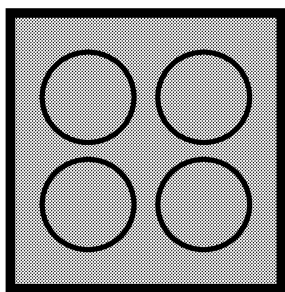


Iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



HII 64500 FHTX

LV | LT | RU

185.9277.33/R.AC/01.10.2019/2-2
7757182925

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

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

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

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.

	Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.
--	---

	Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām
--	--

	Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu
--	---

	Brīdinājums par aizdegšanās risku
--	-----------------------------------

	Brīdinājums par karstām virsmām
--	---------------------------------

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



1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

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

2 Vispārīgā informācija 8

Pārskats	8
Tehniskā specifikācija	8

3 Uzstādīšana 9

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

4 Sagatavošana 13

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

5 Plīts virsmas izmantošana 14

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

6 Apkope un tīrīšana 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 nespēlējas ar šo iekārtu.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī

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

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

Elektriskā drošība

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav 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 uzšķakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētam 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.

- Pārļiecinieties, 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 tautiem 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! Neglabāiet 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 kontroslēdzi 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 iepīlīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā. 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 (EEA) klasifikācijas simbolu.

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

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

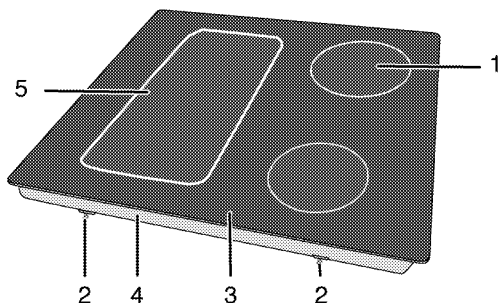
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

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 sašķīrojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājāsaimniecības 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 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	maks. 7200 W
Drošinātājs	16 A x 2
Kabeļa tips/šķērsgriezums	min.H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Ārējie izmēri (augstums/platums/dzīlums)	55 mm/580 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dzīlums)	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

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

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

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

3 Uzstādīšana

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



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



BĪSTAMI:

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



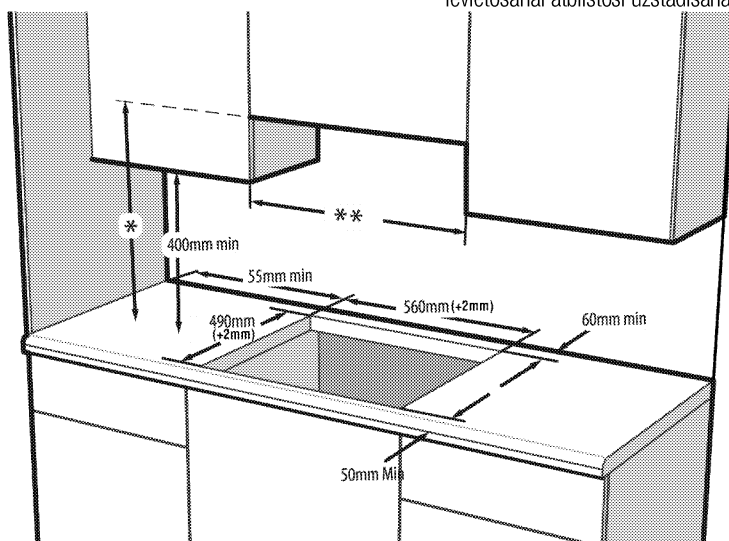
BĪSTAMI:

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

Pirms uzstādīšanas

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

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



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

Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

Uzstādīšana un pievienošana

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

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu 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, sāksanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

Pievienojiet barošanas kabeli.



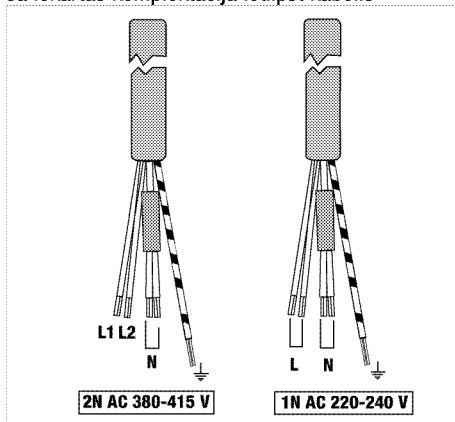
Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju,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

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

atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties iekārtas darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.

Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis



2. **Pievienojot vienai fāzei** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:

- Brūnais/melnais vads = L (fāze)
- Zilais/melnais vads = N (neitrāls)
- Zaļais/dzeltenais vads = (E)  (iezemējums)

» vai

- Melns/melnais vads = L (fāze)
- Zilais/brūnais vads = N (neitrāls)
- Zaļais/dzeltenais vads = (E)  (iezemējums)

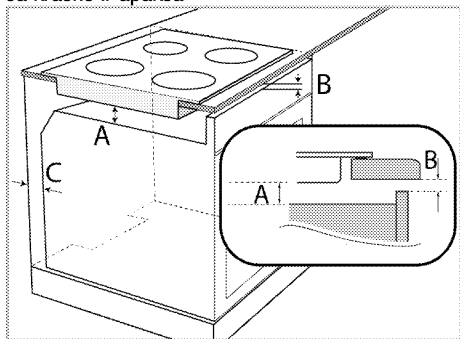
3. **Pievienojot divām fāzēm** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:

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

» vai

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

Iekārtas uzstādīšana Ja krāsns ir apakšā



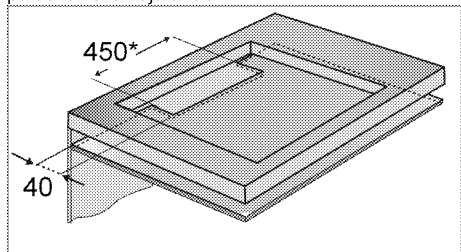
A min.15 mm

B min.2 mm

C 20 mm

Ja padome ir apakšā

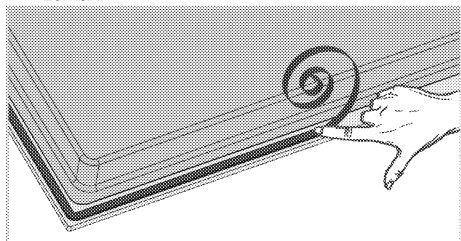
Mēbeļu aizmugurējā daļā jāatstāj ventilācijas atvere, kā parādīts nākamajā attēlā.



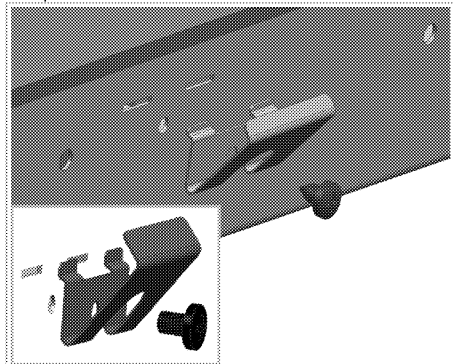
* min.

Indukcijas plīts virsmas uzstādīšanas laikā jānovieto 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 iekļāviet 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.

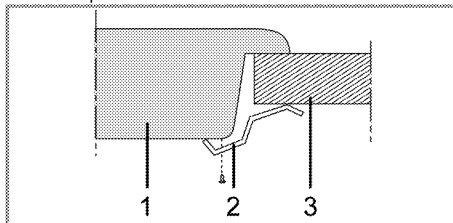


Dažu modeļu produkti var tikt piegādāti jau ar piestiprinātām montāžas atspērēm.



Uzstādīšanas atspēru 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.

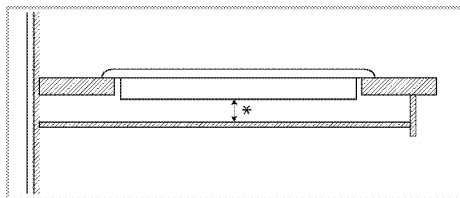


- 1 Plīts virsma
- 2 Uzstādīšanas skava
- 3 Lete



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.

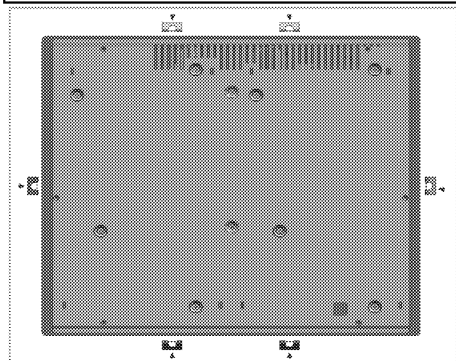


* min. 15 mm

Skats no aizmugures (savienojuma atveres)



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



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

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



Uzstādīšanas atspere skaits šim produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabāji iekārtas oriģinālo kastī un transportēji iekārtu tajā. Ievēroji 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 plakānu 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



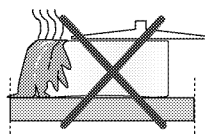
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsēdieties ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts 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 pārliecinieties, 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 bojājumumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Nekavējoties noņemiet no virsmas visus šos izkusušos materiālus. Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakanu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannas atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādējādi 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,

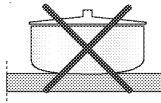
nebēdīet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

Kastroļu izvēle

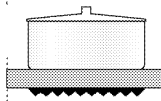
- Stikla keramikas virsma ir kartstūmizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



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 uzlimes vai brīdinājumi ar norādi, ka kastrolis ir izmantojams ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. Nevar izmantot stikla un keramikas traukus, katlus un nerūsējošā tērauda traukus ar nemagnētisku alumīnija apakšu.

Kastroļa atpazīšanas un fokusēšanas sistēma

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

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

Droša izmantošana

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

Nelieciet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, dakšiņas, 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.

