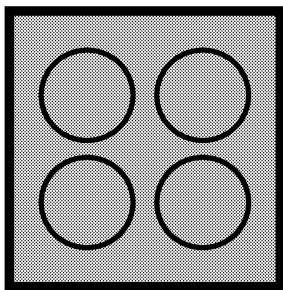


Vestavěná varná deska

Návod k použití



HII 64201 FHT

CZ | ET | LT | HU

185.9276.40/R.AE/17.09.2019/4-2
7750182909

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

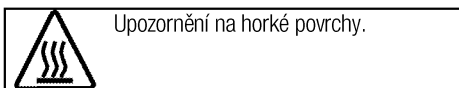
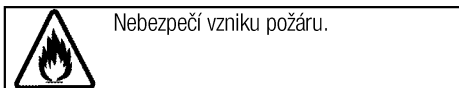
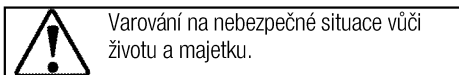
Vážený zákazník,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

4

Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu.....	5
Určené použití.....	6
Bezpečnost dětí.....	6
Likvidace starého výrobku	7
Likvidace obalových materiálů.....	7

2 Obecné informace

8

Přehled	8
Technické parametry.....	8

3 Montáž

9

Před montáží	9
Instalace a připojení	9
Likvidace starého výrobku	12

4 Příprava

13

Tipy pro úsporu energie.....	13
Úvodní použití	13
První čištění produktu	13

5 Používání varné desky

14

Obecné informace o vaření	14
Používání varných desek.....	15
Ovládací panel	16

6 Údržba a péče

21

Obecné informace.....	21
Čištění varné desky	21

7 Odstraňování potíží

22

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte.
 - Po použití vypněte varnou plotýnku pomocí daného ovládání.
 - Kovové předměty, např. nože, vidličky, lžice a pokličky nesmíte pokládat na horký povrch neboť by se mohly rozežhát.
 - Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
 - Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadsakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.
 - Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Viz. *Obecné informace o vaření, strana 14*, výběr hrnců.
 - Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulinová pumpa nebo kardiostimulátor.
 - VAROVÁNÍ: Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.
- Pro bezpečný provoz:
- Ujistěte se, zda zástrčka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
 - Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
 - Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.
- Určené použití**
- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
 - VAROVÁNÍ: Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
 - Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Bezpečnost dětí**
- VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou během používání rozežhát. Malé děti udržujte mimo dosah.
 - Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.

Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

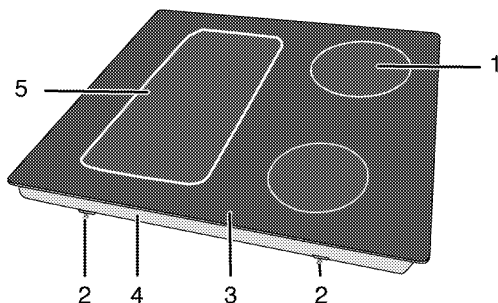
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------------|---|----------------------|
| 1 | Indukční varná deska | 4 | Kryt základny |
| 2 | Montážní svorka | 5 | Indukční varná deska |
| 3 | Sklokeramický povrch | | |

Technické parametry

Napětí/frekvence	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	max. 7200 W
Typ kabelu / průřez	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	55 mm/580 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Hořáky	
Vzadu vlevo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/3000W
Vpředu vlevo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/3000W
Vpředu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	145 mm
Výkon	1500/2200 W
Vzadu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	210 mm
Výkon	2000/3700 W



Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.



Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.



Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



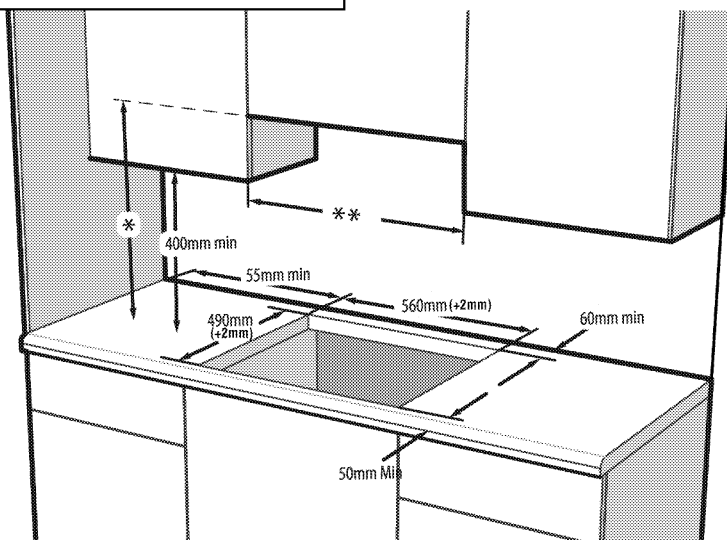
NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Varná deska je určena pro instalaci do běžné pracovní desky. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- (*) Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře (min. 650 mm)
- Sejměte obalové materiály a přepravní zámky
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Pracovní deska musí být v rovině a vodorovně upevněna.
- Vyřízněte otvor pro varnou desku v pracovní desce podle montážních rozměrů.



* Minimální výška k digestoři viz doporučení v návodu k použití digestoře

** Minimální vzdálenost mezi skříní musí být stejná jako šíře varné desky



Neinstalujte varnou desku na místa s ostrými hranami nebo rohy.

Je zde nebezpečí zlomení sklokeramického povrchu!

Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu

používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

NEBEZPEČÍ:
 Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.
 Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

NEBEZPEČÍ:
 Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.
 Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Typový štítek je na zadním krytu výrobku.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".

NEBEZPEČÍ:
 Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

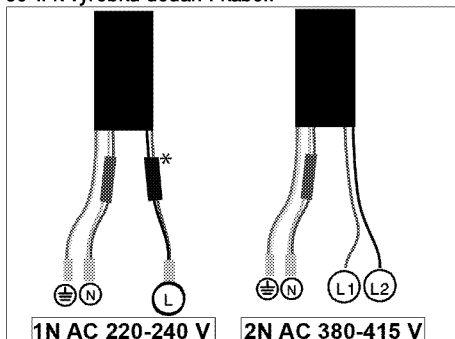
Připojování napájecího kabelu

i Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

1. Pokud nelze odpojit všechny póly v napájení, je nutno připojit odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače, stykače) a všechny póly tohoto odpojovacího zařízení musejí být vedle výrobku (nikoli nad výrobkem) v souladu se směrnicemi IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním problémům a neplatnosti záruky na výrobek.

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

Je-li k výrobku dodán i kabel:



2. Pro **jednofázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E) (Uzemnění)

» nebo

- šedá/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E) (Uzemnění)

3. Pro **dvoufázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

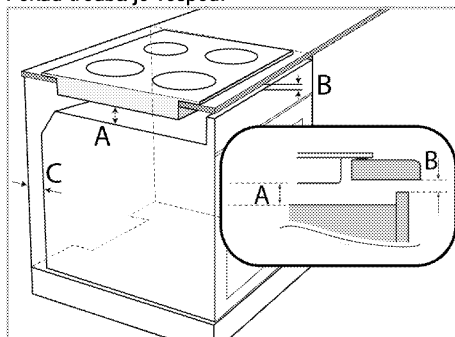
- Hnědý kabel = L1 nebo L2 (Fáze 1 nebo Fáze 2)
- Černý kabel = L2 nebo L1 (Fáze 2 nebo Fáze 1)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E) (Uzemnění)

» nebo

- Černý kabel = L (Fáze 1)
- šedá kabel = L2 (Fáze 2)
- Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E) (Uzemnění)

Instalace výrobku

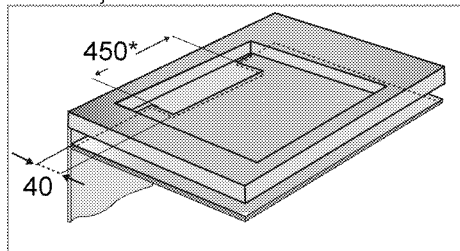
Pokud trouba je vespod:



- A min. 15 mm
- B min. 2 mm
- C 20 mm

Pokud deska je vespod:

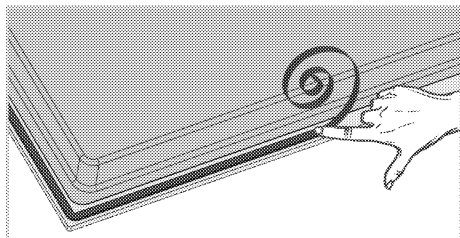
Je třeba zajistit ventilační otvor v zadní stěně nábytku, viz následující obrázek.



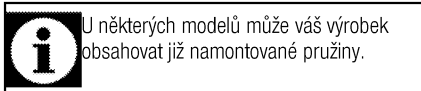
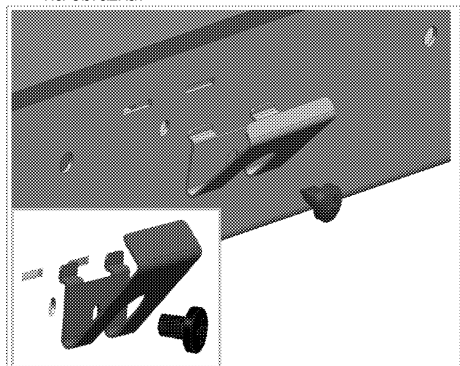
* min.

Během montáže indukční desky umístěte výrobek rovnoběžně k instalačnímu povrchu. Na části desky, které jsou ve styku s deskou, naneste těsnění podle následujícího popisu, aby nedošlo k průniku kapalin mezi výrobek a desku.

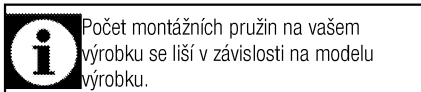
1. Připravte plochu pracovní desky dle obrázku.
2. Otočte varnou desku vzhůru nohama a umístěte ji na rovnou plochu.
3. Při instalaci varné desky použijte těsnění, které je součástí dodávky. Těsnění umístěte kolem varné desky, jak je uvedeno na následujícím obrázku, a zajistěte odstup 1 až 2 mm od vnitřního okraje skla.



4. Upevněte vložené montážní pružiny a zašroubujte je do otvorů ve spodní části, tak jak je znázorněno na obrázku.

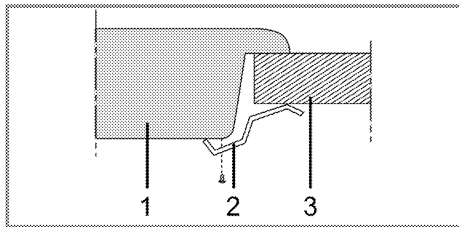


U některých modelů může váš výrobek obsahovat již namontované pružiny.

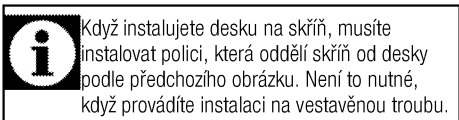


Počet montážních pružin na vašem výrobku se liší v závislosti na modelu výrobku.

5. Umístěte výrobek na pracovní desku.
6. Po umístění na desku pracovního pultu bude upevnění snazší, díky pomoci svorek. Nejsou-li rozměry pracovní desky vhodné, na přední stranu produktu lze připevnit 2 montážní háky, jak je znázorněno na obrázku níže.

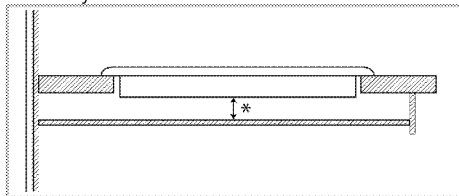


- 1 Varná deska
- 2 Montážní svorka
- 3 Pracovní deska



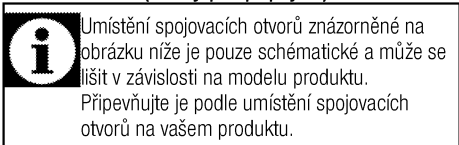
Když instalujete desku na skříň, musíte instalovat polici, která oddělí skříň od desky podle předchozího obrázku. Není to nutné, když provádíte instalaci na vestavěnou troubu.

Například, pokud je možné se dotknout spodní strany výrobku po jeho montáži do zásuvky, musí být tato část zakryta dřevěnou deskou.

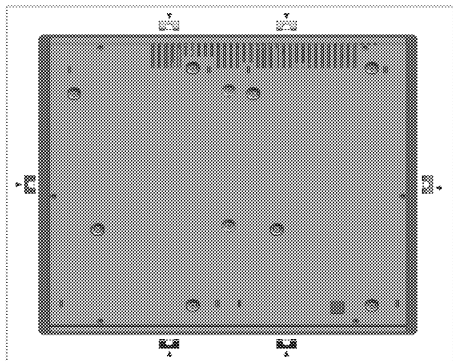


* min. 15 mm

Pohled zezadu (otvory pro připojení)



Umístění spojovacích otvorů znázorněné na obrázku níže je pouze schématické a může se lišit v závislosti na modelu produktu. Připevňujte je podle umístění spojovacích otvorů na vašem produktu.



NEBEZPEČÍ:

Upevnění spojů k jiným otvorům není vhodný postup z bezpečnostních důvodů, jelikož může poškodit systém plynu a elektřiny.



NEBEZPEČÍ:

Plotýnka obsahuje komponenty využívající plyn a elektřinu. Z tohoto důvodu musí být plotýnka upevněná na desku pouze přes fixační otvory, pouze pomocí dodaných bezpečnostních prvků a šroubů a jak je uvedeno v návodu. V opačném případě bude představovat ohrožení života a majetku.



Počet montážních pružin na vašem výrobku se liší v závislosti na modelu výrobku.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.
- Dávejte pozor a používejte ploché hrnce při vaření na elektrických deskách. Hrnce se silným dnem zaručují lepší vodivost tepla. Dosáhnete tak úspor energie až o 1/3.

- Nádoby a hrnce musejí být vhodné pro plotny. Dna nádob nebo hrnců nesmějí být menší než plotna.
- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty sniží vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.

Úvodní použití

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



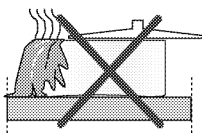
Nikdy nepřilíte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umístějte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlápělné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Jakékoli roztavené materiály z povrchu ihned odstraňte. Takové nádoby by neměly být používány k uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení. Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti. Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnce posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

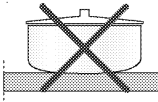
Výběr hrnce

- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohroží ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.

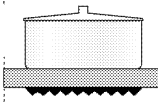
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.



Rozličité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.



Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.



Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem. Ty zajišťují snazší přenos tepla.

Pro indukční desky používejte pouze nádoby určené pro indukční vaření.

Test hrnce

K testování, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku či ne, použijte následující metody.

1. Váš hrnec je vhodný, pokud jeho dno udrží magnet.
2. Váš hrnec je vhodný, pokud "L" nejskří, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku.

Můžete používat ocelové, teflonové nebo hliníkové hrnce se speciálním magnetickým dnem, které nese značku nebo upozornění, že je tento hrnec vhodný pro indukční vaření. Skleněné a keramické nádoby, hrnce a nerezové nádoby s nemagnetickým hliníkovým dnem by neměly být používány.

Systém rozpoznávání hrnce

Při indukčním vaření je napájen pouze prostor pokrytý nádobou na příslušné varné oblasti. Dno nádoby je rozpoznáno systémem a automaticky se ohřívá pouze tento prostor. Vaření se zastaví, je-li vařící nádoba zvednuta během vaření z varné oblasti. Vybraná varná oblast a "L" symbol střídavě bliká.

Bezpečné používání

Nepoužívejte ohřev na vysokou teplotu, pokud používáte nepřilnavý (teflon) hrnec bez oleje nebo s velmi malým množstvím oleje.

Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako vidličky, nože nebo poklice hrnců, mohou se ohřát. Nepoužívejte k vaření alobal. Nikdy nepokládejte na varnou oblast potraviny zabalené do alobalu.

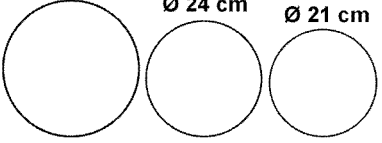
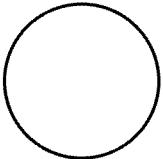
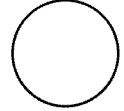


Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a běží, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.

