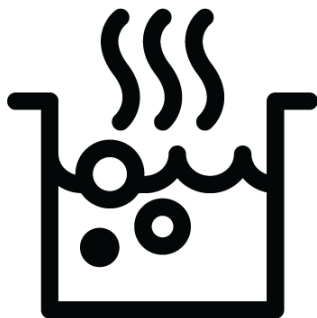




**Iebūvēta plīts virsma** / Lietošanas rokasgrāmata  
**Īmontuojama viryklė** / Vartotojo vadovas  
**Vstavaná platňa sporáka** / Používateľská príručka



HII64401MTX

185262207\_2/ LV/ LT/ SK/ R.AC/ 03.06.24 17:10  
7757189221

## Laipni lūdzam!

Cienājamo klient!

paldies, ka izvēlējāties Beko izstrādājumu. Mēs vēlamies, lai jūsu izstrādājums, kas ražots ar augstu kvalitāti un tehnoloģijām, piedāvātu jums vislabāko efektivitāti. Tāpēc pirms izstrādājuma lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un jebkuru citu sniegto dokumentāciju.

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

Saglabājiēt lietotāja rokasgrāmatu. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzi. Jūsu izstrādājuma garantijas nosacījumi, lietošanas un problēmu novēršanas metodes ir norādītas šajā rokasgrāmatā.

### Simboli un to apraksti lietotāja rokasgrāmatā:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



Brīdinājums par karstu virsmu.

**PAZIŅOJU**  
**MS**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Saturs

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Drošības noteikumi.....</b>                                 | <b>4</b>  |
| 1.1 Paredzētais lietojums .....                                  | 4         |
| 1.2 Bērnu, neaizsargāta cilvēka un mājdzīvnieku drošība .....    | 4         |
| 1.3 Elektriskā drošība.....                                      | 5         |
| 1.4 Transportēšanas drošība.....                                 | 7         |
| 1.5 Instalācijas Drošība.....                                    | 7         |
| 1.6 Lietošanas Drošība .....                                     | 8         |
| 1.7 Brīdinājumi par Temperatūru.....                             | 8         |
| 1.8 Gatavošanas drošība .....                                    | 9         |
| 1.9 Indukcija.....                                               | 9         |
| 1.10 Apkopes un Tīrīšanas Drošība ....                           | 10        |
| <b>2 Vides instrukcijas.....</b>                                 | <b>10</b> |
| 2.1 Atkritumu direktīva .....                                    | 10        |
| 2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai ..... | 10        |
| 2.2 Informācija par iepakojumu .....                             | 10        |
| 2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai ....                          | 10        |
| <b>3 Jūsu izstrādājums.....</b>                                  | <b>11</b> |
| 3.1 Izstrādājuma ievads .....                                    | 11        |
| 3.2 Tehniskās specifikācijas.....                                | 12        |
| <b>4 Pirmā Lietošana .....</b>                                   | <b>13</b> |
| 4.1 Sākotnējā tīrīšana.....                                      | 13        |
| <b>5 Plīts virsmas izmantošana .....</b>                         | <b>13</b> |
| 5.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu .....      | 13        |
| 5.2 Vadības panelis .....                                        | 16        |
| <b>6 Vispārīga informācija par ēdienu cepšanu .....</b>          | <b>21</b> |
| 6.1 Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu .....   | 21        |
| <b>7 Apkope un tīrīšana.....</b>                                 | <b>22</b> |
| 7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija ....                         | 22        |
| 7.2 Plīts virsmas tīrīšana.....                                  | 23        |
| 7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana .....                                | 24        |
| <b>8 Problēmu novēršana .....</b>                                | <b>24</b> |



## 1 Drošības noteikumi

- Šajā sadaļā ir ietverti drošības norādījumi, kas nepieciešami, lai novērstu miesas bojājumu vai materiālu bojājumu risku.
- Ja izstrādājums tiek nodots kādai citai personīgai lietošanai vai lietotai izmantošanai, jānodod arī lietotāja rokasgrāmata, produkta etiķetes un citi attiecīgie dokumenti un detaļas.
- Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par bojājumiem, kas var rasties, ja netiek ievēroti šie norādījumi.
- Neievērojot šos norādījumus, garantija zaudē spēku.
- Uzstādīšanas un remonta darbus vienmēr veic ražotājs, pilnvarotais serviss vai importētāja uzņēmuma nozīmēta persona.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
- Nelabojiet vai nemainiet nevienu izstrādājuma sastāvdaļu, ja vien tas nav skaidri norādīts lietotāja rokasgrāmatā.
- Neveiciet izstrādājumā tehniskas izmaiņas.



### 1.1 Paredzētais lietojums

- Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājās. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
- Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā āra vidēs. Šis produkts ir paredzēts lietošanai mājssaimniecībā un veikalā, biroju un citu darba vidi personāla virtuvēs.
- **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.



### 1.2 Bērnu, neaizsargāta cilvēka un mājdzīvnieku drošība

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

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

1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu un izņemiet to no kontaktligzdas.
2. Nogrieziet strāvas kabeli un atvienojiet to ar kontaktdakšu no izstrādājuma.
3. Veiciet piesardzības pasākumus, lai novērstu bērnu iekļūšanu izstrādājumā.
4. Neļaujiet bērniem spēlēties ar izstrādājumu, kad tas atrodas dīkstāves režīmā.



### 1.3 Elektriskā drošība

- Pievienojiet izstrādājumu iezemētai kontaktligzdai, kuru aizsargā drošinātājs, kas atbilst pašreizējiem parametriem, kas norādīti datu plāksnītē. Lieciet zemējuma uzstādīšanu veikt kvalificētam elektriķim. Nelietojiet izstrādājumu bez zemējuma saskaņā ar vietējiem/nacionālajiem noteikumiem.
- Ierīces kontaktdakša vai elektriskais savienojums atrodas viegli pieejamā vietā. Ja tas nav iespējams, elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim,

- atslēgai, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.
- Pirms remonta, apkopes un tīrīšanas atvienojiet izstrādājumu no tīkla vai izslēdziet drošinātāju.
  - Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
  - Ja jūsu izstrādājumam nav kabeļa, izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas aprakstīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
  - Nepievienojiet strāvas kabeli zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas kabeļa. Strāvas kabeli nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
  - Pārliedzinieties, ka strāvas kabelis nav iestrēdzis, pēc izstrādājuma novietošanas vietā pēc montāžas vai tīrīšanas.
  - Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Neizmantojiet pārgrieztus vai bojātus kabelus.
  - Izstrādājuma darbināšanai neizmantojiet pagarinātāju vai multifiksatoru.
  - Lai izmantotu apstiprinātu adapteri gadījumos, kad nepieciešams izmantot pārveidotāja adapteri (kontaktdakšas tipam), sazinieties ar pilnvaroto servisa centru vai importētāju.
  - Ja strāvas līnijas garums ir nepietiekams, sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
  - Pārnēsājамie barošanas avoti vai vairāki kontaktdakši var pārkarst un aizdegties. Uzglabājiет vairākas kontaktdakšas un pārnēsājamос strāvas avotus tālu no izstrādājuma.
  - Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamос riskus.
- Ja jūsu izstrādājumam ir strāvas kabelis un kontaktdakša:
- Nekad neievietojiет produkta kontaktdakšu salauztā, vaļiģā vai no kontaktligzdas izņemtā kontaktdakšā. Pārliedzinieties, ka kontaktdakša ir pilnībā ievietota kontaktligzdā. Pretējā gadījumā savienojumi var pārkarst un izraisīt ugunsgrēku.

- Neievietojiet ierīci spraudņos, kas ir taukaini, netīri vai potenciāli pakļauti ūdens iedarbībai (piemēram, netālu no darba virsmas, kur var izplūst ūdens). Pretējā gadījumā pastāv īssavienojuma un elektrotraumas risks.
- Nekad nepieskarieties spraudnim ar mitrām rokām!
- Izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas, izmantojot kontaktdakšas korpusu, nevis pašu vadu.

## **1.4 Transportēšanas drošība**

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbuļplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Lai novērstu bojājumus, stingri nostipriniet izstrādājuma kustīgās daļas.
- Pirms produkta uzstādīšanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā produkts nav bojāts. Bojājumu gadījumā sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.

## **1.5 Instalācijas Drošība**

- Pirms uzstādīšanas uzsākšanas izslēdziet strāvas padevi elektrotīklam, pie kura tiks pieslēgts izstrādājums, izslēdzot drošinātāju.
- Pārvietošanas un uzstādīšanas laikā vienmēr valkājiet aizsargcimdus. Pretējā gadījumā pastāv risks gūt ievainojumus no asām malām!
- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Neuzstādiet ierīci, ja tā ir bojāta.
- Izvairieties no jebkādu siltumizolējošu materiālu izmantošanas uzstādāmo mēbeļu iekšpusēs pārklājumam.
- Ražojuma uzstādīšanas vietā nedrīkst atrasties tieša saules gaisma un siltuma avoti, piemēram, elektriskie vai gāzes sildītāji.
- Turiet visu izstrādājuma ventilācijas kanālu apkārti atvērtu.
- Neuzstādiet izstrādājumu loga tuvumā. Pastāv risks, ka plīts liesma aizdegs aizkarus un uzliesmojošus materiālus ap plīti. Atverot logu, karstie trauki var apgāzties.

- Neuzstādiet izstrādājumu loga tuvumā. Atverot logu, karstie trauki var apgāzties.
- Ja aiz vietas, kur tiks uzstādīts izstrādājums, ir kontaktligzda, ir jānodrošina, lai izstrādājums nesaskartos ne ar kontaktligzdu, ne ar kontaktdakšu, kas iesprausta kontaktligzdā.
- Vietas, kur tiks uzstādīts izstrādājums, aizmugurējā vai sānu sienā nedrīkst atrasties gāzes šļūtene, plastmasas ūdens caurule un kontaktligzda. Pretējā gadījumā, darbinot plīti, tās var deformēties karstuma ietekmē, un tas var radīt drošības risku.

## 1.6 Lietošanas Drošība

- Pārliecinieties, vai izstrādājuma ir izslēgtas pēc katras lietošanas reizes.
- Ja izstrādājumu ilgstoši nelietosiet, atvienojiet to no tīkla vai izslēdziet strāvas padevi no drošinātāju kārbas.
- Nelietojiet produktu, ja tas sabojājas vai tiek bojāts lietošanas laikā. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. Sazinieties ar importētāju vai pilnvaroto servisa centru.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ja cepeškrāsns virsma ir saplaisājusi, atvienojiet

izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.

- **BRĪDINĀJUMS:** Ja plīts stikla virsma ir sasista:

Izslēdziet visas gāzes un (ja nepieciešams) elektriskās plīts. Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla.

- Nepieskarieties ierīces virsmai.

- Nelietojiet ierīci.

- Nekādā gadījumā neuzkāpiet uz ierīces.

- Nekad nelietojiet izstrādājumu, ja alkohola un/vai narkotiku lietošana ir traucējusi jūsu spriestspēju vai koordināciju.

- Gatavošanas zonā un ap to nedrīkst turēt viegli uzliesmojošus priekšmetus. Pretējā gadījumā tie var izraisīt ugunsgrēku.

- Šis izstrādājums nav piemērots lietošanai ar tālvadības pulti vai ārēju pulksteni.

## 1.7 Brīdinājumi par Temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kad izstrādājums tiek lietots, izstrādājums un tā pieejamās daļas ir karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos izstrādājumam un sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst

pieļaut saskarsmi ar šo produktu, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.

- Izstrādājuma tuvumā nenovietojiet uzliesmojošus/sprādzienbīstamus materiālus, jo tā darbības laikā virsmas būs karstas.

### • **BRĪDINĀJUMS:**

Ugunsbīstamība: Uz gatavošanas virsmām nenovietojiet priekšmetus.

## 1.8 Gatavošanas drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Jāievēro gatavošanas process. Pastāvīgi jāievēro īstermiņa gatavošanas procesi.
- **BRĪDINĀJUMS:** Gatavojot cietu vai šķidru eļļu, ir bīstami atstāt plīti bez uzraudzības, jo var tikt izraisīts ugunsgrēks. NEKĀDĀ gadījumā nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni; atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla un pēc tam pārklājiet liesmas ar vāku vai ugunsdrošo drānu (utt.).
- Esiet piesardzīgs, lietojot alkoholiskos dzērienus savos traukos. Alkohols augstā temperatūrā iztvaiko un var izraisīt aizdegšanos, jo, nonākot saskarē ar karstām virsmām, tas var aizdegties.

## 1.9 Indukcija

- Jūsu plīts virsmas ar elektrību darbināmās zonas ir aprīkotas ar modernu "indukcijas" tehnoloģiju. Indukcijas plīts virsmas zonas, kas ietaupa laiku un enerģiju, jāizmanto indukcijas gatavošanai piemēroti trauki; pretējā gadījumā plīts virsmas zonas nedarbosies. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "Katla izvēle.
- Tā kā indukcijas plīts virsma rada magnētisko lauku, tam var būt kaitīga ietekme uz cilvēkiem, kuri lieto tādas ierīces kā elektrokardiostimulatori vai insulīna sūkņi.
- Pēc lietošanas aizveriet sildvirsmu, izmantojot vadības paneli, nepaļaujieties uz katla sensoru.
- Metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus nedrīkst novietot uz plīts virsmas zonām, jo tie sakarst.
- Neuzglabāiet metāla priekšmetus atvilktnēs zem plīts virsmas. Ilgstošas un intensīvas lietošanas laikā materiāli var pārkarst.

- Nenovietojiet uz indukcijas plīts elektroniskus izstrādājumus, piemēram, mobilos tālruņus, planšetdatorus, datorus. Jūsu ierīce var tikt bojāta.



## 1.10 Apkopes un Tīrīšanas Drošība

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

## 2 Vides instrukcijas

### 2.1 Atkritumu direktīva

#### 2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai

Šī ierīce atbilst ES WEEE direktīvai (2012/19/ES). Šim produktam ir elektrisko un elektronisko ierīču atkritumu klasifikācijas simbols (WEEE).



Šī ierīce ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kurus var atkārtoti izmantot un kas ir piemēroti atkārtotai pārstrādei. Tāpēc pēc tā kalpošanas laika beigām neatbrīvojieties no izstrādājuma kopā ar parastajiem sadzīves un citiem atkritumiem. Nogādājiet to savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Par šiem savākšanas punktiem varat jautāt vietējai administrācijai. Pareiza ierīces utilizācija palīdz novērst negatīvas sekas videi un cilvēku veselībai.

#### Atbilstība RoHS direktīvai:

Jūsu iegādātais izstrādājums atbilst ES RoHS direktīvai (2011/65/ES). Tas nesatur kaitīgus un aizliegtus materiālus, kas norādīti direktīvā.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet izstrādājumu, izsmidzinot vai uzlejot uz tā ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Izstrādājuma tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.

### 2.2 Informācija par iepakojumu

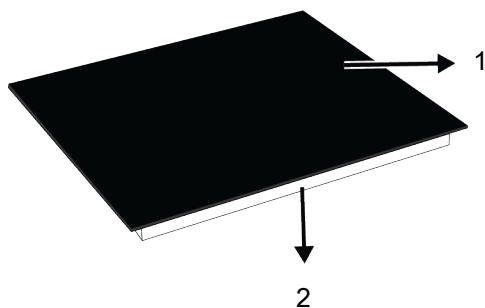
Ierīces iepakojuma materiāli ir ražoti no pārstrādājama materiāla saskaņā ar valsts vides likumiem. Neatbrīvojieties no iepakojuma atkritumiem kopā ar sadzīves vai citiem atkritumiem, nogādājiet tos vietējo varas iestāžu norādītajos iepakojuma materiālu savākšanas punktos.

### 2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai

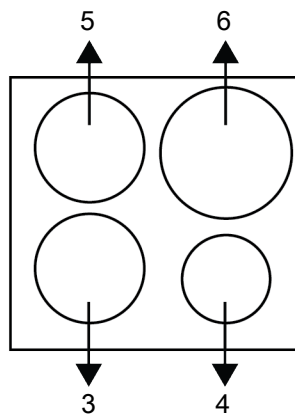
Saskaņā ar ES 66/2014 informāciju par energoefektivitāti var atrast produkta čekā, kas tiek piegādāts kopā ar produktu. Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

- Pirms cepšanas atkausēt sasaldētu ēdienu.
- Izmantojiet katlus/pannas ar izmēru un vāku, kas piemērots plīts zonai. Ēdieniem vienmēr izvēlieties pareizā izmēra katlu. Nepareiza izmēra traukiem ir nepieciešama vairāk enerģijas.
- Glabājiet plīts virsmas cepšanas zonu un katlu pamatnes tīras. Netīrumi samazina siltuma pānesi starp cepšanas zonu un katla pamatni.

