



Vestavěná varná deska

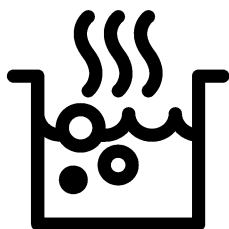
Návod k použití

Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas

Iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



HII 64500 FHT

CZ / LT / LV

185.9277.27/R.AH/26.12.2019/5-4

7757188621

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

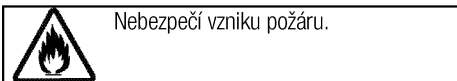
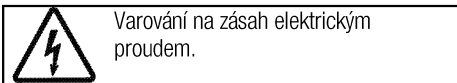
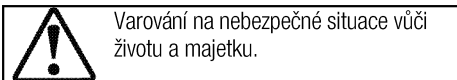
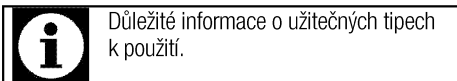
Vážený zákazníku,

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 Sülüce/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**23**

Obecné informace.....	23
Čištění varné desky.....	23

7 Odstraňování potíží**24**

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:

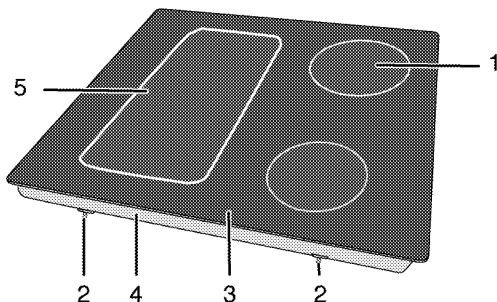
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

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 ~ 50/60 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	1800/3000 W
Vpředu vlevo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpředu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	145mm
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.



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



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.

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.



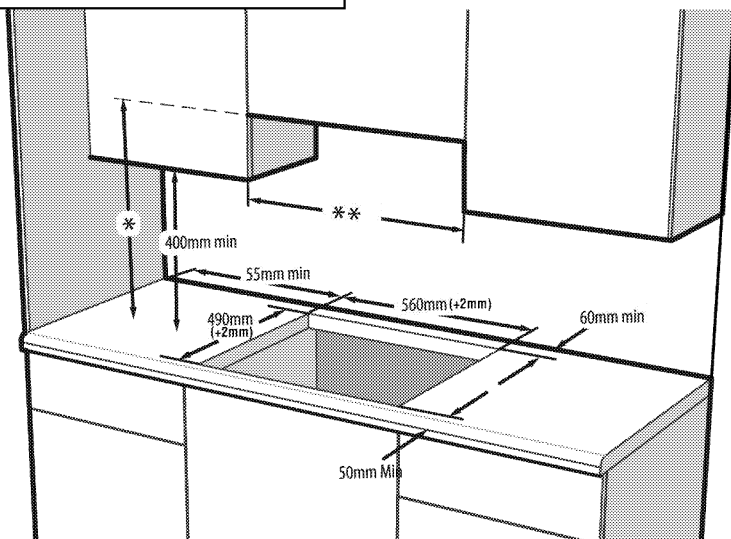
NEBEZPEČÍ:

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).

- Ze jej lze použít 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

Instalace a připojení

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



Neinstalujte varnou desku na místa s ostrými hranami nebo rohy. Je zde nebezpečí zlomení sklokeramického povrchu!

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!

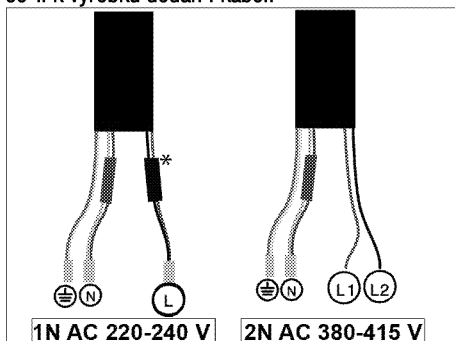
Připojování napájecího kabelu



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:

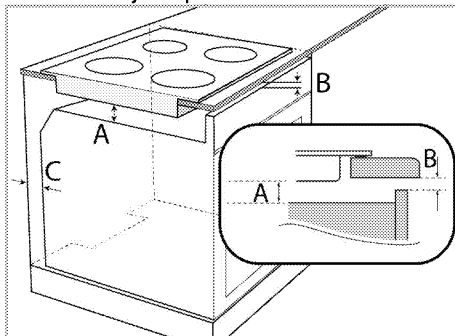
- Hnědý kabel = L1 nebo L2 (Fáze 1 nebo Fáze 2)
- Černý kabel = L2 nebo L1 (Fáze 2 nebo Fáze 1)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E) (Uzemnění)

» nebo

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

Instalace výrobku

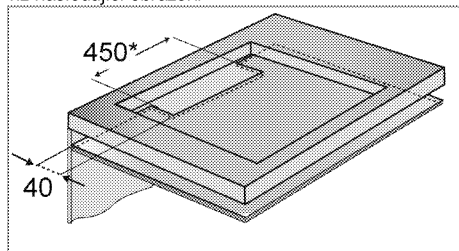
Pokud trouba je vespod:



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

Pokud deska je vespod:

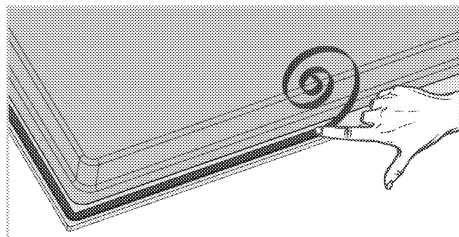
Je třeba zajistit ventilační otvor v zadní stěně nábytku, viz následující obrázek.



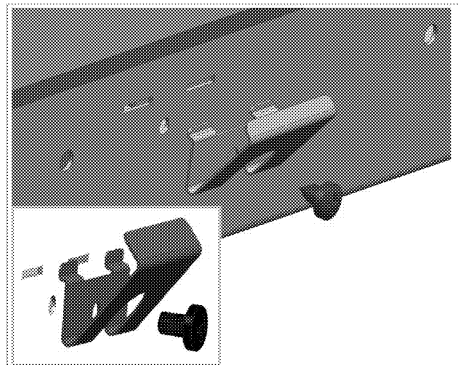
* min.

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.

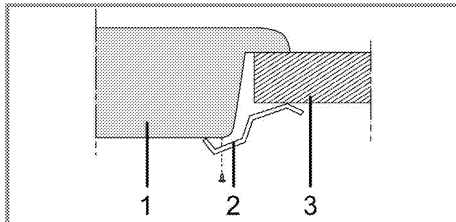


4. Upevněte vložené montážní pružiny a zašroubujte je do otvorů ve spodní části, tak jak je znázorněno na obrázku.



- i** U některých modelů může váš výrobek obsahovat již namontované pružiny.
- i** Počet montážních pružin na vašem výrobku se liší v závislosti na modelu výrobku.

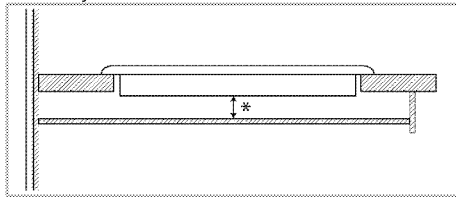
5. Umístěte výrobek na pracovní desku.
6. Po umístění na desku pracovního pultu bude upevnění snazší, díky pomoci svorek. Nejsou-li rozměry pracovní desky vhodné, na přední stranu produktu lze připevnit 2 montážní háky, jak je znázorněno na obrázku níže.



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

- i** 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.

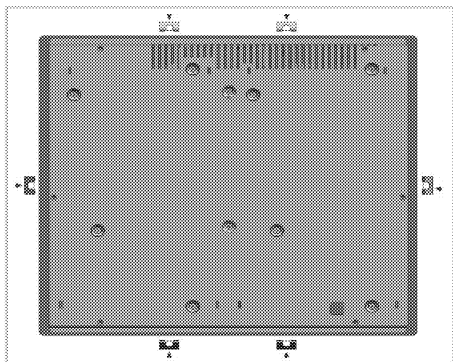
Například, pokud je možné se dotknout spodní strany výrobku po jeho montáži do zásuvky, musí být tato část zakryta dřevěnou deskou.



* min. 15 mm

Pohled zezadu (otvory pro připojení)

- i** 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

- Ušchovejte 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

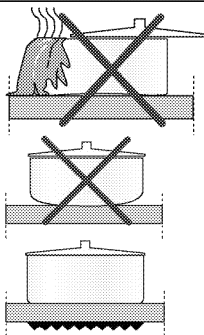


Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to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



Rozlité 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 hrnce vhodný pro indukční desku či ne, použijte následující metody.

1. Váš hrnce je vhodný, pokud jeho dno udrží magnet.
2. Váš hrnce je vhodný, pokud "■" nejiskří, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku.

Můžete používat ocelové, teflonové nebo hliníkové hrnce se speciálním magnetickým dnem, které nese značky nebo upozornění, že je tento hrnce 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 "■" symbol střídavě bliká.

Bezpečné používání

Nepoužívejte ohřev na vysokou teplotu, pokud používáte nepřilnavý (teflon) hrnce 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.

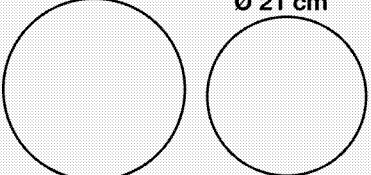
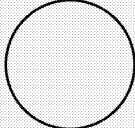
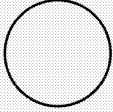


Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a běží, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.

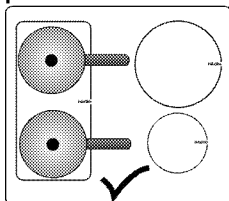


Pokud je varná deska v provozu, udržujte předměty s magnetickými prvky jako kreditní karty nebo kazety mimo dosah.

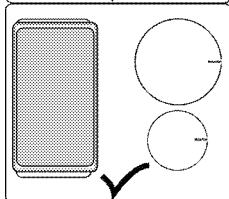
Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

Velká varná oblast	Normální varná oblast	Malá varná oblast
<p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>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.

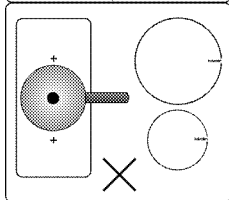
Používání hrnců na varné oblasti se širokou plochou



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



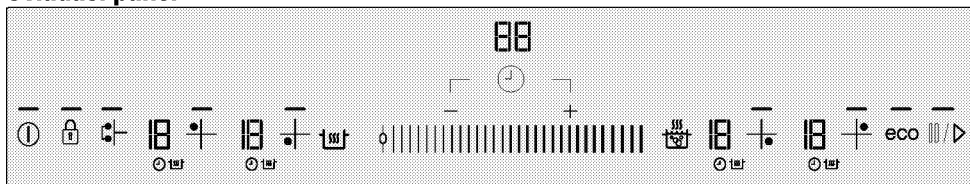
NEBEZPEČÍ:

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



Oblast nastavení (pro hodnotu teploty)

— Světlo označující, že příslušné tlačítko je v provozu

Tlačítko zapnout/vypnout

Tlačítko zámku tlačítek

Tlačítko zapnutí/vypnutí časovače

Tlačítko přidání úrovně časovače

Tlačítko snížení úrovně časovače

Tlačítko rychlého ohřívání / tlačítko zrychlení

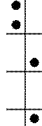
Tlačítko udržování teploty

Tlačítko Stop

Tlačítko úsporného režimu

Tlačítko volby varné oblasti široké plochy

Ovladače volby varné oblasti



5 Symbol časovače

6 Symbol(*) volby dělených varných oblastí

* Různý podle typu.



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. Stiskněte tlačítko na ovládacím panelu.

Kontrolka tlačítka se rozsvítí. Varná deska je nyní připravena k použití.



Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.



Pokud jakékoli tlačítko (tlačítko) stisknete na delší dobu, výrobek se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.

Vypnutí varné desky.

1. Stiskněte tlačítko na ovládacím panelu.

Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.



"H" nebo "h", které se objeví na displeji varné oblasti po vypnutí varné desky, značí, že varná oblast je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

Ukazatel zbytkového tepla

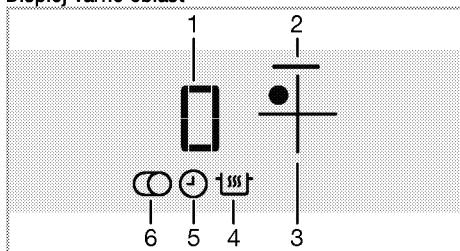
"H" se zobrazí na displeji varné oblasti, což znamená, že deska je stále horká a lze ji použít k zachování určitého tepla pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená méně horké.



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

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

Displej varné oblasti



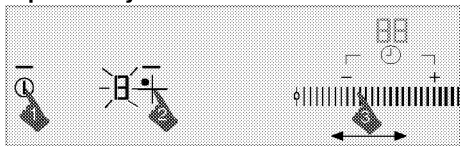
1 Ukazatel teploty (nastavení teploty 0 ... 19/ 0 ... 9. (Liší se podle modelu výrobku.)

2 Kontrolka varné oblasti

3 Tlačítko volby varné oblasti

4 Symbol (*) funkce udržování teploty

Zapnutí varných oblastí



1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapněte varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti, kterou chcete zapnout.

"0" se objeví na displeji varné oblasti a kontrolka příslušné varné oblasti se rozsvítí.



Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

Nastavení teploty

Dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast nastavte teplotu na úroveň mezi "0" a "19".

U některých modelů je úroveň teploty 1, 2, 3...19, zatímco u jiných je to 1,1; 2,2;... 9. (Liší se podle modelu výrobku.)



V případě přehřátí varné desky, se její aktivní část z bezpečnostních důvodů sníží na úroveň 14 (pokud byla úroveň vyšší jak 14) a nebudete moci navolit vyšší úroveň. Budete moci znovu nalovit vyšší úroveň poté, co teplota varné desky klesne na bezpečnou úroveň. Pokud se varná deska přehřeje na kritickou úroveň, automaticky se vypne a nebudete moci aktivovat varné plochy.

