

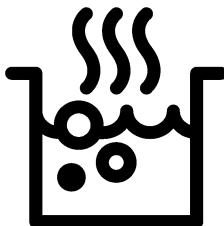


lebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata

līmontuojama viryklē

Vartotojo vadovas



HDMI32400DT

LV / LT

185.2414.18/R.AE/25.11.2019/3-2

7787087601

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

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

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

Symbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi
ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam
bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas
triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

€ €

SATURA RĀDĪTĀJS

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību	4	4 Sagatavošana	13
Vispārējā drošība	4	Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	13
Elektriskā drošība.....	4	Sākothnējā izmantošana.....	13
Produkta drošība.....	5	Iekārtas pirmā tīrišanas reize.....	13
Paredzētā lietošana.....	7	Sākothnējā sakarsēšana.....	13
Bērnu drošība.....	7		
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	7		
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	7		
2 Vispārīgā informācija	8	5 Plīts virsmas izmantošana	14
Pārskats.....	8	Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu.....	14
Tehniskā specifikācija	8	Plīts virsmu izmantošana	15
3 Uzstādišana	9	Vadības panelis.....	15
Pirms uzstādišanas	9		
Uzstādišana un pievienošana	9		
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	12		
6 Apkope un tīrišana	21	7 Traucējummeklēšana	22
Vispārīga informācija	21		
Plīts virsmas tīrišana.....	21		

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

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

Vispārējā drošība

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

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

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

Elektriskā drošība

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

- nav transformators, lieciet iekārtu izzemēt kvalificētam elektrikim.
- Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez izzemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšķakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas triecienu risks.
 - Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
 - Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztīc ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
 - Iekārtā jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
 - Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilhvietotiem un kvalificētiem speciālistiem.
 - Bojāuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.

- Pārliecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

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

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

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzda, kā arī nedzirkstēlo.
- Neizmantojet bojātu vai iepļisušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

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

Bērnu drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties

no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.

- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

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

Atbilstība direktīvai par bīstamu vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

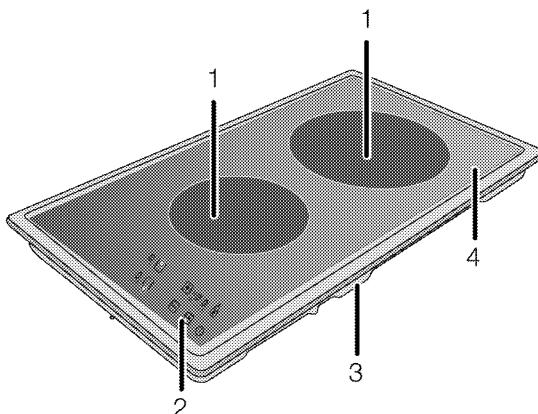
Jūsu nopirkta iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamu vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- | | | | |
|---|---|---|-----------------------|
| 1 | Plāksne ēdienu gatavošanai ar indukciju | 3 | Pamatnes vāks |
| 2 | Vadības panelis | 4 | Vitrokeramikas virsma |

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	maks. 3600 W
Kabeļa tips/Šķersgriezums	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Ārejie izmēri (augstums/platums/dzilums)	75 mm/288 mm/510 mm
Uzstādišanas izmēri (platums/dzilums)	268 mm/490 mm
Degvielas	
Aizmugures	Plāksne ēdienu gatavošanai ar indukciju
Izmērs	200 mm
Jauda	2300/3000 W (P)
Priekšpuses	Plāksne ēdienu gatavošanai ar indukciju
Izmērs	160 mm
Jauda	1400 W



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



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



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

3 Uzstādīšana

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

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

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

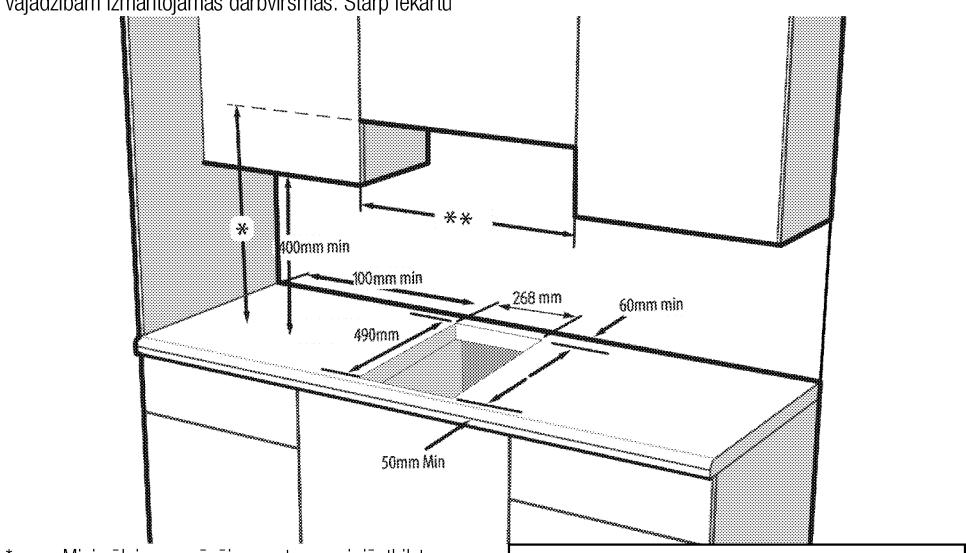
! BĒSTAMI:
Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojāumi. Ja redzami bojāumi, tad neužstādiet iekārtu.
Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

Pirms uzstādīšanas

Plīts virsma ir paredzēta uzstādīšanai uz komerciālām vajadzībām izmantojamas darbvirsmas. Starp iekārtu

un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

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



* Minimālajam nosūcēja augstumam ir jāatbilst nosūcēju instrukciju rokasgrāmatā ieteiktajam augstumam

** Minimālajam attālumam starp mēbelēm ir jābūt plīts virsmais platumā

i Neuzstādiet plīts virsmu vietās, kur ir asas malas vai stūri.
Pastāv stikla keramikas virsma sapļišanas risks!

Pievienošana elektroīklam

Pievienojet iekārtu pie iezīmētās kontaktligzdas/linijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgarbarita

Uzstādīšana un pievienošana

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

bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu izemēt kvalificētam elektrikim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez izemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.



BĪSTAMI:

iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists.

iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas.

Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

BĪSTAMI:

Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaljām.

Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektrikim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, issavienojuma vai aizdegšanās risks!

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



BĪSTAMI:

Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojet šo iekārtu no strāvas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

Pievienojet barošanas kabeli.



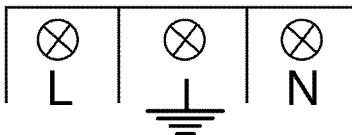
Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektribas noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdiska, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdiska iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiesā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdisku.

1. Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdzi, slēdzēji) visos polos, un šai ierīcei ir jāatrodas līdzā plītij (tomēr ne virs tās) atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties iekārtas

darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.

Ieteicama papildu aizsardzība ar nooplūdes strāvas aizsargslēdzi.

Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis

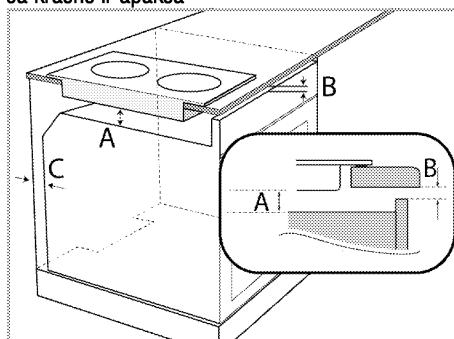


2. Pievienojot vienai fāzeli savienojet vadus, kā norādīts tālāk:

- Brūnais/melns vads = L (fāze)
 - Zilais/melns vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)
- » vai
- Melns/melns vads = L (fāze)
 - Zilais/brūnais vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)

Iekārtas uzstādīšana

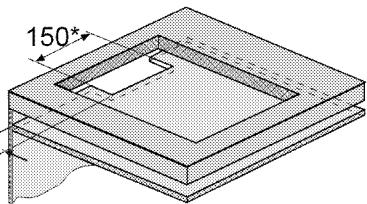
Ja krāsns ir apakšā



- A min.15 mm
B min. 5 mm
C 20 mm

Ja padome ir apakšā

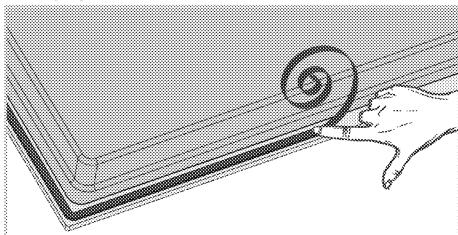
Mēbelu aizmugurējā daļā jāatstāj ventilācijas atvere, kā parādīts nākamajā attēlā.