#### 3.1 Izstrādājuma ievads



- 1 Stikla gatavošanas virsma
- 3 Indukcijas gatavošanas zona
- 5 Indukcijas gatavošanas zona



- 2 Korpusa apakšdaļa
- 4 Indukcijas gatavošanas zona
- 6 Indukcijas gatavošanas zona

## 3.2 Tehniskās specifikācijas

|                                                                     |                                        |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Vispārīgas specifikācijas                                           |                                        |
| Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)          | 52 / 590 / 520 *                       |
| Plīts uzstādīšanas izmēri (platums / dziļums) (mm)                  | 560 (+2) / 490 (+2)                    |
| Spriegums/frekvence                                                 | 1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz     |
| Izmantotais kabeļa tips un griezumšiemērots lietošanai izstrādājumā | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Kopējais enerģijas patēriņš (kW)                                    | maks. 7,2 kW                           |

| Gatavošanas zonas  |                             |
|--------------------|-----------------------------|
| Priekšējā kreisā   | Indukcijas gatavošanas zona |
| Izmērs             | 180 mm                      |
| Jauda              | 2000 W / Būsters 2300 W     |
| Priekšējā labā     | Indukcijas gatavošanas zona |
| Izmērs             | 145 mm                      |
| Jauda              | 1600 W / Būsters 1800 W     |
| Aizmugurējā kreisā | Indukcijas gatavošanas zona |
| Izmērs             | 180 mm                      |
| Jauda              | 2000 W / Būsters 2300 W     |
| Aizmugurējā labā   | Indukcijas gatavošanas zona |
| Izmērs             | 210 mm                      |
| Jauda              | 2000 W / Būsters 2300 W     |

\* Tehniskajā tabulā norādītais plīts augstums ir izstrādājuma apakšējā korpusa augstums.



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



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



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

## 4 Pirmā Lietošana

Pirms sākat lietot produktu, ieteicams veikt tālāk norādītās darbības, kas norādītas attiecīgi nākamajās sadaļās.

### 4.1 Sākotnējā tīrīšana

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

**PAZIŅOJUMS:** Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Tīrīšanas laikā nelietojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus, tīrīšanas krēmus vai asus priekšmetus.

**PAZIŅOJUMS:** Pirmajā lietošanas reizē vairākas stundas var rasties dūmi un smaka. Tas ir normāli, un, lai to noņemtu, ir nepieciešama tikai laba ventilācija. Izvairieties tieši ieelpot dūmus un smakas, kas veidojas.

## 5 Plīts virsmas izmantošana

### 5.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu

#### Vispārīgi brīdinājumi

- Neļaujiet priekšmetiem nokrist uz plīts. Pat nelieli priekšmeti, piemēram, sāļu kratītāji, var sabojāt plīti. Nelietojiet saplaisājušas plīts virsmas. Ūdens var izplūst caur šīm plaisām un izraisīt īssavienojumu. Ja virsma ir jebkādā veidā bojāta (piemēram, redzamas plaisas), vispirms izslēdziet drošinātāju un pēc tam zvaniet pilnvarotam servisam, lai atvienotu izstrādājumu no strāvas, lai samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Uz plīts nelietojiet nesabalansētus un viegli sasveramus katlus/pannas.
- Nesildiet tukšus katlus/pannas. Katli un ierīce var tikt bojāti.
- Pēc katras lietošanas vienmēr izslēdziet plīts degļus.
- Ierīci var sabojāt, ja jūs izmantojat plīts virsmas bez katla vai katliem/pannām. Pēc katras darbības vienmēr izslēdziet plīts virsmu.
- Po kiekvieno naudojimo kepimo paviršius bus karštas, todėl nedėkite plastikinių puodų / keptuvių ant kepimo paviršiaus. Nekavėjoties notīriet šādų materiālų uz virsmas.

- Pēkšņas temperatūras izmaiņas uz stikla gatavošanas virsmas var izraisīt bojājumus, esiet uzmanīgi, lai gatavošanas laikā neizšļakstītos auksti šķidrumi.
- Ielieciet pietiekamu daudzumu ēdiena katlos un pannās. Tādējādi jūs varat novērst ēdienu izliešanu no katliem un nevajadzīgu tīrīšanu.
- Nenovietojiet katlu un pannu vākus uz degļiem/zonām.
- Novietojiet katlus, centrējot tos uz degļiem/zonām. Ja jūs vēlaties novietot katlu uz cita degļa/zonas, nebīdīet to uz vēlamo degli; drīzāk vispirms to paceliet un pēc tam novietojiet uz otra degļa.

#### Indukcijas plīts virsmas darbības princips

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

#### Ēdienu gatavošanas ar indukciju priekšrocības

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

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

#### **Drošai darbībai:**

- Neizvēlieties augstu sildīšanas līmeni, ja izmantojat nelīpošus gatavošanas katlus/pannas, kas pārklāti ar nelielu daudzumu eļļas vai tiek izmantoti bez eļļas (teflona tipa).
- Neizmantojiet stikla gatavošanas virsmu kā virsmu, uz kuras varat kaut ko novietot, vai kā griešanas virsmu.
- Nenovietojiet uz plīts metāla priekšmetus, piemēram, galda piederumus vai katlu vākus, jo tie var sakarst.
- Nekad nelietojiet ēdiena gatavošanai alumīnija foliju. Nekad nelieciet pārtikas produktus, kas ietīti alumīnija folijā, uz indukcijas zonas.
- Kamēr tā darbojas, turiet magnētiskos priekšmetus, piemēram, kredītkartes vai lentes, prom no plīts virsmas.
- Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā tiek darbināta, plīts virsmas sensori var samazināt gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.
- Jūsu plīts virsmai ir automātiska izslēgšanas sistēma. Detalizēta informācija par šo sistēmu ir sniegta nākamajās sadaļās. Tomēr, ja ēdiena gatavošanai izmantojat plānus katlus, šie katli ļoti ātri sakarst, un pannas

apakšdaļa var izkausēt un sabojāt gatavošanas virsmu un ierīci, pirms tiek aktivizēta automātiskā izslēgšanas sistēma.

#### **Gatavošanas katli/pannas**

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

#### **Piemēroti katli/pannas:**

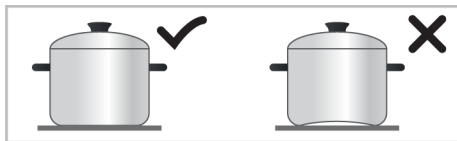
- Čuguna katli/pannas
- Emaljēti tērauda katli/pannas
- Tērauda un nerūsējošā tērauda katli/pannas (ar etiķeti vai brīdinājumu, kas norāda, ka tie ir saderīgi ar indukciju)

#### **Nepiemēroti katli/pannas:**

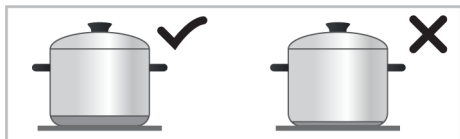
- Alumīnija katli/pannas
- Vara katli/pannas
- Misiņa katli/pannas
- Stikla katli/pannas
- Keramikā
- Keramikā un porcelāns

#### **Ieteikumi:**

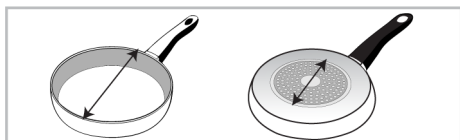
- Izmantojiet tikai katlus/pannas ar plakānu dibenu. Nelietojiet katlus/pannas ar izliektu vai ieliektu pamatni.



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



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



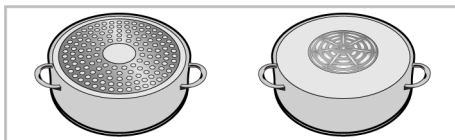
- Dažiem gatavošanas katliem/pannām ir pamatne, kas satur neferomagnētiskus materiālus, piemēram, alumīniju. Šāda veida gatavošanas katli/pannas, iespējams, nesasilda pienācīgi vai tos vispār nevar noteikt uz indukcijas plīts

### Ieteicamie katlu/pannu izmēri

| Gatavošanas zonas diametrs - mm          | Katliņa diametrs - mm    |
|------------------------------------------|--------------------------|
| 145                                      | min. 100 - maks. 145     |
| 180                                      | min. 100 - maks. 180     |
| 210                                      | min. 140 - maks. 210     |
| 240                                      | min. 140 - maks. 240     |
| 280                                      | min. 125 - maks. 280     |
| 320                                      | min. 125 - maks. 320     |
| 2 x (92,7 x 200)                         | min. 100 - maks. 180     |
| Gatavošanas zona ar platu (flexi) virsmu | platums 230 - garums 390 |

Gatavošanas katlu/pannu noteikšana uz indukcijas plīts virsmas ir atkarīga no katlu/pannu pamatnē esošā feromagnētiskā diametra un materiāla. Lai nodrošinātu gatavošanas katlu/pannu noteikšanu un efektīvu gatavošanu, katli/pannas jāizvēlas atbilstoši jūsu plīts virsmas izmēram. Gatavošanas katlu/pannu izmēri, kas ieteicami plīts izmēriem, ir norādīti iepriekš.

virsmas. Dažos gadījumos var parādīties brīdinājums par sliktiem katliem/pannām.



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

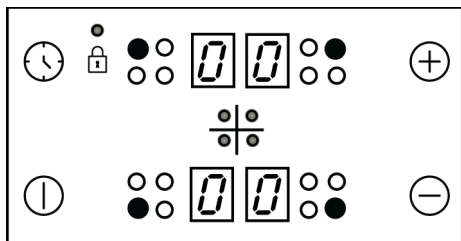
### Gatavošanas katlu/pannu pārbaude

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

- Tas ir saderīgs, ja jūsu katla pamatnē ir magnēts.
- Tas ir saderīgs, ja **L** nemirgo, kad novietojat katlu uz indukcijas plīts virsmu un ieslēdzat plīts virsmu.

Vārīšanās uzvedība var atšķirties atkarībā no katla veidiem, katla lieluma un gatavošanas zonas lieluma. Homogeniskākai vārīšanas uzvedībai var izmantot vienu soli lielāku vārīšanas zonu. Lielākas gatavošanas zonas izmantošana neizraisa enerģijas izšķiešanu indukcijas plītī, jo siltums rodas tikai attiecīgajā katla zonā.

## 5.2 Vadības panelis



### Taustiņi :

- ⓘ Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- 🕒 Taimera taustiņš
- ⊕ Palielināšanas taustiņš
- ⊖ Samazināšanas taustiņš

### Simboli :

- 🔒 Taustiņu bloķēšanas simbols

### Gatavošanas zonas atlasīšanas taustiņi :

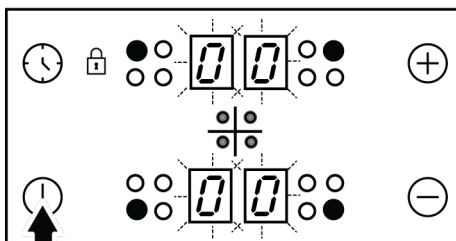
- Aizmugurējās kreisās gatavošanas zonas atlasīšanas taustiņš
- Priekšējās kreisās gatavošanas zonas atlasīšanas taustiņš
- Priekšējās labās gatavošanas zonas atlasīšanas taustiņš
- Aizmugurējās labās gatavošanas zonas atlasīšanas taustiņš

### Vispārīgi brīdinājumi par vadības paneli

- Attēli un shēmas ir doti tikai ilustratīvos nolūkos. Displeja izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.
- Šo iekārtu 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 pogai ⓘ uz vadības paneļa.
- ⇒ "0" ikona parādās visu ēdiena gatavošanas zonu displejos.



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

### Plīts virsmas izslēgšana

1. Pieskarieties pogai ⓘ uz vadības paneļa.
- ⇒ Plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

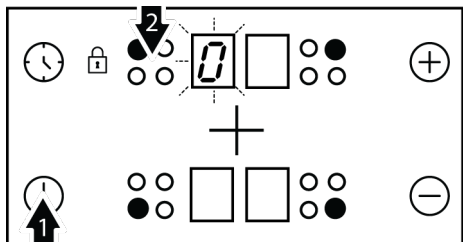
- ⓘ "H" vai "h" simbols, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā pēc plīts virsmas izslēgšanas, norāda, ka ēdiena gatavošanas virsma ir vēl arvien karsta. Nepieskarieties ēdiena gatavošanas zonām.

### 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 neiedegsies un nebrīdinās lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

## Ēdiena gatavošanas zonu ielēgšana



1. Pieskarieties pogai ①, lai ielēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarieties ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas atslēgai.
  - ⇒ "0" simbols parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā un attiecīgais displejs kļūst spilgtāks.



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

## Temperatūras līmeņa iestatīšana

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



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



280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zonas ārējā daļa (ja jūsu izstrādājumam ir 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zona) tiek aktivizēta tikai tad, kad uz tās tiek novietota pietiekami liela panna, kas nosedz visu gatavošanas zonu, un temperatūra ir iestatīta augstāka par 8. līmeni.

## Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana:

Ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 dažādos veidos:

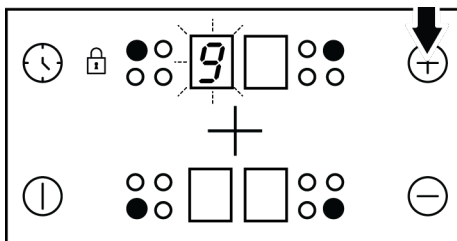
1. **Samazinot temperatūras līmeni līdz "0":** Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūras līmeni līdz "0".
2. **Zināmu laiku pieskaroties attiecīgajam ēdiena gatavošanas zonas simbolam:** Ieslēdziet ēdiena gatavošanas zonu uz zināmu laiku nospiežot attiecīgo simbolu, lai samazinātu temperatūras vērtību līdz "0".
3. **Izmantojot izslēgšanu ar vēlāmās ēdiena gatavošanas zonas taimera palīdzību:** Pēc noteiktā laika paiešanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdiena gatavošanas zonu. Attiecīgajā displejā parādīsies "0" vai "00". Pēc noteiktā laika paiešanas atskanēs skaņas signāls. Lai apklusinātu skaņas signālu, pieskarieties jebkurai pogai uz vadības paneļa.

## Liela jauda (pastiprinātājs) Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

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

## Lielas jaudas (pastiprinātāja) ieslēgšana:

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



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

### Lielas jaudas (pastiprinātāja) izslēgšana:

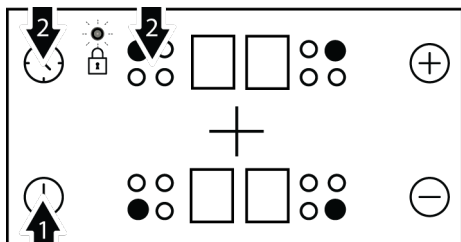
- Lai atspējotu pastiprinātāja funkciju, pieskarieties taustiņam ⊖ un iestatiet temperatūru ar līmeni "9". Ēdiena gatavošanas zonā izslēdzas pastiprinātāja funkcija, un tā turpina darboties ar līmeni "9".
- Varat samazināt temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam ⊖, vai varat pilnīgi izslēgt ēdiena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

### Taustiņu bloķēšana

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

### Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

- Pieskarieties pogai ①, lai ieslēgtu plīts virsmu.
- Vienlaikus pieskarieties taustiņiem ⊖ un ⊕, lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.



⇒ Taustiņu bloķēšana tiks aktivizēta un iedegsies punkta simbols ⊕.

**i** Ja izslēgsiet plīts virsmu, kamēr taustiņi ir bloķēti, taustiņu bloķēšana tiks aktivizēta, kad nākamo reizi ieslēgsiet plīts virsmu. Lai varētu izmantot plīts virsmu, taustiņu bloķēšanai jātiek atceltai.

### Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

- Laikā, kamēr ir aktīva taustiņu bloķēšanas funkcija, vienlaikus pieskarieties taustiņiem ⊖ un ⊕.
- ⇒ Taustiņu bloķēšana tiks deaktivizēta un punkta simbols ⊕ nozudīs.

### Bloķēšanas funkcija Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

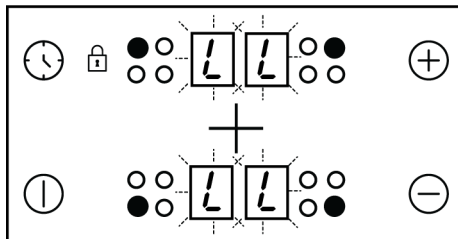
Varat pasargāt plīts vismu no nejaušas ieslēgšanas un neļaut bērniem ieslēgt ēdiena gatavošanas zonu. Bērnu slēdzeni var aktivizēt vai deaktivizēt tikai gaidīšanas režīmā.



Nutrūkus elektrai, uzsuktas nuo vaiku atšaukiamas.

### Bloķēšanas funkcijas aktivizēšana

- Pieskarieties pogai ①, lai ieslēgtu plīts virsmu.
- Vienlaikus pieskarieties taustiņiem ⊖ un ⊕. Pēc pīkstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam ⊕, lai aktivizētu bloķēšanas funkciju.



⇒ Bloķēšanas funkcija tiks aktivizēta un visu ēdiena gatavošanas zonu displejā parādīsies simbols "L".

### Bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana

- Pēc taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšanas pieskarieties pogai ①, lai ieslēgtu plīts virsmu.

2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem  $\ominus$  un  $\oplus$ . Pēc pīkstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam  $\ominus$ , lai deaktivizētu bloķēšanas funkciju.

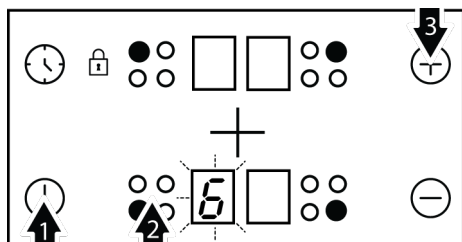
⇒ Bloķēšanas funkcija tiks deaktivizēta un no visu ēdiena gatavošanas zonu displeja nozudīs simbols "L".