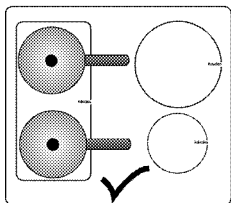


Pokud je varná deska v provozu, udržujte předměty s magnetickými prvky jako kreditní karty nebo kazety mimo dosah.

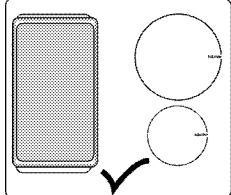
Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

<p>Velká varná oblast Ø 28 cm</p> <p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Normální varná oblast Ø 18 cm</p> 	<p>Malá varná oblast Ø 14,5 cm</p> 
<p>Velká varná oblast</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automaticky vyhovuje pánvi. • Ideálně šíří výkon. • Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se k přípravě pokrmů, jako jsou velké palačinky nebo velké ryby málo propečené nebo velmi málo propečené. 	<p>Normální varná oblast</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automaticky vyhovuje pánvi. • Ideálně šíří výkon. • Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se na všechny druhy vaření. 	<p>Malá varná oblast</p> <ul style="list-style-type: none"> • Používá se pro pomalé vaření (omáčky, krémy) • Používá se pro přípravu malých množství nebo množství podle počtu osob.

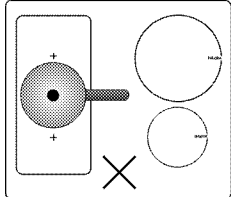
Používání hrnců na varné oblasti se širokou plochou



Varnou oblast se širokou plochou můžete používat na dvě poloviny odděleně jako zadní levou a zadní pravou varnou oblast.



Varnou oblast se širokou plochou můžete používat pro velké hrnce.



Váš hrnec musí zakrýt oba středy varné oblasti se širokou plochou. Nepoužívejte varnou oblast jinak.

Používání varných desek



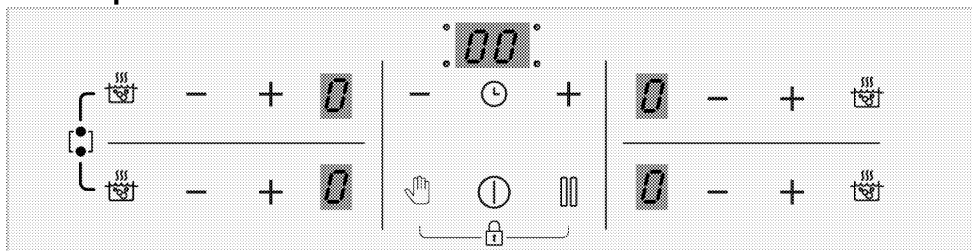
NEBEZPEČÍ:

Nedovolte, aby cokoli padlo na varnou desku. I malé předměty, jako je slánka, mohou varnou desku poškodit.









Nepoužívejte prasklé varné desky. Těmito prasklinami může prosakovat voda a způsobit zkrat.

V případě jakéhokoli poškození na povrchu (např. viditelné praskliny) okamžitě vypněte zařízení, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.


Ovládací panel



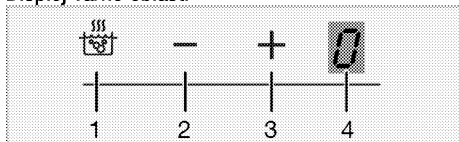
Specifikace

-  Tlačítko zapnout/vypnout
-  Tlačítko zámku tlačítek/dětského zámku
-  Tlačítko zapnutí/vypnutí časovače
-  Tlačítko posilovače
-  Tlačítko zámku pro čištění
-  Tlačítko funkce Stop and Go
-  Tlačítko minus
-  Tlačítko plus

- 3 Tlačítko časovače plus (pro úroveň časovače)
- 4 Desetinná čárka pro zámek tlačítek/dětský zámek
- 5 Tlačítko časovače minus (pro úroveň časovače)

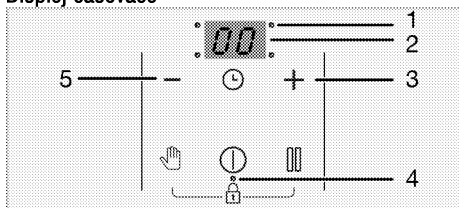
 Grafika a obrázky mají jen informativní účel. Aktuální vzhled nebo funkce mohou být různé podle typu vaší varné desky.

Displej varné oblasti





- 1 Tlačítko posilovače
- 2 Tlačítko zóna minus (pro úroveň teploty)
- 3 Tlačítko zóna plus (pro úroveň teploty)
- 4 Displej varné oblasti

Displej časovače



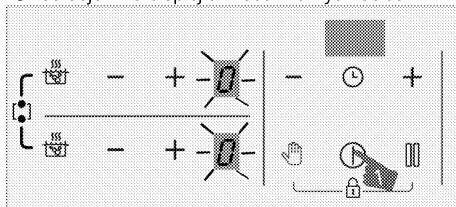
- 1 Desetinná čárka pro nastavení času
- 2 Displej časovače


 Toto zařízení se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provedete na dotykovém ovládacím panelem, potvrdí akustický signál.


 Ovládací panel udržujte vždy suchý a čistý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit potíže v provozu.

Zapnutí varné desky:

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka "⏻". "0" se objeví na displejích všech varných oblastí.



 Pokud se do 10 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

 Pokud delší dobu nestisknete žádné tlačítko, výrobek se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.

Vypnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

1. **Stisknutím tlačítka "⏻"**
Stiskněte "⏻" tlačítko.
2. **Zmírněním teploty na "0";**
Nastavením teploty na úroveň "0" můžete vypnout varnou oblast.
3. **Vypnutím funkce časovače pro požadovanou varnou oblast;**
Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na příslušném displeji.

Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

4. Stisknutím oblasti "—" / "+" tlačítka zároveň zvolte vybranou varnou oblast;

Vypněte požadovanou varnou oblast tím, že zároveň stisknete tlačítka "—" / "+".



Pokud po vypnutí na varné oblasti svítí symboly "H" nebo "h", znamená to, že varná oblast je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

Ukazatel zbytkového tepla

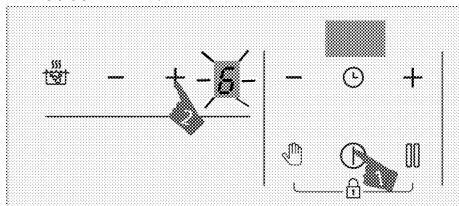
Pokud na displeji varné oblasti bliká "H" znamená to, že deska je stále horká a lze ji použít k zachování určitého tepla pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená, že je to méně horké.



Přerušil-li se napájení, ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí a neupozorní uživatele na horké varné oblasti.

Nastavení teplotních úrovní

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka "⏸".
2. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek oblasti "—" / "+".



» Příslušná varná zóna začne vařit na nastavené úrovni automatického vaření.



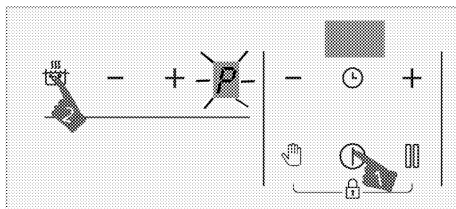
Vnější část varné zóny (280 mm) na indukční varné desce (v případě, že varné zóny s průměrem 280 mm patří k výbavě spotřebiče) se aktivuje pouze tehdy, když se na varnou zónu umístí pánve s dostatečnou velikostí a když je teplota nastavena na hodnotu vyšší než 8.

Nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ)

Pro rychlejší ohřev můžete použít funkci posilovače. Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření. Funkce posilovače nemusí být dostupná na všech varných plochách.

Výběr vysokého výkonu (POSILOVAČ):

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka "⏸".
2. Stiskněte "⏸" tlačítko příslušné zóny.



» Zvolená varná oblast bude fungovat na maximální výkon a na obrazovce varné oblasti se objeví symbol "P". Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".

Předčasné vypnutí vysokého výkonu (POSILOVAČ):

Vysoký výkon můžete vypnout kdykoliv chcete

stisknutím tlačítka "—" nebo "⏸".

Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".

Pracovní princip 2 zón, které jsou umístěny ve stejném vertikálním směru:

Pokud je jedna zóna nastavena na úroveň posilovače a druhá zóna, která je umístěna ve stejném vertikálním směru, je nastavena na vyšší úroveň než 6 (7, 8 a 9), první zóna klesne na úroveň 9 a druhá zóna může být nastavena na úroveň větší než 6 (7, 8 a 9). Pokud je druhá zóna nastavena na posilovač, první zóna klesne na úroveň 6.

Zámek pro čištění

Zámek pro čištění brání v provozu všech tlačítek na ovládacím panelu po dobu 20 sekund, aby umožnil uživateli provést krátké čištění během provozu varné desky. Během této doby zařízení nespotřebává žádnou energii.

Zapnutí zámku pro čištění

1. Stiskněte a držte "👉" tlačítko, dokud neuslyšíte jediný signální zvuk, pokud je nějaká z varných oblastí zapnutá.

Počítání začíná od 20 na displeji časovače varné desky. Žádné z tlačítek na ovládacím panelu nebude po tuto dobu funkční kromě tlačítka "⏸".

Vypnutí zámku pro čištění

Pro vypnutí zámku pro čištění nemusíte tisknout žádné tlačítko. Varná deska vydá po uplynutí 20 sekund signál zvukový signál a zámek pro čištění se automaticky vypne.




Chcete-li vypnout zámek pro čištění dřívě, stiskněte a držte tlačítko "👉", dokud neuslyšíte dva signální zvuky.


Dětský zámek

Když jsou varné oblasti vypnuté, můžete pomocí dětského zámku varnou desku ochránit a zabránit dětem, aby varné oblasti zapnuly. Můžete aktivovat nebo deaktivovat dětský zámek pouze když jsou varné oblasti vypnuty (v pohotovostním režimu).

Zapnutí dětského zámku


1. Stiskněte a držte tlačítka "" and "" zároveň, dokud neuslyšíte **jediný signální zvuk**, když je varná deska v pohotovostním režimu.

Dětský zámek se aktivuje. "L" se na chvíli zobrazí na displeji všech varných oblastí a desetinná čárka tlačítka "" se zapne.

 Pokud se stiskne jakékoli tlačítko v době, kdy je dětský zámek aktivní, zazní dva zvukové signály a "L" začne blikat na všech varných oblastech.

Vypnutí dětského zámku



1. Stiskněte a držte tlačítka "" and "" zároveň, dokud neuslyšíte **dva signální zvuky**, když je dětský zámek aktivní.


» Funkce dětského zámku se deaktivuje. "L" začne blikat na všech varných oblastech a kontrolka tlačítka "" zhasne.




Zámek tlačítek

Abyste omylem nedošlo ke změně funkcí během provozu varné desky, můžete zapnout zámek tlačítek.

Aktivace zámku tlačítek

1. Stiskněte a držte tlačítka "" and "" zároveň, dokud neuslyšíte **jediný signální zvuk**.

Zámek tlačítek se aktivuje a po blikání se zapne desetinná čárka tlačítka "".

 Zámek tlačítek lze zapnout pouze v provozním režimu. Je-li zámek tlačítek zapnut, funguje pouze tlačítko "". Dotknete-li se jakéhokoli jiného tlačítka, desetinná čárka tlačítka "" se rozsvítí, aby oznámila, že zámek tlačítek je v provozu. Pokud vypnete varnou desku, když jsou tlačítka zamknutá, musíte deaktivovat zámek tlačítek, abyste mohli varnou desku znovu zapnout. Dotknete-li se jakéhokoli tlačítka, aniž byste deaktivovali zámek tlačítek, "L" začne blikat na všech varných oblastech, aby oznámila, že zámek tlačítek je aktivní. Deaktivací zámku tlačítek varnou desku znovu zapnete.

Deaktivace zámku




1. Stiskněte tlačítka "" and "" zároveň, dokud neuslyšíte **dva signální zvuky**, když je zámek tlačítek aktivní.

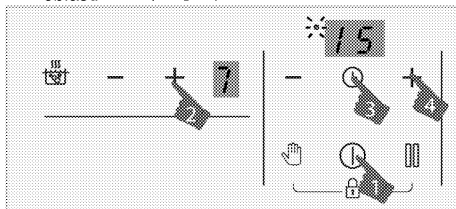
» Kontrolka tlačítka "" zhasne a ovládací panel je odemčen.




Funkce časovače


Tato funkce vám uhadňuje vaření. Nemusíte sledovat varnou desku po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení nastavené doby.



Zapnutí časovače


1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka "".
2. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek oblasti ""/"".



3. Aktivujte časovač stisknutím tlačítka "". Symbol "00" a desetinná čárka vybrané zóny blikají na displeji časovače.
4. Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím tlačítek ""/"".
5. Po 10 sekundách bude nastavení aktivováno. Desetinná čárka vybrané zóny blikají na displeji časovače.
6. Opakujte výše zmíněný postup pro ostatní varné oblasti, u kterých si přejete nastavit časovač.

 Je-li více než jedna hodnota časovače nastavena na různé oblasti, na displeji časovače se zobrazí časovač oblasti s nejmenší hodnotou časovače a desetinná čárka pro tuto oblast se rozblíká. Desetinné čárky ostatních oblastí svítí nepřetržitě.

 Stisknutím tlačítka "" příslušní varné oblasti můžete zjistit zbývající čas vaření. Při každém dotyku se zobrazuje hodnota časovače různých oblastí. Nakonec se znovu zobrazí minimální hodnota časovače.

 Časovač nelze nastavit, aniž by byly vybrány varné oblasti a teplotní hodnoty



Časovač lze nastavit pouze pro varné oblasti, které jsou již v provozu.

Vypnutí časovače

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukový signál. Zvukové varování vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka. Pokud nestisknete žádné tlačítko, zvukový signál bude po několika minutách zrušen.

Vypnutí časovačů předčasně

Vypnete-li časovač dříve, varná deska bude pokračovat v provozu na nastavenou teplotu, dokud nebude vypnuta.

Časovač lze vypnout předčasně dvěma různými způsoby:

Vypnutí časovače příslušné oblasti stažením jeho hodnoty na „00“:

1. Tiskněte tlačítka časovače "—"/"—+—", dokud se na displeji varné oblasti, jejíž časovač je aktivní, neobjeví "00".

» Symbol desetinné čárky příslušné oblasti trvale zhasne a časovač bude zrušen.

Vypnutí časovače příslušné oblasti stisknutím

tlačítek "—"/"—+—" najednou:

1. Stiskněte tlačítka "—"/"—+—" pro příslušnou zónu najednou.

» Symbol desetinné čárky příslušné oblasti trvale zhasne a časovač bude zrušen.



Po tomto kroku bude úroveň teploty příslušné zóny "0" stejně jako úroveň časovače.

Funkce Stop

Pomocí této funkce můžete snížit provozní teplotu varných oblastí na minimální úroveň (úroveň 1).



Pokud je pro některou varnou oblast nastaven časovač, bude fungovat i během zastavení.

1. Stiskněte tlačítko "|||" během provozu kterékoli varné oblasti.

Všechny varné oblasti budou pracovat na minimální úrovni (1). Na obrazovce aktivních varných oblastí se objeví symbol "□".

2. Stiskněte tlačítko "|||" pro spuštění všech varných oblastí s předchozími nastaveními.

Bezpečně a účinné použití oblastí indukčního vaření

Zásady používání: Indukční varná deska ohřívá varné nádoby jako věc principu. Proto má mnoho výhod v porovnání s ostatními druhy varných desek. Funguje účinněji a povrch varné desky je studenější. Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost při použití.



Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými oblastmi o průměru 145, 180, 210 a 280 mm podle typu. S výhodou indukce každá varná oblast rozpozná každou nádobu, která je na ni postavena. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné oblasti, a tak dochází k minimální spotřebě energie.

Doba provozu je omezena

Ovladač varné desky je vybaven limitem doby provozu.

Je-li některá z varných oblastí ponechána v provozu, po určité době se automaticky vypne (viz Tabulka-1).