Zapnutí varných oblastí:

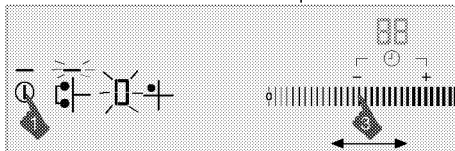
Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

1. **Zmírněním teploty na "0"**
Varnou oblast můžete vypnout zmírněním teploty na "0".
2. **Vypnutím časovače pro požadovanou varnou oblast**
Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na všech displejích. "⌚" symbol na displeji varné desky zmizí.
Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.
3. **Stisknutím symbolu příslušné varné oblasti po dobu 3 sekund.**
Tiskněte symbol varné oblasti, kterou chcete vypnout, po dobu přibližně 3 sekund.

Zapnutí varné oblasti se širokou plochou

1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapněte varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti široké plochy

» 0 se objeví vlevo vzadu na displeji varné oblasti a kontrolka varné oblasti se širokou plochou začne blikat.



3. Dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast nastavte teplotu na úroveň mezi 0 a 19.

U některých modelů je úroveň teploty 1, 2, 3...19, zatímco u jiných je to 1,1; 2,2;... 9. (Liší se podle modelu výrobku.)

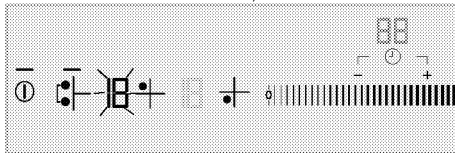
» Varná plocha se spustí. Pokud zvolíte jinou varnou plochu nebo do 10 sekund neprovedete žádnou činnost, kontrolka varné oblasti se širokou plochou trvale svítí.

Zapínání varné oblasti se širokou plochou, zatímco je jedna nebo obě levé varné oblasti v provozu

Pokud jsou obě levé varné oblasti nebo jedna z nich v provozu, můžete kombinovat obě varné oblasti aktivací varné oblasti se širokou plochou. Můžete tedy používat širší varnou oblast se stejnými hodnotami.



1. Zvolte jednu z levých varných oblastí, zatímco je jedna z levých varných oblastí nebo obě v provozu.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti široké plochy
» Hodnota teploty dříve zvolené varné oblasti se zobrazuje na displeji levé zadní varné oblasti a bliká kontrolka varné oblasti se širokou plochou.
» Kombinované varné oblasti jsou stále v provozu a zobrazuje se hodnota teploty a časovače (pokud je dostupný) levé oblasti, kterou jste zvolili. Hodnota levé varné oblasti, která nebyla zvolena před zkombinováním varné oblasti, se zruší.



Pokud stisknete jakékoli z tlačítek výběru levé varné oblasti, zatímco je aktivní varná oblast se širokou plochou, varné oblasti se oddělí a vypnou.

» Chcete-li později změnit hodnotu teploty, stiskněte tlačítko výběru varné oblasti se širokou plochou a aktivujte příslušnou varnou oblast. Upravte požadovanou hodnotu teploty v oblasti nastavování.

Vypnutí varné oblasti se širokou plochou

Varnou oblast se širokou plochou lze vypnout 4 různými způsoby:

1. Zmírněním teploty na "0"

Varnou oblast se širokou plochou můžete vypnout zmírněním teploty na "0".

2. Vypnutím časovače pro varnou oblast se širokou plochou

Po vypršení času časovač vypne varnou oblast se širokou plochou. 0 se zobrazí na displeji levé varné oblasti a na displeji časovače se zobrazí 00. Symbol "⌚" na displeji zadní levé varné oblasti zmizí.

3. Stiskem symbolu jakékoli z levých varných oblastí

Pokud stisknete symbol jakékoli levé varné oblasti, zatímco je aktivní varná oblast se širokou plochou, varné oblasti se oddělí a vypnou.

4. Tisknutím symbolu varné oblasti se širokou plochou po dobu 3 sekund.

Pokud stisknete symbol varné oblasti se širokou plochou na 3 sekundy, varná oblast se vypne

Funkce 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.

Přímá volba posilovače:

1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapněte varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Stiskněte "⚡" tlačítko.

Zvolená varná oblast bude fungovat na maximální výkon a na displeji varné oblasti se postupně rozsvítí 3 kontrolky. Když skončí čas posilovače, varná plocha se vypne.

Volba posilovače, zatímco je aktivní varná plocha:

1. Poté, co varná oblast byla v provozu na určité úrovni nejméně 20 sekund, stiskněte tlačítko "⚡".



Varná oblast by měla být zapnuta na určité úrovni po dobu alespoň 20 sekund.

2. Zvolená varná oblast bude fungovat na maximální výkon a na displeji varné oblasti se postupně rozsvítí 3 kontrolky. Po uplynutí doby posilovače se

varná oblast přepne na nastavenou teplotu a zobrazí se pouze zvolená hodnota teploty.

Předčasné vypnutí funkce posilovače:

Stiskem tlačítka "⏏" můžete posilovač kdykoli vypnout.

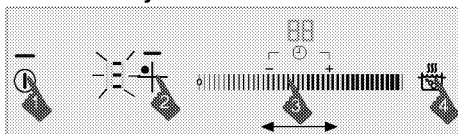
Rychlé ohřívání

Rychlé ohřívání je funkce, která usnadňuje vaření. Lze použít na krátkodobé rychlé ohřívání. Funkcí rychlého ohřívání jsou vybaveny všechny varné oblasti. Tuto funkci lze spustit tím, že nejprve nastavíte hladinu teploty.



Funkci rychlého ohřívání můžete nastavit do 20 sekund po zapnutí varné oblasti a po nastavení úrovně teploty.

Volba funkce rychlého ohřívání:



1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapněte varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Nastavte požadovanou úroveň teploty dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast.
4. Stiskněte "⚡" tlačítko.
Varná oblast, kterou jste zvolili, bude po určitou dobu fungovat na vysoký výkon (viz následující tabulka). Na displeji varné oblasti se postupně objeví 3 kontrolky a nastavená teplota.
5. Po uplynutí doby rychlého ohřívání se varná oblast přepne na nastavenou teplotu a zobrazí se pouze zvolená hodnota teploty.

Tabulka: Časy provozu rychlého ohřívání

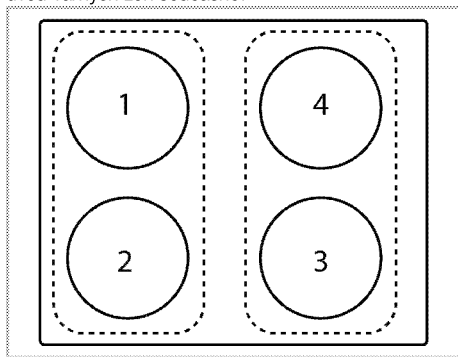
Teplota		Limit doby provozu - sekunda
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85

11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

U některých modelů je úroveň teploty 1, 2, 3... 19, zatímco u jiných je to 1, 1; 2, 2;... 9. (Liší se podle modelu výrobku.)

Použití 2 varných zón na jedné straně současně

Výkon desky se může měnit podle počtu aktivních zón. Pokud současně používáte dvě zóny, je třeba používat zóny na stejné straně. Tento styl používání zajistí lepší výkon pečení a detekce nádob. Na následujícím obrázku najdete doporučený styl používání při použití dvou varných zón současně.



Vzhledem k celkovému omezení výkonu varné desky, může dojít k poklesu v její prvotně navolené úrovni v porovnání s dalšími navolenými úrovněmi, kdy je pravá nebo levá část provozována zároveň.

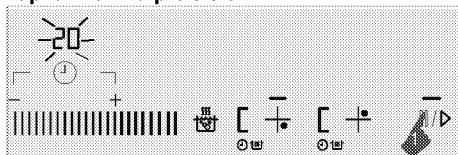
Vypínání funkce rychlého ohřívání:

Stiskněte "15min" tlačítko pro vypnutí funkce rychlého ohřívání, kdykoli potřebujete.

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.

Zapnutí zámku pro čištění

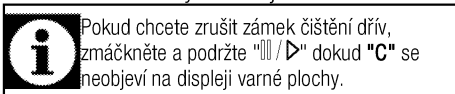


1. Když je varná deska zapnutá, zmáčknete a podržte "||| / ▷" dokud se neobjeví číslo 20 na časovém displeji varné desky.

» "||| / ▷" zapne se a na časovém displeji se začne odpočítávat od 20. "C" objeví se na displeji varné plochy. Žádné z tlačítek na ovládacím panelu nebude po tuto dobu funkční kromě tlačítka "ⓘ".

Vypnutí zámku pro čištění

Při deaktivaci zámku čištění není potřeba stisknout žádné tlačítko. Po 20 sekundách vydá varná deska zvukový signál, zhasne kontrolka "||| / ▷" a zámek čištění se automaticky deaktivuje.



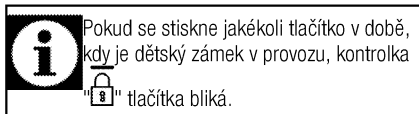
Dětský zámek

Je-li varná deska v pohotovostním režimu, můžete pomocí dětského zámku varnou desku ochránit a zabránit dětem, aby nezapnuly varné oblasti. Dětský zámek může být zapnut nebo vypnut jen v pohotovostním režimu.

Zapnutí dětského zámku

1. Je-li varná deska v pohotovostním režimu, stiskněte a držte "🔒" tlačítko, dokud slyšíte dva zvuky signálu.

Dětský zámek se zapne a kontrolka "🔒" tlačítka zhasne.



Vypnutí dětského zámku

1. Je-li dětský zámek v provozu, stiskněte a držte "🔒" tlačítko, dokud slyšíte jediný zvuk signálu.

» Dětský zámek se vypne a kontrolka "🔒" tlačítka zhasne.

Zámek tlačítek

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

Aktivace zámku

1. Když je varná deska zapnutá, stiskněte a podržte tlačítko "🔒", dokud neuslyšíte dva zvukové signály.

Následně se kontrolka "🔒" tlačítka rozsvítí a všechny varné oblasti se zamknou.

i Zámek tlačítek lze zapnout pouze v **provozním režimu**. Je-li zámek tlačítek zapnut, funguje pouze "Ⓜ" tlačítko. Dotknete-li se jakéhokoli jiného tlačítka, kontrolka "Ⓜ" tlačítka se rozsvítí, aby oznámila, že zámek tlačítek je v provozu. Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek musí být vypnut, abyste mohli varnou desku opět zapnout.

Deaktivace zámku

1. Tiskněte "Ⓜ" tlačítko po dobu 2 sekund. Operace bude potvrzena zvukovým signálem.

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

Funkce časovače

Tato funkce vám usnadní vaření. Nebudete muset hlídat troubu po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení vámi zvolené doby.

Zapnutí časovače

1. Stisknutím tlačítka "Ⓜ" zapnete varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Nastavte požadovanou úroveň teploty dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast.
4. Stiskněte "⌚" tlačítko pro zapnutí časovače. "00" se objeví na displeji časovače a "⌚" symbol začne blikat na displeji varné oblasti.
5. Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím "⏸" nebo "⏹". Můžete stisknout a podržet "⏸" nebo "⏹" pro zrychlené volení.

Pourčité době blikání "⌚" symbol svítí trvale. Trvalé svícení "⌚" symbolu značí, že funkce je zapnuta.

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

i Opakujte výše zmíněný postup pro ostatní varné oblasti, u kterých si přejete nastavit časovač.

i Časovač nelze nastavit, pokud není zvolena varná oblast a teplota varné oblasti.

i Jakmile je časovač zapnut, na displeji se zobrazí pouze nastavený čas vybrané varné oblasti.

Vypnutí časovače

Po uplnutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vyšle zvukovou výstrahu. Pro zastavení zvukové výstrahy stiskněte jakékoli tlačítko.

Vypnutí časovačů dříve

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

Časovač lze vypnout dvěma způsoby

1-Vypnutím časovače snížením jeho hodnoty na "00":

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte "⌚" tlačítko pro volbu časovače příslušné varné oblasti.
3. Dotykem snižujte hodnotu, dokud se na displeji časovače neobjeví „00“ "⏸". Chcete-li přepínat rychleji, můžete stisknout a podržet "⏸".

"⌚" symbol určitou dobu bliká na displeji varné oblasti a pak se vypne **zcela** a časovač je vypnut.

2-Vypnutí časovače tisknutím tlačítka časovače po dobu 3 sekund:

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte "⌚" tlačítko pro volbu časovače příslušné varné oblasti.
3. Tiskněte "⌚" tlačítko přibližně 3 sekundy. "⌚" symbol určitou dobu bliká na displeji varné oblasti a pak se vypne **zcela** a časovač je vypnut.

Funkce udržování teploty (pokud existuje)

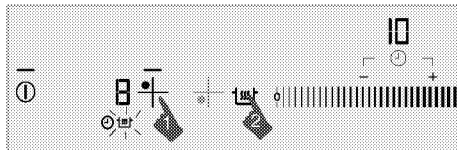
Díky této funkci můžete udržovat jídlo teplé poté, co jste dovařili. Funkce udržování teploty může být použita dvěma různými způsoby: s a bez nastavení časovače.

Nastavení funkce udržování teploty bez nastavení časovače

1. Zvolte varnou oblast, která byla nastavena na určitou teplotu a kterou chcete použít pro udržování teploty.
2. Stiskněte "⏸" tlačítko pro zapnutí funkce udržování teploty pro příslušnou varnou oblast.

i Varná oblast bude fungovat na nízkou teplotu. "⏸" a "u" symboly se objeví na displeji varné oblasti.