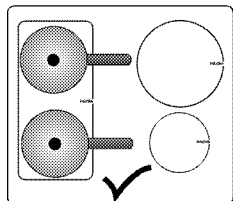


Ja ieslēgta plīts virsma, neturiet tās tuvumā priekšmetus ar magnētiskām īpašībām, piemēram, kredītkartes vai kasetes.

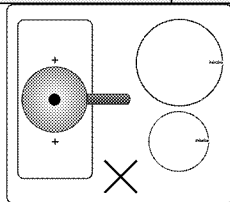
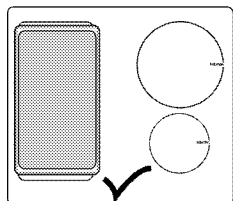
Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

Lielā ēdiena gatavošanas zona	Parastā ēdiena gatavošanas zona	Maza ēdiena gatavošanas zona
Ø 24 cm Ø 21 cm	Ø 18 cm	Ø 14,5 cm
Lielā ēdiena gatavošanas zona - 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.	Parastā ēdiena gatavošanas zona - Automātiski piemērojas kastrolim. - Ideāli sadala jaudu. - Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama visu veidu ēdiena gatavošanai.	Maza ēdiena gatavošanas zona - 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.



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

Plīts virsmu izmantošana

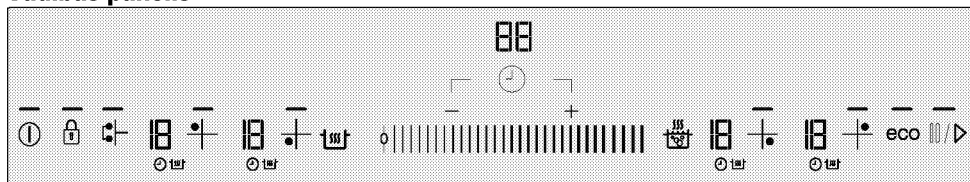


BĪSTAMI:

Nelāaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš. Nelietojiet iekarsējušās plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties uguns 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



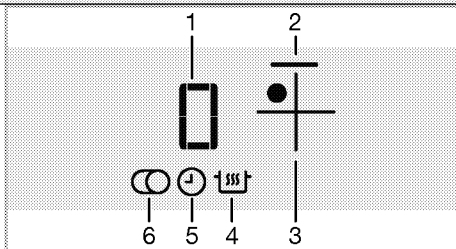
Regulēšanas zona (temperatūras līmenim)

- | | |
|--|---|
|  | 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 |
|  | |
|  | |
|  | |



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. Ikvienu 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 "I" uz vadības paneļa. Ieslēgsies taustiņa "I" 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 "I" 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.

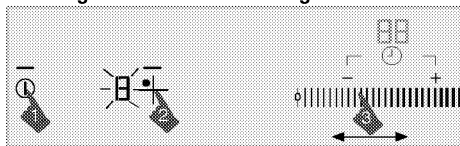
Atlikušā siltuma indikators

„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 „I”, lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarieties ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņam.

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



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

Temperatūras līmeņa iestatīšana

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”. „I” 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 „I”, 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.



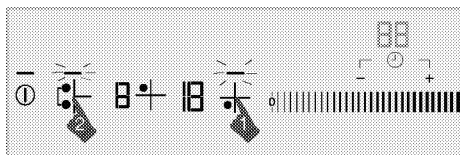
3. Pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu, noregulējiet temperatūras līmeni robežās no „0” līdz „19”

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

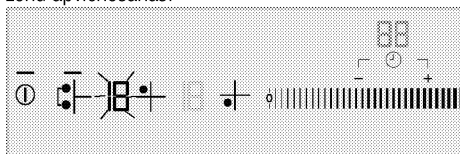
» Ēdiena gatavošanas zona sāk darboties. Ja izvēlēta cita ēdiena gatavošanas zona vai 10 sekundes netiek veikta neviena darbība, tad ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas indikators deg nepārtraukti.

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. Pieskarieties ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņam
 » lepriekšējās 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.



i 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, pieskarieties ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņam un aktivizējiet ēdiena gatavošanas zonu. Noregulējiet vēlamu 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. Nozudis 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 turēsiet 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 ilgstoši ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās.

Tieša pastiprinātāja funkcijas izvēle

1. Pieskarieties taustiņam "⌚", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamu ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
3. Pieskarieties taustiņam "⚡".
 Izvēlētā 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 "⌚", lai izslēgtu pastiprinātāja funkciju jebkurā vēlamajā laikā.

Ātrā sakarsēšana

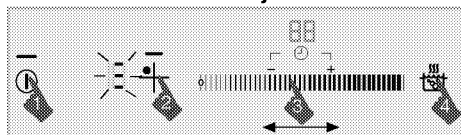
Ātrā sakarsēšana ir funkcija, kas atvieglo ēdiena gatavošanu. Var izmantot straujai ēdiena sasildīšanai īsā laikā. Ātrās sakarsēšanas funkcija ir visām ēdiena

gatavošanas zonām. Šo funkciju var izmantot, iepriekš iestatīt temperatūras līmeni.



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

Ātrās sakarsēšanas funkcijas izvēle



1. Pieskarieties taustiņam "1", 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 "T". Zināmu laika periodu jūs izvēlētā ēdiena gatavošanas zona 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 izvēlētā temperatūras vērtība.

Tabula. Ātrās sakarsēšanas izmantošanas laiks

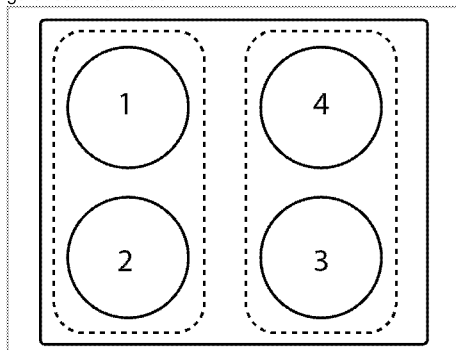
Temperatūras līmenis		Darbības laika ierobežojums - sekunde
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35

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. Tālāk 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.

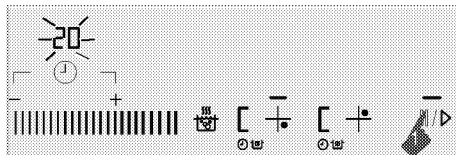
Ātrās sakarsēšanas funkcijas izslēgšana

Pieskarieties taustiņam "T", 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 "T" līdz uz plīts virsmas laika displeja tiek parādīts skaits 20.

» "||| / ▷" tiks ieslēgta, un laika displejā tiks sākta atskaite no 20. "C" parādās uz ēdiena gatavošanas zonas. Šī perioda laikā nedarbosies neviens vadības panela 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.



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

Bērnu slēdzene

Kad plīts virsmas 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.



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.



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 vēlamu ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
3. Noregulējiet vēlamu temperatūras līmeni, pieskaroties 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, pieskaroties "—" / "+".

Varat pieskarties un turēt nospiestu "—" vai "+" un virzieties 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 iestatītā laika paiēšanas 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”, pieskaroties 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.

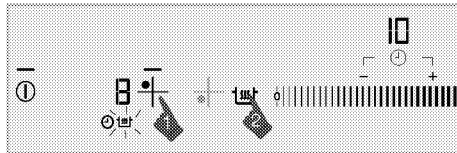
Silta ēdiena saglabāšanas funkcijas aktivizēšana bez taimera iestatīšanas

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 paiēšanas 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 laiku 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 "i / ▷".

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

2. Vēlreiz pieskarieties taustiņam "i / ▷", 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 pusi 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 tiipiem, 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 tādējādi tiek panākts minimāls enerģijas patēriņš.

Darbības laika ierobežojumi

Plīts virsmas kontrolierīcēm ir darbības laika ierobežojums. Ja viena vai vairākas ēdiena gatavošanas zonas paliek ieslēgtas, pēc zināma laika tās tiks automātiski izslēgtas (skat. 1. tabulu). Ja ēdiena gatavošanas zonai ir piešķirts taimeris, tad vēlāk izslēgsies arī taimera displejs. Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlēta temperatūras līmeņa. Šajā temperatūras līmenī ir piemērots maksimālais darbības laiks.

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

1. tabula. Darbības laika ierobežojumi

Temperatūras līmenis		Darbības laika ierobežojums - stunda
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 iespējamās pazīmes:

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

Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsmai ir drošības sistēma, kas nostrādā, ja ēdiens pārplūst pāri malām. Ja kaut kāda iemesla dēļ uz vadības paneļa notiek šķidruma izplūšana, sistēma automātiski atvieno iekārtu no elektrotīkla, lai izslēgtu plīts virsmu. Šajā laikā displejā parādās brīdinājums „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. Tādējādi 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.
- Troksni var radīt kastroļa materiāla sakausējums.
- Zemā temperatūrā darbības principu dēļ var būt dzirdama regulāra ieslēgšanās/izslēgšanās skaņa.
- Troksnis var būt dzirdams karsējot tukšu kastroli. Tajā ielejot ūdeni vai ievietojot pārtiku, šī skaņa apklusīs.
- Var būt dzirdams elektrosistēmu dzesējošā ventilatora troksnis.

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 pārkarusi	Mirgo „H” simbols	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Šajā zonā nav pareiza trauka.	“  ” simbols iedegas	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Skārienvadības iekārtas kļūda.	„Fx***” simbols iedegas	Taimera displejs
Indukcijas iekārtas kļūda.	„Ex***” simbols iedegas	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Skārientaustiņa 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”		

	Sīkāku 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, tādējādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mikstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mikstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet 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 virsmas

Noslaukiet stikla keramikas virsmu ar aukstā ūdenī samitrinātu drāniņu, lai uz virsmas nepaliktu tīrīšanas līdzeklis. Noslaukiet ar mikstu un sausu drāniņu.