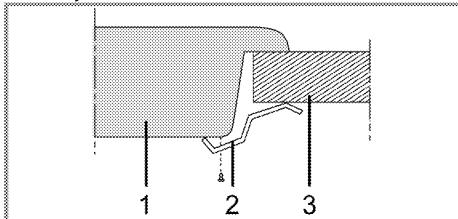
* min.

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

1. Sagatavojet letes virsmu, kā parādīts attēlā.
2. Pagrieziet plīts virsmu ar augšu uz leju un novietojiet uz plakanas virsmas.
3. Plīts uzstādišanas laikā tās iekšpusē ieklājiet iepakojumā pievienoto blīvi 1-2 mm attālumā no plīts virsmas stikla ārējās malas, kā parādīts attēlā zemāk.
4. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrejiet.
5. Ar uzstādišanas skavām droši nostipriniet plīts virsmu, caur atverēm piestiprinot uz apakšējā rāmja.



1. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrejiet.
2. Ar uzstādišanas skavām droši nostipriniet plīts virsmu, caur atverēm piestiprinot uz apakšējā rāmja.

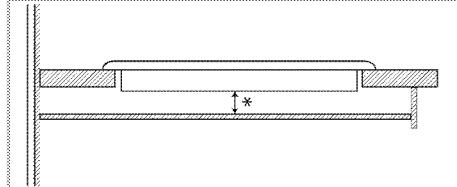


- 1 Plīts virsma
- 2 Uzstādišanas skava
- 3 Lete



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

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

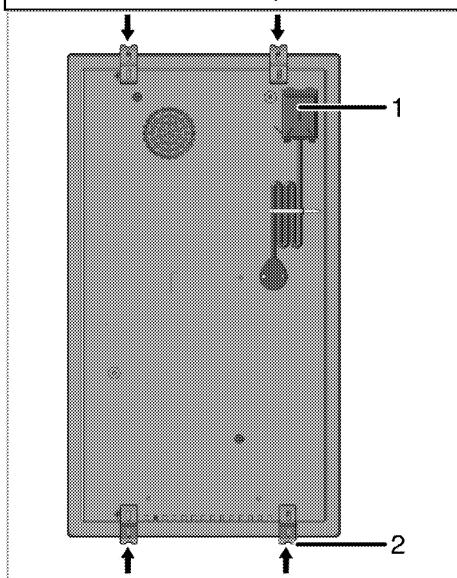


* min. 15 mm

Skats no aizmugures (savienojuma atveres)



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



- 1 Spailu bloks
- 2 Montāžas skava



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

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

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kasti un transportējiet iekārtu tajā, levērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartonas kastes, iepakojiet iekārtu burbulplēvē vai biezā kartonā un rūpīgi aptiniet ar limlenti.



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

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atlaidiniet.
- Ēdienu gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, elektroenerģijas patēriņš var būt 4 reizes lielāks.
- Izvēlieties izmantojamā katlu pamatnes izmēram piemērotu degli. Vienmēr izvēlieties ēdienu piemērotu izmēru katlu. Lielākiem katliem ir nepieciešams lielāks elektroenerģijas daudzums.
- Gatavojot ēdienu uz elektriskajām plīts virsmām, izmantojiet katlus ar plakanu pamatni. Katli ar biezāku pamatni nodrošinās labāku siltuma vadīšanu. Varat ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas.
- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdienu gatavošanas zonām. Trauku vai katlu apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.
- Ēdienu gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīram. Netīrumi samazinās siltuma

vadīšanu no ēdienu gatavošanas zonu uz katlu pamatni.

Sākotnējā izmantošana

Iekārtas pirmā tīrišanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrišanas materiāli.

Tīrišanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrišanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

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

Sākotnējā sakarsēšana



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

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu



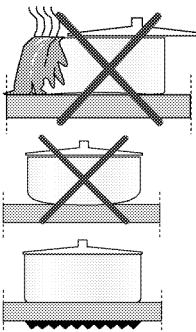
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēšamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts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

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

nebūdiet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdienu gatavošanas zonā.

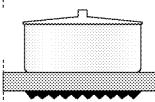
Kastroļu izvēle

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



Izlījis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.

Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.



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

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

Kastroļa pārbaude

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

- Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja pie tā apakšas pielip magnēts.
- Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja  nemirgo, kad uzliekat kastroli uz ēdienu gatavošanas zonas un ieslēdziet plīts virsmu.

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

Kastroļa atpazišanas un fokusēšanās sistēma

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

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

Droša izmantošana

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

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

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

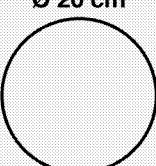
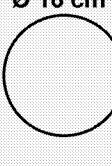


Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā ir ieslēgta, plīts virsmas sensori var samazināt ēdienas gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.



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

Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

Parasta ēdiena gatavošanas zona	Maza ēdiena gatavošanas zona
Ø 20 cm 	Ø 16 cm 
Parasta ēdiena gatavošanas zona <ul style="list-style-type: none"> • Automātiski piemērojas kastrolim. • Ideāli sadala jaudu. • Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama visu veldu ēdienas gatavošanai.	Maza ēdiena gatavošanas zona <ul style="list-style-type: none"> • Izmantojama lēnai ēdienas gatavošanai (mērcēm, krēmiem) • Izmantojama mazu porciju vai porciju pagatavošanai, atkarībā no personu skaita.

Plīts virsmu izmantošana

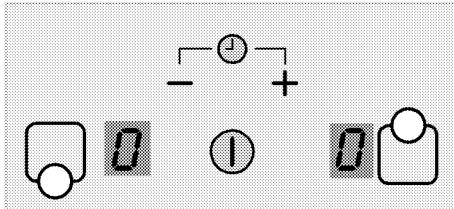


BĪSTAMI:

Neļaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sals trauciņš. Nelietojiet ieplaisājušas plīts virsmas. Caur plāsām var izsūkties ūdens un izraisīt iessavienojumu.

Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plaissas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.

Vadības panelis



Specifikācija



Ieslēgšanas/Izslēgšanas taustiņš
Temperatūras iestatījums/Laika palielināšanas taimeris



Temperatūras iestatījums/Laika samazināšanas taimeris



Priekšējās kreisās puses ēdienas gatavošanas zonas izvēles taustiņš

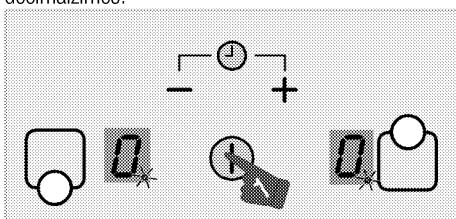


Aizmugurējās kreisās puses ēdienas gatavošanas zonas izvēles taustiņš

	Attēli un shēmas ir doti tikai ilustratīvos nolūkos. Displeja izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.
	Šo iekārtu kontrolē skārienvadības panelis. Ikviena ar skārienvadības panela paliņķību izdarītā darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu.
	Vienmēr turiet vadības panelli tīru un sausu. Mitra un netīra virsma var radīt problēmas ar funkciju izpildi.

Plīts virsmas ieslēgšana

- Pieskarieties pogai "①" uz vadības paneļa. Visos ēdienas gatavošanas zonu displejos parādās ikona „0” un tās apakšējā kreisajā stūrī mirgo decimālzīmes.



