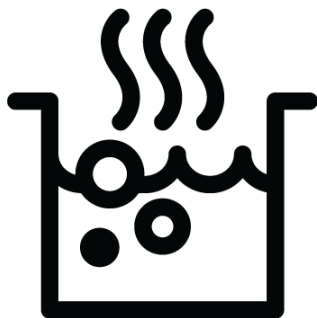


beko

Sisseehitatav pliid / Kasutusjuhend
Įmontuojama viryklė / Vartotojo vadovas
Iebūvēta plīts virsma / Lietošanas rokasgrāmata



HII64200RT

185262535_4/ ET/ LT/ LV/ R.AC/ 24.05.25 19:14
7757189267



Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Beko toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.

Järgige kogu kasutusjuhendis välja toodud teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuumat pinda hoiatus.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalselt kahju.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised.....	4
1.1 Mõeldud kasutamiseks.....	4
1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus	4
1.3 Elektriohutus.....	5
1.4 Transpordiohutus.....	7
1.5 Paigaldamise ohutus	7
1.6 Kasutusohutus	8
1.7 Hoiatused temperatuuri kohta.....	8
1.8 Toiduvalmistamise ohutus	8
1.9 Induktsioon	9
1.10 Hooldus- ja puhastusohutus.....	9
2 Keskkonnajuhised.....	10
2.1 Jäätmedirektiiv	10
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	10
2.2 Pakendi teave	10
2.3 Soovitused energiasäästuks	10
3 Teie toode.....	11
3.1 Toote tutvustus	11
3.2 Tehniline kirjeldus	12
4 Esmakasutus	13
4.1 Seadme esmane puhastamine.....	13
5 Pliidiplaadi kasutamine	13
5.1 Üldine teave pliidi kasutamise kohta	13
5.2 Juhtpaneel	16
6 Üldteave küpsetamise kohta	22
6.1 Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta	22
7 Hooldus ja puhastus	24
7.1 Üldteave puhastamise kohta	24
7.2 Pliidiplaadi puhastamine	25
7.3 Juhtpaneeli puhastamine	25
8 Veaotsing	26

1 EE- Ohutusjuhised

- See osa sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või materiaalsete kahjude ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks- või taaskasutamiseks, tuleb kaasa anda ka kasutusjuhend, tootesildid ja muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste eiramisel.
- Nende juhiste eiramise korral ei kehti garantii.
- Paigaldus- ja remonditööd laske alati teha tootjal, volitatud teenindusel või isikul, kelle määrab maaletooja ettevõtte.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt välja toodud.
- Ärge tehke tootele tehnilisi muudatusi.

1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdul ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.

1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähe füüsilisi, sensoorseid või vaimseid oskusi või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid jälgitakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude osas.

- Lapsed ei tohi tootega mängida. Lapsi ei tohi puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid kontrollib.
- Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või nad saavad vajalikud juhised.
- Lapsi tuleb jälgida, et nad ei mängiks tootega.
- Elektriseadmed on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, selle otsa ronida ega sellesse siseneda.
- Ärge asetage seadmele esemeid, milleni lapsed võivad ulatuda.
- Pöörake pottide ja pannide käepidet leti küljele, et lapsed ei saaks seda haarata ega põletada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote ligipääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke pakkematerjale lastele kättesaamatus kohas. Esineb vigastuste ja lämbumise oht.
- Enne kulunud ja kasutute toodete kõrvaldamist:

1. Eemaldage toitepistik pistikupesast.
2. Katkestage toitekaabel ja ühendage see pistikuga toote küljest lahti.
3. Võtke tarvitusele ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist tootesse.
4. Ärge lubage lastel tootega mängida, kui see on jõudeolekus.



1.3 Elektriõhutus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.

- Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitselüliti välja.
 - Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
 - Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
 - Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
 - Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
 - Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
 - Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
 - Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega või importijaga, et kasutada heakskiidetud adapterit juhtudel, kui on vaja kasutada konverteri adapterit (pistikutüübi jaoks).
 - Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.
 - Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
 - Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
- Kui Teie seadmepoolne toitejuhe ja pistik:
- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupessa sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.
 - Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokkupuutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.
 - Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!

- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpusi kui juhtmeid.

1.4 Transpordiohutus

- Ühendage toode enne transportimist vooluvõrgust lahti.
- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toote liikuvad osad kindlalt, et vältida kahjustusi.
- Enne toote paigaldamist kontrollige toodet pärast transportimist võimalike kahjustuste suhtes. Vigastuse korral võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.

1.5 Paigaldamise ohutus

- Enne paigaldamise alustamist lülitage vooluvõrk, millega toode ühendatakse, vooluvõrgust välja, lülitades kaitsme välja.
- Transportimisel ja paigaldamisel kandke alati kaitsekindaid. Vastasel juhul on teravate servade tõttu vigastuste oht!
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.
- Väلتige paigaldatava mööbli sisemuse katmiseks soojusisolatsioonimaterjalide kasutamist.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ärge paigaldage toodet akna lähedusse. Akna avamisel võivad kuumad kööginõud ümber kukkuda.
- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesa, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku pistikupesaga ega pistikupessa ühendatud pistikuga.
- Toote paigalduskoha taga- või külgeinalale ei tohi jääda gaasivoolikut, plastist veetoru ega pistikupesa. Vastasel juhul võivad need pliidi töötamisel kuumuse mõjul deformeeruda ja tekitada ohutusrisiki.

1.6 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbit välja.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- **HOIATUS:** Kui plaadipliit on pragunenud, ühendage toode elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti.
- **HOIATUS:** Kui pliidi klaaspind on katki:

Lülitage välja kõik gaasi- ja (vajaduse korral) elektripliidid. ühendage toode vooluvõrgust lahti.

- Ärge puudutage seadme pinda.
- Ärge kasutage seadet.
- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.

- Süttivaid esemeid ei tohi hoida toiduvalmistamiskohas ega selle ümbruses. Vastasel juhul võivad need põhjustada tulekahju.
- See toode ei sobi kasutamiseks kaugjuhtimispuldi ega välise kellaga.

1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Kui toode on kasutusel, on toode ja selle juurdepääsetavad osad kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida tootest eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.
- Ärge asetage toote lähedusse tuleohtlikke/plahvatusohtlikke materjale, sest töö ajal on pinnad kuumad.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamispindadel.

1.8 Toiduvalmistamise ohutus

- **HOIATUS:** Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalisi toiduvalmistamise protsesse tuleb jälgida pidevalt.

- **HOIATUS:** Tahke või vedela õliga toiduvalmistamisel on ohtlik pliidiplaadi juurest lahkuda, kuna see võib põhjustada tulekahju. Ärge kunagi proovige kustutada tulekahju veega. Ühendage toode vooluvõrgust lahti ja katke leegid tulekindla katte või riidega.
- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkohool aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.

1.9 Induktsioon

- Teie pliidiplaadi elektrilised alad on varustatud täiustatud induktsiooni tehnoloogiaga. Aega ja energiat säästvatel induktsiooni pliidiplaatidel tuleb kasutada induktsiooniga toiduvalmistamiseks sobivaid kööginõusid; vastasel juhul pliidiplaadi alad tööle ei hakka. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest „Pottide valimine“.
- Kuna induktsiooni pliidiplaat loob magnetvälja, võib sellel olla kahjulik mõju inimestele, kes kasutavad selliseid

seadmeid nagu südamestimulaator või insuliinipump.

- Pärast kasutamist lülitage kuumutusplaat välja selle juhtpaneelilt. Ärge usaldage poti andurit.
- Metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, ei tohi pliidiplaadi alale panna, kuna need kuumenevad.
- Ärge hoidke metallesemeid pliidiplaadi all olevates sahtlites. Pikaajalise ja intensiivse kasutamise ajal võivad materjalid siin üle kuumeneda.
- Ärge asetage induktsiooni pliidiplaadile elektroonilisi seadmeid, nagu mobiiltelefonid, tahvelarvutid, arvutid. Teie seadmed võivad kahjustada saada.

1.10 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL) Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsioonisümbol.



See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle

kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikul omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Vastavus RoHS direktiivile:

See toode, mille te ostsite, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

2.2 Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnanäeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidesse.

2.3 Soovitused energiasäästuks

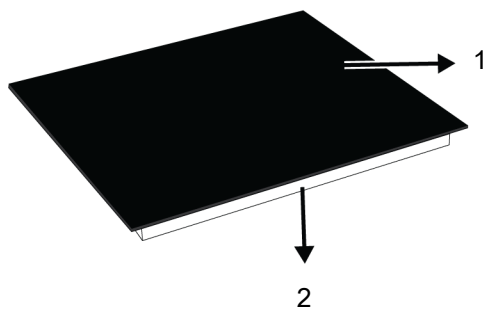
EL 66/2014 kohaselt leiate

energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

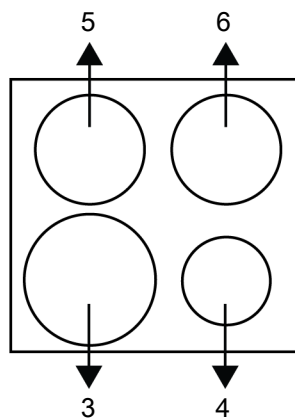
Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Võtke arvesse pottide/pannade ja kaante valikul pliidiplaadi ala suurust. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke pliidiplaadi küpsetamise alasid ja pottide põhjasid puhtana. Mustus vähendab soojusülekannet küpsetamise ala ja poti põhja vahel.

3.1 Toote tutvustus



- 1 Klaasist kuumutuspind
- 3 Induksiooniga kuumutusala
- 5 Induksiooniga kuumutusala



- 2 Madalam korpus
- 4 Induksiooniga kuumutusala
- 6 Induksiooniga kuumutusala

3.2 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	50 * /590 /520
Pliidi paigaldamise mõõtmed (laius/sügavus) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Pinge/Sagedus	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Energiatarve (kW)	kuni 7,2 kW

Toiduvalmistamise tsoonid

Eesmine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	210 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 3000 W

Eesmine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	145 mm
Võimsus	1600 W / Kiirendaja 1800 W

Tagumine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W

Tagumine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W

* Tehnilises tabelis toodud pliidiplaadi kõrgus on toote põhja korpuse kõrgus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.



Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest.