Nastavení funkce udržování teploty s nastavením časovače



1. Zvolte požadovanou varnou oblast, pro niž byla nastavena teplota i časovač a kterou si přejete použít s funkcí udržování tepla.
2. Stiskněte "⏸" tlačítko pro zapnutí funkce udržování teploty pro příslušnou varnou oblast. "⏸" symbol se objeví na displeji varné oblasti. Varná oblast bude pokračovat v provozu při nastavené teplotě po nastavenou dobu. Po vypršení času se přepne na funkce udržování teploty a začne fungovat při nízké teplotě. "u" symbol se objeví na displeji varné oblasti.

Vypnutí funkce udržování teploty

1. Pokud je zapnut časovač, zvolte varnou oblast, pro niž je zapnuta funkce udržování teploty. Stiskněte "⏸" tlačítko pro vypnutí funkce udržování teploty.

Varná oblast bude pokračovat v provozu v souladu s předchozím nastavením času a teploty.

2. Pokud je vypnut časovač, zvolte varnou oblast, pro niž je zapnuta funkce udržování teploty. Pro vypnutí funkce udržování teploty nastavte požadovanou teplotu dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes ni.

Varná oblast bude pokračovat v provozu při nové teplotě, kterou jste nastavili.



Funkci udržování tepla můžete zrušit dotykem "⏸" tlačítka a úplným vypnutím varné desky.

Funkce Stop

Použitím této funkce můžete na jistou dobu snížit hodnotu teploty na 1. úroveň u každé varné desky, která je na varném panelu aktivní (**kromě časovače**).



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

1. Stiskněte "||| / ▷" tlačítko během provozu varné desky.

Všechny aktivní varné plochy budou pokračovat na teplotách z první úrovně.

2. Stiskněte "||| / ▷" tlačítko znovu pro opětné spuštění všech zastavených varných oblastí s předchozími nastaveními.

Režim Eco

Pomocí této funkce můžete přepnout všechny varné oblasti na nižší úroveň.



Úsporný režim může být zapnut pouze u aktivních varných oblastí.

1. Stiskněte "eco" tlačítko během provozu varné oblasti.

» Aktivní varná oblast se přepne na úsporný režim a její úroveň klesne o polovinu.

Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

Zásady používání: Indukční varná deska zahřívá přímo kuchyňské nádoby. Proto má ve srovnání s jinými typy varných desek četné výhody. Funguje účinněji a povrch varné desky se nezahřívá.

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 průměr každé nádoby, 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: Doba provozu je omezena

Teplota		Limit doby provozu - hodina
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1	6
3	2	5
4	2	5
5	3	4
6	3	4
7	4	3
8	4	3
9	5	2,5
10	5	2,5
11	6	2
12	6	2
13	7	1,5
14	7	1,5
15	8	1
16	8	1

17	9	0,5
18	9	0,5
19	-	0,5
Funkce vysokého výkonu (posilovač)	Funkce vysokého výkonu (posilovač)	10 minut

U některých modelů je úroveň teploty 1, 2, 3... 19, zatímco u jiných je to 1,1; 2,2;... 9. (Liší se podle modelu výrobku.)

Ochrana proti přehřátí

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

- Aktivní varná oblast může být vypnuta.
- Vybraná úroveň může poklesnout. Tento stav však není vidět na ukazateli.

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 výstražná "E".

Upřesnit nastavení výkonu

Indukční deska reaguje ihned na příkazy, je to jedna z jejích výhod. Nastavení výkonu změní velmi rychle. Tak můžete zabránit pokrmům (voda, mléko) v přetečení, dokonce i když skoro přetékají.

Hlučný provoz

Z indukční varné desky může vycházet hluk. Tyto zvuky jsou normální a patří k indukčnímu vaření.

- Hluk roste při vyšších teplotách.
- Hluk může způsobovat litina použitá na nádobí.
- Při nízkých teplotách se může ozývat pravidelný zvuk zapínání/vypínání způsobený provozem.
- Hluk může vzniknout při zahřívání prázdného hrnce. Hluk utichne, jakmile přidáte vodu nebo jídlo.
- Můžete slyšet hluk ventilátoru, který ochlazuje elektrický systém.

Kódy chyb / výstražné zprávy a příčiny chyb

Tabulka-2:

Příčina chyby	Ukazatel	Displej
Došlo ke stisknutí dvou či více tlačítek nebo se na tlačítka něco vylilo.	"E" symbol bliká	Displej varné oblasti

Varná deska přehřátá	"H" symbol bliká	Displej varné oblasti
Na oblasti není žádná správná nádoba.	"L" symbol svítí	Displej varné oblasti
Chyba hardwaru dotykového ovládání.	"Fx***" symbol svítí	Displej časovače
Chyba hardwaru indukce.	"Ex***" symbol svítí	Displej varné oblasti
Chyba citlivosti dotykového tlačítka	"F2" symbol svítí	Displej časovače
Chyba komunikace v dotykovém ovládání.	"F3" symbol svítí	Displej časovače
Chyba hardwaru indukce.	"Ex***" symbol bliká	Displej varné oblasti
x**: "1,2,...,9"		

Další informace o chybových zprávách, které se mohou objevit na dotykovém panelu, najdete v tabulce-2. Pokud se zprávy "Fx" a "Ex" trvale zobrazují, kontaktujte autorizovaný servis.

Pokud je povrch dotykového ovládacího panelu silně zapařený, celý ovládací systém se může vypnout a signalizovat chybu "E". Jsou slyšet zvukové signály.

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 vinou 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

Během vaření se objevují kapky vody.

- Pára, která během vaření uniká, může kondenzovat a vytvářet kapky vody, když se dostane na studené povrchy výrobku. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehrřeje.

- 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.*

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.*

Chladicí ventilátor je stále zapnutý, i když byl varný panel vypnut.

- Nejde o závadu. Chladicí ventilátor bude stále zapnutý, dokud elektronika ve varném panelu nezchladne na vhodnou teplotu.



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 SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky - podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- 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.
- 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. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozece nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- 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 SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- 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, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- 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** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, 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 opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si kontrolovat 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 jejich 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 SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové 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 na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

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

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamáce 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 reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

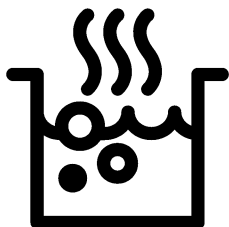
Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- 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 potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na 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 otevírání dveří chladniček a sušiček.



Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

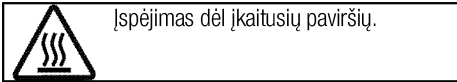
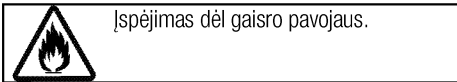
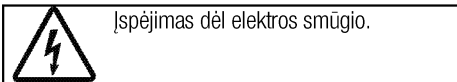
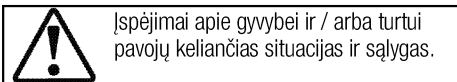
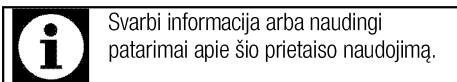
Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausių technologijų, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridėjusius dokumentus ir pasiimti 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:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/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 24

Bendroji informacija.....	24
Kaitlentės valymas.....	24

7 Triukščių nustatymas 25

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

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

Bendrieji saugos reikalavimai

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

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl 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 amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- ĮSPĖJIMAS: 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.

- DĖMESIO: 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 gamtinio 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:

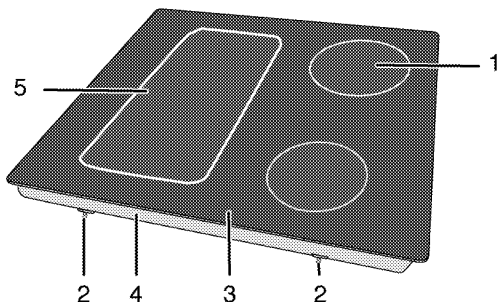
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

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 ~ 50/60 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	maks. 7200 W
Saugiklis	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	1800/3000 W
Priekinis kairysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	180 mm
Energija	1800/3000 W
Priekinis dešinysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	145mm
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 lydinciose 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 neįgalio tieji 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.



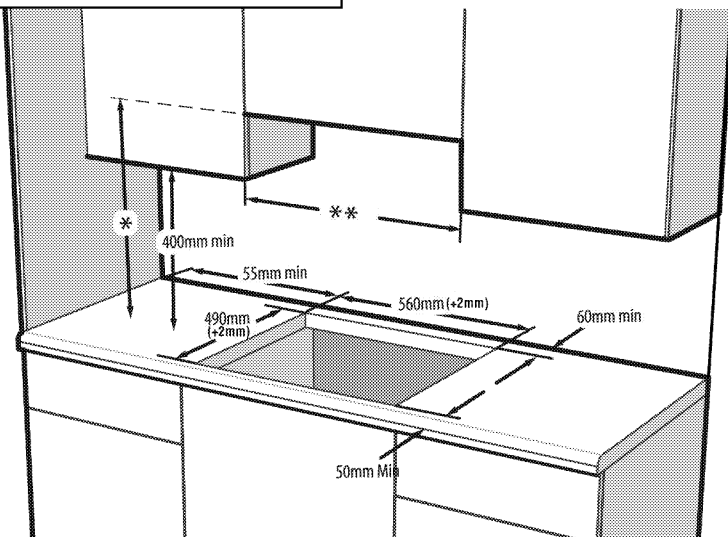
PAVOJUS:

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 sulyguotas ir pritvirtintas horizontaliai.
- Atsižvelgdami į matmenis, išpaukite stalviršyje tinkamą viryklei skylę.



* Minimalus atstumas iki gartraukio nurodytas gartraukio naudojimo instrukcijoje.

** Minimalus atstumas tarp spintelių turi būti 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 vietos 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, sulenkinti 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!

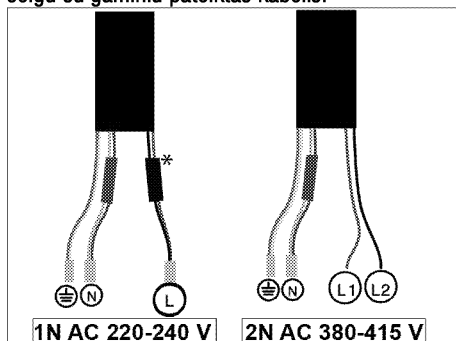
Maitinimo kabelio prijungimas

i 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, panaudojant 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) vryklės, 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:

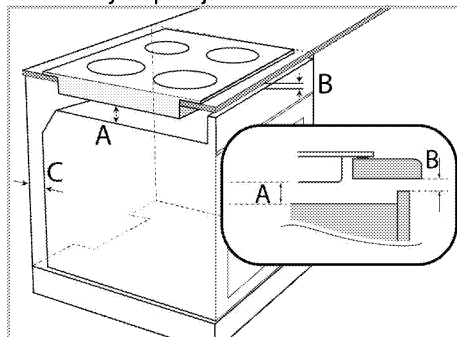
- Rudas laidas = L1 arba L2 (1 fazė arba 2 fazė)
- Juodas laidas = L2 arba L1 (2 fazė arba 1 fazė)
- Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (⊕) (įžeminimo)

» arba

- Juodas laidas = L1 (1 fazė)
- Pilkas laidas = L2 (2 fazė)
- Mėlynas / Rudas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (⊕) (įžeminimo)

Gaminio įrengimas

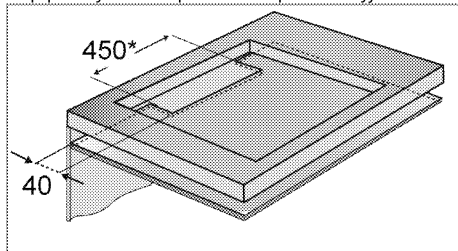
Jei orkaite yra apačioje:



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

Jei laive yra apačioje:

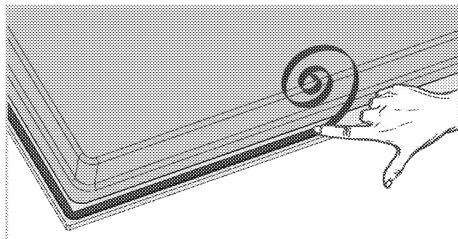
Baldų galinėje dalyje reikia palikti ventiliacines angas, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje.



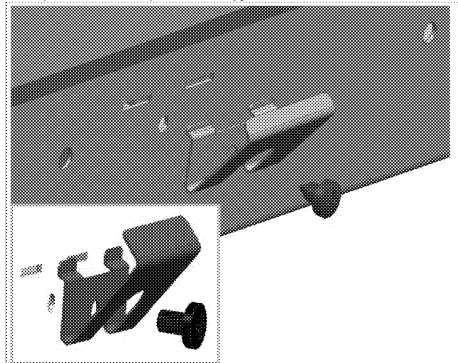
* min.

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 paviršų, 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.



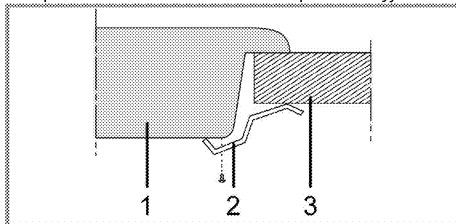
4. Užfiksuokite montavimo spyruokles, įkišdami ir įsukdami jas pro apatinio korpuso angas, kaip pavaizduota paveikslėlyje.



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

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

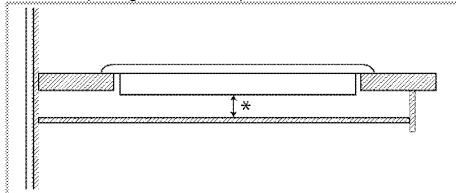
5. Dėkite kaitlentę į ant stalviršio ir sulyinkite ją.
6. Padėjus kaitlentę ant stalviršio, ją bus paprasta užfiksuoti spaustukais. Jeigu stalviršio matmenys yra netinkami, prie gaminio priekinės pusės galima pritvirtinti 2 montavimo spaustukus, kaip pavaizduota toliau esančiame paveikslėlyje.