Nākamo reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu. Uz stikla keramikas virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst noskrāpēt ar nažu asmeņiem ar āķiņiem, metāla kasikli vai līdzīgiem rīkiem.

Notīriet kaļķa traipus (dzeltenos plankumus) ar nelielu daudzumu kaļķakmens tīrītāja, piemēram, etiķi vai citronu sulu. Varat lietot arī piemērotos veikalos nopērkamos produktus.

Ja virsma ir ļoti netīra, uzlejiet tīrīšanas līdzekli uz švammītes un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru lupatiņu.



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

Laika gaitā var notikt neliela pārklājuma un citu virsmu krāsas izbalēšana. Tas neietekmēs iekārtas darbību. Stikla keramikas virsmas 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, veido ūdens lāsītes. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

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

Iekārta nedarbojas.

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

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "I" 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 pārkarsis vai ēdiena gatavošanas zona ir pārkarsusi. >>> *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 panela.*

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.

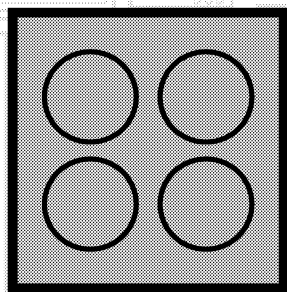
- Tā nav darbības kļūda. Dzesēšanas ventilators turpinās darboties, līdz plīts virsmas elektronika sasniegs piemērotu temperatūru.



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 iekārtu.

Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

beko

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

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

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

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



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



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/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 Triukšių 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 darbų, kuriuos atliko neįgalioji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. 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 gaminyje 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 užsilepsnoti 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 gamtinio paviršiaus.
 - ĮSPĖJIMAS: Jei paviršius įtrūkės, 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 gamimą, 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 gamtinio prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.
- Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:
- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
 - Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
 - Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

Numatytoji naudojimo paskirtis

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

Vaikų sauga

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

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

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



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

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

RoHS direktyvos atitiktis:

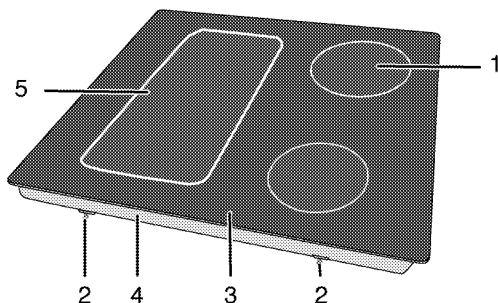
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

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

2 Bendra informacija

Apžvalga



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

Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	maks. 7200 W
Saugiklis	16 A x 2
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05RR-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 lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

3 Įrengimas

Prietaisą įrengti turi kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis galiojančiais teisės aktais. Kitaip nebegalios gaminio garantija. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji 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.



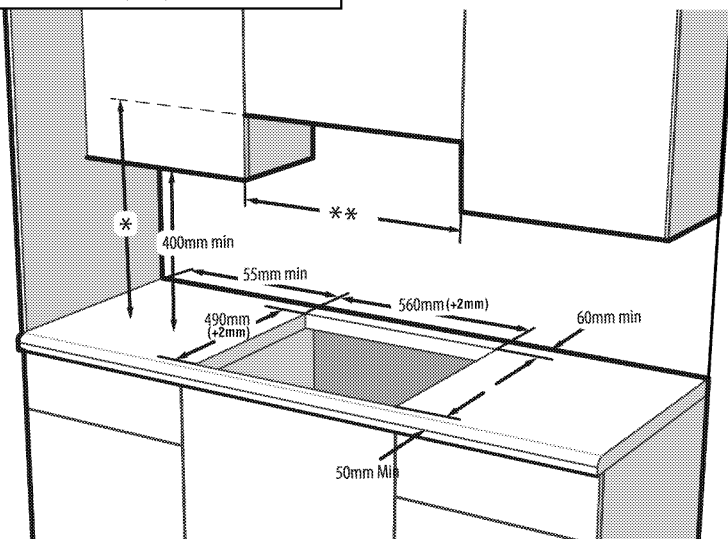
PAVOJUS:

Prieš pradėdant 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 sulgyjuotas ir pritvirtintas horizontaliai.
- Atsižvelgdami į matmenis, išpjaukite stalviršyje tinkamą viryklei skylę.



- * Minimalus atstumas iki gartraukio nurodytas gartraukio naudojimo instrukcijoje.
- ** Minimalus atstumas tarp spintelių turi būtų lygus viryklės pločiui.

Įrengimas ir prijungimas

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



Kaitvietės nedėkite ten, kur yra aštrių kraštų ar kampų.

Kyla pavojus sudaužyti stiklo keramikos paviršių!

Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie žeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar žemiminio 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, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių.

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

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

**PAVOJUS:**

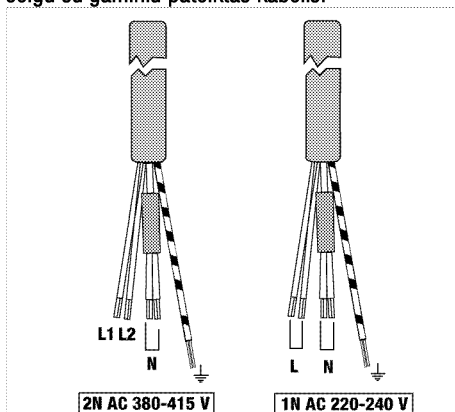
Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

Maitinimo kabelio prijungimas

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

1. Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp kontaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) viryklės, atsižvelgiant į IEE reglamentas. 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:

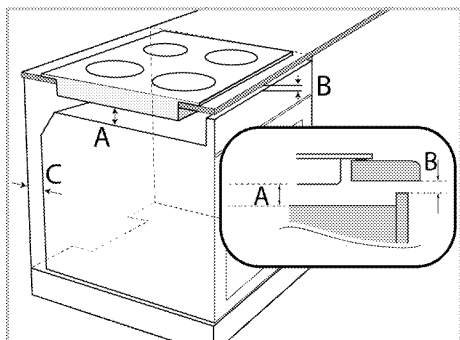
- Rudas laidas = L1 (1 fazė)
- Juodas laidas = L2 (2 fazė)
- Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (⏏) (įžeminimo)

» arba

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

Gaminio įrengimas

Jei orkaitė yra apačioje:



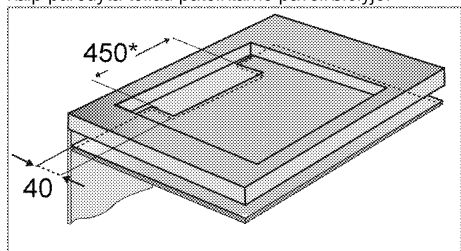
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Jei laive yra apačioje:

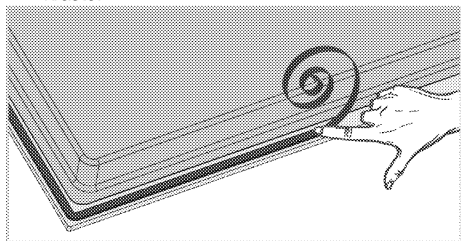
Baldų galinėje dalyje reikia palikti ventiliacines angas, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje.



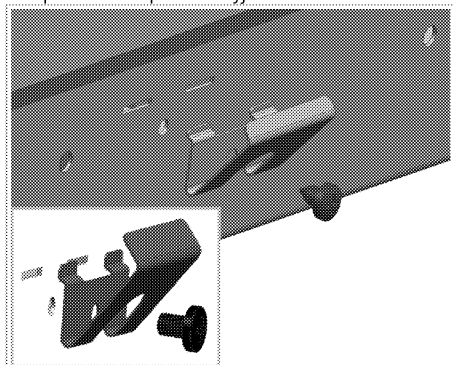
* min.

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

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



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

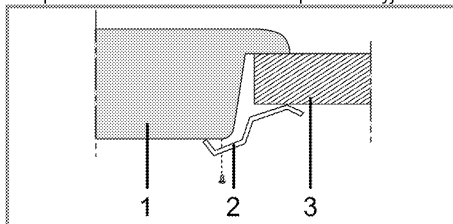


Kai kurių modelių gaminys gali būti pateikiamas jau su pritaisytomis montavimo spyruoklėmis.



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

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



- 1 Kaitlentė
- 2 Montavimo spaustukas
- 3 Stalviršis

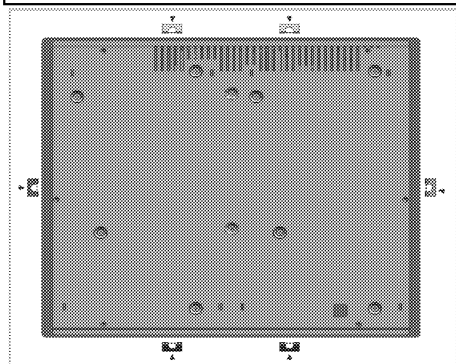


Jeigu kaitlentę montuojate ant spintelės, privalote įrengti skiriančią lentyną kaip parodyta viršuje esančiame piešinėlyje. Jeigu montuojate virš įmontuojamos orkaitės, to daryti nebūtina.

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

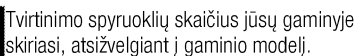


 Tolesnėje iliustracijoje nurodytos prijungimo angos yra tik orientacinės, jos gali skirtis atsižvelgiant į gaminio modelį. Tvirtinkite atsižvelgdami į savo gaminio jungimo angų vietas.

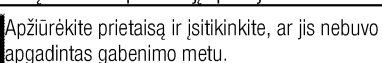


Prisukti prie kitų skylių nerekomenduojama saugos sumetimais, nes galima pažeisti dujų ir elektros tiekimo sistemas.

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.



- 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.



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 paviršių.

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

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

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



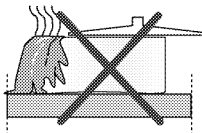
Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliai keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, 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 prikaistuvų 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 paviršių. 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.