4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

4.1 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

MÄRKUS: Mõned pesu- või puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise

ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

5 Pliidiplaadi kasutamine

5.1 Üldine teave pliidi kasutamise kohta

Üldhoiatused

- Ärge laske esemetel klaasist toiduvalmistamispinnale kukkuda. Isegi väikesed esemed, nagu soolaloksutid, võivad klaasist toiduvalmistamispinda kahjustada. Ärge kasutage pragunenud klaasist toiduvalmistamispinda. Vesi võib nendesse pragudesse imbuda ja põhjustada lühise. Kui pind on mingil moel kahjustatud (näiteks nähtavad praod), lülitage esmalt kaitse välja, seejärel eemaldage seade vooluvõrgust ja helistage volitatud teenindusse, et vähendada elektrilöögi ohtu.
- Ärge kasutage klaasist toiduvalmistamispinnal ebastabiilseid või kergesti kallutatavaid kööginõusid.
- Ärge kuumutage tühja kööginõu. Kööginõud ja toode võivad kahjustuda.
- Pärast iga kasutamist lülitage keedutsoonid kindlasti välja.
- Kui kasutate küpsetustsoone ilma kööginõudeta, kahjustate toodet. Pärast iga kasutamist lülitage keedutsoonid välja.
- Küpsetamistsoonid on pärast iga kasutamist kuumad, nii et ärge asetage toiduvalmistamistsoonidele plastikust kööginõusid. Puhastage pinnal olevad sulanud materjalid kohe.

- Järsud temperatuurimuutused klaasist toiduvalmistamispinnal võivad põhjustada kahjustusi, olge ettevaatlik, et toiduvalmistamise ajal ei lekiks külma vedelikku.
- Pange kööginõusse sobiv kogus toitu. See takistab toidu ülevoolamist ja sa ei pea tarbetult koristama.
- Ärge asetage toiduvalmistamistsoonidele kööginõude kaaneid.
- Asetage kööginõud nii, et need oleksid küpsetustsoonide keskel. Kui soovite kööginõusid teise küpsetustsooni viia, tõstke see üles ja asetage soovitud küpsetustsooni, mitte libistage seda.

Induktsioonpliidi tööpõhimõte

Induktsioonpliid on nagu avatud ahel. Kui sellele asetatakse induktsiooniga ühilduv kööginõu, on vooluring valmis ja vahetult klaasist toiduvalmistamispinna all asuv elektrooniline süsteem tekitab magnetvälja. Kööginõude metallist alus soojeneb, saades sellest magnetväljast energiat. Sel viisil toodetakse soojust mitte pliidi klaasipinnal, vaid otse selle kohal olevas kööginõus. Klaasipind soojeneb kööginõude kuumuse mõjul.

Induktsioonküpsetamise eelised

Induktsioonpliidiplaadid pakuvad mõningaid eeliseid, kuna soojus kantakse otse kööginõudele.

- Toidud, mis toiduvalmistamise ajal üle voolavad, ei põle kiiresti, kuna toiduvalmistamisklaasi pind ei kuumene otse. Pakutakse lihtsamat puhastamist.
- Kuna soojus tekib otse kööginõudes, on toiduvalmistamine kiirem, säästes seega aega ja energiat võrreldes teiste pliitidega.
- Kuna soojus suunatakse otse kööginõudele, ei toimu soojuskadu ja saavutatakse tõhusam toiduvalmistamine.
- Niipea kui köögitarbed on küpsetustsoonist eemaldatud, peatub soojusülekanne ja küpsetustsoon ei kuumene otse, tagades ohutuma kasutamise võimalike õnnetuste korral, mis võivad toiduvalmistamisel tekkida.

Ohutuks kasutamiseks:

- Ärge valige kõrget kuumutustaset, kui kasutate mittenakkuvaid kööginõusid, mis on kaetud õlivaba või väga vähese õliga (teflonitüüpi).
- Ärge kasutage klaasist toiduvalmistamisala pinnana esemete asetamiseks või löikamiseks.
- Ärge asetage toiduvalmistamistsooni metallesemid, nagu söögiriistad või kööginõude kaaned, kuna need võivad kuumeneda.
- Ärge kunagi kasutage toiduvalmistamiseks alumiiniumfooliumi. Ärge kunagi asetage induktioonküpsetamise tsoonile alumiiniumfooliumisse mähitud toitu.
- Hoidke magnetobjektid, nagu krediitkaardid või lindid, tootest eemal, kui küpsetustsoonid töötavad.
- Kui teie pliidi all on ahi ja see töötab, võivad toote andurid küpsetamistaset vähendada või toote välja lülitada.
- Teie pliidil on automaatne väljalülitussüsteem. Üksikasjalik teave selle süsteemi kohta on saadaval järgmistes jaotistes.

Kööginõud

Soovitav on kasutada ainult ferromagnetilisi, hea kvaliteediga kööginõusid, mis on märgistatud või

märgitud induktioonpliidiiga ühilduvaks. Üldiselt, mida suurem on rauasisaldus, seda paremini kööginõud toimivad. Kööginõude aluse läbimõõt peab vastama induktioonküpsetamise alale. Soovitavad suurused on loetletud allpool.

Sobivad kööginõud:

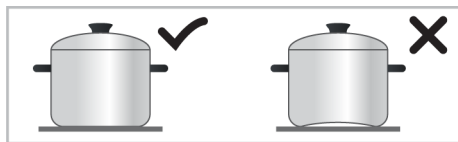
- Malmist köögitarbed
- Emaliseeritud terasest köögitarbed
- Terasest ja roostevabast terasest kööginõud (etiketiga või hoiatusega, mis näitab, et need ühilduvad induktiooniga)

Sobimatud köögitarbed:

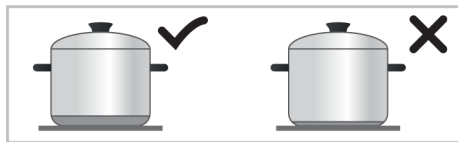
- Alumiiniumist köögitarbed
- Vasest köögitarbed
- Messingist köögitarbed
- Klaasist köögitarbed
- Savist küpsetuspotid
- Keraamilised ja portselanist köögitarbed

Soovitused:

- Kasutage ainult lamedapõhjalisi kööginõusid. Ärge kasutage nõgusa või kumera alusega köögitarbeid.

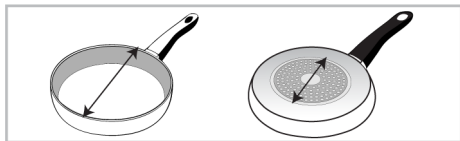


- Kasutage ainult paksupõhiseid töödeldud köögitarbeid. Kui kasutate õhukesi kööginõusid, kuumenevad need väga kiiresti ja kööginõude põhi võib sulada enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist, kahjustades toiduvalmistamise pinda ja toodet. Teravad servad kriimustavad pinda.

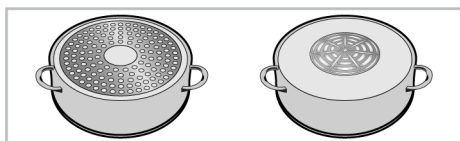


- Mõnede kööginõude allosas on ferromagnetväli, mis on väiksem kui selle tegelik läbimõõt. Küpsetamistsoon soojendab ainult seda piirkonda. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt ja toiduvalmistamise jõudlus väheneb. Lisaks ei pruugi suured induktioonküpsetamise tsoonid selliseid

kööginõusid tuvastada. Seetõttu tuleks kúpsetustsoon valida vastavalt ferromagnetvälja suurusele.



- Mõnel kööginõul on alus, mis sisaldab mitteferromagnetilisi materjale, näiteks alumiiniumi. Seda tüüpi kööginõud ei pruugi piisavalt kuumeneda või induktioonkúpsetamise tsoon ei pruugi neid üldse tuvastada. Mõnel juhul võib ilmned a halv kööginõude hoiatus.



Mitme toidu kúpsetamisel induktiivsetes kúpsetustsoonides mõjutab kúpsetustsooni valimisel kööginõude jaotamine võrdset paremale vasakule ja keskmisele alale toiduvalmistamise tulemuslikkust.

Kööginõude test

Testige, kas teie köögitarbed ühilduvad induktioonpliidiplaatidega, kasutades alltoodud meetodeid.

- Kui kööginõude põhjas on magnet, on see ühilduv.
- Kui asetate kööginõud induktioonkúpsetamise tsooni ja lülitate toote sisse, on see ühilduv, kui **L** ei vilgu.

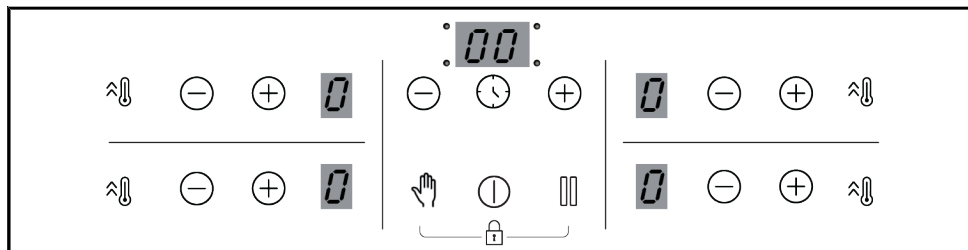
Soovitavad kööginõude suurused

Selleks, et induktioonkúpsetamise ala tunneks kööginõud ära, sõltub see ferromagnetilisest läbimõõdust ja kööginõude aluse materjalist. Kööginõude äratundmiseks ja tõhusaks toiduvalmistamiseks tuleks kööginõud valida vastavalt toiduvalmistamistsooni suurusele. Soovitavad kööginõude suurused vastavalt kúpsetustsooni suurusele on toodud allpool.








Keetmiskäitumine võib varieeruda sõltuvalt kööginõude tüübist, kööginõude suurusest ja kúpsetustsooni suurusest. Ühtlasemaks keetmiskäitumiseks võib kasutada ühesuurust kúpsetustsooni. Suurema keedutsooni kasutamine ei raiska energiat induktioonpliididele, sest soojus tekib ainult vastavates kööginõudes.