- 1 Kaitlentė
- 2 Montavimo spaustukas
- 3 Stalviršis

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

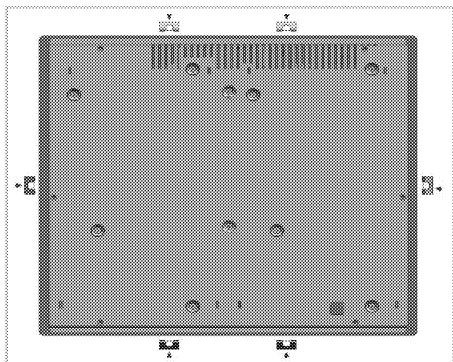
Pavyzdžiui, jeigu apatinė buitinio prietaiso dalis yra liečiama, nes jis įrengtas virš stalčiaus, tuomet ši dalis turi būti apsaugota medine plokšte.



* min. 15 mm

Vaizdas iš galo (prijungimo skylės)

i 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 apsukite 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 šlindinančių 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 perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras.

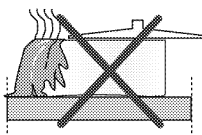
Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu! Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtinai 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.

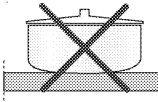
Prikaistuvų pasirinkimas

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

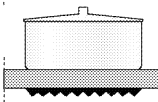
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršius.



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, nežybcioja

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

Prikaistuvio atpažinimo-fokusavimo sistema

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

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.

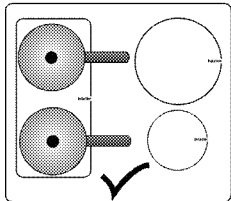


Kaitlentei veikiant, nedėkite ant jos magneto savybių turinčių daiktų, pavyzdžiui, kreditinių kortelių arba kasečių.

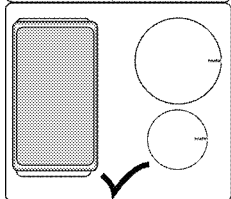
Indui tinkamos kaitvietės parinkimas

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

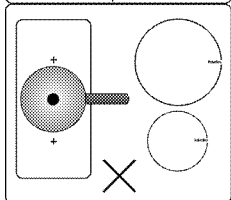
Naudojant puodus and didelio paviršiaus kaitvietės



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.

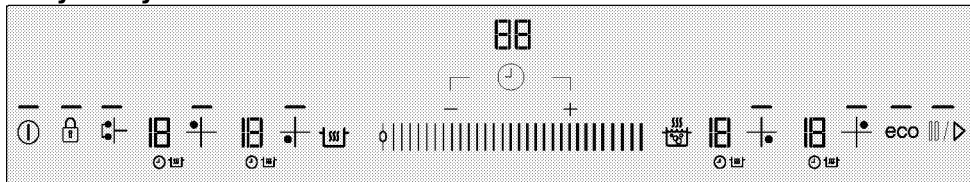
Kaitlenčių naudojimas



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



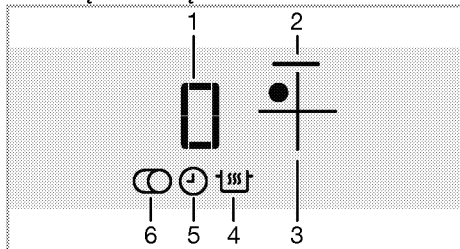
Nustatymo sritis (temperatūros lygiui)

- Lemputė, rodanti, kad atitinkamas mygtukas veikia
- ⓘ Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 🔒 Mygtukų užrakto mygtukas
- 🕒 Laikmačio įjungimo / išjungimo mygtukas
- ⊕ Laikmačio lygio didinimo mygtukas
- ⊖ Laikmačio lygio mažinimo mygtukas
- 🔥 Greitojo įkaitinimo mygtukas / galios didinimo mygtukas
- 🔥 Šilumos palaikymo mygtukas
- ⏸ Sustabdymo mygtukas
- eco Ekonominio režimo mygtukas
- 🔧 Didelio paviršiaus kaitvietės pasirinkimo mygtukas
- 🔧 Kaitvietės pasirinkimo valdikliai

- 4 Šilumos palaikymo funkcijos simbolis (*)
- 5 Laikmačio simbolis
- 6 Kelių dalių kaitvietės simbolis (*)
- * Priklauso nuo modelio.

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

Kaitviečių indikatorių ekranas



- 1 Temperatūros indikatorius (temperatūros nuostata 0 ... 19/ 0 ... 9. (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.))
- 2 Kaitvietės lemputė
- 3 Kaitvietės pasirinkimo mygtukas

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

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

Kaitlentės įjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "ⓘ".

Užsidega mygtuko "ⓘ" lemputė. Viryklė paruošta naudoti.

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

i Ilgai laikant nuspaudus bet kurį mygtuką ("🔒" mygtuką), prietaisas automatiškai išsijungia saugumo sumetimais.

Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "ⓘ". Kaitlentė išsijungs ir vėl ims veikti parengties režimu.

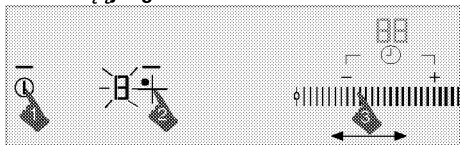
i Simboliai „H“ arba „h“, rodomi kaitvietės ekrane išjungus kaitlentę, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta. Nelieskite kaitviečių.

Likutinės šilumos indikatorius

Simbolis „H“, rodomas kaitvietės ekrane, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliame maisto kiekiui pašildyti. Šis simbolis netrukus pakeis simbolis „h“, rodantis, kad šiluma sumažėjo.

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

Kaitviečių įjungimas



1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "1".
2. Palieskite kaitvietės, kurią norite įjungti, pasirinkimo mygtuką.

Kaitvietės ekrane atsiranda „0“ ir užsidega atitinkamos kaitvietės lemputė.



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

Temperatūros lygio nustatymas

Nustatykite „0“ – „19“ temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.

Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis yra 1, 2, 3...19, o kituose – 1.1, 2.2, ... 9. (Gali skirtis priklausomai nuo gamtinio modelio.)



Jeigu kaitlentė perkaista, veikiančios kaitvietės dėl saugumo perjungiamos į 14-ą lygį (jei nustatytas aukštesnis nei 14 lygis) ir aukštesnio lygio nustatyti negalima. Aukštesnį lygį vėl galima nustatyti, kai kaitlentės temperatūra nukrinta žemiau saugaus lygio. Jeigu kaitlentė įkaista iki kritinio lygio, ji automatiškai išsijungia ir kaitviečių įjungti negalima.

Kaitviečių išjungimas:

Kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. **Mažinant temperatūros lygį iki „0“**
Kaitvietę taip pat galima išjungti mažinant temperatūros lygį iki „0“.
2. **Naudojant atitinkamos kaitvietės laikmačio funkciją**
Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs atitinkamą kaitvietę, kuriai jis buvo priskirtas. Visuose ekranuose bus rodoma „0“ arba „00“. Simbolis "⌚" dingis iš kaitlentės ekrano.
Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.
3. **3 sekundes laikant nuspaudus atitinkamos kaitvietės simbolį.**
Maždaug 3 sekundes palaikykite nuspaudę kaitvietės, kurią norite išjungti, simbolį.

Didelio paviršiaus kaitvietės įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "1".
2. Palieskite didelio paviršiaus kaitvietės pasirinkimo mygtuką.

» Kairiosios galinės kaitvietės ekrane rodoma „0“ ir žybcioja didelio paviršiaus kaitvietės lemputė.



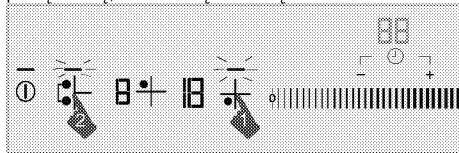
3. Nustatykite „0“ – „19“ temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.

Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis yra 1, 2, 3...19, o kituose – 1.1, 2.2, ... 9. (Gali skirtis priklausomai nuo gamtinio modelio.)

» Kaitvietė pradeda veikti. Jeigu pasirenkama kita kaitvietė arba per 10 sekundžių neatliekamas joks veiksmas, didelio paviršiaus kaitvietės lemputė pradeda šviesti nepertraukiamai.

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

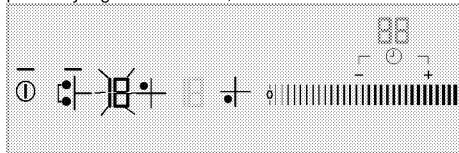
Kai veikia viena arba abi kairiosios kaitvietės, galite sujungti abi kaitvietes, suaktyvindami didelio paviršiaus kaitvietės funkciją. Tokiu būdu galėsite naudoti tokių pačių verčių, tik didesnę kaitvietę.




1. Veikiant vienai arba abiem kairiosioms kaitvietėms, pasirinkite vieną iš kairiųjų kaitviečių.
2. Palieskite didelio paviršiaus kaitvietės pasirinkimo mygtuką.

» Kairiosios galinės kaitvietės ekrane rodoma anksčiau pasirinkta temperatūros vertė ir žybcioja didelio paviršiaus kaitvietės lemputė.

» Sujungtos kaitvietės veikia pagal kairiajai kaitvieteį parinktas temperatūros ir laikmačio (jeigu jis įrengtas) vertes. Kairiosios kaitvietės, kuri nebuvo pasirinkta prieš sujungiant kaitvietes, vertė atšaukiama.



 Jeigu veikiant didelio paviršiaus kaitviete paliesite bet kurios kairiosios kaitvietės pasirinkimo mygtuką, kaitvietės bus atskirtos ir išjungtos.

» Jeigu vėliau temperatūros vertę norėsite pakeisti, palieskite didelio paviršiaus kaitvietės pasirinkimo mygtuką ir suaktyvinkite kaitvietę. Reguliavimo srityje nustatykite norimą temperatūros vertę.

Didelio paviršiaus kaitvietės išjungimas

Didelio paviršiaus kaitvietę galima išjungti 4 skirtingais būdais:

1. Mažinant temperatūros lygį iki „0“

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

2. Naudojant didelio paviršiaus kaitvietės laikmačio funkcijos išjungimą

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs didelio paviršiaus kaitvietę. Kairiosios kaitvietės ekrane rodoma „0“, o laikmačio ekrane rodoma „00“. Kairiosios galinės kaitvietės ekrane dingsta simbolis "⌚".

3. Paliečiant bet kurios kairiosios kaitvietės simbolį

Jeigu veikiant didelio paviršiaus kaitviete paliesite bet kurios kairiosios kaitvietės simbolį, kaitvietės bus atskirtos ir išjungtos.

4. 3 sekundes laikant nuspaudus didelio paviršiaus kaitvietės simbolį.

Jeigu 3 sekundes palaikysite nuspaudę didelio paviršiaus kaitvietės simbolį, kaitvietė bus išjungta

Didelio galingumo (galios didinimo) funkcija

Greitam kaitinimui galite naudoti stiprintuvo funkciją.

Tačiau šią funkciją naudoti nerekomenduojama verdant ilgai. Galios didinimo funkcijos visose kaitvietėse gali nebūti.

Tiesioginis galios didinimo funkcijos pasirinkimas:

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


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

3. Paspauskite mygtuką "⚡".

Pasirinkta kaitvietė veiks maksimaliu galingumu, o kaitvietės ekrane atitinkamai žybs 3 lemputės. Pasibaigus galios didinimo laikui kaitvietė išsijungia.

Galios didinimo funkcijos pasirinkimas, kai kaitvietė aktyvi:

1. Palieskite mygtuką "⚡" po to, kai kaitvietė buvo įjungta bent 20 sekundžių tam tikru kaitinimo lygiu.

 Kaitvietė turėtų nustoti veikti bent 20 sekundžių pasirinktu kaitinimo lygiu.

2. Pasirinkta kaitvietė veiks maksimaliu galingumu, o kaitvietės ekrane atitinkamai žybs 3 lemputės. Galios didinimo funkcijos veikimo laikui pasibaigus, kaitvietė ima veikti nustatytu temperatūros lygiu ir ekrane rodoma tik nustatyta temperatūros reikšmė.

Išankstinis galios didinimo funkcijos išjungimas:

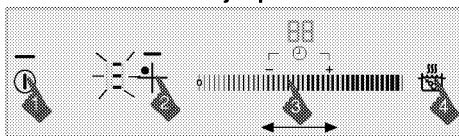
Palieskite mygtuką "⚡", jei galios didinimo funkciją norite išjungti bet kuriuo metu.

Greitas kaitinimas

Greito kaitinimo funkcija – tai funkcija, kuri pagreitina maisto gaminimo procesą. Ją galima naudoti greitam įkaitinimui per trumpą laiką. Visose kaitvietėse įrengta greito kaitinimo funkcija. Šią funkciją galima valdyti iš anksto nustatant temperatūros lygį.

 Greito įkaitinimo funkciją galima nustatyti per 20 sekundžių, skaičiuojant nuo kaitvietės įjungimo ir temperatūros lygio nustatymo.

Greito kaitinimo funkcijos pasirinkimas:



1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "⌚".
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
3. Nustatykite pageidaujama temperatūros lygį, liedsdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.
4. Paspauskite mygtuką "⚡". Pasirinkta kaitvietė tam tikrą laiką veiks maksimaliu galingumu (žr. toliau pateiktą lentelę). Kaitvietės ekrane atitinkamai švies 3 lemputės ir bus rodoma nustatyta temperatūros reikšmė.
5. Greito kaitinimo funkcijos veikimo laikui pasibaigus, kaitvietė ima veikti nustatytu temperatūros lygiu ir ekrane rodoma tik nustatyta temperatūros reikšmė.

