

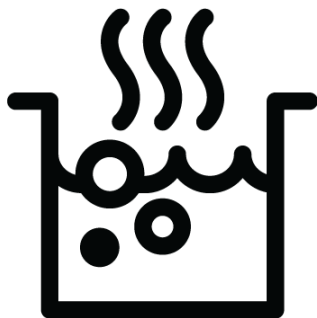
LV

LT

RO



lebūvēta plīts virsma / Lietošanas rokasgrāmata
Įmontuojama viryklė / Vartotojo vadovas
Plită încorporabilă / Manual de utilizare



HII64200SFMT

185262226_3/ LV/ LT/ RO/ R.AF/ 05.03.24 23:01
7757189254



Laipni lūdzam!

Cienājamo klient!

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

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

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

Simboli un to apraksti lietotāja rokasgrāmatā:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



Brīdinājums par karstu virsmu.

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

MS

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Saturs

1 Drošības noteikumi.....	4
1.1 Paredzētais lietojums	4
1.2 Bērnu, neaizsargāta cilvēka un mājdzīvnieku drošība	4
1.3 Elektriskā drošība.....	5
1.4 Transportēšanas drošība.....	7
1.5 Instalācijas Drošība.....	7
1.6 Lietošanas Drošība	8
1.7 Brīdinājumi par Temperatūru.....	8
1.8 Gatavošanas drošība	9
1.9 Indukcija.....	9
1.10 Apkopes un Tīrīšanas Drošība	10
2 Vides instrukcijas.....	10
2.1 Atkritumu direktīva	10
2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai	10
2.2 Informācija par iepakojumu	10
2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai	10
3 Jūsu izstrādājums.....	11
3.1 Izstrādājuma ievads	11
3.2 Tehniskās specifikācijas.....	12
4 Pirmā Lietošana	13
4.1 Sākotnējā tīrīšana.....	13
5 Plīts virsmas izmantošana	13
5.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu	13
5.2 Vadības panelis	16
6 Vispārīga informācija par ēdienu cepšanu	25
6.1 Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu	25
7 Apkope un tīrīšana.....	26
7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija	26
7.2 Plīts virsmas tīrīšana.....	27
7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana	28
8 Problēmu novēršana	28



1 Drošības noteikumi

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



1.1 Paredzētais lietojums

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



1.2 Bērnu, neaizsargāta cilvēka un mājdzīvnieku drošība

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

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

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



1.3 Elektriskā drošība

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

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

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

1.4 Transportēšanas drošība

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

1.5 Instalācijas Drošība

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

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

1.6 Lietošanas Drošība

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

izstrādājumu no elektrotīkla, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.

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

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

- Nepieskarieties ierīces virsmai.

- Nelietojiet ierīci.

- Nekādā gadījumā neuzkāpiet uz ierīces.

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

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

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

1.7 Brīdinājumi par Temperatūru

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

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

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

• **BRĪDINĀJUMS:**

Ugunsbīstamība: Uz gatavošanas virsmām nenovietojiet priekšmetus.

1.8 Gatavošanas drošība

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

1.9 Indukcija

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

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



1.10 Apkopes un Tīrīšanas Drošība

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

2 Vides instrukcijas

2.1 Atkritumu direktīva

2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai

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



Šī ierīce ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kurus var atkārtoti izmantot un kas ir piemēroti atkārtotai pārstrādei. Tāpēc

pēc tā kalpošanas laika beigām neatbrīvojieties no izstrādājuma kopā ar parastajiem sadzīves un citiem atkritumiem. Nogādājiet to savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Par šiem savākšanas punktiem varat jautāt vietējai administrācijai. Pareiza ierīces utilizācija palīdz novērst negatīvas sekas videi un cilvēku veselībai.

Atbilstība RoHS direktīvai:

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

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

2.2 Informācija par iepakojumu

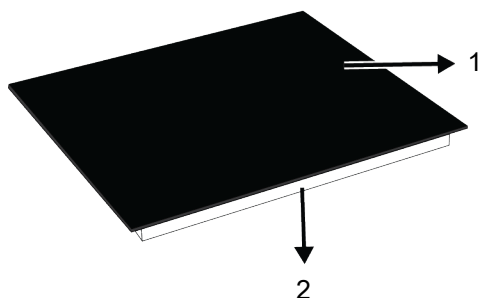
Ierīces iepakojuma materiāli ir ražoti no pārstrādājama materiāla saskaņā ar valsts vides likumiem. Neatbrīvojieties no iepakojuma atkritumiem kopā ar sadzīves vai citiem atkritumiem, nogādājiet tos vietējo varas iestāžu norādītajos iepakojuma materiālu savākšanas punktos.

2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai

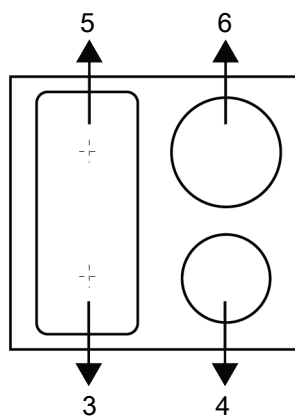
Saskaņā ar ES 66/2014 informāciju par energoefektivitāti var atrast produkta čekā, kas tiek piegādāts kopā ar produktu. Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

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

3.1 Izstrādājuma ievads



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



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

3.2 Tehniskās specifikācijas

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

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

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



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



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



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

4 Pirmā Lietošana

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

4.1 Sākotnējā tīrīšana

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

5 Plīts virsmas izmantošana

5.1 Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu

Vispārīgi brīdinājumi

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

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

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

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

Indukcijas plīts virsmas darbības princips

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

Ēdienu gatavošanas ar indukciju priekšrocības

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

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

Drošai darbībai:

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

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

Gatavošanas katli/pannas

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

Piemēroti katli/pannas:

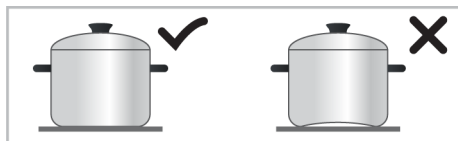
- Čuguna katli/pannas
- Emaljēti tērauda katli/pannas
- Tērauda un nerūsējošā tērauda katli/pannas (ar etiķeti vai brīdinājumu, kas norāda, ka tie ir saderīgi ar indukciju)

Nepiemēroti katli/pannas:

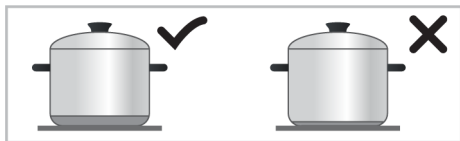
- Alumīnija katli/pannas
- Vara katli/pannas
- Misiņa katli/pannas
- Stikla katli/pannas
- Keramikā
- Keramikā un porcelāns

Ieteikumi:

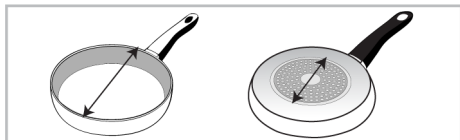
- Izmantojiet tikai katlus/pannas ar plakanu dibenu. Nelietojiet katlus/pannas ar izliektu vai ieliektu pamatni.



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



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



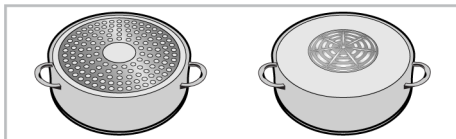
- Dažiem gatavošanas katliem/pannām ir pamatne, kas satur neferomagnētiskus materiālus, piemēram, alumīniju. Šāda veida gatavošanas katli/pannas, iespējams, nesasilda pienācīgi vai tos vispār nevar noteikt uz indukcijas plīts

Ieteicamie katlu/pannu izmēri

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

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

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



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

Gatavošanas katlu/pannu pārbaude

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

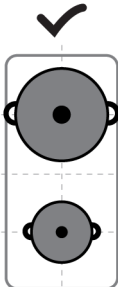
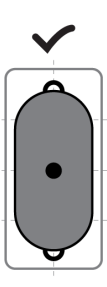
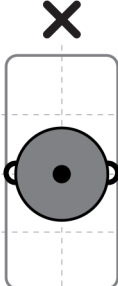
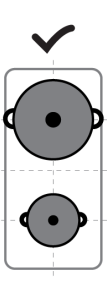
1. Tas ir saderīgs, ja jūsu katla pamatnē ir magnēts.
2. Tas ir saderīgs, ja  nemirgo, kad novietojat katlu uz indukcijas plīts virsmu un ieslēdzat plīts virsmu.

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

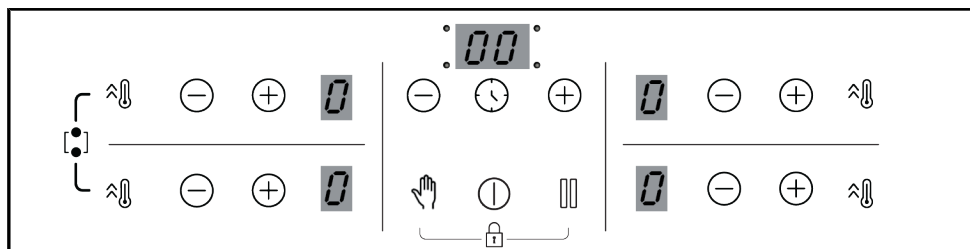
Gatavošanas zona ar plašu virsmu (flexi)

Jūsu plīts virsma ir aprīkota ar platām plīts virsmām (Flexi virsmas). Jūs varat darbināt šo gatavošanas virsmu kā atsevišķas plīts virsmas, kas nav atkarīgas viena no otras

mazākajiem gatavošanas katliem. Varat aktivizēt šo gatavošanas zonu kombinēšanas funkciju un pārveidot tās par vienu gatavošanas virsmu, lai pagatavotu ēdienus ar lielajiem gatavošanas katliem.

Divas neatkarīgas gatavošanas zonas		Viena gatavošanas zona	
	Gatavošanas zonām ar plašu virsmu ir divas gatavošanas zonas, priekšpusē un aizmugurē. Jūs varat izmantot šīs zonas kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas dažādiem temperatūras līmeņiem ar diviem dažādiem gatavošanas katliem. Novietojiet gatavošanas katlus/pannas, centrējot atsevišķās gatavošanas zonas.		Gatavošanas darbiem ar lieliem katliem/pannām novietojiet katlus/pannas tā, lai tie aptvertu abu gatavošanas zonu centrus un būtu centrēti uz gatavošanas zonas.
	 Lai pagatavotu ēdienu ar atsevišķiem katliem/pannām, novietojiet to priekšējās vai aizmugurējās gatavošanas zonas centrā. Nenovietojiet gatavošanas katlus/pannas gatavošanas zonas centrā.		 Ja vēlaties gatavot ar diviem dažādiem katliem/pannām vienā un tajā pašā temperatūras līmenī, varat apvienot gatavošanas zonu ar plašu virsmu (elastīgu) un gatavot ar diviem dažādiem katliem/pannām vienā un tajā pašā temperatūrā. Gatavošanas katlus/pannas novietojiet tā, lai zonu centri atkal būtu centrā.

5.2 Vadības panelis



Taustiņi

-  : Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
-  : Taimera taustiņš
-  : Ātrās sildīšanas taustiņš/Augstas jaudas iestatīšanas (Būsters) taustiņš
-  : Bloķēšanas taustiņš tīrīšanas laikā
-  : Apturēšanas taustiņš

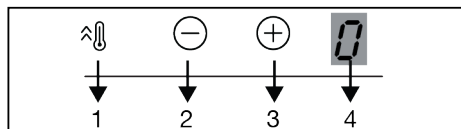
-  : Palielināšanas taustiņš
-  : Samazināšanas taustiņš

Simboli

-  : Plašās virsmas gatavošanas zonas apvienotais simbols *
-  : Taustiņu bloķēšanas simbols

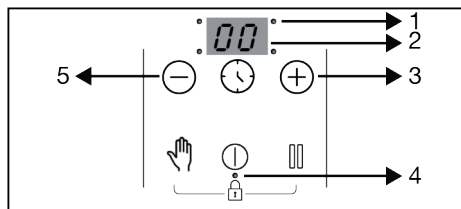
* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

Gatavošanas zonas displejs



- 1 Ātrās sildīšanas taustiņš/Augstas jaudas iestatīšanas (Būsters) taustiņš
- 2 Temperatūras samazināšanas taustiņš
- 3 Temperatūras palielināšanas taustiņš
- 4 Attiecīgās plīts virsmas temperatūras indikators

Taimera displejs



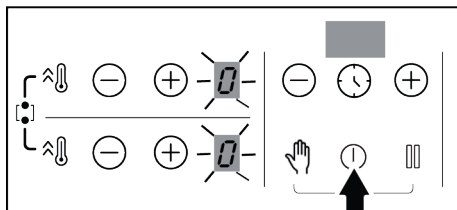
- 1 Taimera darbības punkta LED
- 2 Taimera indikators
- 3 Taimera palielināšanas taustiņš
- 4 Taustiņu bloķēšanas/bēnu drošības bloķēšanas taustiņa darbības punkta LED
- 5 Taimera samazināšanas taustiņš

Vispārīgi brīdinājumi par vadības paneli

- Šo ierīci vada ar skārienvadības paneli. Visas ar skārienvadības paneli veiktās darbības tiks apstiprinātas ar skaņas signālu.
- Nodrošiniet, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitra un netīra virsma var izraisīt funkciju nepareizu darbību.
- Ja 10 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski pārslēgsies gaidīšanas režīmā.
- Ja ilgāku laiku netiks nospiests neviens taustiņš, drošības apsverumu dēļ ierīce tiks izslēgta.

Plīts virsmas ieslēgšana:

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam ①.
- ⇒ Visu ēdiena gatavošanas zonu displejos tiks parādīts "0".



Ēdiena gatavošanas zonas izslēgšana:

- ✓ Aktivizētu ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 4 veidos:

- ✓ **Pieskaroties taustiņam ①;**
Pieskarieties taustiņam ①.

1. **Samazinot temperatūru līdz "0" līmenim;** Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, pielāgojot temperatūras iestatījumu līdz "0" līmenim.
2. **Izmantojot izslēgšanas funkciju taimerī atbilstoši vajadzīgajai ēdiena gatavošanas zonai;** Pēc noteiktā laika taimeris izslēgs ar to saistīto ēdiena gatavošanas zonu. Attiecīgajā displejā parādīsies "0" vai "00". Pēc noteiktā laika tiks atskaņots skaņas signāls. Lai apturētu skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam uz vadības paneļa.
3. **Vienlaikus pieskaroties zonām +/− atbilstoši vēlamajai ēdiena gatavošanas zonai;** Varat izslēgt attiecīgo ēdiena gatavošanas zonu, vienlaikus pieskaroties tās taustiņiem +/−.

i Ja pēc ēdiena gatavošanas zonas izslēgšanas joprojām ir ieslēgts indikators vai , tas nozīmē, ka ēdiena gatavošanas zona joprojām ir karsta. Nepieskarieties ēdiena gatavošanas zonām.

