puodų pagrindai turi būti švarūs. Nešvarumai sumažina šilumos perdavimą tarp virimo zonos ir puodo pagrindo.

3 Jūsų gaminy

Įvadas į prietaisą

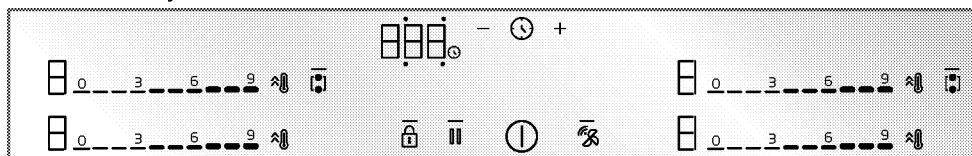


- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 Stiklinis virimo paviršius | 3 Indukcinė virimo zona |
| 2 Apatinis korpusas | 4 Indukcinė virimo zona |

Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas

Šiame skyriuje rasite produkto valdymo skydelio apžvalgą ir pagrindinius naudojimo būdus. Priklausomai nuo produkto tipo, vaizdai ir kai kurios funkcijos gali skirtis.

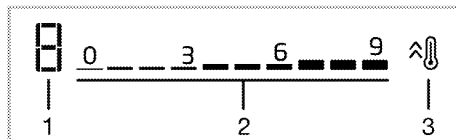
Kaitlentės valdymo rankenėlė



Klavišai ir simboliai

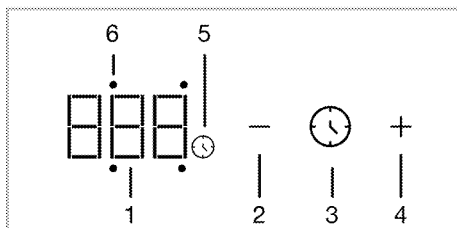
- : Šviesa, rodanti atitinkamo klavišo naudojimą
- ⌚ : Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 🔒 : Mygtukų užraktas
- 🔊 : Platus paviršiaus virimo zonos derinio klavišas
- 🔥 : Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- ⏸ : Valymo užrakto klavišas
- ⌚ : Laikmačio klavišas
- ⏩ : Laikmačio didinimo klavišas
- ⏪ : Laikmačio mažinimo klavišas
- 🔌 : Viryklės-korpuso jungties klavišas

* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.



Virimo zonos ekranas

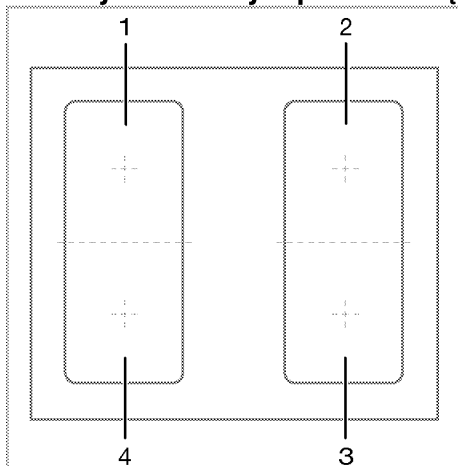
- 1 Atitinkamos virimo zonos temperatūros indikatorius
- 2 Temperatūros lygio nustatymo sritis
- 3 Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas



Laikmačio ekranas

- 1 Laiko indikatorius
- 2 Laikmačio mažinimo klavišas
- 3 Laikmačio klavišas
- 4 Laikmačio didinimo klavišas
- 5 Laikmačio simbolis
- 6 Atitinkamos kepimo zonos laikmačio LED

Bendroji informacija apie kaitlentę



- 1 Galinis kairysis - Indukcinė virimo zona
- 2 Galinis dešinysis - Indukcinė virimo zona

3 Priekinis dešinysis - Indukcinė virimo zona

4 Priekinis kairysis - Indukcinė virimo zona

Jūsų kaitlentėje yra kaitlentės virimo paviršiai su plačiais paviršiais („Flexi“ paviršiai). Šį kepimo paviršių galite naudoti kaip atskiras kaitlentes nepriklausomai vieną nuo kitos. Galite suaktyvinti šių kepimo zonų kombinavimo funkciją ir paversti jas vienu kepimo paviršiumi, kad galėtumėte atlikti kepimo operacijas su dideliais kepimo puodais. Tinkamų puodų naudojimas šioms maisto ruošimo zonoms ir kombinavimo funkcija aprašyti skyriuje „Kaip naudoti kaitlentę“.

Techniniai duomenys

Bendros techninės specifikacijos

Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Kaitlentės montavimo matmenys (plotis / gylis)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Įtampa / dažnis	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Bendrosios energijos sąnaudos	maksimum 7,4 kW

Degikliai

Galinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2200 W / Stiprintuvas: 3100 W
Priekinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2200 W / Stiprintuvas: 3100 W
Priekinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2200 W / Stiprintuvas: 3100 W
Galinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2200 W / Stiprintuvas: 3100 W

* Techninėje lentelėje nurodytas keptuvo aukštis yra produkto pagrindo dangčio aukštis.



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



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



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

4 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

Pirmasis valymas

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

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

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

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Neleiskite jokiems daiktams nukristi ant kaitlentės. Net maži daiktai, tokie kaip druskos purtyklės, gali sugadinti kaitlentę. Nenaudokite įskilusių kaitlenčių. Vanduo gali prasiskverbti pro šiuos įtrūkimus ir sukelti trumpąjį jungimą. Jei paviršius yra pažeistas bet koku būdu (pvz., Matomi įtrūkimai), pirmiausia išjunkite saugiklį, tada paskambinkite įgaliotajai techninės priežiūros tarnybai ir atjunkite gaminį, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.
- Ant kaitlentės nenaudokite nesubalansuotų ir lengvai pakreipiamų puodų/keptuvių.
- Nešildykite tuščių puodų/keptuvių ir puodų. Gali būti pažeisti puodai ir prietaisai.
- Baigę naudotis visada išjunkite visus kaitviečių degiklius.
- Jei kaitlentes naudosite be jokio puodo ar puodų/keptuvių, prietaisą sugadinsite. Po kiekvieno naudojimo visada išjunkite kaitvietes.
- Po kiekvieno naudojimo kepimo paviršius bus karštas, todėl nedėkite plastikinių puodų / keptuvių ant kepimo paviršiaus. Nedelsdami nuvalykite tokią medžiagą nuo paviršiaus.
- Staigūs temperatūros pokyčiai ant stiklo virimo paviršiaus gali sugadinti, būkite atsargūs, kad kepimo metu neišsiliėtų šalti skysčiai.
- Įdėkite pakankamą kiekį maisto į puodus ir keptuves. Taigi, galite neleisti maistui išsiliėti iš puodų/keptuvių ir jo nereikės valyti be reikalo.
- Nedėkite ant degiklių puodo ar keptuvės dangčio.
- Pastatykite puodus, centruodami juos ant degiklių/zonų. Jei norite uždėti puodą ant kito degiklio/zonos, nestumkite jo link norimo degiklio; pirmiausia jį pakelkite, o tada uždėkite ant kito degiklio.

Indukcinės kaitlentės veikimo principas

Indukcinė kaitlentė yra tarsi atvira grandinė. Kontūras baigiasi, kai ant jo dedami indai / keptuvės, tinkamos indukciniam kepimui, o elektroninė sistema, esanti žemiau stiklo paviršiaus, sukuria magnetinį lauką. Metalinis puodų / keptuvių pagrindas pašildomas paimant energiją iš šio magnetinio lauko. Todėl šiluma gaminama ne kaitlentės paviršiuje, o tiesiai ant virš jos esančių puodų/keptuvių. Stiklinis paviršius kaitinamas puodų/keptuvių šiluma.

Virimo su indukcija privalumai

Indukcinės kaitlentės turi tam tikrų privalumų, nes šiluma perduodama tiesiai į virimo puodus/keptuves.

- Maisto produktai, kurie maisto ruošimo metu perpildomi, nedega greitai, nes stiklinis maisto ruošimo paviršius nėra kaitinamas tiesiogiai. Jis valomas lengviau.
- Kulinarija turi būti greitesnė, nes šiluma gaminama tiesiai ant puodų/keptuvių. Taip sutaupoma laiko ir energijos, palyginti su kitų tipų kaitlentėmis.
- Kadangi šiluma tiekama tiesiai į virimo puodus/keptuves, šilumos nuostolių nėra, todėl gaminimas yra efektyvesnis.
- Tai, kad šilumos perdavimas sustabdomas ir kepimo paviršius nėra kaitinamas tiesiogiai, kai kepimo puodai/keptuvės nuimami nuo kepimo paviršiaus, užtikrina saugesnį naudojimą nuo galimų nelaimingų atsitikimų kepimo metu.

Kad darbas būtų saugus:

- Nesirinkite aukštų šildymo lygių, kai naudojate nelimpančius puodus/keptuves, padengtus nedideliu kiekiu alyvos arba naudojamus be alyvos (teflono tipo).
- Nenaudokite stiklo kepimo paviršiaus kaip paviršiaus, ant kurio galite ką nors padėti, arba kaip pjovimo paviršiaus.
- Nedėkite metalinių daiktų (peilių, šaukštų, keptuvių dangčių ir pan.) ant viryklės, nes jie gali įkaisti.

- Niekada virimui nenaudokite aliuminio folijos. Niekada nedėkite maisto, įvynioto į aliuminio foliją, ant indukcijos zonos.
- Dirbdami laikykite magnetinius objektus, pvz., kredito korteles ar juostas atokiau nuo kaitlentės.
- Jei po kaitlentės yra orkaitė ir ji veikia, kaitlentės jutikliai gali sumažinti virimo lygį arba išjungti kaitlentę.
- Jūsų kaitlentėje yra automatinio išjungimo sistema. Išsami informacija apie šią sistemą pateikta tolesniuose skyriuose. Tačiau jei gamindami maistą naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali išvirti ir pažeisti gaminimo paviršių bei prietaisą prieš įjungiant automatinę išjungimo sistemą.

Kepimo puodai/keptuvės

Naudokite feromagnetinius, kokybiškus puodus/keptuves, ant kurių yra etiketė arba įspėjimas, kad jie suderinami tik su indukcinėmis kaitlentėmis. Paprastai, kuo didesnis geležies kiekis, tuo geriau veikia puodai/keptuvės. Virtuvių / keptuvių pagrindo skersmuo turi atitikti indukcijos zoną. Siūlomi matmenys išvardyti toliau.

Tinkami puodai/keptuvės:

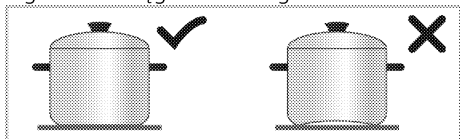
- Ketaus puodai/keptuvės
- Emaliuoti plieniniai puodai/keptuvės
- Plieniniai ir nerūdijančio plieno puodai/lėkštės (su etikete arba įspėjimu, kad jie suderinami su indukcija)

Netinkami puodai/keptuvės:

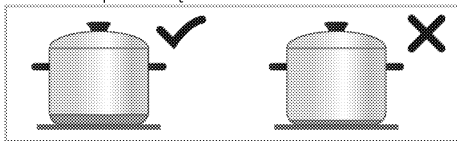
- Aliumininiai puodai/keptuvės
- Variniai puodai/keptuvės
- Žalvariniai puodai/keptuvės
- Stikliniai puodai/keptuvės
- Keramika
- Keramika ir porcelianas

Rekomendacijos

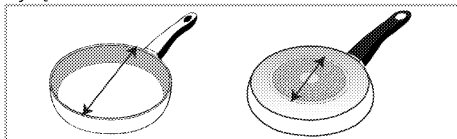
- Naudokite tik plokščio dugno puodus/keptuves. Nenaudokite indų su išgaubtais ar įgaubtais dugnais.



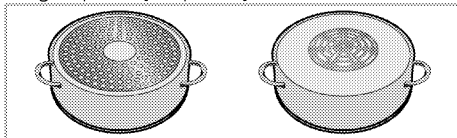
- Virimo puodus/keptuves naudokite tik su storais, apdorotais pagrindais. Jei naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali išvirti ir pažeisti kepimo paviršių bei prietaisą prieš įjungiant automatinę išjungimo sistemą. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.



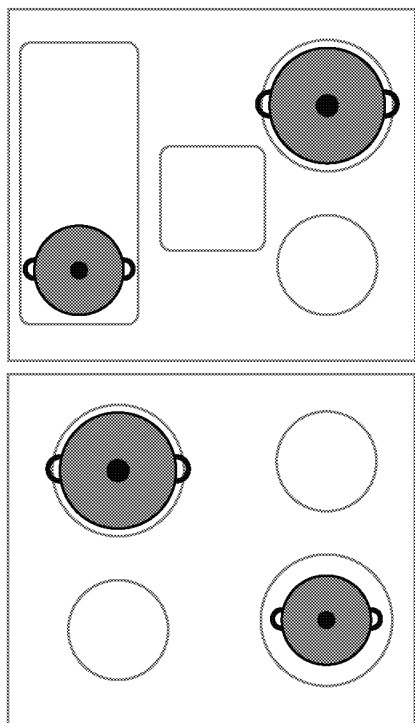
- Kai kurių kepimo puodų/keptuvių pagrindas turi mažesnę feromagnetinį lauką nei jo tikrasis skersmuo. Kaistuvą šildo tik šį plotą. Todėl šiluma paskirstoma netolygiai ir sumažėja kepimo našumas. Be to, tokių virimo puodų/keptuvių gali neaptikti didelės indukcinės kaitlentės. Todėl viryklę parenkama pagal feromagnetinio lauko dydį.



- Kai kurių puodų/keptuvių pagrindas yra nefromagnetinės medžiagos, pvz., aliuminis. Šių tipų puodai/keptuvės gali nepakankamai įkaisti arba jų gali visai neaptikti indukcinė kaitlentė. Kai kuriais atvejais gali pasirodyti įspėjimas apie blogus puodų/keptuvių.



- i** Vienodas gaminimo indų paskirstymas dešinėje, kairėje ir centrinėje kaitlentėje, teigiamai veikia gaminimo našumą, kai ant indukcinės kaitlentės gaminami keli patiekalai.



Virimo puodų/keptuvių bandymas

Pasitirkinkite, ar jūsų puodas yra suderinamas su virimo indukcinė kaitlente, naudodami toliau nurodytus metodus.

1. Jis suderinamas, jei jūsų puodo pagrindas turi magnetą.
2. Jis suderinamas, "Q" ir "U" arba "L" jei nemirksi uždėjus puodą ant indukcinės viryklės ir įjungus viryklę.

Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

Virimo zonos skersmuo - mm	Puodo skersmuo - mm
145	maž. 100 - maks. 145
180	maž. 100 - maks. 180
210	maž. 140 - maks. 210
240	maž. 140 - maks. 240
280	maž. 125 - maks. 280
320	maž. 125 - maks. 320
Virimo zona su plačiu (lanksčiu) paviršiumi	plotis 230 - ilgis 390

Indukcinėmis kaitlentėmis aptinkami puodai ir (arba) keptuvės priklauso nuo puodų ir (arba) keptuvių pagrinde esančio

feromagnetinio pluošto skersmens ir medžiagos. Kad būtų užtikrintas puodų/keptuvių aptikimas ir veiksmingas virimas, puodai/keptuvės turi būti parenkami pagal kaitlentės dydį. Viryklių dydžiams rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai pateikti aukščiau. Virimo savybės gali skirtis, atsižvelgiant į puodo tipus, puodo dydį ir virimo zonos dydį. Norint homogeniškesnės virimo savybės, gali būti naudojama viena pakopa didesnė virimo zona. Naudojant didesnę virimo zoną energija neišikvojama indukcinės kaitlentės, nes šiluma susidaro tik atitinkamoje puodo zonoje.

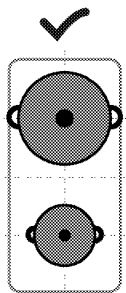
Automatinis kepimo puodų/keptuvių aptikimas

Kai ant kaitlentės dedate indukcinis indukcinis puodas/keptuvės, kaitlente automatiškai aptinka, ant kurios kaitlentės dedami puodai/keptuvės, ir valdymo skydelyje pateikia nuorodas.

Virimo zona su plačiu (lanksčiu) paviršiumi

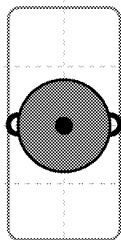
Jūsų kaitlentėje yra kaitlentės paviršiai su plačiais paviršiais (Flexi paviršiai). Šį kepimo paviršių galite naudoti kaip atskiras kaitlentes atskirai vieną nuo kitos mažesniems kepimo puodams/keptuvėms. Galite suaktyvinti šių kepimo zonų kombinavimo funkciją ir paversti jas vienu kepimo paviršiumi, kad galėtumėte atlikti kepimo operacijas su dideliais kepimo puodais.

Kaip dvi nepriklausomos maisto ruošimo zonos



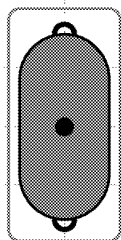
Virimo zonos su plačiu paviršiumi turi dvi virimo zonas: priekinę ir galinę. Šias zonas galite naudoti kaip dvi atskiras virimo zonas skirtingiems temperatūros lygiams su dviem skirtingais virimo puodais/keptuvėmis. Padėkite kepimo puodus/keptuves centruodami atskiras kepimo zonas.

Kaip dvi nepriklausomos maisto ruošimo zonos



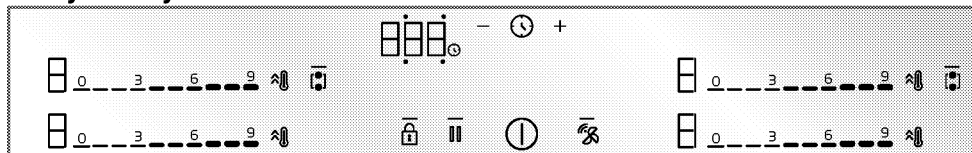
Jei norite gaminti su vienu puodu/keptuve, padėkite jį priekinės arba galinės kepimo zonos centre. Nedėkite virimo puodų/keptuvių virimo zonos centre.

Viena virimo zona



Virimo operacijoms dideliuose puoduose/keptuvėse padėkite puodus/keptuves taip, kad jie apimtų abiejų virimo zonų centrus ir kad jie būtų virimo zonos centre.

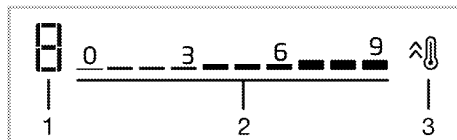
Valdymo skydeliis



Klavišai ir simboliai

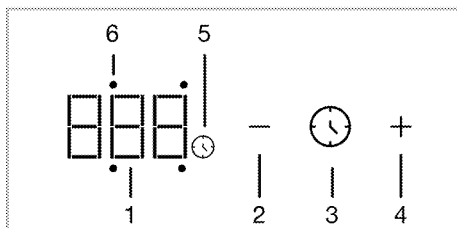
- : Šviesa, rodanti atitinkamo klavišo naudojimą
- ⓘ : Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 🔒 : Mygtukų užraktas
- 🔥 : Plataus paviršiaus virimo zonos derinio klavišas
- ⚡ : Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- ⏸ : Valymo užrakto klavišas
- 🕒 : Laikmačio klavišas
- ⬆ : Laikmačio didinimo klavišas
- ⬇ : Laikmačio mažinimo klavišas
- 🔗 : Viryklės-korpuso jungties klavišas
- *

* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.



Virimo zonos ekranas

- 1 Atitinkamos virimo zonos temperatūros indikatorius
- 2 Temperatūros lygio nustatymo sritis
- 3 Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas



Laikmačio ekranas

- 1 Laiko indikatorius
- 2 Laikmačio mažinimo klavišas
- 3 Laikmačio klavišas
- 4 Laikmačio didinimo klavišas
- 5 Laikmačio simbolis
- 6 Atitinkamos kepimo zonos laikmačio LED

Bendri įspėjimai dėl valdymo skydelio

- i** Šis prietaisas valdomas su jutikliniu valdymo skydeliu. Kiekvienas veiksmas atliktas jutikliniame valdymo skydelyje yra patvirtinamas garsiniu signalu.
- i** Visada palaikykite valdymo skydelio švarą ir sausumą. Drėgnas ir purvinas paviršius gali sukelti problemų valdant funkcijas.
- i** Kaitlentė automatiškai sugrįžta į budėjimo režimą, jei joks veiksmas neatliekamas per 20 sekundžių.
- i** Prietaisas rodyd „FF“ įspėjimą dėl saugumo priežasčių, jei bet kuris mygtukas (⏏ mygtukas) bus liečiamas ilgą laiką.
- i** Apšviečiama įjungtų arba pasirinktų mygtukų — šviesa.

Kaitlentės įjungimas

1. Palieskite ① mygtuką valdymo skydelyje.
- » Jūsų kaitlentė paruošta naudojimui.

Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite ① mygtuką valdymo skydelyje.
- » Kaitlentė išsijungia ir sugrįžta į budėjimo režimą.

Likusios šilumos indikatorius

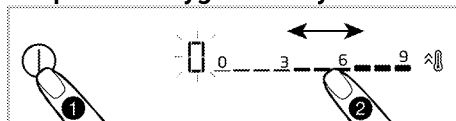
Valdymo skydelyje kiekviena kaitlentės zona turi šilumos indikatorius. Šis indikatorius nurodo, kad kaitlentė yra vis dar karšta, ją

išjungus. Neliestkite susijusių kaitlentės zonų iki kol pradings likusios šilumos indikatorius.

Simbolis	Aprašas
H	Aukšta temperatūra
h	Žema temperatūra

- i** Sugedus maitinimui, likęs šilumos indikatorius nešviečia ir neperspėja vartotojo dėl karštų kaitlentčių.

Kaitlentės (kepimo zonos) įjungimas ir temperatūros lygio nustatymas



1. Įjunkite kaitlentę paliesdami ① mygtuką.
- » „0“ simbolis pasirodo kaitlentės zonų ekranuose.
2. Priklausomai nuo to, ar norite įjungti, paliesdami nustatymo sritį ar stumdami pirštą į sritį, nustatykite temperatūros lygį tarp „0“ ir „9“.
- Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis padidėja kaip 1,2,3...19, tačiau jis gali būti padidintas ir kaip 1,1.,2,2. ... 9. kituose modeliuose. Tai priklauso nuo produkto modelio.

Kaitlentės zonų išjungimas:

Pasirinkta kaitlentės zona gali būti išsijungiama 2 skirtingais būdais:

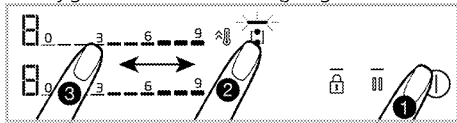
1. **Nustačius temperatūrą į „0“**
Galite išjungti kaitlentės zoną sumažindami temperatūros nustatymą iki „0“.
2. **Naudojant laikmačio išjungimo funkciją pageidaujamai kaitlentės zonai**
Kai laikas baigiasi, laikmatis išjungia susijusią kaitlentės zoną. Visi ekranai rodo „0“ arba „00“. ⌚ simbolis kaitlentės ekrane pradingsta.
Kaitlentės zonos laikmačio nustatymas aprašytas tolesniuose skyriuose.

Kaitlenčių zonų su plačiu paviršiumi derinimas (flexi) (jei kaitlentės zonos su plačiais paviršiais yra prieinamos jūsų kaitlentei)

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami ① mygtuką.

2. Palieskite mygtuką.

» Ekranas kairėje kaitlentės zonoje rodytų 0 ir mygtuko — šviesa bus įjungta.



3. Paliesdami nustatymo sritį ar stumdami pirštą į sritį, nustatykite temperatūros lygį tarp 0 ir 9.

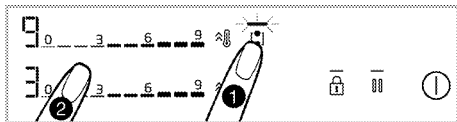
Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis padidėja kaip 1,2,3...19, tačiau jis gali būti padidintas ir kaip 1,1,2,2... 9. kituose modeliuose. Tai priklauso nuo produkto modelio.

» Kaitlentė pradeda veikti. Jei pasirenkama kita kaitlentės zona arba jei laukiate 10 sekundžių be jokių veiksmų, — šviesa mygtuko išblės.

i Kaip pavyzdys aprašomos kaitlentės zonos su plačiu paviršiumi kairėje. Jei dešinėje esančios kaitlentės zonos jūsų prietaise turi plačius paviršius, tas pats galioja ir dešinėje esančioms kaitlentės zonoms.

Kaitlenčių zonų su plačiu paviršiumi derinimas (flexi), kol veikia viena arba abi kaitlentės zonos kairėje (jei kaitlentės zonos su plačiais paviršiais yra jūsų kaitlentėje)

Kol viena arba abi kaitlentės zonos kairėje veikia atskirai, galite sujungti abi kaitlentės zonas aktyvuodami kaitlentę su plačiu paviršiumi. Tokiu būdu galite valdyti platesnį kaitlentės paviršių su tomis pačiomis vertėmis.



1. Kol viena arba abi kaitlentės zonos kairėje veikia, palieskite mygtuką.

» Abiejuose kaitlentės zonų ekranuose, bus rodoma kaitlentės zona su žemesne temperatūra ir mygtuko — šviesa įsijungs.

» Sujungtos kaitlentės tęsia veikimą su žemesnės kaitlentės zonos temperatūra ir, jei taikoma, laikmačio nustatymo verte.

Kaitlentės zonos temperatūros ir laikmačio vertės, kurios turėjo aukštesnę temperatūros vertę prieš sujungimą bus atšauktos.



» Norėdami vėliau pakeisti temperatūros vertę, nustatykite norimą temperatūros lygį iš nustatymų zonos.

Kaitlenčių zonų su plačiu paviršiumi išjungimas (jei kaitlentės zonos su plačiais paviršiais yra prieinamos jūsų kaitlentei)

Galite atskirti ir išjungti kepimo zonas paliesdami mygtuką

Didelės galios nustatymas (stiprintuvo, angl. „booster“)

Galite naudoti stiprintuvą kaitinimui su maksimalia galia. Tačiau, nerekomenduojame su tokiu nustatymu kepti ilgą laiką. Didelės galios nustatymas gali būti prieinamas nevisose kaitlentėse. Kai didelės galios nustatymo laikotarpis (žr. veikimo laikotarpio ribų lentelę) pasibaigia, kaitlentės zona yra išjungiama.

Tiesioginis didelės galios nustatymo pasirinkimas (BOOSTER):

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką.
2. Palieskite norimos kaitlentės zonos mygtuką.

Pasirinkta kaitlentės zona veiks maksimalia galia ir 3 šviesos mirksės atitinkamame kaitlentės zonos ekrane.

Kai didelės galios nustatymo laikotarpis (žr. veikimo laikotarpio ribų lentelę) pasibaigs, kaitlentės zona toliau veiks didžiausiame temperatūros lygyje.

Didelės galios nustatymo (BOOSTER) pasirinkimas, kai kaitlentės zona yra aktyvi:

1. Palieskite mygtuką, kai kaitlentė yra įjungta ir atitinkama kaitlentės zona veikia tam tikru lygiu.
2. Pasirinkta kaitlentės zona veiks maksimalia galia ir 3 šviesos mirksės

atitinkamame kaitlentės zonos ekrane. Kai didelės galios nustatymo laikotarpis pasibaigs, kaitlentės zona toliau veiks didžiausiame temperatūros lygyje.

Didelės galios nustatymo (BOOSTER)

išjungimas prieš jam pasibaigiant:

Galite išjungti didelės galios nustatymą kada tik panorėsite paliesdami  mygtuką. Kaitlentės zona ir toliau veiks didžiausia temperatūros verte. Pereikite prie 0, paliesdami aktyvios kaitlentės zonos nustatymo sritį arba stumdami pirštą srityje, kad išjungtumėte.

Valymo užraktas

Valymo užraktas leidžia vartotojui trumpam laikui valyti, neleidžiant aktyvuoti visų valdymo skydelyje esančių mygtukų, kol kaitlentė įjungta. Šiuo laikotarpiu prietaisas nenaudoja elektros energijos.

Valymo užrakto suaktyvinimas



1. Palieskite ir palaikykite  mygtuką, kai kaitlentė yra įjungta.
- »  šviesa įsijungs. Simbolis  bus rodomas kaitlenčių zonų ekranuose. Šiuo laikotarpiu joks kitas mygtukas, išskyrus , neveiks.

Valymo užrakto išjungimas

Palieskite ir palaikykite  mygtuką, kad išjungtumėte valymo užraktą.  šviesa išblės ir valymo užraktas bus išjungtas.

Mygtukų užraktas

Kai kaitlentė yra įjungta arba išjungta, galite aktyvuoti mygtukų užraktą, kad netyčia nepakeistumėte funkcijų.

Mygtukų užrakto įjungimas

1. Norint įjungti mygtukų užraktą, palieskite  mygtuką, kol **vienas garsinis signalas** bus išgirstas.
-  mygtuko  šviesa mirksės ir visos keptimo zonos bus užrakintos.

 Tik  mygtukas veiks, kai mygtukų užraktas bus įjungtas. Kai paliesite bet kokią kitą mygtuką,  mygtuko  šviesa mirksės, kad nurodytų, jog mygtukų užraktas yra įjungtas. Jei išjungsite kaitlentę, kol mygtukai bus užrakinti, mygtukų užraktas turės būti išjungtas, kad vėl būtų galima įjungti kaitlentę.

Klavišų užrakto išjungimas

1. Palieskite ir palaikykite  mygtuką, kol bus girdimas vienas garsinis signalas. Veikimas turi būti patvirtintas su garsiniu signalu.  mygtuko  šviesa išblės ir mygtukų užraktas bus išjungtas.

Laikmačio funkcija

Ši funkcija palengvina maisto ruošimą. Jums nereikia stovėti prie kaitlentės visą maisto gaminimo laikotarpį. Kaitlentės zona automatiškai išsijungs po laiko tarpo kurį pasirinksite.