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

Plīts virsmas izslēgšana

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

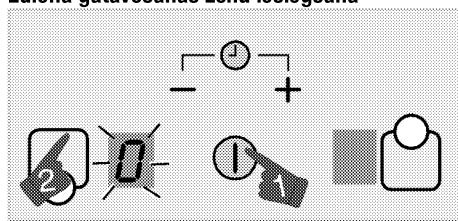
Ja „H” simbols parādās ēdienas gatavošanas zonas displejā pēc plīts virsmas izslēgšanas, tas norāda, ka ēdiena gatavošanas virsma ir vēl arvien karsta. Nepieskarieties ēdienas gatavošanas zonām.

Atlikušā siltuma indikators

„H” simbols, kas parādās ēdienas gatavošanas zonas displejā, norāda, ka plīts virsma ir vēl arvien karsta un var tikt izmantota neliela pārtikas daudzuma sasildīšanai. Šis simbols nozūd, kad ēdiena gatavošanas zona atdzīst vai tiek aktivizēta.

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

Ēdienas gatavošanas zonu ieslēgšana



- Pieskarieties pogai "①", lai ieslēgtu plīts virsmu.
- Pieskarieties ieslēdzamās ēdienas gatavošanas zonas atlases pogai. „0” simbols parādās ēdienas gatavošanas zonas displejā un attiecīgais displejs klūst spilgtāks.

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

Temperatūras līmena iestatīšana

Pieskarieties taustiņam "+" vai "-", lai iestatītu temperatūras līmeni robežas no „1” līdz „9” vai no „9” līdz „1”.

Ēdienas gatavošanas zonu izslēgšana

Ēdienas gatavošanas zonu var izslēgt 2 dažādos veidos:

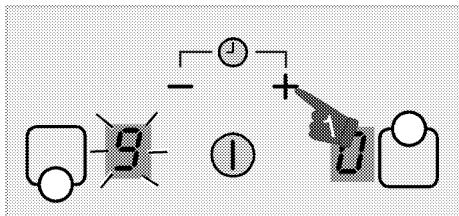
- Samazinot temperatūras līmeni līdz „0”**
Varat izslēgt ēdienas gatavošanas zonu, samazinot temperatūras līmeni līdz „0”.
- 2. Izmantojot izslēgšanu ar izvēlētās ēdienas gatavošanas zonas taimera paliņķību**
Pēc noteiktā laika pārešanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdienas gatavošanas zonu. Visos displejos parādīsies „0” vai „00”.
Pēc noteiktā laika pārešanas atskanēs skaņas signāls. Lai apklausītu skaņas signālu, pieskarieties jebkurai pogai uz vadības paneļa.

Liela jauda (pastiprinātājs)

Pastiprinātājs ir funkcija, kas atvieglo ēdienas gatavošanu. Visām ēdienas gatavošanas zonām, kas norādītas ar simbolu „P” tabulā „Tehniskā specifikācija”, ir pastiprinātāja funkcija.

Lielas jaudas (pastiprinātāja) ieslēgšana

- Pieskarieties pogai "①", lai ieslēgtu plīts virsmu.
- Pieskarieties ieslēdzamās ēdienas gatavošanas zonas atlases pogai.
- Pieskarieties taustiņam "+" vai "-" un vispirms sasniedziet līmeni „9”.



4. Kad ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta ar līmeni „9”, vienreiz pieskarieties taustījam „+”, lai mainītu ēdiena gatavošanas zonas temperatūru „P”.

Lielas jaudas (pastiprinātāja) izslēgšana

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

Bērnu slēdzene

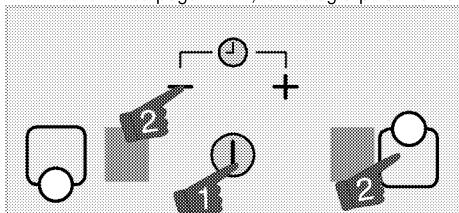
Lai bērni nevarētu mainīt plīts funkcijas, varat aizsargāt plīts virsmu ar bloķēšanas funkcijas palīdzību.



Bloķēšanas funkciju var aktivizēt 10 sekunžu laikā pēc plīts virsmas ieslēgšanas. To nevar aktivizēt pēc 10 sekundēm.

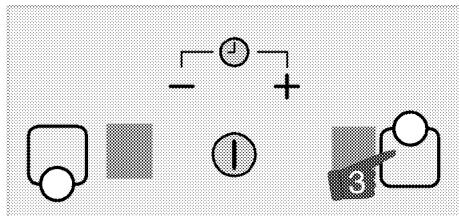
Bērnu slēdzenes aktivizēšana

- Pieskarieties pogai "(1)", lai ieslēgtu plīts virsmu.

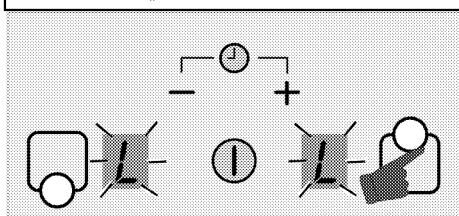


- Vienlaikus pieskarieties taustījiem "—" un "(2)". Pēc tam vēlreiz pieskarieties taustījam "—" un "(2)", lai aktivizētu bloķēšanas funkciju.

Bloķēšanas funkcija tiks aktivizēta.



- i** Ja kāds taustīš tiks nospiests laikā, kamēr ir aktivizēta bloķēšanas funkcija, tad ēdiena gatavošanas zonas displejos parādīsies simbols „L”.



Bloķēšanas funkcijas īslaicīga deaktivizēšana

- Laikā, kamēr ir aktīva bloķēšanas funkcija,

vienlaikus pieskarieties taustījiem "—" un "(1)".

» Bloķēšanas funkcija tiks īslaicīgi deaktivizēta un visos ēdiena gatavošanas zonas displejos parādīsies simbols „0”.

i Ja plīts virsma, kas atrodas šādā stāvoklī, tiks ieslēgta un izslēgta, tad bloķēšanas funkcija vēl arvien būs aktīva.

Bloķēšanas funkcijas pilnīga deaktivizēšana

- Laikā, kamēr ir aktīva bloķēšanas funkcija, pieskarieties taustījam "(1)", lai ieslēgtu plīts virsmu.
- Nākamo 10 sekunžu laikā vienlaikus pieskarieties

taustījiem "—" un "(2)". Pēc tam vēlreiz pieskarieties taustījam "—" .

» Bloķēšanas funkcija tiks pilnīgi deaktivizēta un visos ēdiena gatavošanas zonas displejos parādīsies simbols „0”.

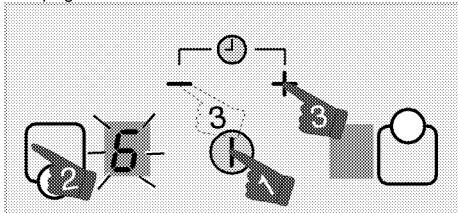
Taimera funkcija

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

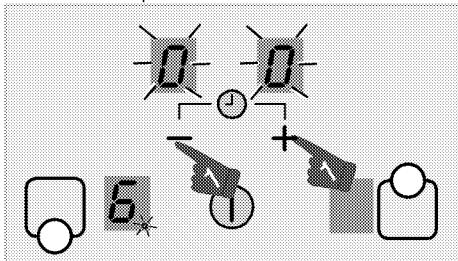
Taimera aktivizēšana

- Pieskarieties pogai "(1)", lai ieslēgtu plīts virsmu.

2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogām.



3. Pieskarieties taustiņam "+" vai "-", lai iestatītu vēlamo temperatūras līmeni.

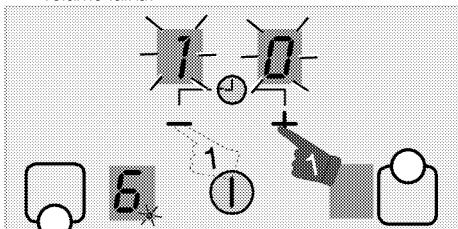


4. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "+" un "-", lai aktivizētu taimeri.

„00” simbols iedegsies taimera displejā un izvēlētā ēdiena gatavošanas zonas displejā parādisies decimālā zīme.