Keedutsooni läbimõõt - mm	Poti läbimõõt - mm
145	vähemalt 100 - kuni 145
180	vähemalt 100 - kuni 180
210	vähemalt 140 - kuni 210
240	vähemalt 140 - kuni 240
280	vähemalt 125 - kuni 280
320	vähemalt 125 - kuni 320
2 x (92,7 x 200)	vähemalt 100 - kuni 180
Laiendatud (varieeruv) kuumutamisalala	laius 230 - pikkus 390



5.2 Juhtpaneel



Klahvid

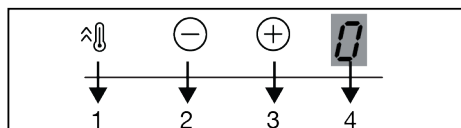
-  : Toitenupp
-  : Taimer klavh
-  : Kiirkütteklahv/kõrge võimsuse seadistuse (Booster) klavh
-  : Puhastusluku klavh
-  : Peatamisklavh
-  : Suurendamise klavh
-  : Vähendamise klavh

Sümbolid

-  : Laiendatud kuumutusala kombinatsioonisümbol *
-  : Klavhilukustuse sümbol

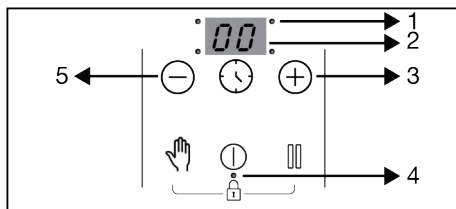
* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Kuumutusala ekraan



- 1 Kiirkütteklahv/kõrge võimsuse seadistuse (Booster) klavh
- 2 Temperatuuri vähendamise klavh
- 3 Temperatuuri suurendamise klavh
- 4 Asjaomase pliidi temperatuuriindikaator

Taimer ekraan




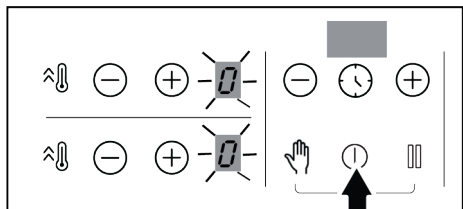
- 1 Aktiveeritud taimer LED-märgutuli
- 2 Taimerinäidik
- 3 Taimer suurendamise klavh
- 4 Aktiveeritud klavhiluku/lapseluku LED-märgutuli
- 5 Taimer vähendamise klavh

Üldhoiatused juhtpaneeli kohta

- Toodet juhitakse puuetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puuetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaaliga.
- Hoidke juhtpaneel alati puhas ja kuiv. Niiske ja määrdunud pinna korral võivad pliidi töös tekkida tõrked.
- Kui 10 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.
- Kui ühtegi klavvi pole pikka aega puudutatud, lülitub toode ohutuse huvides automaatselt välja.

Pliidi sisselülitamine:

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klavvi .
- ⇒ Kõigi keedualade näidikul kuvatakse tähis "0".



Keeduala väljalülitamine:

- ✓ Keeduala väljalülitamiseks on 4 järgmist võimalust:
 - ✓ **Klahvi ① puudutamine;** Puudutage klahvi ①.
1. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini "0";** Saate keeduala väljalülitamiseks reguleerida temperatuuritaseme tasemele "0".
 2. **Vastava keeduala taimer väljalülitusfunktsiooni kasutamine;** Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Vastavale näidikutele ilmub tähis "0" või "00". Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage juhtpaneelil suvalist klahvi.
 3. **Korraga soovitud keeduala ala klahve ⊕ ja ⊖ puudutades;** Seotud keeduala saate välja lülitada, kui puudutate korraga klahve ⊕ ja ⊖.

i Kui pärast keeduala väljalülitamist on näidikul tähis või tähendab see, et keeduala on ikka veel kuum. Ärge puudutage keedualasid.

Jääksoojuse näit

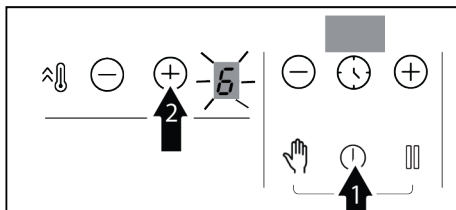
Kui keeduala näidikul vilgub tähis, tähendab see, et pliit on ikka veel kuum ja sellel saab soojas hoida väikest kogust toitu. Peagi asendub see tähisega, mis näitab väiksemat kuumust.

i Voolukatkestuse korral jääsoojuse tuli ei sütti ega hoiata kasutajat kuuma keeduala eest.

Temperatuuritaseme reguleerimine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi ①.

2. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage ala klahvi ⊕ või ⊖.



⇒ Valitud keeduala hakkab tööle määratud temperatuuritasemel.

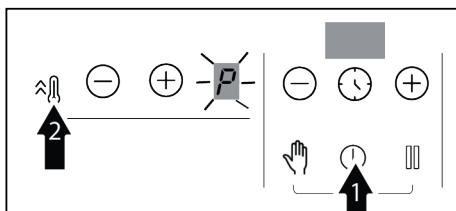
i 280 mm induktsoonplaadiga toiduvalmistamisala (kui tootel on 280 mm induktsoonplaadiga toiduvalmistamisala) aktiveeritakse üksnes siis, kui toiduvalmistamisalale on asetatud piisavalt suur ala kattev pann ja temperatuur on valitud kõrgem kui tase 8.

Suure võimsuse (võimenduse) säte

Kiireks kuumutamiseks võib kasutada võimenduse funktsiooni. Seda funktsiooni ei ole soovitatav kasutada pikaajalisel kuumutamisel. Võimenduse funktsioon ei pruugi töötada kõigil keedualadel.



Suure võimsuse (võimenduse) sätte valimine:

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi ①.
2. Puudutage seotud ala klahvi



⇒ Valitud keeduala hakkab tööle maksimumvõimsusel ja keeduala näidikule kuvatakse tähis "P". Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel "9".

Suure võimsuse (võimenduse) sätte väljalülitamine enne aja lõppemist:

Suure võimsuse (võimenduse) sätte saate alati välja lülitada, puudutades klahvi  või . Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel 9.



Samas vertikaalsuunas asuva 2 ala tööpõhimõte:

Kui alale on määratud taseme võimendus ja seejärel määratakse teisele, samas vertikaalsuunas asuvalle alale 6. kõrgem tase (7, 8 või 9), siis langeb esimene ala 9. tasemele ja teisele alale saab määrata 6. kõrgema taseme (7, 8 või 9). Kui teisele alale määratakse taseme võimendus, siis langeb esimene ala 6. tasemele.

Puhastuslukk



Puhastuslukk blokeerib sisselülitatud pliidi kõigi juhtpaneeli klahvide töö 20 sekundiks, et kasutaja saaks pliiti veidi puhastada. Toode ei tarbi selle aja jooksul voolu.

Puhastusluku sisselülitamine

1. Kui mis tahes keeduala on sisse lülitatud, hoidke sõrme pikalt klahvil , kuni kuulete ühekordset helisignaali.
 - ⇒ Taimeri näidikul algab sekundite loendamine 20-st allapoole. Selle aja jooksul ei tööta ükski juhtpaneeli klahv, välja arvatud .

Puhastusluku väljalülitamine

Puhastusluku väljalülitamiseks pole vaja puudutada ühtki klahvi. 20 sekundi möödumisel toob pliit kuuldavale helisignaali ja puhastuslukk lülitub automaatselt välja.




-  Kui soovite puhastusluku välja lülitada varem, puudutage pikalt klahvi , kuni kuulete kahekordset helisignaali.


Lapselukk See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Et lapsed ei saaks keedualasid sisse lülitada, on võimalik väljalülitatud keedualade soovimatu kasutamine




välistada. Lapseluku saate sisse või välja lülitada ainult siis, kui keedualad on välja lülitatud (ooterežiimis).

Lapseluku sisselülitamine

1. Puudutage pikalt korruga klahve  ja , kuni kuulete ühekordset helisignaali, kui pliit on ooterežiimis.
 - ⇒ Lapselukk lülitatakse sisse. Kõigi keedualade näidikul kuvatakse veidi aega tähis "L" ja sisse lülitub klahvi  komakoht.


-  Kui pärast lapseluku sisselülitamist puudutatakse mõnda klahvi, kostab kahekordne helisignaali ja kõigi keedualade näidikul vilgub tähis "L".

Lapseluku väljalülitamine




1. Puudutage pikalt korruga nii klahvi  kui ka klahvi , kuni kuulete lapseluku sisselülitumisel kahekordset helisignaali.
2. Lapseluku funktsioon lülitub välja. Kõigi keedualade näidikul vilgub tähis "L" ja klahvi  tuli kustub.

Klahvilukk

Kui soovite välistada funktsioonide kogemata muutmise pliidi töötamise ajal, võite sisse lülitada klahviluku.

-  Võtmelukk tühistatakse pärast elektrikatkestust.

Klahviluku sisselülitamine

1. Puudutage korruga klahve  ja , kuni kuulete ühekordset helisignaali.
2. Klahvilukk lülitub sisse ja klahvi  komakoht lülitub sisse pärast vilkumist.

i Klahviluku saab sisse lülitada ainult töörežiimis. Kui klahvilukk on sisse lülitatud, töötab ainult klahv ①. Muude klahvide puudutamise korral hakkab vilkuma klahvi ② komakoht, näidates, et klahvilukk on sisse lülitatud. Kui lülitate lukustatud klahvidega pliidi välja, peate pliidi uuesti sisselülitamiseks klahviluku välja lülitama. Kui puudutate klahvilukku välja lülitamata muid klahve, vilgub kõigi keedualade näidikul tähis "L", mis näitab, et klahvilukk on sisse lülitatud. Pliidi uuesti sisse lülitamiseks lülitage klahvilukk välja.

Klahviluku väljalülitamine

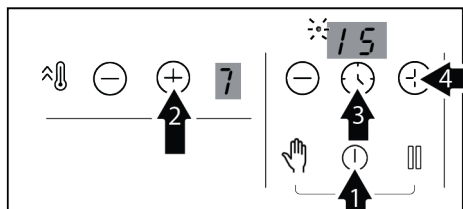
1. Puudutage korraga nii klahvi ③ kui ka klahvi ④, kuni kuulete klahviluku sisselülitumisel **kahekordset helisignaali**.
2. Klahvi ② tuli kustub ja juhtpaneeli lukustus avatakse.

Taimerifunktsioon

See funktsioon muudab toiduvalmistamise lihtsamaks. Te ei pea pliiti toiduvalmistamise ajal jälgima. Määratud aja möödudes lülitub keeduala automaatselt välja.

Taimeri sisselülitamine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi ①.
2. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage ala klahvi ⑤ või ⑥.