Laikmačio įjungimas



1. Įjunkite kaitlentę paliesdami  mygtuką.
 2. Priklausomai nuo to, ar norite įjungti, paliesdami nustatymo sritį ar stumdami pirštą į sritį, nustatykite norimą temperatūros lygį.
 3. Įjunkite laikmatį paliesdami  mygtuką.
- „00“ švies ir  simbolis pradės mirksėti.
4. Yra 4-ios veiksmo LED aplink „00“ rodomos laikmačio ekrane. Kad kaitlentės zonai nustatytumėte laikmatį, palieskite  mygtuką, kad pasirinktumėte atitinkamą kaitlentės zonos pusę.
 5. Nustatykite norimą laikotarpį liesdami  /  mygtukus.  Taip pat galite prailginti laikmatį nuspaudę ir ilgai palaikydami  arba  mygtukus.
-  simbolis švies be perstojo po mirksėjimo ant kaitlentės zonos ekrano tam tikrą laiką. Kai  simbolis švies be perstojo, tai rodytų, kad funkcija yra įjungta.

- i** Laikmatis gali būti naudojamas tik tuo metu naudojamos kaitlentės zonoje.
- i** Pakartokite aukščiau esančią procedūrą ir kitoms kaitlentės zonoms, kurioms norite nustatyti laikmatį.
- i** Laikmačio negalima nustatyti nepasirinkus kaitlentės zonos ir kaitlentės zonos temperatūros lygio.
- i** Kol laikmatis aktyvus, laikmačio ekrane rodomas nustatytas pasirinktos kaitlentės zonos laikas.

Laikmačių išjungimas

Kaitlentė išsijungia automatiškai, o pasibaigus nustatytam laikui pateikiamas garsinis įspėjimas. Palieskite bet kurį mygtuką, kad išjungtumėte garsinį įspėjimą.

Išankstinis laikmačių išjungimas

Jei laikmatis išjungiamas anksčiau, kaitlentė ir toliau veikia nustatyta temperatūra, iki kol ji yra išjungiamą.

Išjungimas sumažinant laikmačio nustatymą iki „00“ lygio:

1. Paliesdami  mygtuką pasirinkite atitinkamos kaitlentės laikmatį.
 2. Palaukite, kol „00“ simbolis bus rodomas laikmačio ekrane ir palieskite  mygtuką, norėdami sumažinti vertę. Taip pat galite pagreitinoti laikmatį nuspaudę ir ilgai palaikydami  mygtuką.
-  simbolis mirksi tam tikrą laiką kaitlentės zonos ekrane, tada jis išsijungia **visiškai**. Ir laikmatis yra atšaukiamas.

Sustabdymo funkcija

Su šia funkcija galite sustabdyti visų veikiančių kaitlentės funkcijų veikimą (**Išskyrus laikmatį**) iki 1 lygio tam tikram laikui.

- i** Jei laikmatis nustatytas bet kuriai kaitlentės zonai, laikmatis toliau veikia sustabdymo funkcijos metu.

- i** Jeigu  mygtukas nuspaudžiamas automatiniam gaminimui veikiant centrinėje zonoje, automatinio gaminimo funkcija bus atšaukta.

1. Palieskite  mygtuką, kol jūsų kaitlentė yra įjungta. Visos veikiančios kaitlentės zonos ir toliau veikia 1-ujo lygio.
2. Palieskite  mygtuką dar kartą, kad visos sustabdytos kaitlentės zonos pradėtų veikti su ankstesniais nustatymais.

Nustatymai

Naudodami šią funkciją, galite keisti galios valdymą, kepimo pabaigos garsinio signalo laiką ir kaitlentės-gartraukio ryšio parametrus.

 Galios valdymo nustatymas

 Kepimo laiko pabaigos garsinis signalas

 Kaitlentės-gartraukio ryšio nustatymas

1- Galios valdymo nustatymas ()

Naudodami šią funkciją galite nustatyti bendrą kaitlentės galią taip, kaip norite.

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami  mygtuką ir išjunkite paliesdami  mygtuką dar kartą.
2. Per 10 sekundžių po produkto išjungimo palieskite atitinkamus // mygtukus.

» Laikmačio ekrane , kairiosios galinės kaitlentės zonos ekrane „9“ bus rodomas.

3. Palietus kairiosios galinės kaitlentės nustatymo sritį ar stumdami pirštą srityje, nustatykite galios lygį tarp (žr. lentelę - galios lygio valdymas) „1“ ir „9“.

4. Patvirtinkite nustatymą paliesdami  mygtuką.

» Jūsų kaitlentė išsijungs ir pradės veikti su bendru galios nustatymu pasirinktame lygyje.

„Galios valdymas“ apima 9 skirtingus galios lygius (žr. lentelę - galios lygio valdymas).
Lentelė - galios lygio valdymas

Galios valdymo lygis	Visa galia
1	1.2 kW
2	2.4 kW
3	3 kW

Galios valdymo lygis	Visa galia
4	3.6 kW
5	4.4 kW
6	5.4 kW
7	5.7 kW
8	6.7 kW
9	7,4 kW

i Bendra 5, 6, 7, 8, 9 energijos valdymo lygio galia yra 3,6 kW produktuose, kurių maksimali bendra galia yra 3,6 kW.

2- Kepimo laiko pabaigos garsinio signalo nustatymas (F2)

Naudodami šią funkciją, galite kaip norite nustatyti, kaitlentės kepimo laiko pabaigos signalą.

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką ir išjunkite paliesdami mygtuką dar kartą.
2. Per 10 sekundžių po produkto išjungimo palieskite atitinkamus /// mygtukus.

» Numatytasis parametras bus rodomas laikmačio ekrane.

3. Kepimo pabaigos garsinio signalo nustatymui, palieskite mygtuką vieną kartą.

» Laikmačio ekrane , kairiosios galinės kaitlentės zonos ekrane „2“ bus rodomas.

4. Palietus kairiosios galinės kaitlentės nustatymo sritį ar stumdami pirštą srityje, nustatykite garsinį laiko signalą (žr. lentelę - kepimo laiko pabaigos garsinis signalas) tarp „0“ ir „3“.

5. Paliesdami mygtuką, patvirtinkite kepimo laiko pabaigos garsinio signalo nustatymą.

Lentelė - Gartraukio veikimo lygis

» Jūsų kaitlentė išsijungs ir pradės veikti su nustatytu garsiniu signalu pasirinktame lygyje.

i Numatytoji kepimo pabaigos garsinio signalo laiko nustatymo vertė yra standartinis 2-asis lygis.

Lentelė - Kepimo laiko pabaigos garsinio signalo nustatymas

Kepimo laiko pabaigos garsinio signalo lygis	Kepimo laiko pabaigos garsinio signalo laikotarpis
0	15 sekundžių
1	30 sekundžių
2	1 minutė
3	2 minučių

3- Kaitlentės-gartraukio ryšio nustatymas (F3)

Naudodami šią funkciją, galite sujungti kaitlentę ir gartraukį, kad jie galėtų kartu veikti automatiškai.

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką ir išjunkite paliesdami mygtuką dar kartą.
2. Per 10 sekundžių po produkto išjungimo palieskite atitinkamus /// mygtukus.

» Numatytasis parametras bus rodomas laikmačio ekrane.

3. Du kartus palieskite mygtuką , kaitlentės-gartraukio ryšio nustatymui.

» Laikmačio ekrane , kairiosios galinės kaitlentės zonos ekrane „4“ bus rodomas.

4. Palietus kairiosios galinės kaitlentės nustatymo sritį ar stumdami pirštą srityje, nustatykite gartraukio veikimo lygį tarp (žr. lentelę - kaitlentės-gartraukio veikimo lygis) „0“ ir „7“.

5. Du kartus palieskite mygtuką , kaitlentės-gartraukio ryšio nustatymui.

» Jūsų kaitlentė išsijungs ir pradės veikti su nustatytu kaitlentės veikimo lygiu.

Gartraukio veikimo lygis	Lemputė	Gartraukis (veikia viena kaitlentės zona)	Gartraukis (veikia 2 arba daugiau kaitlentės zonų)	Gruzdinimas
0	išjungta	išjungta	išjungta	išjungta
1	apšvietimas	išjungta	išjungta	išjungta

Gartraukio veikimo lygis	Lemputė	Gartraukis (veikia viena kaitlentės zona)	Gartraukis (veikia 2 arba daugiau kaitlentės zonų)	Gruzdinimas
2	apšvietimas	išjungta	L1	L1
3	apšvietimas	L1	L1	L1
4	apšvietimas	L1	L1	L2
5	apšvietimas	L1	L2	L2
6	apšvietimas	L1	L2	L3
7	apšvietimas	L2	L2	L3

Gartraukio veikimo lygio virš kaitlentės nustatymas

Naudodami šį nustatymą, galite nustatyti gartraukio veikimo lygį virš kaitlentės.

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami  mygtuką.
2. Palaikykite nuspaudę mygtuką  apie 3 sekundes.

»  mygtuko — šviesa bus įjungta.

3. Palieskite  mygtuką, kol pasieksite norimą gartraukio veikimo lygį.

Indukcinių kaitlenčių naudojimas saugiai ir efektyviai

Veikimo principas: Indukcinis šildytuvas puodą šildo tiesiogiai dėl jo veikimo principo.

Taigi jis turi daug pranašumų prieš kitų rūšių virykles. Jis veikia efektyviau, o kaitlentės paviršius yra vėsesnis.

Jūsų indukcinėje kaitlentėje sumontuota aukščiausios kokybės saugos sistema, užtikrinanti maksimalią saugą.

- i** Jūsų kaitlentėje gali būti 145, 180, 210 ir 280 mm skersmens kaitlentės su indukcinė funkcija, priklausomai nuo modelio. Dėl indukcijos funkcijos kiekviena kaitlenčių zona automatiškai aptinka ant jos padėtą puodą. Energija atsiranda tik puodo kontaktinėje zonoje, todėl naudojama minimali galia.

Automatinio išjungimo sistema

Jūsų kaitlentėje yra automatinio išjungimo sistema. Jei įjungta viena ar kelios kaitlentės zonos, po kurio laiko kaitlentės zona automatiškai išsijungia (žr. lentelę -1.) Jei laikmatis priskirtas kaitlentės zonai, tada yra išjungiamas ir laikmačio ekranas.

Automatinio išjungimo laikas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Šiam temperatūros lygiui taikomas maksimalus veikimo laikotarpis.

Kaitlentės zoną vartotojas gali naudoti vėl, kai ji automatiškai išsijungia, kaip aprašyta aukščiau.

Lentelė-1: Automatinio išjungimo laikotarpiai

Temperatūros lygis	Automatinio išjungimo laikotarpiai - valandos
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Greitas įkaitimas	10 minučių

Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis padidėja kaip 1,2,3...19, tačiau jis gali būti padidintas ir kaip 1,1,2,2. ... 9. kituose modeliuose. Tai priklauso nuo produkto modelio.

Apsauga nuo perkaitimo

Jūsų kaitlentėje yra keletas jutiklių, užtikrinančių apsaugą nuo perkaitimo.

Perkaitimo atveju galite matyti:

- Veikianti kaitlentės zona gali būti išjungta.
 - Pasirinktas lygis gali būti sumažintas.
- Tačiau tai nebus rodoma ekrane.

Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

Jūsų kaitlentėje yra apsaugos nuo išsiliejimo sistema. Jei dėl kokių nors

priežasčių valdymo skydelyje yra išsiliejimas, sistema automatiškai atjungia maitinimo jungtį, kad išjungtų jūsų kaitlentę. Tokiu metu, „F“ simbolis bus rodomas ekrane.

Tikslus galios nustatymas

Indukcinė kaitlentė reaguoja į iškart pateiktas komandas pagal savo veikimo

principą. Jos galios nustatymai keičiami labai greitai. Todėl galite sustabdyti kelią maisto (vandens, pieno) išsiliejimui, nedelsiant išjungdami prietaisą.

6 Bendroji informacija apie maisto gaminimą

Šiame skyriuje aprašomi patarimai, kaip paruošti ir paruošti maistą.

Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės

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

- Prieš kepdami maistą, visada pašalinkite vandens perteklių ir lėtai įdėkite jį į įkaitintą aliejų. Prieš kepdami įsitikinkite, kad užšaldytas maistas atšildytas.
- Kurdami aliejų, įsitikinkite, kad naudojamas puodas yra sausas ir laikykite jo dangtį atidarytą.
- Rekomendacijų dėl maisto gaminimo taupant energiją žr. skyriuje "Aplinkosaugos instrukcijos".
- Maisto produktų virimo temperatūra ir laiko vertės gali skirtis priklausomai nuo recepto ir kiekio. Dėl šios priežasties šios vertės pateikiamos kaip intervalai.

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji valymo informacija

⚠ Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Prietaisas kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai išsylančios problemos sutrumpėja.
- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali pažeisti paviršių. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, nukalkinimo priemonių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.
- Po kiekvieno naudojimo nereikia specialios valymo priemonės. Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa mikropluošto šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto pusrą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokios prietaiso dalies indaplovėje.

Viryklei:

- Rūgštūs nešvarumai, pvz., Pienas, pomidorų pasta ir aliejus, gali sukelti nuolatines dėmes ant kaitlentės ir degiklių/kaitviečių komponentų, nedelsdami nuvalykite perpildytus skysčius, atvėsinę kaitlentę, ją išjungę.

„Inox“ ir nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio arba inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio arba inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.

- Valykite minkšta muilina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtu inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Nedelsdami pašalinkite kalkių, pieno, aliejaus, krakmolo ir baltymų dėmes nuo nerūdijančio plieno inokso ir stiklinių paviršių nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.

Stiklo paviršiai

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusauskinkite sausa mikropluošto šluoste. Likusios ploviklio liekanos kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokių būdu negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmės (geltonas dėmes) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama nuriebalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.
- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvaraus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.
- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

- Plastikines dalis ir nudažytus paviršius valykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valiklių. Tai gali pažeisti paviršius.
- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

Kaitlentės valymas

Stiklinis virimo paviršius

Atlikite stiklo paviršių valymo veiksmus, aprašytus skyriuje "Bendroji valymo informacija", norėdami valyti stiklo gaminimo paviršių. Ypatingais atvejais valymą galite baigti vadovaudamiesi toliau pateikta informacija.

- Maisto produktus, kurių pagrindą sudaro cukrus, pvz., tamsiąją grietinėlę, krakmolą ir sirupą, reikia nedelsiant nuvalyti nelaukiant, kol paviršius atvės. Priešingu atveju stiklinis gaminimo paviršius gali būti nepataisomai pažeistas.
- Valydami nenaudokite valymo priemonių, kai kaitlentė įkaitusi, nes gali atsirasti negrįžtamų dėmių.