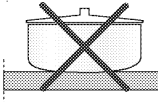
Prikaistuvų pasirinkimas

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

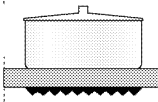
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.



Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršių 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 indukcinėmis viryklėmis, ar ne.

1. Prikaistuvis tinkamas, jeigu jo dugnas traukia magnetą.
2. Prikaistuvis tinkamas, jeigu padėjus jį ant kaitvietės ir įjungus kaitlentę, nežybjčioja „“.

Galite naudoti plieninius, tefloninius arba aliumininius prikaistus su specialiais magnetiniais dugnais, kurių tinkamumas gaminimui indukcinėmis viryklėmis nurodytas jų etiketėse. Stiklinių, keraminių, molinių ir nerūdijančiojo plieno indų nemagnetiniais aliumininiais 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 žybjčioja pasirinkta kaitvietė ir simbolis „“.

Saugus naudojimas

Nesirinkite aukštų kaitinimo lygių, jeigu naudosite nepridegamą (tefloną) 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.

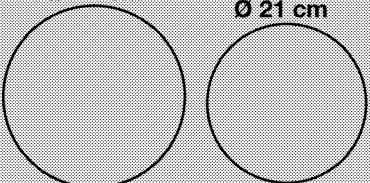
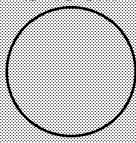
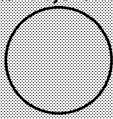


Jeigu po kaitlente įrengta orkaitė ir ji yra prijungta, tuomet kaitlentės jutikliai gali sumažinti gaminimo lygį arba išjungti orkaitę.

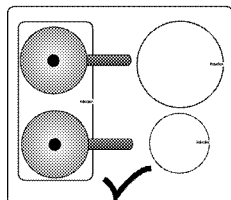


Kaitlentei veikiant, nedėkite ant jos magneto savybių turinčių daiktų, pavyzdžiui, kreditinių kortelių arba kasečių.

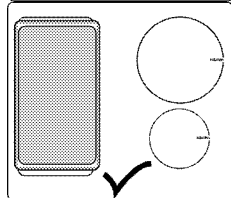
Indui tinkamos kaitvietės parinkimas

Didelė kaitvietė	Įprasta kaitvietė	Maža kaitvietė
Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Didelė kaitvietė - Automatiškai prisitaiko pagal prikaistuvį. - Optimaliai paskirsto energiją. - Užtikrina puikų šilumos paskirstymą. Naudojama tokiems patiekalams kaip labai dideli lietiniai arba didelės pusžalės arba beveik žalios žuvis gaminti.	Įprasta kaitvietė - Automatiškai prisitaiko pagal prikaistuvį. - Optimaliai paskirsto energiją. - Užtikrina puikų šilumos paskirstymą. Naudojama gaminti maistą bet kokiū būdu.	Maža kaitvietė - Nauodaja lėtam maisto gaminimui (padažams, kremams ruošti) - Naudojama mažoms porcijoms arba porcijoms pagal žmonių skaičių ruošti.

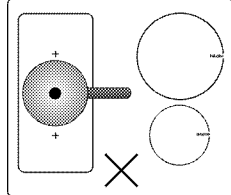
Naudojant puodus and didelio paviršiaus kaitvietės



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.

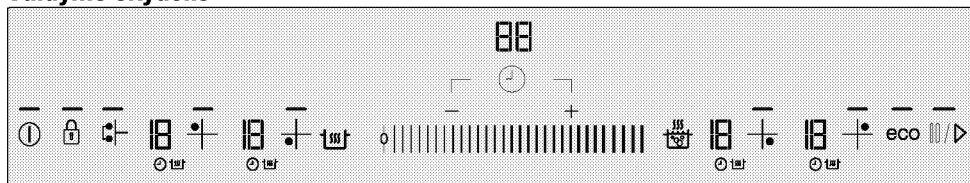
Kaitlenčių naudojimas



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

⬆

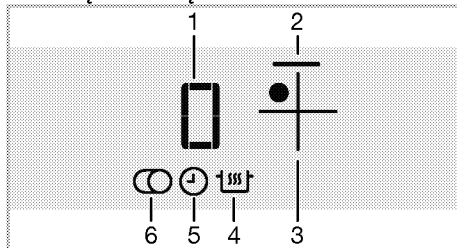
⬆

⬆

⬆

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

4 Šilumos palaikymo funkcijos simbolis (*)

5 Laikmačio simbolis

6 Kelių dalių kaitvietės simbolis (*)

* Priklauso nuo modelio.

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.



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

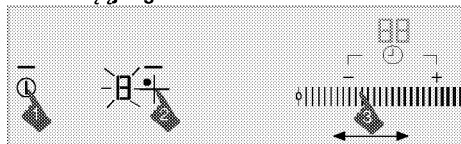
Likutinės šilumos indikatorius

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



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 gaminio 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 "1" dings 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.

» Kai kurios galinės kaitvietės ekrane rodoma „0“ ir žibčioja didelio paviršiaus kaitvietės lemputė.



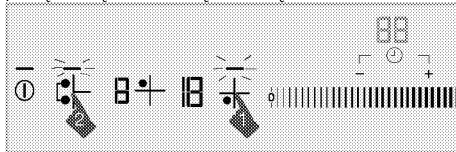
3. Nustatykite „0“ – „19“ temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.

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

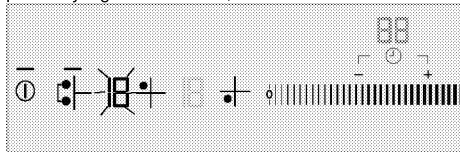
Kai veikia viena arba abi kairiosios kaitvietės, galite sujungti abi kaitvietes, suaktyvindami didelio paviršiaus kaitvietės funkciją. Tokiu būdu galėsite naudoti tokių pačių verdžių, tik didesnę kaitvietę.



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 kaitvieteis, vertė atšaukiama.



i Jeigu veikiant didelio paviršiaus kaitvieteį 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 kaitvieteį. Reguliavimo srityje nustatykite norimą temperatūros vertę.

Didelio paviršiaus kaitvietės išjungimas

Didelio paviršiaus kaitvieteį galima išjungti 4 skirtingais būdais:

1. Mažinant temperatūros lygį iki „0“

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

2. Naudojant didelio paviršiaus kaitvietės laikmačio funkcijos išjungimą

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs didelio paviršiaus kaitvieteį. 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 kaitvieteį 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, kaitvieteį 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 kaitvieteį.

3. Paspauskite mygtuką „“.

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

Galios didinimo funkcijos pasirinkimas, kai kaitvieteį aktyvi:

1. Palieskite mygtuką „“ po to, kai kaitvieteį buvo įjungta bent 20 sekundžių tam tikru kaitinimo lygiu.



Kaitvieteį turėtų nustoti veikti bent 20 sekundžių pasirinktu kaitinimo lygiu.

2. Pasirinkta kaitvieteį veiks maksimaliu galingumu, o kaitvietės ekrane atitinkamai žybcios 3 lemputės. Galios didinimo funkcijos veikimo laikui pasibaigus, kaitvieteį 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.

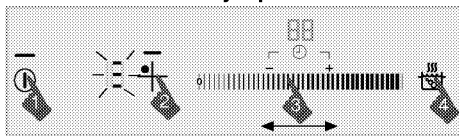
Greitas kaitinimas

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 kaitvieteį.

3. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį, liestdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštą per šią sritį.

4. Paspauskite mygtuką „“.

Pasirinkta kaitvieteį 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, kaitvieteį ima veikti nustatytu

temperatūros lygiu ir ekrane rodoma tik nustatyta temperatūros reikšmė.

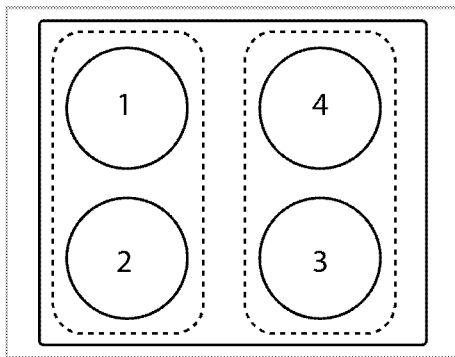
Lentelė: Greito kaitinimo naudojimo laikas

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 pateikiamame paveikslėlyje matote rekomenduojamą dviejų kaitviečių naudojimo vienu metu būdą.



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

Greito kaitinimo funkcijos išjungimas:

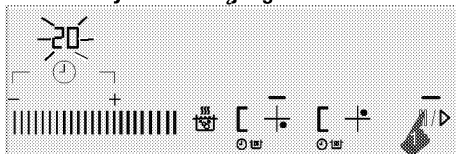
Norėdami bet kuriuo metu išjungti greito kaitinimo

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. Kaitlentė 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 spausti jokio mygtuko. Po 20 sekundžių pasigirs garso signalas, / lemputė išsijungs ir užraktas valymui atlikti bus automatiškai išjungtas.



Jeigu užraktą valymui atlikti norite atšaukti, palieskite ir laikykite / kol "C" kaitvietės ekrane išsijungs.

Apsaugos nuo vaikų užraktas

Kaitlentė 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.



Veikiant apsaugos nuo vaikų užraktui paspaudus bet kurį mygtuką, sužybčios 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 žybočioti 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, sužybčios mygtuko  lemputė, rodanti, kad veikia mygtukų užrakto funkcija. Jeigu mygtukų užrakto funkcijai veikiant kaitlentę išjungsitė, 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 užgesa 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. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.

3. Nustatykite pageidaujamą 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 žybočioti simbolis .

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

Tam tikrą laiką pažybčiojęs, 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 išjungsitė anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks esant nustatytai temperatūrai, kol ją išjungsitė. Laikmatį galima išjungti dviem skirtingais būdais:

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

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
2. Palieskite 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. Palieskite mygtuką , kad pasirinktumėte atitinkamos kaitvietės laikmatį.