Atlikušā siltuma indikators

Ja ēdiena gatavošanas zonas displejā mirgo simbols , tas nozīmē, ka plīts virsma joprojām ir karsta un to var izmantot neliela ēdiena daudzuma uzsildīšanai. Pēc neilga

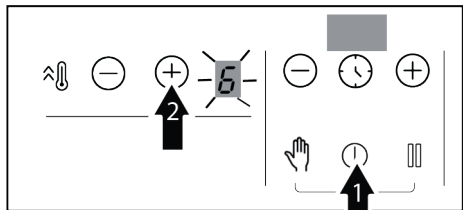
laika šī simbola vietā tiks parādīts simbols , kas nozīmē, ka plīts virsmas siltums ir samazinājies..



Ja elektroapgāde ir atslēgta, atlikušā siltuma indikators neiedegsies un nebrīdīs lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

Temperatūras līmeņa regulēšana

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam ①.
2. Noregulējiet vajadzīgo temperatūras līmeni, pieskaroties zonas taustiņiem ⊕ / ⊖.



⇒ Atbilstošā ēdiena gatavošanas zona sāks darboties iestatītajā temperatūras līmenī.



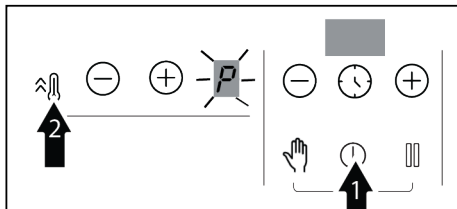
280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zonas ārējā daļa (ja jūsu izstrādājumam ir 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zona) tiek aktivizēta tikai tad, kad uz tās novieto pietiekami lielu pannu, kas nosedz visu gatavošanas zonu, un temperatūra ir iestatīta augstāk par 8. līmeni.

Lielas jaudas iestatījums (PASTIPRINĀTĀJS)

Varat izmantot pastiprinātāja funkciju ātrai sasildīšanai. Tomēr šo funkciju nav ieteicams izmantot ilgstošai ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās.

Lielas jaudas iestatījuma (PASTIPRINĀTĀJA) izvēle:

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam ①.
2. Pieskarieties attiecīgās zonas taustiņam .



⇒ Izvēlēta ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu, un ēdiena zonas displejā tiks parādīts simbols "P". Ēdiena gatavošanas zonā pastiprinātāja funkcija izslēdzas, un darbība notiek "9" līmenī.

Lielas jaudas iestatījuma (PASTIPRINĀTĀJA) priekšlaicīga izslēgšana:

Ir iespējams jebkurā laikā izslēgt lielas jaudas iestatījumu, pieskaroties taustiņam ⊖ vai . Ēdiena gatavošanas zonā pastiprinātāja funkcija izslēdzas, un darbība notiek 9 līmenī.

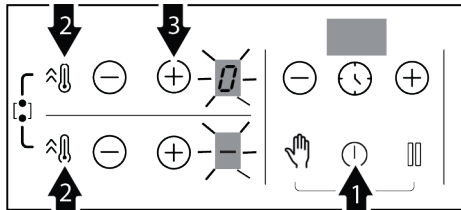
Darbības princips divām zonām, kas atrodas tajā pašā vertikālajā virzienā:

Ja vienai zonai ir iestatīts līmeņa pastiprinātājs un otrai zonai, kas atrodas tajā pašā vertikālajā virzienā, iestatīts par 6. līmeni lielāks līmenis (7., 8. un 9.), pirmās zonas līmenis pārslēdzas uz 9. līmeni, bet otrās zonas līmeni var iestatīt augstāku par 6. līmeni (7., 8. un 9.). Ja otrajai zonai ir iestatīts līmeņa pastiprinātājs, pirmā zona pārslēdzas uz 6. līmeni.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas ieslēgšana

1. Pieskarieties taustiņam ①, lai ieslēgtu plīts virsmu.

2. Lai ieslēgtu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, aptuveni 3 sekundes vienlaikus turiet nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus .



⇒ Aizmugurējā kreisās puses ēdiena gatavošanas zonā būs redzama "0". Priekšējā kreisās puses ēdiena gatavošanas zonā parādīsies $\ominus$, un tiks ieslēgta ēdiena gatavošanas platvirsmas zona.

3. Pieskarieties aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem $\oplus/\ominus$, lai iestatītu temperatūru diapazonā no "0" līdz "9".



Kad ēdiena gatavošanas platvirsmas zona ieslēgta, varēs iestatīt temperatūru, izmantojot aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņus $\oplus/\ominus$. Temperatūru nevar iestatīt ar priekšējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem $\oplus/\ominus$.

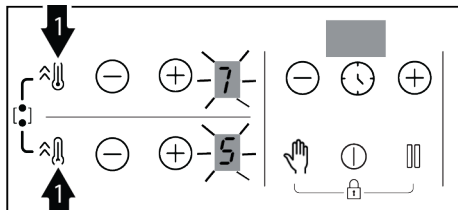


Ēdiena gatavošanas kreisās puses platvirsmas zonu skaidrojums ir piemērs. Ja ēdiena gatavošanas platvirsmas zona ir arī plīts virsmas labajā pusē, uz to attiecas tie paši norādījumi.

⇒ Ēdiena gatavošanas zona sāks darboties.

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

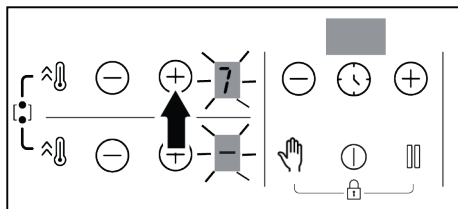
- ✓ Kamēr darbojas viena vai abas kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas, varat apvienot abas ēdiena gatavošanas zonas, ieslēdzot ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu. Šādi varat izmantot platāku ēdiena gatavošanas zonu tādā pašā līmenī.



1. Lai ieslēgtu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, kad ir ieslēgta viena vai abas kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas, aptuveni 3 sekundes vienlaikus turiet nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus .

⇒ Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā būs redzama pēdējās izvēlētajās gatavošanas zonas temperatūras vērtība, un tiks ieslēgta ēdiena gatavošanas platvirsmas zona.

⇒ Apvienotās ēdiena gatavošanas zonas turpinās darboties ar kreisās puses ēdiena gatavošanas zonai izvēlēto temperatūras un taimera (ja pieejams) vērtību. Tiks atcelta kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas vērtība, kas tika iestatīta pirms gatavošanas zonu apvienošanas.



- ⇒ Lai mainītu temperatūru, pieskarieties aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem $\oplus/\ominus$ un iestatiet vēlamo temperatūru.



Ja pieskarsities kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņam, kad ir ieslēgta ēdiena gatavošanas platvirsmas zona, ēdiena gatavošanas zonas darbosies pastiprinātāja līmenī.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu izslēgšana

- ✓ Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu var izslēgt 4 veidos:
- 1. **Samazinot temperatūru līdz "0"**
līmenim: Lai izslēgtu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, varat samazināt temperatūras līmeni līdz "0".
- 2. **Izmantojot izslēgšanas funkciju taimerī atbilstoši ēdiena gatavošanas platvirsmas zonai:** Kad iestatītais laiks būs pagājis, taimeris izslēgs ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu. Kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies "0", bet taimera displejā būs redzams "00".
- 3. **Vienlaikus pieskarieties jebkuras kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem $\oplus/\ominus$:** Vienlaikus pieskarieties jebkuras kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas taustiņiem $\oplus/\ominus$, ēdiena gatavošanas zonas tiks atdalītas un izslēgtas.
- 4. **Aptuveni 3 sekundes vienlaikus turot nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus :** Ēdiena gatavošanas zonas tiks izslēgtas, ja aptuveni 3 sekundes vienlaikus turēsiet nospiešus abu ēdiena gatavošanas zonu taustiņus.

Tīrīšanas bloķēšana

Izmantojot tīrīšanas bloķēšanas funkciju, 20 sekundes tiks bloķēta visu vadības paneļa taustiņu darbība, kamēr plīts virsma

ir ieslēgta, lai lietotājs varētu veikt ātru tīrīšanu. Šajā laikā ierīcei netiks pievadīta strāva.

Tīrīšanas bloķēšanas funkcijas aktivizēšana

1. Kad ir ieslēgta jebkura ēdiena gatavošanas zona, turiet nospiestu taustiņu , līdz tiek atskaņots **viens skaņas signāls**.
2. Plīts virsmas taimera displejā tiks sākta laika atskaite, sākot no 20. Šajā laikā nedarbosies neviens paneļa taustiņš, izņemot taustiņu .

Tīrīšanas bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana

Lai deaktivizētu tīrīšanas bloķēšanas funkciju, nav jānospiež neviens taustiņš. Pēc 20 sekundēm plīts virsma atskaņos skaņas signālu un tīrīšanas bloķēšanas funkcija tiks automātiski izslēgta.



Ja vēlaties izslēgt tīrīšanas bloķēšanas funkciju ātrāk, turiet nospiestu taustiņu , līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.

Bērnu drošības funkcija Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

Kad ēdiena gatavošanas zonas ir izslēgtas, varat aizsargāt plīts virsmu ar bērnu drošības funkciju, lai bērni nevarētu ieslēgt ēdiena gatavošanas zonas. Bērnu drošības funkciju var aktivizēt vai deaktivizēt tikai tad, ja ēdiena gatavošanas zonas ir izslēgtas (darbojas gaidīšanas režīmā).

Bēru drošības funkcijas aktivizēšana

1. Kad plīts virsma ir gaidīšanas režīmā, vienlaikus turiet nospiestu taustiņu  un , līdz tiek atskaņots **viens skaņas signāls**.
⇒ Tiks ieslēgta bērnu drošības funkcija. Visu ēdiena gatavošanas zonu displejā īslaicīgi parādīsies **“L”**, un tiks ieslēgts taustiņa  decimāldaļu atdalītājs.

 Ja laikā, kad ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, tiks nospiests jebkurš taustiņš, tiks atskaņoti divi skaņas signāli un visos ēdienu gatavošanas zonu displejos mirgos burts **“L”**.

Bēru drošības funkcijas deaktivizēšana

1. Kad bērnu drošības funkcija ir ieslēgta, vienlaikus turiet nospiestu taustiņu  un , līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.
2. Bēru drošības funkcija tiks izslēgta. Visos ēdiena gatavošanas zonu displejos sāks mirgot **“L”** un  indikators nodzīsīs.

Taustiņu bloķēšanas funkcija

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

 Atslēgas bloķēšana tiek atcelta strāvas padeves pārtraukuma gadījumā.

Taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšana

1. Vienlaikus turiet nospiestu taustiņu  un , līdz tiek atskaņots **viens skaņas signāls**.
⇒ Tiks ieslēgta taustiņu bloķēšanas funkcija un ieslēgsies taustiņa  decimāldaļu atdalītājs.

 Taustiņu bloķēšanas funkciju var aktivizēt tikai darbības režīmā. Pēc taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšanas varēs izmantot tikai taustiņu ①. Ja pieskarsities jebkurai citai pogai, sāks mirgot taustiņa  decimāldaļu atdalītājs, norādot, ka ir ieslēgta taustiņu bloķēšanas funkcija. Ja laikā, kad ir bloķēti taustiņi, ieslēgsit plīts virsmu, būs jādeaktivizē taustiņu bloķēšanas funkcija, lai varētu atkal ieslēgt plīts virsmu. Ja pieskarsities citam taustiņam, neizslēdzot taustiņu bloķēšanas funkciju, visu ēdiena gatavošanas zonu displejos sāks mirgot **“L”**, norādot, ka ir aktivizēta taustiņu bloķēšanas funkcija. Izslēdziet taustiņu bloķēšanas funkciju, lai atkal ieslēgtu plīts virsmu.

Taustiņu bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana

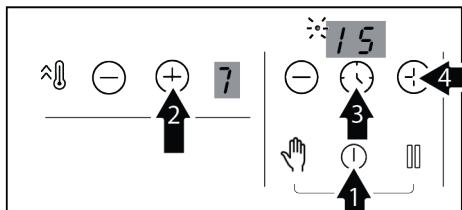
1. Kad taustiņu bloķēšanas funkcija ir ieslēgta, vienlaikus pieskarieties taustiņam  un , līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.
2. Taustiņa  indikators nodzīsīs un vadības panelis tiks atbloķēts.

Taimera funkcija

Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Jums nebūs jāuzrauga plīts virsma visu ēdiena gatavošanas laiku. Iestatītā laika perioda beigās ēdiena gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.

Taimera aktivizēšana

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam ①.
2. Noregulējiet vajadzīgo temperatūras līmeni, pieskaroties zonas taustiņiem ⊕ / ⊖.



3. Lai aktivizētu taimerī, pieskarieties taustiņam . Taimera displejā parādīsies simbols “00” un izvēlētās gatavošanas zonas decimāldaļu atdalītājs.
4. Iestatiet vajadzīgo ilgumu, pieskaroties taimera taustiņiem /.
5. Iestatījums tiks aktivizēts pēc 10 sekundēm. Taimera displejā sāks mirgot izvēlētās gatavošanas zonas decimāldaļu atdalītājs.
6. Lai iestatītu taimerus citām ēdiena gatavošanas zonām, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

a dažādām zonām tiek iestatītas vismaz vairākas taimera vērtības, taimera displejā būs redzams tās zonas taimeris, kuram ir mazākā vērtība, un sāks mirgot šīs zonas decimāldaļu atdalītājs. Nepārtraukti degs arī pārējo zonu decimāldaļu atdalītāji.

Lai skatītu atlikušo ēdiena pagatavošanas laiku, pieskarieties visu ēdiena gatavošanas zonu taustiņam . Katru reizi pieskaroties, tiks parādīta citas zonas taimera vērtība. Visbeidzot tiks atkal parādīta mazākā taimera vērtība.

Taimeri nevar iestatīt, neizvēloties ēdiena gatavošanas zonu un tās temperatūras vērtību.

Taimeri var iestatīt tikai ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām.

Taimera deaktivizēšana

Kad iestatītais laiks pagājis, plīts virsma tiks automātiski izslēgta un atskanēs skaņas signāls. Lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet jebkuru taustiņu. Ja nenospiedīsiet nevienu taustiņu, skaņas signāls tiks atcelts pēc dažām minūtēm.

Taimeru deaktivizēšana pirms darbības laika beigām

- ✓ Ja deaktivizēsiet taimeri pirms darbības laika beigām, plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz izslēgsit plīts virsmu. Pirms darbības laika beigām taimeri var deaktivizēt divos veidos:

1. **Deaktivizējiet attiecīgās zonas taimeri, samazinot tā vērtību līdz “00”:** Pieskarieties taimera taustiņiem /, līdz tās ēdiena gatavošanas zonā, kurā ir ieslēgts taimeris, tiek parādīts simbols “00”.

⇒ Attiecīgās zonas decimāldaļu atdalītāja simbols vairs nebūs redzams, un taimera funkcija tiks atcelta.

⇒ **Deaktivizējiet attiecīgās zonas taimeri, vienlaikus pieskaroties atbilstošās zonas taustiņiem /.** Vienlaikus pieskarieties atbilstošās zonas taustiņiem /.

⇒ Attiecīgās zonas decimāldaļu atdalītāja simbols vairs nebūs redzams, un taimera funkcija tiks atcelta.

Pabeidzot šo darbību, attiecīgās zonas temperatūras līmenis būs “0” saskaņā ar taimera līmeni.

Apturēšanas funkcija

- ✓ Izmantojot šo funkciju, ir iespējams samazināt gatavošanas zonu darba temperatūru līdz mazākajam līmenim (1. līmenis).