Valdymo skydo valymas

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Nenuimkite po skydeliu esančių rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.
- Valydami inokso plokštes rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Indikatorius aplink rankenėles galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

8 Trikčių šalinimas

Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros agentą arba techniką, turintį licenciją, arba platintoją, kur įsigijote gaminį, jei negalite išspręsti problemos, nors įvykdėte šiame skyriuje pateiktas instrukcijas. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

Produktas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jei reikia, pakeiskite arba nustatykite iš naujo.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištuko įjungimą.*
- Valdymo pulto mygtukai / rankenėlės / klavišai neveikia. >>> *Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, klaviatūros užraktas gali būti įjungtas. išjunkite ją.*
- Jeigu vėl įjungus viryklę ekranas neužsidega: >>> *Atjunkite prietaisą elektros grandinės pertraukikliu. Palaukite 20 sekundžių, paskui vėl ją įjunkite.*
- Apsauga nuo perkaitimo įjungta. >>> *Palaukite, kol kaitlentė atvės.*
- Virimo puodas netinkamas. >>> *Patikrinkite savo puodą.*

"Q" ir "U" arba "U" Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis

- Jūs nepadėjote puodo į aktyvią maisto ruošimo zoną. >>> **Patikrinkite, ar padėjote puodą ant kaitvietės.**
- Jūsų puodas nesuderinamas su indukcinio maisto ruošimu. >>> *Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.*
- Virimo puodas netinkamai centruotas arba apatinis puodo paviršius nepakankamai platus maisto ruošimo zonai. >>> *Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės centre.*
- Virimo puodas arba virimo zona perkaito. >>> *Leiskite jiems atvėsti.*

Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

- Pasirinktos maisto ruošimo zonos gaminimo laikas gali būti pasibaigęs. >>> *Galite nustatyti naują gaminimo laiką arba tiesiog daugiau nebegaminti.*
- Apsauga nuo perkaitimo įjungta. >>> *Palaukite, kol kaitlentė atvės.*
- Jutiklinį valdymo skydelį gali už dengti objektas. >>> *Nuimkite daiktą nuo valdymo skydelio.*

Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

- Jūsų puodas nesuderinamas su indukcinio maisto ruošimu. >>> *Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.*
- Virimo puodas netinkamai centruotas arba apatinis puodo paviršius nepakankamai platus maisto ruošimo zonai. >>> *Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės centre.*

Įjungus kaitlentę, aušinimo ventiliatorius toliau veikia.

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

Gaminimo metu iš kaitlentės sklinda triukšmas

Gaminimo metu iš kaitlentės gali sklirti įvairūs garsai. Juos skleidžia gaminimo indai dėl savo sudėties. Tai yra įprasti garsai, jie nerodo jokios trikties ir nėra indukcinės technologijos dalis.

Galimi garsai ir jų priežastys

- **Ventiliatoriaus garsas:** Kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, kuris automatiškai įsijungia priklausomai nuo prietaiso temperatūros. Ventiliatorius gali veikti įvairiu galios lygiu, priklausomai nuo temperatūros.
- **Tylesnis triukšmas, primenantis kondicionieriaus burzgimą:** Jis girdimas dėl indukcinės technologijos savybių. Kai šiluma perduodama tiesiai į gaminimo indo pagrindą, toks burzgimas gali girdėtis dėl gaminimo indo medžiagų ypatybių. Skirtingi gaminimo indai gali skleisti skirtingus garsus.
- **Traškėjimas;** Jo priežastis yra gaminimo indo pagrindo struktūra ir medžiaga. Traškėjimas gali girdėtis, jei gaminimo indas pagamintas iš kelių įvairių medžiagų sluoksnių.
- **Ūžimas:** Ūžimo garsą galite girdėti, kai vienoje kaitlentės pusėje ant dviejų kaitviečių vienu metu gaminamas maistas su dviem skirtingais gaminimo lygiais.

Klaidos kodai, galimos priežastys ir sprendimai - Kaitlentei

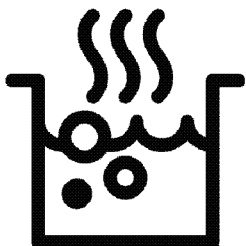
Klaidos kodai	Klaidos priežastys	Galimos sprendimas
E 22 E 26	Indukcinė kaitlentė perkaito.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai kaitlentės temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė.
E 46	Vienas ar daugiau mygtukų buvo spaudžiami ilgiau nei 10 sek. Ant valdymo skydelio paliktas daiktas arba ant valdiklio skleidžiami garai.	Problemą išspręsite atkeldami ranką nuo kaitlentės. Problemą išspręsite, kai valdymo skydelis buvo nuvalytas.
E 47	Nenaudojamas indukciniams kaitinimui tinkamas puodas.	Klaidą išspręsite naudodami indukcinėms kaitlentėms skirtus puodus.
E 1 - E 15	Indukcinės kaitlentės ryšio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 16 - E 21	Indukcinės kaitlentės temperatūros jutiklio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 23 E 24	Indukcinės kaitlentės programos klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 25	Indukcinės kaitlentės ventiliatoriaus veikimo klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 31 - E 45	Indukcinės kaitlentės elektroninės plokštės aparatūros klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.

Klaidos kodai	Klaidos priežastys	Galimas sprendimas
E 48 E 49 E 51	Indukcinės kaitlentės jutiklio klaida.	Jutiklių įranga turi būti suderinama su darbinėmis sąlygomis. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 52 - E 57	Indukcinės kaitlentės aukštos temperatūros klaida:klaida.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai jutiklio temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 58 - E 59	Automatiskās gatavošanas režīmā ir radusies sensora kļūda/augstas temperatūras kļūda.	Izslēdziet indukcijas plīti un pagaidiet, līdz tā atdziest. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisu.
FF	Bet kuris iš mygtukų galėjo būti paliestas per ilgai.	Kai ilgas kažkurio mygtukų lietimasis buvo nutrauktas,
	maisto ruošimo puodas galėjo būti padėtas ant valdymo skydelio.	Kai maisto ruošimo puodas pakeliamas virš valdymo skydelio,
	Ant valdymo skydelio gali būti išliejamas maistas/skystis.	Išvalius maisto ir (arba) skysčių likučius, klaida išnyksta.



lebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



LV



PĀRSTRĀDĀTS UN
PĀRSTRĀDĀJAMS PAPIĒRS

Cienājamo klient!

Pirms izstrādājuma lietošanas, lūdzu, izlasiet šo rokasgrāmatu.

Beko paldies, ka izvēlējāties izstrādājumu. Mēs vēlamies, lai jūsu izstrādājums, kas ražots ar augstu kvalitāti un tehnoloģijām, piedāvātu jums vislabāko efektivitāti. Lai to izdarītu, pirms izstrādājuma lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un visu citu pievienoto dokumentāciju un glabāiet to kā atsauci. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzī. Ievērojiet instrukcijas, ņemot vērā visu lietotāja rokasgrāmatā sniegto informāciju un brīdinājumus.

Ņemiet vērā visu informāciju un brīdinājumus lietotāja rokasgrāmatā. Tādā veidā jūs sevi un savu izstrādājumu pasargāsiet no iespējamiem riskiem.

Saglabāiet lietotāja rokasgrāmatu. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzī. Lietotāja rokasgrāmatā ir šādi simboli:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.

PAZIŅOJUMS Apdraudējums, kas var radīt materiāla kaitējumu izstrādājumam vai tā videi.



Apdraudējums, kas var izraisīt apdegumus, saskaroties ar karstām virsmām.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



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

1 Drošības instrukcijas 4

Lietošanas mērķis.....	4
Bērnu, neaizsargātu cilvēku un mājdzīvnieku drošība	4
Elektriskā drošība	5
Transportēšanas drošība.....	6
Instalācijas drošība.....	6
Lietošanas drošība.....	7
Brīdinājumi par temperatūru	7
Piederumu lietošana	8
Gatavošanas drošība.....	8
Indukcija.....	8
Apkopes un tīrīšanas drošība.....	9

2 Vides instrukcijas 10

Atkritumu regulēšana	10
Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:	10
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla ...	10
Ieteikumi enerģijas taupīšanai	10

3 Jūsu izstrādājums 11

Izstrādājuma ievads.....	11
Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana	11

Plīts virsmas vadība	11
Vispārīga informācija par plīts virsmu.....	12
Tehniskie dati	13

4 Pirmā lietošanas reize 14

Sākotnējā tīrīšana	14
--------------------------	----

5 Plīts virsmas izmantošana 15

Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu.....	15
Vadības panelis.....	18

6 Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu 26

Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu.....	26
---	----

7 Apkope un tīrīšana 27

Vispārīga tīrīšanas informācija	27
Plīts virsmas tīrīšana.....	28
Vadības paneļa tīrīšana	28

8 Problēmu novēršana 29

1 Drošības instrukcijas

- Šajā sadaļā ir drošības norādījumi, kas palīdzēs novērst jebkādu miesas bojājumu vai materiāla kaitējuma risku.
- Ja izstrādājums tiek nodots citai personai vai otrreizējai lietošanai, lietošanas instrukcija, izstrādājuma etiķetes, citi attiecīgie dokumenti un piederumi ir jānogādā kopā ar izstrādājumu.
- Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par zaudējumiem, kas var rasties šo norādījumu neievērošanas dēļ.
- Ja netiek ievēroti šie norādījumi, garantija zaudē spēku.
- ⚠ Uzstādīšanas un remonta darbi vienmēr jāveic ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai importētāja norādītai personai.
- ⚠ Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
- ⚠ Nemēģiniet labot vai nomainīt nevienu izstrādājuma daļu, ja vien tas nav skaidri norādīts lietošanas rokasgrāmatā.

- ⚠ Neveiciet produkta tehniskas modifikācijas.

⚠ Lietošanas mērķis

- Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai mājstarpniecībā. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
- Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā ārā vidē. Ierīce ir paredzēta izmantošanai sadzīves un personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citā darba vidē.
- **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.

⚠ Bērnu, neaizsargātu cilvēku un mājdzīvnieku drošība

- Šo izstrādājumu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, maņu vai garīgās prasmes vai trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi netiek uzraudzīti vai apmācīti par izstrādājuma drošu lietošanu un bīstamību.

- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāju apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien kāds viņus neuzrauga.
- Šo izstrādājumu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgajām spējām (ieskaitot bērnus), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamās instrukcijas.
- Bērni ir jāuzrauga, lai pārļiecinātos, ka viņi nespēlējās ar izstrādājumu.
- Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst rotaļāties ar izstrādājumu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kurus bērni var aizsniegt.
- Pagrieziet katlu un pannu rokturus uz darbagalda sāniem, lai bērni nevarētu tos satvert un apdedzināties.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā izstrādājuma pieejamās virsmas ir karstas. Sargāt bērnus no izstrādājuma.
- Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv savainošanās un nosmakšanas risks.

- (Ja jūsu produktam ir kontaktdakša) Bērnu drošības dēļ pirms atbrīvošanās no izstrādājuma atvienojiet strāvas kontaktdakšu un padariet izstrādājumu nederīgu lietošanai.



Elektriskā drošība

- Pievienojiet izstrādājumu iezemētai kontaktligzdai, kuru aizsargā drošinātājs, kas atbilst pašreizējiem parametriem, kas norādīti datu plāksnītē. Lieciet zemējuma uzstādīšanu veikt kvalificētam elektriķim. Nelietojiet izstrādājumu bez zemējuma saskaņā ar vietējiem/nacionālajiem noteikumiem.
- Izstrādājuma spraudnim vai elektriskajam savienojumam jāatrodas viegli pieejamā vietā (kur plīts liesma to neietekmēs). Ja tas nav iespējams, elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.
- Instalēšanas, remonta un transportēšanas laikā

izstrādājumu nedrīkst pievienot kontaktligzdai.

- Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
- (Ja jūsu produktam nav barošanas vada) Izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas norādīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
- Nepievienojiet strāvas vadu zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas vada. Strāvas vadu nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
- Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Nelietojiet sagrieztus vai bojātus kabelus vai pagarinātājus.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamos riskus.

(Ja jūsu produktam ir kontaktdakša)

- Nepievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas ir vaļīga, iznākusi no kontaktligzdas, ir salauzta, netīra, taukaina, ar ūdens kontakta risku

(piemēram, ūdens, kas var noplūst no letes).

- Nekad nepieskarieties spraudnim ar mitrām rokām! Lai atvienotu, neturiet vadu, vienmēr turiet spraudni.
- Pārliedzinieties, vai izstrādājuma spraudnis ir droši pievienots kontaktligzdai, lai izvairītos no izliekšanās.



Transportēšanas drošība

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbulplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Cieši nostipriniet izstrādājumu ar lenti, lai izstrādājuma noņemamās vai kustīgās daļas un izstrādājums netiktu bojāti.
- Pārbaudiet izstrādājuma kopējo izskatu, lai redzētu, vai nav bojājumu, kas varētu būt radušies transportēšanas laikā.



Instalācijas drošība

- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Ja

izstrādājums ir bojāts,
neuzstādiet to.

- Neuzstādiet izstrādājumu siltuma avotu tuvumā (radiatori, cepeškrāsnis utt.).
- Visus ventilācijas kanālus ap izstrādājumu turiet atvērtus.



Lietošanas drošība

- Pārliedzinieties, ka izstrādājums ir izslēgts pēc katras lietošanas reizes.
- Ja ilgstoši nelietojat izstrādājumu, atvienojiet to no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju kārbā.
- Nedarbiniet bojātu izstrādājumu, vai ar traucējumiem. Ja tādi ir, atvienojiet izstrādājuma elektrības/gāzes savienojumus un piezvaniet pilnvarotajam servisam.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Neuzkāpiet uz izstrādājuma, lai kaut ko sasniegtu vai kādu citu iemeslu dēļ.
- Nelietojiet izstrādājumu situācijās, kas var ietekmēt jūsu uzvedību, piemēram, narkotiku un/vai alkohola reibumā.
- Var uzliesmot viegli uzliesmojoši priekšmeti, kas

tiek turēti gatavošanas vietā. Nekad neuzglabāji

- uzliesmojošus priekšmetus gatavošanas vietā.
- Čuguns, alumīnijs vai trauki ar bojātām/raupjām pamatnes daļām var izraisīt stikla virsmas saskrāpēšanu. Nomainot gatavošanas traukus, vienmēr paceliet tos, neslidiniet uz virsmas.
- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tāpēc pārliedzinieties, ka plīts virsma un katlu dibens vienmēr ir sausi.
- Šis izstrādājums nav piemērots lietošanai ar tālvadības pulti vai ārēju pulksteni.



Brīdinājumi par temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kamēr izstrādājums darbojas, atklātās daļas būs karstas. Neaiztieci
- iet izstrādājumu un sildelementus. Bēr
- ņus, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst tuvināt izstrādājumam bez pieauguša uzraudzības.
- Nenovietojiet uzliesmojošus/sprādzienbīst

amus materiālus izstrādājuma tuvumā, jo tā malas būs karstas.

- **BRĪDINĀJUMS:** Aizdegšanās risks! Neglabājiēt lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.

Piederumu lietošana

- **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.

Gatavošanas drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Jāievēro gatavošanas process. Pastāvīgi jāievēro īstermiņa gatavošanas procesi.
- **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.
- Uzmanieties, izmantojot alkoholu ēdienos. Alkohols

iztvaiko augstā temperatūrā un, nonākot uz karstas virsmas, var aizdegties, izraisot ugunsgrēku.