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

5. Pieskarieties taustiņam "+" vai "-", lai iestatītu vēlamo laiku.



i Atkārtojiet šīs procedūras visām citām ēdiena gatavošanas zonām, kurām vēlaties iestatīt taimeri.

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

i Kad izvēlēta ēdiena gatavošanas zona, kurai iestatīts taimeris, varat redzēt attikušo laiku, vienlaikus pieskaroties taustiņiem "+" un "-".

i Ēdiena gatavošanas zonas ar aktivizētu taimeri displejā parādisies punktveida gaismiņa.

Taimera kā brīdinājuma signāla izmantošana (Olu taimeris)

Izmantojot šo funkciju, iespējams iestatīt taimeri neatkarīgi no ēdiena gatavošanas zonas.

- Pieskarieties pogai "(1)", lai ieslēgtu plīts virsmu.
 - Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "+" un "-", lai aktivizētu taimeri.
 - Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "+" un "-", lai aktivizētu taimeri.
- „00” simbols būs redzams taimera displejā un abas decimālās mīrgos.

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

4. Pieskarieties taustiņam "+" vai "-", lai iestatītu vēlamo laiku.

i Ja taimera vērtība nav izvēlēta, varat sākt no 30 minūtēm, nospiežot taustiņu "-".

Taimera deaktivizēšana

Pēc iestatītā laika paiešanas plīts virsma automātiski izslēgsies un atskanēs brīdinājuma signāls.

Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

Taimeru ātrāka izslēgšana

Jā izslēgsiet taimeri ātrāk, tad plīts virsma turpinās darboties iestatītā temperatūrā, līdz to izslēgsiet.

- Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
- Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "+" un "-", lai aktivizētu taimeri.
- Līdz „00” parādās taimera ekrānā, pieskarieties taustiņam "-", lai iestatītu vērtību kā „00”.

Pēc noteikta mirgošanas laika paiešanas punktveidīgā gaismiņa attiecīgajā ēdiena gatavošanas zonas displejā un taimera displejs **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. Tādejādi, salīdzinājumā ar citiem plīts virsmu tipiem, tai ir dažadas priekšrocības. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma nesakarst.

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



Plīts virsma var būt aprikoa ar zonām ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību, un šo zonu diametrs (atkarībā no modeļa) ir 160, 200 un 250 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 ēdienas gatavošanas zonas paliek ieslēgtas, pēc zināma laika tās tiek automātiski izslēgtas (skat. 1. tabulu). Ja ēdiena gatavošanas zonai ir piešķirts taimeris, tad vēlāk izslēgsies arī taimera displejs.

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

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

1. tabula. Darbības laika ierobežojumi

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums - stunda
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minūtes
Pastiprinātājs	5 minūtes (*)

(*) Pēc 5 minūtēm plīts virsma pārstāvēsies līdz 9. līmenim (izveles iespēja).

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.
- Var parādīties klūda E2.

Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsmai ir drošības sistēma, kas nostrādā, ja ēdiens pārplūst pāri malām. Ja kaut kāda iemesla dēļ uz vadības panela notiek šķidruma izplūšana, rodas sistēmas klūda un plīts virsma tiek automātiski izslēgta.

Precīzs jaudas iestātījums

Indukcijas plīts virsma nekavējoties reagē uz komandām, un tā ir indukcijas plīts virsmas darbības principa funkcija. Tas līoti ātri maina jaudas iestātījumus. Tādejādi varat novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai, kamēr tas vēl nav pilnīgi noticis.

Darbības trokšņi

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

- Trokšņi kļūst lielaki augstā temperatūrā.
- Troksni var radīt kastroļa materiāla sakausējums.
- Zemā temperatūrā darbības principu dēļ var but dzirdama regulāra ieslēgšanās/izslēgšanās skana.
- Troksnis var būt dzirdams karsējot tukšu kastroli. Tajā telejot ūdeni vai ievietojot pārtiku, šī skana apklusīs.
- Var būt dzirdams elektosistēmu dzesējošā ventilatora troksnis.

Klūdas ziņojumi

2. tabula. Klūdu kodi un klūdu avoti.

Klūdas cēlonis	Indikators	Displejs
Pārkaršanas klūda	Mirgo „E2” simbols.	Attiecīgas ēdiena gatavošanas zonas displejs
Plīts virsma ir pārkarsusi	„H” simgesi yanar	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Barošanas avota klūdas	Mirgo „E6” simbols.	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Sensora bojājums	Mirgo „E9” simbols.	Attiecīgas ēdiena gatavošanas zonas displejs



Sīkāku informāciju par klūdas zinojumiem, kas var parādīties skārienvadības paneļi, skatiet 2. tabulā.



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



Turiet skārienpaneļa virsmu tīru. Var novērot klūdainu darbību.

6 Apkope un tīrišana

Vispārīga informācija

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



BĪSTAMI:

Pirms apkalpošanas un tīrišanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrišanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrt pēc ēdiena gatavošanas palikušas atliekas, tādejādi izvairties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrišanai nav nepieciešami īpaši tīrišanas līdzekļi. Iekārtas tīrišanai izmantojet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecīnieties, vai pēc tīrišanas un uzreiz pēc izšķakstišanās ir rūpīgi noslaučīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrišanai neizmantojet tīrišanas līdzeklus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīritu šīs daļas, izmantojet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrišanas materiāli.

Tīrišanai neizmantojet agresīvus mazgāšanas līdzeklus, tīrišanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrišanai neizmantojet tvaika tīrtājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

2. Noņemiet visas degļa noņemamās daļas un notīriet ar sūklīti, izmantojot mazgāšanas līdzekli un karstu ūdeni.
3. Notīriet degļa nenonēmamās daļas ar mitru drāniņu.
4. Notīriet tapu un termisko elementu (modeļiem ar aizdedzi un termisko elementu) ar mazliet samitrinātu drāniņu. Pēc tam noslaukiet ar sausu drāniņu. Pārliecīnieties, vai degļa caurumiņi un tapa ir pilnīgi sausi.

Ja tie būs mitri, tad neizdosies piešķirt degļi.

5. Uzliekot augšējos režģus, novietojiet kastroļu turētājus tā, lai degļi būtu centrā.

Stikla keramikas virsma

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

Uz stikla keramikas (vitrokeramikas) virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst noskrāpēt ar asmeniem ar ākiem, metāla kasīki vai līdzīgiem rūkiem.

Notīriet kalcija traipus (dzeltenos plankumus) ar veikalos nopērkamu kaļķakmens tīrišanas līdzekļi vai nelielu daudzumu tāda kaļķakmens tīrišanas līdzekļa kā, piemēram, etikis vai citronu sula.

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



Produktus uz cukura bāzes (tādus kā biezšķērms un sūrups) ir jānotira nekavējoties, negaidot, kamēr virsma atdzīs. Pretējā gadījumā stikla keramikas virsma var tikt neatgriezeniski sabojāta.

Laiķa gaitā var notikt nelīela pārkājuma un citu virsmu krāsas nelīela izbalēšana. Tas neietekmē iekārtas darbību.

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

Plīts virsmas tīrišana

Degļa virsmas tīrišana

1. Noņemiet no plīts virsmas kastroļu turētājus.

7 Traucējummeklēšana

Iekārtas sakaršanas un atdzīšanas laikā rada metāliskus trokšņus.

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

Iekārtas nedarbojas.

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

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "I-L" simbols.

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

Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbības laikā piepeši izslēdzas.