Ja kādai ēdiena gatavošanas zonai ir iestatīts taimeris, tas turpinās darboties pēc funkciju apturēšanas.

1. Kad darbojas kāda no ēdiena gatavošanas zonām, pieskarieties taustiņam .
2. Visas ēdiena gatavošanas zonas darbosies minimālā līmenī (1. līmenis). Ieslēgto ēdiena gatavošanas zonu displejs tiks parādīts simbols .
3. Vēlreiz pieskarieties taustiņam , lai atkārtoti aktivizētu visas apturētās ēdiena pagatavošanas zonas ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Jaudas pārvaldības funkcija

Jūsu ierīce ir aprīkota ar jaudas pārvaldības funkciju. Izmantojot šo funkciju, jūs varat mainīt kopējo jaudu, ko var iegūt plīts. Jaudas pārvaldības funkcijai ir pieejami 8 līmeņi.

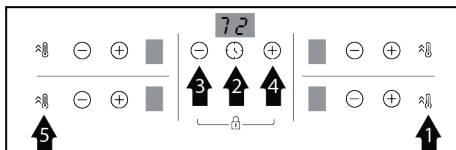
Jaudas pārvaldības funkcija - kopējie jauda līmeņi, kurus var iestatīt

Jaudas pārvaldības displeja indikators Kopējā jauda

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Lai mainītu kopējo jaudu;

1. Ieslēdziet plīti, pieskaroties  taustiņam. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties no jauna taustiņam .
2. Pēc tam pieskarieties attiecīgi labās priekšējās zonas taustiņam, taustiņam , taimera taustiņam , taimera taustiņam , un visbeidzot kreisā priekšējā apgabala taustiņš.



3. Iestatītais jaudas pārvaldības līmenis tiek parādīts taimera displejā.
4. Pieskarieties taustiņam , lai pārslēgtos starp līmeņiem un iestatītu kopējo jaudas vērtību, kuru vēlaties iestatīt.
5. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties taustiņam , un izslēdziet plīts virsmu. Tiks aktivizēta jūsu iestatītā kopējā jaudas vērtība.



Temperatūras līmeņi, kurus varat piešķirt plīts virsmām, var atšķirties atbilstoši kopējam iestatītajam jaudas līmenim. Plīts virsmas temperatūras līmeņi tiek automātiski samazināti atbilstoši jaudas iestatījumam, kas jānodrošina plītij. Tā nav kļūme.



Ja, mainot jaudas līmeni, tiek pieskāries taustiņam, kas nav norādītais secība, iestatījumu nevar veikt. Lai veiktu iestatījumu, jums ir jāatkārto darbības no sākuma.

Droša un efektīva ēdienaagatavošanas indukcijas zonu izmantošana

Darbības principi: Indukcijas plīts virsma tieši sakarsē ēdiena gatavošanai paredzēto trauku. Tāpēc tai ir daudzas priekšrocības, salīdzinot ar citu veidu plīts virsmām. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma ir vēsāka.

Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar augstākās kvalitātes drošības sistēmām maksimāli drošai lietošanai.



Plīts virsma var būt aprīkota ar indukcijas zonām ēdiena gatavošanai, un šo zonu diametrs atkarībā no modeļa ir 145, 180, 210 un 280 mm. Izmantojot indukcijas funkciju, katra ēdiena gatavošanas zona automātiski nosaka uz tās novietoto trauku. Enerģija tikai ģenerēta tikai vietās, kur trauks saskaras ar ēdiena gatavošanas zonu, tādēļ tiek panākts minimāls enerģijas patēriņš.



Produkts var sākt apstāties, kad tas darbojas no 1. līdz 7. līmenim, it īpaši ar virtuves traukiem ar mazu diametru un tad, ja ūdens un eļļas ir maz. Tā nav vaina.

Automātiska izslēgšanas sistēma

Plīts vadībai ir automātiska izslēgšanas sistēma. Ja ir ieslēgta viena vai vairākas plīts virsmas zonas, plīts virsmas zona pēc kāda laika automātiski izslēdzas (skat. 1. tabulu). Ja plīts virsmai ir piešķirts taimeris, taimera ekrāns arī tiek izslēgts.

Automātiskās izslēgšanās laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlētajā temperatūras līmeņa. Šim temperatūras līmenim tiek piemērots maksimālais darbības periods.

Pēc tam, kad tā automātiski tiek izslēgta, kā aprakstīts iepriekš, lietotājs var atkal darboties ar plīts virsmas zonu.

Temperatūras līmenis	Automātiski izslēgšanas periodi - stundas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minūtes
P (pastiprinātājs)	10 minūtes (*)
(*) Pēc 10 minūtēm plīts virsma pārslēgsies 9. līmenī	

Tabula 1: Automātiski izslēgšanas periodi

Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsma ir aprīkota ar sensoriem, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu.

Turpmāk ir aprakstītas iespējamās pārkaršanas pazīmes:

- Ieslēgtā ēdiena gatavošanas zona var tikt izslēgta.
- Izvēlētais līmenis var samazināties no augstāka līmeņa līdz 7. līmenim.

Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsma ir aprīkota ar pārplūšanas drošības sistēmu. Ja ēdiens pārplūst un izšļakstās uz vadības paneļa, sistēma

automātiski atvieno ierīci no elektrotīkla un izslēdz plīts virsmu. Šajā laikā displejā tiek parādīts brīdinājums **“E”**.

Precīzs jaudas iestatījums

Viens no indukcijas plīts virsmas darbības principiem ir tūlītēja reakcija uz komandām. Tā ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādējādi varat novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai.



Ja skārienvadības paneļa virsma tiek pakļauta intensīvai garaiņu iedarbībai, visa vadības sistēma var tikt izslēgta un atskanēt kļūdas skaņas signāls.



Nodrošiniet, lai skārienvadības paneļa virsma būtu tīra. Var tikt konstatēta nepareiza darbība.

6 Vispārīga informācija par ēdīenu cepšanu

Šajā sadaļā varat atrast padomus par ēdiena gatavošanu un gatavošanu.

6.1 Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu

Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu

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

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

Gatavošanas galds

Ēdiens	Temperatūras līmenis	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kausēšana		
Šokolādes kausēšana (piem., Oetker zīmola rūgtā šokolāde, šokolādes saturs 55-60%, 150 g)	1	20 ... 30
Sviests (200 g)	6	5 ... 6
Vārīt, karsēt, uzturēt siltu		
Ūdens 1 L (Vārīt)	P	3 ... 5
Ūdens 3 L (Vārīt)	P	8 ... 10
Piens 1 L (Vārīt)	6	4 ... 6
Piens 1 L (Uzturēt siltu)	1-2	18 ... 22
Augu eļļa (Karsēt) (Saulspuķu sēkļu eļļa 0,5 L)	8	3 ... 5
Vārīt		
Nemizots kartupelis rupji sakapāts (2 Gabals liels)	9	12 ... 14
Laša fileja	8	10 ... 15
Cīsiņš	9	2 ... 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
Gatavot, sautēt		
Rīsu ēdiens (200 g rīsi)	6	8 ... 14
Paelja *	9	15 ... 20
Noasa pudiņš **		

Ēdiens	Temperatūras līmenis	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Pupiņu - Turku zirņu vārīšana Vārīt - Noasa pudiņam	9	5 ... 6
Pupiņu - Turku zirņu vārīšana gatavošana - Noasa pudiņam	3	10 ... 30
Kvieši Vārīt - Noasa pudiņam	9	2 ... 5
Kvieši gatavošana - Noasa pudiņam	3	10 ... 30
Noasa pudiņš -Visas sastāvdaļas	8	20 ... 25
Stilbiņi ar dārzeņiem **		
Dārzeņu sautēšana	9	3 ... 8
Gatavošana cepeškrāsnī	4-5	120 ... 150
Zupas (Piem., lēcu zupa)	6-7	17 ... 20
Virspusēja apcepšana		
Jūras asara fileja	8	3 ... 7
Steika fileja ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Cīsiņš	8	2 ... 5
Cepta ola	7	4 ... 8
Frī kartupeļi		
Žagariņi	8	13 ... 16
Šnicele	8	5 ... 7
Nageti	8	4 ... 6
* Ieteicams izmantot vok pannu.		
** Ieteicams izmantot čuguna pannu/katliņu.		

7 Apkope un tīrīšana

7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija

Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Neuzklājiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var radīt paliekošus traipus.
- Pēc katras darbības izstrādājums ir rūpīgi jāiztīra un jāizžāvē. Tāpēc pārtikas atliekām ir jābūt viegli notīrāmām, un ir jānovērš šo atlikumu piedegšana, ja izstrādājumu vēlāk atkal izmanto. Tādējādi pagarinās iekārtas kalpošanas laiks un samazinās bieži sastopamās problēmas.
- Tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi ir: balinātāji, tīrīšanas līdzekļi, kas

satur amonjaku, skābi vai hlorīdu, tīrīšanas līdzekļi ar tvaiku, atkalķošanas līdzekļi, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļi, abrazīvie tīrīšanas līdzekļi (krēmveida tīrīšanas līdzekļi, tīrīšanas pulveris, tīrīšanas krēms, abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkļi, tīrīšanas drānas, kas satur netīrumus un mazgāšanas līdzekļa atlikumus).

- Tīrīšanai pēc katras lietošanas reizes nav nepieciešams īpašs tīrīšanas materiāls. Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Pēc tīrīšanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šlakatas.

- Nemazgājiet nevienu ierīces sastāvdaļu trauku mazgājamā mašīnā, ja vien lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi.

Plīts virsmām:

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

Tērauda - nerūsējošās virsmas

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

Stikla virsmas

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un stikla virsmām raksturīgu mikrošķiedras drāniņu, un nosusiniet to ar sausu drānu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzeklis, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drānu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.

- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst notīrīt ar zobainiem nažiem, stieplu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar komerciāli nopērkamo atkaļķošanas agentu ar atkaļķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir stipri netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz traipa ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas iedarbojas pareizi. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

Plastmasas detaļas un krāsotas virsmas

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

7.2 Plīts virsmas tīrīšana

Stikla gatavošanas virsma

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

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

7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana

- Tīrot vadības paneļus ar pogas vadību, noslaukiet paneli un pogas ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Lai notīrītu paneli, nenoņemiet pogas un starplikas zem tām. Vadības panelis un pogas var būt bojāti.

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

8 Problēmu novēršana

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

Produkts nedarbojas.

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

ikona vienmēr deg plīts zonas displejā.

- Kadus nedrīkst novietot uz darbināmās plīts. >>> Pārbaudiet, vai plīts zonā ir katls.
- Jūsu katls var nebūt piemērots indukcijai. >>> Pārbaudiet, vai jūsu plīts ir piemērota indukcijas plīts virsmai.
- Katls var būt nepareizi novietots plīts zonas centrā vai arī pannas apakšējā virsma var nebūt pietiekami plata, lai

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

- Katls vai plīts zona var būt pārāk karsta. >>> Pagaidiet, līdz tie atdziest.

Izvēlētā plīts zona pēkšņi izslēdzas, kamēr tā darbojas.

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

Lai gan plīts zona ir ieslēgta, katls nesasilst.

- Kads var nebūt piemērots indukcijas plīts virsmai. >>> Pārbaudiet, vai jūsu plīts ir piemērota indukcijas plīts virsmai.
- Katls var būt nepareizi novietots plīts zonas centrā vai arī pannas apakšējā virsma var nebūt pietiekami plata, lai izvēlētā plīts zona. >>> Centrējiet plīts zonu, izvēloties katlu, kas ir pietiekami plats plīts zonai.

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

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

Troksnis no plīts gatavošanas laikā

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

Iespējamie trokšņi un iemesli

- Ventilatora troksnis:** Plīts ir aprīkots ar ventilatoru, kas automātiski iedarbojas atbilstoši ierīces temperatūrai. Ventilatoram ir dažādi darbības līmeņi, un tas darbojas dažādos līmeņos atkarībā no temperatūras.
- Zemāka sūkšana kā transformatora darbības troksnis:** Tas ir saistīts ar indukcijas tehnoloģiju. Tā kā siltums tiek

pārnests tieši uz gatavošanas trauka pamatni, var dzirdēt tādas sūkšanas skaņas, kā tas norādīts attiecībā uz gatavošanas trauka materiālu. Tādējādi, izmantojot dažādus gatavošanas traukus, var būt dzirdami dažādi trokšņi.

- Plaisājošs troksnis:** Iemesls tam ir gatavošanas trauka pamatnes struktūra un materiāls. Ja gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem slāņiem ar dažādiem materiāliem, var dzirdēt plaisāšanas skaņu.
- Čikstošs troksnis:** Ja tiek gatavots uz divām gatavošanas zonām vienā un tajā pašā plīts pusē, var dzirdēt čikstošu skaņu ar dažādu gatavošanas līmeni.

Kļūdu kodi/iesmesli un iespējamie risinājumi

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

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

Sveiki!

Gerb. kliente,

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

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

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

Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

**PRANEŠI
MAS**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Turinys

1	Saugaus naudojimo instrukcijos.	34
1.1	Paskirtis	34
1.2	Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga	34
1.3	Elektros sauga	35
1.4	Transportavimo sauga	36
1.5	Montavimo Sauga	37
1.6	Naudojimo Sauga	37
1.7	Temperatūros įspėjimai	38
1.8	Gaminimo Sauga	38
1.9	Įvadinis kursas	39
1.10	Priežiūros ir Valymo Sauga	39
2	Aplinkosaugos instrukcijos	39
2.1	Atliekų direktyva	39
2.1.1	Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui.	39
2.2	Informacija apie pakuotę	40
2.3	Energijos Taupymo Rekomendacijos	40
3	Jūsų gaminys	40
3.1	Įvadas į prietaisą	40
3.2	Techniniai duomenys	41
4	Pirmasis naudojimas	42
4.1	Pradinis Valymas	42
5	Kaip naudoti šią viryklę	42
5.1	Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą	42
5.2	Valdymo skydeliis	45
6	Bendroji Informacija apie Kepimą	53
6.1	Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės	53
7	Priežiūra ir valymas	54
7.1	Bendroji valymo informacija	54
7.2	Kaitlentės valymas	55
7.3	Valdymo Skydo Valymas	56
8	Problemų sprendimas	56



1 Saugaus naudojimo instrukcijos

LT

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



1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga

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



1.1 Paskirtis

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

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

1.3 Elektros sauga

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

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

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

nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.

Jei jūsų gaminyje yra maitinimo laidas ir kištukas:

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



1.4 Transportavimo sauga

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

Tvirtai užfiksuokite judančias gaminio dalis, kad jų nepažeistumėte.