Indukcija

- 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. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "Katla izvēle".
- Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādas iekārtas kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
- Pēc lietošanas aizveriet sildvirsmu, izmantojot vadības paneli, nepaļaujieties uz katla sensoru.
- Metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšīnas, karotes un vākus nedrīkst novietot uz sildvirsmas, jo tie sakarst.
- Metāla priekšmeti, kas glabājas atvilktnēs zem plīts virsmas, ilgstošas un intensīvas lietošanas laikā var kļūt ļoti karsti.

Neglabājiet metāla priekšmetus atvilktnēs zem plīts.

- Nenovietojiet uz indukcijas plīts elektroniskos izstrādājumus, piemēram, mobilos tālruņus, planšetdatorus un datorus. Jūsu produkts var būt bojāts.



Apkopes un tīrīšanas

drošība

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Nekādā gadījumā nemazgājiet izstrādājumu, izsmidzinot vai uzlejot uz tā ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Netīriet izstrādājumu ar tvaika tīrītājiem, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Sāls, cukura atliekas virtuves trauka apakšā vai šādas daļiņas uz stikla virsmas var izraisīt glāzes skrāpēšanu un plaisāšanu. Pirms trauka ievietošanas pārliecinieties, ka tā apakša ir tīra. Uzturiet stikla keramikas virsmu tīru.

2 Vides instrukcijas

Atkritumu regulēšana

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

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

Tinkamas panaudoto priekšmetu šalināšana palīdz ievērot galimā neapstrādātu atkritumu apkārtni un cilvēku veselībai.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

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

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

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

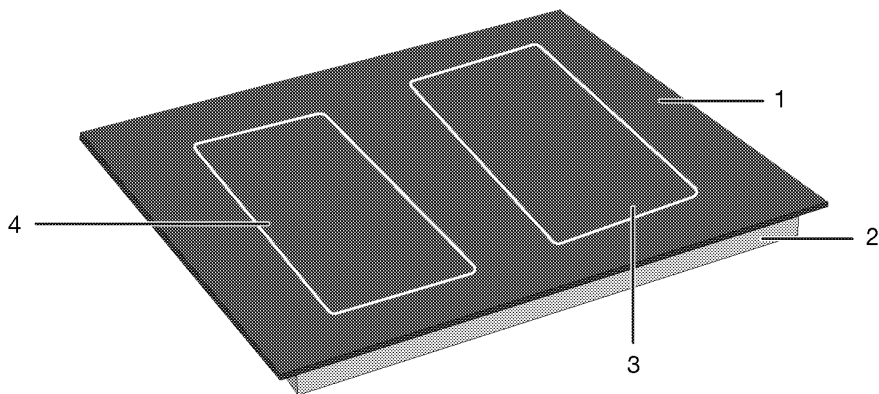
Ieteikumi enerģijas taupīšanai

Informāciju par energoefektivitāti saskaņā ar ES 66/2014 var atrast produkta specifikācijā, kas pievienota produktam. Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

- Pirms gatavošanas atkausēt sasaldētu ēdienu.
- Lai ilgstoši gatavotu ēdienu, izslēdziet izstrādājumu 5 līdz 10 minūtes pirms gatavošanas beigu laika. Tagad, izmantojot siltumu, varat ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas.
- Izmantojiet katlus/pannas ar izmēru un vāku, kas piemērots sildvirsmai. Ēdieniem vienmēr izvēlieties pareizā izmēra katlu. Nepareiza izmēra traukiem ir nepieciešama vairāk enerģijas.
- Glabājiet plīts virsmas un katlu pamatnes tīras. Netīrumi samazina siltuma pārnesi starp gatavošanas zonu un katla pamatni.

3 Jūsu izstrādājums

Izstrādājuma ievads



1 Stikla gatavošanas virsma

2 Korpusa apakšdaļa

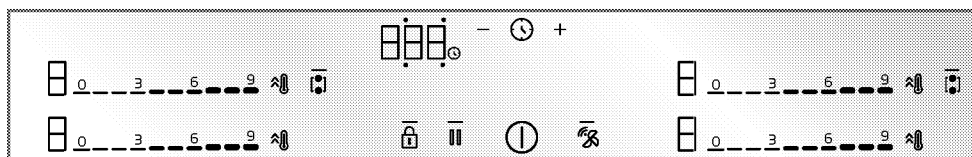
3 Indukcijas gatavošanas zona

4 Indukcijas gatavošanas zona

Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana

Šajā sadaļā atrodams izstrādājuma vadības paneļa pārskats un galvenie lietojumi. Atkarībā no izstrādājuma veida, attēli un dažas funkcijas var būt atšķirīgi.

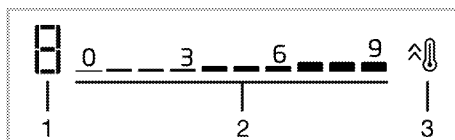
Plīts virsmas vadība



Taustiņi un simboli

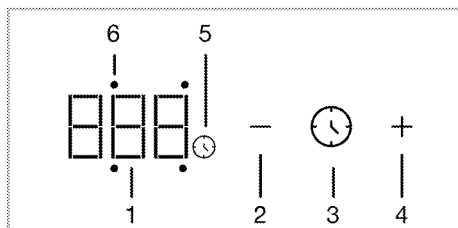
- : Gaiss, kas norāda uz darbībā esošu attiecīgo taustiņu
- ⓘ : Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- 🔒 : Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- 🔥 : Plašas virsmas gatavošanas zonas apvienotais taustiņš
- ⌚ : Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš
- ⏸ : Bloķēšanas taustiņš tīrīšanas laikā
- ⌚ : Taimera taustiņš
- ⊕ : Taimera palielināšanas taustiņš
- ⊖ : Taimera samazināšanas taustiņš
- 🔥 : Sildriņķa - nosūcēja savienojuma taustiņš *

* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.



Gatavošanas zonas displejs

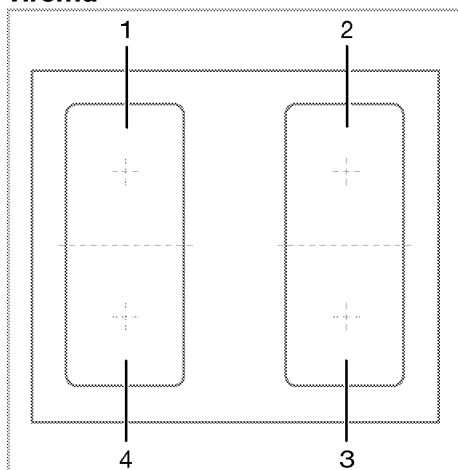
- 1 Attiecīgās gatavošanas zonas temperatūras indikators
- 2 Temperatūras līmeņa iestatīšanas zona
- 3 Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš



Taimera displejs

- 1 Taimera indikators
- 2 Taimera samazināšanas taustiņš
- 3 Taimera taustiņš
- 4 Taimera palielināšanas taustiņš
- 5 Taimera simbols
- 6 Taimera aktivitātes LED attiecīgajā gatavošanas zonā

Vispārīga informācija par plīts virsmu



- 1 Aizmugurējā kreisā - Indukcijas gatavošanas zona

- 2 Aizmugurējā labā - Indukcijas gatavošanas zona
- 3 Priekšējā labā - Indukcijas gatavošanas zona
- 4 Priekšējā kreisā - Indukcijas gatavošanas zona

Jūsu plīts virsma ir aprīkota ar plīts virsmām ar platām virsmām (Flexi virsmas). Jūs varat darbināt šo gatavošanas virsmu kā atsevišķas plīts virsmas, kas nav atkarīgas viena no otras. Varat aktivizēt šo gatavošanas zonu kombinēšanas funkciju un pārveidot tās par vienu gatavošanas virsmu, lai pagatavotu ēdienus ar lielajiem gatavošanas katliem. Pareizu katlu izmantošana šīm vārīšanas zonām un kombinēšanas funkcija ir aprakstīta sadaļā "Kā lietot plīts virsmu".

Tehniskie dati

Vispārīgas specifikācijas

Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Plīts uzstādīšanas izmēri (platums/dziļums)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spriegums/frekvence	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Izmantotais kabeļa tips un šķērssgriezums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Kopējais enerģijas patēriņš	maks. 7,4 kW

Degļi

Aizmugurējā kreisā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	180 mm
Jauda	2200 W / Būsters: 3100 W
Priekšējā kreisā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	180 mm
Jauda	2200 W / Būsters: 3100 W
Priekšējā labā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	180 mm
Jauda	2200 W / Būsters: 3100 W
Aizmugurējā labā	Indukcijas gatavošanas zona
Izmērs	180 mm
Jauda	2200 W / Būsters: 3100 W

* Plīts augstums, kas norādīts tehniskajā tabulā, ir izstrādājuma pamatnes pārsega augstums.



Tehniskās specifikācijas var mainīt bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu izstrādājuma kvalitāti.



Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst izstrādājumam.



Izstrādājuma etiķetēs vai tam pievienotajā dokumentācijā norādītās vērtības iegūst laboratorijas apstākļos saskaņā ar attiecīgajiem standartiem. Šīs vērtības var atšķirties atkarībā no izstrādājuma ekspluatācijas un vides apstākļiem.

4 Pirmā lietošanas reize

Pirms sākat lietot savu izstrādājumu, turpmākajās sadaļās ieteicams rīkoties šādi.

Sākotnējā tīrīšana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet izstrādājuma virsmas ar mitru drānu vai sūkli un nosusiniet ar drānu.

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

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

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu

Vispārīgi brīdinājumi

- Nelaižiet priekšmetiem nokrist uz plīts. Pat nelieli priekšmeti, piemēram, sāļu kratītāji, var sabojāt plīti. Nelietojiet saplaisājušas plīts virsmas. Ūdens var izplūst caur šīm plaisām un izraisīt īssavienojumu. Ja virsma ir jebkādā veidā bojāta (piemēram, redzamas plaisas), vispirms izslēdziet drošinātāju un pēc tam zvaniet pilnvarotam servisam, lai atvienotu izstrādājumu no strāvas, lai samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Uz plīts nelietojiet nesabalansētus un viegli sasveramus katlus/pannas.
- Nesildiet tukšus katlus/pannas. Katli un ierīce var tikt bojāti.
- Pēc katras lietošanas vienmēr izslēdziet plīts degļus.
- Ierīci var sabojāt, ja jūs izmantojat plīts virsmas bez katla vai katliem/pannām. Pēc katras darbības vienmēr izslēdziet plīts virsmu.
- Po kiekvieno naudojimo kepimo paviršius bus karštas, todėl nedėkite plastikinių puodų / keptuvių ant kepimo paviršiaus. Nekavējoties notīriet šādu materiālu uz virsmas.
- Pēkšņas temperatūras izmaiņas uz stikla gatavošanas virsmas var izraisīt bojājumus, esiet uzmanīgi, lai gatavošanas laikā neizšķīstītos auksti šķidrumi.
- Ielieciet pietiekamu daudzumu ēdiena katlos un pannās. Tādējādi jūs varat novērst ēdiena izliešanu no katliem un nevajadzīgu tīrīšanu.
- Nenovietojiet katlu un pannu vākus uz degļiem/zonām.
- Novietojiet katlus, centrējot tos uz degļiem/zonām. Ja jūs vēlaties novietot katlu uz cita degļa/zonas, nebīdiet to uz vēlamo degli; drīzāk vispirms to paceliet un pēc tam novietojiet uz otra degļa.

Indukcijas plīts virsmas darbības princips

Indukcijas plīts ir kā atvērta ķēde. Kontūra tiek pabeigta, kad uz tās tiek uzlikti indukcijas vārīšanai piemēroti trauki / panna un elektroniska sistēma zem stikla virsmas rada magnētisko lauku. Katlu / pannu metāla pamatne tiek uzkaršēta, ņemot enerģiju no šī magnētiskā lauka. Tādējādi siltums rodas nevis uz plīts virsmas, bet tieši uz katliem/pannām uz tās. Stikla virsma tiek uzkaršēta ar katlu/pannu siltumu.

Ēdienu gatavošanas ar indukciju priekšrocības

Indukcijas plīts virsmas piedāvā dažas priekšrocības, jo siltums tiek pārnesti tieši uz gatavošanas katliem.

- Ēdiens, kas gatavošanas laikā pārplūst, ātri nedeg, jo stikla gatavošanas virsma netiek tieši uzkaršēta. To var vieglāk notīrīt.
- Gatavošanai jābūt ātrākai, jo siltums rodas tieši uz vārīšanas katliem. Tādējādi tas ietaupa laiku un enerģiju attiecībā pret citiem plīts veidiem.
- Tā kā siltums tiek novirzīts tieši uz katliem/pannām, siltuma zudumi nepastāv, un tas nodrošina efektīvāku ēdiena gatavošanu.
- Fakts, ka siltuma pārnese apstājas un gatavošanas virsma netiek tieši sasildīta, kad gatavošanas katli/pannas tiek noņemti no gatavošanas virsmas, nodrošina drošāku lietošanu pret iespējamām negadījumiem gatavošanas laikā.

Drošai darbībai:

- Neizvēlieties augstu sildīšanas līmeni, ja izmantojat nelielos gatavošanas katlus/pannas, kas pārklāti ar nelielu daudzumu eļļas vai tiek izmantoti bez eļļas (teflona tipa).
- Neizmantojiet stikla gatavošanas virsmu kā virsmu, uz kuras varat kaut ko novietot, vai kā griešanas virsmu.

- Nenovietojiet uz plīts metāla priekšmetus, piemēram, galda piederumus vai katlu vākus, jo tie var sakarst.
- Nekad nelietojiet ēdiena gatavošanai alumīnija foliju. Nekad nelieciet pārtikas produktus, kas ietīti alumīnija folijā, uz indukcijas zonas.
- Kamēr tā darbojas, turiet magnētiskos priekšmetus, piemēram, kredītkartes vai lentes, prom no plīts virsmas.
- Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā tiek darbināta, plīts virsmas sensori var samazināt gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.
- Jūsu plīts virsmai ir automātiska izslēgšanas sistēma. Detalizēta informācija par šo sistēmu ir sniegta nākamajās sadaļās. Tomēr, ja ēdiena gatavošanai izmantojat plānus katlus, šie katli ļoti ātri sakarst, un pannas apakšdaļa var izkausēt un sabojāt gatavošanas virsmu un ierīci, pirms tiek aktivizēta automātiskā izslēgšanas sistēma.

Gatavošanas katli/pannas

Jums jāizmanto feromagnētiski kvalitatīvi gatavošanas katli/pannas, uz kurām ir etiķete vai brīdinājums, ka tie ir piemēroti indukcijas gatavošanai tikai ar jūsu indukcijas plīti virsmu. Parasti, jo lielāks ir dzelzs saturs, jo labāk darbojas gatavošanas katli/pannas. Virtuves katlu / pannu pamat diametram jāatbilst indukcijas zonai. Ieteiktie izmēri ir uzskaitīti zemāk.