3. Lülitage klahvi ① puudutamisega sisse taimer. Taimeri näidikul hakkavad vilkuma sümbol "00" ja komakoht.
4. Soovitud aja valimiseks puudutage taimerit klahvi ⑤ või ⑥.
5. Säte aktiveeritakse 10 sekundi pärast. Taimeri näidikul hakkab vilkuma komakoht.
6. Kui soovite määrata taimerid teistele keedualadele, korrake ülaltoodud toiminguid.

i Kui erinevatele aladele on määratud rohkem kui üks taimeri väärtus, kuvatakse taimeri näidikul taimeri minimaalne väärtus ja selle ala komakoht hakkab vilkuma. Teiste alade komakohad põlevad püsivalt.

i Järelejäänud toiduvalmistusaja kuvamiseks puudutage kogu keeduala klahvi ①. Iga puudutuse jaoks kuvatakse erinev taimeri väärtus. Lõpuks kuvatakse uuesti taimeri minimaalne väärtus.

i Taimeri määramiseks tuleb enne valida keeduala ja seadistada temperatuur.

i Taimeri saab määrata ainult töötavatele keedualadele.

Taimeri väljalülitamine

Kui määratud aeg on otsas, lülitub pliit automaatselt välja ning sellest annab märku helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi. Kui te mingit klahvi ei vajuta, lakkab helisignaali mõne minuti pärast.

Taimeri väljalülitamine enne määratud aja lõppu

- ✓ Kui lülitate taimeri välja varem, töötab pliit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni. Taimeri varem väljalülitamiseks on kaks võimalust:

1. **Seotud ala jaoks taimeri väärtuse vähendamine nullini "00"**: Puudutage taimeri klahve ⊕ ja ⊖ seni, kuni töötava taimeriga keeduala näidikule kuvatakse "00".

⇒ Seotud ala komakoha sümbol kustub ja taimer tühistatakse.

⇒ **Seotud ala jaoks taimeri väljalülitamine, puudutades korraga seotud ala klahve ⊕ ja ⊖**: Puudutage korraga seotud ala klahve ⊕ ja ⊖.

⇒ Seotud ala komakoha sümbol kustub ja taimer tühistatakse.






Pärast seda toimingut on seotud ala temperatuuritase "0" ka taimeritasemel.

Peatamisfunktsioon

- ✓ Selle funktsiooni abil saate vähendada keedualade töötemperatuuritaset miinimumtasemeni (tase 1).



Kui mõnele keedualale on määratud taimer, jätkab taimer tööd ka seisaku ajal.

1. Puudutage mis tahes keeduala töötamise ajal klahvi .
2. Kõik töötavad keedualad töötavad miinimumtasemel (tase 1). Sisselülitatud keedualade näidikul kuvatakse sümbol .
3. Kõigi keedualade taastöötamiseks endiste seadistustega puudutage uuesti klahvi .

Toitehalduse funktsioon See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.








Teie seade on varustatud toitehalduse funktsiooniga. Selle funktsiooni abil saate muuta koguvõimsust, mida pliidiplaat võib kasutada. Toitehalduse funktsioonil on saadaval 8 astet.

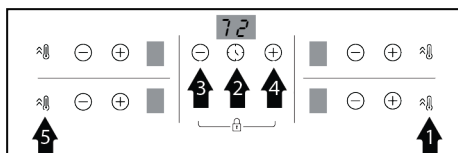
Toitehalduse funktsioon - võimalikud koguvõimsuse astmed



Toitehalduse näidik Koguvõimsus

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

Koguvõimsuse muutmiseks;

1. Lülitage pliidiplaat klahvi  vajutamise sisse. Pliidiplaadi väljalülitamiseks vajutage uuesti klahvi .
2. Seejärel vajutage vastavalt parema eesmise ala klahvi , klahvi , taimeri klahvi , taimeri klahvi  ja lõpuks vasak eesmise ala klahvi .



3. Ekraanil kuvatakse sätestatud toitehalduse aste.
4. Astmete vahel liikumiseks ja soovitud koguvõimsuse väärtuse määramiseks vajutage klahvi .
5. Kinnitage säte klahvi  vajutamise ja lülitage pliidiplaat välja. Teie poolt määratud koguvõimsuse väärtus aktiveeritakse.



Teie poolt keeduplaatidele määratud temperatuuritasemed võivad erineda sõltuvalt määratud koguvõimsuse astmest. Keeduplaadi temperatuuritase langetatakse automaatselt vastavalt pliidiplaadile kehtivale koguvõimsuse astmele. See ei ole viga.

i Kui võimsustaseme muutmisel puudutatakse muud klahvi kui määratud järjestus, ei saa seadistust teha. Seadistuse tegemiseks peate samme algusest peale kordama.

Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

Tööpõhimõtted: Induktsioonpliit kuumutab põhimõtteliselt otse toiduvalmistusnõu. Seetõttu on sellel teiste pliititüüpidega võrreldes palju eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind on jahedam. Induktsioonpliidil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.

i Olenevalt mudelist võivad teie pliidil olla induktsioonkeedualad läbimõõduga 145, 180, 210 ja 280 mm. Induktsioonpliidil tuvastavad kõik keedualad automaatselt neile asetatud nõu läbimõõdu. Energia koondatakse ainult sinna, kus nõu on keedualaga kontaktis, mistõttu on energiatarve minimaalne.

i Toode võib hakata seisma, kui see töötab tasemel 1 kuni 7, eriti väikese läbimõõduga köögitarvete korral ja kui vett-õli on vähe. See pole süü.

Automaatne väljalülitussüsteem

Pliidiplaadil on automaatne väljalülitussüsteem. Kui üks või mitu pliidiplaadi ala jäetakse sisselülitatuks, lülitub pliidiplaat mõne aja pärast automaatselt välja (vt tabel-1). Keeduplaadiga seotud taimeri puhul lülitatakse ka taimeri ekraan välja. Automaatse väljalülituse ajapiirang sõltub valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse suurimat ajavahemikku. Pärast selle automaatset väljalülitust saab kasutaja pliidiplaati eespool kirjeldatud viisil uuesti käsitseda.

Temperatuuritase	Automaatse väljalülituse ajavahemikud tundides
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 (võimendus)	10 min. (*)
(*) 10 minuti möödumisel lülitub pliit tasemele 9	

Tabel 1: Automaatse väljalülituse ajavahemikud

Ülekuumenemiskaitse

Pliit on varustatud sensoritega, mis kaitsevad seda ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võib täheldada järgmist:

- Töötav keeduala võib välja lülituda.
- Valitud tase võib kõrgemalt tasemelt langeda 7. tasemele.

Pritsmetevastane süsteem

Teie pliidiil on pritsmekaitsesüsteem. Kui ülekeev toit satub juhtpaneelile, katkestab süsteem kohe elektriote ja lülitab pliidi välja. Selleks ajaks ilmub ekraanile hoiatus "E".

Võimsuse täpne seadistamine

Oma tööpõhimõttest tulenevalt reageerib induksioonpliit korraldustele viivitusteta. Võimsust muudetakse väga kiiresti. Seega on võimalik toidu (vesi, piim vms) üle ääre voolamist isegi ennetada.

6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiате näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

6.1 Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

- Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega! Õli süttimisel summutage leegid tuletaki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

Toiduvalmistamise nõuannete tabel

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Sulatamine		
Šokolaadi sulatamine (nt kaubamärgi Dr.Oetker, mõrušokolaad 55–60% kakaosisaldusega, 150 g)	1	20 ... 35
Või (200 g)	6	5 ... 6
Keetmine, kuumutamine, soojana hoidmine		
Vesi 1 l (Keetmine)	P	2 ... 8
Vesi 3 l (Keetmine)	P	8 ... 10
Piim 1 l (Keetmine)	6	4 ... 6
Piim 1 l (Soojana hoidmine)	1-2	18 ... 22
Taimeõli (Kuumutamine) (Päevalilleseemneõli 0,5 l)	8	3 ... 5
Keetmine		
Koorimata kartulid jämedalt hakitud (2 Tükk suured)	9	12 ... 14
Lõhefilee	8	10 ... 15



Kui puutepaneeli pind puutub kokku intensiivse auruga, võib kogu juhtimissüsteem välja lülituda ja anda tõrkesignaali.



Hoidke puutepaneeli pind puhas. Muidu võib seadme töös esineda tõrkeid.

- Alati eemaldage liigne vesi enne toidu praadimist ja asetage valmistatavat toitu aeglaselt kuumutatud õlisse. Veenduge, et külmutatud toidud on sulatatud enne praadimist.
- Õli kütmisel veenduge, et kasutatav pott oleks kuiv ja hoidke kaant lahti.
- Energiasäästliku toiduvalmistamise soovitusi leiате jaotisest „Keskkonnajuhised“.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Vorst	9	2 ... 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
Terve kana (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Köögiviljade segahautis	6-8	10 ... 20
Nuudlid	9	3 ... 6
Toiduvalmistamine, passeerimine		
Riisiroog (200 g riis)	6-8	10 ... 30
Paella *	9	15 ... 20
Ašure (puding) **		
Ubade-kikerherneste keetmine Ubade-kikerherneste keetmine - ašure (puding) jaoks	9	5 ... 6
Ubade-kikerherneste keetmine toiduvalmistamine - ašure (puding) jaoks	3	10 ... 30
Nisu Ubade-kikerherneste keetmine - ašure (puding) jaoks	9	2 ... 5
Nisu toiduvalmistamine - ašure (puding) jaoks	3	10 ... 30
Ašure (puding) -Kõik koostisosad	8	20 ... 25
Koot köögiviljadega **		
Köögiviljade passeerimine	9	3 ... 8
Küpsetamine	4-5	120 ... 150
Supid (nt läätsesupp)	6-7	17 ... 20
Risotto	7-8	15 ... 25
Kana Fajitas	9	10 ... 20
Kana, köögivilja, kalmaari nuudlid	8-9	10 ... 18
Kreemjas seenekana	8-9	10 ... 18
Prae segades tšillikana *	8-9	5 ... 10
Spinati ja hakkliharoog	6-7	10 ... 15
Veisehautis	7-8	60 ... 70
Bulgur pilaf (200 g)	6-8	15 ... 35
Beef Stragonoff	8-9	10 ... 15
Praadimine vähese õliga		
Meriahvenafilee	8	3 ... 7
Lihaveise välisfileesteik ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Vorst	8	2 ... 5
Praemunad	7	4 ... 8
Omlett	7-8	3 ... 6
Burger Patty	6-8	6 ... 10
Kana Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Krepp	8-9	2 ... 5
Lehtleib	6-7	2 ... 5
Ava leib	7-9	2 ... 5
Pannkoogi kondiitritooted	8-9	6 ... 12
Prantsuse puuvilja tost	8-9	2 ... 5
Köögiviljade segatud praadimine *	7-8	9 ... 13

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Friikartulid		
Baursak	8	13 ... 16
Šnitsel	8	5 ... 7
Nagitsad	8-9	4 ... 8
Külmutatud kartulid (500 g)	8-9	8 ... 15
Värsked kartulid (500 g)	8-9	8 ... 15
Värske õuna viilutatud kartul (200 g)	8-9	5 ... 10
Kana Katsu	8-9	3 ... 6
Segatud praadimine	8-9	10 ... 15
Tempura krevetid	8-9	5 ... 7
Riisikoogid	9	3 ... 7
* Soovitame kasutada wok-panni.		
** Soovitame kasutada malmist panni/potti.		