3. Paspauskite mygtuką "⏸" ir palaikykite jį nuspaudę maždaug 3 sekundes.

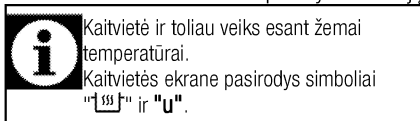
Tam tikrą laiką kaitvietės ekrane žybsios simbolis "⏸", paskui jis **visiškai** išsijungs ir laikmatis bus išjungtas.

Šilumos palaikymo funkcija (jeigu ji yra)

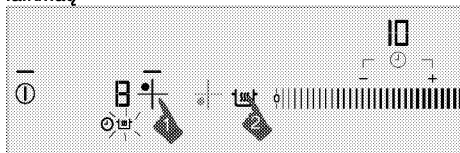
Šią funkciją galite pabaigę gaminti maistą, kad jis neatšaltų. Šilumos palaikymo funkciją galima naudoti dviem skirtingais būdais: su ir be laikmačio nuostatos.

Šilumos palaikymo funkcijos įjungimas nenustačius laikmačio

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



Šilumos palaikymo funkcijos įjungimas nustačius laikmatį



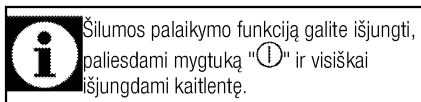
1. Pasirinkite norimą kaitvietę, kuriai nustatėte temperatūrą bei laikmatį ir kurią ketinate naudoti maistui šiltai laikyti.
2. Palieskite mygtuką "⏸", kad įjungtumėte atitinkamos kaitvietės šilumos palaikymo funkciją. Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis "⏸".

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

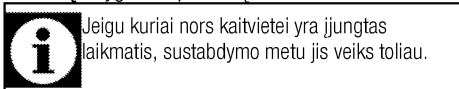
1. Jeigu laikmatis veikia, pasirinkti kaitvietę, kuriai norite įjungti šilumos palaikymo funkciją. Norėdami išjungti šilumos palaikymo funkciją, palieskite mygtuką "⏸". Kaitvietė veiks toliau, esant pirmiau nustatytoms laiko ir temperatūros nuostatomis.
2. Jeigu laikmatis neveikia, pasirinkti kaitvietę, 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.



Sustabdymo funkcija

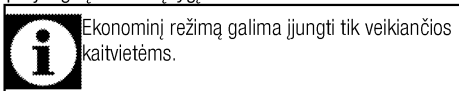
Naudodami šią funkciją, galite tam tikram laikui sumažinti visų aktyvių kaitlentės kaitviečių **išskyrus laikmatį** 1 lygio temperatūrą.



1. Kaitlentei veikiant, palieskite mygtuką "⏸/▷". 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 "⏸/▷".

Ekonomiškas režimas

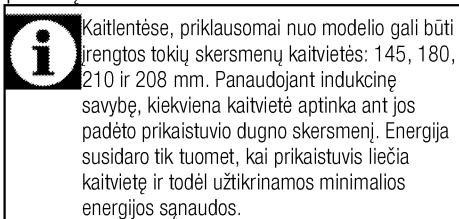
Naudodamiesi šia funkcija, visas kaitvietes galite perjungti į žemesnį lygį.



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

Saugos ir veiksmingas indukcinė 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 kaitlenteje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti šį prietaisą.



Naudojimo laiko apribojimai

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

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

1 lentelė: Naudojimo laiko apribojimai

Temperatūros lygis		Naudojimo laiko apribojimas, 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. Jei gaminant ant valdymo skydelio išsilieja skysčio, sistema tuoj pat atjungia elektros tiekimą ir išjungia kaitlentę. Tuo metu ekrane rodomas įspėjimas „E“.

Tiksli 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 šiekį 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 elektroninei 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 prikaistuvis.	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 įgaliotąjį 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 trikių 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 gaminiiui 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 šėdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



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

Kaitlentės valymas

Stiklo keramikos paviršiai

Nuvalykite stiklo keramikos paviršių šaltu vandeniu sudrėkinta šluoste, kad ant jo neliktų jokios valymo priemonės. Nusausinkite minkšta, sausa šluoste.

Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių naudojant kaitlentę kitą kartą.

Ant stiklo keramikos paviršiaus pridžiūvusių likučių jokiais būdais negalima grandyti sulinkusiais peiliais, plieno drožlių šluostėmis ar panašiais įrankiais.

Kalcio dėmės (geltonas) šalinkite naudodami nedidelį kiekį kalkių nuosėdų šalinimo priemonės, pavyzdžiui, actu arba citrinos sultimis. Taip pat galite naudoti tinkamas, parduotuvėse įsigyjamąs priemones.

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 nepaveikia prietaiso veikimo.

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 valgį, susiliečia su vėsiais paviršiais prietaiso išorėje, jie kondensuojasi ir formuoja vandens lašelius. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (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 „I_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.*
- Prikaistuvius pastatytas ne per vidurį arba puodo dugno skersmuo per mažas tai kaitvietai. >>> *Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės centre.*
- Prikaistuvius arba kaitvietę perkaito. >>> *Palaukite, kol jie atvės.*

Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

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

Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

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

Išjungus kaitlentę, aušinimo ventiliatorius toliau veikia.

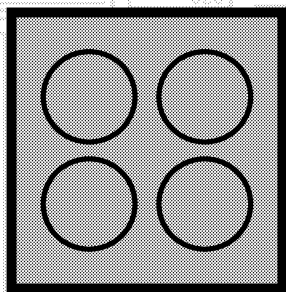
- Tai nėra gedimas. Aušinimo ventiliatorius veiks tol, kol viryklės elektronika atvės iki stabilios temperatūros.



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

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU

beko

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

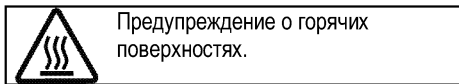
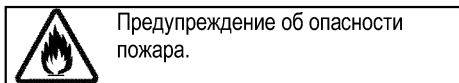
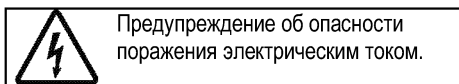
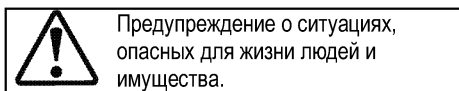
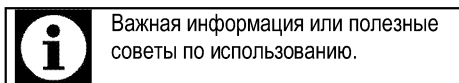
Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды **4**

Общие правила техники безопасности.....	4
Электробезопасность.....	5
Безопасность изделия	6
Использование по назначению.....	8
Безопасность детей.....	8
Утилизация старого изделия.....	9
Утилизация упаковочных материалов	9

2 Общие сведения **10**

Обзор	10
Технические характеристики.....	10

3 Установка **11**

До начала установки	11
Установка и подключение	12
Для будущей транспортировки	15

4 Подготовка к эксплуатации **16**

Рекомендации по экономии электроэнергии.....	16
Подготовка к эксплуатации.....	16
Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	16

5 Правила эксплуатации варочной панели **17**

Общие сведения о приготовлении пищи.....	17
Эксплуатация варочных панелей.....	19
Панель управления	19

6 Уход и техническое обслуживание **28**

Общие сведения.....	28
Чистка варочной панели.....	28

7 Поиск и устранение неисправностей **29**

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.

Перед установкой
внимательно прочтите
инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие

вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.

- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Если стекло электроплиты разбилось: Незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
- После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорок были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи, стр. 17*.
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим

дозатор инсулина или кардиостимулятор.

- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

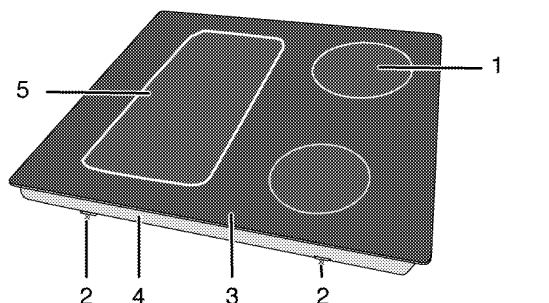
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|-----------------------|---|-----------------------|
| 1 | Индукционная конфорка | 4 | Основная крышка |
| 2 | Монтажный зажим | 5 | Индукционная конфорка |
| 3 | | | |

Технические характеристики

Напряжение/частота	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	макс. 7200 Вт
Тип кабеля/сечение	мин. H05RR-F 5 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Задняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	1800/3000 Вт
Передняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	1800/3000 Вт
Передняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	145мм
Мощность	1500/2200 Вт
Задняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	210 мм
Мощность	2000/3700 Вт
Класс защиты -1	

Степень защиты IP 44

	При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
	Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

	Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.
---	--

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.



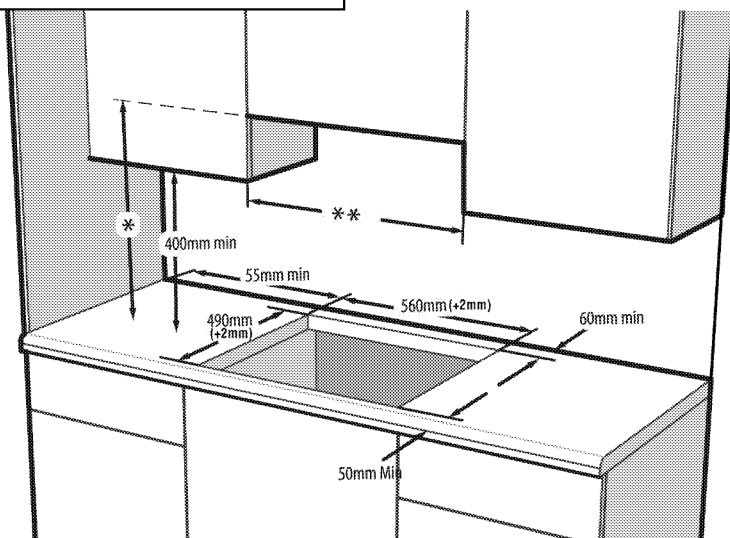
ОПАСНО:

Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.



* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации.

** Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.



Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



ОПАСНО:

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная

табличка находится на задней стороне корпуса прибора.

- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



ОПАСНО:

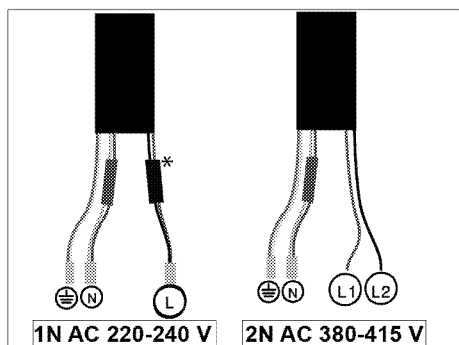
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Подключение кабеля питания



При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

- Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор. В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.
- Подключение кабелем, прилагаемым к прибору**



2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети

- коричневый/черный провод = L (фаза)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

» или

- серый/черный провод = L (фаза)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

3. Инструкция по подключению к двухфазной электрической сети

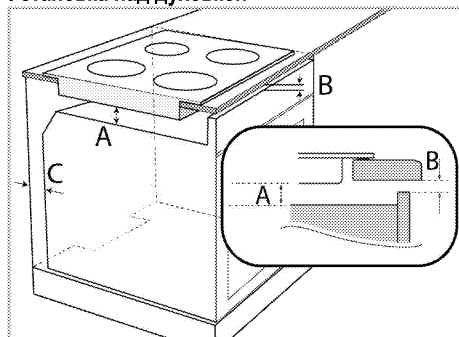
- коричневый провод = L1 или L2 (фаза 1 или фаза 2)
- черный провод = L2 или L1 (фаза 2 или фаза 1)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

» или

- черный провод = L1 (фаза 1)
- серый провод = L2 (фаза 2)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

Инструкция по монтажу

Установка над духовкой



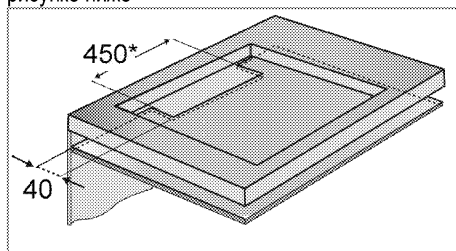
A мин. 15 мм

B мин. 2 мм

C 20 мм

Установка над столешницей

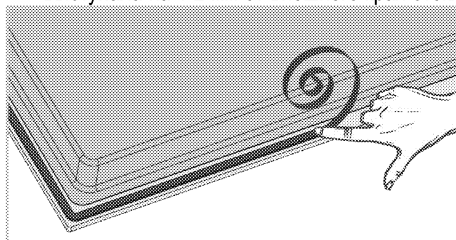
Необходимо обеспечить вентиляционное отверстие в задней части, как показано на рисунке ниже



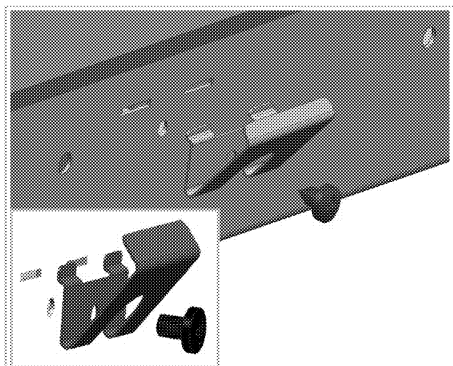
* мин.

Индукционную варочную панель следует устанавливать параллельно краю столешницы. Для предотвращения попадания посторонних веществ и жидкостей между варочной панелью и столешницей в тех местах, где варочная панель прилегает к столешнице, проложите уплотнительную прокладку.

1. Подготовьте поверхность столешницы, как показано на рисунке.
2. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
3. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



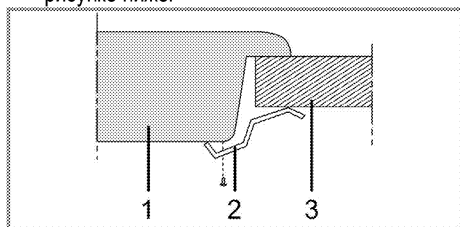
4. Чтобы закрепить фиксирующую пружину, вставьте в прорезь на пружине винт и закрутите его в отверстие в нижней части корпуса, как показано на рис.



i Некоторые модели изделия могут поставляться в комплекте с уже установленными фиксирующими пружинами.

i Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

5. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
6. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи зажимов. Если размеры рабочей поверхности не позволяют этого сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано на рисунке ниже.

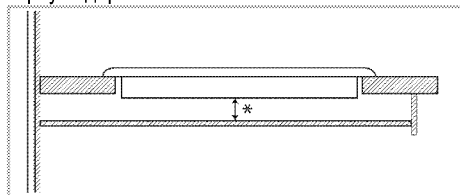


- 1 Варочная панель
- 2 Монтажный зажим
- 3 Столешница

i Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до

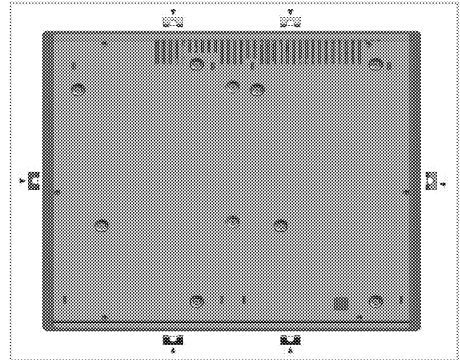
нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

i Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



! **ОПАСНО:**
Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.

! **ОПАСНО:**
Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на барной стойке следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.



Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на

упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном.
Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.

- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



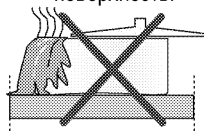
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

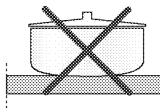
Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Рекомендации по выбору посуды

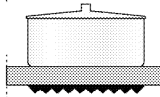
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.

Для приготовления пищи на индукционной плите можно использовать только ту посуду, которая пригодна для индукционного нагрева.

Проверка посуды

Проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, можно следующими способами.

1. Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притягивается, значит, посуду можно использовать.
2. Поставьте посуду на включенную конфорку. Если индикатор  не мигает, значит, посуду можно использовать.

Можно использовать стальную посуду, посуду с тефлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка,

указывающая на пригодность посуды для индукционного нагрева. Стекланную и керамическую посуду, а также посуду из нержавеющей стали или алюминия без ферромагнитного дна использовать нельзя.

Определения наличия и размера посуды

На индукционных конфорках электромагнитное поле появляется только в том месте, где стоит посуда. Система автоматически распознает дно посуды, и нагревается только этот участок. Если снять посуду с конфорки, нагрев прекращается.

При этом попеременно мигают индикатор выбранной конфорки и символ .

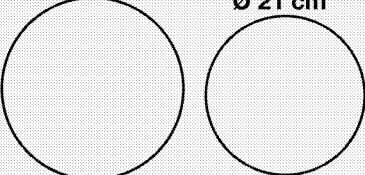
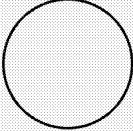
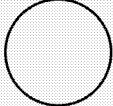
Правила безопасности

Не устанавливайте высокий уровень нагрева при использовании посуды с антипригарным покрытием (тефлон) без жира или с малым количеством жира.

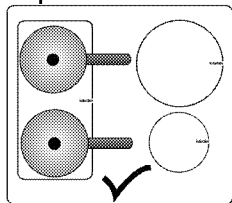
Выбор конфорки в зависимости от размера посуды

Не кладите на плиту металлические предметы (вилки, ножи, крышки) – они могут нагреться. Ни в коем случае не используйте для приготовления пищи алюминиевую фольгу. Ни в коем случае не кладите на конфорку продукты, завернутые в алюминиевую фольгу.

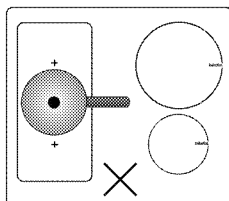
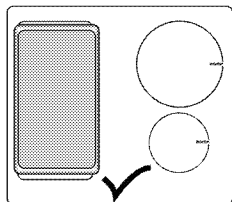
	Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.
	Не кладите рядом с работающей варочной панелью предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, кассеты и т.п.).

Большая конфорка	Обычная конфорка	Малая конфорка
Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Большая конфорка - Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. - Равномерная мощность по всей зоне нагрева. - Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления больших блинов или крупной рыбы.	Обычная конфорка - Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. - Равномерная мощность по всей зоне нагрева. - Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления любых блюд.	Малая конфорка - Подходит для приготовления продуктов на медленном огне (соусы, кремы). - Подходит для приготовления небольшого количества продуктов или порционных блюд.

Использование посуды на большой зоне нагрева



Вы можете использовать большую зону нагрева по половинкам раздельно, как заднюю левую и переднюю левую зону нагрева. Большую зону нагрева можно использовать для большой посуды.



Посуда должна накрывать оба центра большой зоны нагрева. Не используйте зону нагрева иными способами.