Pokud je k varné oblasti přiřazen časovač, displej časovače se také později vypne.

Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty.

Při této teplotě probíhá maximální doba provozu.

Varnou oblast lze znovu spustit poté, co se automaticky vypne, jak je popsáno výše.

Tabulka-1: Limity provozní doby

Teplota	Limit doby provozu - hodina
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minut
P (Posilovač)	10 minut (*)
(*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 5 minutách	

Ochrana proti přehřátí

Varná deska je vybavena snímači zajišťujícími ochranu proti přehřátí. V případě přehřátí může být pozorováno následující:

- Varnou oblast, která je v provozu, lze vypnout.

- Vybraná úroveň může z nejvyšší úrovně poklesnout na úroveň 7.

Bezpečnostní systém proti přetečení

Vaše deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přetečení. Pokud dojde k přetečení, které znečistí ovládací panel, systém ihned přeruší napájení a vypne varnou desku. Během této doby na displeji svítí výstraha "E".

Upřesnit nastavení výkonu

Indukční deska reaguje na příkazy ihned, což je jeden z provozních principů. Nastavení výkonu změní velmi rychle. Můžete tak předejít tomu, aby hrnce (s vodou, mlékem atd.) přetekl, i když byl těsně od přetečení.

Hluk

V průběhu vaření uživatel může slyšet určité zvuky

Při používání varné desky v závislosti na typu základního materiálu, z něhož je vyrobeno kuchyňské nádobí, můžete slyšet určité zvuky. Tento hluk je normální součástí indukční technologie. Není to závada.

Možné příčiny a typy vydávaných zvuků:

Hluk ventilátoru

Varná deska je vybavena ventilátorem, který se aktivuje automaticky podle teploty produktu. Ventilátor má několik rychlostí pohonu a různé úrovně aktivace v závislosti na teplotě.

Nízký hukot podobný hluku transformátoru

Toto je normální pro indukční technologii. Kvůli bezprostřednímu ohřívání základu kuchyňského nádobí může vznikat takový nízký hukot, v závislosti na materiálu nádobí. Proto může uživatel slyšet různé zvuky u různého nádobí.

Práskání

V průběhu vaření můžete uslyšet práskání. Závisí to na materiálu a konstrukci základu nádobí. Pokud sestává z několika vrstev a různých materiálů, může docházet k práskání.

Pískání

Pískání můžete uslyšet, pokud vaříte na dvou plotýnkách na stejné straně varné desky a přítom na různých úrovních vaření.

Prázdný hrnce

Hluk může vzniknout při zahřívání prázdného hrnce. Hluk utichne, jakmile přidáte vodu nebo jídlo.

Hlášení o chybách

Tabulka-2: Kódy chyb a příčiny chyb

Příčina chyb	Ukazatel	Displej
Jsou stisknuta dvě a více tlačítek	Symbol "E" bliká	Displej varné oblasti
Varná deska je přehřátá	Symbol „H“ bliká	Displej varné oblasti



Další informace o hlášeních o chybách, která se mohou objevit na dotykovém kontrolním panelu, najdete v Tabulce-2.



Pokud je povrch dotykového ovládacího panelu silně zapařený, celý ovládací systém se může vypnout a signalizovat chybu.



Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může být zaznamenán chybný provoz.

6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.



NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění varné desky

Sklokeramický povrch

Sklokeramický povrch (sklokeramiku) otřete studenou vodou, dejte pozor, abyste nezanechali žádné zbytky čisticího prostředku a osušte suchým hadříkem. Zbytky čisticidla by mohly poničit sklokeramickou desku při jejím příštím použití.

Zaschlé zbytky na sklokeramické ploše (sklokeramice) za žádných okolností nestrhávejte nožem, ocelovou vlnou či podobnými nástroji.

Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte komerčně dostupným odstraňovačem vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou.

Pokud je povrch silně znečištěn, naneste čistič houbou a vyčkejte, dokud se nevsákne. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.



Potraviny na bázi cukru, jako je hustý krém nebo sirup, je nutno ihned setřít a nečekat, až povrch vychladne. Jinak může být sklokeramický povrch nevratně poškozený.

Časem může barva nátěru nebo na jiných plochách mírně vyblednout. To nemá vliv na funkci spotřebiče. Blednutí barev a skvrny na sklokeramické desce jsou normálním jevem, ne vadou.

7 Odstraňování potíží

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpnat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*
- Pokud se displej nerozsvítí, když varnou desku znovu zapnete. >>> *Odpojte spotřebič u přerušovače. Počkejte 20 sekund a znovu jej zapojte.*
- Je aktivní ochrana proti přehřátí. >>> *Počkejte, až deska vychladne.*
- Hrncel není vhodný. >>> *Zkontrolujte hrncel.*

"i" symbol se objeví na displeji varné zóny.

- Neumístili jste hrncel na aktivní varnou zónu. >>> *Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrncel.*
- Váš hrncel není vhodný pro indukční vaření. >>> *Zkontrolujte, zda je váš hrncel vhodný pro indukční desku.*
- Hrncel není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu. >>> *Zvolte dostatečně široký hrncel a postavte jej do středu varné zóny.*
- Varná zóna nebo hrncel se přehřívají. >>> *Počkejte, až vychladnou.*

Zvolená varná zóna se během provozu náhle vypne.

- Možná uplynula doba vaření pro zvolenou varnou zónu. >>> *Můžete nastavit nový čas nebo dokončit vaření.*
- Je aktivní ochrana proti přehřátí. >>> *Počkejte, až deska vychladne.*
- Ovládací panel zakrývá nějaký předmět. >>> *Sejměte předmět z panelu.*

Hrncel se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.

- Váš hrncel není vhodný pro indukční vaření. >>> *Zkontrolujte, zda je váš hrncel vhodný pro indukční desku.*
- Hrncel není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu. >>> *Zvolte dostatečně široký hrncel a postavte jej do středu varné zóny.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	www.bekocr.cz
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Dovozece nezodpovídá za poškození vzniklé chybnou instalací a chybným zapojením výrobku.

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová a restaurační zařízení, školská zařízení, úklidové firmy, atd...)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) [http://www.bekocr.cz/oprava -spotrebice](http://www.bekocr.cz/oprava_spotrebice) .

f) Zákazník musí při objednání opravy nahlásit datum prodeje, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku. Opravní list slouží k prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jiných kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz. O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) <http://www.bekocr.cz/oprava-spotřebice>.

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

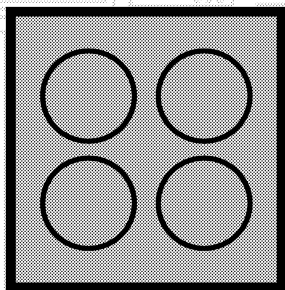
V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamacie@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- není výrobek používán v souladu s návodem
- došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek
- byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou
- plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou
- došlo k mechanickému poškození při přepravě
- je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem
- je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů
- kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje technické parametry
- záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, mechanické poškození skleněných a plastových komponentů
- záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otvírání dveří chladniček

Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend



ET

beko

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

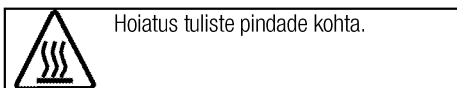
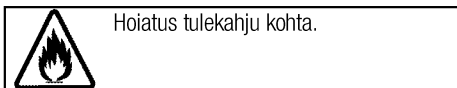
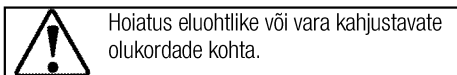
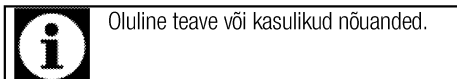
Lugupeetud klient!

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

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

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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

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

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

2 Üldine teave 8

Ülevaade	8
Tehnilised andmed	8

3 Paigaldamine 9

Enne paigaldamist	9
Paigaldamine ja ühendamine	9
Toote kõrvaldamine kasutuselt	12

4 Ettevalmistused 13

Nõuandeid energia säästmiseks	13
Esimene kasutuskord	13
Seadme esmane puhastamine	13

5 Pliidiplaadi kasutamine 14

Üldine teave toiduvalmistamise kohta	14
Pliidi kasutamine	15
Juhtpaneel	16

6 Hoidmine ja hooldus 21

Üldine teave	21
Pliidi puhastamine	21

7 Probleemide lahendamine 22

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

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

Üldine ohutus

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

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

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

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

muud olulised dokumendid ja osad.

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

Elektriohutus

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

kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

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

Toote ohutu kasutamine

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

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

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

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

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

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

Toote tuleohutuse tagamine:

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

Ettenähtud otstarve

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

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

Laste ohutuse tagamine

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

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



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

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

RoHS-direktiivi täitmine:

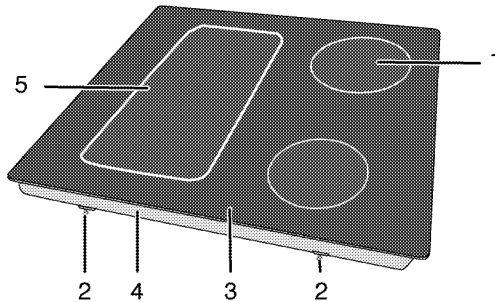
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

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

2 Üldine teave

Ülevaade



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

Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	maks. 7200 W
Juhtme tüüp/ristfõige	minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	55 mm/580 mm/510 mm
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Põletid	
Vasak tagumine	Induktsioonplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	1800/3000W
Vasak esimene	Induktsioonplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	1800/3000W
Parem esimene	Induktsioonplaat
Suurus	145 mm
Võimsus	1500/2200 W
Parem tagumine	Induktsioonplaat
Suurus	210 mm
Võimsus	2000/3700 W



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta muuta.



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



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

3 Paigaldamine

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



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

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



OHT:

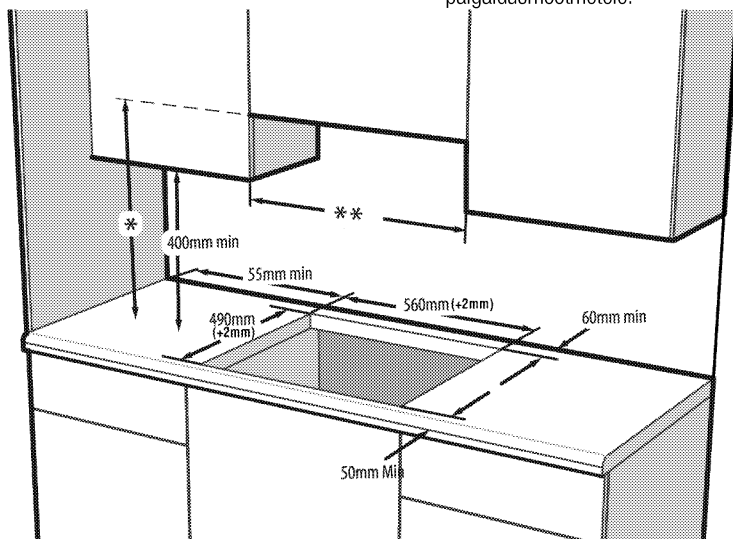
Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada.

Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

Enne paigaldamist

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

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



* Tõmbekapi kasutusjuhendis soovitatud minimaalne kõrgus

** Kappide vahekaugus peab olema vähemalt võrdne pliidi lausega



Ärge paigaldage pliiti teravate servade või nurkade lähedusse.

Klaaskeraamiline pind võib puruneda!

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

Elektriühendused

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

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



OHT:

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

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



OHT:

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega.

Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

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



OHT:

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

Toitejuhtme ühendamine

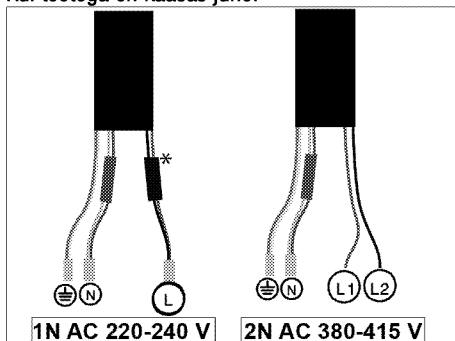


Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalike eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi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

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

Soovitatav on kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.

Kui tootega on kaasas juhe:



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

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

» või

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

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

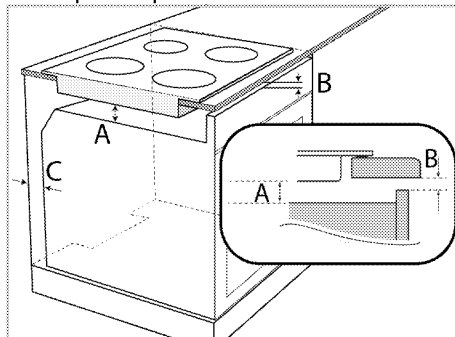
- Pruun juhe = L1 või L2 (Faas 1 või Faas 2)
- Must juhe = L2 või L1 (Faas 2 või Faas 1)
- Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)

» või

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

Toote paigaldamine

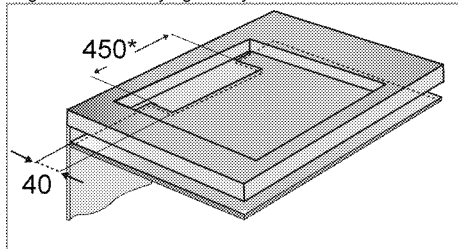
Kui ahi paikneb pliidi all:



- A min15 mm
- B min2 mm
- C 20 mm

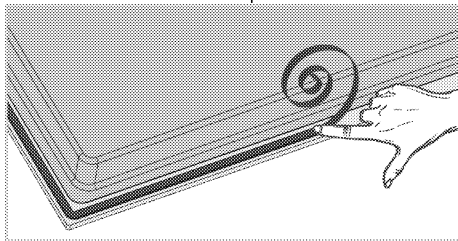
Kui laual on allpool:

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

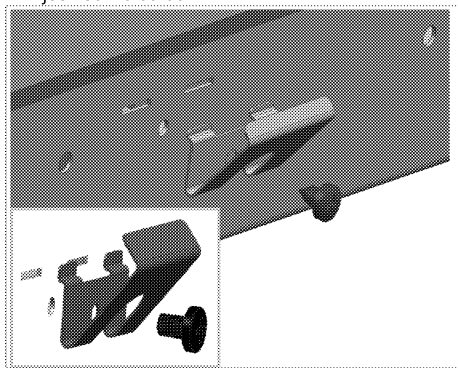


* min
Induktsioonpliidi paigaldamisel asetage toode paigalduspinnaga paralleelselt. Samuti katke alltoodud juhiste kohaselt tihendiga pliidi osad, mis puutuvad vastu tööpinda, et vältida vedelike tungimist toote ja tööpinna vahele.

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



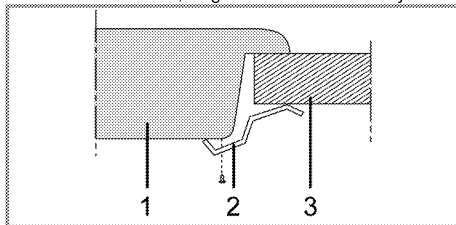
4. Kinnitage paigaldusvedrud, kruvides need läbi korpusse alumises osas olevate avade, nagu joonisel näidatud.



i Teatud mudelite korral võidakse toode tarnida juba külge kinnitatud paigaldusvedrudega.

i Paigaldusvedrude arv on toote mudelist.

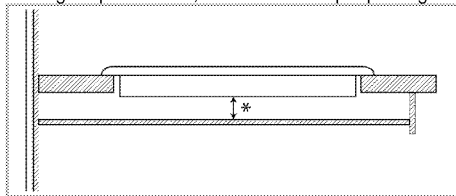
5. Asetage pliit tööpinnale ja seadke avaga kohakuti.
6. Kui pliit on asetatud tööpinnale, on seda klambrite abil kerge kinnitada. Kui tööpind on vales mõõdus, saab seadme esiküljele kinnitada 2 kinnitusklaamrit, nagu näidatud alltoodud joonisel.