### Taimera funkcija

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

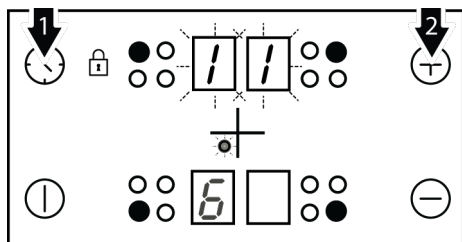
### Taimera aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai  $\textcircled{1}$ , lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamu ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogām.



3. Pieskarieties taustiņam  $\oplus$  vai  $\ominus$ , lai iestatītu vēlamu temperatūras līmeni.
4. Pieskarieties pogai  $\textcircled{5}$ , lai ieslēgtu taimeri.

⇒ "00" simbols iedegsies taimera displejā un izvēlētās ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies decimālzieme.



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

5. Pieskarieties taustiņam  $\oplus$  vai  $\ominus$ , lai iestatītu vēlamu laiku.

**i** Taimeri var iestatīt tikai jau izmantotajām ēdiena gatavošanas zonām.

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

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

**i** Kad izvēlēta ēdiena gatavošanas zona, kurai iestatīts taimeris, varat redzēt atlikušo laiku, vēlreiz pieskaroties taustiņam  $\textcircled{5}$ .

### Taimera deaktivizēšana

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

### Taimeru ātrāka izslēgšana

- ✓ Ja izslēgsiet taimeri ātrāk, tad plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz to izslēgsiet.

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties pogai  $\textcircled{5}$ , lai ieslēgtu taimeri.

3. Līdz "00" parādās taimera ekrānā, pieskarieties taustiņam  $\ominus$ , lai iestatītu vērtību kā "00".

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

### **Droša un efektīva ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību zonu izmantošana**

**Darbības principi:** Indukcijas plīts virsma tieši sakarsē trauku, un tas ir tās darbības princips. Tādējādi, salīdzinājumā ar citiem plīts virsmu tipiem, tai ir dažādas priekšrocības. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma nesakarst. Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar vislabākās kvalitātes drošības sistēmu, kas nodrošinās maksimālu lietošanas drošību.



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

### **Darbības laika ierobežojumi**

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

| Temperatūras līmenis                                      | Darbības laika ierobežojums — stunda |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 0                                                         | 0                                    |
| 1                                                         | 6                                    |
| 2                                                         | 6                                    |
| 3                                                         | 5                                    |
| 4                                                         | 5                                    |
| 5                                                         | 4                                    |
| 6                                                         | 1,5                                  |
| 7                                                         | 1,5                                  |
| 8                                                         | 1,5                                  |
| 9                                                         | 20-30 minūtes                        |
| P (pastiprinātājs)                                        | 5-10 minūtes *                       |
| (*) Pēc 5 minūtēm plīts virsma pārslēdzas līdz 9. līmenim |                                      |

### **Tabula 1: 1. tabula: Darbības laika ierobežojumi**

#### **Aizsardzība pret pārkaršanu**

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

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

## Pārplūšanas drošības sistēma

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

## Precīzs jaudas iestatījums

Indukcijas plīts virsma nekavējoties reaģē uz komandām, un tā ir indukcijas plīts virsmas darbības principa funkcija. Tas ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādejādi

varat novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai, kamēr tas vēl nav pilnīgi noticis.



Ja skārienvadības paneļa virsma pakļauta intensīvu garaiņu iedarbībai, tad visa vadības sistēma var tikt deaktivizēta un emitēt kļūdas signālu.



Turiet skārienpaneļa virsmu tīru. Var novērot kļūdainu darbību.

## 6 Vispārīga informācija par ēdianu cepšanu

Šajā sadaļā varat atrast padomus par ēdiena gatavošanu un gatavošanu.

### 6.1 Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu

#### Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu

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

- Pirms pārtikas cepšanas vienmēr nosusiniet tās lieko ūdeni un lēnām ielieciet to uzkarstētā eļļā. Pirms cepšanas pārliecinieties, ka saldēti pārtikas produkti ir atkausēti.
- Sildot eļļu, pārliecinieties, ka jūsu izmantotais katls ir sauss, un turiet tā vāku atvērtu.
- Ieteikumus ēdiena gatavošanai ar enerģijas taupīšanu skatiet sadaļā "Vides instrukcija".
- Pārtikas ēdiena gatavošanas temperatūra un laika vērtības var atšķirties atkarībā no receptes un daudzuma. Šī iemesla dēļ šīs vērtības tiek norādītas kā diapazoni.

### Gatavošanas galds

| Ēdiens                                                                                    | Temperatūras līmenis | Cepšanas laiks (min) (aptuveni) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------|
| <b>Kausēšana</b>                                                                          |                      |                                 |
| Šokolādes kausēšana (piem., Oetker zīmola rūgtā šokolāde, šokolādes saturs 55-60%, 150 g) | 1                    | 20 ... 30                       |
| Sviests (200 g)                                                                           | 6                    | 5 ... 6                         |
| <b>Vārīt, karsēt, uzturēt siltu</b>                                                       |                      |                                 |
| Ūdens 1 L (Vārīt)                                                                         | P                    | 3 ... 5                         |
| Ūdens 3 L (Vārīt)                                                                         | P                    | 8 ... 10                        |
| Piens 1 L (Vārīt)                                                                         | 6                    | 4 ... 6                         |
| Piens 1 L (Uzturēt siltu)                                                                 | 1-2                  | 18 ... 22                       |
| Augu eļļa (Karsēt) (Saulespuķu sēkļu eļļa 0,5 L)                                          | 8                    | 3 ... 5                         |
| <b>Vārīt</b>                                                                              |                      |                                 |

| Ēdiens                                                   | Temperatūras līmenis | Cepšanas laiks (min) (aptuveni) |
|----------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------|
| Nemizots kartupelis rupji sakapāts (2 Gabals liels)      | 9                    | 12 ... 14                       |
| Laša fileja                                              | 8                    | 10 ... 15                       |
| Cīsiņš                                                   | 9                    | 2 .. 4                          |
| Pasta (150 g)                                            | 8                    | 8 ... 12                        |
| <b>Gatavot, sautēt</b>                                   |                      |                                 |
| Rīsu ēdiens (200 g rīsi)                                 | 6                    | 8 ... 14                        |
| Paelja *                                                 | 9                    | 15 ... 20                       |
| Noasa pudiņš **                                          |                      |                                 |
| Pupiņu - Turku zirņu vārīšana Vārīt - Noasa pudiņam      | 9                    | 5 ... 6                         |
| Pupiņu - Turku zirņu vārīšana gatavošana - Noasa pudiņam | 3                    | 10 ... 30                       |
| Kvieši Vārīt - Noasa pudiņam                             | 9                    | 2 ... 5                         |
| Kvieši gatavošana - Noasa pudiņam                        | 3                    | 10 ... 30                       |
| Noasa pudiņš -Visas sastāvdaļas                          | 8                    | 20 ... 25                       |
| Stilbiņi ar dārzeņiem **                                 |                      |                                 |
| Dārzeņu sautēšana                                        | 9                    | 3 ... 8                         |
| Gatavošana cepeškrāsnī                                   | 4-5                  | 120 ... 150                     |
| Zupas (Piem., lēcu zupa)                                 | 6-7                  | 17 ... 20                       |
| <b>Virspusēja apcepšana</b>                              |                      |                                 |
| Jūras asara fileja                                       | 8                    | 3 ... 7                         |
| Steika fileja ** (3-5 cm)                                | 8                    | 5 ... 9                         |
| Cīsiņš                                                   | 8                    | 2 ... 5                         |
| Cepta ola                                                | 7                    | 4 ... 8                         |
| <b>Frī kartupeļi</b>                                     |                      |                                 |
| Žagariņi                                                 | 8                    | 13 ... 16                       |
| Šnicele                                                  | 8                    | 5 ... 7                         |
| Nageti                                                   | 8                    | 4 ... 6                         |
| * Ieteicams izmantot vok pannu.                          |                      |                                 |
| ** Ieteicams izmantot čuguna pannu/katliņu.              |                      |                                 |

## 7 Apkope un tīrīšana

### 7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija

#### Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Neuzklājiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var radīt paliekošus traipus.
- Pēc katras darbības izstrādājums ir rūpīgi jāiztīra un jāizžāvē. Tāpēc pārtikas atliekām ir jābūt viegli notīrāmām, un ir jānovērš šo atlikumu piedegšana, ja

izstrādājumu vēlāk atkal izmanto.

Tādējādi pagarinās iekārtas kalpošanas laiks un samazinās bieži sastopamās problēmas.

- Tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi ir: balinātāji, tīrīšanas līdzekļi, kas satur amonjaku, skābi vai hlorīdu, tīrīšanas līdzekļi ar tvaiku, atkaļķošanas līdzekļi, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļi, abrazīvie tīrīšanas līdzekļi (krēmveida

tīršanas līdzekļi, tīršanas pulveris, tīršanas krēms, abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkļi, tīršanas drānas, kas satur netīrumus un mazgāšanas līdzekļa atlikumus).

- Tīršanai pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešams īpašs tīršanas materiāls. Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Pēc tīršanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šlakatas.
- Nemazgājiet nevienu ierīces sastāvdaļu trauku mazgājamā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

### **Plīts virsmām:**

- Skābie netīrumi, piemēram, piens, tomātu pasta un eļļa, var radīt paliekošus traipus uz plīts virsmām un plīts zonu sastāvdaļām, notīriet visus pārplūdušos šķidrumus tūlīt pēc plīts atdzesēšanas, to izslēdzot.

### **Tērauda - nerūsējošās virsmas**

- Nelietojiet skābes vai hloru saturošus tīršanas līdzekļus nerūsējošu - tērauda virsmu un rokturu tīršanai.
- Nerūsējošā-tērauda virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošā vai nerūsējošā tērauda virsmai.
- Notīriet ar mīkstu ziepjūdeni un šķidru (nesaskrāpējošu) mazgāšanas līdzekli, kas piemērots tērauda virsmām, rūpīgi noslaukot vienā virzienā.
- Nekavējoties, bez gaidīšanas, noņemiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus no stikla un nerūsējošā tērauda virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var rūsēt.
- Tīršanas līdzekļi, kas izsmidzināti/uzklāti uz virsmas, nekavējoties jānotīra. Uz virsmas palikušie abrazīvie tīršanas līdzekļi liek virsmai kļūt baltai.

### **Stikla virsmas**

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

### **Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas**

- Notīriet plastmasas detaļas un krāsotās virsmas ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet tās ar sausu drānu.
- Nelietojiet cieto metālu skrāpjus un abrazīvus tīršanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas.
- Nodrošiniet, lai izstrādājuma sastāvdaļu savienojumi netiktu mitri un ar mazgāšanas līdzekli. Pretējā gadījumā uz šīm šuvēm var rasties korozija.

## **7.2 Plīts virsmas tīršana**

### **Stikla gatavošanas virsma**

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

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

### 7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana

- Tīrot vadības paneļus ar pogas vadību, noslaukiet paneli un pogas ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu

## 8 Problēmu novēršana

Ja pēc šajā sadaļā sniegto norādījumu izpildes problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pārdevēju vai pilnvarotu servisu. Nekad nemēģiniet pats salabot savu izstrādājumu.

### Produkts nedarbojas.

- Drošinātājs var būt bojāts vai izdedzis. >>> Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē. Ja nepieciešams, nomainiet tos vai atkārtoti aktivizējiet tos.
- Ierīce nedrīkst būt pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota kontaktligzdai.
- (Ja jūsu ierīcei ir taimeris) Vadības paneļa taustiņi nedarbojas. >>> Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšana, tas var būt iespējots, atspējojiet taustiņu bloķēšanu.
- Ja plīts virsma neieslēdzas, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu >>> Atvienojiet to un uzgaidiet vismaz 20 sekundes, pirms pievienojat to.
- Tam ir aizsardzība pret pārkaršanu. >>> Pagaidiet, līdz plīts atdziest.
- Nedrīkst izmantot piemērotus katlus. >>> Pārbaudiet savus podus.

### Ikona vienmēr deg plīts zonas displejā.

- Kadus nedrīkst novietot uz darbināmās plīts. >>> Pārbaudiet, vai plīts zonā ir katls.

drānu. Lai notīrītu paneli, nenoņemiet pogas un starplikas zem tām. Vadības paneļi un pogas var būt bojāti.

- Tīrot tērauda paneļus ar pogas vadību, nelietojiet tērauda tīrīšanas līdzekļus ap pogu. Indikatorus ap pogu var izdzēst.
- Notīriet skārienjūtīgos vadības paneļus ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšanas funkcija, pirms vadības paneļa tīrīšanas iestatiet taustiņu bloķēšanu. Pretējā gadījumā taustiņus var atklāt nepareizi.

- Jūsu katls var nebūt piemērots indukcijai. >>> Pārbaudiet, vai jūsu plīts ir piemērota indukcijas plīts virsmai.
- Katls var būt nepareizi novietots plīts zonas centrā vai arī pannas apakšējā virsma var nebūt pietiekami plata, lai izvēlētā plīts zona. >>> Centrējiet plīts zonu, izvēloties katlu, kas ir pietiekami plats plīts zonai.
- Katls vai plīts zona var būt pārāk karsta. >>> Pagaidiet, līdz tie atdziest.

### Izvēlētā plīts zona pēkšņi izslēdzas, kamēr tā darbojas.

- Iespējams, ir beidzies izvēlētā nodalījuma gatavošanas laiks. >>> Varat iestatīt jaunu gatavošanas laiku vai pabeigt gatavošanu.
- Tam ir aizsardzība pret pārkaršanu. >>> Pagaidiet, līdz plīts atdziest.
- Iespējams, skārienvadības paneli ir aizklājis kāds priekšmets. >>> Noņemiet objektu uz paneļa.

### Lai gan plīts zona ir ieslēgta, katls nesasilst.

- Kads var nebūt piemērots indukcijas plīts virsmai. >>> Pārbaudiet, vai jūsu plīts ir piemērota indukcijas plīts virsmai.
- Katls var būt nepareizi novietots plīts zonas centrā vai arī pannas apakšējā virsma var nebūt pietiekami plata, lai

izvēlētā plīts zona. >>> Centrējiet plīts zonu, izvēloties katlu, kas ir pietiekami plats plīts zonai.

### **Dzesēšanas ventilators turpina darboties, pat ja plīts virsma ir izslēgta.**

- Šī nav kļūda. Dzesēšanas ventilators turpina darboties, līdz elektroniskais aprīkojums plīts virsmā nokrīt līdz atbilstošajai temperatūrai.

### **Troksnis no plīts gatavošanas laikā**

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

### **Iespējamie trokšņi un iemesli**

- **Ventilatora troksnis:** Plīts ir aprīkots ar ventilatoru, kas automātiski iedarbojas atbilstoši ierīces temperatūrai.

Ventilatoram ir dažādi darbības līmeņi, un tas darbojas dažādos līmeņos atkarībā no temperatūras.

- **Zemāka sūkšana kā transformatora darbības troksnis:** Tas ir saistīts ar indukcijas tehnoloģiju. Tā kā siltums tiek pārnesti tieši uz gatavošanas trauka pamatni, var dzirdēt tādas sūkšanas skaņas, kā tas norādīts attiecībā uz gatavošanas trauka materiālu. Tādējādi, izmantojot dažādus gatavošanas traukus, var būt dzirdami dažādi trokšņi.
- **Plaisājošs troksnis:** Iemesls tam ir gatavošanas trauka pamatnes struktūra un materiāls. Ja gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem slāņiem ar dažādiem materiāliem, var dzirdēt plaisāšanas skaņu.
- **Čīkstošs troksnis:** Ja tiek gatavots uz divām gatavošanas zonām vienā un tajā pašā plīts pusē, var dzirdēt čīkstošu skaņu ar dažādu gatavošanas līmeni.

### **Kļūdu kodi/iemesli un iespējamie risinājumi**

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

| Kļūdu kodi           | Kļūdu iemesli                                              | Iespējamie risinājumi                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 31 – E 45          | Elektroniskās plātes aparātūras kļūda uz indukcijas plīti. | Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.                                                                   |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Sensora kļūda uz indukcijas plīti.                         | Sensoru iekārtai jābūt saderīgai ar darbības apstākļiem. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.                                                                           |
| E 52 – E 57          | Indukcijas plīti virsmas augstas temperatūras kļūda.       | Izslēdziet indukcijas plīti un pagaidiet, līdz tā ir atdzisusi. Kļūda tiek novērsta, kad sensora temperatūra nokrītas zem robežām. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju. |



## Sveiki!

Gerb. kliente,

dėkojame, kad pasirinkote Beko gaminį. Norime, kad jūsų gaminys, pagamintas naudojant aukštos kokybės ir technologiją, būtų kuo efektyvesnis. Todėl prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir kitą pateiktą dokumentaciją.

Atsiminkite visą informaciją ir įspėjimus, pateiktus naudotojo vadove. Taip apsaugosite save ir savo gaminį nuo galimų pavojų.

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Jūsų gaminio garantijos sąlygos, naudojimas ir trikčių šalinimo metodai pateikiami šiame vadove.

### Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

**PRANEŠIM**  
**AS**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Turinys

|          |                                                           |           |
|----------|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Saugaus naudojimo instrukcijos.</b>                    | <b>30</b> |
| 1.1      | Paskirtis .....                                           | 30        |
| 1.2      | Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augininių sauga ..... | 30        |
| 1.3      | Elektros sauga .....                                      | 31        |
| 1.4      | Transportavimo sauga .....                                | 32        |
| 1.5      | Montavimo Sauga .....                                     | 33        |
| 1.6      | Naudojimo Sauga .....                                     | 33        |
| 1.7      | Temperatūros įspėjimai .....                              | 34        |
| 1.8      | Gaminimo Sauga .....                                      | 34        |
| 1.9      | Įvadinis kursas .....                                     | 35        |
| 1.10     | Priežiūros ir Valymo Sauga .....                          | 35        |
| <b>2</b> | <b>Aplinkosaugos instrukcijos .....</b>                   | <b>35</b> |
| 2.1      | Atliekų direktyva .....                                   | 35        |
| 2.1.1    | Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui.  | 35        |
| 2.2      | Informacija apie pakuotę .....                            | 36        |
| 2.3      | Energijos Taupymo Rekomendacijos .....                    | 36        |
| <b>3</b> | <b>Jūsų gaminys .....</b>                                 | <b>36</b> |
| 3.1      | Įvadas į prietaisą .....                                  | 36        |
| 3.2      | Techniniai duomenys .....                                 | 37        |
| <b>4</b> | <b>Pirmasis naudojimas .....</b>                          | <b>38</b> |
| 4.1      | Pradinis Valymas .....                                    | 38        |
| <b>5</b> | <b>Kaip naudoti šią viryklę .....</b>                     | <b>38</b> |
| 5.1      | Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą .....      | 38        |
| 5.2      | Valdymo skydeliis .....                                   | 41        |
| <b>6</b> | <b>Bendroji Informacija apie Kepimą</b>                   | <b>46</b> |
| 6.1      | Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės .....    | 46        |
| <b>7</b> | <b>Priežiūra ir valymas .....</b>                         | <b>47</b> |
| 7.1      | Bendroji valymo informacija .....                         | 47        |
| 7.2      | Kaitlentės valymas .....                                  | 48        |
| 7.3      | Valdymo Skydo Valymas .....                               | 48        |
| <b>8</b> | <b>Problemų sprendimas .....</b>                          | <b>49</b> |



## 1 Saugaus naudojimo instrukcijos

LT

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, būtinos siekiant išvengti sužalojimo ar materialinės žalos.
- Jei gaminys perduodamas kam nors kitam asmeniniam naudojimui ar naudojimui iš antrų rankų, taip pat turi būti pateiktas naudotojo vadovas, gaminio etiketės ir kiti svarbūs dokumentai bei dalys.
- Mūsų įmonė neprisiima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti nesilaikant šių nurodymų.
- Jei nesilaikysite šių nurodymų, garantija negalios.
- Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis servisas arba asmuo, kurį paskiria importuojanti įmonė.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis ir priedus.
- Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio komponentų, nebent tai aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- Nedarykite gaminio techninių modifikacijų.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauke. Šis gaminys skirtas naudoti namų ūkiuose ir parduotuvių, biurų ir kitose darbo aplinkose darbuotojų virtuvėse.
- **ISPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.



### 1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai ir žmonės, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai įgūdžiai yra nepakankamai išvystyti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba apmokyti apie saugų prietaiso naudojimą ir jo pavojus.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti naudotojo, nebent juos kas nors prižiūrėtų.
- Šio vaisto negalima vartoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenims (įskaitant vaikus), nebent jie yra prižiūrimi arba gauna reikiamus nurodymus.



### 1.1 Paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.

- Pasirūpinkite vaikų priežiūra ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Elektros produktai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnams. Vaikams ir naminiams gyvūnėliams draudžiama žaisti su produktu, lipti ant jo ar į jį patekti.
- Nedėkite ant prietaiso daiktų, kuriuos galėtų pasiekti vaikai.
- Pasukite puodą ir keptuvę rankeną į prekystalio pusę, kad vaikai negalėtų suimti ir nudegti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiami gaminio paviršiai yra karšti. Neleiskite vaikų artyn prie prietaiso.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Yra pavojus susižeisti ir uždusti.
- Prieš išmetant susidėvėjusius ir nenaudingus gaminius:
  1. Atjunkite maitinimo kištuką ir ištraukite jį iš lizdo.
  2. Nutraukite maitinimo laidą ir atjunkite jį su kištuku nuo gaminio.
  3. Imkitės atsargumo priemonių, kad į gaminį nepatektų vaikai.
  4. Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu, kai jis veikia tuščiąja eiga.

### 1.3 Elektros sauga

- Įjunkite gaminį į įžemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje nurodytus srovės parametrus. Įžeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Nenaudokite gaminio be įžeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.
- Kištukas arba prietaiso elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje. Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, raktinis jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.
- Prieš remontą, techninę priežiūrą ir valymą atjunkite gaminį nuo elektros tinklo arba išjunkite saugiklį.
- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
- Jei jūsų gaminyje nėra laido, naudokite tik jungiamąjį laidą, aprašytą skyriuje „Techninės specifikacijos“.
- Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite

sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.

- Įsitikinkite, kad maitinimo kabelis neužstrigęs dedant gaminį į vietą po surinkimo ar valymo.
- Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite nukirptų ar pažeistų kabelių.
- Nenaudokite prailgintuvo ar daugiašakio kištuko, kad galėtumėte naudoti gaminį.
- Tais atvejais, kai reikia naudoti konverterio adapterį (kištuko tipui), kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba importuotoją, kad būtų naudojamas patvirtintas adapteris.
- Jei maitinimo linijos ilgis nepakankamas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Nešiojamieji maitinimo šaltiniai arba keli kištukai gali perkaisti ir užsidegti. Laikykite kelis kištukus ir nešiojamuosius maitinimo šaltinius atokiau nuo gaminio.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį

nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.

Jei jūsų gaminyje yra maitinimo laidas ir kištukas:

- Niekada nedėkite gaminio kištuko į sulūžusį, atsilaisvinusį ar iškritusį iš lizdo kištuką. Įsitikinkite, kad kištukas iki galo įkištas į lizdą. Priešingu atveju jungtys gali perkaisti ir sukelti gaisrą.
- Nekiškite prietaiso į kištukus, kurie yra riebus, nešvarūs arba gali būti veikiami vandens (pvz., šalia stalviršio, iš kurio gali bėgti vanduo). Priešingu atveju kyla trumpojo jungimo ir elektros smūgio pavojus.
- Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis!
- Ištraukite kištuką iš lizdo naudodami kištuko korpusą, o ne patį laidą.



## 1.4 Transportavimo sauga

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta.

Tvirtai užfiksuokite judančias gaminio dalis, kad jų nepažeistumėte.

- Prieš montuodami gaminį patikrinkite, ar jis nėra pažeistas po transportavimo. Jei jis pažeistas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliojį techninės priežiūros centrą.

## 1.5 Montavimo Sauga

- Prieš pradėdami montavimą, atjunkite elektros liniją, prie kurios bus prijungtas gaminys, išjungdami saugiklį.
- Transportuodami ir montuodami visada mūvėkite apsaugines pirštines. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti aštriomis briaunomis!
- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei prietaisas sugadintas, jo nemontuokite.
- Venkite naudoti bet kokias šilumą izoliuojančias medžiagas montuojamų baldų vidui uždengti.
- Gaminio montavimo vietoje neturi būti tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių, pavyzdžiui, elektrinių ar dujinių šildytuvų.
- Visus gaminio ventiliacijos kanalus laikykite atviras.

- Nemontuokite gaminio šalia lango. Yra pavojus, kad kaitlentės liepsna gali uždegti užuolaidas ir degias medžiagas aplink kaitlentę. Atidarius langą, karšti virtuvės indai gali apvirsti.
- Nemontuokite gaminio šalia lango. Atidarius langą, karšti virtuvės indai gali apvirsti.
- Jei už vietos, kurioje bus montuojamas gaminys, yra kištukinis lizdas, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų nei su kištuku, nei su kištuku, įkištu į kištukinį lizdą.
- Ant galinės ar šoninės sienos, kurioje bus montuojamas gaminys, neturi būti dujų žarnos, plastikinio vandens vamzdžio ir kištukinio lizdo. Priešingu atveju, veikiant kaitlentei, jie gali deformuotis dėl karščio poveikio ir gali kilti pavojus saugai.

## 1.6 Naudojimo Sauga

- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad gaminio yra išjungtos.
- Jei gaminio ilgą laiką nenaudosite, atjunkite jį nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimą iš saugiklių dėžutės.
- Nenaudokite gaminio, jei jis sugenda arba sugadinamas naudojimo metu. Atjunkite

gaminį nuo elektros tinklo. Kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

- **ĮSPĖJIMAS:** Jei orkaitės paviršius įtrūkęs, atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei kaitlentės stiklinis paviršius sudužo: Išjunkite visas dujines ir (jei taikoma) elektrines kaitvieses. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
- Nelieskite prietaiso paviršiaus.
- Nenaudokite prietaiso.
- Jokiu būdu nestovėkite ant prietaiso.
- Niekada nenaudokite gaminio, kai dėl alkoholio ir (arba) narkotikų vartojimo sutriko jūsų mąstymas ar koordinacija.
- Maisto ruošimo zonoje ir aplink ją negalima laikyti degių daiktų. Priešingu atveju gali kilti gaisras.
- Šis gaminytis netinkamas naudoti su nuotolinio valdymo pultu arba išoriniu laikrodžiu.

## 1.7 Temperatūros įspėjimai

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminytis naudojamas, gaminytis ir prieinamos jo dalys bus

karštos. Reikia stengtis neliesti gaminio ir kaitinimo elementų. Jaunesniems nei 8 metų vaikams reikia saugoti nuo šio produkto, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.

- Šalia gaminio nedėkite degių ir (arba) sproglių medžiagų, nes jam veikiant paviršiai bus karšti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant kepimo paviršių.

## 1.8 Gaminimo Sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Būtina laikytis maisto ruošimo proceso. Būtina nuolat stebėti trumpalaikius maisto ruošimo procesus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaminant kietą arba skystą aliejų, pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros, nes tai gali sukelti gaisrą. NIEKADA nebandykite gesinti gaisro vandeniu; atjunkite produktą nuo elektros tinklo, tada uždenkite liepsną dangteliu arba priešgaisriniu dangteliu (ir pan.).
- Būkite atsargūs, kai induose naudojate alkoholinius gėrimus. Alkoholis išgaruoja aukštoje temperatūroje ir gali sukelti gaisrą, nes gali užsidegti, kai liečiasi su karštais paviršiais.

## 1.9 Įvadinis kursas

- Jūsų kaitlentės elektra valdomose zonose įdiegta pažangi „indukcinė“ technologija. indukcinėse kaitlentės zonose, kurios taupo laiką ir energiją, turi būti naudojami indukciniam virimui tinkami virimo indai; priešingu atveju kaitlentės zona neveiks. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje „Puodo pasirinkimas“.
- Kadangi indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, ji gali turėti žalingą poveikį žmonėms, naudojantiems tokius prietaisus kaip širdies stimulatoriai ar insulino pompos.
- Panaudoję uždarykite kaitinamąją plokštę valdymo skydelyje, nepasikliaukite indo jutikliu.

- Metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangtelių, negalima dėti ant kaitlentės zonos, nes jie įkais.
- Nelaikykite metalinių daiktų stalčiuose po kaitlente. Ilgai ir intensyviai naudojant, medžiagos gali perkaisti.
- Ant indukcinės kaitlentės nedėkite elektroninių gaminių, pvz., mobiliųjų telefonų, planšetinių kompiuterių, kompiuterių. Jūsų prietaisas gali būti sugadintas.

## 1.10 Priežiūros ir Valymo Sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Tai kelia elektros smūgio pavojų!
- Gaminiiui valyti nenaudokite garų valiklių, nes tai gali sukelti elektros smūgį.

## 2 Aplinkosaugos instrukcijos

### 2.1 Atliekų direktyva

#### 2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui

Šis gaminys atitinka ES WEEE atliekų direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys pažymėtas elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE atliekų) klasifikavimo simboliu.



Šis gaminys buvo pagamintas iš aukštos kokybės dalių ir medžiagų, kurios gali būti naudojamos pakartotinai ir yra tinkamos perdirbti. Todėl pasibaigus produkto naudojimo laikui, neišmeskite produkto su įprastomis buitinėmis ir kitomis atliekomis. Nuneškite jį į elektrinės ir elektroninės įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Apie šiuos surinkimo punktus galite pasiteirauti

vietos administracijos. Tinkamas prietaiso išmetimas padeda išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

### Atitiktis RoHS direktyvai:

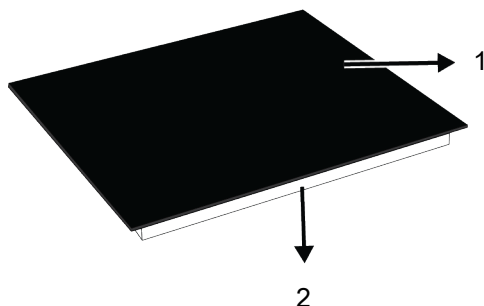
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, nurodytų direktyvoje

## 2.2 Informacija apie pakuotę

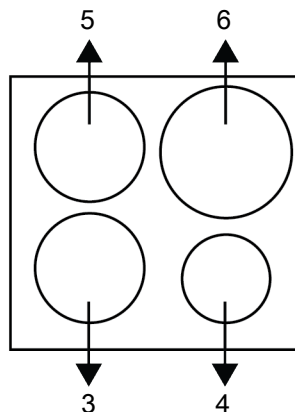
Gaminio pakavimo medžiagos yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus. Pakuočių atliekų neišmeskite kartu su buitinėmis ar kitomis atliekomis, jas pristatykite į vietos valdžios institucijų nurodytus pakuočių medžiagų surinkimo punktus.

## 3 Jūsų gaminys

### 3.1 Įvadas į prietaisą



- 1 Stiklinis virimo paviršius
- 3 Indukcinė virimo zona
- 5 Indukcinė virimo zona



- 2 Apatinis korpusas
- 4 Indukcinė virimo zona
- 6 Indukcinė virimo zona

## 2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos

Pagal ES 66/2014 informaciją apie energijos vartojimo efektyvumą galima rasti su gaminiu pateiktame gaminio kvite. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš keptami.
- Naudokite kaitlentės zonai tinkamo dydžio ir dangčio puodus / keptuves. Visada pasirinkite tinkamo dydžio puodą savo valgymui. Netinkamo dydžio konteneriams reikia daugiau energijos nei reikia.
- Kaitlentės kepimo vietos ir puodų pagrindai turi būti švarūs. Purvas sumažina šilumos perdavimą tarp kepimo vietos ir puodo pagrindo.

## 3.2 Techniniai duomenys

LT

|                                                                      |                                        |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Bendros techninės specifikacijos                                     |                                        |
| Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis) (mm)           | 52 / 590 / 520 *                       |
| Kaitlentės montavimo matmenys (plotis / gylis) (mm)                  | 560 (+2) / 490 (+2)                    |
| Įtampa / dažnis                                                      | 1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz     |
| Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis | Min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Bendrosios energijos sąnaudos (kW)                                   | maks. 7,2 kW                           |

|                     |                              |
|---------------------|------------------------------|
| <b>Virimo zonos</b> |                              |
| Priekinis kairysis  | Indukcinė virimo zona        |
| Matmenys            | 180 mm                       |
| Galia               | 2000 W / Stiprintuvas 2300 W |
| Priekinis dešinysis | Indukcinė virimo zona        |
| Matmenys            | 145 mm                       |
| Galia               | 1600 W / Stiprintuvas 1800 W |
| Galinis kairysis    | Indukcinė virimo zona        |
| Matmenys            | 180 mm                       |
| Galia               | 2000 W / Stiprintuvas 2300 W |
| Galinis dešinysis   | Indukcinė virimo zona        |
| Matmenys            | 210 mm                       |
| Galia               | 2000 W / Stiprintuvas 2300 W |

\* Techninėje lentelėje nurodytas kaitlentės aukštis yra gaminio apatinio korpuso aukštis.

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

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

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

## 4 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

### 4.1 Pradinis Valymas

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

## 5 Kaip naudoti šią viryklę

### 5.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Neleiskite jokiems daiktams nukristi ant kaitlentės. Net maži daiktai, tokie kaip druskos purtyklės, gali sugadinti kaitlentę. Nenaudokite įskilusių kaitlenčių. Vanduo gali prasiskverbti pro šiuos įtrūkimus ir sukelti trumpąjį jungimą. Jei paviršius yra pažeistas bet koku būdu (pvz., Matomi įtrūkimai), pirmiausia išjunkite saugiklį, tada paskambinkite įgaliotajai techninės priežiūros tarnybai ir atjunkite gaminį, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.
- Ant kaitlentės nenaudokite nesubalansuotų ir lengvai pakreipiamų puodų/keptuvių.
- Nešildykite tuščių puodų/keptuvių ir puodų. Gali būti pažeisti puodai ir prietaisas.
- Baigę naudotis visada išjunkite visus kaitviečių degiklius.
- Jei kaitlentes naudosite be jokio puodo ar puodų/keptuvių, prietaisą sugadinsite. Po kiekvieno naudojimo visada išjunkite kaitvietes.
- Po kiekvieno naudojimo kepimo paviršius bus karštas, todėl nedėkite plastikinių puodų / keptuvių ant kepimo paviršiaus. Nedelsdami nuvalykite tokią medžiagą nuo paviršiaus.