7 Hooldus ja puhastus

7.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnaid, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).

- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Pliidiplaatide kohta:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võivad tekitada plaadiplaatidele ja nende alade komponentidele püsivaid plekke. Lülitage pliidiplaat välja ja puhastage ära ülevoolanud vedelikud kohe pärast selle jahtumist.

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igat töökorda.

- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.
- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesu vahendi, sooja vee ja klaaspindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesu vahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesu vahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaasipinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsna ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesu vahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesu vahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

7.2 Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutusplind

Klaasist kuumutuspinna puhastamiseks järgige jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ kirjeldatud toiminguid klaaspindade puhastamiseks. Erijuhtudel võite puhastamise läbi viia vastavalt allpool toodud teabele.

- Suhkrupõhised toidud, nagu tume kreem, tärklis ja siirup, tuleks eemaldada kohe, ootamata pinna jahtumist. Vastasel juhul võib klaasist pind jäädavalt kahjustada saada.
- Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliit on kuum, vastasel juhul võivad tekkida püsivad plekid.

7.3 Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk

sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

8 Veotsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.
- Kui pliidiplaat ei lülitu sisse, kui vajutate sisse/välja klahvi >>> Ühendage see lahti ja oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui ühendate selle.
- Sellel on ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliidiplaat jahtub.
- Sobivaid potte ei tohi kasutada. >>> Kontrollige oma potte.

Pliiditsooni ekraanil süttib pidevalt -sümbol.

- Pliiditsoonis ei pruugi potti olla. >> > Kontrollige, kas pliiditsoonis on pott.
- Teie pott ei pruugi olla induktsiooniga ühilduv. >>> Kontrollige, kas teie pott sobib induktsioonpliitidele.
- Pott ei pruugi olla õigesti pliiditsooni keskel või poti alumine pind ei pruugi olla valitud pliiditsooni jaoks piisavalt lai. >> > Pliidiplaadi tsooni tsentreerimiseks valige pliidiplaadi tsooni jaoks piisavalt lai pott.
- Pott või pliiditsoon võib olla väga kuum. >>> Oodake, kuni need maha jahtuvad.

Valitud pliiditsoon lülitub töötamise ajal järsku välja.

- Valitud tsooni küpsetusaeg võib olla lõppenud. >>> Saate määrata uue küpsetusaja või lõpetada toiduvalmistamise.
- On olemas ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliit maha jahtub.
- Puuetundlikku juhtpaneeli võib katta mõni ese. >> > Eemaldage objekt paneelilt.

Kuigi pliiditsoon on sisse lülitatud, ei soojene pott.

- Pott ei pruugi induktsioonpliidiga ühilduda. >>> Kontrollige, kas teie pott sobib induktsioonpliidiplaadile.
- Pott ei pruugi olla õigesti pliiditsooni keskel või poti alumine pind ei pruugi olla valitud pliiditsooni jaoks piisavalt lai. >> > Pliidiplaadi tsooni tsentreerimiseks valige pliidiplaadi tsooni jaoks piisavalt lai pott.

Jahutusventilaator jätkab töötamist, kuigi pliit on välja lülitatud.

- See ei ole viga. Jahutusventilaator jätkab tööd, kuni pliidiplaadis olev elektroonikaseade jahtub sobiva temperatuurini.

Pliidiplaadist kostub toiduvalmistamise ajal müra

- Küpsetamise ajal võib pliidiplaadist kostada müra. Need helid sõltuvad kööginõude koostisest. Need helid on normaalsed, mitte talitlushäired ja on osa induktsioonitehnoloogiast.

Võimalikud helid ja põhjused:

- **Ventilaatori müra:** Pliidiplaadil on ventilaator, mis töötab automaatselt vastavalt toote temperatuurile. Ventilaatoril on erinevad töötasemed ja see töötab erinevatel tasemetel vastavalt temperatuurile. Kui pärast pliidi

väljalülitamist on temperatuur vastavalt toote temperatuurile kõrge, võib ventilaator mõneks ajaks edasi töötada.

- **Madala huumusega trafo kasutamine:** See on induktsioontechnoloogia olemus. Kuna kuumus kantakse otse kööginõude põhja, võib sõltuvalt kööginõude materjalist tekkida selline ümismine. Seetõttu võib erinevate kööginõudega kuulda erinevaid helisid.

- **Pragunemise heli:** See on tingitud kööginõude põhja materjalist ja struktuurist. Kui kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest ja kihtidest, võib tekkida pragunemismüra.
- **Vilistav heli:** Pliidi samal küljel asuvates kahes pliiditsoonis võib erinevatel toiduvalmistamistasanditel kõlada vilistav heli.

Veakoodid/põhjused ja võimalikud lahendused

Törkekoodid	Törke põhjused	Võimalikud lahendused
E 22 E 26	Induktsioonkeeduplaat on ülekuumenenud.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui keeduplaadi temperatuur langeb alla piirväärtuse.
E 46	Ühte või mitut klahvi hoitakse all kauem kui 10 sekundit. Juhtpaneelile on jäetud mõni ese või juhtseade puutus kokku auruga.	Probleem lahendub käe eemaldamisel pliidiplaadilt. Probleem lahendub juhtpaneeli puhastamisel.
E 47	Kasutatakse Induktsioonkuumutuseks mittesobivat potti.	Tõrge kaob, kui kasutatakse induktsioonkuumutuseks sobivat potti.
E 1 – E 15	Induktsioonpliidiplaadi sidetõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 16 – E 21	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 23 E 24	Induktsioonpliidiplaadi tarkvara tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 25	Induktsioonpliidiplaadi ventilaatori tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 31 – E 45	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 48 E 49 E 51	Induktsioonpliidiplaadi anduri tõrge.	Andur tuleb asendada töötingimustele vastavaga. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 52 – E 57	Induktsioonpliidiplaadi tõrge kõrge temperatuuri tõttu.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui anduri temperatuur langeb alla piirväärtuse. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.

Lisateave kasutusjuhendi jaoks:	Tehniline teave madala võimsusega töötavate režiimide kohta vastavalt ELi määrusele 2023/826	
Režiim	ENERGIATARBIMINE (VATT)	PERIOOD(MINUTIT)*
Väljaspool	0,5	-
Ooterežiim	-	-
Ooterežiim koos teabe- või olekukuvarega	-	-
Võrgustatud ooterežiim	-	-

*:Ajavahemik, mille järel seade jõuab automaatselt ooterežiimi, väljalülitatud režiimi või võrgu ooterežiimi, minutites ja ümardatuna lähima minutini.

Sveiki!

Gerb. kliente,

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

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

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

Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

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

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

Turinys

1 Saugaus naudojimo instrukcijos.....	32
1.1 Paskirtis	32
1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir augintinių sauga	32
1.3 Elektros sauga	33
1.4 Transportavimo sauga	34
1.5 Montavimo Sauga	35
1.6 Naudojimo Sauga	35
1.7 Temperatūros įspėjimai	36
1.8 Gaminimo Sauga	36
1.9 Įvadinis kursas.....	37
1.10 Priežiūros ir Valymo Sauga.....	37
2 Aplinkosaugos instrukcijos	37
2.1 Atliekų direktyva	37
2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui.	37
2.2 Informacija apie pakuotę	38
2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos	38
3 Jūsų gaminys.....	38
3.1 Įvadas į prietaisą	38
3.2 Techniniai duomenys	39
4 Pirmasis naudojimas.....	40
4.1 Pradinis Valymas.....	40
5 Kaip naudoti šią viryklę	40
5.1 Bendroji informacija apie kaitlentės naudojimą.....	40
5.2 Valdymo skydeliis.....	43
6 Vispārīga informācija par gatavošanu	49
6.1 Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės	49
7 Priežiūra ir valymas	51
7.1 Bendroji valymo informacija	51
7.2 Kaitlentės valymas	52
7.3 Valdymo Skydo Valymas	52
8 Problemų sprendimas	53



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.
- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.



1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei žmonės, kurių fiziniai, jutiminiai ar psichiniai įgūdžiai yra nepakankamai išvystyti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi ar apmokyti apie saugų gaminio naudojimą ir pavojus.
- Vaikai neturėtų žaisti su produktu. Vaikai neturėtų atlikti valymo ir techninės priežiūros darbų, nebent juos prižiūrėtų kas nors kitas.
- Šio gaminio neturėtų naudoti žmonės su ribotais fiziniais, jutimaisiais ar protiniais gebėjimais (įskaitant vaikus), nebent jie būtų prižiūrimi arba gautų reikiamas instrukcijas.



1.1 Paskirtis

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

- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su gaminiu.
- Elektros gaminiai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnėliams. Vaikai ir augintiniai neturi žaisti su gaminiu, lipti ant jo ar įeiti į jį.
- Nedėkite ant gaminio daiktų, kuriuos gali pasiekti vaikai.
- Pasukite puodų ir keptuvių rankeną į skaitiklio šoną, kad vaikai negalėtų paimti ir sudeginti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu prieinami gaminio paviršiai yra karšti. Pasirūpinkite, kad vaikai būtų atokiau nuo gaminio.
- Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Kyla pavojus susižeisti ir uždusti.
- Prieš išmesdami susidėvėjusius ir nenaudingus produktus:
 1. Ištraukite maitinimo laidą kištuką ir ištraukite jį iš lizdo.
 2. Atjunkite maitinimo kabelį ir atjunkite jį su kištuku nuo gaminio.
 3. Imkitės atsargumo priemonių, kad vaikai nepatektų į gaminį.
 4. Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu, kai jis veikia tuščiosios eigos režimu.