Эксплуатация варочных панелей

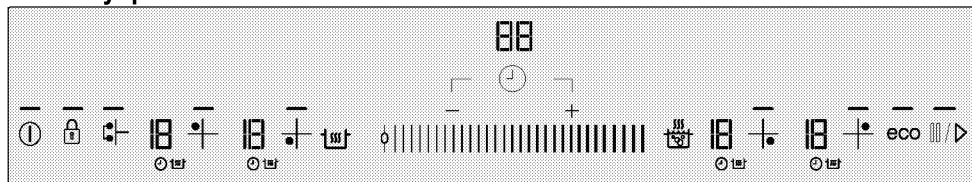


ОПАСНО:

Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель. Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

Панель управления



Технические характеристики

Диапазон регулирования (уровня температуры)

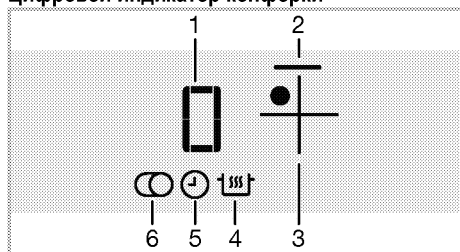
- Сигнальный индикатор включения кнопки
- Выключатель
- Выключатель блокировки кнопок
- Кнопка включения/выключения таймера
- Кнопка увеличения значения для настройки таймера
- Кнопка уменьшения значения для настройки таймера
- Кнопка быстрого нагрева / Кнопка ускоренного разогрева
- Кнопка подогрева
- Кнопка останова
- Кнопка «Экономичный режим»
- Кнопка выбора большой зоны нагрева

Кнопки выбора конфорок



Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.

Цифровой индикатор конфорки



- 1 Индикатор температуры (диапазон регулирования температуры от 0 до 19/ 0 ... 9. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.))
- 2 Световой индикатор конфорки
- 3 Кнопка выбора конфорки
- 4 Символ функции подогрева (*)
- 5 Символ таймера
- 6 Символ многоконтурной конфорки (*)
- * В зависимости от модели.

i Управление этим прибором осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

i Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

Включение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "1" на панели управления.

При этом включится индикатор кнопки "1". Это означает, что варочная панель готова к работе.

i Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

i Если нажимать какую-либо кнопку (кнопку "4") в течение продолжительного времени, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

Выключение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "1" на панели управления. Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

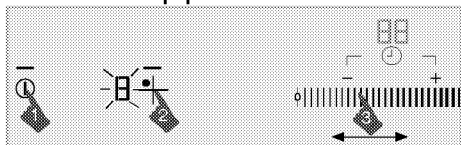
i После выключения варочной панели на цифровом индикаторе конфорки появится символ «Н» или «h». Это означает, что конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфоркам.

Индикатор остаточного тепла

Символ «Н», который появляется на цифровом индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом «h», что означает, что конфорка уже немного остыла.

i При выключении электропитания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре конфорок, погаснет.

Включение конфорок



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "1".
2. Включите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.

На цифровом индикаторе конфорки появится цифра «0», и включится соответствующий ей световой индикатор.

i Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Регулирование температуры

Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от «0» до «19», коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем. На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



Если варочная панель перегреется, настройка активной зоны нагрева в целях безопасности опустится до 14-го уровня (если установлен уровень выше 14-го), и тогда выбор более высокого уровня будет невозможен. Когда температура варочной панели опустится до безопасного уровня, тогда снова можно будет установить высокий уровень. Если варочная панель нагреется до критического уровня, она автоматически выключится и активация зон нагрева будет невозможна.

Выключение конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. **Снижение уровня температуры до «0»**
При снижении уровня температуры до «0» конфорка выключается.
2. **Выключение конфорки по таймеру**
По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры «00», а символ «⌚» на цифровом индикаторе варочной панели исчезнет. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.
3. **Прикосновение к символу соответствующей конфорки в течение 3 секунд**
Коснитесь символа конфорки, которую нужно выключить, и не отпускайте примерно 3 секунды.

Включение большой зоны нагрева

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки «1».
2. Коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева
» На дисплее левой задней зоны нагрева появится 0, и начнет мигать индикатор большой зоны нагрева.



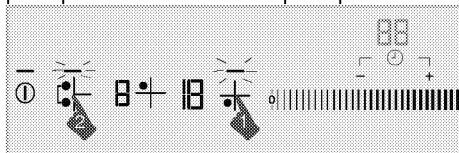
3. Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от 0 до 19, коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем.

На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

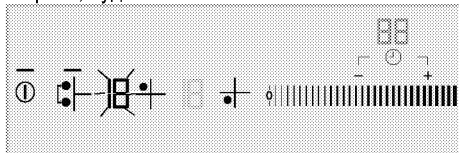
» Зона нагрева начнет работать. Если будет выбрана другая зона нагрева, или если в течение 10 секунд не будет выполнено никаких действий, индикатор большой зоны нагрева начнет светиться постоянным светом.

Включение большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева

Во время работы одной или обеих левых зон нагрева вы можете совместить обе зоны нагрева, включив большую зону нагрева. Таким образом, вы сможете использовать зону нагрева большего размера почти с такими же параметрами.



1. Выберите одну из левых зон нагрева, в то время как работают одна или обе левые зоны нагрева.
2. Коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева
» На дисплее левой задней зоны нагрева появится значение температуры ранее выбранной зоны нагрева, и начнет мигать индикатор большой зоны нагрева.
» Совмещенные зоны нагрева продолжают работать со значениями температуры и таймера (при наличии) выбранной вами левой зоны нагрева. Значение левой зоны нагрева, которая не была выбрана перед совмещением зон нагрева, будет отменено.





Если вы коснетесь кнопок выбора одной из левых зон нагрева, в то время как большая зона нагрева активна, зоны нагрева разделяются и выключаются.

» Чтобы изменить значение температуры на более поздней стадии, коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева и включите зону нагрева. Установите нужное значение температуры в зоне регулирования.

Выключение большой зоны нагрева

Большую зону нагрева можно выключить 4 различными способами:

1. Уменьшив уровень температуры до «0»

Вы можете выключить большую зону нагрева, уменьшив уровень температуры до «0».

2. Используя выключение с помощью функции таймера для большой зоны нагрева

По истечении заданного времени таймер выключит большую зону нагрева. На дисплее левой зоны нагрева появится 0, а на дисплее таймера появится 00. Символ "⌚" на дисплее левой задней зоны нагрева исчезнет.

3. Прикосновением к символу любой из левых зон нагрева

Если вы коснетесь символа любой из левых зон нагрева, в то время как большая зона нагрева активна, зоны нагрева разделяются и выключаются.

4. Прикосновением к символу большой зоны нагрева в течение 3 секунд.

Если вы коснетесь символа большой зоны нагрева в течение 3 секунд, зона нагрева выключится.

Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева. Однако не рекомендуется использовать эту функцию для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может быть доступна не на всех конфорках.

Прямой выбор ускоренного разогрева:

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Коснитесь кнопки "⌚".

Выбранная конфорка начнет работать на максимальной мощности. При этом три световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки будут мигать. По завершении времени ускоренного разогрева конфорка выключится.

Выбор ускоренного разогрева при включенной конфорке:

1. Прикоснитесь к "⌚" после того, как конфорка поработает не менее 20 секунд на определенном уровне.



Конфорка завершит работу в течение не менее 20 секунд на выбранном уровне.

2. Выбранная конфорка начнет работать на максимальной мощности. При этом три световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки будут мигать. По окончании периода ускоренного разогрева конфорка переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только уровень температуры.

Преждевременное выключение режима ускоренного разогрева:

Вы можете выключить режим ускоренного разогрева в любое время кнопкой "⌚".

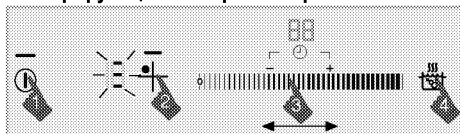
Быстрый нагрев

Функция быстрого нагрева облегчает приготовление пищи. Она может быть использована для быстрого нагрева в течение короткого времени. Функция быстрого нагрева предусмотрена во всех конфорках. Эту функцию можно задействовать, заблаговременно настроив уровень температуры.



Функцию быстрого нагрева можно установить в течение 20 секунд после включения конфорки и настройки уровня температуры.

Выбор функции быстрого нагрева:



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Коснитесь кнопки "⌚".
Выбранная конфорка в течение определенного времени будет работать на высокой мощности (см. следующую таблицу). При этом будут светиться три световых индикатора конфорки, а на цифровом индикаторе конфорки будет отображаться заданный уровень температуры.

5. По окончании периода быстрого нагрева конфорка переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только значение температуры.

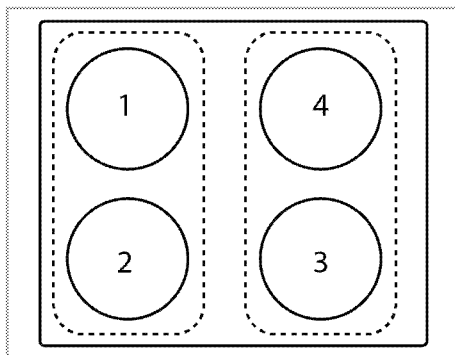
Таблица: Время работы быстрого нагрева

Уровень температуры		Предельное время работы (секунды)
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

На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Использование двух конфорок на одной стороне одновременно

Производительность варочной панели можно изменять в зависимости от числа работающих конфорок. Если вы хотите использовать две конфорки одновременно, нужно использовать конфорки на одной стороне. Таким образом можно повысить производительность готовки и улучшить работу функции определения посуды. На рисунке ниже приведен рекомендуемый способ одновременного использования двух конфорок.



Вследствие ограничения общей мощности варочной панели может произойти уменьшение значения первой настройки уровня варочной панели по сравнению с другими настройками уровней, если правая и левая зоны нагрева будут использоваться одновременно.

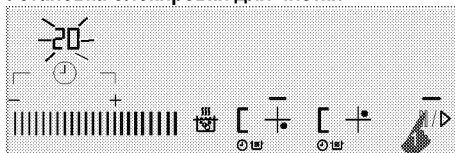
Выключение функции быстрого нагрева:

Режим быстрого нагрева можно отключить в любой момент кнопкой "15".