Lentelė: Greito kaitinimo naudojimo laikas

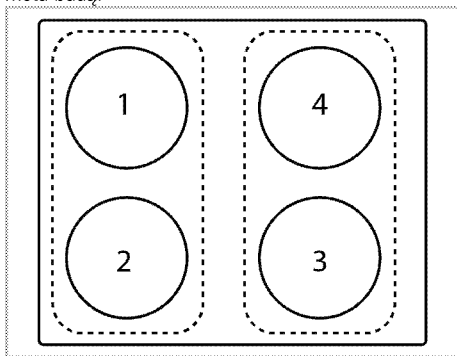
Temperatūros lygis		Naudojimo laiko apribojimas, sekundėmis
19	9	
0	0	0
1	1	10

2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis yra 1, 2, 3...19, o kituose – 1.1, 2.2, ... 9. (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)


2 kaitviečių toje pačioje pusėje naudojimas vienu metu

Kaitlentės našumas skiriasi atsižvelgiant į aktyvių kaitviečių skaičių. Jeigu vienu metu naudojamos dvi kaitvietės, derėtų naudoti kaitvietes toje pačioje pusėje. Taip našiau ruošiamas maistas ir tiksliau aptinkami indai. Toliau pateikiame paveikslėlyje matote rekomenduojamą dviejų kaitviečių naudojimo vienu metu būdą.



Dėl bendro kaitlentės galios apribojimo, pirmosios kaitvietės nustatytas lygis gali sumažėti palyginti su nustatytu lygiu, kai vienu metu veikia kairiosios arba dešinėsios pusės kaitvietės.

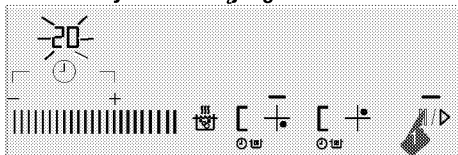
Greito kaitinimo funkcijos išjungimas:

Norėdami bet kuriuo metu išjungti greito kaitinimo funkciją, palieskite mygtuką .




Užraktas valymui atlikti

Užraktas valymui atlikti užblokuoja visus valdymo skydelio mygtukus 20 sekundžių, kad vartotojas tuo metu galėtų greitai nuvalyti veikiančią kaitlentę.


Užrakto valymui atlikti įjungimas

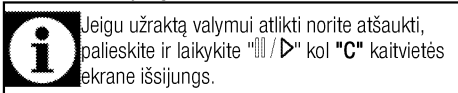


1. Kaitlentei veikiant, palieskite ir laikykite  /  kol kaitlentės laiko ekrane bus rodoma 20.

»  /  įsijungs ir laiko ekrane prasidės skaičiavimas atgal nuo 20. "C" rodoma kaitvietės ekranuose. Tuo metu neveiks jokie valdymo skydelio mygtukai, išskyrus .

Užrakto valymui atlikti išjungimas


Norint išjungti valymo užraktą, nereikia spausiti jokio mygtuko. Po 20 sekundžių pasigirs garso signalas,  lemputė išsijungs ir užraktas valymui atlikti bus automatiškai išjungtas.




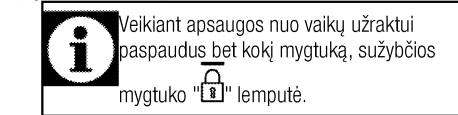
Apsaugos nuo vaikų užraktas

Kaitlentei veikiant parengties režimu, galite apsaugoti ją, naudodami apsaugos nuo vaikų užraktą, kad vaikai neįjungtų kaitviečių. Apsaugą nuo vaikų galima įjungti ir išjungti tik tada, kai kaitlentė veikia parengties režimu.


Užrakto nuo vaikų įjungimas


1. Kaitlentei veikiant parengties režimui, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką , kol pasigirs **du garso signalai**.

Apsaugos nuo vaikų funkcija bus įjungta ir užges mygtuko  lemputė.



Užrakto nuo vaikų išjungimas


1. Apsaugos nuo vaikų užraktui veikiant, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką , kol pasigirs **vienas garso signalas**.

» Apsaugos nuo vaikų funkcija bus išjungta ir užges mygtuko  lemputė.

Mygtukų užraktas


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


Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

1. Kai kaitlentė veikia, paspauskite ir palaikykite , kol išgirsite du garso signalus .


Pradės žybcioti mygtuko  lemputė ir visos kaitinimo zonos bus užrakintos.




Mygtukų užraktą galima įjungti tik kaitlentei veikiant. Veikiant mygtukų užrakto funkcijai, veikia tik mygtukas .

Paspaudus bet kurį mygtuką, sužybcios mygtuko  lemputė, rodanti, kad veikia mygtukų užrakto funkcija. Jeigu mygtukų užrakto funkcijai veikiant kaitlentę išjungssite, norėdami kitą kartą įjungti kaitlentę, privalėsite išjungti mygtukų užraktą.

Mygtukų užrakto funkcijos išjungimas



1. 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką .

Veiksmas patvirtinamas garso signalu. Mygtuko  lemputė užgęsta ir valdymo skydelis atrakinamas.





Laikmačio funkcija



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

Laikmačio įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką .
2. Paliėsdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
3. Nustatykite pageidaujama temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.
4. Norėdami įjungti įspėjamąjį laikmatį, palieskite mygtuką .

Laikmačio ekrane atsiranda „00“, o kaitvietės ekrane pradeda žybcioti simbolis .

5. Nustatykite pageidaujama trukmę liesdami  „/“  „+“. Galite paliesti ir laikyti  arba  kad pereitumėte į priekį greičiau.

Tam tikrą laiką pažybciojęs, simbolis  ima šviesti be perstojo. Nuolat šviečiantis simbolis  rodo, kad funkcija yra įjungta.



Galima nustatyti tik jau įjungtos kaitvietės laikmatį.



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



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



Įjungus laikmatį, laikmačio ekrane bus rodomas tik pasirinktai kaitvietei nustatytas laikas.




Laikmačio išjungimas

Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė bus išjungta automatiškai ir pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamuosius garso signalus, paspauskite bet kurį mygtuką.

Laikmačių išjungimas pirmiau laiko



Jeigu laikmatį išjungssite anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks esant nustatytai temperatūrai, kol ją išjungsite. Laikmatį galima išjungti dviem skirtingais būdais:


1. **Išjungti laikmatį, mažinant jo nuostatą iki „00“ :**

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
2. Paliėskite mygtuką , kad pasirinktumėte atitinkamos kaitvietės laikmatį.
3. Mažinkite nuostatą, kol laikmačio ekrane bus rodoma „00“, liesdami . Galite paliesti ir laikyti , kad pereitumėte į priekį greičiau.

Mažinkite nuostatą, kol laikmačio ekrane bus rodoma „00“, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.

2. **Išjungti laikmatį, 3 sekundes laikant nuspaudus laikmačio mygtuką:**


1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
2. Paliėskite mygtuką , kad pasirinktumėte atitinkamos kaitvietės laikmatį.
3. Paspauskite mygtuką  ir palaikykite jį nuspaudę maždaug 3 sekundes.


Tam tikrą laiką kaitvietės ekrane žybcios simbolis , paskui jis visiškai išsijungs ir laikmatis bus išjungtas.

Šilumos palaikymo funkcija (jeigu ji yra)

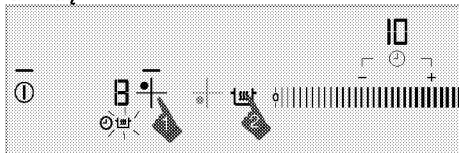
Šią funkciją galite pabaigę gaminti maistą, kad jis neatšaltų. Šilumos palaikymo funkciją galima naudoti dviem skirtingais būdais: su ir be laikmačio nuostatos.

Šilumos palaikymo funkcijos įjungimas nenustačius laikmačio

1. Pasirinkite kaitvietę, kuriai nustatėte tam tikrą temperatūrą ir kurią norite naudoti maistui šiltai laikyti.
2. Paliėskite mygtuką , kad įjungtumėte atitinkamos kaitvietės šilumos palaikymo funkciją.

 Kaitvietė ir toliau veiks esant žemai temperatūrai.
Kaitvietės ekrane pasirodys simboliai "1111" ir "u".

Šilumos palaikymo funkcijos įjungimas nustačius laikmatį




1. Pasirinkite norimą kaitvietę, kuriai nustatėte temperatūrą bei laikmatį ir kurią ketinate naudoti maistui šiltai laikyti.
2. Palieskite mygtuką "1111", kad įjungtumėte atitinkamos kaitvietės šilumos palaikymo funkciją. Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis "1111". Kaitvietė veiks nustatytą laiką, esant nustatytai temperatūrai. Laikui pasibaigus, ji persijungs į šilumos palaikymo režimą ir veiks esant žemai temperatūrai. Kaitvietės ekrane bus rodomas simbolis "u".

Šilumos palaikymo funkcijos išjungimas


1. Jeigu laikmatis veikia, pasirinkti kaitvietę, kuriai norite įjungti šilumos palaikymo funkciją. Norėdami išjungti šilumos palaikymo funkciją, palieskite mygtuką "1111". Kaitvietė veiks toliau, esant pirmiau nustatytoms laiko ir temperatūros nuostatomis.
2. Jeigu laikmatis neveikia, pasirinkti kaitvietę, kuriai norite įjungti šilumos palaikymo funkciją. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį, kad šilumos palaikymo funkcija būtų išjungta.

Kaitvietė ir toliau veiks esant naujai nustatytai temperatūrai.

 Šilumos palaikymo funkciją galite išjungti, paliesdami mygtuką "1111" ir visiškai išjungdami kaitlentę.

Sustabdymo funkcija

Naudodami šią funkciją, galite tam tikram laikui sumažinti visų aktyvių kaitlentės kaitviečių išskyrus laikmatį 1 lygio temperatūrą.


 Jeigu kuriai nors kaitvietei yra įjungtas laikmatis, sustabdymo metu jis veiks toliau.

1. Kaitlentei veikiant, palieskite mygtuką "1111 / ▷". Visos veikiančios kaitvietės toliau veiks nustatyta bent 1-ojo lygio temperatūra.

2. Norėdami vėl įjungti visas sustabdytas kaitvietes išlaikant anksčiau nustatytas nuostatas, dar kartą paspauskite mygtuką "1111 / ▷".

Ekonomiškas režimas


Naudodamiesi šia funkcija, visas kaitvietes galite perjungti į žemesnį lygį.

 Ekonominių režimą galima įjungti tik veikiančios kaitvietėms.

1. Kaitlentei veikiant, palieskite mygtuką "eco".
» Aktyvi kaitvietė persijungia į ekonomišką režimą, o jos lygis sumažėja pusiau.

Saugus ir veiksmingas indukcinį kaitviečių naudojimas

Veikimo principai: Indukcinės kaitvietės kaitina tiesiogiai prikaistuvį. Todėl ji turi daug privalumų, lyginant ją su kitų rūšių kaitlentėmis. Ji veikia veiksmingiau ir kaitlentės paviršius neįkaista. Indukcinėje kaitlentėje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti šį prietaisą.

 Kaitlentėse, priklausomai nuo modelio gali būti įrengtos tokių skersmenų kaitvietės: 145, 180, 210 ir 208 mm. Panaudojant indukcinę savybę, kiekviena kaitvietė aptinka ant jos padėto prikaistuvio dugno skersmenį. Energija susidaro tik tuomet, kai prikaistuvius liečia kaitvietė ir todėl užtikrinamos minimalios energijos sąnaudos.

Naudojimo laiko apribojimai

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

Naudojimo laiko apribojimas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Maksimalus naudojimo laikas taikomas esant šiam temperatūros lygiui. Po to, kai kaitvietė automatiškai išsijungia, kaip aprašyta pirmiau, vartotojas vėl gali ją įjungti.

1 lentelė: Naudojimo laiko apribojimai

Temperatūros lygis		Naudojimo laiko apribojimas, valanda
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1	6
3	2	5
4	2	5

5	3	4
6	3	4
7	4	3
8	4	3
9	5	2,5
10	5	2,5
11	6	2
12	6	2
13	7	1,5
14	7	1,5
15	8	1
16	8	1
17	9	0,5
18	9	0,5
19	-	0,5
Didelio galingumo (galios didinimo) funkcija	Didelio galingumo (galios didinimo) funkcija	10 minučių

Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis yra 1, 2, 3...19, o kituose – 1.1, 2.2, ... 9. (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

Apsauga nuo perkaitimo

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

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

Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

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

Tikslī galios nuostata

Indukcinės kaitvietės žaibiškai reaguoja į komandas – tai yra vienas iš jų veikimo principų. Nuostatas jos pakeičia labai greitai. Todėl galima išvengti maisto produktų (vandens, pieno) išsiliejimo net tuomet, kai jie jau beveik išsilieja.

Triukšmas naudojimo metu

Indukcinė kaitvietė gali kelti šiojį tokį triukšmą. Šie garsai yra įprasti ir yra indukcinio gaminimo būdo dalis.




- Kuo didesnis temperatūros lygis, tuo garsiau veikia kaitlentė.
- Triukšmas gali kilti dėl prikaistuvio lydinio.
- Esant žemiems lygiams, dėl veikimo principų gali būti girdimi įprasti kaitviečių įjungimo/išjungimo garsai.

- Triukšmas gali kilti kaitinant tuščią prikaistuvį. Pripylus į jį vandens arba pridėjus maisto, šis garsas akivaizdžiai dings.
- Gali būti girdimas ventiliatoriaus, naudojamo elektrinei sistemai aušinti, keliamas garsas.