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 laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis!
- Ištraukite kištuką iš lizdo naudodami kištuko korpusą, o ne patį laidą.



1.4 Transportavimo sauga

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

Tvirtai užfiksuokite judančias gaminio dalis, kad jų nepažeistumėte.

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

1.5 Montavimo Sauga

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

- Nemontuokite gaminio šalia lango. 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 įgaliojį 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 kaitvietes. 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 gaminys netinkamas naudoti su nuotolinio valdymo pultu arba išoriniu laikrodžiu.

1.7 Temperatūros įspėjimai

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

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

1.10 Priežiūros ir Valymo Sauga

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

2 Aplinkosaugos instrukcijos

2.1 Atliekų direktyva

2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui

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



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

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

Atitiktis RoHS direktyvai:

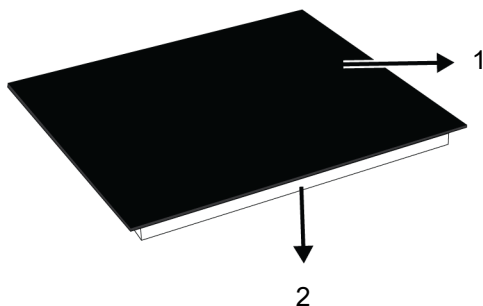
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, nurodytų direktyvoje

2.2 Informacija apie pakuotę

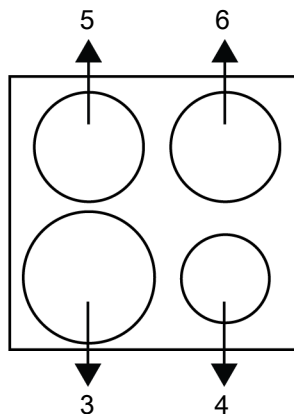
Gaminio pakavimo medžiagos yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus. Pakuočių atliekų neišmeskite kartu su buitinėmis ar kitomis atliekomis, jas pristatykite į vietos valdžios institucijų nurodytus pakuočių medžiagų surinkimo punktus.

3 Jūsų gaminys

3.1 Įvadas į prietaisą



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



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

2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos

Pagal ES 66/2014 informaciją apie energijos vartojimo efektyvumą galima rasti su gaminiu pateiktame gaminio kvite.

Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš keptami.
- Naudokite kaitlentės zoni 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

Bendros techninės specifikacijos	
Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis) (mm)	50 * /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	210 mm
Galia	2000 W / Stiprintuvas 3000 W
Priekinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	145 mm
Galia	1600 W / Stiprintuvas 1800 W
Galinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2000 W / Stiprintuvas 2300 W
Galinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2000 W / Stiprintuvas 2300 W
* Techninėje lentelėje nurodytas kaitlentės aukštis yra gaminio apatinio korpuso aukštis.	



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



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



Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinciose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo 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 kaitlentės naudojimą

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Neleiskite jokiems daiktams nukristi ant stiklinio kepimo paviršiaus. Net maži daiktai, tokie kaip druskos purtyklės, gali sugadinti stiklinį kepimo paviršių. Nenaudokite įtrūkusio stiklo kepimo paviršiaus. Vanduo gali prasiskverbti į šiuos įtrūkimus ir sukelti trumpąjį jungimą. Jei paviršius kokuu nors būdu pažeistas (pvz., matomi įtrūkimai), pirmiausia išjunkite saugiklį, tada ištraukite gaminio kištuką ir kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, kad sumažintumėte elektros smūgio pavojų.
- Nenaudokite nestabilių ar lengvai apverčiamų virtuvės reikmenų ant stiklo kepimo paviršiaus.
- Nekaitinkite tuščių virtuvės reikmenų. Virtuvės reikmenys ir gaminys gali būti pažeisti.
- Po kiekvieno naudojimo būtinai išjunkite virimo zonas.
- Jei gaminimo zonas naudosite be virtuvės reikmenų, sugadinsite gaminį. Po kiekvieno naudojimo išjunkite virimo zonas.
- Po kiekvieno naudojimo gaminimo zonos bus karštos, todėl nedėkite plastikinių indų ant gaminimo zonų. Nedelsdami nuvalykite visas ant paviršiaus išsilydžiusias medžiagas.

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 stiklinio kepimo paviršiaus gali pakenkti, būkite atsargūs, kad kepimo metu neišsiliėtų šaltas skystis.
- Į indus įdėkite reikiamą maisto kiekį. Tai neleis maistui perpildyti ir tau nereikės be reikalo valyti.
- Nedėkite virtuvės reikmenų dangčių ant gaminimo zonų.
- Padėkite indus taip, kad jie būtų maisto ruošimo zonų centre. Jei norite virtuvės reikmenis perkelti į kitą kepimo zoną, pakelkite juos ir padėkite pageidaujamoje kepimo zonoje, o ne stumkite.

Indukcinės kaitlentės veikimo principas

Indukcinė kaitlentė yra tarsi atvira grandinė. Kai ant jo uždedami su indukcija suderinami virtuvės reikmenys, grandinė užbaigiama ir elektroninė sistema, esanti tiesiai po stiklo virimo paviršiumi, sukuria magnetinį lauką. Virtuvės reikmenų magnetinis pagrindas įkaista gaunant energiją iš šio magnetinio lauko. Tokiu būdu šiluma gaminama ne ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, o tiesiai virš jo esančiuose virtuvės reikmenyse. Stiklinis paviršius įkaista indų karščiu.

Indukcinio virimo privalumai

Indukcinės kaitlentės turi tam tikrų privalumų, nes šiluma perduodama tiesiai į virtuvės reikmenis.

- Maisto produktai, kurie perpildomi virimo metu, greitai nedega, nes kepimo stiklo paviršius nėra tiesiogiai kaitinamas. Lengvesnis valymas.

- Kadangi šiluma gaminama tiesiogiai virtuvės reikmenyse, virimas yra greitesnis, todėl sutaupoma laiko ir energijos, palyginti su kitų tipų kaitvietėmis.
- Kadangi šiluma tiekiama tiesiai į virtuvės reikmenis, nėra šilumos nuostolių ir gaminama efektyviau.
- Kai tik virtuvės reikmenys išimami iš virimo zonos, šilumos perdavimas sustabdomas, o virimo zona tiesiogiai nęjkaista, todėl saugiau naudojama, kad būtų išvengta galimų nelaimingų atsitikimų, kurie gali įvykti gaminant maistą.

Saugiam naudojimui:

- Nesirinkite aukšto kaitinimo lygio, kai naudojate nelipnius indus, padengtus be alyvos arba labai mažai alyvos (teflono tipo).
- Nenaudokite stiklinės kepimo srities kaip paviršiaus daiktams dėti arba pjaustyti.
- Nedėkite ant kepimo zonos metalinių daiktų, pvz., stalo įrankių ar virtuvės reikmenų dangtelių, nes jie gali įkaisti.
- Gamindami niekada nenaudokite aliuminio folijos. Niekada nedėkite maisto, įvynioto į aliuminio foliją, ant indukcinės virimo zonos.
- Kai gaminimo zonos veikia, magnetinius objektus, pvz., kredito korteles ar juostas, laikykite atokiau nuo gaminio.
- Jei po jūsų kaitlente yra orkaitė ir ji veikia, gaminio jutikliai gali sumažinti virimo lygį arba išjungti gaminį.
- Jūsų kaitlentėje yra automatinė išjungimo sistema. Išsami informacija apie šią sistemą pateikiama tolesniuose skyriuose.

Virtuvės reikmenys

Rekomenduojama naudoti tik feromagnetinius, geros kokybės virtuvės reikmenis, pažymėtus ar pažymėtus kaip indukcinis, suderinamus su jūsų indukcinė virykle. Apskritai, kuo didesnis geležies kiekis, tuo geresnis virtuvės reikmenų našumas. Virtuvės reikmenų pagrindo

skersmuo turi atitikti indukcinę kepimo zoną. Rekomenduojami dydžiai išvardyti toliau.

Tinkami virtuvės reikmenys:

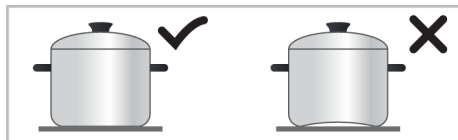
- Ketaus indai
- Emaliuoto plieno virtuvės reikmenys
- Plieniniai ir nerūdijančio plieno indai (su etikete arba įspėjimu, kad jie suderinami su indukcija)

Netinkami virtuvės reikmenys:

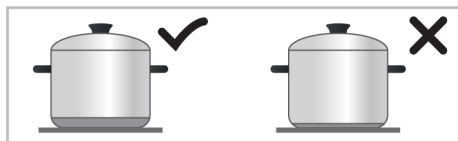
- Aliuminiai virtuvės reikmenys
- Variniai virtuvės reikmenys
- Žalvariniai virtuvės reikmenys
- Stikliniai virtuvės reikmenys
- Molio puodai kepimui
- Keraminiai ir porcelianiniai virtuvės reikmenys

Rekomendacijos:

- Naudokite tik plokščiadugnius virtuvės reikmenis. Nenaudokite virtuvės reikmenų su įgaubtais ar išgaubtais pagrindais.

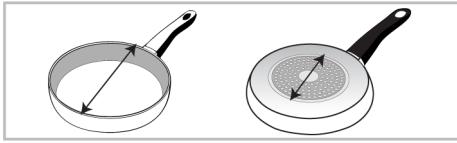


- Naudokite tik storo pagrindo perdirtbus virtuvės reikmenis. Jei naudojate plono pagrindo virtuvės reikmenis, šie indai labai greitai įkaista, o indų pagrindas gali ištirpti prieš suaktyvinant automatinę išjungimo sistemą, taip sugadinant gaminimo paviršį ir produktą. Aštrūs kraštai subraižys paviršų.