Piemēroti katli/pannas:

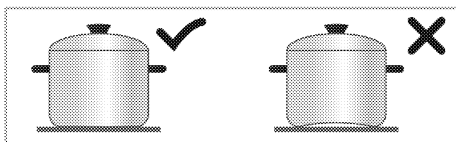
- Čuguna katli/pannas
- Emaljēti tērauda katli/pannas
- Tērauda un nerūsējošā tērauda katli/pannas (ar etiķeti vai brīdinājumu, kas norāda, ka tie ir saderīgi ar indukciju)

Nepiemēroti katli/pannas:

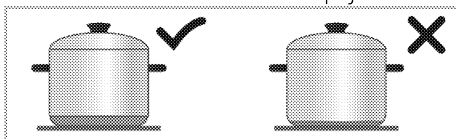
- Alumīnija katli/pannas
- Vara katli/pannas
- Misiņa katli/pannas
- Stikla katli/pannas
- Keramikā
- Keramikā un porcelāns

Ieteikumi:

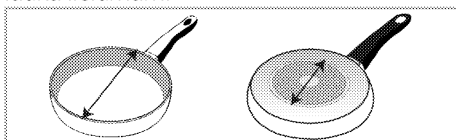
- Izmantojiet tikai katlus/pannas ar plakano dibenu. Nelietojiet katlus/pannas ar izliektu vai ieliektu pamatni.



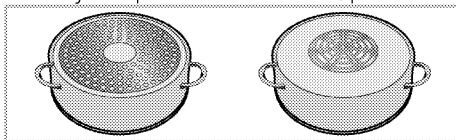
- Izmantojiet gatavošanas katlus/pannas tikai ar biežām, apstrādātām pamatnēm. Tomēr, ja izmantojat plānus katlus, šie katli ļoti ātri sakarst, un pannas apakšdaļa var izkausēt un sabojāt gatavošanas virsmu un ierīci, pirms tiek aktivizēta automātiskā izslēgšanas sistēma. Asas malas var izraisīt virsmas skrāpējumus.



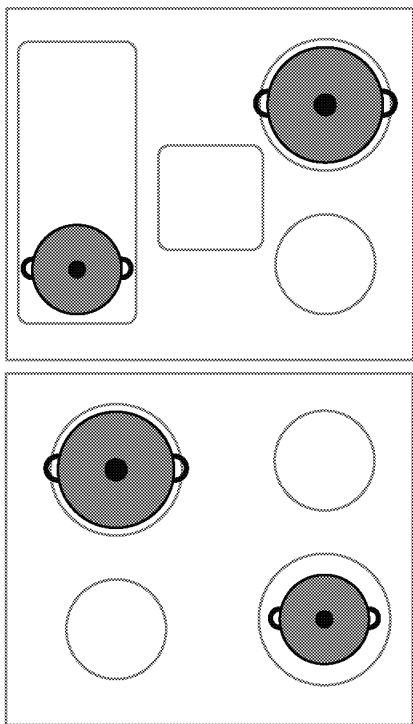
- Dažu gatavošanas katlu/pannu pamatnēm ir mazāks feromagnētiskais lauks nekā to patiesajam diametram. Plīts virsma silda tikai šo zonu. Tāpēc siltums netiek vienmērīgi sadalīts, un gatavošanas veiktspēja ir samazināta. Turklāt šādus gatavošanas katlus/pannas nevar noteikt uz lielām indukcijas plīts virsmām. Tādējādi gatavošanas plīts virsma jāizvēlas atbilstoši feromagnētiskā lauka lielumam.



- Dažiem gatavošanas katliem/pannām ir pamatne, kas satur neferomagnētiskus materiālus, piemēram, alumīniju. Šāda veida gatavošanas katli/pannas, iespējams, nenasilda pienācīgi vai tos vispār nevar noteikt uz indukcijas plīts virsmas. Dažos gadījumos var parādīties brīdinājums par sliktiem katliem/pannām.



i Uz indukcijas plīts vienlaikus gatavojot vairākus ēdienus, izvēlieties gatavošanas traukus izvietot uz tās vienmērīgi labajā pusē, kreisajā pusē un vidusdaļā, tas pozitīvi ietekmēs gatavošanas veiktspēju.



Gatavošanas katlu/pannu pārbaude

Pārbaudiet, vai jūsu katls ir saderīgs ar gatavošanu ar indukcijas plīti, izmantojot tālāk norādītās metodes.

1. Tas ir saderīgs, ja jūsu katla pamatnē ir magnēts.
2. Tas ir saderīgs, ja "D" un "E" vai "L" nemirgo, kad novietojat katlu uz indukcijas plīts virsmu un ieslēdzat plīts virsmu.

Ieteicamie katlu/pannu izmēri

Gatavošanas zonas diametrs - mm	Katliņa diametrs - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240

Gatavošanas zonas diametrs - mm	Katliņa diametrs - mm
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Gatavošanas zona ar platu (flexi) virsmu	platums 230 - garums 390

Gatavošanas katlu/pannu noteikšana uz indukcijas plīts virsmas ir atkarīga no katlu/pannu pamatnē esošā feromagnētiskā diametra un materiāla. Lai nodrošinātu gatavošanas katlu/pannu noteikšanu un efektīvu gatavošanu, katli/pannas jāizvēlas atbilstoši jūsu plīts virsmas izmēram. Gatavošanas katlu/pannu izmēri, kas ieteicami plīts izmēriem, ir norādīti iepriekš. Vārīšanās uzvedība var atšķirties atkarībā no katla veidiem, katla lieluma un gatavošanas zonas lieluma. Homogeniskākai vārīšanās uzvedībai var izmantot vienu soli lielāku vārīšanas zonu. Lielākas gatavošanas zonas izmantošana neizraisa enerģijas izšķiešanu indukcijas plītīs, jo siltums rodas tikai attiecīgajā katla zonā.

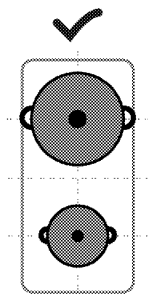
Automātiska katlu/pannu noteikšana

Novietojot uz plīts jebkurus gatavošanas katlus/pannas, kas ir saderīgi ar indukciju, jūsu plīts virsma automātiski nosaka, uz kuras plīts virsmas gatavošanas katli/pannas ir novietoti, un vadības panelī tiek sniegtas norādes.

Gatavošanas zona ar plašu virsmu (flexi)

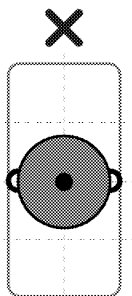
Jūsu plīts virsma ir aprīkota ar platām plīts virsmām (Flexi virsmas). Jūs varat darbināt šo gatavošanas virsmu kā atsevišķas plīts virsmas, kas nav atkarīgas viena no otras mazākajiem gatavošanas katliem. Varat aktivizēt šo gatavošanas zonu kombinēšanas funkciju un pārveidot tās par vienu gatavošanas virsmu, lai pagatavotu ēdienus ar lielajiem gatavošanas katliem.

Divas neatkarīgas gatavošanas zonas



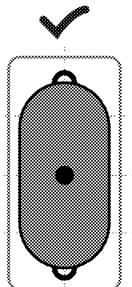
Gatavošanas zonām ar plašu virsmu ir divas gatavošanas zonas, priekšpusē un aizmugurē. Jūs varat izmantot šīs zonas kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas dažādiem temperatūras līmeņiem ar diviem dažādiem gatavošanas katliem. Novietojiet gatavošanas katlus/pannas, centrējot atsevišķās gatavošanas zonas.

Divas neatkarīgas gatavošanas zonas



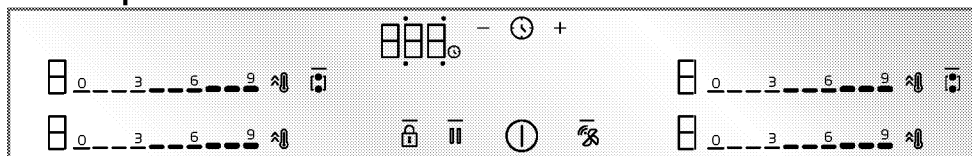
Lai pagatavotu ēdienu ar atsevišķiem katliem/pannām, novietojiet to priekšējās vai aizmugurējās gatavošanas zonas centrā. Nenovietojiet gatavošanas katlus/pannas gatavošanas zonas centrā.

Viena gatavošanas zona



Gatavošanas darbiem ar lieliem katliem/pannām novietojiet katlus/pannas tā, lai tie aptvertu abu gatavošanas zonu centrus un būtu centrēti uz gatavošanas zonas.

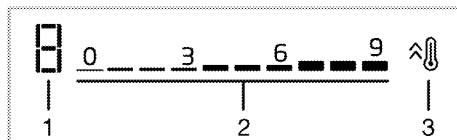
Vadības panelis



Taustiņi un simboli

- : Gaiss, kas norāda uz darbībā esošu attiecīgo taustiņu
- ⌚ : Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- 🔒 : Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- 🔥 : Plašas virsmas gatavošanas zonas apvienotais taustiņš
- 🔥 : Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš
- 🔥 : Bloķēšanas taustiņš tīrīšanas laikā
- ⌚ : Taimera taustiņš
- ⊕ : Taimera palielināšanas taustiņš
- ⊖ : Taimera samazināšanas taustiņš

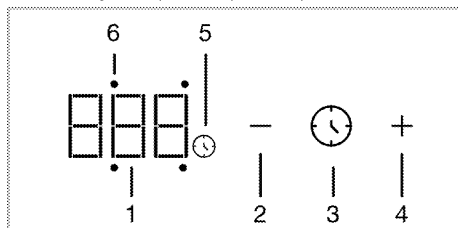
- 🔥 : Sildriņķa - nosūcēja savienojuma taustiņš *
- * Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.



Gatavošanas zonas displejs

- 1 Attiecīgās gatavošanas zonas temperatūras indikators
- 2 Temperatūras līmeņa iestatīšanas zona

- 3 Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš



Taimera displejs

- 1 Taimera indikators
- 2 Taimera samazināšanas taustiņš
- 3 Taimera taustiņš
- 4 Taimera palielināšanas taustiņš
- 5 Taimera simbols
- 6 Taimera aktivitātes LED attiecīgajā gatavošanas zonā

Vispārīgi brīdinājumi par vadības paneli

- i** Šo ierīci kontrolē no skārienjutīga vadības paneļa. Katra darbība, kas tiek veikta, pieskaroties vadības panelim, tiek apstiprināta ar skaņas signālu.
- i** Vadības panelim vienmēr jābūt tīram un sausam. Mitra un netīra virsma var radīt funkciju izpildes problēmas.
- i** Sildriņķis vienmēr automātiski atgriežas gaidstāves režīmā, ja 20 sekunžu laikā netiek veikta neviena darbība.
- i** Iekārtā būs redzams "FF" brīdinājums saistībā ar drošības apsverumiem, ja uz ilgāku laiku tur piespiestu kādu taustiņu (6 taustiņš).
- i** Iedegas — gaisma uz ieslēgtajiem vai izvēlētajiem taustiņiem.

Sildriņķa ieslēgšana

1. Pieskarieties vadības panelī esošajam ① taustiņam.
- » Sildriņķis ir gatavs lietošanai.

Sildriņķa izslēgšana

1. Pieskarieties vadības panelī esošajam ① taustiņam.

» Sildriņķis izslēdzas un atgriežas gaidstāves režīmā.

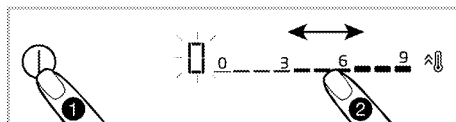
Atlikušā karstuma indikators

Katrai sildriņķa zonai uz vadības paneļa ir savs karstuma indikators. Tas parāda, vai sildriņķis pēc izslēgšanas joprojām ir karsts. Nepieskarieties attiecīgajam(iem) sildriņķim(iem), pirms karstuma indikators ir izslēdzies.

Simbols	Apraksts
H	Augsta temperatūra
h	Zema temperatūra

- i** Elektroapgādes traucējumu dēļ atlikušā karstuma indikators neieslēdzas un nebrīdina lietotāju par karstiem sildriņķiem.

Sildriņķa ieslēgšana (gatavošanas zona) un temperatūras līmeņa iestatīšana



1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ①.

- » Sildriņķa zonas displejā parādīsies "0" simbols.
- 2. Atkarībā no tā, kuru zonu vēlaties ieslēgt, pieskaroties iestatījumu zonai vai slidinot pirkstu pāri šai zonai, iestatiet temperatūras līmeni no "0" līdz "9".

Lai gan temperatūras līmenis tiek paaugstināts kā 1, 2, 3... 19 dažiem modeļiem, to var palielināt arī kā 1,1, 2,2. ... 9. dažiem modeļiem. Tas ir atkarīgs no izstrādājuma modeļa.

Sildriņķa izslēgšana:

Izvēlēto sildriņķi var izslēgt 2 veidos:

1. **Iestatot temperatūru uz "0"**
Jūs varat izslēgt sildriņķi, samazinot temperatūras iestatījumu uz "0".
2. **Izmantojot taimera izslēgšanas funkciju vēlamajā sildriņķa zonā**
Kad laiks ir beidzies, taimeris izslēdz tam pievienoto sildriņķi. Visi displeji rāda "0"

vai "00". Sildriņķa displejā parādās simbols ❶.

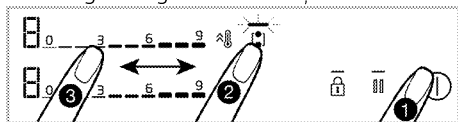
Taimera iestatīšana sildriņķa zonai ir aprakstīta tālākās nodaļās.

Apvienojot sildriņķu zonas plašā virsmā (flexi) (ja jūsu plītij ir šāda sildriņķu zonu apvienošanas funkcija)

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ❶.

2. Pieskarieties taustiņam ❷.

» Sildriņķa displeja kreisajā pusē parādās 0 un iedegas — gaisma taustiņam ❷.



3. Pieskaroties iestatījumu zonai vai slidinot pirkstu pāri šai zonai, iestatiet temperatūras līmeni no 0 līdz 9.

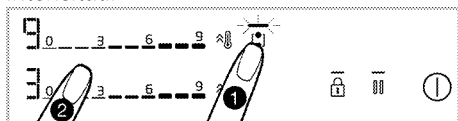
Lai gan temperatūras līmenis tiek paaugstināts kā 1, 2, 3... 19 dažiem modeļiem, to var palielināt arī kā 1,1, 2,2. ... 9. dažiem modeļiem. Tas ir atkarīgs no izstrādājuma modeļa.

» Sildriņķis sāk darboties. Ja tiek izvēlēts cits sildriņķis vai jūs nogaidīsi 10 sekundes, neveicot nevienu citu darbību, — gaisma taustiņā ❷ izdzīsīs.

i Piemērā ir aprakstīti kreisās puses sildriņķi ar platu virsmu. Ja jūsu iekārtas labās puses sildriņķiem ir platā virsmas, tas pats attiecas uz sildriņķiem labajā pusē.