Klaidų kodai / įspėjamieji pranešimai ir klaidų šaltiniai

2 lentelė:

Klaidos priežastis	Indikatorius	Rodmuo
Paspausti du arba daugiau mygtukų arba ant mygtukų išsiliejo maisto.	Žybcioja simbolis „E“	Kaitviečių indikatorių ekranas
Kaitlentė perkaito	Žybcioja simbolis „H“	Kaitviečių indikatorių ekranas
Ant kaitvietės nepadėtas tinkamas prikaistuvius.	Užsidega simbolis „L“	Kaitviečių indikatorių ekranas
Jutiklinio valdiklio techninės įrangos klaida.	Užsidega simbolis „Fx***“	Laikmačio ekranas
Indukcinės techninės įrangos klaida.	Užsidega simbolis „Ex***“	Kaitviečių indikatorių ekranas
Jutiklinio mygtuko jautrumo klaida	Užsidega simbolis „F2“	Laikmačio ekranas
Ryšio klaida valdymo skydelyje.	Užsidega simbolis „F3“	Laikmačio ekranas
Indukcinės techninės įrangos klaida.	Žybcioja simbolis „Ex***“	Kaitviečių indikatorių ekranas
x**: „1,2,...,9“		

	Daugiau informacijos žr. 2 lentelę, kurioje paaiškinti klaidų pranešimai, kurių gali pasirodyti jutikliniame valdymo skydelyje. Jeigu be perstojo rodomi pranešimai „Fx“ ir „Ex“, iškvieskite įgaliojimą techninio aptarnavimo atstovą.
	Jei jutiklinio valdymo skydelio paviršius bus veikiamas gausių garų, bus išjungta visa valdymo sistema ir bus siunčiamas klaidos „E“ signalas. Girdimi garso signalai.
	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 paviršių.

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



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

Kaitlentės valymas

Keraminių stiklo paviršių

Valykite stiklo keraminį paviršių (stiklo keramiką) šaltu vandeniu, pasirūpindami, kad ant jo neliktų valymo priemonių likučių, ir nusauskite minkšta šluoste. Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių 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 dėmes) 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 paviršių 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

Kepant susidaro vandens lašelių.

- Jei garai, susidarę gaminant valgi, susiliečia su vėsiais paviršiais prietaiso išorėje, jie kondensuojasi ir formuoja vandens lašelius. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdomos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

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

Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis „L“.

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

Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

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

Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

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

Išjungus kaitlentę, aušinimo ventiliatorius toliau veikia.

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

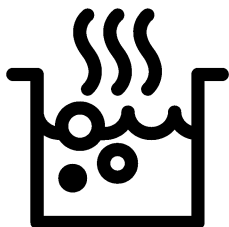


Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.



Iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

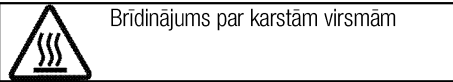
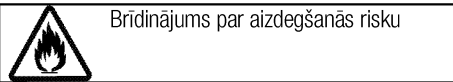
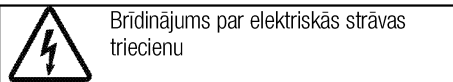
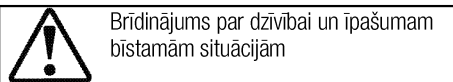
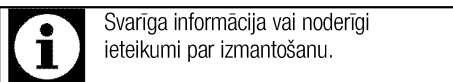
Cienījamais pircēj!

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

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

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmata ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



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

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

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

2 Vispārīgā informācija 8

Pārskats.....	8
Tehniskā specifikācija	8

3 Uzstādīšana 9

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

4 Sagatavošana 13

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

5 Plīts virsmas izmantošana 14

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

6 Apkope un tīrīšana 24

Vispārīga informācija	24
Plīts virsmas tīrīšana.....	24

7 Traucējummeklēšana 25

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

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

Vispārējā drošība

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

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

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

Elektriskā drošība

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

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

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

- Pārlicinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

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

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

- Neizmantojiet bojātu vai iepilīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

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

Bērnu drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.
- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā

neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.

- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

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

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

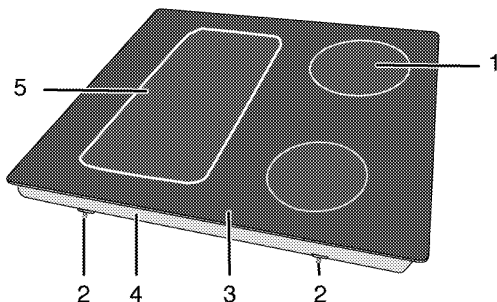
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



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

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	maks. 7200 W
Kabeļa tips/šķērsgriezums	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	55 mm/580 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dziļums)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Degļi	
Aizmugures kreisā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	1800/3000 W
Priekšpuses kreisā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	1800/3000 W
Priekšpuses labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	145mm
Jauda	1500/2200 W
Aizmugures labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	210 mm
Jauda	2000/3700 W



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



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



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

3 Uzstādīšana

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



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



BĪSTAMI:

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



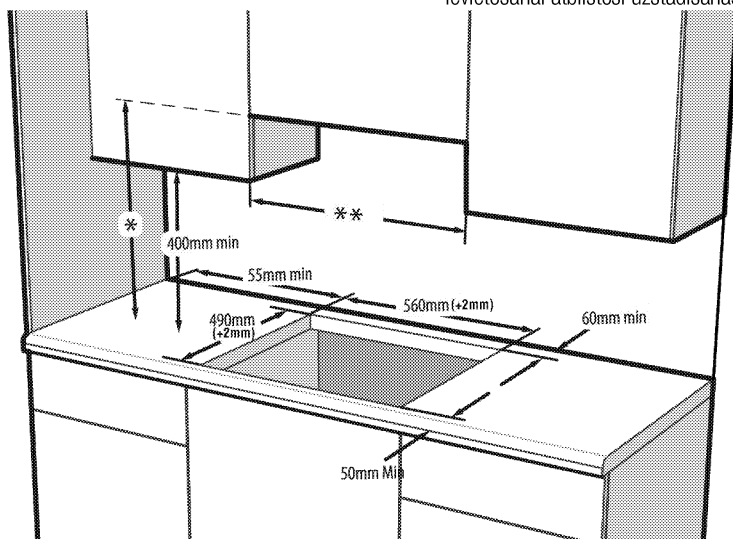
BĪSTAMI:

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

Pirms uzstādīšanas

Plīts virsma ir paredzēta uzstādīšanai uz komerciālām vajadzībām izmantojamās darbvirsmas. Starp iekārtu un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

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



* Minimālajam nosūcēja augstumam ir jāatbilst nosūcēju instrukciju rokasgrāmatā ieteiktajam augstumam

** Minimālajam attālumam starp mēbelēm ir jābūt plīts virsmas platumā

Uzstādīšana un pievienošana

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



Neuzstādiet plīts virsmu vietās, kur ir asas malas vai stūri.
Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/linijas, kas aizsargāta ar tabulu "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai

nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

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

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

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

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

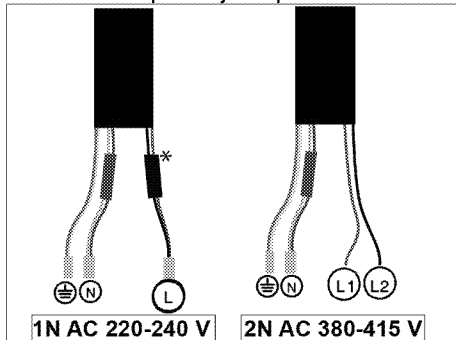
Pievienojiet barošanas kabeli.

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

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

Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdži.

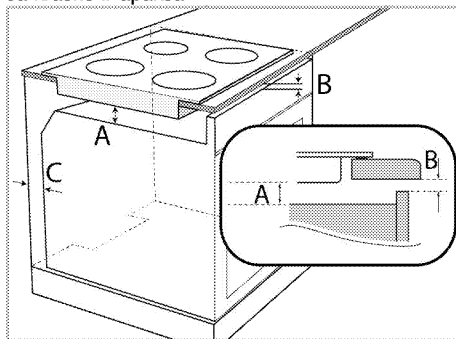
Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis



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

Iekārtas uzstādīšana

Ja krāsns ir apakša



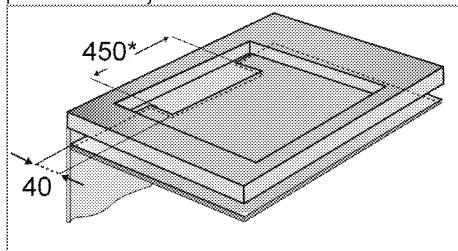
A min.15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Ja padome ir apakšā

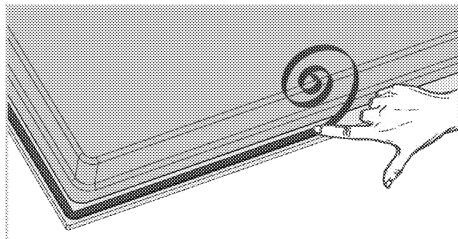
Mēbeļu aizmugurējā daļā jāatstāj ventilācijas atvere, kā parādīts nākamajā attēlā.



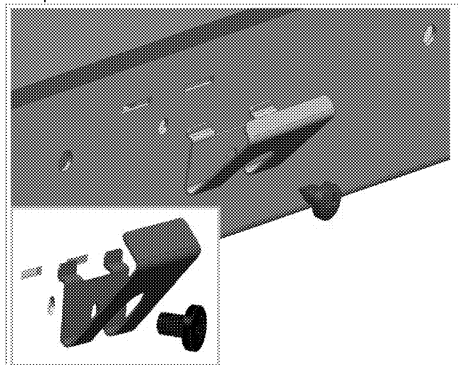
* min.

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

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



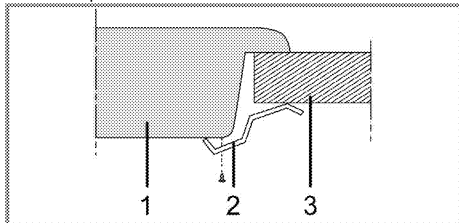
4. Fiksējiet montāžas atsperes, ievietojot un pieskrūvējot tās pa apakšējā rāmja caurumiem, kā parādīts attēlā.



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

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

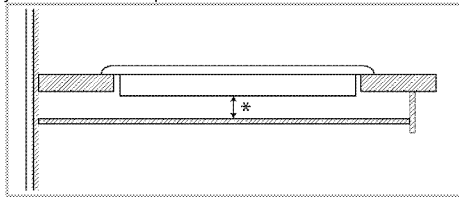
5. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrējiet.
6. Pēc plīts virsmas novietošanas uz letes virsmas to varēs vienkārši piestiprināt ar skavu palīdzību. Ja letes virsmas izmēri nav atbilstoši, tad iekārtas priekšpusē var piestiprināt 2 montāžas skavas, kā tālāk parādīts attēlā.



- 1 Plīts virsma
- 2 Uzstādīšanas skava
- 3 Lete

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

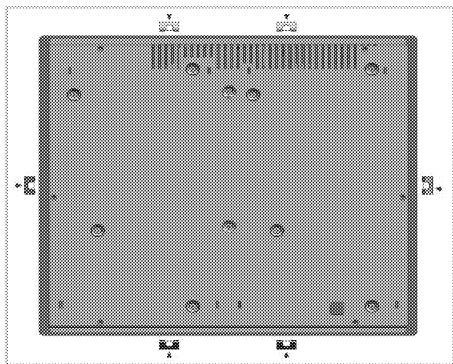
Piemēram, ja ir iespējams pieskarties pie iekārtas apakšas, jo tā ir uzstādīta atvilktnē, tad šo daļu ir jānosedz ar koka plāksni.



* min. 15 mm

Skats no aizmugures (savienojuma atveres)

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

**BĪSTAMI:**

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

**BĪSTAMI:**

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



Uzstādīšanas atspere skaits šim produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

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



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

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

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

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

Sākotnējā izmantošana

Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

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

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

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



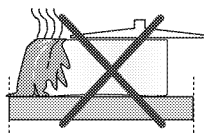
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts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

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

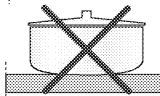
nebīdīet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

Kastroļu izvēle

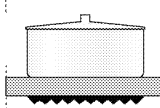
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.



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

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

Kastroļa pārbaude

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

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

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

Kastroļa atpazīšanas un fokusēšanas sistēma

Gatavojot ēdienu ar indukcijas palīdzību, enerģija tiek nodrošināta tikai attiecīgajai ēdiena gatavošanas zonai, kura ir nosegta ar trauku. Šī sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Ja

ēdiena gatavošanas laikā trauks tiek pacelts no ēdiena gatavošanas zonas, tad ēdiena gatavošana tiek pārtraukta. Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona un "L" simbols pārmaiņus mirgo.

Droša izmantošana

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

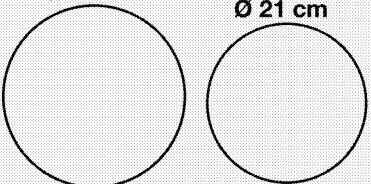
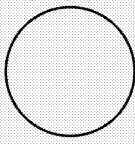
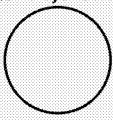
Nelieciet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, dakšīņas, nažus vai kastroļu vākus, jo tie var sakarst.

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

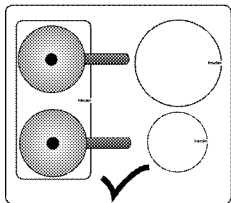
Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā ir ieslēgta, plīts virsmas sensori var samazināt ēdiena gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.

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

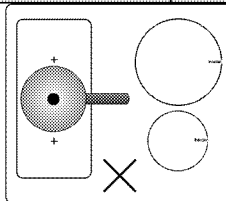
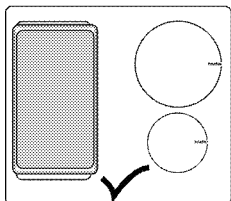
Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

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

Katlu izmantošana ēdiena gatavošanas platvirsmas zonā



Varat atsevišķi izmantot abas ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas kā aizmugurējo kreisās puses un priekšējo kreisās puses ēdiena gatavošanas zonu. Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonā varat izmantot lielus katlus.