- 1 Pliit
- 2 Paigaldusklamber
- 3 Tööpind

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

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

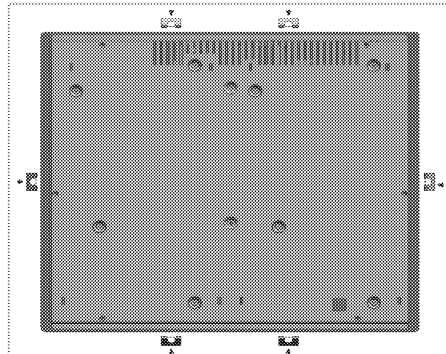


* min 15 mm

Tagantvaade (ühendusavad)



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



OHT:

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



OHT:

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



Paigaldusvedrude arv on toote mudelist.

Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

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



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

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

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

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

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

Esimene kasutuskord

Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

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

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

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave toiduvalmistamise kohta

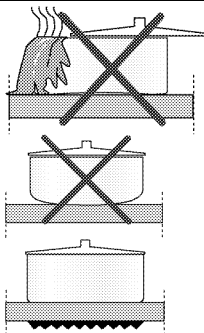


Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult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

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

Keedunõude valimine

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



Pritsmed võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.

Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne.

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

Induktsioonpliidi puhul kasutage ainult induktsioonpliidile sobivaid nõusid.

Keedunõu test

Poti sobivust induktsioonpliidile saate kontrollida järgmiste meetoditega.

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

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

Keedunõu tuvastamise ja energia koondamise süsteem

Induktsioonpliidil kuumeneb ainult vastava keeduala see osa, mida katab keedunõu. Süsteem tuvastab nõu põhja ja kuumutab automaatselt ainult vastavat piirkonda. Kuumutamine peatub, kui keedunõu tõstetakse kuumutamise ajal keedualalt üles. Valitud keeduala ja tähis "E" vilguvad vaheldumisi.

Turvalisuse tagamine

Kui kavatsete kasutada külgevõtmatu pinnaga (teflon) potti ilma õlita või vähese õliga, ärge valige suurt kuumust.

Ärge asetage pliidile metallesemeid (nt kahvel, nuga või potikaas), sest need võivad tuliseks muutuda.

Ärge kunagi kasutage toidu valmistamiseks alumiiniumfooliumit. Ärge kunagi asetage keedualale toitu, mis on mässitud alumiiniumfooliumisse.

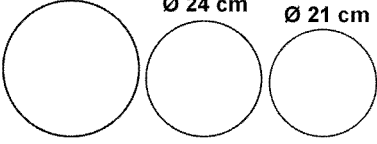
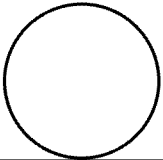
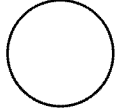


Kui pliidi all on ahi ja see töötab, võivad pliidi sensorid vähendada kuumusastet või ahju välja lülitada.

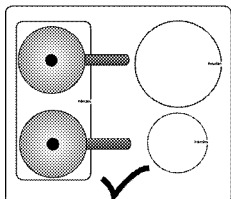


Hoidke magnetiliste omadustega esemeid (nt krediitkaardid või kassetid) töötavast pliidist eemal.

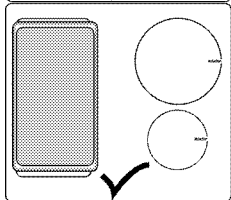
Keedunõule sobiva keeduala valimine

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

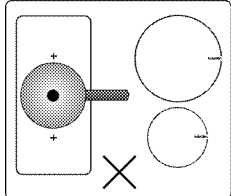
Laia keeduala kasutamine



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



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



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

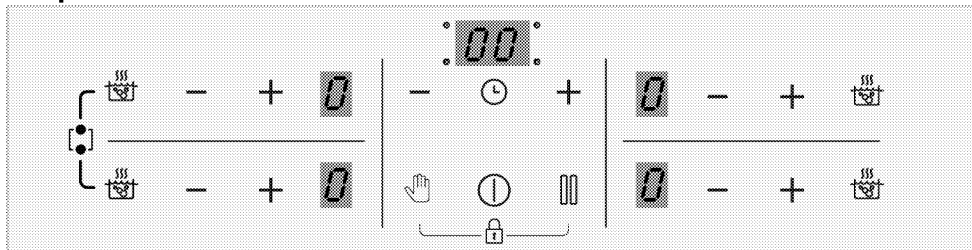
Pliidi kasutamine











OHT:

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


Juhtpaneel



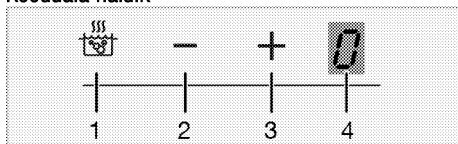
Tehnilised andmed

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

- 3 Taimeri plussklahv (taimeri taseme jaoks)
- 4 Komakoht klahviluku/lapseluku jaoks
- 5 Taimeri miinusklahv (taimeri taseme jaoks)

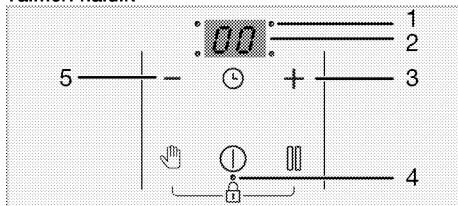
 Skeemid ja joonised on üksnes illustratiivsed. Tegelikud näidud ja funktsioonid võivad olenevalt pliidi mudelist varieeruda.

Keeduala näidik





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

Taimeri näidik




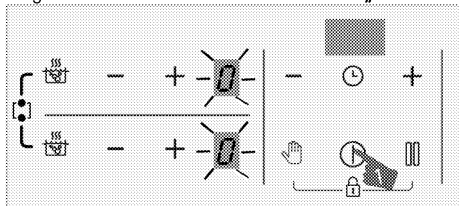
- 1 Komakoht kellaaja sisestamiseks
- 2 Taimeri näidik


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


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

Pliidi sisselülitamine

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




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

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

Keeduala väljalülitamine

Keeduala väljalülitamiseks on 3 järgmist võimalust.

1. **Klahvi "0" puudutamine.**
Puudutage klahvi .
2. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini.**
Saate keeduala väljalülitamiseks reguleerida temperatuuritaseme tasemele „0”.
3. **Vastava keeduala taimeri väljalülitusfunktsiooni kasutamine.**

Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Vastavale näidikutele ilmub tähis „0” või „00”. Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage juhtpaneelil suvalist klahvi.

4. Korrage soovitud keeduala ala klahve "—" ja "+" puudutades.

Seotud keeduala saate välja lülitada, kui puudutate korraka klahve "—" ja "+".

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

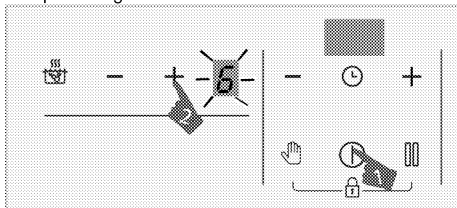
Jääksoojuse näit

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

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

Temperatuuritaseme reguleerimine

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



» Valitud keeduala hakkab tööle määratud temperatuuritasemel.

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

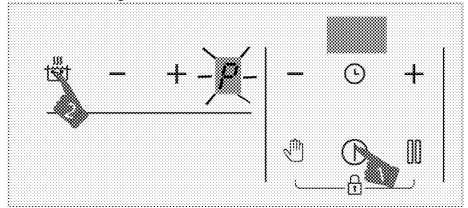
Suure võimsuse (võimenduse) säte

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

Suure võimsuse (võimenduse) sätte valimine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi "⏻".

2. Puudutage seotud ala klahvi "P".



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

Suure võimsuse (võimenduse) sätte väljalülitamine enne aja lõppemist

Suure võimsuse (võimenduse) sätte saate alati välja

lülitada, puudutades klahvi "—" või "⏻". Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel „9”.

Samas vertikaalsuunas asuva 2 ala tööpõhimõte:

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

Puhastuslukk

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

Puhastusluku sisselülitamine

1. Kui mis tahes keeduala on sisse lülitatud, hoidke

sõrme pikalt klahvil "⏻", kuni kuulete ühekordset helisignaali.

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

Puhastusluku väljalülitamine

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


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

Lapselukk

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

Lapseluku sisselülitamine

1. Puudutage pikalt korraga klahve  ja , kuni kuulete ühekordset helisignaali, kui pliit on ooterežiimis.


Lapselukk lülitatakse sisse. Kõigi keedualade näidikul kuvatakse veidi aega tähis „L” ja sisse lülitub klahvi  komakoht.



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

Lapseluku väljalülitamine

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


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

Klahvilukk



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

Klahviluku sisselülitamine



1. Puudutage korraga klahve  ja , kuni kuulete ühekordset helisignaali.


Klahvilukk lülitub sisse ja klahvi  komakoht lülitub sisse pärast vilkumist.



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

Klahviluku väljalülitamine




1. Puudutage korraga nii klahvi  kui ka klahvi , kuni kuulete klahviluku sisselülitumisel kahekordset helisignaali.

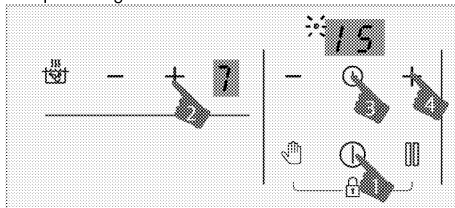
» Klahvi  tuli kustub ja juhtpaneeli lukustus avatakse.




Taimerifunktsioon

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

Taimeri sisselülitamine

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




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



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



Järelejäänud toiduvalmistusaja kuvamiseks puudutage kogu keeduala klahvi . Iga puudutuse jaoks kuvatakse erinev taimeri väärtus. Lõpuks kuvatakse uuesti taimeri minimaalne väärtus.



Taimeri määramiseks tuleb enne valida keeduala ja seadistada temperatuur



Taimer saab määrata ainult töötavatele keedualadele.

Taimer väljalülitamine

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

Taimer väljalülitamine enne määratud aja lõppu

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

Taimerit varem väljalülitamiseks on kaks võimalust.

Seotud ala jaoks taimerit väärtuse vähendamine nullini „00”:

1. Puudutage taimerit klahve "-----" ja "+", seni, kuni töötava taimeriga keeduala näidikule kuvatakse „00”.

» Seotud ala komakoha sümbol kustub ja taimer tühistatakse.

Seotud ala jaoks taimerit väljalülitamine,

puudutades korraka seotud ala klahve "-----" ja "+”:

1. Puudutage korraka seotud ala klahve "-----" ja "+”.

» Seotud ala komakoha sümbol kustub ja taimer tühistatakse.



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

Peatamisfunktsioon

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



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

1. Puudutage mis tahes keeduala töötamise ajal klahvi "00”.

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

2. Kõigi keedualade taastöötamiseks endiste seadistustega puudutage uuesti klahvi "00”.

Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

Tööpõhimõtted Induktsioonpliit kuumutab põhimõtteliselt otse toiduvalmistusnõu. Seetõttu on

sellel teiste pliitidüüpidega võrreldes palju eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind on jahedam.

Induktsioonpliidil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.



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

Tööaja piirangud

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

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

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

Tabel 1. Kasutamisaaja piirangud

Temperatuuritase	Tööaja piirang (tundides)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutit
P (võimendus)	10 minutit (*)
(*) 5 minuti möödumisel lülitub pliit tasemele 9	

Ülekuumenemiskaitse

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

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

Pritsmetevastane süsteem

Teie pliidil on pritsmekaitse-süsteem. Kui ülekeev toit satub juhtpaneelile, katkestab süsteem kohe

elektritoite ja lülitab pliidi välja. Selleks ajaks ilmub ekraanile hoiatus „E“.

Võimsuse täpne seadistamine

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

Müra

Kasutaja võib toiduvalmistamise ajal kuulda müra

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

Võimalikud müra põhjused ja liigid:

Ventilaatori müra

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

Madal sumisev müra nagu töötaval trafol

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

Praksumine

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

Vilisev müra

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

Tühi pott

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

Tõrketeated

Tablet 2. Tõrkekoodid ja tõrgete põhjused

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



Puutepaneelil kuvatavate tõrketeadete kohta leiata lisateavet tabelist 2.



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



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

6 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

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

**OHT:**

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

**OHT:**

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

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



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

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



Ärge kasutage puhastamiseks auru puhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine

Klaaskeraamiline pind

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

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



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

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

7 Probleemide lahendamine

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset helli.

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

Toode ei tööta.

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

Keeduala näidikule ilmub tähis "H".

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

Valitud keeduala lülitub ootamatult välja.

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

Pott ei soojene, isegi kui keeduala on sisse lülitatud.

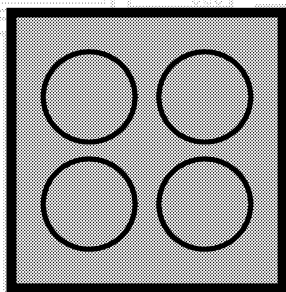
- Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil. >>> *Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidil.*
- Keedupott ei paikne keeduala keskel või poti põhi ei ole keeduala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisavalt lai pott ja asetage see korralikult keeduala keskele.*



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

Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

beko

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

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

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

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



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



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



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

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

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

2 Bendra informacija 8

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

3 Įrengimas 9

Prieš įrengiant.....	9
Įrengimas ir prijungimas.....	9
Būsimas transportavimas.....	12

4 Paruošimo Darbai 13

Patarimai, kaip taupyti energiją.....	13
Naudojant pirmą kartą.....	13
Pirmasis prietaiso valymas.....	13

5 Kaip naudoti šią viryklę 14

Bendroji informacija apie maisto gaminimą.....	14
Kaitlenčių naudojimas.....	15
Valdymo skydelis.....	16

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 21

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

7 Triukščių nustatymas 22

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

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

Bendrieji saugos reikalavimai

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

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbu, kuriuos atliko neįgalioji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioji. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Elektros sauga

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

patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.

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

Gaminio sauga

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

- DĒMESIO: Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.
 - ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gamtinimo paviršių.
 - ĮSPĖJIMAS: Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
 - Sudužus kaitvietės stiklui: nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Nelieskite prietaiso paviršiaus. Nebenaudokite prietaiso.
 - Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę naudodamiesi jos valdikliais ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.
 - Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
 - Prietaisas neskirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
 - Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl puodų dugnai ir viryklės paviršius visuomet turi būti sausi.
 - Kaitvietės įrengtos panaudojus pažangią „indukcijos“ technologiją. Šią indukcinę viryklę, kuri leidžia taupyti ir laiką, ir pinigus, privaloma naudoti su prikaistuviais, tinkamais indukciniam maisto gaminimui; kitaip kaitvietės neveiks. Kaip pasirinkti prikaistuvius, žr. *Bendroji informacija apie maisto gaminimą, puslapis 14*.
 - Indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, todėl ji gali turėti kenksmingų poveikių žmonėms, kurie naudoja medicininius prietaisus, pavyzdžiui, širdies stimuliatorių ar insulino pompą.
 - ĮSPĖJIMAS: Naudokite tik maisto gamtinimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.
- Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:
- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
 - Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
 - Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

Numatytoji naudojimo paskirtis

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

Vaikų sauga

- ĮSPĖJIMAS: Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiai veikiant, neleiskite artyn vaikų ir

neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.

- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES).

Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

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

RoHS direktyvos atitiktis:

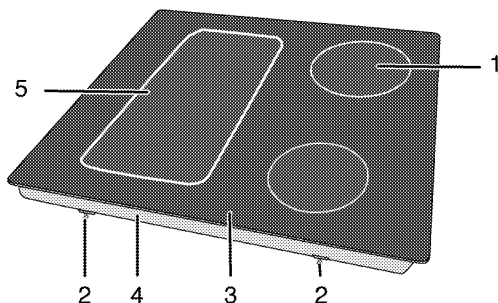
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

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

2 Bendra informacija

Apžvalga



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

Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	maks. 7200 W
Saugiklis	32 A / 16 A x 2
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	55 mm/580 mm/510 mm
Montavimo matmenys (aukštis / gylis)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Degikliai	
Galinis kairysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	180 mm
Energija	1800/3000W
Priekinis kairysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	180 mm
Energija	1800/3000W
Priekinis dešinysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	145 mm
Energija	1500/2200 W
Galinis dešinysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	210 mm
Energija	2000/3700 W



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



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



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

3 Įrengimas

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



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



PAVOJUS:

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



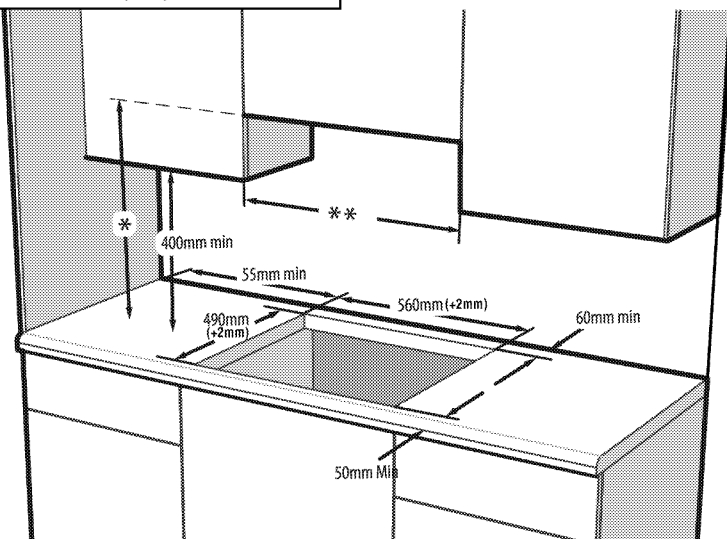
PAVOJUS:

Prieš pradėdami instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pavojų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

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

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



* Minimalus atstumas iki gartraukio nurodytas gartraukio naudojimo instrukcijoje.

** Minimalus atstumas tarp spintelių turi būtų lygus viryklės pločiui.

Įrengimas ir prijungimas

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



Kaitvietės nedėkite ten, kur yra aštrių kraštų ar kampų.

Kyla pavojus sudaužyti stiklo keramikos paviršių!

Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko

kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietas reglamentus.



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių.

Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

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



PAVOJUS:

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

Maitinimo kabelio prijungimas

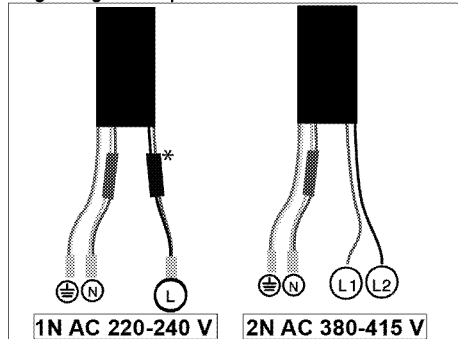


Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitei tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

1. Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp kontaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) viryklės, atsižvelgiant į IEE reglamentus. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

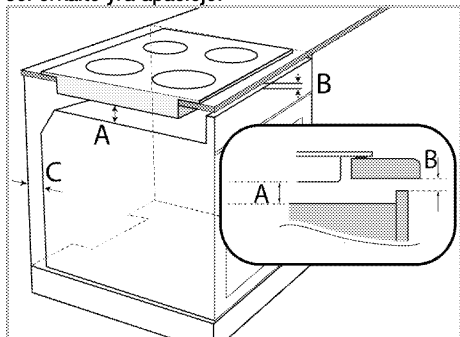
Jeigu su gaminiu pateiktas kabelis:



2. **Vienfaziam prijungimui;** prijunkite, kaip nurodyta toliau:
 - Rudas / Juodas laidas = L (Fazė)
 - Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
 - Žalias / Geltonas laidas = E (⊖) (įžeminimo)» arba
 - Pilkas / Juodas laidas = L (Fazė)
 - Mėlynas / Rudas laidas = N (Neutralus)
 - Žalias / Geltonas laidas = E (⊖) (įžeminimo)
3. **Dvifaziam prijungimui;** prijunkite, kaip nurodyta toliau:
 - Rudas laidas = L1 arba L2 (1 fazė arba 2 fazė)
 - Juodas laidas = L2 arba L1 (2 fazė arba 1 fazė)
 - Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
 - Žalias / Geltonas laidas = E (⊖) (įžeminimo)» arba
 - Juodas laidas = L1 (1 fazė)
 - Pilkas laidas = L2 (2 fazė)
 - Mėlynas / Rudas laidas = N (Neutralus)
 - Žalias / Geltonas laidas = E (⊖) (įžeminimo)

Gaminio įrengimas

Jei orkaitė yra apačioje:



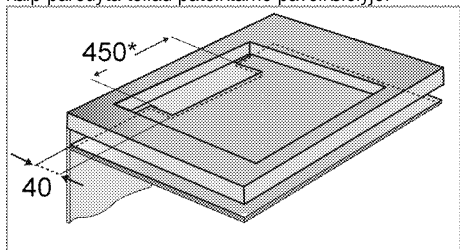
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Jei laive yra apačioje:

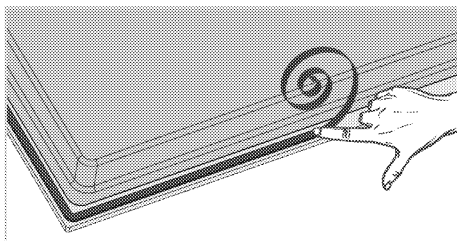
Baldų galinėje dalyje reikia palikti ventiliacines angas, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje.



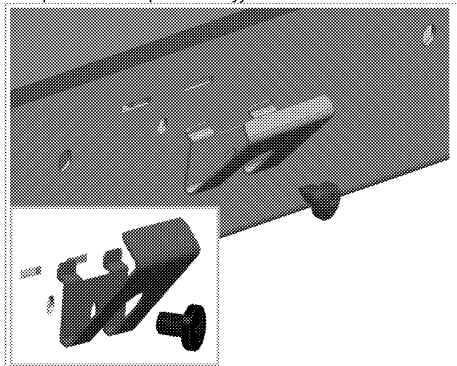
* min.

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

1. Paruoškite stalviršio paviršių, kaip parodyta paveikslėlyje.
2. Apverskite kaitlentę ir padėkite ją ant lygaus paviršiaus.
3. Montuodami dujinės viryklės viršų, įstatykite pakuotėje esančią tarpinę aplink dujinę viryklę, kaip tai parodyta paveikslėlyje. Užtikrinkite, kad tarpinė lieka viduje 1-2 mm nuo išorinio stiklo krašto.



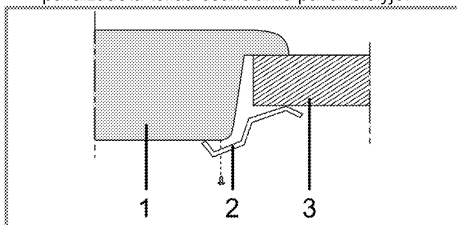
4. Užfiksuokite montavimo spyruokles, įkišdami ir įsukdami jas pro apatinio korpuso angas, kaip pavaizduota paveikslėlyje.



i Kai kurių modelių gaminys gali būti pateikiamas jau su pritaisytomis montavimo spyruoklėmis.

i Tvirtinimo spyruoklių skaičius jūsų gaminyje skiriasi, atsižvelgiant į gaminio modelį.

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

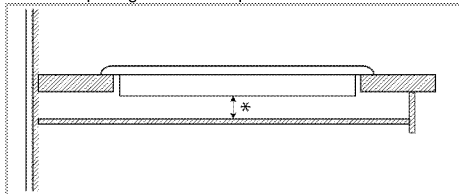


- 1 Kaitlentė
- 2 Montavimo spaustukas
- 3 Stalviršis



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

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

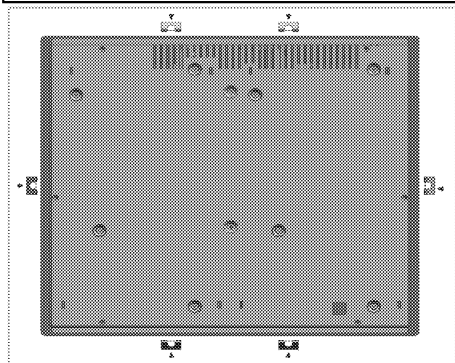


* min. 15 mm

Vaizdas iš galo (prijungimo skylės)



Tolesnėje iliustracijoje nurodytos prijungimo angos yra tik orientacinės, jos gali skirtis atsižvelgiant į gaminio modelį. Tvirtinkite atsižvelgdami į savo gaminio jungimo angų vietas.



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

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



Tvirtinimo spyruoklių skaičius jūsų gaminyje skiriasi, atsižvelgiant į gaminio modelį.

Galutinis patikrinimas

1. Gaminio eksploatavimas.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

Būsimas transportavimas

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



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

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

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

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

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

Naudojant pirmą kartą

Pirmasis prietaiso valymas



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius.

Valydami nenaudokite šlifuojančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

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

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



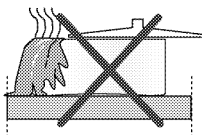
Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliao keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkautusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekte jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę,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

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

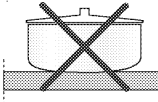
Prikaistuvių pasirinkimas

- Stiklo keramikos paviršius yra atsparus karščiui ir dideliems temperatūrų skirtumams.

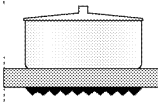
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršius.



Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršius ir sukelti gaisrą.



Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.



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

Naudodami indukcinės kaitlentės, naudokite tik indukciniam gaminimui tinkamus indus.

Prikaistuvio patikrinimas

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

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

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

Prikaistuvio atpažinimo-fokusavimo sistema

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

Saugus naudojimas

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

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

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



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

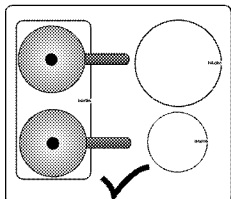


Kaitlentei veikiant, nedėkite ant jos magneto savybių turinčių daiktų, pavyzdžiui, kreditinių kortelių arba kasečių.

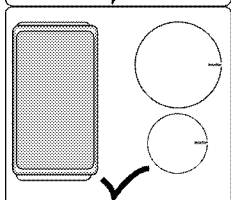
Indui tinkamos kaitvietės parinkimas

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

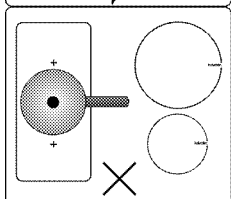
Naudojant puodus and didelio paviršiaus kaitvietės



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



Didelio paviršiaus kaitvietę galite naudoti dideliems puodams.



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

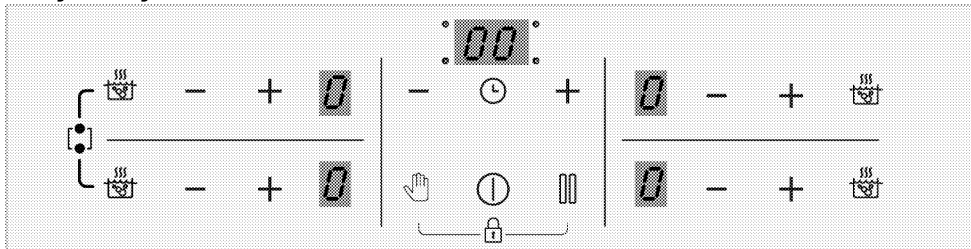
Kaitlenčių naudojimas











PAVOJUS:

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

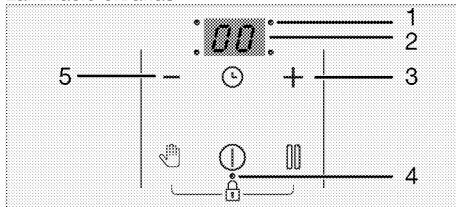
Valdymo skydelis




Techniniai duomenys

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

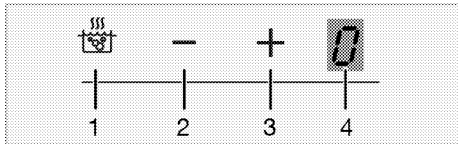
Laikmačio ekranas




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


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

Kaitvietės ekranas




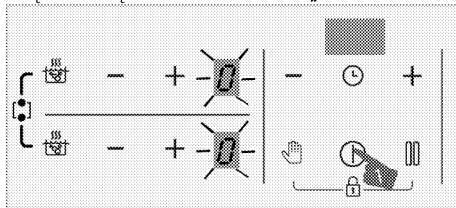
- 1 Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) įjungimo mygtukas
- 2 Kaitvietės temperatūros mažinimo mygtukas
- 3 Kaitvietės temperatūros didinimo mygtukas
- 4 Kaitvietės ekranas


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

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

Kaitlentės įjungimas:

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką .
- Visų kaitviečių ekranuose atsiranda „0“.



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

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

Kaitvietės išjungimas:

Ijungtą kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. **Paliečiant mygtuką "ⓘ"**

Palieskite mygtuką "ⓘ".

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

Kaitvietę galima išjungti sumažinant temperatūrą iki 0 lygio.

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

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

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

4. **Vienu metu paliečiant pasirinktos kaitvietės mygtukus "—" / "+"**

Pasirinktą kaitvietę galima išjungti vienu metu

paliečiant jos mygtukus "—" / "+".

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

Likutinės šilumos indikatorius

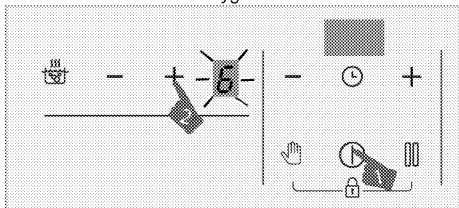
Jei kaitvietės ekrane mirksi simbolis „H“, kaitlentė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliame maisto kiekiui pašildyti. Šis simbolis netrukus pasikeis į „h“. Tai reiškia, kad kaitvietė vėsta.

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

Temperatūros lygio reguliavimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "ⓘ".

2. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį liesdami kaitvietės mygtukus "—" / "+".



» Kaitvietė ims veikti nustatytu temperatūros lygiu.

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

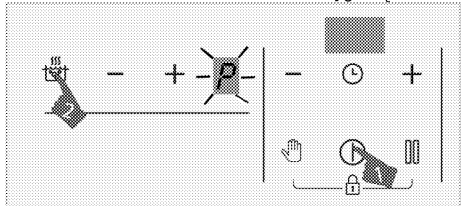
Didelio galingumo nustatymas (galios didinimas)

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

Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) pasirinkimas:

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "ⓘ".

2. Palieskite atitinkamos kaitvietės mygtuką "P".



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

Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) išjungimas anksčiau:

Didelio galingumo nustatymą (galios didinimą) galite bet kada išjungti palietę mygtukus "—" arba "P". Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia 9 lygiu.

Viena vertikalia linija išdėstyty 2 kaitviečių veikimo principas:


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


Valymo užraktas

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

Valymo užrakto įjungimas

1. Kai įjungta bet kuri kaitvietė, paspauskite ir


palaiykite mygtuką , kol išgirsite **vieną garso signalą**.

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

Valymo užrakto išjungimas

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






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

Apsaugos nuo vaikų užraktas

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

Apsaugos nuo vaikų užrakto įjungimas



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


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



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

Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas



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


» Taip išjungsite apsaugos nuo vaikų funkciją. Visų kaitviečių ekranuose sumirksi „L“ ir užžęsta mygtuko  lemputė.

Mygtukų užraktas



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

Mygtukų užrakto įjungimas



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


Įsijungs mygtukų užraktas ir sumirksėjęs užsidegs mygtuko  dešimtainis kablelis.



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

Mygtukų užrakto išjungimas




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

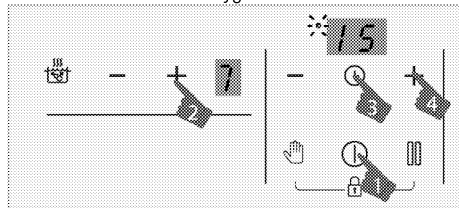
» Mygtuko  lemputė išsijungia ir valdymo skydelis atrakinamas.




Laikmačio funkcija


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



Laikmačio įjungimas


1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką .
2. Nustatykite pageidaujimą temperatūros lygį liesdami kaitvietės mygtukus  / .




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

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

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

 Laikmačio negalima nustatyti nepasirinkus kaitvietės ir jos temperatūros reikšmės

 Galima nustatyti tik jau veikiančios kaitvietės laikmatį.