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

Katls nesakarst, kaut arī ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta

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

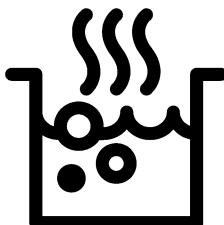


Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadalā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.

be
ko

Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

Pirmausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

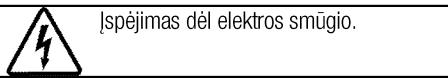
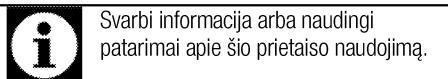
Gerbiamas pirkėjau,

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

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

Simbolių paaškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



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



1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos	4	4 Paruošimo Darbai	13
Bendrieji saugos reikalavimai	4	Patarimai, kaip taupyti energiją	13
Elektros sauga.....	4	Naudojant pirmą kartą	13
Gaminio sauga.....	5	Pirmasis prietaiso valymas.....	13
Numatytoji naudojimo paskirtis	7	Pradinis šildymas	13
Vaikų sauga.....	7		
Seno gaminio išmetimas	7		
Pakavimo medžiagų išmetimas	7		
2 Bendra informacija	8	5 Kaip naudoti šią virykļę	14
Apžvalga	8	Bendroji informacija apie maisto gaminimą	14
Techniniai duomenys	8	Kaitlenčių naudojimas.....	15
3 Jrengimas	9	Valdymo skydelis.....	16
Prieš jrengiant	9		
Jrengimas ir prijungimas	9		
Būsimas transportavimas	12		
6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra	21		
Bendroji informacija.....	21		
Kaitlenčių valymas.....	21		
7 Trikčių nustatymas	22		

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamas saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavoju. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegaliros.

Bendrieji saugos reikalavimai

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

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

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

Elektros sauga

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

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

Gaminio sauga

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

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

Numatytoji naudojimo paskirtis

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

Vaikų sauga

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

neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.

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

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminijų išmetimo taisykių atitiktis:



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

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

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

RoHS direktyvos atitiktis:

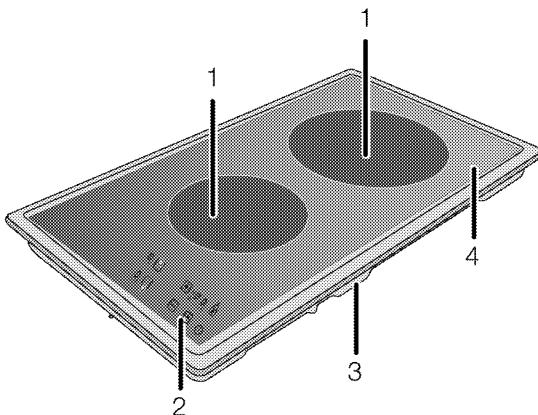
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

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

2 Bendra informacija

Apžvalga



- 1 Indukcinė kaitlentė
2 Valdymo skydelis

- 3 Pagrindo dangtis
4 Stiklo keramikos paviršius

Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	maks. 3600 W
Saugiklis	16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Įšorinių matmenys (aukštis / plotis / gylis)	75 mm/288 mm/510 mm
Montavimo matmenys (aukštis / gylis)	268 mm/490 mm
Degikliai	
Galinis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	200 mm
Energija	2300/3000 W (P)
Priekinis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	160 mm
Energija	1400 W



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



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



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

3 Jrengimas

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



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



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

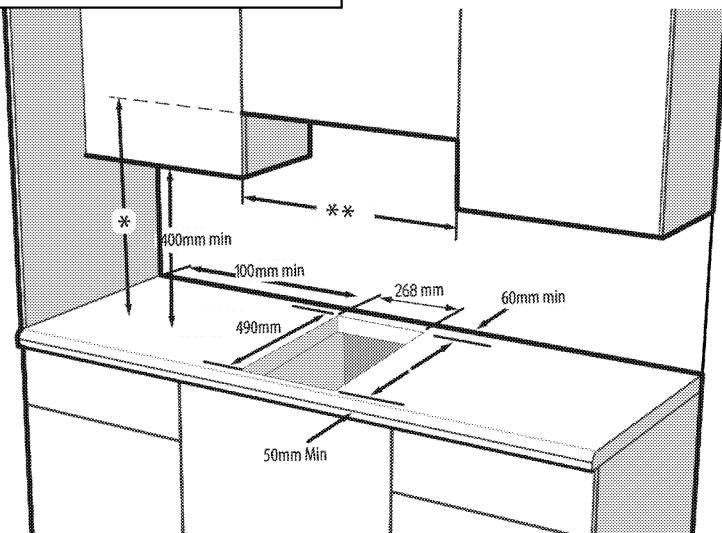
Prieš pradendant instalaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokiu nors defektų.

Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pajovų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

Ši virykėlė skirta montuoti stalviršyje, kurj galima jsigyt parduotuvėse. Tarp šio prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpa. Žr. pav. (dydžiai mm).

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



* Minimalus atstumas iki gartraukio nurodytas gartraukio naudojimo instrukcijoje.

** Minimalus atstumas tarp spintelų turi būtų lygus virykėlės pločiui.



Kaitvietės nedékite ten, kur yra ašturi kraštų ar kampų.

Kyla pavojus sudaužyti stiklo keramikos paviršių!

Jrengimas ir prijungimas

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

Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliaciomą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakina

už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietas reglamentus.

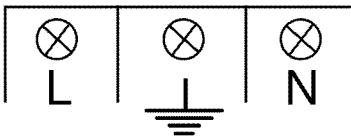


PAVOJUS:

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

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

Jeigu su gaminiu pateiktas kabelis:

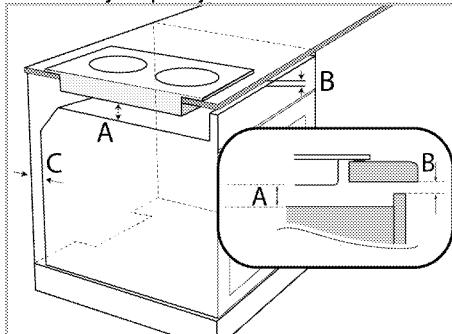


2. Vienfaziam prijungimui; prijunkite, kaip nurodyta toliau:

- Rudas / Juodas laidas = L (Fazė)
- Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (jžeminimo) arba
- Pilkas / Juodas laidas = L (Fazė)
- Mėlynas / Rudas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (jžeminimo)

Gaminio įrengimas

Jei orkaitė yra apačioje:



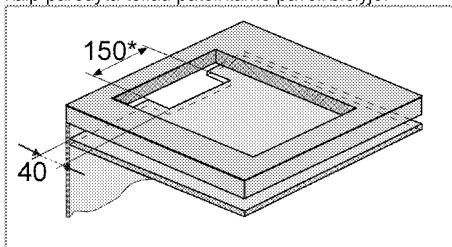
A min.15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Jei laive yra apačioje:

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



* min.

Maitinimo kabelio prijungimas

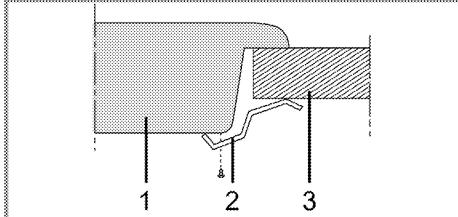


Atliekant elektros installiaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietas elektros taisykių ir naudoti orkaitė tinkančius kištukinių lizdų / elektros linijų ir kištuką. Jeigu gaminio galios aprūpoinimai virsija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariajā elektros instalaciā tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

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

Montuojant indukciję kaitlentę, gaminys turi būti lygiagretus montavimo paviršiu. Taip pat naudokite sandarinimo tarpiklį ir kaitlentėmis dalimis, kurių liečia stalviršį kaip aprašyta toliau, kad tarp gaminio ir stalviršio nepatektų skysto.

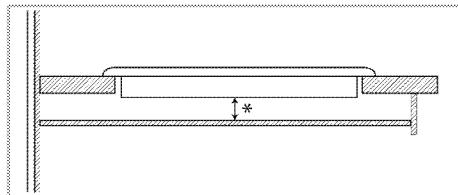
- Paruoškite stalviršio paviršių, kaip parodyta paveikslėlyje.
- Apverskite kaitlentę ir padėkite ją ant lygaus paviršiaus.
- Montuodami dujinės viryklos viršų, įstatykite pakuočėje esančią tarpinę aplink dujinę virykłę, kaip tai parodyta paveikslėlyje. Užtikrinkite, kad tarpinė lieka viduje 1-2 mm nuo išorinio stiklo krašto.
- Dėkite kaitlentę jant stalviršio ir sulyginkite ją.
- Montavimo spaustukais pritvirtinkite kaitlentę, prakišdami juos pro skylos apatiniam korpuse.