**PASTEBĖTI:** Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali sukelti pažeidimų paviršiui. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.

**PASTEBĖTI:** Pirmą kartą naudojant, dūmai ir kvapai gali atsirasti kelias valandas. Tai normalu ir norint jų pašalinti, tereikia geros ventiliacijos. Venkite tiesiogiai įkvėpti susidarančių dūmų ir kvapų.

- Staigūs temperatūros pokyčiai ant stiklo virimo paviršiaus gali sugadinti, būkite atsargūs, kad kepimo metu neišsilietų šalti skysčiai.
- Įdėkite pakankamą kiekį maisto į puodus ir keptuves. Taigi, galite neleisti maistui išsilieti iš puodų/keptuvių ir jo nereikės valyti be reikalo.
- Nedėkite ant degiklių puodo ar keptuvės dangčio.
- Pastatykite puodus, centruodami juos ant degiklių/zonų. Jei norite uždėti puodą ant kito degiklio/zonos, nestumkite jo link norimo degiklio; pirmiausia jį pakelkite, o tada uždėkite ant kito degiklio.

#### Indukcinės kaitlentės veikimo principas

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

#### Virimo su indukcija privalumai

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

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

#### **Kad darbas būtų saugus:**

- Nesirinkite aukštų šildymo lygių, kai naudojate nelimpančius puodus/keptuves, padengtus nedideliu kiekiu alyvos arba naudojamus be alyvos (teflono tipo).
- Nenaudokite stiklo kepimo paviršiaus kaip paviršiaus, ant kurio galite ką nors padėti, arba kaip pjovimo paviršiaus.
- Nedėkite metalinių daiktų (peilių, šaukštų, keptuvių dangčių ir pan.) ant viryklės, nes jie gali įkaisti.
- Niekada virimui nenaudokite aliuminio folijos. Niekada nedėkite maisto, įvynioto į aliuminio foliją, ant indukcijos zonos.
- Dirbdami laikykite magnetinius objektus, pvz., kredito korteles ar juostas atokiau nuo kaitlentės.
- Jei po kaitlente yra orkaitė ir ji veikia, kaitlentės jutikliai gali sumažinti virimo lygį arba išjungti kaitlentę.
- Jūsų kaitlenteje yra automatinio išjungimo sistema. Išsami informacija apie šią sistemą pateikta tolesniuose skyriuose. Tačiau jei gamindami maistą naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali išvirti ir pažeisti gaminimo paviršių bei prietaisą prieš suaktyvinant automatinę išjungimo sistemą.

#### **Kepimo puodai/keptuvės**

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

#### **Tinkami puodai/keptuvės:**

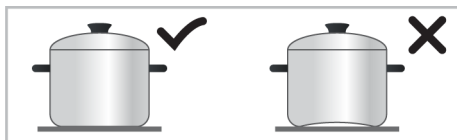
- Ketaus puodai/keptuvės
- Emaliuoti plieniniai puodai/keptuvės
- Plieniniai ir nerūdijančio plieno puodai/lėkštės (su etikete arba įspėjimu, kad jie suderinami su indukcija)

#### **Netinkami puodai/keptuvės:**

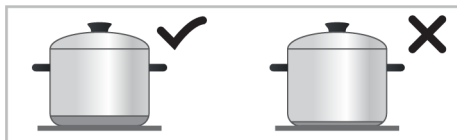
- Aliumininiai puodai/keptuvės
- Variniai puodai/keptuvės
- Žalvariniai puodai/keptuvės
- Stikliniai puodai/keptuvės
- Keramika
- Keramika ir porcelianas

#### **Rekomendacijos**

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

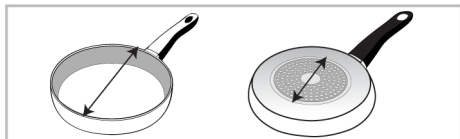


- Virimo puodus/keptuves naudokite tik su storais, apdorotais pagrindais. Jei naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali išvirti ir pažeisti kepimo paviršių bei prietaisą prieš įjungiant automatinę išjungimo sistemą. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.

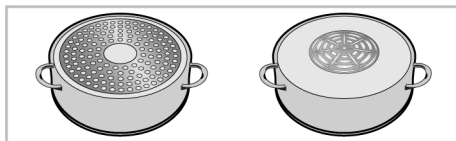


- Kai kurių kepimo puodų/keptuvių pagrindas turi mažesnę feromagnetinį lauką nei jo tikrasis skersmuo. Kaistuvai šildo tik šį plotą. Todėl šiluma paskirstoma netolygiai ir sumažėja

kepimo našumas. Be to, tokių virimo puodų/keptuvių gali neaptikti didelės indukcinės kaitlentės. Todėl viryklė parenkama pagal feromagnetinio lauko dydį.



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



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

### Virimo puodų/keptuvių bandymas

Pasitikrinkite, ar jūsų puodas yra suderinamas su virimo indukcinė kaitlentė, naudodami toliau nurodytus metodus.

- Jis suderinamas, jei jūsų puodo pagrindas turi magnetą.
- Jis suderinamas,  jei nemirksi uždėjus puodą ant indukcinės viryklės ir įjungus viryklę.

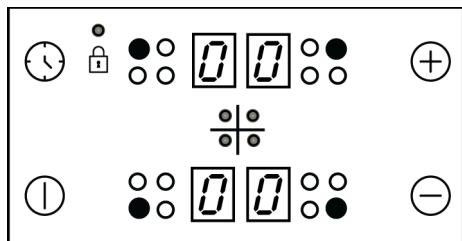
### Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

| Virimo zonos skersmuo - mm                  | Puodo skersmuo - mm     |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| 145                                         | maž. 100 - maksimum 145 |
| 180                                         | maž. 100 - maksimum 180 |
| 210                                         | maž. 140 - maksimum 210 |
| 240                                         | maž. 140 - maksimum 240 |
| 280                                         | maž. 125 - maksimum 280 |
| 320                                         | maž. 125 - maksimum 320 |
| 2 x (92,7 x 200)                            | maž. 100 - maksimum 180 |
| Virimo zona su plačiu (lanksčiu) paviršiumi | plotis 230 - ilgis 390  |

Indukcinėmis kaitlentėmis aptinkami puodai ir (arba) keptuvės priklauso nuo puodų ir (arba) keptuvių pagrinde esančio feromagnetinio pluošto skersmens ir medžiagos. Kad būtų užtikrintas puodų/keptuvių aptikimas ir veiksmingas virimas, puodai/keptuvės turi būti parenkami pagal kaitlentės dydį. Viryklių dydžiams rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai pateikti aukščiau.

Virimo savybės gali skirtis, atsižvelgiant į puodo tipus, puodo dydį ir virimo zonos dydį. Norint homogeniškesnės virimo savybės, gali būti naudojama viena pakopa didesnė virimo zona. Naudojant didesnę virimo zoną energija neišsekvojama indukcinėse kaitlentėse, nes šiluma susidaro tik atitinkamoje puodo zonoje.

## 5.2 Valdymo skydeliis



### Klavišai :

- ⓘ Įjungimo / išjungimo mygtukas
- ⌚ Laikmačio mygtukas
- ⊕ Didinimo mygtukas
- ⊖ Mažinimo mygtukas

### Simboliai :

- 🔒 Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

### Virimo zonos pasirinkimo klavišai :

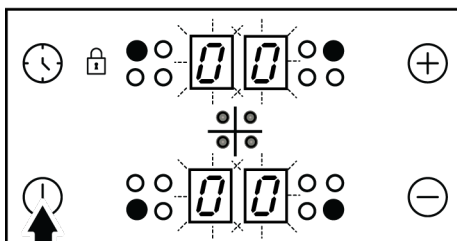
- Galinės kairiosios virimo zonos pasirinkimo klavišas
- Priekinės kairiosios virimo zonos pasirinkimo klavišas
- Priekinės dešinės virimo zonos pasirinkimo klavišas
- Galinės dešinės virimo zonos pasirinkimo klavišas

### Bendrieji įspėjimai dėl valdymo skydelio

- Brėžiniai ir paveikslėliai pateikiami tik iliustravimo tikslais. Faktiniai rodmenys ir funkcijos gali skirtis pagal kaitlentės modelį.
- Šis įrenginys valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Bet kokį jutikliniam valdymo skydelyje atliktą veiksmą patvirtina garso signalas.
- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė ir purvas gali sukelti veikimo sutrikimų.

### Kaitlentės įjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką ⓘ.
- ⇒ Visuose kaitviečių ekranuose pasirodo piktograma "0".



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

### Kaitlentės išjungimas

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

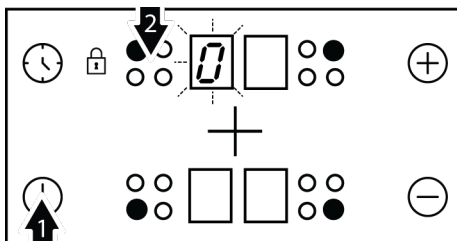
ⓘ Simboliai "H" arba "h", rodomi kaitvietės ekrane, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta. Nelieskite kaitviečių.

### Likutinės šilumos indikatorius

Simbolis "H", rodomas kaitvietės ekrane, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliame maisto kiekiui pašildyti. Šį simbolį 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 pasirodo simbolis "0", o susijęs ekranas šviečia dar ryškiau.



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

### Temperatūros lygio nustatymas

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



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



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

### Kaitviečių išjungimas:

Kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. **Mažinant temperatūros lygį iki "0":**  
Kaitvietę galima išjungti mažinant temperatūros lygį iki "0".
2. **Palietus atitinkamos kaitvietės simbolį ir palaikius tam tikrą laiko tarpą:**  
Kaitvietę įjunkite paspausdami

atitinkamą simbolį tam tikrą laiko tarpą, kad temperatūros reikšmė nukristų iki "0".

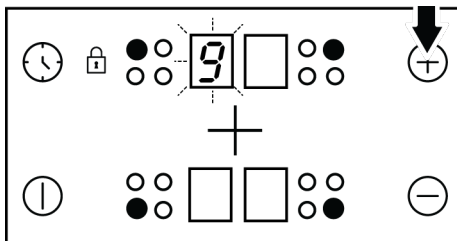
3. **Naudojant atitinkamos kaitvietės laikmačio funkcijos išjungimą:** Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs atitinkamą kaitvietę, kuriai jis buvo priskirtas. Atitinkamame ekrane bus rodomas užrašas "0" arba "00". Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

**Didelis galingumas (galios didinimas)** Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

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

### Didelio galingumo (galios didinimo) įjungimas:

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



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

## Didelio galingumo (galios didinimo) išjungimas:

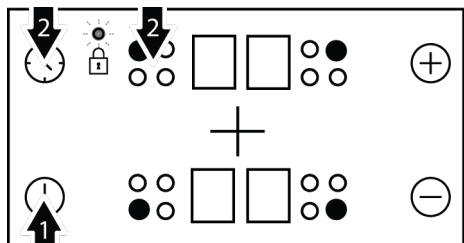
- Jei norite išjungti galios didinimo funkciją, palieskite mygtuką  $\ominus$  ir temperatūrą nustatykite ties "9" lygiu. Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia "9" lygiu.
- Temperatūros lygį galite sumažinti paliesdami  $\ominus$  arba galite visiškai išjungti kaitvietę, temperatūros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

## Mygtukų užraktas

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

## Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką ①.
2. Jei norite įjungti užraktą, vienu metu paspauskite mygtuką  $\odot$  ir  $\odot\odot$ .



⇒ Užraktas įsijungs, o simboliuje  $\odot$  užsižiebs taškas.

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

## Mygtukų užrakto funkcijos išjungimas

1. Kai įjungtas užraktas, vienu metu palieskite mygtukus  $\odot$  ir  $\odot\odot$ .
- ⇒ Užraktas įsijungs, o taškas simboliuje  $\odot$  užges.

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

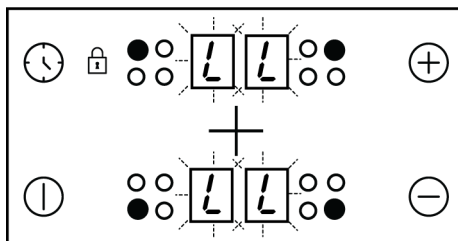
Galite apsaugoti kaitlentę, kad vaikai žaisdami netyčia neįjungtų kaitvietės. Apsaugą nuo vaikų galima įjungti arba išjungti tik tada, kai viryklė veikia parengties režimu.



Nutrūkus elektrai, užraktas nuo vaikų atšaukiamas.

## Apsaugos nuo vaikų įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką ①.
2. Vienu metu paspauskite mygtukus  $\ominus$  ir  $\oplus$ . Pasigirdus pyptelėjimui, palieskite mygtuką  $\oplus$ , taip įjungdami apsaugą nuo vaikų.



⇒ Apsauga nuo vaikų bus įjungta, o visų kaitviečių ekranuose pasirodys simbolis "L".

## Apsaugos nuo vaikų išjungimas

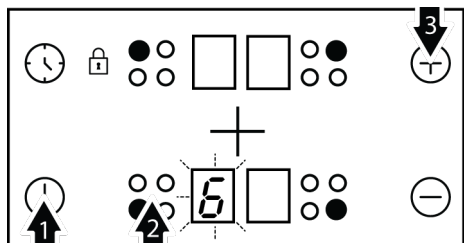
1. Kai užraktas įjungtas, palietę mygtuką ① įjunkite kaitlentę.
  2. Vienu metu paspauskite mygtukus  $\ominus$  ir  $\oplus$ . Pasigirdus pyptelėjimui, palieskite mygtuką  $\ominus$ , taip išjungdami apsaugą nuo vaikų.
- ⇒ Apsauga nuo vaikų bus išjungta, o visų kaitviečių ekranuose simbolis "L" dings.

## Laikmačio funkcija

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

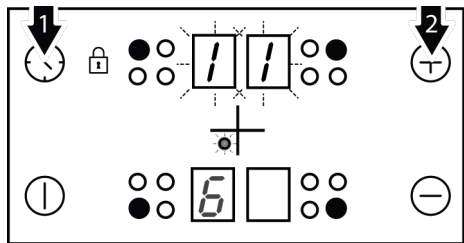
## Laikmačio įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką ①.
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.



3. Jei norite nustatyti pageidaujamą temperatūros lygį, palieskite mygtuką ⊕ arba ⊖.
4. Norėdami įjungti laikmatį, palieskite mygtuką ⌚.

⇒ Laikmačio ekrane užsidegs simbolis "00", o pasirinktos kaitvietės ekrane pasirodys dešimtainis kablelis.



① Kai įjungtas laikmatis, galinės dešinėsios ir galinės kairiosios kaitviečių ekranai veikia kaip laikmačio ekranas.

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

① Galima nustatyti tik jau įjungtos kaitvietės laikmatį.

① Tuos pačius veiksmus pakartokite ir kitoms kaitvietėms, kurioms norite nustatyti laikmatį.

① Laikmačio reguliuoti negalima, jeigu nepasirinkta kaitvietė ir jos temperatūros nuostata.

① Pasirinkus kaitvietę, kuriai buvo nustatytas laikmatis, likusį laiką pamatysite dar kartą paspausdami mygtuką ⌚.

## Laikmačio išjungimas

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

## Laikmačių išjungimas pirmiau laiko

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

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
2. Norėdami įjungti laikmatį, palieskite mygtuką ⌚.
3. Kol laikmačio ekrane pasirodys simbolis "00", palieskite mygtuką ⊖ ir reikšmę nustatykite ties "00".

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

## Saugus ir veiksmingas indukcinių kaitviečių naudojimas

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



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

## Naudojimo laiko apribojimai

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

| Temperatūros lygis                                        | Naudojimo laiko apribojimas, valandomis |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 0                                                         | 0                                       |
| 1                                                         | 6                                       |
| 2                                                         | 6                                       |
| 3                                                         | 5                                       |
| 4                                                         | 5                                       |
| 5                                                         | 4                                       |
| 6                                                         | 1,5                                     |
| 7                                                         | 1,5                                     |
| 8                                                         | 1,5                                     |
| 9                                                         | 20-30 min.                              |
| P (galios didinimas)                                      | 5-10 min. *                             |
| (*) Po 5 minučių kaitlentės kaitinimo lygis sumažės iki 9 |                                         |

## Lentelė 1: 1 lentelė: Naudojimo laiko apribojimai

### Apsauga nuo perkaitimo

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

- Veikianti kaitvietė gali būti išjungta.
- Gali sumažėti pasirinktas kaitinimo lygis.

Deja šios sąlygos indikatorius neparodys.

### Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

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

## Tiksli galios nuostata

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



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



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

## 6 Bendroji Informacija apie Kepimą

Šiame skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistą.