Laikmačio išjungimas

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

Laikmačio išjungimas anksčiau

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

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


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

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

Išjungti atitinkamos kaitvietės laikmatį, vienu metu paliečiant atitinkamos kaitvietės mygtukus "" / "".


1. Vienu metu palieskite atitinkamos kaitvietės mygtukus "" / "".




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

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

Stabdymo funkcija


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

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

1. Kaitvietėms veikiant, palieskite mygtuką "". Visų veikiančių kaitviečių temperatūra bus sumažinta iki minimumo (1 lygio). Įjungtų kaitviečių ekrane atsiras simbolis "".
2. Jei norite, kad visos kaitvietės vėl veiktų pagal ankstesnius nustatymus, dar kartą paspauskite mygtuką "".

Saugos ir veiksmingas indukcinių kaitviečių naudojimas

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

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

Naudojimo laiko apribojimai

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

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

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

1 lentelė. Naudojimo laiko apribojimai

Temperatūros lygis	Veikimo laikas, valandomis
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minučių
P (galios didinimas)	10 minutės (*)
(*) Po 5 minučių kaitlentės kaitinimo lygis sumažės iki 9	

Apsauga nuo perkaitimo

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

- Veikianti kaitvietė gali išsijungti.
- Pasirinktas lygis nuo didesnio gali sumažėti iki 7 lygio.

Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

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

Tikslus galios nustatymas

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

Triukšmai

Maisto ruošimo metu vartotojas gali girdėti triukšmą

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

Galimos triukšmo priežastys:

Ventiliatoriaus keliamas triukšmas

Viryklėje yra ventiliatorius, kuris įsijungia automatiškai pagal produkto temperatūrą. Ventiliatorius veikia

keliais skirtingais lygiais ir, priklausomai nuo temperatūros, jis pradeda veikti skirtingame lygyje.

Nedidelis zvimbimas, primenantis transformatoriaus veikimą

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

Traškėjimas

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

Švilpimas

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

Tuščias prikaistuvis

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

Klaidų pranešimai

2 lentelė. Klaidų kodai ir klaidų priežastys

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



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



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



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

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

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



PAVOJUS:

Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

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

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



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius.

Valydami nenaudokite šerdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



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

Kaitlentės valymas

Keraminio stiklo paviršius

Valykite stiklo keraminį paviršius (stiklo keramiką) šaltu vandeniu, pasirūpindami, kad ant jo neliktų valymo priemonių likučių, ir nusauskite minkšta šluoste. Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršius naudojant kaitlentę kitą kartą.

Ant stiklo keramikos (stiklo keraminio) paviršiaus pridžiūvusius likučių jokiais būdais negalima grandyti sulinkusiais peiliais, plieno drožlių šluostėmis ar panašiais įrankiais.

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

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



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

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

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

7 Trikčių nustatymas

Kaisdomos ir vėsdomos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

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

Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis „i“.

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

Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

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

Kaitvietė jungta, bet puodas nekaista.

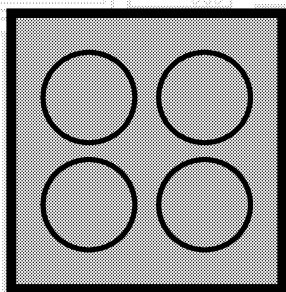
- Puodas netinkamas naudoti ant indukcinės kaitvietės. >>> *Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.*
- Prikaistuvis pastatytas ne per vidurį arba puodo dugno skersmuo per mažas tai kaitvietai. >>> *Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės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



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

Beépített tűzhely

Használati útmutató



HU

beko

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

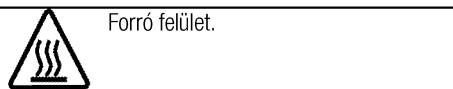
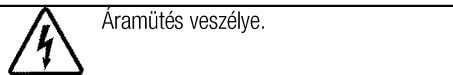
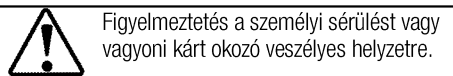
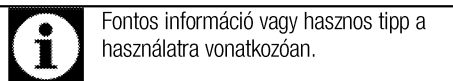
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bizunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



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

1	Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések	4	4	Elkészítés	13
	Általános biztonsági utasítások	4		Energiatakarékossági tippek	13
	Elektromos biztonság	4		Első használat	13
	Termékbiztonság	5		A készülék első tisztítása	13
	Rendeltetés	7		5	A főzőlap használata
	Biztonsági előírások gyermekekre nézve	7		A főzőlappal kapcsolatos általános információk	14
	A régi termék leselejtezése	7		A főzőlapok használata	15
	A csomagolóanyag kidobása	7		Vezérlőpanel	16
2	Általános tájékoztató	8		6	Karbantartás és tisztítás
	Áttekintés	8		Általános tájékoztató	21
	Műszaki adatok	8		A főzőlap tisztítása	21
3	Beszereles	9		7	Hibaelhárítás
	Üzembe helyezés előtt	9			22
	Üzembe helyezés és csatlakoztatás	9			
	A régi termék leselejtezése	12			

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.
Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni.
Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt

konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.

- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.

- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

Termékbiztonság

- **FIGYELEM:** A készülék és annak alkatrészai használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

- FIGYELEM: Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
- FIGYELEM: Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Amennyiben a meleg üveg eltörik: Kapcsolja ki az összes főzőfelületet és az összes elektromos sütő egységet, majd csatlakoztassa le a hálózatról. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez! Ne használja a készüléket!
- Használat után mindig a szabályozóval kapcsolja ki a főzőlapot, ne hagyatkozzon az edény-érzékelőre.
- Soha ne helyezzen fémből készült tárgyakat, például kést, villát, kanalat és fedőket a főzőlapra, mivel azok felforrósodhatnak.
- A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőlap felszíne mindig száraz legyen.
- A főzőlapok "indukciós" technológiával készültek. Az indukciós főzőlap segítségével időt és pénzt takaríthat meg, azonban kifejezetten indukciós főzéshez készült edényekkel működik; más edények esetén a főzőlap nem működik. Az edények kiválasztásához tekintse meg a *A főzéssel kapcsolatos általános információk, oldal 14* fejezet.
- Mivel az indukciós főzőlapok mágneses teret hoznak létre, káros hatást fejthetnek ki olyan embereknél, akik pl. inzulin adagolót vagy pacemakert használnak.
- FIGYELEM: Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érintje folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- VIGYÁZAT: A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- FIGYELEM: A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a

csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.

- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.

A régi termék leselejtése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE). A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

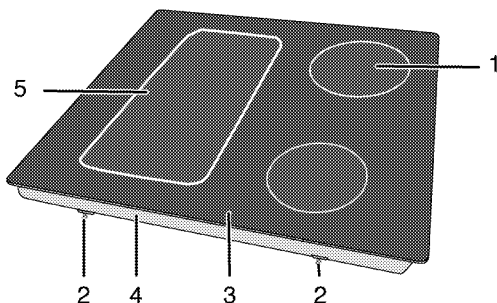
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

2 Általános tájékoztató

Áttekintés



- | | | | |
|---|----------------------|---|-----------------------|
| 1 | Indukciós főzőlap | 4 | Az alaplemez borítása |
| 2 | Tartóelem | 5 | Indukciós főzőlap |
| 3 | Üvegkerámias felület | | |

Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	max. 7200 Szélesség
Vezeték típus / keresztmetszet	percH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	55 mm/580 mm/510 mm
Üzembe helyezési méretek (szélesség/mélység)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gáزرózsák	
Bal hátulsó	Indukciós főzőlap
Méret	180 mm
Teljesítmény	1800/3000Szélesség
Bal előlső	Indukciós főzőlap
Méret	180 mm
Teljesítmény	1800/3000Szélesség
Jobb előlső	Indukciós főzőlap
Méret	145 mm
Teljesítmény	1500/2200 Szélesség
Jobb hátulsó	Indukciós főzőlap
Méret	210 mm
Teljesítmény	2000/3700 Szélesség



A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.



A gép címkein vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.



A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.

3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képtelen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.



A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.



VESZÉLY:

Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.



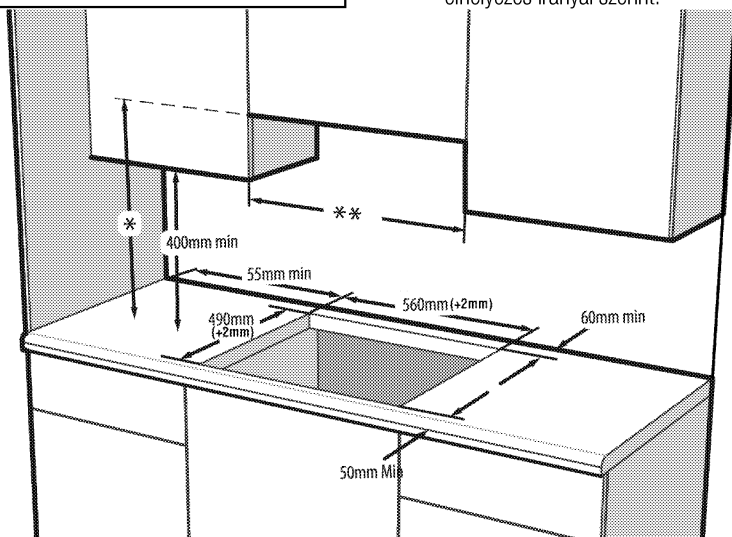
VESZÉLY:

A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

Üzembe helyezés előtt

A sütőlapot kereskedelmi forgalomban lévő munkalaphoz tervezték. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- Szabadonálló helyzetben is használható. A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően (min. 650 mm)
- Távolítsa el a csomagolóanyagot és egyéb szállításhoz szükséges rögzítőanyagot.
- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A munkalapot vízszintesen kell felhelyezni és rögzíteni.
- Vágjon rést a főzőlap számára a munkalapon az elhelyezés irányai szerint.



* A szagelszívótól mért minimális távolságot illetően tekintse meg a szagelszívó használati útmutatóját

** A szekrényektől mért minimális távolságnak meg kell egyeznie a sütő szélességével



Ne helyezze a főzőlapot hegyes élű vagy sarkú helyekre.
Eltörhet az üveg kerámia felület!


Elektromos csatlakoztatás


A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár

Üzembe helyezés és csatlakoztatás


- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.

VESZÉLY:
 A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.
 A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.

VESZÉLY:
 A vezetékét nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.
 A sáruított vezetékét csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típus táblázat adatainak meg kell egyezniük. A típuscímké a készülék borításának hátsó részén található.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

VESZÉLY:
 Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.
 Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

A tápkábel csatlakoztatása

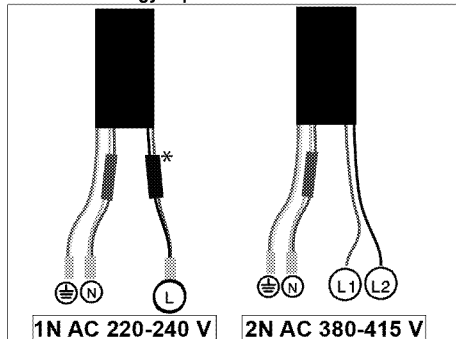
i A vezetékvezetés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetékét/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.





1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítékoktól, biztonsági

kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

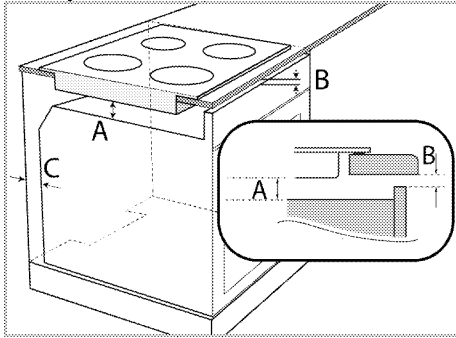
A termékhez egy tápkábel is tartozik:



2. **Egyfázisú csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:
 - Barna/fehér kábel = L (fázis)
 - Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)
 » vagy
 - Szürke/fehér kábel = L (fázis)
 - Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)
3. **Kétfázisú csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:
 - Barna kábel = L1 vagy L2 (1-es fázis vagy 2-es fázis)
 - Fekete kábel = L2 vagy L1 (2-es fázis vagy 1-es fázis)
 - Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)
 » vagy
 - Fekete kábel = L (1-es fázis)
 - Szürke kábel = L2 (2-es fázis)
 - Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

A termékek beszerelése

Amennyiben a sütő van alul:



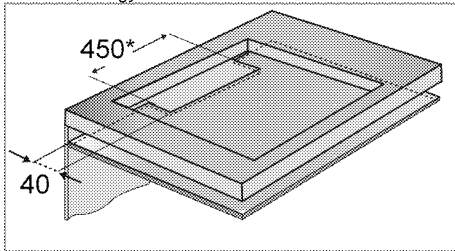
A perc15 mm

B perc2 mm

C 20 mm

Amennyiben a tabla van alul:

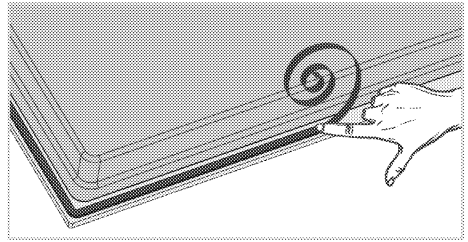
Amennyiben megoldható, hagyjon helyet a bútor hátsó részénél, ahogy az a következő ábrán is látható.



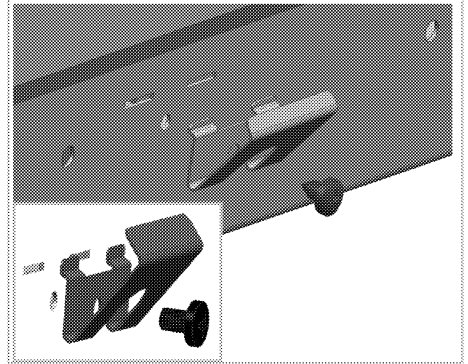
* perc

Az indukciós főzőlap beszerelésékor helyezze a terméket párhuzamosan a felülettel. A következőkben leírt módon vigyen fel szigetelőanyagot a főzőlap és a munkalap érintkező felületére, ezzel megakadályozhatja, hogy folyadék kerüljön a termék és a munkalap közé.

1. Készítse elő a munkalap felszínét az ábrán látható módon.
2. Fordítsa fel a főzőlapot és helyezze sima felületre.
3. A főzőlap beszerelésékor használja fel a csomaggal járó tömitéseket a főzőlap körül, ahogy az alábbi képen is látható. Ügyeljen arra, hogy 1-2 mm-re maradjon az üveglap külső szélétől.



4. Rögzítse a csatlakozó rugókat, helyezze be és csavarja át őket a burkolat alján lévő lyukakon, az ábra szerint.

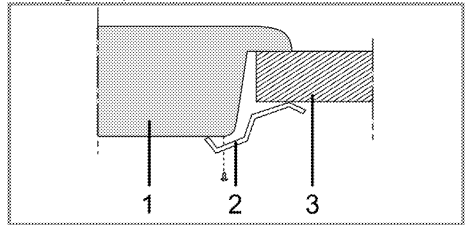


Néhány modell esetében lehet, hogy az Ön termékén már fel vannak szerelve a rögzítőrugók.



A terméken található rögzítőrugók száma a termék modelltől függően változhat.

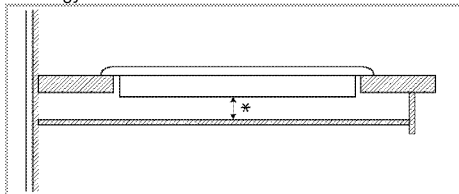
5. Helyezze a főzőlapot pultra, és igazítsa be.
6. Amikor a sütőt a pultra helyezi, a csatok segítségével könnyen rögzítheti. Ha a pult méretei nem megfelelőek, a termék elejére két rögzítőkapcsot is erősíthet az ábra szerint



- 1 Főzőlap
- 2 Kapocs
- 3 Munkalap

i A főzőlap szekrénybe történő beszerelésekor egy olyan polcot kell beépíteni, mely a képen látható módon elválasztja a főzőlapot a szekrénytől. Beépített sütőre történő felszerelés esetén ez nem szükséges.