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

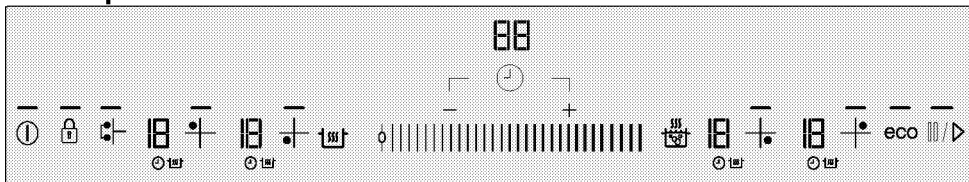
Plīts virsmu izmantošana



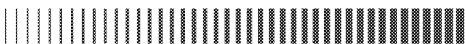
BĪSTAMI:

Nelaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš. Nelietojiet iekarsējušas plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties ūdens un izraisīt īssavienojumu. Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plaisas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.

Vadības panelis



Specifikācija



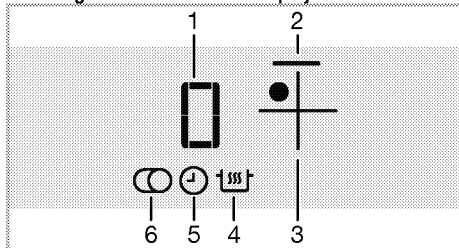
Regulēšanas zona (temperatūras līmenim)

- Indikators norāda, ka attiecīgais taustiņš funkcionē
- Ieslēgšanas/Izslēgšanas taustiņš
- Bloķēšanas taustiņš
- Taimera aktivizēšanas/deaktivizēšanas taustiņš
- Taimera līmeņa palielinājuma taustiņš
- Taimera līmeņa samazinājuma taustiņš
- Ātrās sakarsēšanas taustiņš / Pastiprinātāja taustiņš
- Silta ēdiena saglabāšanas taustiņš
- Apstādināšanas taustiņš
- Ekonomiskā režīma taustiņš
- Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņš
- Ēdiena gatavošanas zonas izvēles kontrolierīces
- Ēdiena gatavošanas zonas izvēles kontrolierīces
- Ēdiena gatavošanas zonas izvēles kontrolierīces



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

Ēdiena gatavošanas zonas displejs



- 1 Temperatūras indikators (temperatūras iestatījums 0... 19/ 0 ... 9. (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.))
 - 2 Ēdiena gatavošanas zonas indikators
 - 3 Ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
 - 4 Silta ēdiena saglabāšanas funkcijas simbols (*)
 - 5 Taimera simbols
 - 6 Ēdiena gatavošanas daudzsegmentu zonas simbols (*)
- * Atšķiras atkarībā no modeļa.



Šo ierīci kontrolē skārienvadības panelis. Iekvienu ar skārienvadības paneļa palīdzību izdarītā darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu.



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

Plīts virsmas ieslēgšana

1. Pieskarieties taustiņam "ⓘ" uz vadības paneļa. Ieslēgsies taustiņa "ⓘ" indikators. Plīts virsma ir gatava izmantošanai.



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



Kad kāds taustiņš (taustiņš "🔒") ir ilgstoši nospiests, tad drošības apsvērumu dēļ iekārta automātiski izslēdzas.

Plīts virsmas izslēgšana

1. Pieskarieties taustiņam "ⓘ" uz vadības paneļa. Plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.



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

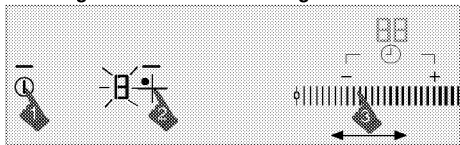
Atlikušā siltuma indikators

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



Kad elektropadeve ir atslēgta, atlikušā siltuma indikators neiedegiesies un nebrīdinās lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

Ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana



1. Pieskarieties taustiņam "ⓘ", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarieties ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņam.

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās „0” un iedegies attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas indikators.



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

Temperatūras līmeņa iestatašana

Pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu, noregulējiet temperatūras līmeni robežās no „0” līdz „19”.

Dažos modeļos temperatūras līmenis ir 1, 2, 3...19, kamēr citos tas ir 1,1, 2,2, ... 9. (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)



Ja plīts virsma pārkarst, aktīvo ēdiena gatavošanas zonu darbība drošības apsvērumu dēļ tiek samazināta līdz 14. līmenim (ja darbojas par 14. augstākā līmeni), un tās nevar iestatīt augstā līmenī. To darbību var atkal iestatīt augstā līmenī, kad plīts virsmas temperatūra ir samazināta līdz drošam līmenim. Ja plīts virsma sakarst līdz kritiskam līmenim, tā tiek automātiski izslēgta, un nevar aktivizēt ēdiena gatavošanas zonas.

Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana

Ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 dažādos veidos:

1. **Samazinot temperatūras līmeni līdz „0”**
Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūras līmeni līdz „0”.
2. **Izmantojot izslēgšanu ar izvēlētas ēdiena gatavošanas zonas taimera palīdzību**
Pēc noteiktā laika paiešanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdiena gatavošanas zonu. Visos displejos parādīsies „0” vai „00”. „⌚” simbols nozudīs no plīts virsmas displeja. Pēc noteiktā laika paiešanas atskanēs skaņas signāls. Lai apklusinātu skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam uz vadības paneļa.
3. **Pieskarieties 3 sekundes attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas simbolam.**
Pieskarieties aptuveni 3 sekundes izslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas simbolam.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas ieslēgšana

1. Pieskarieties taustiņam "ⓘ", lai ieslēgtu plīts virsmu.
 2. Pieskarieties ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņam
- » Kreisās puses aizmugurējās ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās „0” un sāk mirgot ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas indikators.



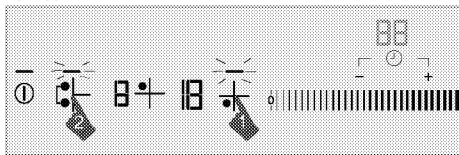
3. Pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu, noregulējat temperatūras līmeni robežās no „0” līdz „19”

Dažos modeļos temperatūras līmenis ir 1, 2, 3...19, kamēr citos tas ir 1,1, 2,2, ... 9. (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

» Ēdiena gatavošanas zona sāk darboties. Ja izvēlēta cita ēdiena gatavošanas zona vai 10 sekundes netiek veikta neviena darbība, tad ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas indikators deg nepārtraukti.

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

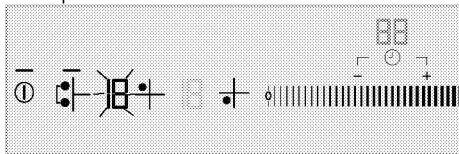
Kamēr darbojas viena vai abas no kreisās puses ēdiena gatavošanas zonām, varat apvienot abas ēdiena gatavošanas zonas, aktivizējot ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu. Šādi varat izmantot platāku ēdiena gatavošanas zonu ar tieši tādām pašām vērtībām.




1. Kamēr darbojas viena vai abas no kreisās puses ēdiena gatavošanas zonām, izvēlieties vienu no kreisās puses ēdiena gatavošanas zonām.
2. Pieskaroties ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņam

» Iepriekšējās izvēlētās ēdiena gatavošanas zonas temperatūras vērtība parādās kreisās aizmugurējās ēdiena gatavošanas zonas displejā un mirgo ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas indikators.

» Apvienotās ēdiena gatavošanas zonas turpina darboties ar kreisās puses ēdiena gatavošanas zonai izvēlēto temperatūras un taimera (ja pieejams) vērtību. Tiek atcelta kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas vērtība, kas nebija izvēlēta pirms ēdiena gatavošanas zonu apvienošanas.





Ja pieskarsieties kādam no kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem, kamēr ir aktīva ēdiena gatavošanas platvirsmas zona, ēdiena gatavošanas zonas tiks atdalītas un izslēgtas.

» Lai mainītu temperatūras vērtību vēlāk, pieskarsieties ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņam un aktivizējat ēdiena gatavošanas zonu. Noregulējat vēlamo temperatūras vērtību regulēšanas zonā.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izslēgšana

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu var izslēgt 4 dažādos veidos.

1. **Samazinot temperatūras līmeni līdz „0”**
Varat izslēgt ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, samazinot temperatūras līmeni līdz „0”.
2. **Izmantojot izslēgšanu ar vēlamās ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas taimera palīdzību.**

Pēc noteiktā laika paiešanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu. „0” parādīsies kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā un „00” parādīsies taimera displejā. Nozudīs simbols "⌚" no aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displeja.

3. **Pieskaroties jebkuram kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas simbolam**

Ja pieskarsieties kādam no kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas simboliem, kamēr ir aktīva ēdiena gatavošanas platvirsmas zona, ēdiena gatavošanas zonas tiks atdalītas un izslēgtas.

4. **Piespiediet un 3 sekundes turiet piespiestu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas simbolu.**

Ja piespiediet un 3 sekundes turēsit piespiestu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas simbolu, tad ēdiena gatavošanas zona izslēgsies.

Lielas jaudas (pastiprinātāja) funkcija

Straujai sakarsēšanai varat izmantot pastiprinātāja funkciju. Tomēr šo funkciju nav ieteicams izmantot ilgstošai ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās.

Tieša pastiprinātāja funkcijas izvēle

1. Pieskarsieties taustiņam "⌚", lai ieslēgtu plīts vīrsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
3. Pieskarsieties taustiņam "⌚".

Izvēlēta ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu un ēdiena zonas displejā mirgos 3

atbilstošie gaismas indikatori. Pēc pastiprinātāja funkcijas laika beigām ēdiena gatavošanas zona izslēdzas.

Pastiprinātāja funkcijas izvēle aktīvas ēdiena gatavošanas zonas laikā

1. Pēc ēdiena gatavošanas zonas vismaz 20 sekundes ilgās darbības zināmā līmenī pieskarieties taustiņam "i".



Ēdiena gatavošanas zonai ir jādarbojas vismaz 20 sekundes izvēlētajā līmenī.

2. Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu un ēdiena zonas displejā mirgos 3 atbilstošie gaismas indikatori. Pēc pastiprinātāja darbības perioda beigām ēdiena gatavošanas zona pārslēgsies uz iestatīto temperatūras līmeni un būs redzama tikai iestatītā temperatūras vērtība.

Priekšlaicīga pastiprinātāja funkcijas izslēgšana

Pieskarieties taustiņam "i", lai izslēgtu pastiprinātāja funkciju jebkurā vēlamajā laikā.

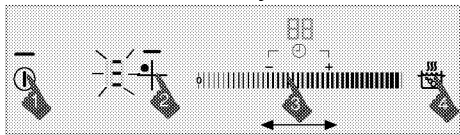
Ātrā sakarsēšana

Ātrā sakarsēšana ir funkcija, kas atvieglo ēdiena gatavošanu. Var izmantot straujai ēdiena sasildīšanai īsā laikā. Ātrās sakarsēšanas funkcija ir visam ēdiena gatavošanas zonām. Šo funkciju var izmantot, iepriekš iestatot temperatūras līmeni.



Ātrās sakarsēšanas funkciju var iestatīt 20 sekunžu laikā pēc ēdiena zonas ieslēgšanas un temperatūras līmeņa noregulēšanas.

Ātrās sakarsēšanas funkcijas izvēle



1. Pieskarieties taustiņam "i", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
3. Noregulējiet vēlamo temperatūras līmeni, pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu.
4. Pieskarieties taustiņam "i". Zināmu laika periodu jūsu izvēlētajā ēdiena gatavošanas zonā darbosies ar lielu jaudu (skatiet šo tabulu). Ēdiena gatavošanas zonas

displejā attiecīgi parādīsies 3 gaismas indikatori un iestatītā temperatūras vērtība.

5. Pēc ātrās sakarsēšanas darbības perioda beigām ēdiena gatavošanas zona pārslēgsies uz iestatīto temperatūras līmeni un būs redzama tikai izvēlētajā temperatūras vērtība.

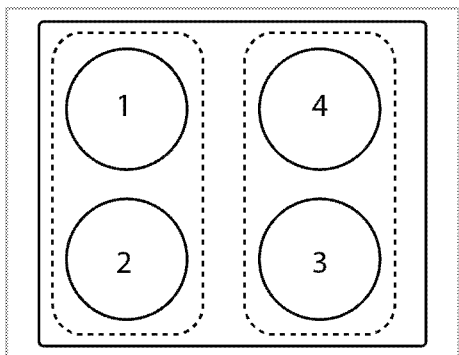
Tabula. Ātrās sakarsēšanas izmantošanas laiks

Temperatūras līmenis		Darbības laika ierobežojums - sekunde
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Dažos modeļos temperatūras līmenis ir 1, 2, 3...19, kamēr citos tas ir 1,1, 2,2, ... 9. (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

2 ēdiena gatavošanas zonu izmantošana vienlaikus vienā pusē

Plīts veiktspēju var mainīt atbilstoši aktīvo zonu skaitam. Ja vienlaikus tiek izmantotas divas zonas, ir ieteicams izmantot vienā un tajā pašā pusē esošas zonas. Šis izmantošanas veids nodrošina labāku ēdiena gatavošanas un pannu konstatēšanas veiktspēju. Turklāt esošajā attēlā ir parādīts ieteicamais izmantošanas veids — vienlaikus izmantot divas gatavošanas zonas.



Plīts virsmas kopējās jaudas ierobežojuma dēļ pirmajā iestatītajā plīts virsmas līmenī var rasties samazinājums, salīdzinot ar līmeņiem, kas iestatīti, kad vienlaikus tiek izmantotas labās vai kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas.

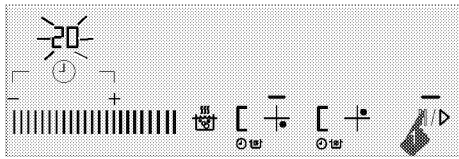
Ātrās sakarsēšanas funkcijas izslēgšana

Pieskarieties taustiņam "☺", lai izslēgtu ātrās sakarsēšanas funkciju tad, kad vēlaties.