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

1.5 Montavimo Sauga

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

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

1.6 Naudojimo Sauga

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

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

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

1.7 Temperatūros įspėjimai

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

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

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

1.8 Gaminimo Sauga

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

1.9 Įvadinis kursas

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

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

1.10 Priežiūros ir Valymo Sauga

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

2 Aplinkosaugos instrukcijos

2.1 Atliekų direktyva

2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui

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



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

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

Atitiktis RoHS direktyvai:

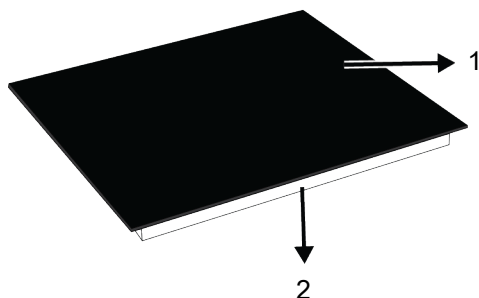
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, nurodytų direktyvoje

2.2 Informacija apie pakuotę

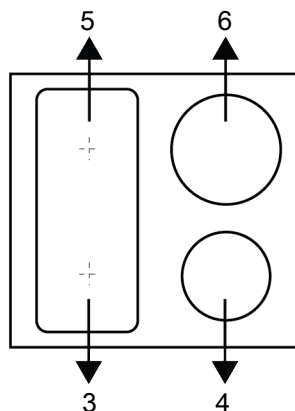
Gaminio pakavimo medžiagos yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus. Pakuočių atliekų neišmeskite kartu su buitinėmis ar kitomis atliekomis, jas pristatykite į vietos valdžios institucijų nurodytus pakuočių medžiagų surinkimo punktus.

3 Jūsų gaminys

3.1 Įvadas į prietaisą



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



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

2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos

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

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

3.2 Techniniai duomenys

LT

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

Virimo zonos

Priekinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2000 W / Stiprintuvus 2300 W

Priekinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	145 mm
Galia	1600 W / Stiprintuvus 1800 W

Galinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2000 W / Stiprintuvus 2300 W

Galinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	210 mm
Galia	2000 W / Stiprintuvus 2300 W

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



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



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



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

4 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdami naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

4.1 Pradinis Valymas

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

5 Kaip naudoti šią viryklę

5.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

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

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

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

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

Indukcinės kaitlentės veikimo principas

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

Virimo su indukcija privalumai

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

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

Kad darbas būtų saugus:

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

Kepimo puodai/keptuvės

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

Tinkami puodai/keptuvės:

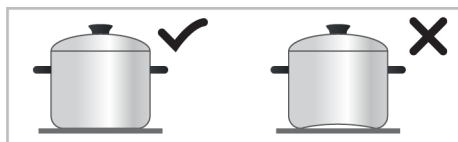
- Ketaus puodai/keptuvės
- Emaliuoti plieniniai puodai/keptuvės
- Plieniniai ir nerūdijančio plieno puodai/lėkštės (su etikete arba įspėjimu, kad jie suderinami su indukcija)

Netinkami puodai/keptuvės:

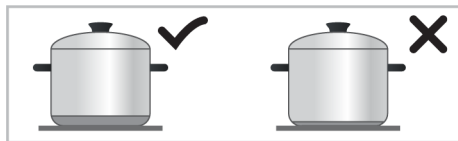
- Aliumininiai puodai/keptuvės
- Variniai puodai/keptuvės
- Žalvariniai puodai/keptuvės
- Stikliniai puodai/keptuvės
- Keramika
- Keramika ir porcelianas

Rekomendacijos

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

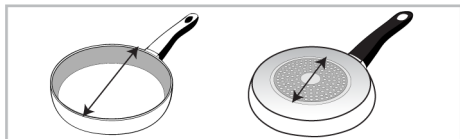


- Virimo puodus/keptuves naudokite tik su storais, apdorotais pagrindais. Jei naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali išvirti ir pažeisti kepimo paviršių bei prietaisą prieš įjungiant automatinę išjungimo sistemą. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.

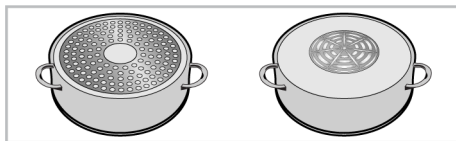


- Kai kurių kepimo puodų/keptuvių pagrindas turi mažesnę feromagnetinį lauką nei jo tikrasis skersmuo. Kaistuvai šildo tik šį plotą. Todėl šiluma paskirstoma netolygiai ir sumažėja

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



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



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

Virimo puodų/keptuvių bandymas

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

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

Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

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

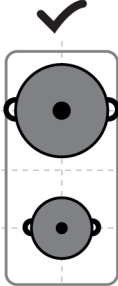
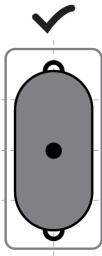
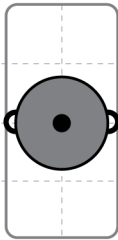
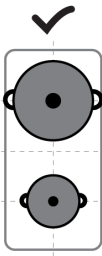
Indukcinėmis kaitlentėmis aptinkami puodai ir (arba) keptuvės priklauso nuo puodų ir (arba) keptuvių pagrinde esančio feromagnetinio pluošto skersmens ir medžiagos. Kad būtų užtikrintas puodų/keptuvių aptikimas ir veiksmingas virimas, puodai/keptuvės turi būti parenkami pagal kaitlentės dydį. Viryklių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

Virimo savybės gali skirtis, atsižvelgiant į puodo tipus, puodo dydį ir virimo zonos dydį. Norint homogeniškesnės virimo savybės, gali būti naudojama viena pakopa didesnė virimo zona. Naudojant didesnę

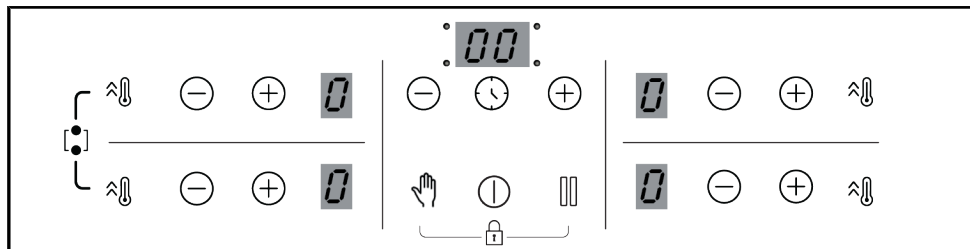
virimo zoną energija neišeikvojama indukcinėse kaitlentėse, nes šiluma susidaro tik atitinkamoje puodo zonoje.

Virimo zona su plačiu (lanksčiu) paviršiumi

Jūsų kaitlentėje yra kaitlentės paviršiai su plačiais paviršiais (Flexi paviršiai). Šį kepimo paviršių galite naudoti kaip atskiras kaitlentes atskirai vieną nuo kitos mažesniems kepimo puodams/keptuvėms. Galite suaktyvinti šių kepimo zonų kombinavimo funkciją ir paversti jas vienu kepimo paviršiumi, kad galėtumėte atlikti kepimo operacijas su dideliais kepimo puodais.

Kaip dvi nepriklausomos maisto ruošimo zonos		Viena virimo zona	
	Virimo zonos su plačiu paviršiumi turi dvi virimo zonas: priekinę ir galinę. Šias zonas galite naudoti kaip dvi atskiras virimo zonas skirtingiems temperatūros lygiams su dviem skirtingais virimo puodais/keptuvėmis. Padėkite kepimo puodus/keptuves centruodami atskiras kepimo zonas.		Virimo operacijoms dideliuose puoduose/keptuvėse padėkite puodus/keptuves taip, kad jie apimtų abiejų virimo zonų centrus ir kad jie būtų virimo zonos centre.
			Jei norite gaminti su vienu puodu/keptuve, padėkite jį priekinės arba galinės kepimo zonos centre. Nedėkite virimo puodų/keptuvių virimo zonos centre.
			Jei norite gaminti su dviem skirtingais puodais/keptuvėmis esant tam pačiam temperatūros lygiui, galite sujungti kepimo zoną su plačiu paviršiumi (lanksčiu) ir gaminti su dviem skirtingais puodais/keptuvėmis esant tai pačiai temperatūrai. Virimo puodai/keptuvės dedami taip, kad zonų centrai vėl būtų centruoti.

5.2 Valdymo skydeliis



Klavišai

-  : Įjungimo / išjungimo mygtukas
-  : Laikmačio mygtukas
-  : Greitojo įkaitinimo mygtukas / Didelės galios nustatymo („Booster“) mygtukas
-  : Valymo užrakto klavišas
-  : Sustabdymo klavišas
-  : Didinimo mygtukas
-  : Mažinimo mygtukas

Simboliai

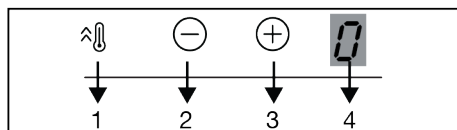
-  : Plataus paviršiaus virimo zonos derinio simbolis *



: Mygtukų užrakto funkcijos simbolis

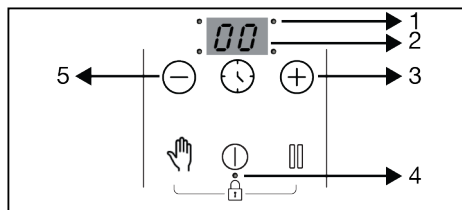
- * Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Virimo zonos ekranas



- 1 Greitojo įkaitinimo mygtukas / Didelės galios nustatymo („Booster“) mygtukas
- 2 Temperatūros mažinimo klavišas
- 3 Temperatūros didinimo klavišas
- 4 Atitinkamos kaitlentės temperatūros indikatorius

Laikmačio ekranas



- 1 Laikmačio veikimo taško šviesos diodas
- 2 Laiko indikatorius
- 3 Laikmačio didinimo klavišas
- 4 Veikimo taško šviesos diodas raktui/vaiko užraktui
- 5 Laikmačio mažinimo klavišas

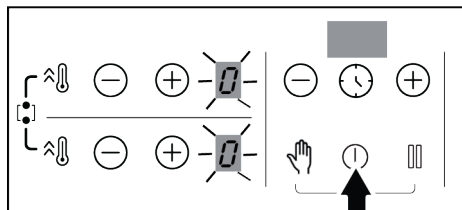
Bendrieji įspėjimai dėl valdymo skydelio

- Šis įrenginys valdomas liečiant jutklinį valdymo skydelį. Visi jutikliniame valdymo skydelyje atliekami veiksmai patvirtinami garso signalu.
- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė ir nešvarumai ant kaitlentės paviršiaus gali sukelti veikimo sutrikimų.
- Jeigu per 10 sekundžių neatliksite jokio veiksmo, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.
- Jeigu ilgą laiką nepaspaudžiamas joks mygtukas, saugos sumetimais prietaisas pats išsijungia.

Kaitlentės įjungimas:

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką ①

⇒ Visų kaitviečių ekranuose atsiranda "0".



Kaitvietės išjungimas:

- ✓ Įjungtą kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

- ✓ **Paliečiant mygtuką ①;** Palieskite mygtuką ①.

1. **Sumažinant temperatūros lygį iki "0";** Kaitvietę galima išjungti sumažinant temperatūrą iki "0" lygio.

2. **Naudojant pasirinktos kaitvietės laikmačio išjungimo funkciją;** Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs jam priskirtą kaitvietę. Atitinkamame ekrane bus rodomas užrašas "0" arba "00". Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

3. **Vienu metu paliečiant pasirinktos kaitvietės mygtukus +/−;** Pasirinktą kaitvietę galima išjungti vienu metu paliečiant jos mygtukus +/−.



Jei išjungus kaitvietę rodomas simbolis arba , kaitvietė vis dar karšta. Nelieskite kaitviečių.

Likutinės šilumos indikatorius

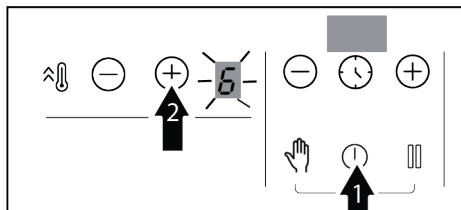
Jei kaitvietės ekrane mirksi simbolis , kaitlentė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliame maisto kiekiui pašildyti. Šis simbolis netrukus pasikeis į . Tai reiškia, kad kaitvietė vėsta.



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

Temperatūros lygio reguliavimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką ①
2. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį liksdami kaitvietės mygtukus +/−.



⇒ Kaitvietė ims veikti nustatytu temperatūros lygiu.

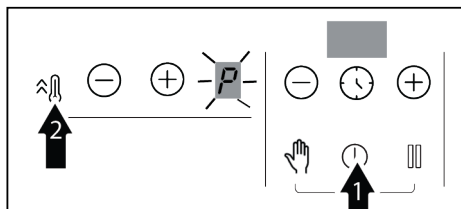
i Išorinė 280 mm indukcinės viryklės kaitvietės dalis (jei jūsų gaminyje įrengta 280 mm indukcinės viryklės kaitvietė) įjungiama tik tada, kai prikaistuvis yra pakankamai didelis, kad uždengtų kaitvietę, ant kurios jis uždedamas, ir yra nustatyta aukštesnio nei 8 lygio temperatūra.

Didelio galingumo nustatymas (galios didinimas)

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

Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) pasirinkimas:

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką ①.
2. Palieskite atitinkamos kaitvietės mygtuką .



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

Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) išjungimas anksčiau:

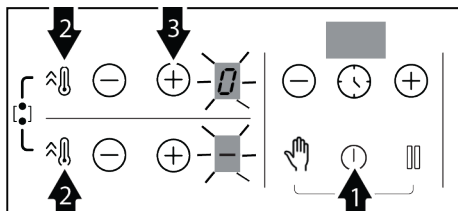
Didelio galingumo nustatymą (galios didinimą) galite bet kada išjungti palietę mygtukus ⊖ arba . Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia 9 lygiu.

Viena vertikalia linija išdėstytų 2 kaitviečių veikimo principas:

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

Didelio paviršiaus kaitvietės įjungimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami ①.
2. Norėdami įjungti didelio paviršiaus kaitlentę, 3 sekundes vienu metu palaikykite paspaudę abiejų kaitviečių mygtuką .



⇒ Galinės kairiosios kaitvietės ekrane pasirodys "0", priekinės kairiosios kaitvietės ekrane ⊖, ir bus suaktyvinta didelio paviršiaus kaitvietė.

3. Liesdami galinės kairiosios kaitvietės mygtukus ⊕/⊖, galite nustatyti temperatūrą nuo "0" iki "9".



Suaktyvintus didelio paviršiaus kaitvietę, jos temperatūrą galima nustatyti naudojant galinės kairiosios kaitvietės mygtukus $\oplus/\ominus$. Temperatūros negalėsite nustatyti naudodami priekinės kairiosios kaitvietės mygtukus $\oplus/\ominus$.

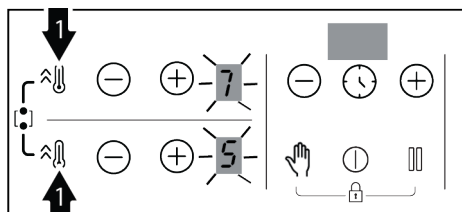


Pavyzdyje paašikintos didelio ploto kairiosios kaitvietės. Jeigu didelio ploto kaitvietės yra ir kaitlentės dešinėje, joms taikomos tokios pačios instrukcijos, kaip ir nurodytai kaitlentei.

⇒ Kaitvietė pradeda veikti.