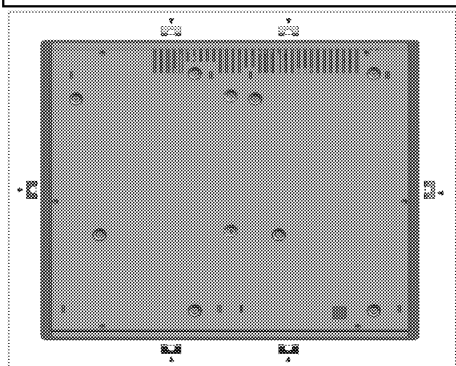
Olyan esetekben, amikor a termék aljához is hozzá lehet érni, például amikor egy fiók fölé szereli fel, ezt a részt egy falemezzel kell lefedni.



* perc 15 mm

Hátsó nézet (csatlakozó lyukak)

i Az alábbi ábrán szereplő csatlakozó furatok helye változhat, változhat a készülék típusától függően. Rögzítse azokat az Ön készülékén található csatlakozó furatokkal összhangban.



! VESZÉLY:
A csatlakozásokat nem biztonságos más lyukakban elvégezni, mivel károsíthatja a gáz- és elektromos rendszert.

! VESZÉLY:
A főzőlaphoz tartozó elemek gázzal és elektromos árammal működnek. Ezért a főzőlapot csak a pulton, a rögzítésre kialakított nyílásokon keresztül, csak a rögzítéshez biztosított elemek és csavarok segítségével, és az útmutató előírásai szerint szabad beszerelni. Ellenkező esetben az az élet- és vagyonbiztonságot veszélyezteti.

i A terméken található rögzítőrugók száma a termék modelltől függően változhat.

Utolsó ellenőrzés

1. Üzemeltesse a terméket..
2. Ellenőrizze a funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szígszalaggal.

i Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

Energiatakarékossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.
- A sütőedényeket fedővel használja. Amennyiben az edénynek nincs fedele, az energiafogyasztás a négyszeresére nőhet.
- Olyan lapot válasszon, mely a legjobban megfelel az edény alsó méretének. Mindig a megfelelő edényméretet válassza. A nagyobb edények több energiát igényelnek.
- Az elektromos főzőlapon történő főzéskor mindig lapos fenekű edényeket használjon. A vastag alsó résszel rendelkező edények jobban vezetik a hőt. Ezzel 33%-os energiamegtakarítást érhet el.

- Az edényeknek minden esetben kompatibilisnek kell lenniük a sütési zónákkal. Az edények aljának mindig kisebbnek kell lennie a főzőlap méreténél.
- A sütési zónákat és az edények alját mindig tartsa tisztán. A szennyeződések csökkentik az edény alja és a sütési zónák közti hőátvitelt.

Első használat

A készülék első tisztítása



Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

5 A főzőlap használata

A főzéssel kapcsolatos általános információk



Maximum az edény egyharmadát töltsön olaját. Olaj melegítésekor soha ne hagyja azt őrizetlenül. A túlmelegített olaj tűzveszélyes lehet. **Az esetleges tüzet sose próbálja vízzel kioltani!** Ha az olaj lángra kapna, fedje le tűzálló lepedővel vagy nedves ruhával. Ha biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja ki a főzőlapot, majd azonnal hívja a tűzoltókat.

- Az ételek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyút ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le a főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket.

A ráolvadt anyagokat azonnal törölje le a felületről.

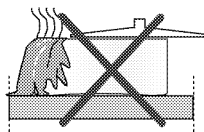
Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.

- Kizárólag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű élelmiszert helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás. Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket.

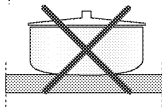
A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

A serpenyő kiválasztása

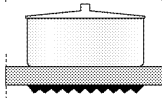
- Az üvegerámia egy hőálló felület, melyre nincsenek hatással a nagy hőmérsékletváltozások.
- Az üvegerámia felületet soha ne használja tárolásra vagy vágódeszkának.
- Csak megmunkált fenékel rendelkező serpenyőket és edényeket használjon. Az éles sarkok megkarcolhatják a felszínt.



A kiforrósuló étel károsíthatja a kerámia felületet és tüzet okozhat.



Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket.



Csak lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon. Ezek jobb hővezetők.

Indukciós főzőlapok esetén kizárólag indukciós főzéshez tervezett edények használhatók.

A serpenyő tesztelése

A következő módszer segítségével tesztelheti le, hogy a serpenyő használható-e a főzőlapon.

1. A serpenyő akkor kompatibilis, ha az alsó része vonzza a mágneset.
2. A serpenyő akkor kompatibilis, ha a főzési zónára helyezés és a főzőlap elindítása után a "L" nem kezd el villogni.

Olyan, speciális mágneses aljjal rendelkező acél, teflon vagy alumínium serpenyőket használhat, melyek címkején fel van tüntetve, hogy indukciós főzéshez is használható. Az üveg és kerámia edények, továbbá a nem mágneses, alumínium aljjal rendelkező rozsdamentes acél edények nem használhatók.

Serpenyőfelismerő, -fókuszáló rendszer


Indukciós főzés esetén, csak az edény alja által lefedett főzési felület kerül áram alá. Az edény alját a rendszer automatikusan felismeri és automatikusan akkora területet fűt fel. Ha a főzés közben az edényt leemeli a főzési zónáról, a főzés automatikusan leáll. A kiválasztott főzési zóna és a "L" szimbólum ekkor felváltva villog.

Biztonságos használat

Kevés olajat (vagy olajat nem tartalmazó) teflon serpenyő használata esetén soha ne válasszon ki túl magas melegítési szintet.

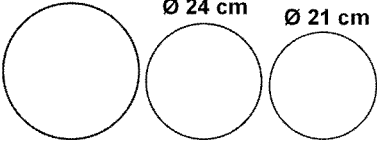
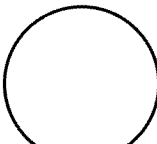
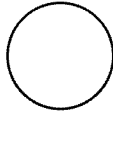
A főzőlapra ne helyezzen fémből készült tárgyakat, így villát, kést vagy fedőket, mert átforrósodnak.

A főzésnél ne használjon alumínium fóliát. Soha ne helyezzen a főzőlapra alumínium csomagolásba csomagolt élelmiszereket.

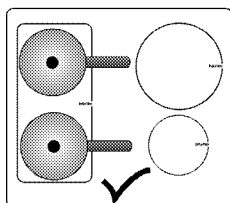
 Amennyiben a főzőlap alatt egy működő sütő helyezkedik el, a főzőlap szenzora lecsökkentheti a főzési szintet vagy lekapcsolhatja a sütőt.

 A főzőlap működése esetén, annak mágneses tulajdonságai miatt tartsa távol a hitelkártyákat és a kazettákat a főzőlaptól.

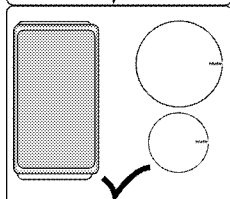
Az edénynek megfelelő főzési zóna kiválasztása

Nagyméretű főzési zóna Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm	Normál méretű főzési zóna Ø 18 cm	Kisméretű főzési zóna Ø 14,5 cm
		
Nagyméretű főzési zóna <ul style="list-style-type: none">Automatikusan illeszkedik a serpenyőhöz.Ideálisan osztja szét a meleget.Tökéletes hőeloszlást biztosít. Vékony palacsinta és nagyméretű halak elkészítéséhez használható.	Normál méretű főzési zóna <ul style="list-style-type: none">Automatikusan illeszkedik a serpenyőhöz.Ideálisan osztja szét a meleget.Tökéletes hőeloszlást biztosít. Mindenféle étel előkészítéséhez ideális.	Kisméretű főzési zóna <ul style="list-style-type: none">Lassú főzéshez használható (szószok, krémek)Kis adagok készítéséhez vagy a személyek számán alapuló adagok készítéséhez használható.

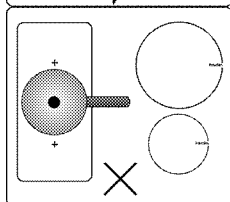
Edények használata a széles főzőzónán



A széles főzőzónát használhatja két különálló, bal hátsó és bal első főzési zónaként.



A széles főzési zóna nagyobb edényekkel használható.

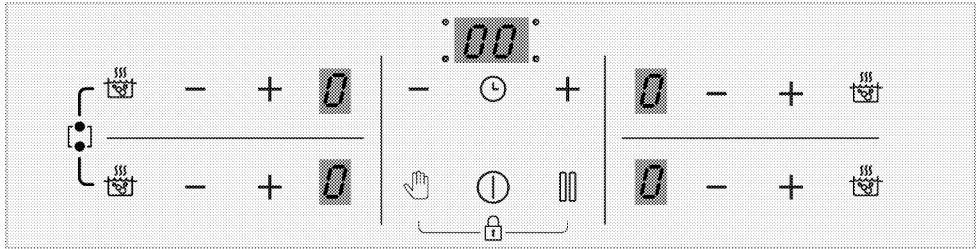


Az edénynek a széles főzési zóna mindkét központját takarnia kell. Más módon ne használja a főzőzónát.









A főzőlapok használata

 **VESZÉLY:** Óvja a főzőlapot minden ütődéstől. Még az olyan kis ráeső tárgyak, mint egy sótartó is károsíthatják a főzőlapot. Ne használjon megkarcolódott főzőlapot. A víz beszivároghat ezeken a repedéseken és rövidzárlatot okozhat. Bármilyen felületi sérülés esetén (pl. látható karcolások), azonnal kapcsolja ki a készüléket, hogy minimálisra csökkentse az áramütés veszélyét.

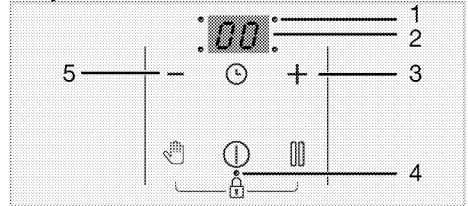
Vezérlőpanel




Műszaki adatok

-  Be- / Kikapcsoló gomb
-  Billentyűzár / Gyermekzár gomb
-  Időzítő aktiváló / deaktiváló gomb
-  Magas teljesítmény beállítása (Erősítő) gomb
-  Tisztítási zár
-  Megállító gomb
-  Mínusz gomb
-  Plusz gomb

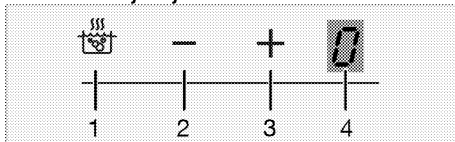
Idő kijelző



- 1 Tizedespont az időbeállításához
- 2 Idő kijelző
- 3 Időzítő plusz gomb (az időzítő fokozathoz)
- 4 Tizedespont a billentyűzárhoz/gyermekzárhoz
- 5 Időzítő mínusz gomb (az időzítő fokozathoz)


 Az itt szereplő képek és ábrák csak illusztrációk. A valós megjelenések és a funkciók a főzőlap modellszámától függően változhatnak.

Főzési zóna kijelzője



- 1 Magas teljesítmény beállítása (Erősítő) aktiváló gomb
- 2 Zóna mínusz gomb (a hőmérsékleti fokozathoz)
- 3 Zóna plusz gomb (a hőmérsékleti fokozathoz)
- 4 A főzési zóna kijelzője

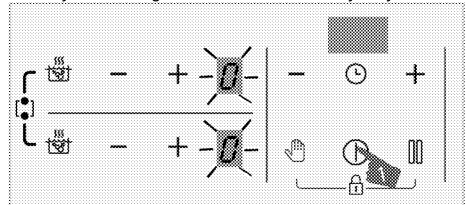
 A termék egy érintőgombos panel segítségével vezérelhető. Az érintőgombos panelen végzett műveleteket egy hangjelzés igazolja vissza.


 A vezérlőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület meghibásodásokat okozhat.

A főzőlap bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot az "I" gomb megérintésével.

A "0" jelenik meg minden főzési zóna kijelzőjén.



 A főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol, ha 10 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez.



A termék biztonsági okokból kikapcsolja magát, ha hosszabb ideig nem érint meg semmilyen gombot.

A főzési zóna kikapcsolása:

Egy aktív főzési zónát 3 féle módon lehet kikapcsolni:

1. A "⏻" gomb megérintésével.

Érintse meg az "⏻" gombot.

2. A hőmérséklet "0"-ra való csökkentésével;

A főzési zónát úgy is kikapcsolhatja, hogy a hőmérsékletet a "0" fokozatra állítja.

3. A kívánt főzési zóna időzítőjén található kikapcsolási funkció használatával;

Az idő lejártá után az időzítő lekapcsolja a hozzárendelt főzési zónát. Ekkor a "0" vagy "00" érték jelenik meg a megfelelő kijelzőn.

Amikor az idő lejár, egy hangjelzést lehet hallani. A hangjelzés elnémitásához érintse meg a vezérlőpanel bármely gombját.

4. A zóna "—"/"—" gombok egyidejű megérintésével a kívánt főzési zónára;

Kikapcsolhatja az adott főzési zónát úgy, hogy

megérinti a "—"/"—" gombokat egyidejűleg.



Ha a "H" vagy "h" szimbólum megjelenik a főzési zóna kikapcsolása után, az azt jelzi, hogy a főzési zóna továbbra is forró. Ne érintse meg a főzési zónákat.

Maradék hő jelzése

Ha a "H" szimbólum villog a főzési zóna kijelzőjén, az azt jelzi, hogy a főzőlap még forró, és egy kisebb mennyiségű étel melegen tartásához is használható. A szimbólum nemsokára "h" szimbólumra változik, ami azt jelenti, hogy kevésbé forró.



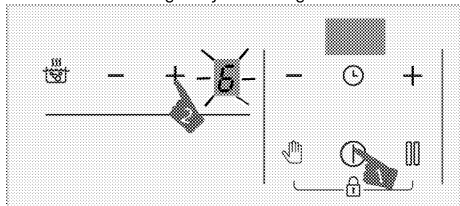
Az áram kikapcsolásakor a maradékhő-jelző nem kapcsol fel, és nem figyelmezteti a felhasználót a forró főzési zónákra.

A hőmérsékleti fokozat beállítása

1. Kapcsolja be a főzőlapot az "⏻" gomb megérintésével.

2. Állítsa be a kívánt hőmérsékleti fokozatot a zóna

"—"/"—" gombjainak megérintésével.



» A megfelelő sütési zóna a beállított hőmérsékleti fokozaton fog működni.



A 280 mm-es indukciós főzőlap zóna (amennyiben sütője 280 mm-es főzőzónával rendelkezik) külső része csak akkor aktiválódik, ha a főző zónát elfedő serpenyőt helyezi a főző zónára, és a hőmérséklet 8-osnál nagyobb fokozatra van állítva.

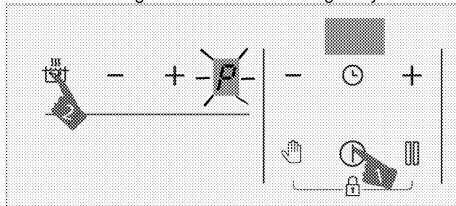
Magas teljesítmény beállítása (ERŐSÍTŐ)

Az erősítő funkciót gyors felmelegítéshez használhatja. Ezt a funkciót azonban nem ajánljuk huzamosabb ideig történő főzéshez. Az erősítő funkció nem minden főzési zónánál érhető el.

A magas teljesítmény-beállítás kiválasztása (ERŐSÍTŐ):

1. Kapcsolja be a főzőlapot az "⏻" gomb megérintésével.

2. Érintse meg az adott zóna "P" gombját.



» A kiválasztott főzési zóna maximális teljesítménnyel fog működni, és a "P" szimbólum jelenik meg a főzési zóna kijelzőjén. A főzési zóna kilép az erősítő funkcióból, és "9"-es fokozaton működik tovább.

A magas teljesítmény-beállítás (ERŐSÍTŐ) idő előtti kikapcsolása:

A magas teljesítmény-beállítást bármikor

kikapcsolhatja, amikor akarja, a "—"/"—" vagy "P" gomb megérintésével.