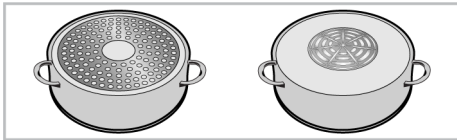


- Kai kurių virtuvės reikmenų apačioje yra feromagnetinis laukas, kuris yra mažesnis už tikrąjį skersmenį. Tik ši zona yra šildoma gaminimo zonos. Todėl šiluma pasiskirsto netolygiai ir kepimo našumas mažėja. Be to, tokių virtuvės reikmenų gali neaptikti didelės indukcinės virimo zonos. Dėl šios

priežasties kepimo zona turėtų būti parenkama pagal feromagnetinio lauko dydį.



- Kai kurie virtuvės reikmenys turi pagrindą, kuriame yra neferomagnetinių medžiagų, tokių kaip aliuminis. Tokio tipo virtuvės reikmenys gali nepakankamai įkaisti arba jų visai gali neaptikti indukcinė virimo zona. Kai kuriais atvejais gali pasirodyti įspėjimas dėl netinkamų virtuvės reikmenų.



- i** Kepant kelis patiekalus indukcinėse kepimo zonose, pasirinkus kepimo zoną, kepimo indai tolygiai paskirstomi į dešinę kairę ir vidurinę sritis, o tai teigiamai veikia kepimo našumą.

Virtuvės reikmenų testas

Patikrinkite, ar jūsų virtuvės indai yra suderinami su indukcinėmis viryklėmis, naudodami toliau nurodytus metodus.

1. Jei indo apačioje yra magnetas, jis yra suderinamas.
2. Jei **L** nemirksi, kepimo indą padėjus ant indukcinės kepimo zonos ir įjungus gaminį, jis yra suderinamas.

Rekomenduojami virtuvės reikmenų dydžiai

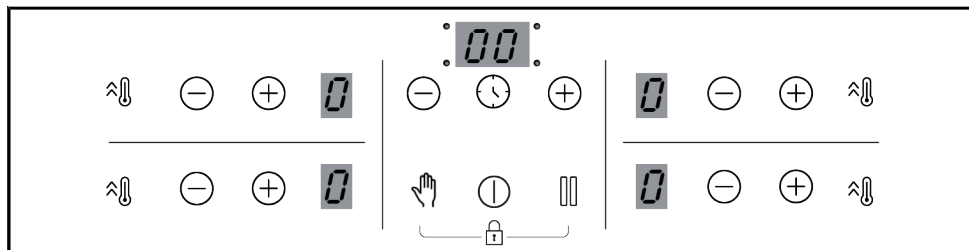
Kad indukcinė kepimo zona atpažintų indus, tai priklauso nuo feromagnetinio skersmens ir indų pagrindo medžiagos. Kad virtuvės reikmenys būtų atpažįstami ir efektyviai gaminami, virtuvės reikmenys turėtų būti parenkami pagal kepimo zonos dydį. Rekomenduojami virtuvės reikmenų dydžiai pagal kepimo zonos dydį pateikti toliau.

Virimo būdas gali skirtis priklausomai nuo virtuvės reikmenų tipo, indų dydžio ir kepimo zonos dydžio. Kad virimas vyktų tolygiau, galima naudoti vienu dydžiu didesnę virimo zoną. Naudojant didesnę virimo zoną, energija nešvaistoma indukcinėms viryklėms, nes šiluma susidaro tik atitinkamuose virtuvės reikmenyse.

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

5.2 Valdymo skydeliis

LT



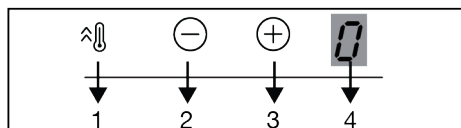
Klavišai

- ⏻ : Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 🕒 : Laikmačio mygtukas
- 🔥 : Greitojo įkaitinimo mygtukas / Didelės galios nustatymo („Booster“) mygtukas
- 👉 : Valymo užrakto klavišas
- ⏸ : Sustabdymo klavišas
- ⊕ : Didinimo mygtukas
- ⊖ : Mažinimo mygtukas

Simboliai

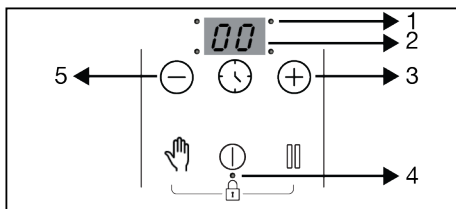
- 🔥 : Plataus paviršiaus virimo zonos derinio simbolis *
 - 🔒 : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis
- * Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

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

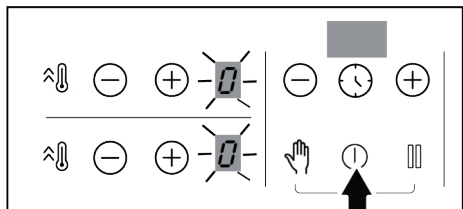
Bendrieji įspėjimai dėl valdymo skydelio

- Šis įrenginys valdomas liečiant jutiklinį 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 veikimo, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.
- Jeigu ilgą laiką nepaspaudžiamas joks mygtukas, saugos sumetimais prietaisas pats išsijungia.







Kaitlentės įjungimas:



1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką ⏻

⇒ Visų kaitviečių ekranuose atsiranda „0“.






Kaitvietės išjungimas:

- ✓ Įjungtą kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:
 - ✓ **Paliečiant mygtuką** ; Palieskite mygtuką .
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

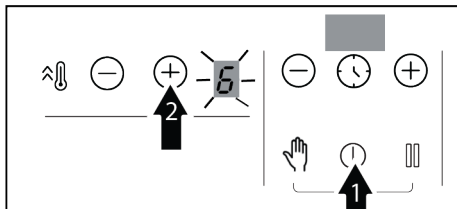
Jei kaitvietės ekrane mirksi simbolis , kaitlentė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliam maisto kiekiui pašildyti. Šis simbolis netrukus pasikeis į . Tai reiškia, kad kaitvietė vėsta.

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


Temperatūros lygio reguliavimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką .

2. Nustatykite pageidaujimą temperatūros lygį liesdami kaitvietės mygtukus /.





⇒ Kaitvietė ims veikti nustatytu temperatūros lygiu.

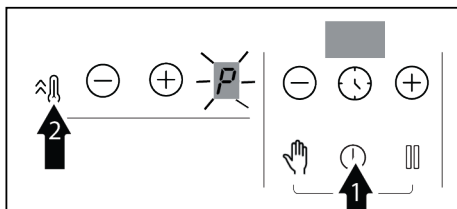
 Išorinė 280 mm indukcinės viryklės kaitvietės dalis (jei jūsų gaminyje įrengta 280 mm indukcinės viryklės kaitvietė) įjungiama tik tada, kai prikaistuvis yra pakankamai didelis, kad uždengtų kaitvietę, ant kurios jis uždedamas, ir yra nustatyta aukštesnio nei 8 lygio temperatūra.

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 .
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 išdėstyty 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 antroje kaitvietėje nustatomas galios didinimas, pirmosios kaitvietės lygis sumažėja iki 6.

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 užrakto 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 išjungsite 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.

 Mygtukų užraktą galite įjungti tik kaitlentei veikiant. Įjungus mygtukų užraktą, veikia tik mygtukas . Palietus bet kurį kitą mygtuką, sumirksės mygtuko  dešimtainis kablelis, 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", nuroydamas, kad mygtukų užraktas įjungtas. Norėdami vėl įjungti kaitlentę, išjunkite mygtukų užraktą.




Mygtukų užrakto išjungimas

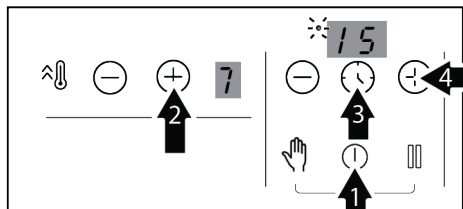
1. Kai mygtukų užraktas yra įjungtas, vienu metu palieskite mygtukus  ir , kol išgirsite du garso signalus.
2. Mygtuko  lemputė išsijungia ir valdymo skydelis atrakinamas.




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 .
2. Nustatykite pageidaujimą temperatūros lygį liesdami kaitvietės mygtukus /.




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

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

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

 Laikmačio negalima nustatyti nepasirinkus kaitvietės ir jos temperatūros reikšmės.

 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 ⊕/⊖, kol kaitviečių, kurių laikmatis įjungtas, ekrane užsidegs "00".

⇒ Įsijungs atitinkamos kaitvietės dešimtainsis kabelis, o laikmatis bus išjungtas.

⇒ **Išjungti atitinkamos kaitvietės laikmatį, vienu metu paliečiant atitinkamos kaitvietės mygtukus ⊕/⊖:** Vienu metu palieskite atitinkamos kaitvietės mygtukus ⊕/⊖.

⇒ Įsijungs atitinkamos kaitvietės dešimtainsis kabelis, o laikmatis bus išjungtas.



Atlikus šį veiksma, 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 .
2. Visų veikiančių kaitviečių temperatūra bus sumažinta iki minimumo (1 lygio). Įjungtų kaitviečių ekrane atsiras simbolis .
3. Jei norite, kad visos kaitvietės vėl veiktų pagal ankstesnius nustatymus, dar kartą paspauskite mygtuką .

Maitinimo valdymo funkcija Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

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.

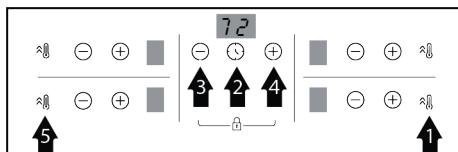
Elektros energijos valdymo funkcija - iš viso galimi nustatyti maitinimo lygiai

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 . Išjunkite kaitvietę dar kartą paliesdami mygtuką .
2. Tada palieskite atitinkamai mygtuką priekinėje dešinėje zonoje, mygtuką , laikmačio mygtuką , laikmačio mygtuką ir galiausiai dešinės pa kreisi zonos mygtuką .



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

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

i Jei keičiant galios lygį paliečiamas ne nurodytos sekos klavišas, nustatymo atlikti negalima. Norėdami atlikti nustatymą, turite pakartoti veiksmus nuo pat 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 nekaista. Indukcinėje kaitlentėje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti šį prietaisą.

i 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.

i 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 išjungiamą, 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 atsitikti 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 Vispārīga informācija par gatavošanu

Šīame skyriujē rasīte patarīmū, kāip ruošīti ir gamīnti maīstā.