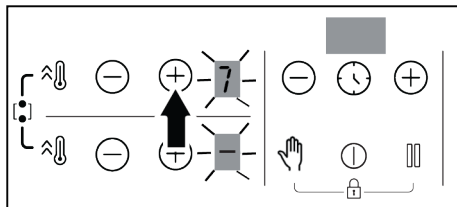
Didelio paviršiaus kaitvietės įjungimas, kai veikia viena arba abi kairiosios kaitvietės

- ✓ Kai veikia viena arba abi kairiosios kaitvietės, abi kaitvietes galite sujungti suaktyvindami didelio paviršiaus kaitvietės funkciją. Tokiu būdu galėsite naudoti tokio paties temperatūros lygio, tik didesnę kaitvietę.



1. Norėdami įjungti didelio paviršiaus kaitlentę, kai įjungta viena arba dvi kairiosios kaitvietės, 3 sekundes vienu metu palaikykite paspaudę abiejų kaitviečių mygtuką .
 - ⇒ Galinės kairiosios kaitvietės ekrane pasirodys paskutinės pasirinktos kaitvietės temperatūros reikšmė, ir bus suaktyvinta didelio paviršiaus kaitvietė.
 - ⇒ Sujungtos kaitvietės veiks pagal kairiajai kaitvietei parinktas temperatūros ir laikmačio (jeigu jis įrengtas) reikšmes. Kairiosios

kaitvietės, kuri buvo pasirinkta prieš sujungiant kaitvietes, reikšmė bus atšaukta.



- ⇒ Norėdami pakeisti temperatūrą, palieskite galinės kairiosios kaitvietės mygtukus $\oplus/\ominus$ ir nustatysite pageidaujamą temperatūrą.



Jeigu veikiant didelio paviršiaus kaitvietei paliesite kairiosios kaitvietės mygtuką, kaitvietės pradės veikti galios didinimo režimu.

Didelio paviršiaus kaitvietės išjungimas

- ✓ Didelio paviršiaus kaitvietę galima išjungti 4 skirtingais būdais:
1. **Sumažinant temperatūros lygį iki "0":** Didelio paviršiaus kaitvietę galima išjungti sumažinant temperatūros lygį iki "0".
 2. **Naudojant didelio paviršiaus kaitvietės laikmačio išjungimo funkciją:** Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs didelio paviršiaus kaitvietę. Kairiosios kaitvietės ekrane bus rodoma "0", o laikmačio ekrane "00".
 3. **Vienu metu palietus bet kurios kairiosios kaitvietės mygtukus $\oplus/\ominus$:** Jeigu vienu metu paliesite bet kurios kairiosios kaitvietės mygtukus $\oplus/\ominus$, kaitvietės bus atskirtos ir išjungtos.
 4. **Apie 3 sekundes vienu metu laikydami paspaudę abiejų kaitviečių mygtuką :** Norėdami išjungti kaitvietes, apie 3 sekundes vienu metu palaikykite paspaudę abiejų kaitviečių mygtuką .

Valymo užraktas

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

Valymo užrakto įjungimas

1. Kai įjungta bet kuri kaitvietė, paspauskite ir palaikykite mygtuką , kol išgirsite **vieną garso signalą**.
2. Kaitlentės laikmačio ekrane prasidės skaičiavimas nuo 20. Tuo metu neveiks jokie valdymo skydelio mygtukai, išskyrus mygtuką .

Valymo užrakto išjungimas

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



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

Apsaugos nuo vaikų užraktas Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

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

Apsaugos nuo vaikų užrakto įjungimas

1. Kaitlentei veikiant budėjimo režimu, vienu metu palieskite ir palaikykite mygtukus  ir , kol išgirsite **vieną garso signalą**.
- ⇒ Įsijungs apsaugos nuo vaikų užrakto funkcija. Kurį laiką visų kaitviečių ekranuose bus rodoma “L” ir įsijungs mygtuko  dešimtainis kablelis.



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

Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas

1. Kai apsaugos nuo vaikų užraktas yra įjungtas, vienu metu palieskite ir palaikykite mygtukus  ir , kol **išgirsite du garso signalus**.
2. Taip išjungsitės apsaugos nuo vaikų funkciją. Visų kaitviečių ekranuose sumirksi “L” ir užgęsta mygtuko  lemputė.

Mygtukų užraktas

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



Nutrūkus elektros tiekimui, raktų užraktas bus atšauktas.

Mygtukų užrakto įjungimas

1. Vienu metu palieskite ir laikykite mygtukus  ir , kol išgirsite **vieną garso signalą**.
2. Įsijungs mygtukų užraktas ir sumirksėjęs užsidegs mygtuko  dešimtainis kablelis.

i Mygtukų užraktą galite įjungti tik kaitlentei veikiant. Įjungus mygtukų užraktą, veikia tik mygtukas ①. Palietus bet kurį kitą mygtuką, sumirksės mygtuko ② dešimtainis kabelis, nurodydamas, kad mygtukų užraktas įjungtas. Jei išjungsite kaitlentę, kai mygtukai užrakinti, norėdami vėl įjungti kaitlentę, privalėsite išjungti mygtukų užraktą. Jei paliesite bet kurį kitą mygtuką, neišjungę mygtukų užrakto, visų kaitviečių ekranuose mirksės “L”, nurodydama, kad mygtukų užraktas įjungtas. Norėdami vėl įjungti kaitlentę, išjunkite mygtukų užraktą.

Mygtukų užrakto išjungimas

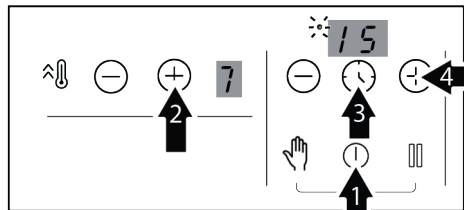
1. Kai mygtukų užraktas yra įjungtas, vienu metu palieskite mygtukus ③ ir ④, kol išgirsite du garso signalus.
2. Mygtuko ② lemputė išsijungia ir valdymo skydelis atrakinamas.

Laikmačio funkcija

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

Laikmačio įjungimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką ①.
2. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį liesdami kaitvietės mygtukus ⑤/+/-.



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

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

i Likusį gamtinio laiką galite pamatyti palietę visų kaitviečių mygtuką ③. Kaskart jį palietus, bus parodoma vis kitos kaitvietės laikmačio reikšmė. Galiausiai bus vėl rodomas laikmatis, kurio reikšmė mažiausia.

i Laikmačio negalima nustatyti nepasirinkus kaitvietės ir jos temperatūros reikšmės.

i Galima nustatyti tik jau veikiančios kaitvietės laikmatį.

Laikmačio išjungimas

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

Laikmačio išjungimas anksčiau

- ✓ Jeigu laikmatį išjungsite anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks pagal nustatytą temperatūrą, kol ją išjungsite. Laikmatį galima išjungti anksčiau laiko dviem skirtingais būdais:
1. **Išjungti laikmatį, mažinant atitinkamos kaitvietės nustatymą iki "00":** Laikykite paspaudę laikmačio mygtukus $\oplus/\ominus$, kol kaitviečių, kurių laikmatis įjungtas, ekrane užsidegs "00".
 - ⇒ Įsijungs atitinkamos kaitvietės dešimtainis kabelis, o laikmatis bus išjungtas.
 - ⇒ **Išjungti atitinkamos kaitvietės laikmatį, vienu metu paliečiant atitinkamos kaitvietės mygtukus $\oplus/\ominus$:** Vienu metu palieskite atitinkamos kaitvietės mygtukus $\oplus/\ominus$.
 - ⇒ Įsijungs atitinkamos kaitvietės dešimtainis kabelis, o laikmatis bus išjungtas.



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

Stabdymo funkcija

- ✓ Naudodami šią funkciją, galite minimaliai (iki 1 lygio) sumažinti visų kaitviečių temperatūrą.
- Jeigu įjungtas kurios nors kaitvietės laikmatis, sustabdymo metu jis veiks toliau.
1. Kaitvietėms veikiant, palieskite mygtuką $\square$.
 2. Visų veikiančių kaitviečių temperatūra bus sumažinta iki minimumo (1 lygio). Įjungtų kaitviečių ekrane atsiras simbolis $\square$.
 3. Jei norite, kad visos kaitvietės vėl veiktų pagal ankstesnius nustatymus, dar kartą paspauskite mygtuką $\square$.

Maitinimo valdymo funkcija

Jūsų prietaisas turi elektros energijos valdymo funkciją. Naudodami šią funkciją galite pakeisti bendrą galią, kurią gali gauti viryklė. Yra 8 elektros energijos valdymo funkcijos lygiai.

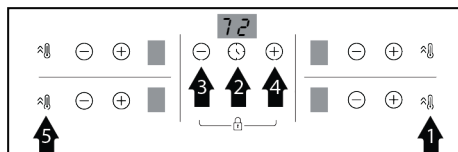
Elektros energijos valdymo funkcija - iš viso galimi nustatyti maitinimo lygiai

Elektros energijos valdymo ekrano indikatorius Visa galia

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Norėdami pakeisti visą galią;

1. Įjunkite kaitvietę paliesdami mygtuką ①. Įsjunkite kaitvietę dar kartą paliesdami mygtuką ①.
2. Tada palieskite atitinkamai mygtuką prieikinėje dešinėje zonoje, mygtuką $\odot$, laikmačio mygtuką $\ominus$, laikmačio mygtuką $\oplus$ ir galiausiai dešinės pa kreisi zonos mygtuką.



3. Laikmačio ekrane rodomas nustatytas elektros energijos valdymo lygis.
4. Palieskite $\square$ mygtuką, kad perjungtumėte lygius ir nustatytumėte norimą nustatyti bendros galios vertę.
5. Patvirtinkite nustatymą paliesdami ① mygtuką ir išjungdami kaitvietę. Visa suaktyvinta visa jūsų nustatyta elektros energijos vertė.



Temperatūros lygiai, kuriuos galite priskirti kaitvietėms, gali skirtis priklausomai nuo nustatyto bendro galios lygio. Kaitlentei tiekiamas temperatūros lygis automatiškai sumažinamas, atsižvelgiant į galios nustatymą, kurį turi atlikti kaitlentė. Tai nėra klaida.



Jei keičiant galios lygį paliečiamas ne nurodytos sekos klavišas, nustatymo atlikti negalima. Norėdami atlikti nustatymą, turite pakartoti veiksmus nuo pradžių.

Saugus ir veiksmingas indukcinis kaitviečių naudojimas

Veikimo principai: Veikdama indukcinė kaitlentė tiesiogiai kaitina puodą. Todėl jis turi daug pranašumų palyginti su kitų tipų kaitlentėmis. Ji veikia veiksmingiau, o kaitlentės paviršius neįkaista.

Indukcinėje kaitlentėje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti šį prietaisą.



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



Gaminys gali pradėti sustoti, kai jis veikia nuo 1 iki 7, ypač naudojant mažo skersmens indus ir kai mažai aliejaus. Tai nėra kaltė.

Automatinis sistemos išjungimas

Kaitlentės valdiklyje yra automatinio išjungimo sistema. Jei viena ar daugiau kaitvietės zonų lieka įjungtos, kaitvietės zona po kurio laiko automatiškai išsijungia (žr. 1 lentelę). Jei kaitviete priskirtas laikmatis, laikmačio ekranas taip pat išjungiamas.

Automatinio išjungimo laikas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Šiam temperatūros lygiui taikomas ilgiausias veikimo laikotarpis.

Naudotojas gali vėl valdyti kaitvietės zoną, kai ji automatiškai išjungiama, kaip aprašyta anksčiau.

Temperatūros lygis	Automatinio išjungimo laikotarpiai - valandos
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (galios didinimas)	10 min. (*)
(*) Po 5 minučių kaitlentės kaitinimo lygis sumažės iki 9	

Lentelė 1: Automatinio išjungimo laikotarpiai

Apsauga nuo perkaitimo

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

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

Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

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

Tikslus galios nustatymas

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



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



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

6 Bendroji Informacija apie Kepimą

Šiame skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistą.

6.1 Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės

Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės

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

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

Kepimo lentelė

Maistas	Temperatūros lygis	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Lydimas		
Šokolado lydimas (Pvz. Dr. Oetker firmos, kartus šokoladas 55-60% kakavos, 150 g.)	1	20 ... 30
Sviestas (200 g)	6	5 ... 6
Virimas, kaitinimas, šilumos palaikymas		
Vanduo 1 L (Virimas)	P	3 ... 5
Vanduo 3 L (Virimas)	P	8 ... 10
Pienas 1 L (Virimas)	6	4 ... 6
Pienas 1 L (Palaikyti šilumą)	1-2	18 ... 22
Aliejus (Šildymas) (Saulėgrąžų aliejus 0,5 L)	8	3 ... 5

Maistas	Temperatūros lygis	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Virimas		
Neluptos bulvės stambiai sumaltos (2 Gabalas didelio dydžio)	9	12 ... 14
Lašišos filė	8	10 ... 15
Dešra	9	2 .. 4
Makaronai (150 g)	8	8 ... 12
Kepimas, troškinimas		
Ryžių patiekalas (200 g ryžiai)	6	8 ... 14
Paelja *	9	15 ... 20
Nojaus pudingas **		
Pupelių-avinžirnių virimas Virimas - nojaus pudingui	9	5 ... 6
Pupelių-avinžirnių virimas kepimas - nojaus pudingui	3	10 ... 30
Kviečiai Virimas - nojaus pudingui	9	2 ... 5
Kviečiai kepimas - nojaus pudingui	3	10 ... 30
Nojaus pudingas -Visi ingredientai	8	20 ... 25
Kulninė su daržovėmis **		
Daržovių troškinimas	9	3 ... 8
Kepimas	4-5	120 ... 150
Sriubos (Pvz. lęšių sriuba)	6-7	17 ... 20
Negilus gruzdinimas		
Jūrų ešerio filė	8	3 ... 7
Filė kepsnys ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Dešra	8	2 ... 5
Keptas kiaušinis	7	4 ... 8
Gruzdintos bulvytės		
Riebaluose virtos tešlos desertas	8	13 ... 16
Šnicelis	8	5 ... 7
Gabalėliai	8	4 ... 6
* Rekomenduojama wok keptuvė.		
** Rekomenduojama ketaus keptuvė/puodas.		

7 Priežiūra ir valymas

7.1 Bendroji valymo informacija

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Gaminį reikia kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o

vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai išskylančios problemos sutrumpėja.

- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės pažeidžia paviršių. Netinkamos valymo priemonės yra: balikliai, valymo priemonės, kurių sudėtyje yra amoniako, rūgštės ar chlorido, valymo garais

produktai, kalkių šalinimo priemonės, dėmių ir rūdžių valikliai, abrazyvinės valymo priemonės (grietinėlės valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kremas, abrazyvinis ir įbrėžiamas šveitiklis, viela, kempinės, valymo šluostės, kuriose yra nešvarumų ir ploviklio likučių).

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

Viryklės:

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

„Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

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

Stiklo paviršiai

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

Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

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

7.2 Kaitlentės valymas

Stiklinis virimo paviršius

Atlikite stiklo paviršių valymo veiksmus, aprašytus skyriuje „Bendroji valymo informacija“, norėdami valyti stiklo

gaminimo paviršių. Ypatingais atvejais valymą galite baigti vadovaudamiesi toliau pateikta informacija.

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

7.3 Valdymo Skydo Valymas

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir

nusausinkite sausa šluoste. Nenuimkite po skydeliu esančių rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.