Sildriņķu virsmas apvienošana (flexi), kamēr darbojas viens vai abi kreisās puses sildriņķi (ja jūsu plītij sildriņķus var apvienot plašākā virsmā)

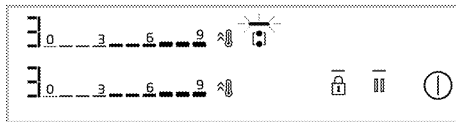
Kamēr viens vai abi sildriņķi kreisajā pusē darbojas neatkarīgi viens no otra, jūs varat apvienot tos abus, ieslēdzot plašās virsmas sildriņķi. Šādi jūs varat izmantot plašāku sildriņķu virsmu ar to pašu gatavošanas intensitāti.



1. Kamēr kreisajā pusē darbojas viens vai abi sildriņķi, pieskarieties taustiņam ❶.

» Abu sildriņķu displejos tiks parādīta zona ar zemāko gatavošanas intensitāti un — gaisma iedegsies ❷ taustiņā.

» Apvienotie sildriņķi atsāk darboties tajā sildriņķa temperatūrā, kurā tā ir zemāka, un, ja ir iestatīts taimeris, tad atbilstoši tajā iestatītajam laikam. Temperatūras un taimera vērtības sildriņķī ar augstāku temperatūras vērtību pirms apvienošanas tiks atceltas.



» Lai vēlāk mainītu temperatūras vērtību, iestatiet vēlamo līmeni iestatīšanas zonā.

Sildriņķu ar plašu virsmu (ja jūsu plītij ir šāda sildriņķu apvienošanas funkcija) izslēgšana

Jūs varat atdalīt un izslēgt sildriņķus, pieskaroties taustiņam ❷.

Intensīvas jaudas iestatījums (BŪSTERS)

Jūs varat izmantot bŭsteru, lai uzsildītu ar maksimāli intensīvu jaudu. Taču mēs neiesakām šajā pozīcijā gatavot ilgu laiku. Ne visām plītij ir pieejams intensīvas jaudas iestatījums. Kad intensīvas jaudas iestatījuma periods (skat. darbības perioda ierobežojumu tabulu) ir beidzies, sildriņķis tiek izslēgts.

Intensīva jaudas iestatījuma (BŪSTERA) tieša izvēlēšanās:

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ❶.

2. Pieskarieties vēlamā sildriņķa taustiņam ❷.

Atlasītais sildriņķis darbojas ar maksimālo jaudu un attiecīgā sildriņķa displejā mirgo 3 gaismas.

Kad intensīvas jaudas iestatījuma periods (skat. darbības perioda ierobežojumu tabulu) ir beidzies, sildriņķis turpinās darboties augstākajā temperatūrā.

Intensīvas jaudas iestatījuma (BŪSTERS) izvēlēšanās, kamēr sildriņķis ir aktīvs:

1. Pieskarieties taustiņam , kamēr sildriņķis ir ieslēgts un attiecīgais sildriņķis darbojas norādītajā intensitātē.
2. Atlasītais sildriņķis darbojas ar maksimālo jaudu un attiecīgā sildriņķa displejā mirgo 3 gaismiņas. Kad intensīvas jaudas iestatījums ir beidzies, sildriņķis turpinās darboties augstākajā temperatūrā.

Intensīvas jaudas iestatījuma (BŪSTERS) izslēgšana pirms darbības beigām:

Jūs varat izslēgt intensīvas jaudas iestatījumu, kad vien vēlaties, pieskaroties taustiņam . Sildriņķis turpina darboties augstākās temperatūras vērtībā. Iestatiet 0 vērtību, pieskaroties aktīvās sildriņķa iestatīšanas laukumam ar pirkstu, lai to izslēgtu.

Bloķēšana tīrīšanas laikā

Taustiņu bloķēšanas tīrīšanas laikā ļauj lietotājam ātri notīrīt vajadzīgo vietu, neapsturot vadības paneļa taustiņu darbību, kamēr sildriņķis darbojas. Ierīce tīrīšanas laikā neapstur darbību.

Funkcijas "bloķēšana tīrīšanas laikā" aktivizēšana



1. Pieskarieties un turiet piespiestu taustiņu , kad sildriņķis ir ieslēgts.
- »  iedegsies gaismiņa. Simbols  tiek rādīts sildriņķu displejos. Šajā posmā drīkst piespiest tikai taustiņu ①.

Funkcijas "bloķēšana tīrīšanas laikā" izslēgšana

Pieskarieties un turiet piespiestu taustiņu , lai atspējotu funkciju "bloķēšana tīrīšanas laikā".  gaismas izdzīsies un funkcija "bloķēšana tīrīšanas laikā" tiks atspējota.

Taustiņu bloķēšana

Kamēr sildriņķis ir ieslēgts vai izslēgts, jūs varat aktivizēt taustiņu bloķēšanu, lai novērstu nejaušu funkcijas maiņu.

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

1. Lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu, turiet piespiestu taustiņu , līdz atskan viens signāls.

—gaismas taustiņā  iemirgosies un visas gatavošanas zonas tiks nobloķētas.

-  Kamēr taustiņu bloķēšana ir aktīva, darbojas tikai taustiņš ①. Pieskaroties jebkuram citam taustiņam, —gaismas taustiņā  iemirgojas, norādot, ka taustiņu bloķēšana ir ieslēgta. Ja izslēgsiet sildriņķi, kamēr taustiņi ir nobloķēti, taustiņu bloķēšana tiks izslēgta, lai varētu atkārtoti ieslēgt sildriņķi.

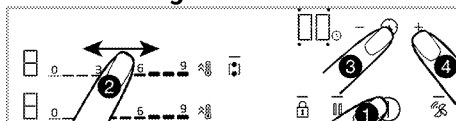
Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Pieskarieties un turiet piespiestu taustiņu , līdz atskan viens signāls. Darbību apstiprina skaņas signāls. —gaismas taustiņā  izdzīsies un taustiņu bloķēšana tiks izslēgta.

Taimera funkcija

Šī funkcija atvieglo gatavošanu. Jums visu gatavošanas laiku nav jāuzmana plīts. Sildriņķis automātiski izslēgsies pēc jūsu izvēlēta perioda.

Taimera ieslēgšana



1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ①.
 2. Atkarībā no tā, kuru zonu vēlaties ieslēgt, pieskaroties iestatījumu zonai vai slidinot pirkstu pāri šai zonai, iestatiet vēlamā temperatūras līmeni.
 3. Ieslēdziet taimeri, pieskaroties taustiņam .
- Sildriņķa zonas displejā izgaismosies "00" un  simbols sāks mirgot.

4. Taimera displejā ap "00" ir redzamas 4 aktivitātes LED gaismas. Lai gatavošanas zonai iestatītu taimeri, pieskarieties taustiņam  un plīti izvēlieties attiecīgo sildriņķu pusi.

5. Iestatiet vēlamo periodu, pieskaroties taustiņiem $\pm$ / --- . $\pm$ Jūs varat arī pagarināt taimera laiku, ilgāk turot piespiestu taustiņu $\pm$ vai --- .

⌚ Simbols paliek pastāvīgi izgaismots pēc tam, kad kādu laiku ir mirgojis sildriņķu zonas displejā. Ja ⌚ simbols ir izgaismots pastāvīgi, tas parāda, ka funkcija ir aktivizēta.

i Taimeris drīkst izmantot tikai ieslēgtajiem sildriņķiem.

i Atkārtojiet iepriekš aprakstīto procedūru ar citiem sildriņķiem, kuriem vēlaties iestatīt taimeru.

i Taimeris nedrīkst iestatīt, neizvēloties sildriņķi un tā temperatūras līmeni.

i Kamēr taimeris ir aktīvs, izvēlētajam sildriņķim iestatītais laiks tiek rādīts taimera displejā.

Taimeru izslēgšana

Plīts izslēdzas automātiski un, kad iestatītais laiks ir beidzies, atskan skaņas signāls.

Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas brīdinājumu.

Taimeru priekšlaicīga izslēgšana

Ja taimeris tiek izslēgts priekšlaicīgi, sildriņķis turpina darboties iestatītajā temperatūrā līdz izslēgšanas brīdim.

Izslēgšana, samazinot taimera iestatījumus līdz "00" līmenim:

1. Izvēlieties attiecīgās gatavošanas zonas taimeru, pieskaroties taustiņam ⌚.

2. Pagaidiet, kamēr simbols "00" parādās taimera displejā, pieskaroties taustiņam --- , lai samazinātu vērtību. Jūs varat arī pagarināt taimera laiku, ilgāk turot piespiestu taustiņu --- .

⌚ Simbols gatavošanas zonas displejā mirgo konkrētu laiku un tad izslēdzas **pavisam** un taimeris tiek atcelts.

Apturēšanas funkcija

Ar šo funkciju jūs varat uz brīdi apturēt visas funkcijas, kas darbojas gatavošanas zonā (**izņemot taimeru**) līdz 1. līmenim.

i Ja taimeris ir iestatīts jebkurai sildriņķim, taimeris pēc apturēšanas atsāk darboties.

1. Pieskarieties taustiņam ||| , kamēr sildriņķis ir ieslēgts.

Visi darbībā esošie sildriņķi turpina darboties 1. līmenī.

2. Vēlreiz pieskarieties taustiņam ||| , lai palaistu visus apturētos sildriņķus ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Iestatījumi

Izmantojot šo funkciju, jūs varat mainīt jaudas intensitāti, gatavošanas beigu skaņas signāla laiku un sildriņķa - nosūcēja savienojuma iestatījumus.

⌘F1: Jaudas pārvaldības iestatījums

⌘F2: Gatavošanas beigu skaņas signāls

⌘F3: Sildriņķa - nosūcēja savienojuma iestatījums

1- Jaudas pārvaldības iestatījums (⌘F1)

Ar šo funkciju jūs varat iestatīt maksimālo sildriņķa jaudu pēc vēlēšanās.

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ⌚, un izslēdziet to, vēlreiz pieskaroties taustiņam ⌚.

2. 10 sekunžu laikā pēc produkta izslēgšanas, pieskarieties attiecīgi taustiņiem ⌚/⌘/⌚/⌘.

» Taimera displejā ⌘F1, uz kreisā tālākā sildriņķa displeja būs redzams "9".

3. Pieskaroties kreisā aizmugurējā sildriņķa iestatījumu zonā, slidinot ar pirkstu pārī zonai, iestatiet jaudas līmeni no (skatīt tabulu "Jaudas pārvaldības līmenis") "1" līdz "9".

4. Apstipriniet izvēlēto iestatījumu, pieskaroties taustiņam ⌚.

» Sildriņķis izslēgsies un sāks darboties ar augstāko jaudas intensitāti izvēlētajā līmenī.

"Jaudas pārvaldība" ietver 9 dažādas jaudas līmeņus (skatīt tabulu "Jaudas pārvaldības līmenis").

Tabula "Jaudas pārvaldības līmenis"

Jaudas pārvaldības iestatījums	Kopējā jauda
1	1,2 kW

Jaudas pārvaldības iestatījums	Kopējā jauda
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Kopējā jaudas vērtība jaudas pārvaldības līmenim 5, 6, 7, 8, 9 ir 3,6 kW tiem produktiem, kuru maksimālais kopējais jaudas patēriņš ir 3,6 kW.

2- Gatavošanas beigu skaņas signāla iestatījums (cF2)

Izmantojot šo funkciju, jūs varat iestatīt sildriņķa gatavošanas beigu signāla laiku pēc saviem ieskatiem.

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam , un izslēdziet to, vēlreiz pieskaroties taustiņam .

2. 10 sekunžu laikā pēc produkta izslēgšanas, pieskarieties attiecīgi taustiņiem //.

» Taimera displejā tiks parādīti noklusējuma iestatījumi cF1.

3. Lai iestatītu gatavošanas beigu skaņas signālu, vienreiz pieskarieties  taustiņam.

» Taimera displejā cF2, uz kreisā tālākā sildriņķa displeja būs redzams "2".

4. Pieskaroties kreisā aizmugurējā sildriņķa iestatījumu zonā, slidinot ar pirkstu pāri zonai, iestatiet signāla laika vērtību (skatīt tabulu "Gatavošanas beigu skaņas signāls") no "0" līdz "3".

5. Pieskaroties taustiņam , apstipriniet gatavošanas beigu skaņas signāla laika iestatījumu.

» Sildriņķis izslēgsies un sāks darboties ar signāla laika iestatījumu izvēlētajā līmenī.

i Gatavošanas beigu skaņas signāla rūpnīcas noklusējuma vērtība ir standarta 2. līmenis.

Tabula - Gatavošanas beigu skaņas signāla iestatījums

Gatavošanas beigu skaņas signāla līmenis	Gatavošanas beigu skaņas signāla periods
0	15 sekundes
1	30 sekundes
2	1 minūte
3	2 minūtes

3- Sildriņķa - nosūcēja savienojuma iestatījums (cF3)

Izmantojot šo funkciju, jūs varat savienot sildriņķi ar tvaika nosūcēju, lai tie varētu automātiski darboties kopā.

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam , un izslēdziet to, vēlreiz pieskaroties taustiņam .

2. 10 sekunžu laikā pēc produkta izslēgšanas, pieskarieties attiecīgi taustiņiem //.

» Taimera displejā tiks parādīti noklusējuma iestatījumi cF1.

3. Divreiz pieskarieties taustiņam , lai izveidotu sildriņķa - nosūcēja savienojuma iestatījumu.

» Taimera displejā cF3, uz kreisā tālākā sildriņķa displeja būs redzams "4".

4. Pieskaroties kreisā aizmugurējā sildriņķa iestatījumu zonā, slidinot ar pirkstu pāri zonai, iestatiet tvaika nosūcēja darbības līmeni (skatīt tabulu "Tvaika nosūcēja darbības līmenis") no "0" līdz "7".

5. Pieskarieties taustiņam , lai apstiprinātu sildriņķa - nosūcēja savienojuma iestatījumu.

» Sildriņķis izslēgsies un sāks darboties izvēlētajā sildriņķa darbības līmenī.

Sildriņķa darbības līmenis	Lampa	Tvaika nosūcējs (vārīšanās uz sildriņķa)	Tvaika nosūcējs (vārīšanās uz 2 vai vairāk sildriņķiem)	Cepšana
0	izslēgts	izslēgts	izslēgts	izslēgts
1	apgaismojums	izslēgts	izslēgts	izslēgts
2	apgaismojums	izslēgts	L1	L1
3	apgaismojums	L1	L1	L1
4	apgaismojums	L1	L1	L2
5	apgaismojums	L1	L2	L2
6	apgaismojums	L1	L2	L3
7	apgaismojums	L2	L2	L3

Tvaika nosūcēja intensitātes ieslēgšana virs sildriņķa

Ar šo iestatījumu jūs varat iestatīt tvaika nosūcēja intensitāti virs sildriņķa.

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam .
2. 3 sekundes turiet piespiestu taustiņu .
- » — gaisma  taustiņam izslēgsies.
3. Pieskarieties un turiet piespiestu taustiņu , līdz ir sasniegts vēlamā tvaika nosūcēja intensitāte.