A főzési zóna kilép az erősítő funkcióból, és "9"-es fokozaton működik tovább.

2 zóna működési elve, ha ugyanabban a függőleges irányban helyezkednek el:

Ha az egyik zóna fokozaterősítésre van állítva, és a másik zónát, amelyik ugyanabban a függőleges irányban található, 6-osnál magasabb (7, 8 vagy 9) fokozatra állítják, akkor az első zóna 9-es szintre csökken, majd a másik zónát be lehet állítani 6-osnál magasabb fokozatra (7, 8 vagy 9). Ha a második zóna van fokozaterősítésre állítva, akkor az első zóna csökken 6-os fokozatra.

Tisztítási zár

A tisztítási zár 20 másodpercre lekapcsolja a vezérlőpanel összes gombjának működését bekapcsolt

főzőlapnál, így gyorsan letakaríthatja azokat. Ez idő alatt az eszköz nem vesz fel teljesítményt.

A tisztítási zár bekapcsolása


1. Érintse meg és tartsa nyomva a  gombot, amíg **egyetlen figyelmeztető hang** hallatszik bármelyik főzési zóna bekapcsolásakor.

A főzőlap időzítőjének kijelzőjén visszaszámlálás kezdődik 20-tól. Ezalatt az idő alatt a panel egyik gombja sem működik a "⏸" gomb kivételével.

A tisztítási zár kikapcsolása

A zár kikapcsolásához semmilyen gombot nem kell megnyomnia. A főzőlap a 20 másodperc letelte után egy hangjelzéssel jelez, és a tisztítási zár automatikusan kikapcsol.





Ha korábban ki akarja kapcsolni a tisztítási zárat, érintse meg és tartsa nyomva a  gombot, amíg **két figyelmeztető hang** hallatszik.

Gyermekzár

Ha a főzési zónák ki vannak kapcsolva, megvédheti a főzőlapot, a gyermekzár segítségével megakadályozhatja, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzési zónákat. A gyermekzárát csak akkor tudja be- és kikapcsolni, amikor a főzési zónák ki vannak kapcsolva (készenléti módban).

A gyermekzár bekapcsolása



1. Érintse meg és tartsa nyomva a  és  gombokat egyidejűleg, amíg **egyetlen figyelmeztető hang** hallatszik, amikor a főzőlap készenléti állapotban van.

A gyermekzár bekapcsol. „L” jelenik meg egy ideig minden főzési zóna kijelzőjén, és a "⏸" gomb tizedespontja kigyullad.



Ha bármelyik gombot megnyomják, amíg a gyermekzár funkció aktív, két figyelmeztető hang hallatszik, és az „L” villog minden főzési zóna kijelzőjén.

A gyermekzár kikapcsolása



1. Érintse meg és tartsa nyomva a  és  gombokat egyidejűleg, amíg **két figyelmeztető hang** hallatszik, amikor a gyermekzár aktív.

» A gyermekzár funkció kikapcsol. Az „L” villog minden főzési zóna kijelzőjén, és a "⏸" gomb fényes kialszik.

Billentőzár

Bekapcsolhatja a billentyűzárát annak érdekében, hogy megakadályozza a funkciók megváltoztatását tévedésből, míg a főzőlap működik.

A billentyűzár bekapcsolása

1. Érintse meg és tartsa nyomva a  és  gombokat egyidejűleg, amíg **egyetlen figyelmeztető hang** hallatszik.

A billentyűzár bekapcsol, és a "⏸" gomb tizedespontja villogás után kigyullad.



A billentyűzárát csak normál működési üzemmódban kapcsolhatja be. Csak a "⏸" gomb használható, amikor a billentyűzár aktív. Bármelyik másik gomb megérintésekor a "⏸" gomb tizedespontja villog, jelezve, hogy a billentyűzár aktív. Ha kikapcsolja a főzőlapot, amikor a gombok le vannak zárva, ki kell kapcsolnia a billentyűzárát annak érdekében, hogy újra be tudja kapcsolni a főzőlapot. Ha bármelyik gombot megérinti a billentyűzár kikapcsolása nélkül, az „L” villogni fog minden főzési zóna kijelzőjén, jelezve, hogy a billentyűzár aktív van. Kapcsolja ki a billentyűzárát, hogy újra be tudja kapcsolni a főzőlapot.

A billentyűzár kikapcsolása

1. Érintse meg a  és  gombokat egyidejűleg, amíg **két figyelmeztető hang** hallatszik, amikor a billentyűzár aktív.

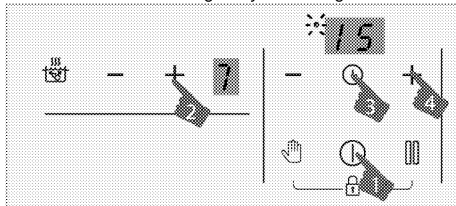
» A "⏸" gomb fénye kialszik, és a vezérlőpanel zárása feloldódik.




Időzítési funkció

Ez a funkció egyszerűbbé teszi a főzést. Nem kell figyelnie a főzőlapra a főzés teljes ideje alatt. A főzési zóna automatikusan lekapcsol a beállított időtartam lejárta után.

Az időzítő bekapcsolása

1. Kapcsolja be a főzőlapot az "⏸" gomb megérintésével.
2. Állítsa be a kívánt hőmérsékleti fokozatot a zóna "—"/"++" gombjainak megérintésével.



- Kapcsolja be az időzítőt a  gomb megérintésével. A kiválasztott zóna "00" szimbóluma és tizedespontja villogni fog az időzítő kijelzőjén.
- Állítsa be a kívánt időtartamot az időzítő   gombjainak megérintésével.
- Körülbelül 10 másodperc után a beállítás aktiválódik. A kiválasztott zóna tizedespontja villogni fog az időzítő kijelzőjén.
- Egy másik főzési zónához használt időzítés beállításához ismételje meg a fenti folyamatot.

	<p>Ha több mint egy időzítés van beállítva különböző zónákra, akkor az időzítő kijelzője annak a zónának az időzítését jelzi ki, amelynek az értéke a legkisebb, és annak a zónának a tizedespontja villog. A többi zóna tizedespontja folyamatosan ég.</p>
	<p>A hátralévő főzési időt a főzési zónák  gombjának megérintésével nézheti meg. Minden érintésre másik zóna időzítési értékét jelzi ki. Végül újra a legkisebb időzítési értéket jelzi ki.</p>
	<p>Az időzítőt nem lehet beállítani a főzési zóna és a hőmérsékleti érték kiválasztása nélkül</p>
	<p>Az időzítő csak a használatban lévő főzési zónákhoz állítható be.</p>

Az időzítő kikapcsolása



A beállított idő lejártával a főzőlap automatikusan kikapcsol, és hangjelzést ad. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a készülék bármelyik gombját. Ha nem nyom meg egy gombot sem, a hangjelzés néhány perc után leáll.

Az időzítő idő előtti kikapcsolása

Amennyiben idő előtt szeretné lekapcsolni az időzítőt, a készülék a lekapcsolásig a beállított hőmérsékleten üzemel.



Az időzítőt két különböző módon kapcsolhatja le korábban:

Az adott zóna időzítőjének kikapcsolása az értéke "00"-ra csökkentésével:


- Érintse meg az időzítő   gombjait, amíg "00" nem jelenik meg annak a főzési zónának a kijelzőjén, amelyik időzítője aktív.
- » Az adott zóna tizedespontja kialszik, és az időzítő kikapcsol.

Az adott zóna időzítőjének kikapcsolása a zóna

"-"/"+" gombjainak egyidejű megérintésével:


- Érintse meg az adott zóna   gombjait egyidejűleg.

» Az adott zóna tizedespontja kialszik, és az időzítő kikapcsol.


	<p>Ezután a lépés után az adott zóna hőmérsékleti fokozata "0" lesz, és az időzítő fokozata is.</p>
---	---


Leállítás funkció

Ezzel a funkcióval lecsökkentheti a főzési zónák működési hőmérsékleti fokozatát a minimális fokozatra (1-es fokozat).

	<p>Amennyiben időzítő van beállítva valamelyik főzési zónához, az időzítő az idő lejártáig fog működni.</p>
---	---

- Érintse meg az adott zóna  gombját bármelyik főzési zóna működése közben.


Minden főzési zóna a minimális fokozaton (1-es fokozat) fog működni.  szimbólum jelenik meg az aktív főzési zóna kijelzőjén.

- Érintse meg újra az adott zóna  gombját, hogy minden főzési zónát az előző beállításokkal működtessen.

Az indukciós főzési zónák biztonságos és hatékony használata

Működési elv: Elvileg az indukciós főzőlap a főzőedényt melegíti. Ezért egy csomó előnye van más típusú főzőlapokhoz képest. Sokkal hatékonyabban üzemel, és a főzőfelület nem melegszik fel.

Az indukciós főzőlap kiváló biztonsági rendszerekkel van ellátva, amelyek maximálisan biztonságos használatot biztosítanak Önnek.

	<p>A főzőlap modellől függően 145, 180, 210 vagy 280 mm átmérőjű főzési zónákkal van ellátva. Az indukciós eljárásnak köszönhetően a főzési zónák automatikusan felismerik a rájuk helyezett edényeket. Az energia ezután csak ott összpontosul, ahol az edény érintkezik a főzési zónával, így minimalizálva a fogyasztást.</p>
---	--

Működési idő korlátok

A főzőlap működési időkorláttal rendelkezik. Ha egy vagy több főzési zónát bekapcsolva hagyott, az egy adott idő után automatikusan lekapcsol (lásd: 1. táblázat). Ha a főzési zónához be van állítva időzítő is, akkor az időzítő kijelzője később szintén kikapcsol.

A működési idő korlátozásának az értéke a kiválasztott hőmérsékleti fokozattól függ. A maximális működési időt mindig a hőmérsékleti fokozat határozza meg. A főzési zónát az automatikus kikapcsolás után a fent leírt módon a felhasználó újra bekapcsolhatja.

1. táblázat: A működési idő korlátozásai

Hőmérsékleti fokozat	Működési időlimit (óra)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 perc
P (Erősítő)	10 perc (*)

(*) A főzőlap 5 perc után 9-es fokozatra csökkenti a hőmérsékletet

Túlhevülés-védelem

A főzőlap rendelkezik néhány érzékelővel, melyek a túlhevülés ellen nyújtanak védelmet. Túlhevülés esetén az alábbiakat tapasztalhatja:

- A működő főzési zóna kikapcsolhat.
- A kiválasztott fokozat magasabb fokozatról 7-es fokozatra csökkenhet.

Kifutásbiztos rendszer

A főzőlap kifutásbiztos rendszerrel is el van látva. Ha valami kifut főzés közben, és az a vezérlőpanelre kerül, akkor a rendszer azonnal áramtalanítja és kikapcsolja a főzőlapot. Az "E" figyelmeztetés jelenik meg a kijelzőn ez idő alatt.

Precíz teljesítmény-beállítás

A működési elvből adódóan az indukciós főzőlap azonnal reagál a parancsokra. Rendkívül gyorsan képes megváltoztatni a teljesítmény-beállításokat. Így megelőzheti, hogy az edényben lévő víz, tej, stb. kifusson, akkor is, ha már majdnem kifutott.

Zajok

Előfordulhat, hogy a felhasználó zajokat hallhat sütés közben

A főzőlap használata közben bizonyos zajok keletkezhetnek attól függően, hogy az edény alja milyen anyagból készült. Ezek a zajok az indukciós technológia velejárói, és nem utalnak meghibásodásra.

A lehetséges zajok okai és típusai:

Ventilátor zaj

A főzőlap ventilátorral rendelkezik, amely a termék hőmérsékletétől függően automatikusan bekapcsol. A ventilátor különböző fokozatokkal rendelkezik, és a hőmérséklettől függően különböző fokozaton üzemel.

Alacsony, transzformátorok működésére jellemző zúgás

Ez az indukciós technológia velejárója. Mivel a hőátvitel közvetlenül történik a főzőlap és az edény alja között, annak anyagától függően felléphet ilyen jellegű zúgás. Emiatt a felhasználó különböző edények használata során különböző zajokat hallhat.

Sercegés

A főzés sercegő zajokkal is járhat. Ez az edény aljának anyaga és kialakítása miatt van. Sercegést akkor tapasztalhat, ha az edény több különböző anyagú rétegből készült.

Fütyülő hangok

Fütyülő hangokat akkor tapasztalhat, ha a főzőlap egyazon oldalán két különböző zónát egyszerre használ különböző fokozaton.

Üres edény

Ha az edényt üresen melegíti, szintén hallhat zajokat. Víz vagy étel hozzáadásával azonban ez a hang megszűnik.

Hibaüzenetek

2. számú táblázat: Hibakódok és hibaforrások

Hibaforrás	Indikátor	Kijelző
Egyszerre két vagy több gombot nyomott meg	Az "E" szimbólum villog.	A főzési zóna kijelzője
A főzőlap túlhevült	A "H" szimbólum villog.	A főzési zóna kijelzője



Ha szeretne többet megtudni az érintőgombos vezérlőpanelen megjelenő hibaüzenetekről, akkor tekintse meg a 2. táblázatot.



Ha az érintőgombos vezérlőpanel felületét nagy mennyiségű gőznek teszi ki, akkor akár a teljes vezérlőrendszer is lekapcsolhat; ilyenkor a főzőlap hibaüzenetet ad.



Tartsa tisztán az érintőgombos vezérlőpanel felületét. Ellenkező esetben hibás működést tapasztalhat.

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennék a gyakran előforduló problémák.



VESZÉLY:

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



VESZÉLY:

Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához.
A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráéjjenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet.
Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A főzőlap tisztítása

Üvegkerámia felületek

Az üvegkerámia felületet egy hidegvízbe áztatott ruha segítségével tisztítsa meg, mivel a tisztítószeres nyomot hagyhatnak rajta. Egy száraz ruha segítségével törölje szárazra. A főzőlap következő használatakor a felületen maradt anyagok kárt tehetnek az üvegkerámia lapban.

Az üvegkerámia lapra rászáradt anyagokat semmilyen körülmények közt ne próbálja meg dörzsivel vagy hasonló eszközökkel lekoparni.

A kalciumos szennyeződéseket (sárga foltok) kismennyiségű vízkőmentesítő szerrel távolítsa el, pl. ecet vagy citromlé. A kereskedelembe kapható egyéb termékeket is használhatja.

Erősen szennyezett felület esetén, vigyen fel tisztítószert egy szivacsra, és várja meg, míg megfelelően felszívódik. Ezután egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a főzőlap felületét.



A cukros élelmiszereket, pl. tejszín és szirup, azonnal le kell törölni, nem szabad megvárni, hogy a felület lehűljön. ellenkező esetben az üvegkerámia felület véglegesen megsérülhet.

Idővel kismértékű elszíneződés jelentkezhethet a felületeken. Ez nem befolyásolja a termék működését. Az üvegkerámia lap elszíneződése és foltjainak megjelenése teljesen normális, ez nem utal hibára.

7 Hibaelhárítás

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy csatlakoztassa vissza a biztosítékokat.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*
- Ha a kijelző nem világít a főzőlap ismételt bekapcsolásakor. >>> *Válassza le a készüléket az áramkör megszakítóról. 20 másodperc elteltével csatlakoztassa újra.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Nem megfelelő főzőedény. >>> *Ellenőrizze az edényt.*

A "L" szimbólum jelenik meg a melegtartási zóna kijelzőjén.

- Az edényt nem az aktív sütési zónára helyezte. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e edény a sütési zónán.*
- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*
- A sütőedény vagy a sütési zóna túlmelegedett. >>> *Hagyja, hogy lehűljenek.*

A kiválasztott sütési zóna menet közben hirtelen kikapcsol.

- Lehetséges, hogy az adott sütési zóna sütési ideje lejárt. >>> *Allítsa be újra a sütési időt, vagy fejezze be a sütést.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Lehet, hogy valami takarja az érintőpanelt. >>> *Távolítsa el az adott dolgot a panelről.*

Az edény nem melegszik, pedig a sütési zóna be van kapcsolva.

- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*



Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