- Valydami inokso plokštes rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Aplink rankenėlę esančius indikatorius galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusausinkite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

8 Problemų sprendimas

Jei problema išlieka po to, kai vykdote šiame skyriuje pateiktas instrukcijas, susisiekiame su pardavėju arba įgaliotuoju aptarnavimo centru. Niekada nebandykite taisyti gaminio patys.

Produktas neveikia.

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

⚠ Kaitlentės zonos ekrane visada šviečia piktograma.

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

Pasirinkta kaitlentės zona staiga išsijungia jai veikiant.

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

Nors kaitlentės zona įjungta, puodas neįkaista.

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

Aušinimo ventiliatorius veikia ir toliau, net jei kaitlentė išjungta.

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

Gaminimo metu iš kaitlentės sklinda triukšmas

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

Galimi garsai ir jų priežastys

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

Klaidų kodai/priežastys ir galimi sprendimai

Klaidos kodai	Klaidos priežastys	Galimas sprendimas
E 22 E 26	Indukcinė kaitlentė perkaito.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai kaitlentės temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė.
E 46	Vienas ar daugiau mygtukų buvo spaudžiami ilgiau nei 10 sek. Ant valdymo skydelio paliktas daiktas arba ant valdiklio skleidžiami garai.	Problemą išspręsite atkeldami ranką nuo kaitlentės. Problemą išspręsite, kai valdymo skydelis buvo nuvalytas.
E 47	Nenaudojamas indukciniams kaitinimui tinkamas puodas.	Klaidą išspręsite naudodami indukciniams kaitlentėms skirtus puodus.
E 1 – E 15	Indukcinės kaitlentės ryšio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 16 – E 21	Indukcinės kaitlentės temperatūros jutiklio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 23 E 24	Indukcinės kaitlentės programos klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.

Klaidos kodai	Klaidos priežastys	Galimas sprendimas
E 25	Indukcinės kaitlentės ventiliatoriaus veikimo klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 31 – E 45	Indukcinės kaitlentės elektroninės plokštės aparatūros klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 48 E 49 E 51	Indukcinės kaitlentės jutiklio klaida.	Jutiklių įranga turi būti suderinama su darbinėmis sąlygomis. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 52 – E 57	Indukcinės kaitlentės aukštos temperatūros klaida:klaida.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai jutiklio temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.

Bun venit!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Țineți cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

**NOTIFICA
RE**

Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1	Instrucțiuni de siguranță	62
1.1	Utilizarea destinată	62
1.2	Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	62
1.3	Siguranță electrică	63
1.4	Siguranța transportului	65
1.5	Siguranța instalării	65
1.6	Siguranța utilizării.....	66
1.7	Avertismente privind temperatura	67
1.8	Siguranța gătitului	67
1.9	Inducția	67
1.10	Siguranța legată de întreținere și curățare	68
2	Instrucțiuni privind protecția mediului	68
2.1	Directiva deșeurilor	68
2.1.1	Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	68
2.2	Informațiile de pe ambalaj	69
2.3	Recomandări pentru economisirea energiei.....	69
3	Produsul dumneavoastră	69
3.1	Prezentarea produsului	69
3.2	Specificații tehnice	70
4	Prima utilizare	71
4.1	Curățarea inițială	71
5	Utilizarea plitei	71
5.1	Informații generale despre utilizarea plitei	71
5.2	Panoul de comandă	74
6	Informații generale privind coacerea	82
6.1	Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	82
7	Întreținerea și curățarea.....	84
7.1	Informații generale privind curățarea	84
7.2	Curățarea plitei	85
7.3	Curățarea panoului de control	85
8	Depanare	86



1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.

- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.



1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.



1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția supravegherii sau instruirii

privind riscurile și utilizarea în condiții de siguranță a produsului.

- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațare sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- Întoarceți mânerul oalelor și al tigăilor spre partea laterală a blatului mobilierului, astfel încât copiii să nu-l poată apuca și să nu se ardă.

- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Înainte de a elimina produsele uzate și inutile:
 1. Deconectați fișa de alimentare și scoateți-o din priză.
 2. Întrerupeți cablul de alimentare și deconectați-l cu fișa de la produs.
 3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în interiorul produsului.
 4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta se află în modul inactiv.



1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.

- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Scoateți produsul din priză sau deconectați siguranța înainte de efectuarea depanării, întreținerii și curățării.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utilizați numai cablul de conectare descris în secțiunea "Specificații tehnice".
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.
- Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
- Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
- Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
- Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:

- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
- Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atingeți priza cu mâinile ude!
- Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.

1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă.

Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.

- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.

- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Există riscul ca flacăra plitei să aprindă perdelele și materialele inflamabile din jurul plitei. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.
- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.
- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.
- Nu trebuie să existe niciun furtun de gaz, țevă de apă din plastic și priză pe peretele din spate sau lateral al locului în care va fi instalat produsul. În caz contrar, acestea se pot deforma din cauza efectului termic în timpul funcționării plitei și pot constitui un risc de siguranță.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranțe.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, deconectați produsul de la rețeaua electrică pentru a evita riscul de electrocutare.
- **AVERTISMENT:** În cazul în care suprafața de sticlă a plitei este spartă:
Opriti toate plitele cu gaz și (dacă este cazul) cele electrice. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
- Nu atingeți suprafața aparatului.
- Nu utilizați aparatul.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.



1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.

- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.

1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.

1.8 Siguranța gătitului

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu

durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.

- **AVERTISMENT:** În cazul gătirii cu ulei solid sau lichid, este periculos să lăsați plita nesupravegheată, acest lucru poate duce la izbucnirea unui incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă; deconectați produsul de la rețeaua electrică, apoi acoperiți flăcările cu o pătură sau o pătură anti-foc (etc.).
- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.

1.9 Inducția

- Zonele cu funcționare electrică ale plitei sunt echipate cu tehnologia avansată "Inducție". Pe ochiurile plitei cu inducție, care economisesc timp și energie, trebuie utilizate vase potrivite pentru gătitul cu inducție; altfel, ochiul plitei nu va funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea "Selectarea vasului".

- Deoarece plita cu inducție creează un câmp magnetic, acesta poate avea efecte nocive pentru persoanele care folosesc dispozitive precum stimulatoare cardiace sau pompe de insulină.
- Închideți zona de la panoul de comandă după utilizare, nu vă bazați pe senzorul de oală.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se vor încălzi.
- Nu așezați obiecte metalice în sertarele de sub plita de gătit. În timpul utilizării îndelungate și intensive, materialele de aici se pot supraîncălzi.

- Nu puneți produse electronice, precum telefoane mobile, tablete, calculatoare, pe plita cu inducție. Acest lucru ar putea duce la defectarea aparatului.



1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurul de produs

împreună cu deșeurile menajere normale și

alte deșeuri la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultat din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

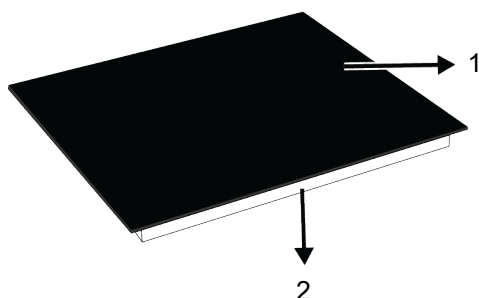
În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta.

Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

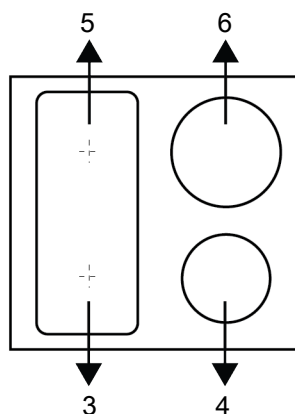
- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- Folosiți oale/cratițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru zona plitei. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstrați curate zonele de gătit ale plitei și bazele vaselor. Murdăria reduce transferul termic între zona de gătit și baza vasului.

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului



- 1 Suprafață de gătit din sticlă
- 3 Zonă gătit prin inducție
- 5 Zonă gătit prin inducție



- 2 Carcasă inferioară
- 4 Zonă gătit prin inducție
- 6 Zonă gătit prin inducție

3.2 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	52 / 590 / 520 *
Dimensiuni de instalare a plitei (lățime / adâncime) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tensiune/frecvență	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	max. 7,2 kW

Zone de gătit

Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000 W / Booster 2300 W

Dreapta față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1600 W / Booster 1800 W

Stânga spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000 W / Booster 2300 W

Dreapta spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	210 mm
Alimentarea	2000 W / Booster 2300 W

* Înălțimea plitei specificată în tabelul tehnic este înălțimea capacului de bază a produsului.

 Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.

 Imaginile din acest manual sunt schematică și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.

 Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

4.1 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

5 Utilizarea plitei

5.1 Informații generale despre utilizarea plitei

Avertismente generale

- Nu lăsați obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în vreun fel (de ex. Fisuri vizibile), opriți mai întâi siguranța, apoi sunați la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.
- Nu încălziți recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opriți arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriți întotdeauna zonele de gătit după fiecare operație.
- După fiecare utilizare, suprafața de gătit va fi fierbinte, așa că nu puneți vase / tigăi de plastic pe suprafața de gătit. Curățați imediat astfel de depuneri de pe suprafața plitei.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafața de gătit din sticlă pot cauza daune, aveți grijă să nu vărsați lichide reci în timpul gătitului.

AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este suficient să asigurați buna ventilație pentru înlăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

- Puneți o cantitatea optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonelor de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.

Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu inducție este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se finalizează atunci când sunt așezate pe acesta oale / tigăi potrivite pentru gătit cu inducție și un sistem electronic sub suprafața sticlei generează un câmp magnetic. Baza metalică a oalelor / tigăilor este încălzită prin preluarea energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe suprafața plitei, ci direct pe vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafața de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

Avantajele gătitului cu inducție

- Plitele de inducție oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct pe oalele/tigăile de gătit.
- Alimentele care se revarsă în timpul gătitului nu se vor arde repede, deoarece suprafața de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se curăță mai ușor.

- Gătutul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisiți astfel timp și energie față de alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este transmisă direct către vase/tigăi, nu există pierderi de căldură, iar gătutul este mai eficient.
- Datorită faptului că transferul de căldură se oprește și suprafața de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafața de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătutului.

Pentru o funcționare sigură:

- Nu selectați niveluri ridicate de încălzire atunci când utilizați vase de gătit antiaderente cu o cantitate mică de ulei sau utilizate fără ulei (de tip teflon).
- Nu utilizați suprafața de gătit din sticlă ca suprafață de depozitare sau de tăiere.
- Nu așezați obiecte din metal precum tacâmuri sau capace pentru tigăi pe plită deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosiți niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu lăsați niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de inducție.
- Păstrați obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile magnetice, departe de plită în timp ce aceasta funcționează.
- Dacă există un cuptor sub plită și acesta se află în funcționare, senzorii de pe plită pot reduce nivelul de gătit sau pot opri plita.
- Plita dumneavoastră este prevăzută cu un sistem automat de închidere. Veți găsi informații detaliate despre acest sistem în următoarele secțiuni. Cu toate acestea, dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze.

Oale/tigăi de gătit

Trebuie să utilizați oale/tigăi de gătit feromagnetice, de calitate, inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care să indice că sunt compatibile cu gătutul prin inducție numai cu plita cu inducție. În general, cu cât este mai ridicat conținutul de fier, cu atât mai bune vor fi vasele/tigăile de gătit. Diametrul de bază al oalelor / tigăilor de gătit trebuie să corespundă zonei de inducție. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

Oale/tigăi potrivite:

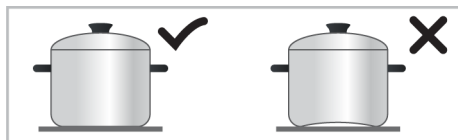
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

Oale/tigăi nepotrivite:

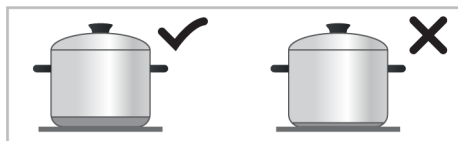
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

Recomandări:

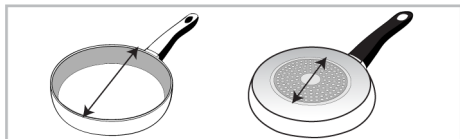
- Utilizați numai vase de gătit cu baze plate. Nu utilizați oale/tigăi cu baze convexe sau concave.



- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze. Colțurile ascuțite pot provoca zgârieturi pe suprafață.



- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.

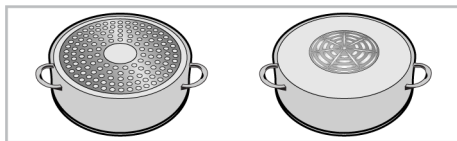


- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care conține materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poată fi încălzite corespunzător sau să nu poată fi detectate deloc de plita cu inducție. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre oale/tigăi.

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametru zonă de gătit - mm	Diametru oală - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)	lățime 230 - lungime 390

Detectarea oalelor/tigăilor de gătit de plitele de inducție depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura detectarea vaselor/tigăilor de gătit și pentru a obține o gătire eficientă, vasele de gătit trebuie selectate în funcție de suprafața plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus. Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipurile de oală, dimensiunea oalei și dimensiunea zonei de gătit. Pentru un comportament de fierbere mai omogen,



- i** Distribuția egală a vaselor de gătit pe plitele din dreapta și stânga și din centru îmbunătățește performanța de gătit atunci când gătiți mai multe feluri de mâncare pe plitele cu inducție.

Testarea oalelor/tigăilor

Testați compatibilitatea vaselor cu gătitul pe o plită cu inducție utilizând metodele de mai jos.

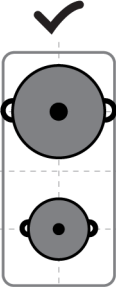
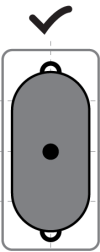
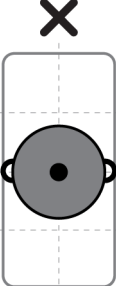
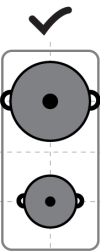
1. Este compatibil dacă baza vasului dumneavoastră poate fi atrasă de un magnet.
2. Este compatibil dacă **L** nu se aprinde intermitent atunci când plasați vasul pe plita de inducție și porniți plita.

ar putea fi utilizată o zonă de gătit cu un pas mai mare. Utilizarea unei zone de gătit mai mari nu provoacă irosirea de energie la plite cu inducție, deoarece căldura este creată doar în zona relevantă a oalei.

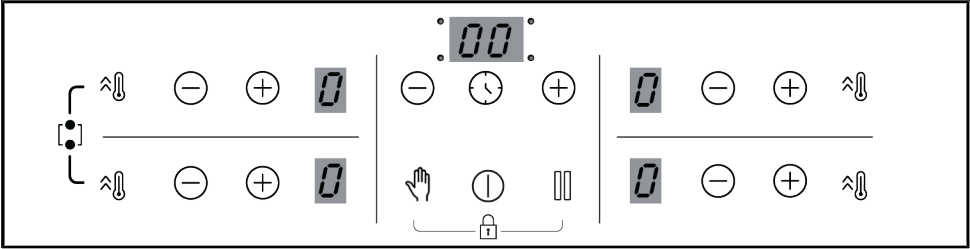
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)

Plita dumneavoastră este prevăzută cu suprafețe de gătit cu suprafețe de dimensiuni mari (suprafețe Flexi). Puteți folosi această suprafață de gătit cu oale/tigăi mai mici ca zone de gătit individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa

funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma într-o singură suprafață de gătit atunci când folosiți vase mari.