Indukcijas sildriņķu droša un efektīva lietošana

Darbības princips: Pateicoties darbības principam, indukcijas sildītājs nepastarpināti uzsilda katlu. Tādēļ, salīdzinājumā ar citu veidu sildriņķiem, tam ir daudz priekšrocību. Tas darbojas efektīvāk un sildriņķa virsma ir vēsāka.

Jūsu indukcijas plītij ir augstākā drošības sistēma, kas nodrošinās iespējami drošu ekspluatāciju.



Jūsu plītij varētu būt sildriņķi ar šādiem diametriem: 145, 180, 210 un 280 mm, kam atkarībā no modeļa ir indukcijas elements. Indukcijas elements ļauj katrai sildriņķa zonai automātiski noteikt, vai uz tā atrodas katls vai panna. Enerģija rodas tikai tur kur sildvirsmas saskaras ar katlu, tādēļ tiek patērēts neliels enerģijas daudzums.

Automātiskā sistēmas izslēgšana

Sildriņķa vadībai ir automātiska izslēgšanas sistēma. Ja viena vai vairākas sildriņķa zonas ir palikušas ieslēgtas, sildriņķa zona pēc brīža automātiski izslēdzas (skat. 1. tabulu). Ja sildriņķa zonai ir iestatīts taimeris, taimera displejs arī tiek izslēgts. Automātiskās izslēgšanas laika limits ir atkarīgs no izvēlēta temperatūras līmeņa. Maksimālais darbības periods attiecas uz šo temperatūras līmeni.

Lietotājs var atkal lietot sildriņķa zonu pēc automātiskās izslēgšanas, kā aprakstīts iepriekš.

1. tabula. Automātiskās izslēgšanas periodi

Temperatūras līmenis	Automātiskās izslēgšanas periodi stundas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Ātrā uzsildīšana	10 minūtes

Lai gan temperatūras līmenis tiek paaugstināts kā 1, 2, 3... 19 dažiem modeļiem, to var palielināt arī kā 1,1, 2,2. ... 9. dažiem modeļiem. Tas ir atkarīgs no izstrādājuma modeļa.

Aizsardzība pret pārkaršanu

Jūsu sildriņķiem ir daži sensori, kas aizsargā pret pārkaršanu. Pārkaršanas gadījumā jūs varat novērot tālāk minēto:

- Darbībā esošu sildriņķi var izslēgt.
- Izvēlēto līmeni var samazināt. Taču tas netiek atspoguļots displejā.

Pārplūšanas aizsardzības sistēma

Jūsu plītij ir pārplūšanas aizsardzības sistēma. Ja kaut kādu iemeslu dēļ uz vadības paneļa nonāk pārplūdis ēdiens,

sistēma automātiski atslēdz jaudas padevi un izslēdz plīti. Šādā gadījumā displejā parādās **"F"** simbols.

Precīza jaudas iestatīšana

Indukcijas sildriņķis uzreiz reaģē uz dotajām komandām atbilstoši darbības principam.

Tā jaudas iestatījumi mainās ļoti strauji.

Līdz ar to jūs varat novērst šķidruma (ūdens, piena) pārplūšanu īsi pirms tas ir noticis, nekavējoties izslēdzot ierīci.

6 Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu

Šajā sadaļā aprakstīti ēdienu sagatavošanas un gatavošanas padomi.

Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu

- Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarseta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.
- Pirms pārtikas cepšanas vienmēr nosusiniet tās lieko ūdeni un lēnām ielieciet to uzkarsetā eļļā. Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saldēti pārtikas produkti ir atkausēti.
- Sildot eļļu, pārlicinieties, ka jūsu izmantotais katls ir sauss, un turiet tā vāku atvērtu.
- Ieteikumus ēdiena gatavošanai ar enerģijas taupīšanu skatiet sadaļā "Vides instrukcija".
- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.

7 Apkope un tīrīšana

Vispārīga tīrīšanas informācija

⚠ Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Nelietojiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var izraisīt paliekošus traipus.
- Pēc katras darbības ierīci rūpīgi notīriet un nosusiniet. Tādējādi pārtikas atliekas ir jānotīra un jānovērš šo atlieku sadedzināšana, ja ierīci atkal lieto vēlāk. Tādējādi ierīces kalpošanas laiks pagarinās, un bieži sastopamās problēmas tiek samazinātas.
- Tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Tīrīšanas laikā nelietojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus, tīrīšanas krēmus, atkaļķošanas līdzekļus vai asus priekšmetus.
- Pēc katras lietošanas reizes tīrīšanai nav nepieciešams īpašs tīrīšanas līdzeklis. Notīriet ierīci ar trauku ziepēm, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu mikrošķiedras drāniņu.
- Pēc tīrīšanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šlakatas.
- Nevienu ierīces sastāvdaļu nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

Plīts virsmai:

- Skābie netīrumi, piemēram, piens, tomātu pasta un eļļa, var radīt pastāvīgus traipus uz plīts virsmām un degļu/sildvirsmu sastāvdaļām, notīriet pārplūstošos šķidrumus tūlīt pēc plīts atdzesēšanas, izslēdzot to.

Inox un nerūsējošās virsmas

- Nerūsējošas vai neitrālas virsmas un rokturu tīrīšanai nelietojiet skābes vai hlora saturošus tīrīšanas līdzekļus.
- Nerūsējoša vai neitrāla virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošai vai neitrālai virsmai.

- Notīriet ar mīkstu ziepjūdens drānu un šķidru (nesaskrāpējošu) mazgāšanas līdzekli, kas piemērots neitrālām virsmām, rūpīgi noslaukot vienā virzienā.
- Nekavējoties nomazgājiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus uz nerūsējošā tērauda un stikla virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var rūstēt.

Stikla virsmas

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekļus, siltu ūdeni un mikrošķiedras lupatiņu, kas raksturīga stikla virsmām, un nosusiniet to ar sausu mikrošķiedras drāniņu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzekļa atlikums, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drāniņu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltsušos atlikumus nedrīkst noņemt ar zobainiem nažiem, stieplu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkaļķošanas agentu ar atkaļķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir ļoti netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas pienācīgi iedarbojas. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas

- Notīriet plastmasas detaļas un krāsotās virsmas ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet tās ar sausu drānu.
- Nelietojiet cieto metālu skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas.
- Pārliedziniet, ka ierīces sastāvdaļu savienojumi nav atstāti mitri un ar

mazgāšanas līdzekļiem. Pretējā gadījumā šajos savienojumos var rasties korozija.

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla gatavošanas virsma

Veiciet stikla virsmu tīrīšanas darbības, kas aprakstītas sadaļā "Vispārīgā tīrīšanas informācija", lai notīrītu stikla gatavošanas virsmu. Īpašos gadījumos tīrīšanu var pabeigt saskaņā ar zemāk sniegto informāciju.

- Pārtikas produkti, kuru pamatā ir cukurs, piemēram, tumšais krējums, cieta un sīrups, nekavējoties jānotīra, negaidot, kamēr virsma atdziest. Pretējā gadījumā stikla gatavošanas virsma var tikt neatgriezeniski bojāta.
- Nelietojiet tīrīšanas līdzekļus tīrīšanas darbībām, kuras veicat, kamēr plīts ir

karsta, pretējā gadījumā var rasties paliekoši traipi.

Vadības paneļa tīrīšana

- Tīrot paneļus ar pogas vadību, paneli un pogas noslaukiet ar mitru, mīkstu drāniņu un nosusiniet ar sausu drāniņu. Lai notīrītu vadības paneli, nenoņemiet zemāk esošās pogas un blīves. Vadības panelis un pogas var tikt bojāti.
- Tīrot inox paneļus ar pogas vadību, ap pogām nelietojiet inox tīrīšanas līdzekļus. Var tikt izdzēsti indikatori ap pogām.
- Notīriet skārienjūtīgos vadības paneļus ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšanas funkcija, pirms vadības paneļa tīrīšanas iestatiet taustiņu bloķēšanu. Pretējā gadījumā taustiņus var noteikt nepareizi.

8 Problēmu novēršana

Ja nevarat novērst problēmas, kaut arī esat ieviesis šīs sadaļas instrukcijas, sazinieties ar pilnvaroto servisa aģentu vai tehniķi, kuram ir licence, vai pie izplatītāja, kur esat iegādājies izstrādājumu. Nekad nemēģiniet salabot bojātu izstrādājumu pašu spēkiem.

Izstrādājums nedarbojas.

- Tikla drošinātājam ir defekts vai tas ir nostrādājis. >>> *Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet vai atiestatiet tos.*
- Izstrādājums nav pievienots (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet kontaktdakšas savienojumu.*
- Pogas/kloki/taustiņi vadības panelī nedarbojas. >>> *Ja jūsu izstrādājums ir aprīkots ar taustiņu bloķēšanas funkciju, iespējams, ir iespējota taustiņu bloķēšana. Lūdzu, atspējojiet to.*
- Ja displejs neiedegas, kad ieslēdziet plīti no jauna. >>> *Atvienojiet ierīci no jaudas slēdža. Uzgaidiet vismaz 20 sekundes un pēc tam atkal izveidojiet savienojumu.*
- Aizsardzība pret pārkaršanu ir aktīva. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Gatavošanas katls nav piemērots. >>> *Pārbaudiet savu katlu.*

"Q" un "L" vai "U" simbols parādās gatavošanas zonas displejā.

- Jūs neesat novietojis katlu aktīvajā gatavošanas zonā. >>> **Pārbaudiet, vai gatavošanas zonā nav katla.**
- Jūsu katls nav saderīgs ar indukcijas gatavošanu. >>> *Pārbaudiet, vai jūsu gatavošanas katls ir saderīgs ar indukcijas plīti.*
- Gatavošanas katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata gatavošanas zonai. >>> *Izvēlieties katlu pietiekami platu un pareizi novietojiet trauku gatavošanas zonā.*
- Gatavošanas katls vai gatavošanas zona ir pārkaršusi. >>> *Ļauj tiem atdzist.*

Darbības laikā pēkšņi izslēdzas izvēlētā gatavošanas zona.

- Gatavošanas laiks izvēlētajā gatavošanas zonā var būt beidzies. >>> *Jūs varat iestatīt jaunu gatavošanas laiku vai pabeigt gatavot.*
- Aizsardzība pret pārkaršanu ir aktīva. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Kāds priekšmets, iespējams, pārklāj skārienjutīgo vadības paneli. >>> *Noņemiet šo priekšmetu no paneļa.*

Katls nesasilst pat tad, ja ir ieslēgta gatavošanas zona.

- Jūsu katls nav saderīgs ar indukcijas gatavošanu. >>> *Pārbaudiet, vai jūsu gatavošanas katls ir saderīgs ar indukcijas plīti.*
- Gatavošanas katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata gatavošanas zonai. >>> *Izvēlieties katlu pietiekami platu un pareizi novietojiet trauku gatavošanas zonā.*

Dzesēšanas ventilators turpina darboties, lai gan plīts virsma ir izslēgta.

- Tā nav kļūme. Dzesēšanas ventilators darbosies, kamēr plīts elektronika atdziest līdz piemērotai temperatūrai.

Troksnis no plīts gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā no plīts var dzirdēt troksni. Šis troksnis ir saistīts ar gatavošanas trauka sastāvu. Šis troksnis ir normāls, tas nav darbības traucējums un tas ir indukcijas tehnoloģiju daļa.

Iespējamie trokšņi un iemesli

- **Ventilatora troksnis:** Plīts ir aprīkots ar ventilatoru, kas automātiski iedarbojas atbilstoši ierīces temperatūrai. Ventilatoram ir dažādi darbības līmeņi, un tas darbojas dažādos līmeņos atkarībā no temperatūras.
- **Zemāka sūkšanas kā transformatora darbības troksnis:** Tas ir saistīts ar indukcijas tehnoloģiju. Tā kā siltums tiek pārnesta tieši uz gatavošanas trauka pamatni, var dzirdēt tādas sūkšanas skaņas, kā tas norādīts attiecībā uz gatavošanas trauka materiālu. Tādējādi, izmantojot dažādas gatavošanas traukus, var būt dzirdami dažādi trokšņi.
- **Plaisājošs troksnis:** Iemesls tam ir gatavošanas trauka pamatnes struktūra un materiāls. Ja gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem slāņiem ar dažādiem materiāliem, var dzirdēt plaisāšanas skaņu.
- **Čīkstošs troksnis:** Ja tiek gatavots uz divām gatavošanas zonām vienā un tajā pašā plīts pusē, var dzirdēt čīkstošu skaņu ar dažādu gatavošanas līmeni.

Kļūdu kodi/iesmesli un iespējamie risinājumi - Plīts virsmai

Kļūdu kodi	Kļūdu iemesli	Iespējamie risinājumi
E 22 E 26	Indukcijas plīts ir pārkarusi.	Izslēdziet indukcijas plīti un pagaidiet, līdz tā ir atdzisusi. Kļūda tiek novērsta, kad plīts temperatūra nokrīt zem robežām.
E 46	Viens vai vairāki taustiņi tiek turēti nospiesti ilgāk par 10 sekundēm. Uz vadības paneļa ir atstāts kāds priekšmets vai vadības ierīce ir pakļauta tvaikiem.	Problēma tiks atrisināta, kad noņemat roku no plīts. Problēma tiek novērsta, kad tiek notīrīts vadības panelis.
E 47	Netiek izmantots indukcijas sildīšanai piemērots katls.	Kļūda tiek novērsta, ja tiek izmantots indukcijas sildīšanai piemērots katls.
E 1 - E 15	Sakaru kļūda uz indukcijas plīts virsmas.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 16 - E 21	Temperatūras sensora kļūda uz indukcijas plīts.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 23 E 24	Programmatūras kļūda uz indukcijas plīts.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 25	Ventilatora darbības kļūda uz indukcijas plīts.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.

Kļūdu kodi	Kļūdu iemesli	Iespējamie risinājumi
E 31 - E 45	Elektroniskās plātes aparātūras kļūda uz indukcijas plīti.	Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 48 E 49 E 51	Sensora kļūda uz indukcijas plīti.	Sensoru iekārtai jābūt saderīgai ar darbības apstākļiem. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 52 - E 57	Indukcijas plīti virsmas augstas temperatūras kļūda.	Izslēdziet indukcijas plīti un pagaidiet, līdz tā ir atdzisusi. Kļūda tiek novērsta, kad sensora temperatūra nokrītas zem robežām. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 58 - E 59	Automatīno gaminīmo režīmu jvko jutīklo klaida / aukštos temperatūros klaida.	Išjunkite indukcīnē kaitlentē ir palaukite, kol ji atvēs. Jei problema išlieka, kreipkitės į įgaliootąjį techninės priežiūros centrą.
FF	Kāds no šiem taustiņiem, iespējams, tika ilgi turēts.	Turot ilgi piespiestu kādu no taustiņiem, darbība tika apturēta,
	Iespējams, ka katla saturs ir pārplūdis un nonācis uz vadības bloka.	Kad katla saturs pārplūst, vadības bloks tiek apturēts,
	Iespējams, ka uz vadības bloka ir nonācis ēdiens/šķidrums.	Kad ēdiena/šķidruma atlikumi tiks saslaucīti, kļūda pazudīs.