### 6.1 Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės

#### Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės

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

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

#### Kepimo lentelė

| Maistas                                                                            | Temperatūros lygis | Kepimo laikas (min.) (maždaug) |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------|
| <b>Lydimas</b>                                                                     |                    |                                |
| Šokolado lydimas (Pvz. Dr. Oetker firmos, kartus šokoladas 55-60% kakavos, 150 g.) | 1                  | 20 ... 30                      |
| Sviestas (200 g)                                                                   | 6                  | 5 ... 6                        |
| <b>Virimas, kaitinimas, šilumos palaikymas</b>                                     |                    |                                |
| Vanduo 1 L (Virimas)                                                               | P                  | 3 ... 5                        |
| Vanduo 3 L (Virimas)                                                               | P                  | 8 ... 10                       |
| Pienas 1 L (Virimas)                                                               | 6                  | 4 ... 6                        |
| Pienas 1 L (Palaikyti šilumą)                                                      | 1-2                | 18 ... 22                      |
| Aliejus (Šildymas) (Saulėgrąžų aliejus 0,5 L)                                      | 8                  | 3 ... 5                        |
| <b>Virimas</b>                                                                     |                    |                                |
| Neluptos bulvės stambiai sumaltos (2 Gabalas didelio dydžio)                       | 9                  | 12 ... 14                      |
| Lašišos filė                                                                       | 8                  | 10 ... 15                      |
| Dešra                                                                              | 9                  | 2 .. 4                         |
| Makaronai (150 g)                                                                  | 8                  | 8 ... 12                       |
| <b>Kepimas, troškinimas</b>                                                        |                    |                                |
| Ryžių patiekalas (200 g ryžiai)                                                    | 6                  | 8 ... 14                       |
| Paelja *                                                                           | 9                  | 15 ... 20                      |
| Nojaus pudingas **                                                                 |                    |                                |
| Pupelių-avinžirnių virimas Virimas - nojaus pudingui                               | 9                  | 5 ... 6                        |
| Pupelių-avinžirnių virimas kepimas - nojaus pudingui                               | 3                  | 10 ... 30                      |
| Kviečiai Virimas - nojaus pudingui                                                 | 9                  | 2 ... 5                        |
| Kviečiai kepimas - nojaus pudingui                                                 | 3                  | 10 ... 30                      |
| Nojaus pudingas -Visi ingredientai                                                 | 8                  | 20 ... 25                      |

| Maistas                                  |                                   | Temperatūros lygis | Kepimo laikas (min.)<br>(maždaug) |
|------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| Kulninė su daržovėmis **                 |                                   |                    |                                   |
|                                          | Daržovių troškinimas              | 9                  | 3 ... 8                           |
|                                          | Kepimas                           | 4-5                | 120 ... 150                       |
| Sriubos (Pvz. lęšių sriuba)              |                                   | 6-7                | 17 ... 20                         |
| <b>Negilus gruzdinimas</b>               |                                   |                    |                                   |
|                                          | Jūrų ešerio filė                  | 8                  | 3 ... 7                           |
|                                          | Filė kepsnys ** (3-5 cm)          | 8                  | 5 ... 9                           |
|                                          | Dešra                             | 8                  | 2 ... 5                           |
|                                          | Keptas kiaušinis                  | 7                  | 4 ... 8                           |
| <b>Gruzdintos bulvytės</b>               |                                   |                    |                                   |
|                                          | Riebaluose virtos tešlos desertas | 8                  | 13 ... 16                         |
|                                          | Šnicelis                          | 8                  | 5 ... 7                           |
|                                          | Gabalėliai                        | 8                  | 4 ... 6                           |
| * Rekomenduojama wok keptuvė.            |                                   |                    |                                   |
| ** Rekomenduojama ketaus keptuvė/puodas. |                                   |                    |                                   |

## 7 Priežiūra ir valymas

### 7.1 Bendroji valymo informacija

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Gaminį reikia kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai išskylančios problemos sutrumpėja.
- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės pažeidžia paviršių. Netinkamos valymo priemonės yra: balikliai, valymo priemonės, kurių sudėtyje yra amoniako, rūgštis ar chlorido, valymo garais produktai, kalkių šalinimo priemonės, dėmių ir rūdžių valikliai, abrazyvinės valymo priemonės (grietinėlės valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kremas, abrazyvinis ir įbrėžiamas šveitiklis, viela, kempinės, valymo šluostės, kuriose yra nešvarumų ir ploviklio likučių).

- Valant po kiekvieno naudojimo nereikia specialių valymo priemonių. Prietaisą išvalykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskite sausa šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto pūslą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

#### Viryklės:

- Rūgštiniai nešvarumai, tokie kaip pienas, pienas, pomidorų pasta ir aliejus, gali sukelti nuolatines dėmes ant kaitlentės ir kaitlentės zonų komponentų. Išjungę kaitlentę išvalykite visus išsiliejusius skysčius iš karto po to, kai atvėsite.

#### „Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio - inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.

- Nerūdijančio - inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.
- Valykite minkšta muilina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtų inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Kalkių, aliejaus, krakmolo, pieno ir baltymų dėmės nuo stiklo ir inox paviršių pašalinkite nedelsiant, nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.
- Ant paviršiaus užpurkštus/užteptus valiklius reikia nuvalyti nedelsiant. Ant paviršiaus likę abrazyviniai valikliai sukelia paviršių baltumą.

### Stiklo paviršiai

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

### Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

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

## 7.2 Kaitlentės valymas

### Stiklinis virimo paviršius

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

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

## 7.3 Valdymo Skydo Valdymas

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Nenuimkite po skydeliu esančių rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.
- Valydami inokso plokštes rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Aplink rankenėles esančius indikatorius galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš

valydamis valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

## 8 Problemų sprendimas

Jei problema išlieka po to, kai vykdomi šiose skyriuose pateiktos instrukcijos, susisieki su pardavėju arba įgaliotuoju aptarnavimo centru. Niekada nebandykite taisyti gaminio patys.

### Produktas neveikia.

- Saugiklis gali būti sugedęs arba perdegęs. >>> Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite juos arba suaktyvinkite iš naujo.
- Prietaisas negali būti prijungtas prie (įžeminto) lizdo. >>> Patikrinkite, ar prietaisas įjungtas į elektros lizdą.
- (Jei jūsų prietaise yra laikmatis) Valdymo skydelio klavišai neveikia. >>> Jei jūsų gaminyje yra klavišų užraktas, klavišų užraktas gali būti įjungtas, išjunkite klavišų užraktą.
- Jei kaitlentė neįsijungia paspaudus įjungimo/išjungimo mygtuką >>> Atjunkite jį ir palaukite bent 20 sekundžių prieš prijungdami.
- Jis turi apsaugą nuo perkaitimo. >>> Palaukite, kol kaitlentė atvės.
- Negalima naudoti tinkamų puodų. >>> Patikrinkite savo puodus.

### Kaitlentės zonos ekrane visada šviečia piktograma.

- Ant veikiančios kaitlentės negalima dėti puodų. >>> Patikrinkite, ar kaitlentės zonoje yra puodas.
- Jūsų puodas gali būti netinkamas indukcijai. >>> Patikrinkite, ar jūsų viryklė tinka indukcinei kaitlei.
- Puodas gali būti neteisingai centre kaitlentės zonoje arba apatinis keptuvės paviršius gali būti nepakankamai platus, kad pasirinkta kaitlentės zona. >>> Centruokite kaitlentės zoną pasirinkdami pakankamai platų puodą kaitlentės zonai.
- Puodas arba kaitlentės zona gali būti per karšta. >>> Palaukite, kol jie atvės.

### Pasirinkta kaitlentės zona staiga išsijungia jai veikiant.

- Gali būti, kad pasirinkto skyriaus kepimo laikas baigėsi. >>> Galite nustatyti naują gaminimo laiką arba baigti gaminti.
- Jis turi apsaugą nuo perkaitimo. >>> Palaukite, kol kaitlentė atvės.
- Gali būti, kad jutiklinį valdymo skydelį uždengė daiktas. >>> Pašalinkite objektą skydelyje.

### Nors kaitlentės zona įjungta, puodas neįkaista.

- Puodas gali netikti su indukcine kaitle. >>> Patikrinkite, ar jūsų viryklė tinka indukcinei kaitlei.
- Puodas gali būti neteisingai centre kaitlentės zonoje arba apatinis keptuvės paviršius gali būti nepakankamai platus, kad pasirinkta kaitlentės zona. >>> Centruokite kaitlentės zoną pasirinkdami pakankamai platų puodą kaitlentės zonai.

### Aušinimo ventiliatorius veikia ir toliau, net jei kaitlentė išjungta.

- Tai nėra klaida. Aušinimo ventiliatorius veikia tol, kol kaitlentės elektroninė įranga nukrenta iki reikiamos temperatūros.

### Gaminimo metu iš kaitlentės sklinda triukšmas

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

### Galimi garsai ir jų priežastys

- **Ventiliatoriaus garsas:** Kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, kuris automatiškai įsijungia priklausomai nuo prietaiso temperatūros. Ventiliatorius gali veikti įvairiu galios lygiu, priklausomai nuo temperatūros.

- **Tylesnis triukšmas, primenantis kondicionieriaus burzgimą:** Jis girdimas dėl indukcinės technologijos savybių. Kai šiluma perduodama tiesiai į gaminimo indo pagrindą, toks burzgimas gali girdėtis dėl gaminimo indo medžiagų ypatybių. Skirtingi gaminimo indai gali skleisti skirtingus garsus.
- **Traškėjimas:** Jo priežastis yra gaminimo indo pagrindo struktūra ir medžiaga. Traškėjimas gali girdėtis, jei gaminimo indas pagamintas iš kelių įvairių medžiagų sluoksnių.
- **Ūžimas:** Ūžimo garsą galite girdėti, kai vienoje kaitlentės pusėje ant dviejų kaitviečių vienu metu gaminamas maistas su dviem skirtingais gaminimo lygiais.

## Klaidų kodai/priežastys ir galimi sprendimai

| Klaidos kodai        | Klaidos priežastys                                                                                                                          | Galimas sprendimas                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>E 26         | Indukcinė kaitlentė perkaito.                                                                                                               | Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai kaitlentės temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė.                                                                      |
| E 46                 | Vienas ar daugiau mygtukų buvo spaudžiami ilgiau nei 10 sek.<br>Ant valdymo skydelio paliktas daiktas arba ant valdiklio skleidžiami garai. | Problemą išspręsite atkeldami ranką nuo kaitlentės.<br>Problemą išspręsite, kai valdymo skydelis buvo nuvalytas.                                                                                                          |
| E 47                 | Nenaudojamas indukciniam kaitinimui tinkamas puodas.                                                                                        | Klaidą išspręsite naudodami indukcinėms kaitlentėms skirtus puodus.                                                                                                                                                       |
| E 1 – E 15           | Indukcinės kaitlentės ryšio klaida.                                                                                                         | Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.                                                                                  |
| E 16 – E 21          | Indukcinės kaitlentės temperatūros jutiklio klaida.                                                                                         | Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.                                                                                  |
| E 23<br>E 24         | Indukcinės kaitlentės programos klaida.                                                                                                     | Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.                                                                                  |
| E 25                 | Indukcinės kaitlentės ventiliatoriaus veikimo klaida.                                                                                       | Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.                                                                                  |
| E 31 – E 45          | Indukcinės kaitlentės elektroninės plokštės aparatinės klaida.                                                                              | Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.                                                                                  |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Indukcinės kaitlentės jutiklio klaida.                                                                                                      | Jutiklių įranga turi būti suderinama su darbinėmis sąlygomis. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.                                                                                      |
| E 52 – E 57          | Indukcinės kaitlentės aukštos temperatūros klaida:klaida.                                                                                   | Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai jutiklio temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją. |



## Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektivitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Ušchovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

### Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-  
NENIE**

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Obsah

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Bezpečnostné pokyny .....</b>                              | <b>54</b> |
| 1.1 Zamýšľané použitie .....                                    | 54        |
| 1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat ..... | 54        |
| 1.3 Elektrická bezpečnosť .....                                 | 55        |
| 1.4 Bezpečnosť dopravy .....                                    | 56        |
| 1.5 Bezpečnosť pri inštalácii .....                             | 57        |
| 1.6 Bezpečnosť používania .....                                 | 58        |
| 1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..                          | 58        |
| 1.8 Bezpečnosť varenia .....                                    | 58        |
| 1.9 Indukcia .....                                              | 59        |
| 1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia .....                         | 59        |
| <b>2 Pokyny na ochranu životného prostredia .....</b>           | <b>60</b> |
| 2.1 Smernica o odpadoch .....                                   | 60        |
| 2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..  | 60        |
| 2.2 Informácie o balení .....                                   | 60        |
| 2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..                           | 60        |
| <b>3 Váš produkt .....</b>                                      | <b>61</b> |
| 3.1 Predstavenie výrobku .....                                  | 61        |
| 3.2 Technické špecifikácie .....                                | 62        |
| <b>4 Prvé uvedenie do prevádzky .....</b>                       | <b>63</b> |
| 4.1 Prvé čistenie .....                                         | 63        |
| <b>5 Používanie platne .....</b>                                | <b>63</b> |
| 5.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky .....           | 63        |
| 5.2 Ovládací panel .....                                        | 66        |
| <b>6 Všeobecné informácie o pečení ..</b>                       | <b>70</b> |
| 6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou .....          | 70        |
| <b>7 Údržba a čistenie .....</b>                                | <b>72</b> |
| 7.1 Všeobecné informácie o čistení ..                           | 72        |
| 7.2 Čistenie varnej dosky .....                                 | 73        |
| 7.3 Čistenie ovládacieho panela .....                           | 73        |
| <b>8 Riešenie problémov .....</b>                               | <b>73</b> |



## 1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.



### 1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.



### 1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, a ľudia, ktorí nemajú dostatočne vyvinuté fyzické, zmyslové alebo mentálne zručnosti, alebo ktorí nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo sú vyškolení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.
- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie ús pod dohľadom.

SK

- Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
- Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
- Otočte rukoväť hrncov a panvíc na stranu pultu, aby ich deti nemohli chytiť a popáliť sa.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
- Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
- Pred vyradením opotrebovaných a nepoužiteľných výrobkov:
  1. Odpojte sieťovú zástrčku a vyberte ju zo zásuvky.
  2. Odstrihnite napájací kábel a odpojte ho spolu so zástrčkou od výrobku.
  3. Prijmite preventívne opatrenia, aby ste zabránili prístupu detí do výrobku.
  4. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s výrobkom, keď je v režime nečinnosti.



### 1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka spotrebiča musí byť na ľahko prístupnom mieste. Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.
- Pred opravou, údržbou a čistením odpojte výrobok zo siete alebo vypnite poistku.

- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
- Na prevádzku výrobku nepoužívajte predlžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
- V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
- Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zá-

strčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobku.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
- Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú mastné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami!
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.



#### **1.4 Bezpečnosť dopravy**

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.

- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Pevne zaistíte pohyblivé časti výrobku, aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či výrobok nie je po preprave poškodený. V prípade poškodenia kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.



## 1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia o ostré hrany!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.
- Na zakrytie interiéru inštalovaného nábytku nepoužívajte žiadne tepelnoizolačné materiály.
- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti okna. Existuje riziko, že plameň varnej dosky zapáli záclony a horľavé materiály v jej okolí. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti okna. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadnej alebo bočnej stene miesta, kde bude výrobok nainštalovaný, nesmie byť plynová hadica, plastové vodovodné potrubie a zásuvka. V opačnom prípade by sa mohli deformovať vplyvom tepla pri prevádzke varnej dosky a mohli by predstavovať bezpečnostné riziko.



## 1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch varnej dosky prasknutý, odpojte výrobok od elektrickej siete, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom.
- **VÝSTRAHA:** Ak je sklenený povrch varnej dosky rozbitý:
  - Vypnite všetky plynové a (prípadne) elektrické varné dosky. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
  - Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča.
  - Nepoužívajte prístroj.
- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.

- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Tento výrobok nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.

SK



## 1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Keď sa výrobok používa, výrobok a jeho prístupné časti sú horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať ďalej od výrobku, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože povrchy budú počas prevádzky horúce.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo vzniku požiaru: Na varné plochy neodkladajte žiadne predmety.



## 1.8 Bezpečnosť varenia

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržiavať proces varenia. Krátkodobé procesy varenia sa musia neustále sledovať.
- **VÝSTRAHA:** Pri varení na tuhom alebo tekutom oleji je nebezpečné ponechať varnú dosku bez dozoru, čo môže

- spôsobiť požiar. NIKDY sa ne-  
pokúšajte uhasiť oheň vodou;  
odpojte výrobok od elektrickej  
siete a potom plamene zakryte  
krytom alebo protipožiarnou  
tkaninou (atď.).
- Pri používaní alkoholických ná-  
pojov v pokrmoch buďte opatr-  
ní. Alkohol sa pri vysokých tep-  
lotách odparuje a môže spôso-  
biť požiar, pretože sa môže  
vznietiť pri kontakte s horúcimi  
povrchmi.
- Po použití zavrite varnú dosku  
z ovládacieho panelu, ne-  
spoliehajte sa na snímač nádo-  
by.
- Kovové predmety ako sú nože,  
vidličky, lyžice a pokrievky ne-  
umiestňujte na varnú plochu,  
nakol'ko sa môžu zohriať.
- Do zásuviek pod varnou do-  
skou neukladajte kovové pred-  
mety. Pri dlhom a intenzívnom  
používaní sa môžu materiály  
prehrievať.
- Na indukčnú varnú dosku ne-  
umiestňujte elektronické vý-  
robky, ako sú mobilné telefóny,  
tablety, počítače. Váš  
spotrebič sa môže poškodiť.