Como uma zona de cozedura individual		Tek bir ocak gözü olarak	
	Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.		Pentru gătitul cu oale/tigăi de gătit de mari dimensiuni, așezați-le încât să acopere zonele centrale ale ambelor zone de gătit și astfel încât să fie așezate în centrul zonei de gătit.
	Se quiser cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes com o mesmo nível de temperatura, pode combinar a zona de cozedura com superfície grande (flexível) e cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes à mesma temperatura. Colocar as panelas/recipientes de modo que os centros das zonas fiquem novamente centrados.		
	Se quiser cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes com o mesmo nível de temperatura, pode combinar a zona de cozedura com superfície grande (flexível) e cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes à mesma temperatura. Colocar as panelas/recipientes de modo que os centros das zonas fiquem novamente centrados.		Dacă doriți să gătiți cu două oale/tigăi de gătit diferite la același nivel de temperatură, puteți combina zona de gătit cu suprafața de dimensiuni mari (flexibilă) și găti cu două oale/tigăi diferite la aceeași temperatură. Așezați oalele/tigăile de gătit astfel încât zonele centrale să se afle în centru.

5.2 Panoul de comandă



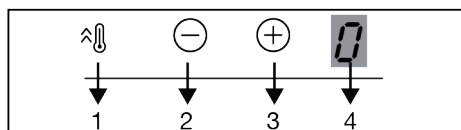
Taste

-  : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
-  : Tastă temporizator
-  : Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)
-  : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
-  : Tastă Stop (Stop)
-  : Tastă de reducere valoare
-  : Tastă de creștere valoare

Simboluri

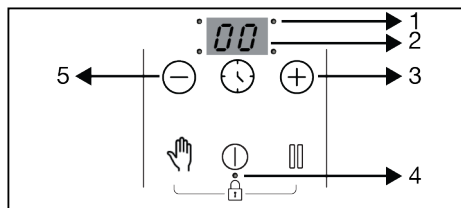
-  : Simbol combinație zonă de gătit cu suprafață mare *
-  : Simbolul de blocare a tastelor
- * Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Afișaj zonă de gătit



- 1 Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)
- 2 Tastă micșorare temperatură
- 3 Tastă mărire temperatură
- 4 Indicator de temperatură al plitei relevante

Afișaj temporizator



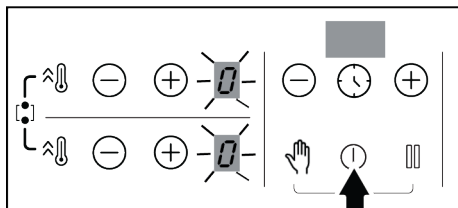
- 1 LED punct de operare temporizator
- 2 Indicator temporizator
- 3 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 4 LED punct de operare pentru tastă de blocarea/blocare pentru copii
- 5 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)

Avertismente generale pentru panoul de comandă

- Acest produs este controlat prin intermediul unui panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.
- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. Suprafața umedă și murdară poate cauza probleme de funcționare.
- Dacă în interval de 10 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.
- Aparatul se oprește automat, din motive de siguranță, dacă nu este atinsă nicio tastă pentru o perioadă îndelungată de timp.

Pornirea plitei:

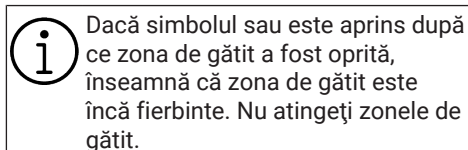
1. Porniți plita prin apăsarea tastei ①.
- ⇒ Pe afișajul tuturor zonelor de gătit va apărea "0".



Oprirea zonei de gătit:

- ✓ 0 zonă de gătit activă poate fi oprită în 4 moduri diferite:
- ✓ Prin apăsarea tastei ①; Atingeți tasta ①.

1. **Scăzând temperatura la nivelul "0";** Zona de gătit poate fi oprită reglând nivelul de temperatură la "0".
2. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită;** Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Afișajul asociat va indica "0" sau "00". După scurgerea timpului cronometrat, este emis un semnal sonor. Pentru a opri acest semnal sonor, atingeți orice tastă de pe panoul de comandă.
3. **Prin atingerea simultană a tastelor ①/② ale zonei, pentru zona de gătit dorită;** Puteți dezactiva zona de gătit aferentă apăsând simultan tastele ①/② ale acesteia.



Indicator de căldură reziduală

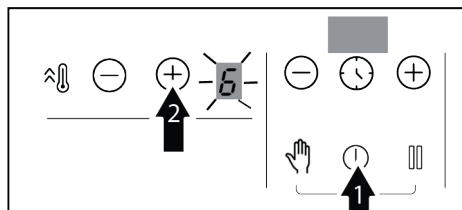
Dacă simbolul clipește pe afișajul zonei de gătit, înseamnă că plita este încă fierbinte și poate fi folosită pentru a menține caldă o

cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp în simbolul , ceea ce indică faptul că plita este mai puțin fierbinte.

i În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde și utilizatorul nu este avertizat cu privire la zonele de gătit fierbinți.

Reglarea nivelului temperaturii

1. Porniți plita prin apăsarea tastei ①.
2. Setati nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei (+)/(-).



⇒ Zona de gătit respectivă va începe să funcționeze la nivelul de temperatură setat.

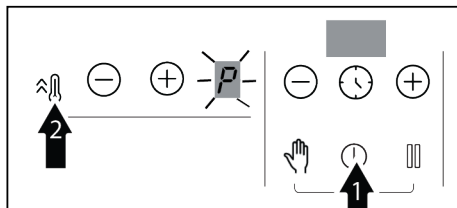
i Secțiunea exterioară a plitei cu inducție prevăzută cu o zonă de gătit de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătit de 280 de mm) este activată numai în momentul în care o tigaie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătit este plasată pe aceasta, iar temperatura este setată la un nivel mai mare decât 8.

Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE)

Pentru încălzirea rapidă, puteți folosi funcția Intensificare. Totuși, această funcție nu este însă recomandată pentru gătirea pe perioade îndelungate de timp. Este posibil ca funcția de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de gătit.

Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE):

1. Porniți plita prin apăsarea tastei ①.
2. Atingeți tasta a zonei aferente.



⇒ Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afișajul acesteia va apărea simbolul “P”. Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul.

Oprirea funcției Putere mare (INTENSIFICARE) înainte de sfârșitul intervalului de timp stabilit:

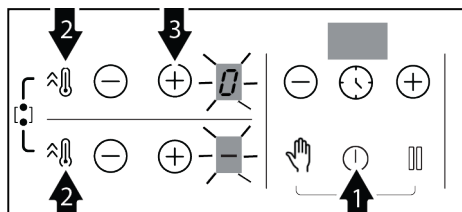
Puteți opri funcția Putere mare în orice moment doriți, apăsând tasta ⊖ sau tasta . Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul 9.

Principiul de lucru al celor 2 zone amplasate pe aceeași direcție verticală:

Dacă o zonă este setată pe intensificare nivel, iar cealaltă zonă, aflată pe aceeași direcție verticală, este setată la un nivel mai mare decât 6 (adică 7, 8 sau 9), prima zonă coboară la nivelul 9, iar cealaltă zonă poate fi setată la nivelul 6 (7, 8 sau 9). Dacă a doua zonă este setată pe intensificare nivel, prima zonă coboară la nivelul 6.

Pornirea zonei de gătit cu suprafață mare

1. Apăsati tasta ① pentru a porni plita.
2. Pentru a porni zona de gătit cu suprafață mare, mențineți apăsată, simultan, tastele ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.



⇒ "0" va apărea pe afișajul zonei de gătit stânga-spate. ⊖ va apărea pe afișajul zonei de gătit stânga-față, iar zona de gătit cu suprafață mare va fi activată.

3. Dacă doriți să setați temperatura la un nivel cuprins între "0" și "9", apăsați tastele ⊕/⊖ ale zonei din stânga-spate și setați temperatura dorită.



După activarea zonei de gătit cu suprafață mare, temperatura poate fi setată cu ajutorul tastelor ⊕/⊖ din zona de gătit stânga-spate. Nu puteți seta temperatura cu ajutorul tastelor ⊕/⊖ pentru zona de gătit stânga-față.

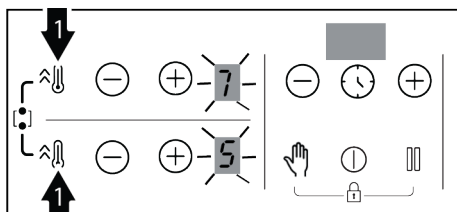


Zonele de gătit cu suprafață mare din partea stângă sunt prezentate cu titlu de exemplu. Dacă există o zonă de gătit cu suprafață mare și în partea dreaptă a plitei, aceleași instrucțiuni se aplică și zonei de gătit amintite.

⇒ Zona de gătit începe să funcționeze.

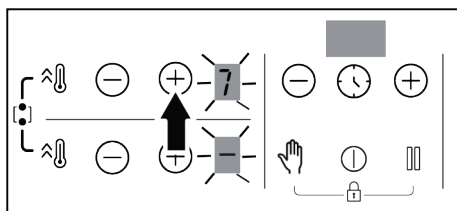
Pornirea zonei de gătit cu suprafață mare în timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga

- ✓ În timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga, le puteți combina prin activarea zonei de gătit cu suprafață mare. Astfel puteți folosi o zonă de gătit mai mare exact la același nivel.



1. Pentru a porni zona de gătit cu suprafață mare în timp ce funcționează una sau ambele zone de gătit din stânga, mențineți apăsată, simultan, tastele ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

- ⇒ Pe afișajul zonei de gătit stânga-spate apare temperatura ultimei zone de gătit selectate, iar zona de gătit cu suprafață mare este activată.
- ⇒ Zonele de gătit combinate vor continua să funcționeze cu valorile temperaturii și cronometrului (dacă este disponibil) zonei de gătit din stânga pe care ați selectat-o. Valoarea zonei de gătit din stânga care a fost setată mai întâi, înainte de a combina zonele de gătit, va fi anulată.



- ⇒ Dacă doriți să schimbați temperatura, apăsați tastele ⊕/⊖ zonei din stânga-spate și setați temperatura dorită.



Dacă atingeți tasta de pe zona de gătit din stânga în timp ce zona de gătit cu suprafață mare este activă, zonele de gătit vor funcționa la nivelul specific funcției de intensificare.

Oprirea zonelor de gătit cu suprafață mare

- ✓ Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită în 4 moduri diferite:
- 1. **Scăzând temperatura la nivelul "0":** Zona de gătit cu suprafață mare poate fi oprită scăzând nivelul temperaturii la "0".
- 2. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită cu suprafață mare:** Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit cu suprafață mare. Pe afișajul zonei de gătit din stânga apare "0", iar pe afișajul cronometrului apare "00".
- 3. **Atingând simultan tastele $\oplus/\ominus$ de pe oricare dintre zonele de gătit din stânga:** Dacă atingeți simultan tastele $\oplus/\ominus$ ale oricărei zone de gătit din stânga, zonele de gătit vor fi separate și oprite.
- 4. **Apăsând simultan tasta pentru ambele zone de gătit timp de aproximativ 3 secunde:** Zonele de gătit se vor dezactiva dacă mențineți apăsată, simultan, tastele ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

Blocaj pentru curățare

Blocajul pentru curățare dezactivează toate tastele de pe panoul de comandă timp de 20 de secunde, în timp ce plita este în funcțiune, pentru ca utilizatorul să poată curăța rapid zona. Dispozitivul nu va consuma energie în acest timp.

Activarea blocajului pentru curățare

1. Apăsați și mențineți apăsată tasta  până când se aude **un singur semnal sonor**, când orice zonă de gătit este activată.
2. Pe afișajul cronometrului plitei va fi afișată o numărătoare inversă, care începe de la cifra 20. Niciuna dintre

tastele de pe panoul de control nu va funcționa pe parcursul acestei perioade, cu excepția tastei .

Dezactivarea blocării de curățare

Nu trebuie să apăsați nicio tastă pentru a dezactiva blocajul pentru curățare. Plita va emite un semnal sonor după 20 de secunde, iar blocajul pentru curățare se va dezactiva automat.



Dacă doriți să dezactivați mai devreme blocajul pentru curățare, apăsați și mențineți apăsată tasta  până la emiterea a **două semnale sonore**.

Blocaj pentru copii Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Atunci când zonele de gătit sunt dezactivate, puteți activa funcția de blocare pentru copii, pentru a împiedica pornirea zonelor de gătit de către copii. Puteți activa sau dezactiva blocajul pentru copii numai când zonele de gătit sunt oprite (în mod Așteptare).

Activarea blocajului pentru copii

1. Apăsați și mențineți apăsată, simultan, tastele  și  până când se aude **un singur semnal sonor**, când plita este în mod Așteptare.
- ⇒ Funcția Blocaj pentru copii va fi activată. Simbolul "**L**" va fi afișat pe afișajul tuturor zonelor de gătit pentru o anumită perioadă de timp, iar zecimalele tastei  vor fi aprinse.



Dacă se apasă orice tastă în timp ce blocajul pentru copii este activ, se vor auzi două semnale sonore, iar indicatorul "**L**" va lumina intermitent pe afișajul tuturor zonelor de gătit.

Dezactivarea blocajului pentru copii

1. Apăsați și mențineți apăsată, simultan, tastele și până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul pentru copii este activ.
2. Funcția Blocaj pentru copii va fi dezactivată. “L” va lumina intermitent pe afișajul tuturor zonelor de gătit, iar indicatorul luminos al tastei se va stinge.

Blocarea tastelor

Puteți activa blocarea tastele în timpul funcționării plitei, pentru a împiedica schimbarea accidentală a funcțiilor.



Blocarea cheii este anulată în caz de întrerupere a curentului.

Activarea funcției de blocare a tastelor

1. Apăsați și mențineți apăsată, simultan, tastele și până când se aude **un singur semnal sonor**.
2. Blocajul pentru copii este activat, iar zecimala tastei va lumina intermitent, apoi se va aprinde.



Puteți activa funcția de blocare a tastelor doar în timpul funcționării. Când funcția de blocare a tastelor este activată, va fi funcțională doar tasta . Când atingeți orice alt buton, zecimala tastei vor lumina intermitent, pentru a semnala că tastele sunt blocate. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, trebuie să dezactivați blocarea tastelor pentru a putea reporni plita. Când atingeți orice buton fără a dezactiva funcția de blocare a tastelor, simbolul “L” va lumina intermitent pe toate zonele de gătit, pentru a semnala că bloarea tastelor este activă. Dezactivați funcția de blocare a tastelor pentru a porni plita din nou.