Блокировка для чистки

Если во время работы варочной панели нужно быстро удалить загрязнения, используя блокировку для чистки, можно на 20 секунд заблокировать все кнопки панели управления.

Установка блокировки для чистки



- Во время работы варочной панели нажмите и удерживайте "15 / ▷" до появления индикации «20» на дисплее времени варочной панели.
 - » "15 / ▷" включится, и на дисплее времени начнется обратный отсчет начиная с показания 20. "C" появится на дисплеях зон нагрева. В это время ни одна из кнопок панели управления не функционирует, кроме "1".

Отмена блокировки для чистки

Для отмены блокировки для чистки никакие кнопки нажимать не нужно. Через 20 секунд прозвучит звуковой сигнал, индикатор "15 / ▷" погаснет, и блокировка для чистки будет автоматически отменена.



Если необходимо отменить режим блокировки для чистки, нажмите и удерживайте "||| / >" , пока "С" не исчезнет с дисплеев зон нагрева.

Блокировка от детей

На время, пока варочная панель находится в режиме ожидания, можно установить защиту от случайного включения конфорок детьми.

Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

Включение блокировки от детей

1. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, нажмите кнопку  и не отпускайте, пока не прозвучат два звуковых сигнала.

Установится блокировка от детей, и погаснет

индикатор кнопки .



Если после установки блокировки от детей нажать какую-либо кнопку, индикатор кнопки  начнет мигать.

Отключение блокировки от детей

1. При установленной блокировке от детей нажмите кнопку  и не отпускайте, пока не прозвучит один звуковой сигнал.

» Блокировка от детей будет снята, и погаснет

индикатор кнопки .

Блокировка кнопок

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек во время работы варочной панели.

Включение блокировки кнопок

1. Во время работы варочной панели, нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока не прозвучат два звуковых сигнала.

После этого начнет мигать индикатор кнопки , и кнопки управления всех конфорок блокируются.



Блокирование кнопок управления возможно только в рабочем режиме. После установки блокировки кнопка будет действовать только кнопка . Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать индикатор кнопки , предупреждая о том, что кнопки заблокированы. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому перед использованием варочной панели при последующем включении блокировку кнопок нужно будет снять.

Отмена блокировки кнопок

1. Нажмите кнопку  и не отпускайте 2 секунды.

Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого индикатор

кнопки  погаснет, и панель управления будет разблокирована.

Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

Включение таймера

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки .
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Включите таймер, коснувшись кнопки . На цифровом индикаторе таймера появятся цифры "00", а на цифровом индикаторе конфорки начнет мигать символ .
5. Установите нужное время, коснувшись " / "+" . Можно коснуться и удерживать " / "+" или "+" для быстрого увеличения значения времени.

Символ  будет еще некоторое время мигать, а потом начнет светиться постоянно. Если символ  светится постоянно, значит, таймер работает.



Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.

	Если нужно установить таймеры для других конфорок, повторите описанные выше действия.
	Если конфорка не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.
	После запуска таймера на цифровом индикаторе таймера отображается время только для выбранной конфорки.

Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Досрочное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры до выключения вручную. Таймеры можно отключать двумя способами.

1) Отключение таймера путем уменьшения заданного времени до «00»

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "1".
3. Уменьшайте значение на таймере времени до тех пор, пока не появятся цифры «00», нажав и удерживая "—". Можно коснуться и удерживать "—" для быстрого увеличения значения.

Символ "1" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время мигать, а потом исчезнет. Это означает, что таймер выключен.

2) Отключение таймера путем нажатия кнопки таймера на 3 секунды

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "1".
3. Коснитесь кнопки "1" и не отпускайте примерно 3 секунды.

Символ "1" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время мигать, а потом исчезнет. Это означает, что таймер выключен.

Функция подогрева (при наличии)

Использование этой функции позволяет сохранять блюда теплыми после окончания процесса приготовления. Функцию подогрева

можно применять двумя способами: с таймером или без него.

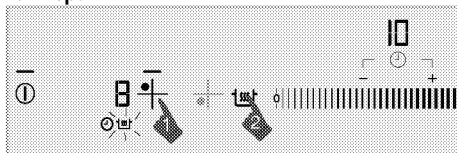
Включение режима подогрева без установки таймера

1. Выберите конфорку с уже установленным уровнем температуры, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "1".



Конфорка продолжит работу при низком уровне температуры. На цифровом индикаторе конфорки появятся символы "1" и «u».

Включение режима подогрева с установкой таймера



1. Выберите конфорку с уже установленными уровнем температуры и временем таймера, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "1".

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "1".

В течение заданного времени конфорка будет работать при выбранном уровне температуры. По истечении заданного времени она переключится в режим подогрева и будет работать при низком уровне температуры. На цифровом индикаторе конфорки появится символ «u».

Выключение режима подогрева

1. Если таймер включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева.

Выключите режим подогрева, коснувшись кнопки «1».

Конфорка продолжит работу при заданных ранее настройках времени и температуры.

2. Если таймер не включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.

Конфорка продолжит работу при новом уровне температуры.



Режим подогрева также отменяется при выключении варочной панели кнопкой "1".

Пауза

С помощью этой функции можно на определенное время уменьшить уровень температуры на первом уровне всех активных зон нагрева варочной панели (**кроме таймера**).

С помощью этой функции можно на определенное время остановить работу варочной панели (**кроме таймера**).



Во время паузы все установленные таймеры конфорок продолжают работать.

1. Во время работы варочной панели коснитесь кнопки "||| / ▷".

Все активные зоны нагрева продолжают работать на 1-ом уровне, при этом будет использоваться установленное значение температуры.

2. Чтобы возобновить работу конфорок, снова коснитесь кнопки "||| / ▷".

Экономный режим

Используя эту функцию, вы можете переключить все конфорки на более низкий уровень.



Экономичный режим можно включить только для работающих конфорок.

1. Во время работы конфорки прикоснитесь к кнопке "eco".

» Активная конфорка переключится на экономный режим, и уровень ее мощности уменьшится наполовину.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип действияИндукционная панель нагревает непосредственно посуду, что является особенностью принципа ее работы. Поэтому по сравнению с другими плитами такая плита обладает многими преимуществами. Она работает более эффективно, и при этом поверхность конфорок не нагревается. Индукционная варочная панель оснащена отличными системами защиты, обеспечивающими практически полную безопасность при эксплуатации.



Индукционные варочные панели в зависимости от модели могут иметь конфорки диаметром 145, 180, 210 и 280 мм. При индукционном способе нагрева каждая конфорка определяет диаметр установленной на нее посуды. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью конфорки, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для конфорки был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет. Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы. После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

Таблица 1: Ограничение времени работы

Уровень температуры		Предельное время работы (час)
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
Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)	Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)	10 минут

На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Защита от перегрева

Варочная панель оснащена датчиком защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- включенная конфорка выключится;
- конфорка переключится на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость. В течение этого периода на индикаторе появляется предупреждающий символ «E».

Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на управляющие воздействия. Мощность можно изменить так быстро, что жидкость (вода или молоко) не успеет «сбежать», даже если она уже поднялась до самого края посуды.

Шумы при работе варочной панели

Во время работы индукционной варочной панели могут быть слышны шумы. При индукционном способе нагрева эти шумы являются нормальным явлением.

- При высоких уровнях мощности шум усиливается.
- Шум может возникать при использовании посуды из некоторых сплавов.
- При низких уровнях мощности периодически слышны щелчки, как при включении или отключении. Это особенность работы индукционной конфорки.
- Шум может издавать стоящая на конфорке пустая посуда. Если налить в нее воду или положить продукты, шум прекратится.
- Может быть слышен шум работающего вентилятора, который охлаждает электронную систему.

Коды ошибок / предупреждающие сообщения и причины ошибок

Таблица 2:

Причина ошибки	Индикация	Индикация
Нажаты две или более кнопки или	Мигающий символ «E»	Цифровой индикатор

на кнопки пролита жидкость.		конфорки
Перегрев варочной панели	Мигающий символ «H»	Цифровой индикатор конфорки
На конфорке нет соответствующей посуды.	Отображается символ «L»	Цифровой индикатор конфорки
Аппаратная ошибка сенсорной панели управления.	Отображается символ «Fx**»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка индукционной аппаратуры.	Отображается символ «Ex**»	Цифровой индикатор конфорки
Ошибка чувствительности сенсорной кнопки	Отображается символ «F2»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка связи сенсорной панели управления.	Отображается символ «F3»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка индукционной аппаратуры.	Мигает символ «Ex**»	Цифровой индикатор конфорки
x**: «1,2,...,9»		



Подробную информацию об индикации ошибок на сенсорной панели управления см. в таблице 2. Если сообщения «Fx» и «Ex» отображаются постоянно, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы.



Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается подачей сигнала неисправности «E». Подаются звуковые сигналы.



Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства парочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т. п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не являются признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

Во время приготовления пищи образуются капли воды.

- Пар, который образуется при приготовлении пищи, при попадании на холодные поверхности конденсируется в капли воды. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор не работает

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> *Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.*
- Сработала защита от перегрева. >>> *Дождитесь, пока плита остынет.*
- Неподходящая посуда. >>> *Проверьте пригодность посуды.*

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "—".

- На включенной конфорке нет посуды. >>> Проверьте, есть ли посуда на конфорке.
- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.
- Перегрев посуды или конфорки. >>> Дождитесь, пока они остынут.

Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

- Истекло время работы, заданное для выбранной конфорки. >>> Можно снова установить время приготовления или же закончить приготовление блюда.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- На сенсорной панели управления находится посторонний предмет. >>> Уберите посторонний предмет с панели.

Посуда не нагревается, хотя конфорка включена.

- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.

После выключения плиты вентилятор продолжает работать.

- Это не является неисправностью. Вентилятор охлаждения продолжит работать, пока электронные компоненты варочной поверхности не охладятся до подходящей температуры.



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