## 1.9 Indukcia

- Elektricky ovládané zóny vašej  
varnej dosky sú vybavené po-  
kročilou "Indukčnou". Na in-  
dukčných varných zónach,  
ktoré šetria čas a energiu, sa  
musí používať riad vhodný na  
indukčné varenie, inak varná  
zóna nebude fungovať.  
Podrobné informácie nájdete v  
časti "Výber hrnca".
- Keďže indukčná varná doska  
vytvára magnetické pole, môže  
mať škodlivé účinky na ľudí,  
ktorí používajú zariadenia, ako  
sú kardiostimulátory alebo in-  
zulínové pumpy.

## 1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkaj-  
te, kým vychladne. Horúce po-  
vrchy môžu spôsobiť popálení-  
ny!
- Neumývajte výrobok strieka-  
ním alebo polievaním vodou na  
neho! Nebezpečenstvo úrazu  
elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepouží-  
vajte parné čističe, pretože to  
môže spôsobiť úraz elektric-  
kým prúdom.

## 2 Pokyny na ochranu životného prostredia

### 2.1 Smernica o odpadoch

#### 2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odneste ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

#### Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

### 2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odneste ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

### 2.3 Odporúčania pre úsporu energie

V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

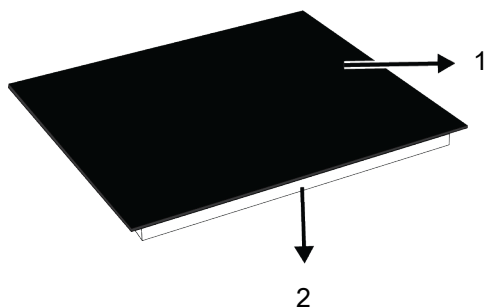
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- Používajte hrnce/panvice s veľkosťou a pokrievkou vhodnou pre varnú zónu. Vždy si vyberte správnu veľkosť hrnca na prípravu jedla. Pre nádoby nesprávnej veľkosti sa vyžaduje väčšia energia, ako je potrebné.
- Udržujte plochy na pečenie a dno hrncov čisté. Nečistoty znižujú prenos tepla medzi pečiacim priestorom a dnom hrnca.

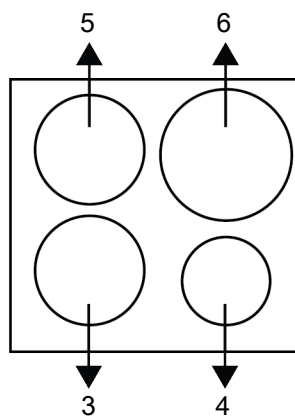
SK

## 3 Váš produkt

### 3.1 Predstavenie výrobku



- 1 Sklenená varná plocha
- 3 Indukčná varná zóna
- 5 Indukčná varná zóna



- 2 Dolné kryt
- 4 Indukčná varná zóna
- 6 Indukčná varná zóna

SK

## 3.2 Technické špecifikácie

|                                                           |                                        |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Všeobecné špecifikácie                                    |                                        |
| Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)       | 52 / 590 / 520 *                       |
| Inštalčné rozmery varnej dosky (šírka/hĺbka) (mm)         | 560 (+2) / 490 (+2)                    |
| Napätie/Frekvencia                                        | 1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz     |
| Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Celková spotreba energie (kW)                             | max. 7,2 kW                            |

### Varné zóny

|             |                                      |
|-------------|--------------------------------------|
| Predný ľavý | Indukčná varná zóna                  |
| Rozmery     | 180 mm                               |
| Výkon       | 2000 W / Booster (Zosilnenie) 2300 W |

|              |                                      |
|--------------|--------------------------------------|
| Predný pravý | Indukčná varná zóna                  |
| Rozmery      | 145 mm                               |
| Výkon        | 1600 W / Booster (Zosilnenie) 1800 W |

|            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| Zadný ľavý | Indukčná varná zóna                  |
| Rozmery    | 180 mm                               |
| Výkon      | 2000 W / Booster (Zosilnenie) 2300 W |

|             |                                      |
|-------------|--------------------------------------|
| Zadný pravý | Indukčná varná zóna                  |
| Rozmery     | 210 mm                               |
| Výkon       | 2000 W / Booster (Zosilnenie) 2300 W |

\* Výška varnej dosky uvedená v technickej tabuľke je výška spodného krytu výrobku.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.



Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

## 4 Prvé uvedenie do prevádzky

Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

### 4.1 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

## 5 Používanie platne

### 5.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky

#### Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad solničky, môžu varnú dosku poškodiť. Nepoužívajte prasknuté varné dosky. Cez tieto praskliny môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. Viditeľné praskliny), najskôr vypnite poistku a potom zavolajte autorizovaný servis, aby výrobok odpojil, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápaceľné hrnce/panvice.
- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnca alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.
- Po každom použití bude varná plocha horúca, preto na ňu nedávajte plastové hrnce / panvice. Takýto materiál z povrchu ihneď očistite.
- Náhle zmeny teploty na sklenenej varnej ploche môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nerozliali studené tekutiny.

**UPOZORNENIE:** Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

**UPOZORNENIE:** Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

- Do hrncov a panvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylietaniu jedla z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.
- Neumiestňujte pokrievky hrncov a panvíc na horáky/zóny.
- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.

#### Princíp činnosti indukčnej varnej dosky

Indukčná varná doska je ako otvorený elektrický okruh. Okruh sa dokončí, keď na neho umiestnite hrnce / panvice vhodné na indukčné varenie a elektronický systém pod skleneným povrchom vytvára magnetické pole. Kovová základňa hrncov / panvíc sa ohrieva odberom energie z tohto magnetického poľa. Teplo teda nevzniká na povrchu varnej dosky, ale priamo v hrncoch/panviciach nad ňou. Sklenený povrch sa ohrieva teplom z hrncov/panvíc.

#### Výhody indukčného varenia

Indukčné varné dosky ponúkajú niekoľko výhod, pretože teplo sa prenáša priamo do hrncov/panvíc.

- Potraviny, ktoré počas varenia pretečú, sa rýchlo nespália, pretože sklenená varná plocha sa priamo nezohrieva. Ľahšie sa čistí.

- Varenie môže byť rýchlejšie, pretože teplo sa vytvára priamo v hrncoch/panviciach. Šetrí tak čas a energiu v porovnaní s ostatnými typmi varných dosiek.
- Pretože teplo sa dodáva priamo do hrncov/panvíc, nedochádza k žiadnym tepelným stratám a umožňuje tak efektívnejšie varenie.
- Skutočnosť, že keď sa varné nádoby/panvice odoberú z varnej plochy, prenos tepla sa preruší a varná plocha sa priamo neohrieva, poskytuje bezpečnejšie použitie proti možným nehodám počas varenia.

### Pre bezpečnú prevádzku:

- Nevyberajte vysoké úrovne ohrevu, ak používate nepríľnavé hrnce/panvice s malým množstvom oleja alebo ak ich používate bez oleja (typu teflón).
- Nepoužívajte sklenený varný povrch ako odkladací plochu, alebo ako rezný povrch.
- Na varnú dosku nekladte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky, pretože by sa mohli zahriať.
- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na indukčnú zónu nikdy nekladte jedlo zabalené v hliníkovej fólii.
- Počas činnosti varnej dosky do jej blízkosti neumiestňujte magnetické predmety, ako sú napr. kreditné karty alebo pásy s nahrávkami.
- Ak je pod vašou varnou doskou rúra, ktorá je v prevádzke, môžu senzory na varnej doske znížiť hladinu varenia alebo varnú dosku vypnúť.
- Vaša varná doska disponuje systémom automatického vypínania. Podrobné informácie o tomto systéme sú uvedené v nasledujúcich častiach. Ak však na varenie použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania.

### Hrnce/panvice na varenie

Používajte feromagnetické, kvalitné hrnce/panvice, ktoré sú označené štítkom alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné

varenie iba s vašou indukčnou varnou doskou. Všeobecne platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon majú hrnce/panvice. Priemer dna varných nádob / panvíc musí zodpovedať indukčnej zóne. Navrhované rozmery sú uvedené nižšie.

### Vhodné hrnce/panvice:

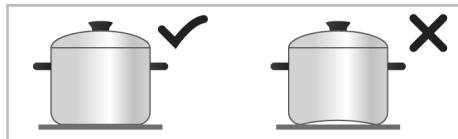
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované oceleové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

### Nevhodné hrnce/panvice:

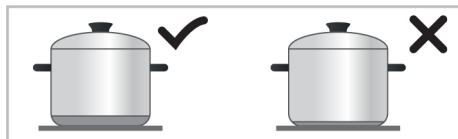
- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

### Odporúčania:

- Používajte iba hrnce/panvice s plochým dnom. Nepoužívajte hrnce/panvice s vypuklým alebo vydutým dnom.

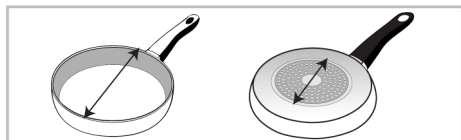


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškriabanie povrchu.

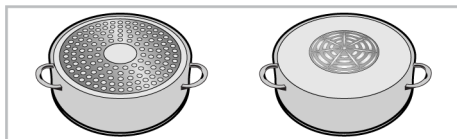


- Podstavec niektorých hrncov/panvíc má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť dete-

kované veľkými indukčnými doskami. Preto, varná doska sa musí zvoliť podľa veľkosti feromagnetického poľa.



- Niektoré hrnce/panvice majú podstavec, ktorý obsahuje neferomagnetické materiály, ako je hliník. Tieto typy hrncov/panvíc sa nemusia dostatočne zahriať alebo ich nemusí indukčná varná doska vôbec rozpoznať. V niektorých prípadoch sa môže zobraziť varovanie pred zlými hrncami.



Rovnomerné rozloženie riadu na pravú a ľavú a strednú platňu pri výbere platní pozitívne ovplyvňuje výkon varenia pri varení viacerých jedál na indukčných platniach.

### Test hrncov/panvíc

Pomocou nasledujúcich metód vyskúšajte, či je váš hrniec kompatibilný s varením pomocou indukčnej varnej dosky.

- Je kompatibilný, ak sa magnet umiestnený na dne hrnca prilepí.
- Je kompatibilný, ak  neblíka, keď hrniec položíte na indukčnú dosku a zapnete ju.

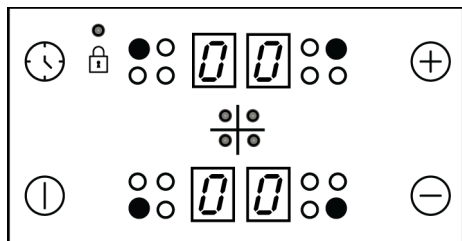
### Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

| Priemer varnej zóny - mm               | Priemer hrnca - mm    |
|----------------------------------------|-----------------------|
| 145                                    | min. 100 - max. 145   |
| 180                                    | min. 100 - max. 180   |
| 210                                    | min. 140 - max. 210   |
| 240                                    | min. 140 - max. 240   |
| 280                                    | min. 125 - max. 280   |
| 320                                    | min. 125 - max. 320   |
| 2 x (92,7 x 200)                       | min. 100 - max. 180   |
| Varná zóna so širokým (flexi) povrchom | šírka 230 - dĺžka 390 |

Detekcia varných nádob / panvíc indukčnými varnými doskami závisí od priemeru a materiálu feromagnetického materiálu v spodnej časti hrncov / panvíc. Aby ste zaistili detekciu varných nádob a panvíc a dosiahli efektívne varenie, hrnce / panvice musia byť vybrané podľa veľkosti vašej varnej dosky. Vyššie sú uvedené veľkosti hrncov / panvíc odporúčaných pre veľkosti varných dosiek.

Chovanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu hrnca, veľkosti hrnca a veľkosti varnej zóny. Pre homogénnejšie chovanie varu je možné použiť varnú zónu o jeden krok väčšiu. Použitie väčšej varnej zóny nespôsobuje plytvanie energiou u indukčných dosiek, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnej oblasti hrnca.

## 5.2 Ovládací panel



### Tlačidlá :

- ⓘ Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 🕒 Tlačidlo časovača
- ⊕ Tlačidlo zvýšenia
- ⊖ Tlačidlo zníženia

### Symboly :

- 🔒 Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

### Tlačidlá výberu varnej zóny :

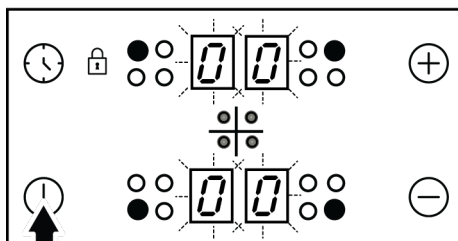
- Tlačidlo výberu Zadnej ľavej varnej zóny
- Tlačidlo výberu Prednej ľavej varnej zóny
- Tlačidlo výberu Prednej pravej varnej zóny
- Tlačidlo výberu Zadnej pravej varnej zóny

### Všeobecné varovania pre ovládací panel

- Grafické znázornenia a obrázky sú len pre informačné účely. Skutočné displeje a funkcie sa môžu odlišovať v závislosti od modelu vašej platne.
- Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každú činnosť vykonanú cez dotykový ovládací panel potvrdí zvukový signál.
- Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokry a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.

### Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla ⓘ.
- ⇒ Na displejoch všetkých varných zón sa zobrazí ikona "0".



ⓘ Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

### Vypnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla ⓘ.
- ⇒ Platňa sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

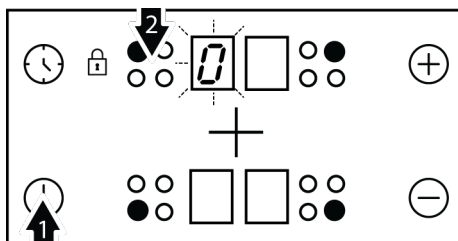
ⓘ Symbol "H" alebo "h", ktorý sa zobrazí na displeji varnej zóny, upozorňuje na skutočnosť, že platňa je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v tepлом stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol "h", ktorý označuje nižšiu teplotu.

### Indikátor zvyškového tepla

Symbol "H", ktorý sa zobrazuje na displeji varnej zóny, upozorňuje na skutočnosť, že platňa je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v tepлом stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol "h", ktorý označuje nižšiu teplotu.

ⓘ V prípade prerušenia napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľa neupozorní na horúce varné zóny.

### Zapnutie varných zón



1. Dotykom tlačidla ① zapnete platňu.
  2. Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.
- ⇒ Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "0" a sprievodný displej sa rozsvieti so zvýšeným jasom.



Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

### Nastavenie úrovne teploty

Dotykem tlačidla ⊕ alebo ⊖ nastavte úroveň teploty na hodnotu medzi "1" a "9" alebo medzi "9" a "1".



Na úrovniach od 1 do 7 môže voda alebo olej v hrnci vriieť alebo zastaviť. Toto môže spôsobiť, že sa používateľ si domnieva, že sa produkt striedavo zapína a vypína. Tento prípad, ktorý je možné pozorovať najmä pri nedostatku vody alebo oleja, neznačí poruchu; takto prístroj normálne funguje.



Vonkajšia časť 280 mm indukčnej varnej zóny (ak je váš produkt vybavený 280 mm indukčnou varnou zónou) sa aktivuje len vtedy, keď je panvica dostatočne veľká na pokrytie varnej zóny, na ktorej je umiestnená a teplota je nastavená na vyššiu hodnotu ako 8.

### Vypnutie varných zón:

Varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

1. **Znížením úrovne teploty na "0":** Varnú zónu môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na úroveň "0".
2. **Dotknutím sa príslušného symbolu varnej zóny na určitý čas:** Varnú zónu zapnete stlačením príslušného symbolu na určitú dobu, čím hodnota teploty klesne na "0".
3. **Pomocou vypnutia na voľbe časovača pre želanú varnú zónu:** Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá

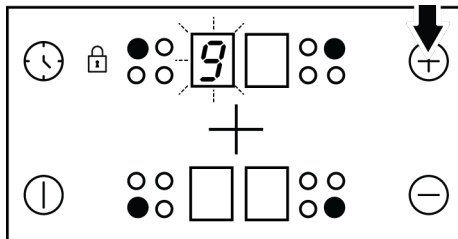
mu je priradená. Na príslušnom displeji sa zobrazí "0" alebo "00". Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnete dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

### Vysoký výkon (posilňovač) Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemúsí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Funkciu posilňovača "P" môžete použiť na rýchle zohriatie. Túto funkciu ale neodporúčame na varenie dlhú dobu. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach.

### Zapnutie vysokého výkonu (posilňovača):

1. Dotykem tlačidla ① zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Dotknite sa tlačidla ⊕ alebo tlačidla ⊖, aby ste najskôr dosiahli úroveň "9".



4. Keď bude varná zóna na úrovni "9", raz sa dotknite tlačidla ⊕, čím teplotu varnej zóny nastavíte na úroveň "P".

### Vypnutie vysokého výkonu (posilňovača):

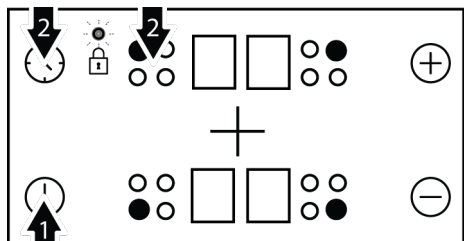
- Funkciu posilňovača vypnete dotknutím sa tlačidla ⊖ a nastavením teploty na úroveň "9". Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni "9".
- Úroveň teploty môžete znížiť dotknutím sa tlačidla ⊖ alebo môžete varnú zónu úplne vypnúť znížením úrovne teploty na úroveň "0".