Tīrīšanas slēdzene

Tīrīšanas slēdzene neļauj 20 sekundes izmantot nevienu vadības paneļa taustiņu, lai lietotājs plīts virsmas izmantošanas laikā varētu veikt ātru tīrīšanu.

Tīrīšanas slēdzenes aktivizēšana



1. Kad plīts virsma ir ieslēgta, pieskarieties un turiet nospiestu "☺ / ▷" līdz uz plīts virsmas laika displeja tiek parādīts skaitlis 20.

» "☺ / ▷" tiks ieslēgta, un laika displejā tiks sāka atskaite no 20. "C" parādās uz ēdiena gatavošanas zonas. Šī perioda laikā nedarbosies neviena vadības paneļa taustiņš, izņemot taustiņu "⌚".

Tīrīšanas slēdzenes deaktivizēšana

Lai izslēgtu tīrīšanas bloķēšanas funkciju, nav jāpieskaras nevienam taustiņam. Pēc 20 sekundēm plīts virsma ieslēgs skaņas signālu, "☺ / ▷" gaismas indikators nodzisis un tīrīšanas bloķēšanas funkcija tiks automātiski izslēgta.

i Ja vēlaties deaktivizēt tīrīšanas bloķēšanas funkciju ātrāk, nospiediet un turiet nospiestu "☺ / ▷" līdz "C" uz ēdiena gatavošanas zonas pazūd.

Bērnuslēdzene

Kad plīts virsma atrodas gaidīšanas režīmā, varat aizsargāt plīts virsmu ar bērnu slēdzeni, lai bērni nevarētu ieslēgt ēdiena gatavošanas zonas. Bērnu slēdzeni var aktivizēt vai deaktivizēt tikai gaidīšanas režīmā.

Bērnu slēdzenes aktivizēšana

1. Kad plīts virsma atrodas gaidīšanas režīmā, nospiediet un turiet taustiņu "☺", līdz atskan divi pīkstieni.

Bērnu slēdzene būs aktivizēta un taustiņa "☺" gaismas indikators izslēgsies.

i Ja kāds taustiņš tiek nospiests, kamēr ir aktivizēta bērnu slēdzene, tad taustiņa "☺" gaismas indikators mirgo.

Bērnu slēdzenes deaktivizēšana

1. Kad bērnu slēdzene ir aktivizēta, nospiediet un turiet taustiņu "☺", līdz atskan viens pīkstiens.

» Bērnu slēdzene būs deaktivizēta un taustiņa "☺" gaismas indikators izslēgsies.

Taustiņu bloķēšana

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

Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

1. Kad plīts virsma ieslēgta, pieskarieties un turiet "☺", līdz atskan divi skaņas signāli.

Pēc tam sāks mirgot taustiņa "☺" gaismas indikators un visas ēdiena gatavošanas zonas būs bloķētas.

i Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanu tikai darbības režīmā. Pēc taustiņu bloķēšanas aktivizēšanas būs funkcionāls tikai taustiņš "⌚". Kad pieskarsieties kādam citam taustiņam, taustiņa "☺" gaismas indikators mirgos, norādot, ka aktivizēta taustiņu bloķēšana. Ja izslēgsiet plīts virsmu, kamēr taustiņi ir bloķēti, lai atkal ieslēgtu plīts virsmu taustiņu bloķēšanu vajag deaktivizēt.

Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

1. Turiet taustiņu "☺" nospiestu 2 sekundes. Šī darbība tiek apstiprināta ar skaņas signālu. Taustiņa "☺" gaismas indikators izslēdzas un vadības panelis ir atbloķēts.

Taimera funkcija

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

Taimera aktivizēšana

1. Pieskarieties taustiņam "⌚", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskarieties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
3. Noregulējiet vēlamo temperatūras līmeni, pieskarieties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu.
4. Pieskarieties taustiņam "⌚", lai aktivizētu taimeri. Taimera displejā parādās „00” un ēdiena gatavošanas zonas displejā sāk mirgot "⌚" simbols.
5. Iestatiet vēlamu ilgumu, pieskarieties "-----"/"+". Varat pieskarties un turēt nospiestu "-----" vai "+", un virzīties uz priekšu ātrāk.

Pēc mirgošanas laika beigām "⌚" simbols nepārtraukti degs. Nepārtraukti izgaismots "⌚" simbols norāda, ka funkcija ir aktivizēta.



Taimeri var iestatīt tikai jau izmantotajām ēdiena gatavošanas zonām.



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



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



Pēc taimera aktivizēšanas taimera displejā parādīsies tikai izvēlētajai ēdiena gatavošanas zonai iestatītais laiks.

Taimera deaktivizēšana

Pēc iestatīta laika pabeigšanas plīts virsma automātiski izslēgsies un atskanēs brīdinājuma signāls. Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

Taimeru ātrāka izslēgšana

Ja izslēgsiet taimeri ātrāk, tad plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz to izslēgsiet. Varat izslēgt taimeri divos dažādos veidos:

1-Taimera izslēgšana, samazinot tā vērtību līdz „00”:

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.

2. Pieskarieties taustiņam "⌚", lai izvēlētos attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas taimeri.
3. Samaziniet vērtību, līdz taimera displejā parādās „00”, pieskarieties pie "-----". Varat pieskarties un turēt nospiestu vienumu "-----", lai virzītos uz priekšu ātrāk.

Ēdiena gatavošanas zonas displejā zināmu laika periodu mirgo "⌚" simbols, un pēc tam tas **pavisam** izslēdzas un taimeris ir atcelts.

2-Taimera izslēgšana, nospiežot taimera taustiņu 3 sekundes:

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties taustiņam "⌚", lai izvēlētos attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas taimeri.
3. Pieskarieties taustiņam "⌚" aptuveni 3 sekundes. Ēdiena gatavošanas zonas displejā zināmu laika periodu mirgo "⌚" simbols, un pēc tam tas **pavisam** izslēdzas un taimeris ir atcelts.

Silta ēdiena saglabāšanas funkcija (ja tāda ir)

Varat izmantot šo funkciju, lai saglabātu ēdienu siltu pēc ēdiena gatavošanas procesa beigām. Silta ēdiena saglabāšanas funkciju var izmantot divos dažādos veidos: ar taimera iestatīšanu un bez taimera iestatīšanas.

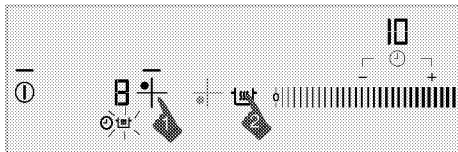
Silta ēdiena saglabāšanas funkcijas aktivizēšana bez taimera iestatīšanas

1. Izvēlieties ēdiena gatavošanas zonu, kurai iestatīta zināma temperatūra un kuru vēlaties izmantot silta ēdiena saglabāšanai.
2. Pieskarieties taustiņam "🔥", lai aktivizētu attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas silta ēdiena saglabāšanas funkciju.



Ēdiena gatavošanas zona darbosies ar nelielu temperatūru. Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies simboli "🔥" un „u”.

Silta ēdiena saglabāšanas funkcijas aktivizēšana, iestatot taimeri



1. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, kurai ir iestatīta temperatūra un taimeris un kuru plānojat izmantot ar silta ēdiena saglabāšanas funkciju.
2. Pieskarieties taustiņam "🔥", lai aktivizētu attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas silta ēdiena saglabāšanas funkciju.

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "☰" simbols.

Ēdiena gatavošanas zona visu iestatīto laika periodu uzturēs iestatīto temperatūru. Pēc noteiktā laika paiesanas tā pārslēgsies uz silta ēdiena saglabāšanas funkciju un sāks darboties ar nelielu temperatūru.

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās „u” simbols.

Silta ēdiena saglabāšanas funkcijas izslēgšana

1. Ja taimeris ir aktivizēts, izvēlieties ēdiena gatavošanas zonu, kurai ir aktivizēta silta ēdiena saglabāšanas funkcija.

Lai izslēgtu silta ēdiena saglabāšanas funkciju, pieskarieties taustiņam „☰”.

Ēdiena gatavošanas zona turpinās darboties ar iepriekšējo laika un temperatūras iestatījumu.

2. Ja taimeris ir deaktivizēts, izvēlieties ēdiena gatavošanas zonu, kurai ir aktivizēta silta ēdiena saglabāšanas funkcija. Iestatiet vēlamo temperatūru, pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu, lai deaktivizētu silta ēdiena saglabāšanas funkciju.

Ēdiena gatavošanas zona darbosies ar jauno iestatīto temperatūru.



Varat atcelt silta ēdiena saglabāšanas funkciju, pieskaroties taustiņam "ⓘ" un pilnīgi izslēdzot plīts virsmu.

Apstādināšanas funkcija

Izmantojot šo funkciju, varat uz zināmu laika periodu samazināt temperatūras līmeni plīts virsmas visu aktīvo ēdiena gatavošanas zonu 1. līmenī (atskaitot taimeri).



Ja kādai ēdiena gatavošanas zonai ir iestatīts taimeris, tad taimeris šī perioda laikā turpinās darboties.

1. Plīts virsmas darbības laikā pieskarieties taustiņam "|| / ▷".

Visas aktīvās ēdiena gatavošanas zonas turpinās darboties 1. līmeņa temperatūrā.

2. Vēlreiz pieskarieties taustiņam "|| / ▷", lai visas apstādinātās ēdiena gatavošanas zonas atkal ieslēgtu ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Eco režīms

Ar šo funkciju varat ieslēgt visas ēdiena gatavošanas zonas zemākajā līmenī.



Ekonomisko režīmu var aktivizēt tikai aktivām ēdiena gatavošanas zonām.

1. Ēdiena gatavošanas zonas darbības laikā pieskarieties taustiņam "eco".

» Aktivā ēdiena gatavošanas zona pārslēgsies ekonomiskajā režīmā un tās līmenis uz psi samazināsies.

Droša un efektīva ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību zonu izmantošana

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

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



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

Darbības laika ierobežojumi

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

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

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

1. tabula. Darbības laika ierobežojumi

Temperatūras līmenis		Darbības laika ierobežojums - stunda
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3

9	5	2,5
10	5	2,5
11	6	2
12	6	2
13	7	1,5
14	7	1,5
15	8	1
16	8	1
17	9	0,5
18	9	0,5
19	-	0,5
Lielas jaudas (pastiprinātāja) funkcija	Lielas jaudas (pastiprinātāja) funkcija	10 minūtes

Dažos modeļos temperatūras līmenis ir 1, 2, 3...19, kamēr citos tas ir 1,1, 2,2, ... 9. (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)

Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsmai ir sensori, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Pārkaršanas gadījumā iespējamas pazīmes:

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

Pārplūšanas drošības sistēma

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

Precīzs jaudas iestatījums

Indukcijas plīts virsma nekavējoties reaģē uz komandām, un tā ir indukcijas plīts virsmas darbības principa funkcija. Tas ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādejādi varat izvairīties no ēdiena (ūdens, piena) pārplūšanas pāri malām, kamēr tas vēl nav noticis.

Darbības trokšņi




Indukcijas plīts virsma var radīt zināmus trokšņus. Šādas skaņas ir normālas un daļa no ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību.

- Trokšņi kļūst lielāki augstā temperatūrā.
- Trokšni var radīt kastroļa materiāla sakausējums.
- Zemā temperatūrā darbības principu dēļ var būt dzirdama regulāra ieslēgšanās/izslēgšanās skaņa.
- Trokšnis var būt dzirdams karsējot tukšu kastroli. Tajā ielejot ūdeni vai ievietojot pārtiku, šī skaņa apklusīs.

- Var būt dzirdams elektrosistēmu dzesējošā ventilatora trokšnis.

Kļūdu kodi / brīdinājuma ziņojumi un kļūdu avoti 2. tabula.

Kļūdas cēlonis	Indikators	Displejs
Nospiesti divi vai vairāk taustiņi vai uz taustiņiem izlijis šķidrums.	Mirgo „E” simbols	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Plīts virsma ir pārkarususi	Mirgo „H” simbols	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Šajā zonā nav pareiza trauka.	„L” simbols iedegas	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Skārienvadības iekārtas kļūda.	„Fx***” simbols iedegas	Taimera displejs
Indukcijas iekārtas kļūda.	„Ex***” simbols iedegas	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Skārientaustina jutīguma kļūda	Iedegas „F2” simbols	Taimera displejs
Skārienvadības sakaru kļūda.	Iedegas „F3” simbols	Taimera displejs
Indukcijas iekārtas kļūda.	„Ex***” simbols mirgo	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
x** : “1,2,...,9”		

	Stikāku informāciju par kļūdas ziņojumiem, kuri var parādīties skārienvadības panelī, skatiet 2. tabulā. Ja ziņojumi „Fx” and „Ex” ir redzami nepārtraukti, vērsieties pie pilnvarota pakalpojumu sniedzēja.
	Ja skārienvadības paneļa virsma pakļauta intensīvu garaiņu iedarbībai, tad visa vadības sistēma var tikt deaktivizēta un emitēt kļūdas „E” signālu. Dzirdami skaņas signāli.
	Turiet skārienpaneļa virsmu tīru. Var novērot kļūdainu darbību.

6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

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



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

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

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



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

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



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

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla keramikas virsma

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

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

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

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



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

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

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

7 Traucējummeklēšana

Ēdiena gatavošanas laikā rodas ūdens lāsītes.

- Ēdiena gatavošanas laikā rodas garaiņi, un tie var kondensēties un, saskaroties ar iekārtas auksto virsmu, veidojot ūdens lāsītes. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus troksņus.

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

Iekārta nedarbojas.

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

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "L" simbols.

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

Izvēlēta ēdiena gatavošanas zona darbības laikā piepēši izslēdzas.

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

Katls nesakarst, kaut arī ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta.

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

Dzesēšanas ventilators turpina darboties kaut arī plīts virsma ir izslēgta.

- Tā nav darbības kļūda. Dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz plīts virsmas elektronika sasniegs piemērotu temperatūru.



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