Dezactivarea funcției de blocare a tastelor

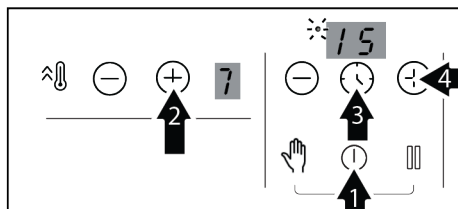
1. Apăsați simultan tastele și până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul tastelor este activ.
2. Indicatorul luminos al tastei se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

Funcția Cronometru

Cu ajutorul acestei funcții, gătitul va fi mai ușor. Nu va trebui să mai fiți cu ochii pe cuptor pe toată perioada preparării. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârșitul perioadei setate.

Activarea cronometrului

1. Porniți plita prin apăsarea tastei .
2. Setati nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei /.



3. Activați cronometrul prin atingerea simbolului . Simbolul “00” și zecimalele zonei selectate vor clipi intermitent pe afișajul cronometrului.
4. Setati durata dorită prin apăsarea tastelor cronometrului /.
5. După aproximativ 10 secunde, setarea va fi dezactivată. Zecimalele zonei selectate vor lumina intermitent pe afișajul cronometrului.
6. Pentru a seta cronometrele celorlalte zone de gătit, repetați procesul explicat mai sus.



Dacă sunt setate mai multe valori ale cronometrului în zone diferite, cronometrul zonei care are valoarea cea mai mică va apărea pe afișajul cronometrului, iar zecimalele pentru zona respectivă vor lumina intermitent. Zecimalele celorlalte zone vor ilumina continuu.



Puteți vizualiza durata rămasă, atingând tasta  a întregii zone de gătit. La fiecare atingere este afișată o valoare diferită a cronometrului zonei. În cele din urmă, valoarea minimă a cronometrului este afișată din nou.



Cronometrul nu poate fi setat fără selectarea zonei de gătit și a valorii temperaturii acesteia.



Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

Dezactivarea cronometrului

După scurgerea intervalului de timp setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor. Apăsați orice tastă pentru a opri semnalul sonor. Dacă nu apăsați nicio tastă, semnalul sonor va fi anulat după câteva minute.

Dezactivarea anticipată a cronometrelor

- ✓ Dacă dezactivați anticipat cronometrul, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită. Puteți dezactiva cronometrul mai devreme în două moduri diferite:

- Dezactivarea cronometrului prin reducerea valorii sale la "00":** Apăsați tastele cronometrului $\oplus/\ominus$ până când pe afișajul zonei de gătit cu cronometrul activat va apărea "00".

- ⇒ Cronometrul va fi anulat și simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

- ⇒ **Dezactivarea cronometrului pentru zona respectivă prin apăsarea simultană a tastelor $\oplus$ / $\ominus$ pentru zona respectivă:** Apăsați simultan tastele $\oplus/\ominus$ ale zonei aferente.

- ⇒ Cronometrul va fi anulat și simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.



După acest pas, nivelul de temperatură al zonei respective va fi "0", la fel ca nivelul cronometrului.

Funcția Stop

- ✓ Cu ajutorul acestei funcții, puteți scădea nivelul de temperatură a zonelor de gătit la nivelul minim (nivelul 1).



Dacă una dintre zonele de gătit are cronometrul activ, acesta va continua să funcționeze în timpul opririi.

1. Atingeți tasta  în timp ce oricare dintre zonele de gătit funcționează.
2. Toate zonele de gătit active vor funcționa la nivelul minim (nivel 1). Simbolul  va apărea pe afișajul zonelor de gătit active.
3. Apăsați din nou tasta , pentru a reporni toate zonele de gătit cu setările anterioare.

Funcția asociată gestionării puterii electrice

Aparatul dumneavoastră include o funcție de gestionare a puterii. Prin intermediul acestei funcții, puteți schimba puterea totală cu care poate fi alimentat aragazul. Există 8 niveluri disponibile pentru funcția de gestionare a puterii electrice.

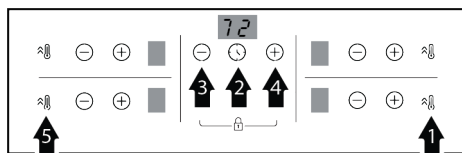
Funcția de gestionare a puterii - Niveluri totale de putere care pot fi setate

Indicator de gestionare a puterii Putere totală

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Pentru a schimba puterea totală;

1. Porniți plita apăsând tasta . Opriți plita apăsând tasta .
2. Apoi apăsați tasta situată în zona frontală dreapta, tasta , tasta a temporizatorului, tasta a temporizatorului și, la final, tasta pe partea stângă a zonei frontale.



3. Nivel setat pentru gestionarea puterii este afișat pe afișajul cronometrului.
4. Apăsați tasta pentru a trece de la un nivel la altul și a seta valoarea totală a puterii pe care doriți să o stabiliți.
5. Confirmați setarea apăsând tasta și opriți plita. Valoarea totală a puterii selectate va fi activată.

Nivelurile de temperatură pe care le puteți atribui fiecărei zone de gătit pot varia în funcție de nivelul total de putere stabilit. Nivelul de temperatură al plitei se reduce automat conform setării puterii care urmează să fie aplicată aragazului. Acesta nu este un mesaj de eroare.

Dacă se atinge o altă tastă decât secvența specificată în timpul schimbării nivelului de putere, setarea nu poate fi făcută. Trebuie să repetați pașii de la început pentru a face setarea.

Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

Principii de funcționare: Conform principiului de funcționare a plitei cu inducție, aceasta încălzește în mod direct vasul de gătit. Prin urmare, aceasta are numeroase avantaje prin comparație cu alte tipuri de plite. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei are o temperatură mai scăzută.

Plita dvs. cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care vă garantează utilizarea în condiții de maximă siguranță.

Plita dvs. poate fi dotată cu zone de gătit cu inducție cu diametrul de 145, 180, 210 sau 280 mm, în funcție de model. Tehnologia de inducție permite fiecărei zone de gătit să detecteze diametrul vasului amplasat pe aceasta. Energia se generează doar în zona în care recipientul atinge zona de gătit, asigurându-se astfel un consum minim de energie.

Produsul ar putea începe să oprească atunci când funcționează la niveluri de la 1 la 7, în special cu vase cu un diametru mic și când uleiul de apă este mic. Nu este o vină.

Sistemul de oprire automată

Controlul aragazului este prevăzut cu un sistem automat de oprire. Dacă una sau mai multe zone de gătit se află în funcționare, plita se dezactivează automat după un anumit timp (vezi tabelul 1). Dacă este setat un cronometru pentru plită, ecranul cronometrului se va opri și ea.

Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. Pentru acest nivel de temperatură se aplică perioada maximă de funcționare.

Utilizatorul va putea folosi din nou zona de gătit după ce a fost oprită automat, conform descrierii de mai sus.

Nivelul de temperatură	Perioade pentru oprirea automată - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Intensificare)	10 min. (*)
(*) Plita va reveni la nivelul 9 după 10 minute	

Tabel 1: Perioade pentru oprirea automată

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. În cazul supraîncălzirii, se pot observa următoarele:

- Zona de gătit în funcțiune se poate stinge.
- Nivelul selectat poate scădea la nivelul 7 de la un nivel mai ridicat.

Sistem de protecție la scurgeri

Plita este dotată cu un sistem de protecție la scurgeri. Dacă alimentele se scurg pe panoul de comandă, sistemul va întrerupe imediat alimentarea cu energie și va opri plita. În acest interval de timp, pe afișaj va apărea avertismentul “E”.

Reglarea precisă a energiei

Principiul de funcționare al plitei cu inducție asigură reacția imediată la comenzi. Aceasta schimbă foarte rapid setările de energie. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului unui recipient (cu apă, lapte etc.), chiar dacă acesta era pe punctul de a se revărsa.



Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze și să genereze un semnal de eroare.



Mentțineți curată suprafața panoului tactil de comandă. Pot apărea erori de funcționare.

6 Informații generale privind coacerea

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

Avertismente generale privind gătitul la plită

- Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. Nu încercați să stingeți eventualul incendiu

cu apă! Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.
- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și țineți capacul deschis.

- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

Tabel pentru gătire

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Topire		
Topirea ciocolatei (de exemplu, marca Dr.Oetker, ciocolată amăruie 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 30
Unt (200 g)	6	5 ... 6
Fierbere, Încălzire, menținere la cald		
Apă 1 L (Fierbere)	P	3 ... 5
Apă 3 L (Fierbere)	P	8 ... 10
Lapte 1 L (Fierbere)	6	4 ... 6
Lapte 1 L (Menținere la cald)	1-2	18 ... 22
Ulei vegetal (Încălzire) (Ulei de floarea Soarelui 0,5 L)	8	3 ... 5
Fierbere		
Cartofi decojiți Amestec de carne tocată mare (2 bucăți Mărime mare)	9	12 ... 14
Somon file	8	10 ... 15
Cârnați	9	2 .. 4
Paste (150 g)	8	8 ... 12
Gătire, Soteuri		
Mâncare de orez (200 g orez)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Budınca lui Noe (Ashure) **		
Fierberea fasolei-năutului Fierberea fasolei-năutului - pentru Budınca lui Noe (Ashure)	9	5 ... 6
Fierberea fasolei-năutului gătire - pentru Budınca lui Noe (Ashure)	3	10 ... 30
grâu Fierberea fasolei-năutului - pentru Budınca lui Noe (Ashure)	9	2 ... 5
grâu gătire - pentru Budınca lui Noe (Ashure)	3	10 ... 30
Budınca lui Noe (Ashure) -Toate ingredientele	8	20 ... 25
Gambe cu legume **		

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Sote de legume	9	3 ... 8
Coacere	4-5	120 ... 150
Supe (De exemplu supă de linte)	6-7	17 ... 20
Prăjire ușoară		
File de biban de mare	8	3 ... 7
Friptură de vrăbioară de vită ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Cârnați	8	2 ... 5
Ou prăjit	7	4 ... 8
Cartofi pai		
Gogoși	8	13 ... 16
Șnițel	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Se recomandă o tigaie Wok		
** Se recomandă tigaie/oală turnată		

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare,

perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).

- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Pentru plite:

- Murdăria acidă precum laptele, pasta de roșii și uleiul poate cauza pete permanente pe plite și pe componentele zonelor plitei; curățați toate lichidele vărsate imediat după răcirea plitei, după ce aceasta a fost oprită.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.

- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.

- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

7.2 Curățarea plitei

Suprafața de gătit din sticlă

Urmați pașii de curățare descriși pentru suprafețele de sticlă din secțiunea „Informații generale privind curățarea” pentru curățarea suprafeței de gătit din sticlă. Puteți efectua curățarea în conformitate cu informațiile de mai jos pentru cazurile speciale.

- Alimentele care conțin zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie curățate imediat, fără a aștepta ca suprafața să se răcească. În caz contrar, suprafața din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.
- Nu utilizați agenți de curățare pentru operațiunile de curățare pe care le efectuați în timp ce plita este fierbinte; în caz contrar pot apărea pete permanente.

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.

- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de

blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

8 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.
- Dacă plita nu pornește când este apăsată tasta de pornire/oprire >>> Deconectați-o și așteptați cel puțin 20 de secunde înainte de a o conecta la priză.
- Are protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Este posibil să nu fi folosit cratițe adecvate. >>> Verificați cratițele.

Pictograma este întotdeauna aprinsă pe afișajul ochiului plitei.

- Cratițele nu sunt așezate pe plită. >>> Verificați dacă vasul este poziționat pe ochiul de plită.
- Este posibil ca cratițele să nu fie adecvate pentru inducție. >>> Verificați dacă cratițele dumneavoastră sunt compatibile cu plita cu inducție.
- Este posibil ca cratița să nu fie centrată corect pe ochiul de plită sau suprafața inferioară a tigăii să nu fie suficient de mare pentru ochiul de plită selectat. >>> Centrați ochiul plitei alegând o cratiță suficient de mare pentru zona plitei.

- Cratița sau ochiul plitei pot fi prea calde. >>> Așteptați să se răcească.

Ochiul de plită selectat se oprește brusc în timpul funcționării.

- Este posibil ca timpul de preparare al compartimentului selectat să fi expirat. >>> Puteți seta un timp nou de preparare, sau puteți încheia prepararea.
- Are protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Este posibil ca un obiect să acopere panoul de control tactil. >>> Îndepărtați obiectul de pe panou.

Cu toate că ochiul plitei este pornit, cratița nu se încălzește.

- Este posibil ca cratița să nu fie adecvată pentru plita cu inducție. >>> Verificați dacă cratițele dumneavoastră sunt compatibile cu plita cu inducție.
- Este posibil ca cratița să nu fie centrată corect pe ochiul de plită sau suprafața inferioară a tigăii să nu fie suficient de mare pentru ochiul de plită selectat. >>> Centrați ochiul plitei alegând o cratiță suficient de mare pentru zona plitei.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze, chiar dacă plita este oprită.

- Aceasta nu este o eroare. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze până când echipamentul electronic din plită scade la temperatura corespunzătoare.

Zgomotul aragazului în timpul gătitului

- Aragazul poate emite anumite sunete în timpul gătitului. Aceste sunete se datorează compoziției recipientului utilizat pentru gătit. Aceste sunete sunt normale, nu indică o defecțiune și fac parte din tehnologia de inducție.

Posibile zgomote și motive

- **Zgomotul ventilatorului:** Aragazul este prevăzut cu un ventilator care se activează automat în funcție de temperatura aparatului. Ventilatorul are diferite niveluri de funcționare pe care le activează în funcție de temperatură.
- **Zgomot inferior asemănător cu cel al unui transformator:** Acest lucru se datorează tehnologiei de inducție. Pe măsură ce căldura este transmisă direct la baza recipientului folosit pentru gătit, se pot auzi astfel de zgomote în funcție

de materialul recipientului. Astfel, diferitele recipiente pot emite diferite sunete.

- **Zgomot de fisurare:** Acest zgomot este cauzat de structura și materialul bazei recipientului folosit pentru gătit. Se poate auzi un sunet de fisurare dacă recipientul folosit pentru gătit este fabricat din diferite straturi din materiale diferite.
- **Șuierat:** Se poate auzi un șuierat atunci când două zone de gătit de pe aceeași parte a aragazului sunt folosite pentru a găti la diferite niveluri de gătit.

Coduri/motive de eroare și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 22 E 26	Aragazul cu inducție s-a supraîncălzit.	Oprți aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite.
E 46	Una sau mai multe taste sunt apăsată mai mult de 10 secunde. Un obiect este lăsat pe panoul de comandă sau comanda este expusă vaporilor.	Problema va fi rezolvată atunci când vă veți îndepărta mâna de pe aragaz. Problema se rezolvă atunci când panoul de comandă va fi curățat.
E 47	Nu se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.	Eroarea se rezolvă atunci când se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.
E 1 – E 15	Eroare de comunicare pe plita de inducție.	Oprți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 16 – E 21	Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție.	Oprți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 23 E 24	Eroare de software pe plita de inducție.	Oprți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 25	Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita de inducție.	Oprți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 31 – E 45	Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție.	Oprți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 48 E 49 E 51	Eroare a senzorului pe plita cu inducție.	Echipamentul senzorilor trebuie să fie compatibil cu condițiile de funcționare. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 52 – E 57	Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție.	Oprți aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci valoarea de temperatură a senzorului scade sub limite. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.

Reteaua de service ARCTIC

RO

Sediul Central Service Gaesti
Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovit

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