- 1 Kaitlentė
2 Montavimo spaustukas
3 Stalviršis

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

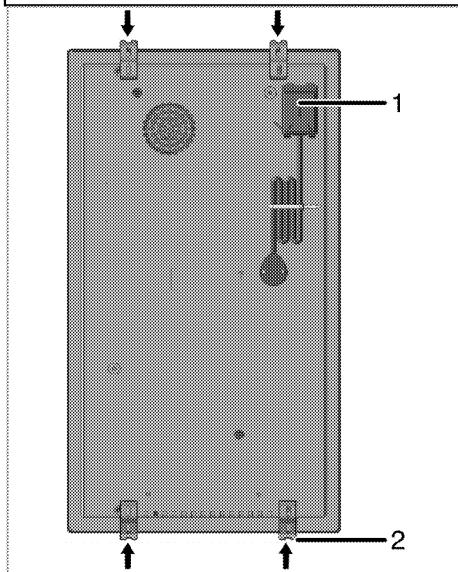
Pavyzdžiui, jeigu apatinė buitinio prietaiso dalis yra liečiama, nes jis įrengtas virš stalčiaus, tuomet ši dalis turi būti apsaugota medine plokštė.



* min. 15 mm

Vaizdas iš galio (prijungimo skylos)

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



- 1 Gnybtynas
2 Montavimo spaustukas

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



PAVOJUS:

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

Būsimas transportavimas

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



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

Galutinis patikrinimas

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

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

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

- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
- Kepimui naudokite puodus/keptuves su dangčiais. Nenaudojant dangčių, energijos sąnaudos gali padidėti iki 4 kartų.
- Pasirinkite degiklį, labiausiai tinkamą pagal prikaistuvio, kurį naudosite, dugno dydį. Visuomet parinkite tinkamo dydžio prikaistuvius patiekalamams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.
- Gamindami ant elektrinių kaitlenčių, būtinai naudokite prikaistuvius plokščiais dugnais. Puodai storais dugnais užtikrina geresnį šilumos laidumą. Taip galite suauputi iki 1/3 elektros energijos.
- Indai ir prikaistuviai privalo atitikti kaitinimo vietos dydį. Indų arba prikaistuvų dugnai neturi būti mažesni už kaitvietės skersmenį.

- Kaitinimo vietos ir prikaistuvų dugnai privalo būti švarūs. Purvas sumažins šilumos perdavimą iš kaitinimo vietos puodo dugnui.

Naudojant pirmą kartą

Pirmasis prietaiso valymas



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgaudinti paviršių.

Valydami nenaudokite ésdinančią valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokilių nors aštriu daiktų.

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

Pradinis sildymas



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandy gali kilti dūmų ir sklisti nemalonus kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvédinkite patalpą, kad joje nelikty dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkiteis nejkvēpti dūmų ir jų skleidžiamą kvapo.

5 Kaip naudoti šią virykę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



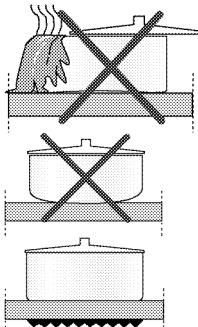
Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdailio keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras.
Niekuo met nebandykite gaisro gesinti vandeniu! Aliejui užsidegus, uždekitė jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę,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

- Prieš kepdamis maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dékite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtinai visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitinkdami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuvės ant kaitlentės dékite taip, kad jų rankenos nebūty virš kaitviečių ir neįkaistyt. Ant kaitlentės nedékite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedékite tuščių indų ir prikaistuvų ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminių gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti jkaitės, todėl nedékite ant jo plastikinių ir alumininių indų. Jeigu tokios medžiagos išstirptų, nedelsdami nuvalykitė paviršių. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produkty.
- Naudokite tik prikaistuvius arba indus plokščiais dugnais.
- J prikaistuvius ir indus dékite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedékite ant kaitviečių puodų arba keptuvų dangčių. Prikaistuvius dékite taip, kad jie būty kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padékite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

Prikaistuvų pasirinkimas

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

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



Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršių ir sukelti gaisrą.

Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.

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

Naudodamini indukcines kaitlentes, naudokite tik indukciniām gaminimui tinkamus indus.

Prikaistuvio patikrinimas

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

- Prikaistuvis tinkamas, jeigu jo dugnas traukia magnetą.
- Prikaistuvis tinkamas, jeigu padėjus jį ant kaitvietės ir įjungus kaitlentę, nežybčioja "L".

Galite naudoti plieninius, tefloninius arba alumininius prikaistuvius su specialiais magnetiniais dugnais, kuriu tinkamumas gaminimui indukciniu būdu nurodytas jų etiketėse. Stiklinių, keraminių, molinių ir nerūdijančiojo plieno indų nemagnetiniai akumininiai dugnai naudoti negalima.

Prikaistuvio atpažinimo-fokusavimo sistema

Naudojant indukcinį maisto gaminimą, energizuojama tik ta atitinkamos kaitvietės sritis, kuria dengia indas. Sistema atpažista puodo dugno skersmenį ir automatiškai sildo tik tą srity. Jeigu virimo metu puodas nuo kaitvietės atkeliamas, virimas nutraukiama.

Pakaitomis žybčioja pasirinkta kaitvietė ir simbolis "L".

Saugus naudojimas

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

Ant virykles nedékite metalinių daiktų, pavyzdžiu, šakučių, peilių arba puodų dangčių, nes jie įkais.

Kepimui niekada nenaudokite aliuminio folijos. Ant kaitvietės niekada nedékite į aliuminio foliją susikū maisto produkty.



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



Kaitlentei veikiant, nedékite ant jos magneto savybių turinčių daiktų, pavyzdžiu, kreditinių kortelių arba kasečių.

Indui tinkamos kaitvietės parinkimas

Didelė kaitvietė	Iprasta kaitvietė Ø 20 cm	Maža kaitvietė Ø 16 cm
Didelė kaitvietė <ul style="list-style-type: none">Automatiškai prisitaiko pagal prikaistuvį.Optimaliai paskirsto energiją.Užtikrina puikų šilumos paskirstymą. Naudojama tokiemis patiekalamams kaip labai dideli lietiniai arba didelės pusžalės arba beveik žalios žuvys gaminti.	Iprasta kaitvietė <ul style="list-style-type: none">Automatiškai prisitaiko pagal prikaistuvį.Optimaliai paskirsto energiją.Užtikrina puikų šilumos paskirstymą. Naudojama gaminti maistą bet kokiu būdu.	Maža kaitvietė <ul style="list-style-type: none">Nauodaja lėtam maisto gaminimui (padažams, kremams ruoštį)Naudojama mažoms porcijoms arba porcijoms pagal žmonių skaičių ruošti.

Kaitlenčių naudojimas



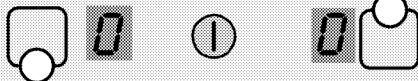
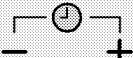
PAVOJUS:

Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukristy. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę.

Nenaudokite iškilusių kaitviečių. Pro šiuos iškilimus gali pratekėti vanduo ir gali sukelti trumpajį jungimą.

Jei paviršius būtų sugadintas (pvz., yra matomų iškilimų), nedelsiant išjunkite prietaisą, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.

Valdymo skydelis



Techniniai duomenys



Ijungimo / išjungimo mygtukas
Temperatūros / laikmačio nuostatų didinimas



Temperatūros / laikmačio nuostatų mažinimas



Priekinės kairiosios kaitvietės pasirinkimo mygtukas



Galinės kairiosios kaitvietės pasirinkimo mygtukas



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



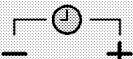
Šis įrenginys valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Bet kokį jutikliniame valdymo skydelyje atliktą veiksmą patvirtina garso signalas.



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

Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "(1)". Visuose kaitviečių ekrano uose pasirodo pikograma „0“, o šios pikogramos apatiniaiame dešiniajame kampe mirkis dešimtainiai kableliai.



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

Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "(1)".

Kaitlentė išsijungs ir vėl ims veikti parengties režimu.



Jei kaitvietės ekrane pasirodo simbolis „H“, kai kaitvietė išjungta, tai rodo, kad kaitvietė vis dar karšta. Nelieskite kaitviečių.