### Zámka tlačidiel

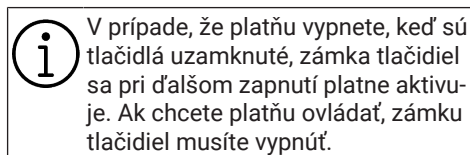
Zapnutím zámky tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

## Zapnutie zámky tlačidiel

1. Dotykom tlačidla ① zapnete platňu.
2. Zámku tlačidiel zapnete súčasným dotykom tlačidiel ② a ③.



⇒ Zámka tlačidiel sa aktivuje a rozsvieti sa bodka na symbole ①.

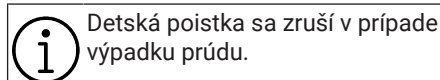


## Vypnutie zámky tlačidiel

1. Keď je zámka tlačidiel aktívna, súčasne sa dotknite tlačidiel ② a ③.
- ⇒ Zámka tlačidiel sa vypne a bodka na symbole ① zhasne.

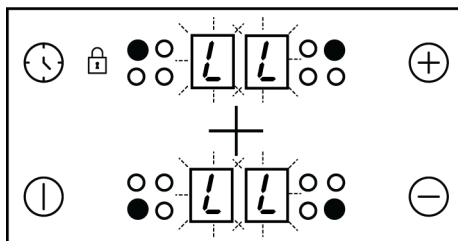
## Detská zámka Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Platňu môžete chrániť proti neúmyselnému ovládaniu, čím deti ochránite pred zapnutím varnej zóny. Detskú zámku môžete zapnúť a vypnúť len v pohotovostnom režime.



## Aktivácia detskej zámky

1. Dotykom tlačidla ① zapnete platňu.
2. Súčasne sa dotknite tlačidiel ② a ③ a po zaznení „pípnutia“ sa dotknite tlačidla ④, čím detskú zámku aktivujete.



⇒ Detská zámka sa aktivuje a na displeji všetkých varných zón sa zobrazí symbol „L“.

## Vypnutie detskej zámky

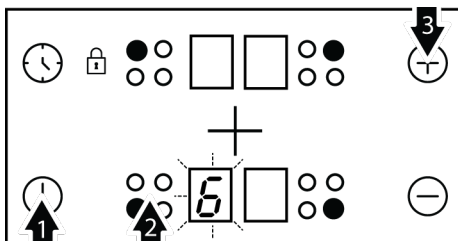
1. Keď je zámka tlačidiel aktívna, dotykom tlačidla ① zapnete platňu.
  2. Súčasne sa dotknite tlačidiel ② a ③ a po zaznení „pípnutia“ sa dotknite tlačidla ④, čím detskú zámku vypnete.
- ⇒ Detská zámka sa vypne a z displeja všetkých varných zón zmizne symbol „L“.

## Funkcia časovača

Táto funkcia vám pomáha pri varení. Pri rúre nebudete musieť byť počas celej doby varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste vybrali.

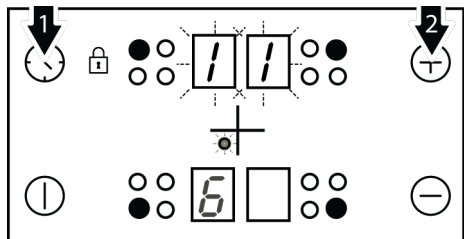
## Zapnutie časovača

1. Dotykom tlačidla ① zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.



3. Želanú úroveň teploty nastavte dotknutím sa tlačidla ④ alebo ⑤.
4. Dotykom tlačidla ① zapnete časovač.

- ⇒ Symbol "00" sa rozsvieti na displeji časovača a na displeji zvolenej varnej zóny sa zobrazí značka desatinného miesta.



Displeje pravej zadnej a ľavej zadnej varnej zóny slúžia ako displej časovača, kým je časovač aktívny.

5. Želaný čas nastavíte dotknutím sa tlačidla  $\oplus$  alebo  $\ominus$ .



Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.



Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.



Časovač nemôžete upravovať, pokiaľ nevyberiete varnú zónu a hodnotu teploty pre varnú zónu.



Keď sa zvolí varná zóna, pre ktorú bol nastavený časovač, zostávajúci čas môžete zobrazíť opätovným dotykom tlačidla  $\odot$ .

### Vypnutie časovača

Po uplynutí časovača sa platňa automaticky vypne a zaznie zvuková výstraha. Zvukovú výstrahu vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

### Skoršie vypnutie časovačov

- ✓ Ak časovač vypnete skoršie, platňa bude v prevádzke pokračovať v nastavenej teplote dovtedy, kým ju nevypnete.

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla  $\odot$  zapnete časovač.
3. Kým sa na obrazovke časovača zobrazuje symbol "00", dotykom tlačidla  $\ominus$  nastavte hodnotu na "00".

- ⇒ Bodový indikátor na displeji príslušnej varnej zóny sa **úplne** vypne po blikaní po stanovený časový interval a zrušení časovača.

### Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

**Prevádzkové princípy:** Indukčná platňa priamo ohrieva varnú nádobu, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Preto má v porovnaní s inými druhmi platní viacero výhod. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne sa nezohrieva. Indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť používania.



Vaša platňa môže byť v závislosti od modelu vybavená indukčnými varnými zónami s priemerom 145, 180, 210-280 mm. S indukčnou funkciou každá varná zóna zisťuje každú nádobu, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby a varnej nádoby, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

### Obmedzenia času prevádzky

Ovládanie platne je vybavené obmedzením času prevádzky. Keď jednu alebo viacero varných zón necháte zapnuté, varná zóna sa po uplynutí určitej doby automaticky vypne (pozrite si tabuľku 1). Ak varnej zóne priradíte časovač, displej časovača sa tak tiež vypne neskôr. Obmedzenie času prevádzky závisí od zvolenej úrovne teploty. Na tejto úrovni teploty sa použije maximálny čas prevádzky. Varnú zónu môže používať tak, ako to popisujeme vyššie.

| Úroveň teploty                              | Obmedzenie času prevádzky - hodiny |
|---------------------------------------------|------------------------------------|
| 0                                           | 0                                  |
| 1                                           | 6                                  |
| 2                                           | 6                                  |
| 3                                           | 5                                  |
| 4                                           | 5                                  |
| 5                                           | 4                                  |
| 6                                           | 1,5                                |
| 7                                           | 1,5                                |
| 8                                           | 1,5                                |
| 9                                           | 20-30 minúty                       |
| P (Posilňovač)                              | 5-10 minúty *                      |
| (*) Platňa po 5 minútach klesne na úroveň 9 |                                    |

### Tabuľka 1: Tabuľka 1: Obmedzenia času prevádzky

#### Ochrana proti prehriatiu

Vaša platňa obsahuje niekoľko snímačov, ktoré zaručujú ochranu proti prehriatiu. V prípade prehriatia môžete zaznamenať nasledovné:

- Zapnutá varná zóna sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže klesnúť. Tento stav ale nebudete vidieť na indikátore.

#### Bezpečnostný systém pretečenia

Vaša platňa je vybavená bezpečnostným systémom pretečenia. V prípade pretečenia, ktoré sa rozleje na ovládací panel, systém okamžite vypne pripojenie napájania a platňu vypne. Počas tejto doby sa na displeji zobrazí výstraha "F".

### Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Nastavenia výkonu mení veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (s obsahom vody, mlieka atď.) z hrnca dokonca aj v momente tesne pred pretečením.



Ak je povrch dotykového ovládacieho panelu vystavený intenzívnym výparom, celý ovládací systém sa môže vypnúť a vyslať chybový signál.



Povrch dotykového ovládacieho panela udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybový prevádzku.

## 6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

### 6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

#### Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

- Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou! Keď olej začne

horieť, prikryte ho hasiacim rúskom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.

- Pred vyprážaním jedál vždy odstráňte prebytočnú vodu a pomaly vkladajte do rozohriateho oleja. Pred vyprážaním sa uistite, že sú mrazené potraviny rozmrazené.
- Pri ohrievaní oleja sa uistite, že hrniec, ktorý používate, je suchý a pokrievku udržiavajte otvorenú.
- Odporúčania týkajúce sa varenia s úsporou energie nájdete v časti „Environmentálne pokyny“.

- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.

## Varná doska

SK

| Potraviny                                                                      | Úroveň teploty | Čas pečenia (min) (cca) |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|
| <b>Topenie</b>                                                                 |                |                         |
| Topenie čokolády (napr. značka Dr.Oetker, horká čokoláda 55-60 % kakaá, 150 g) | 1              | 20 ... 30               |
| Maslo (200 g)                                                                  | 6              | 5 ... 6                 |
| <b>Varenie, kúrenie, udržanie teploty</b>                                      |                |                         |
| Voda 1 L (Varenie)                                                             | P              | 3 ... 5                 |
| Voda 3 L (Varenie)                                                             | P              | 8 ... 10                |
| Mlieko 1 L (Varenie)                                                           | 6              | 4 ... 6                 |
| Mlieko 1 L (Udržiavanie tepla)                                                 | 1-2            | 18 ... 22               |
| Zeleninový olej (Ohrievanie) (Slnečnicový olej 0,5 L)                          | 8              | 3 ... 5                 |
| <b>Varenie</b>                                                                 |                |                         |
| Zemiaky bez šupky nahrubo mleté (2 Kus veľké)                                  | 9              | 12 ... 14               |
| Filet z lososa                                                                 | 8              | 10 ... 15               |
| Klobása                                                                        | 9              | 2 .. 4                  |
| Cestoviny (150 g)                                                              | 8              | 8 ... 12                |
| <b>Varenie, dusenie</b>                                                        |                |                         |
| Ryžové jedlo (200 g ryža)                                                      | 6              | 8 ... 14                |
| Paella *                                                                       | 9              | 15 ... 20               |
| Noemov puding **                                                               |                |                         |
| Varenie fazuľa-cícer Varenie - pre noemov puding                               | 9              | 5 ... 6                 |
| Varenie fazuľa-cícer varenie - pre noemov puding                               | 3              | 10 ... 30               |
| Pšenica Varenie - pre noemov puding                                            | 9              | 2 ... 5                 |
| Pšenica varenie - pre noemov puding                                            | 3              | 10 ... 30               |
| Noemov puding -Všetky prísady                                                  | 8              | 20 ... 25               |
| Stopky so zeleninou **                                                         |                |                         |
| Dusená zelenina                                                                | 9              | 3 ... 8                 |
| Pečenie                                                                        | 4-5            | 120 ... 150             |
| Polievky (Např. Šošovicová polievka)                                           | 6-7            | 17 ... 20               |
| <b>Jemné vyprážanie</b>                                                        |                |                         |
| Filet z morského vlka                                                          | 8              | 3 ... 7                 |
| Steak zo sviečkovice ** (3-5 cm)                                               | 8              | 5 ... 9                 |
| Klobása                                                                        | 8              | 2 ... 5                 |
| Volské oko                                                                     | 7              | 4 ... 8                 |
| <b>Hranolky</b>                                                                |                |                         |
| Boortsog                                                                       | 8              | 13 ... 16               |

| Potraviny                            | Úroveň teploty | Čas pečenia (min) (cca) |
|--------------------------------------|----------------|-------------------------|
| Rezeň                                | 8              | 5 ... 7                 |
| Nugetky                              | 8              | 4 ... 6                 |
| * Odporúča sa panvica wok.           |                |                         |
| ** Odporúča sa liata panvica/hrniec. |                |                         |

SK

## 7 Údržba a čistenie

### 7.1 Všeobecné informácie o čistení

#### Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bielidlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.

- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

#### Pre varné dosky:

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvrny na varných doskách a súčiastiach varných zón, všetky pretečené tekutiny vyčistite ihneď po vychladnutí varnej dosky jej vypnutím.

#### Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rúkavít nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

#### Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.

- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

### Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

## 8 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

## 7.2 Čistenie varnej dosky

### Sklenená varná plocha

Pri čistení sklenenej varnej plochy postupujte podľa pokynov na čistenie sklenených povrchov uvedených v časti „Všeobecné informácie o čistení“. Pre špeciálne prípady môžete svoje čistenie dokončiť podľa nižšie uvedených informácií.

- Potraviny na báze cukru, ako je tmavý krém, škrob a sirup, očistíte okamžite, bez čakania na vychladnutie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklenenej varnej plochy.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky na čistenie, keď je varná doska horúca, inak by mohlo dôjsť k trvalým škrvnám.

## 7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

### Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.

- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacím paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.
- Ak sa varná doska po stlačení tlačidla zapnutia/vypnutia nezapne >>> Odpojte ho a počkajte aspoň 20 sekúnd, kým ho zapojíte.
- Má ochranu proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Nesmú sa používať vhodné hrnce. >>> Skontrolujte svoje hrnce.

### **Ikona na displeji varnej zóny vždy svieti.**

- Hrvce nesmú byť umiestnené na platnej doske. >>> Skontrolujte, či je na varnej zóne hrniec.
- Váš hrniec možno nie je vhodný na indukciu. >>> Skontrolujte, či je váš sporák vhodný pre indukčnú varnú dosku.
- Hniec možno nie je správne vycentrovaný na varnej zóne alebo spodný povrch panvice nemusí byť dostatočne široký. zvolená varná zóna. >>> Vycentrujte varnú zónu výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre varnú zónu.
- Hniec alebo varná zóna môžu byť príliš horúce. >>> Počkajte, kým vychladnú.

### **Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.**

- Čas varenia zvoleného priestoru možno vypršal. >>> Môžete nastaviť nový čas varenia alebo varenie dokončiť.
- Má ochranu proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Dotykový ovládací panel mohol zakryť nejaký predmet. >>> Odstráňte objekt na paneli.

### **Aj keď je varná zóna zapnutá, hrniec sa nezohrieva.**

- Hrnec nemusí byť vhodný pre indukčnú varnú dosku. >>> Skontrolujte, či je váš sporák vhodný pre indukčnú varnú dosku.

- Hniec možno nie je správne vycentrovaný na varnej zóne alebo spodný povrch panvice nemusí byť dostatočne široký. zvolená varná zóna. >>> Vycentrujte varnú zónu výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre varnú zónu.

### **Chladiaci ventilátor naďalej beží, aj keď je varná doska vypnutá.**

- Toto nie je chyba. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, kým elektronické vybavenie varnej dosky neklesne na vhodnú teplotu.

### **Hluk vychádzajúci zo sporáka počas varenia**

- Počas varenia môže byť zo sporáka počuť určité zvuky. Tieto zvuky sú spôsobené zložením varnej nádoby. Tieto zvuky sú normálne, nejde o poruchu a sú súčasťou indukčnej technológie.

### **Možné zvuky a dôvody**

- **Hluk ventilátora:** Sporák je vybavený ventilátorom, ktorý sa automaticky aktivuje podľa teploty spotrebiča. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a na rôznych úrovniach pracuje podľa teploty.
- **Nižšie zvuky ako prevádzkový hluk transformátora:** e to spôsobené povahou indukčnej technológie. Keď sa teplo prenáša priamo na základňu varnej nádoby, môžu byť počuť bzučavé zvuky, v závislosti na materiáli varnej nádoby. Preto môžu byť pri rôznych nádobách počuť rôzne zvuky.
- **Zvuk praskania:** Dôvodom je štruktúra a materiál dna varnej nádoby. Ak je varná nádoba vyrobená z rôznych vrstiev z rôznych materiálov, môže byť počuť praskanie.
- **Zvuk kňučania:** Keď sa na varenie s rôznymi úrovňami varenia použijú dve varné zóny na tej istej strane sporáka, môžete počuť zvuk kňučania.

## Chybové kódy/príčiny a možné riešenia

| Chybové kódy         | Dôvody chyby                                                                                                                                           | Možné riešenia                                                                                                                                                                           |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>E 26         | Indukčný varič je prehriaty.                                                                                                                           | Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Chyba bude vyriešená, keď teplota sporáka klesne pod dané limity.                                                                     |
| E 46                 | Jedno alebo viac tlačidiel je stlačených dlhšie ako 10 sekúnd.<br>Na ovládacom paneli zostal nejaký predmet alebo je ovládací prvok vystavený výparom. | Problém bude vyriešený, keď zoberiete preč svoju ruku zo sporáka.<br>Problém sa vyrieši po vyčistení ovládacieho panela.                                                                 |
| E 47                 | Nepoužili ste hrniec vhodný na indukčný ohrev.                                                                                                         | Problém bude vyriešený, keď sa použije hrniec vhodný na indukčný ohrev.                                                                                                                  |
| E 1 – E 15           | Chyba komunikácie na indukčnej doske.                                                                                                                  | Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.                                                            |
| E 16 – E 21          | Chyba snímača teploty na indukčnej doske.                                                                                                              | Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.                                                            |
| E 23<br>E 24         | Softvérová chyba indukčnej varnej dosky.                                                                                                               | Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.                                                            |
| E 25                 | Chyba činnosti ventilátora na indukčnej doske.                                                                                                         | Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.                                                            |
| E 31 – E 45          | Chyba hardvéru elektronického panelu na indukčnej doske.                                                                                               | Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.                                                            |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Chyba snímača na indukčnej doske.                                                                                                                      | Senzorové zariadenie musí byť kompatibilné s prevádzkovými podmienkami. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.                                            |
| E 52 – E 57          | Chyba vysokej teploty na indukčnej doske.                                                                                                              | Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Problém sa vyrieši, keď teplota snímača klesne pod dané limity. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie. |

SK