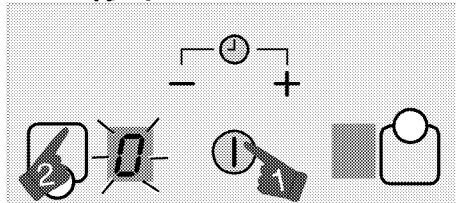
Likutinės šilumos indikatorius

Simbolis „H“, rodomas kaitvietės ekrane, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliams maisto kiekui pašildyti. Simbolis dings kaitvietės atvėsus arba ją ijjungus.



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

Kaitviečių išjungimas



1. Norédami išjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "(1)".
2. Palieskite kaitvietęs, kuria norite išjungti, 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 lygi norite nustatyti nuo „1“ iki „9“ arba nuo „9“ iki „1“.

Kaitviečių išjungimas:

Kaitvietė galima išjungti 2 skirtingais būdais:

1. **Mažinant temperatūros lygį iki „0“**
Kaitvietė galima išjungti mažinant temperatūros lygi iki „0“.
2. **Naudojant atitinkamas kaitvietės laikmačio funkciją**

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs atitinkamą kaitvietę, kuriai jis buvo priskirtas. Visuose ekrano uose bus rodoma „0“ arba „00“.

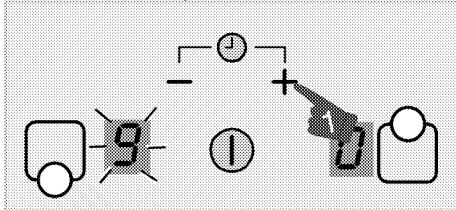
Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norédami išjungi įspėjamajį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

Didelis galingumas (galios didinimas)

Galios didinimo funkcija – tai funkcija, kuri pagreitina maisto gaminimo procesą. Visos kaitvietės, techninių duomenų lentelėje pažymėtos simboliu „P“, turi galios didinimo funkciją.

Didelio galingumo (galios didinimo) įjungimas:

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "①".
2. Palieskite kaitvietės, kurią norite įjungti, pasirinkimo mygtuką.
3. Palieskite mygtuką "—" arba "—" ir pirmiausia pasiekiite „9“ lygi.



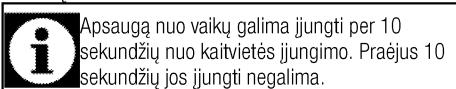
4. Kaitvietei pasiekus „9“ lygi, vieną kartą palieskite mygtuką "—" , kad kaitvietės temperatūrą pakeistumėte į „P“.

Didelio galingumo (galios didinimo) išjungimas:

- Jei norite išjungti galios didinimo funkciją, palieskite mygtuką "—" ir temperatūrą nustatykite ties „9“ lygiu.
Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia „9“ lygiu.
- Temperatūros lygi galite sumažinti paliesdami "—" arba visiškai išjungti kaitlentę, temperatūros lygi sumažindami iki „0“.

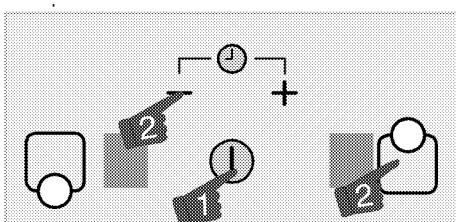
Apsaugos nuo vaikų užraktas

Kad vaikai nepakeistų kaitvietės funkcijų, kaitvietę galite apsaugoti, naudodami apsaugos nuo vaikų užraktą.



Užrakto nuo vaikų įjungimas

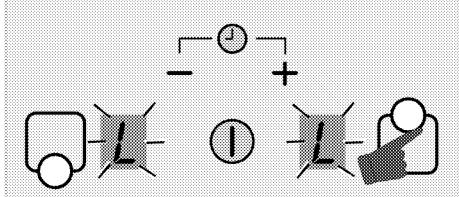
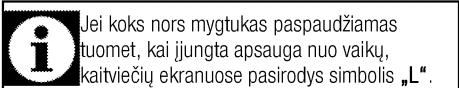
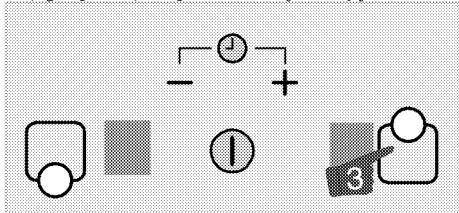
1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "①".



2. Vienu metu palieskite mygtukus "—" ir "—" .

Tuomet dar kartą palieskite mygtuką "—" , taip įjungdami apsaugą nuo vaikų.

Taip įjungsite apsaugos nuo vaikų funkciją.

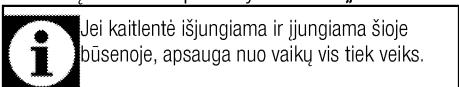


Laikinas apsaugos nuo vaikų išjungimas

1. Kai įjungta apsauga nuo vaikų, vienu metu

palieskite mygtukus "—" ir "—" .

» Apsauga nuo vaikų laikinai bus išjungta ir visų kaitviečių ekranuose pasirodys simbolis „0“.



Nuolatinis apsaugos nuo vaikų išjungimas

1. Kai apsauga nuo vaikų įjungta, kaitvietę įjunkite paliesdami mygtuką "①".
2. Per 10 sekundžių vienu metu paspauskite

mygtukus "—" ir "—" . Tada dar kartą paspauskite mygtuką "—" .

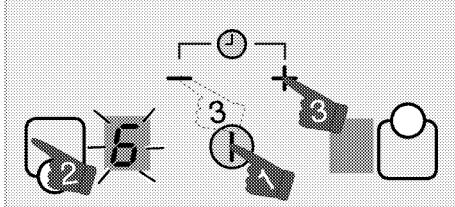
» Apsauga nuo vaikų visam laikui bus išjungta ir visų kaitviečių ekranuose pasirodys simbolis „0“.

Laikmačio funkcija

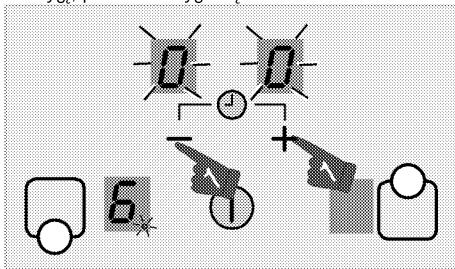
Ši funkcija palengvinia gaminimą. Gaminant maistą, nereikės visą laiką stovėti prie kaitlentės. Pasibaigus pasirinktam laikotarpiui, kaitvietė bus automatiškai išjungta.

Laikmačio įjungimas

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

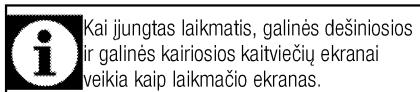


3. Jei norite nustatyti pageidaujamą temperatūros lygi, palieskite mygtuką "+" arba "-".

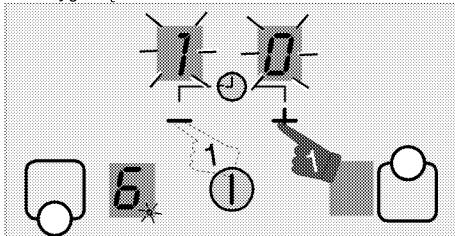


4. Jei norite įjungti laikmatį, vienu metu spauskite mygtuką "+" ir "-".

Laikmačio ekrane užsidegs simbolis „00“, o pasirinktos kaitvietės ekrane pasirodys dešimtainis kablelis.



5. Jei norite nustatyti pageidaujamą laiką, palieskite mygtuką "+" arba "-".



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

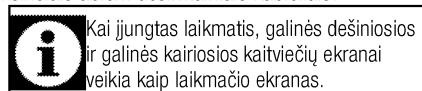
i	Laikmačio reguliuoti negalima, jeigu nepasirinkta kaitvietė ir jos temperatūros nuostata.
i	Pasirinkus kaitvietę, kuriai buvo nustatytas laikmatis, likus laiką pamatysite vienu metu spausdami mygtukus "+" ir "-".
i	Kaitviečių, kurioms įjungtas laikmatis, ekrane užsidegs taško formos lemputė.

Laikmačio kaip žadintuvu naudojimas (kiaušinių virimo laikmatis)

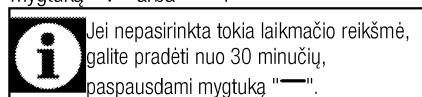
Naudojant šią funkciją, laikmatį galima nustatyti nepriklausomai nuo kaitvietės.

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "①".
2. Jei norite įjungti laikmatį, vienu metu spauskite mygtuką "+" ir "-".
3. Jei norite įjungti laikmatį, vienu metu spauskite mygtuką "+" ir "-".

Simbolis „00“ pasirodys kartu su laikmačio ekranoose mirksinčiais abiem dešimtainiais kableliais.



4. Jei norite nustatyti pageidaujamą laiką, palieskite mygtuką "+" arba "-".



Laikmačio išjungimas

Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė bus išjungta automatiškai ir pasigirs išpėjamasis garsos signalas. Norėdami išjungti išpėjamuosius garso signalus, spauskite bet kurį mygtuką.

Laikmačių išjungimas pirmiau laiko

Jeigu laikmatį išjungsite anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks esant nustatytais temperatūrai, kol ją išjungsite.

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
2. Jei norite įjungti laikmatį, vienu metu spauskite mygtuką "+" ir "-".
3. Kol laikmačio ekrane pasirodys simbolis „00“, palieskite mygtuką "-" ir reikšmę nustatykite ties „00“.

Taško formos lemputė atitinkamame kaitvietės ekrane ir pačiame laikmačio ekrane **visiškai** išsiungja tam tikrą laiko tarpą pamirkšėjusi, 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 rūsių kaitlentėmis. Ji veikia veiksmingiai ir kaitlentės paviršius neįkaista. Indukcinėje kaitlentėje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti šį prietaisą.

 Kaitlentėse, priklausomai nuo modelio, gali būti įrengtos tokios skersmenų kaitvietės: 160, 200 ir 250 mm. Panaudojant indukcinę savybę, kiekviena kaitvietė aptinkta ant jos padėtę prikaistuvį. Energija susidaro tik tuomet, kai prikaistuvis liečia kaitvietę ir todėl užtikrinamos minimalios energijos sąnaudos.

Naudojimo laiko aprigojimai

Kaitlentės valdiklyje įrengta naudojimo laiko aprigojimo funkcija. Jeigu paliksite išjungtą vieną ar daugiau kaitviečių, praėjus tam tikram laikui, kaitvietės bus automatiškai išjungtos (žr. 1 lentelę). Jeigu kaitvietė bus prisiskirtas laikmatis, vėliau išsijungs ir laikmačio ekranas.

Naudojimo laiko aprigojimas 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 išjungti.

1 lentelė: Naudojimo laiko aprigojimai

Temperatūros lygis	Naudojimo laiko aprigojimas, valandomis
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minučių
Galių didinimo funkcija	5 minučių (*)
(*) Po 5 minučių kaitlentės kaitinimo lygis sumažės iki 9 (pasirinktinai)	

Apsauga nuo perkaitimo

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

- Veikianti kaitvietė gali būti išjungta.
- Gali sumažėti pasirinktas kaitinimo lygis. Deja šios sąlygos indikatorius neparodys.
- Gali pasirodyti E2 klaida.

Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

Šioje viryklyje įrengta apsaugos nuo išsiliejimo sistema. Jeigu gaminant ant valdymo skydelio išsilieja skyscio, sistema parodys klaidos pranešimą ir kaitlentė bus automatiškai išjungta.

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.

Triukšmas naudojimo metu

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

- Kuo didesnis temperatūros lygis, tuo garsiau veikia kaitlentė.
- Triukšmas gali kilti dėl prikaistuvio lydinio.
- Esant žemiems lygiams, dėl veikimo principų gali būti girdimi įprasti kaitviečių išjungimo/išjungimo garsai.
- Triukšmas gali kilti kaitinant tuščią prikaistuvį. Priipylus į ją vandens arba pridėjus maisto, šis garsas akivaizdžiai dinga.
- Gali būti girdimas ventiliatoriaus, naudojamo elektroninei sistemai aušinti, keliamas garsas.

Klaidų pranešimai

2 lentelė: Klaidų kodai ir klaidų šaltiniai

Klaidos priežastis	Indikatorius	Rodmuo
Perkaitimo klaida	Žybčioja simbolis „E2“	Atitinkamos kaitvietės ekranas
Kaitlentė perkaito	Žybčioja simbolis „H“	Kaitviečių indikatorių ekranas
Maitinimo tinklo klaida	Žybčioja simbolis „E6“	Kaitviečių indikatorių ekranas
Jutiklio klaida	Žybčioja simbolis „E9“	Atitinkamos kaitvietės ekranas



Daugiau informacijos žr. 2 lentelę, kurioje paaiškinti klaidų pranešimai, kurių gali pasirodyti jutikliniame valdymo skydelyje.



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



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

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, paigėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja trikčių atvejų.



PAVOJUS:

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

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydam viryklię, leiskite jai atvėsti.

Karštai paviršiai gali nudeginti!

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



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



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

2. Nuimkite visas nuimamas degiklio dalis ir išplaukite rankomis karštame vandenye, naudodami kempinę ir šiek tiek indų.
3. Nuvalykite nenuimamas degiklio dalis šlapia šluoste.
4. Drėgna šluoste nuvalykite žvakę ir kaitinimo elementą (modeliuose su uždegikliu ir kaitinimo elementu). Po to nusausinkite sausa šluoste. Užtirkinkite, kad angos liepsnoms ir žvakė būtų visiškai sausos.

Antraip bandant uždegti nekils kibirkštis.

5. Montuodami viršutines groteles, puodų laikiklius būtinai dékite taip, kad degikliai būtų centruose.

Keraminio stiklo paviršius

Valykite stiklo keraminį paviršių (stiklo keramika) šaltu vandeniu, pasirūpindami, kad ant jo neliktu valymo priemonių likučių, ir nusausinkite minkšta šluoste. Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių naudojant kaitlentę kitą kartą.

Ant stiklo keramikos (stiklo keramino) paviršiaus pridžiūvusių likučių jokiais būdais negalima grandyti sulinkusiais peilais, plieno drožlių šluostėmis ar panašiais įrankiais.

Kalcio dėmes (geltonas dėmes) šalinkite naudodami parduotuvės įsigyjamomis kalkių nuosėdų šalinimo priemonėmis arba nedideliu kiekiu kitos kalkių nuosėdų šalinimo priemonės, pavyzdžiu, actu arba citrinų sultimis.

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



Cukringą maistą, pavyzdžiu, tirštą saldų krema ir sirupą reikia nedelsiant nuvalyti, nelaukiant, kol paviršius atvés. Kitaip stiklo keramikos paviršius gali būti nepataisomai sugadintas.

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

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

Kaitlentės valymas

Degiklio valymas

1. Nuimkite puodų laikiklius nuo kaitlentės.

7 Trikčių nustatymas

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

- Perdegé arba suveiké elektros tinklo saugiklis. >>> *Patirkinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (žemintą) lizdą. >>> *Patirkinkite kištumo jungimą.*
- Jeigu vėl įjungus virykę ekranas neužsidega: >>> *Atjunkite prietaisą elektros grandinės pertraukikliu. Palaukite 20 sekundžių, paskui vėl ją įjunkite.*
- Isiungė apsauganuo perkaitimo. >>> *Palaukite, kol kaitlentė atvés.*
- Puodas netinkamas gaminimui. >>> *Naudokite tinkamą puodą.*

Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis

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

Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

- Galbūt pasibaigė pasirinkta kaitvietė nustatytais laikas. >>> Galite nustatyti naują gaminimo laiką arba tiesiog daugiau nebegaminti.
- Isiungė apsauganuo perkaitimo. >>> Palaukite, kol kaitlentė atvés.
- Koks nors daiktas dengia jutiklinį valdymo skydelį. >>> Nuimkite daiktą nuo valdymo skydelio.

Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

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



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