6.1 Bendrieji īspējīmai apie gaminīmā ant kaitvietēs

Bendrieji īspējīmai apie gaminīmā ant kaitvietēs

- Aliejūmi nepīpīldīkite daugīau nei trečdālio keptuvēs. Kaitīndāmi aliejū kaitvietēs nepalīkīte be priežiūros. Dēl perkaitusīo alīejāus galī kīltī gāisras. Nīekuomet nebāndīkite gāisro gesīntī vādenīu! Alīejūi użsīdegus, użdekīte jī audīnīu gāisrūi gesīntī ar drēgnu skudurēlīu. Işjūnkīte kaitvietē, jei tāī padārytī saugu, ir kvīeskīte ugnīagesīus.

- Prieş kepdami maīstā, visāda pašalīnkīte vādens perteklīj ir lētāi jđekīte jī jīkaitīntā alīejū. Prieş kepdāmi jīsitīkīnkīte, kad użşaldytas maīstas atşīldytas.
- Kurdāmi alīejū, jīsitīkīnkīte, kad naudojāmas puodas yra sausas ir laīkykīte jo dangtī atīdārytā.
- Rekomendācijū dēl maīsto gaminīmo taupānt energījā žr. skyriujē „Aplīkosāugos īnstrukcījos”.
- Maīsto produktū vīrīmo temperatūra ir laīko vertēs galī skīrtīs prīklausomāi nuo recepto ir kiekīo. Dēl šīos prīezāstīes šīos vertēs pateīkīamos kāip īntervalāi.

Kepimo lentelē

Maīstas	Temperatūros lygīs	Kepīmo laīkas (min.) (mażdaug)
Lydīmas		
Şokolādo lydīmas (Pvz. Dr. Oetker fīrmos, kartus ŀokolādas 55-60% kakāvos, 150 g.)	1	20 ... 35
Svīestas (200 g.)	6	5 ... 6
Vīrīmas, kaitīnīmas, ŀīlūmos palāikymas		
Vāduo 1 L (Vīrīmas)	P	2 ... 8
Vāduo 3 L (Vīrīmas)	P	8 ... 10
Pīenas 1 L (Vīrīmas)	6	4 ... 6
Pīenas 1 L (Palāīkytī ŀīlūmā)	1-2	18 ... 22
Alīejus (Şīldīmas) (Saulēgrāţū alīejus 0,5 L)	8	3 ... 5
Vīrīmas		

Maistas	Temperatūros lygis	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
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
Visa vištiena (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Mišrus daržovių troškiny	6-8	10 ... 20
Makaronai	9	3 ... 6
Kepimas, troškinimas		
Ryžių patiekalas (200 g ryžiai)	6-8	10 ... 30
Paelja *	9	15 ... 20
Nojaus pudingas **		
Pupelių-avinžirnių 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
Risotto	7-8	15 ... 25
Vištiena Fajitas	9	10 ... 20
Vištienos, daržovių, kalmarų makaronai	8-9	10 ... 18
Kreminė grybų vištiena	8-9	10 ... 18
Maišydami pakepinkite čili vištieną *	8-9	5 ... 10
Špinatų ir maltos mėsos patiekalas	6-7	10 ... 15
Jautienos troškiny	7-8	60 ... 70
Bulgur plovav (200 g)	6-8	15 ... 35
Jautiena Stragonoff	8-9	10 ... 15
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
Omletas	7-8	3 ... 6
Burger Patty	6-8	6 ... 10
Vištiena Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Krepas	8-9	2 ... 5
Paplotis	6-7	2 ... 5
Atvira duona	7-9	2 ... 5
Keptuvės tešla	8-9	6 ... 12
Prancūziški vaisių tostai	8-9	2 ... 5

Maistas	Temperatūros lygis	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Mišrios daržovių maišymo keptuvės *	7-8	9 ... 13
Gruzdintos bulvytės		
Riebaluose virtos tešlos desertas	8	13 ... 16
Šnicelis	8	5 ... 7
Gabalėliai	8-9	4 ... 8
Šaldytos bulvės (500 g)	8-9	8 ... 15
Šviežios bulvės (500 g)	8-9	8 ... 15
Šviežios obuolių griežinėliais pjaustytos bulvės (200 g)	8-9	5 ... 10
Vištiena Katsu	8-9	3 ... 6
Mišrus Fry	8-9	10 ... 15
Krevetės Tempura	8-9	5 ... 7
Ryžių pyragaičiai	9	3 ... 7
* Rekomenduojama wok keptuvė.		
** Rekomenduojama ketaus keptuvė/puodas.		

7 Priežiūra ir valymas

7.1 Bendroji valymo informacija

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

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

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

Viryklėms:

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

„Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

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

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

Stiklo paviršiai

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusauskinkite sausa mikropluošto šluoste. Skalbiklio 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 nuriėbalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.
- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvaraus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.
- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

- Plastikines dalis ir nudažytus paviršius valykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir 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 nusauskinkite 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 nusauskinkite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš

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

8 Problemų sprendimas

Jei problema išlieka po to, kai vykdomi šiam skyriuje pateiktas instrukcijas, susisiekite 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 nuolat šviečia simbolis.

- Kaitlentės zonoje gali nebūti puodo. >>> Patikrinkite, ar viryklės zonoje yra puodas.
- Jūsų puodas gali būti nesuderinamas su indukcija. >>> Patikrinkite, ar jūsų puodas tinka indukciniams kaitvietėms.
- Puodas gali būti netinkamai sucentruotas kaitlentės zonoje arba apatinis puodo paviršius gali būti nepakankamai platus pasirinktai kaitlentės zonai. >>> Centruokite kaitlentės zoną pasirinkdami puodą, kuris yra pakankamai platus kaitlentės zonai.
- Puodas arba kaitlentės zona gali būti labai karšta. >>> Palaukite, kol jie atvės.

Pasirinkta kaitlentės zona staiga išsijungia, kai ji veikia.

- Pasirinktos zonos gaminimo laikas gali būti pasibaigęs. >>> Galite nustatyti naują gaminimo laiką arba baigti gaminti.
- Yra apsauga nuo perkaitimo. >>> Palauk, kol tavo kaitlentė atvės.
- Jutiklinį valdymo pultą gali uždengti objektas. >>> Išimkite objektą iš skydelio.

Nors kaitlentės zona įjungta, puodas neįkaista.

- Puodas gali būti nesuderinamas su indukcine kaitlente. >>> Patikrinkite, ar jūsų puodas tinka indukcinei viryklei.
- Puodas gali būti netinkamai sucentruotas kaitlentės zonoje arba apatinis puodo paviršius gali būti nepakankamai platus pasirinktai kaitlentės zonai. >>> Centruok kaitlentės zoną pasirinkdamas pakankamai platų puodą kaitlentės zonai.

Aušinimo ventiliatorius ir toliau veikia, net jei kaitlentė išjungta.

- Tai nėra klaida. Aušinimo ventiliatorius ir toliau veikia, kol elektroninė įranga viryklės viduje atvės iki tinkamos temperatūros.

Gaminant maistą iš kaitlentės sklinda triukšmas

- Gaminant maistą iš kaitlentės gali sklinda tam tikras triukšmas. Šie garsai priklauso nuo virtuvės reikmenų sudėties. Šie garsai yra normalūs, o ne gedimai ir yra indukcinės technologijos dalis.

Galimi garsai ir priežastys:

- **Ventiliatoriaus triukšmas:** Kaitlentėje yra ventiliatorius, kuris automatiškai veikia pagal produkto temperatūrą. Ventiliatorius turi skirtingus darbinis lygius ir veikia skirtingais lygiais, priklausomai nuo temperatūros. Išjungus kaitlentę, jei temperatūra yra aukšta pagal produkto temperatūrą, ventiliatorius gali dar kurį laiką veikti.

- **Žemo slėgio transformatoriaus veikimas:** Tokia yra indukcinės technologijos prigimtis. Kadangi šiluma perduodama tiesiai į indo dugną, toks dūmas gali atsirasti priklausomai nuo indo medžiagos. Todėl naudojant skirtingus virtuvės reikmenis gali būti girdimi skirtingi garsai.
- **Traškėjimo garsas:** Taip yra dėl indų apačios medžiagos ir struktūros. Jei virtuvės indai yra pagaminti iš skirtingų medžiagų ir sluoksnių, gali atsirasti traškesys.
- **Švilpimo garsas:** Kepant ant dviejų kaitlentės zonų toje pačioje kaitlentės pusėje skirtingais virimo lygiais, gali būti girdimas švilpimas.

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 indukciniam kaitinimui tinkamas puodas.	Klaidą išspręsite naudodami indukcinėms kaitlentėms skirtus puodus.
E 1 – E 15	Indukcinės kaitlentės ryšio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 16 – E 21	Indukcinės kaitlentės temperatūros jutiklio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 23 E 24	Indukcinės kaitlentės programos klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 25	Indukcinės kaitlentės ventiliatoriaus veikimo klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 31 – E 45	Indukcinės kaitlentės elektroninės plokštės 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.

Papildomo naudotojo vadovo informacija.	Techninė informacija apie mažos galios veiksena veikimą pagal ES reglamentą 2023/826	
Veiksena	VARTOJAMOJI GALIA (VATAIS)	LAIKOTARPIS (MINUTĖS)*
Išjungties veiksena	0,5	-
Budėjimo veiksena	-	-
Budėjimo veiksena rodant informaciją arba būseną	-	-
Tinklinė budėjimo veiksena	-	-

* Laikotarpis minutėmis, po kurio įranga perjungiamą į automatinę budėjimo veiksena, išjungties veiksena arba tinklinę budėjimo veiksena, suapvalintas iki artimiausios minutės

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.

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

Simboli un to apraksti lietotāja rokasgrāmatā:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



Brīdinājums par karstu virsmu.

PAZIŅOJU
MS

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

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

Saturs

1 Drošības noteikumi	58
1.1 Paredzētais lietojums	58
1.2 Bērna, neaizsargātas personas un mājdzīvnieku drošība	58
1.3 Elektriskā drošība	59
1.4 Transportēšanas drošība	61
1.5 Instalācijas Drošība	61
1.6 Lietošanas Drošība	62
1.7 Brīdinājumi par Temperatūru	62
1.8 Gatavošanas drošība	63
1.9 Indukcija	63
1.10 Apkopes un Tīrīšanas Drošība	63
2 Vides instrukcijas	64
2.1 Atkritumu direktīva	64
2.1.1 Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu utilizācijai	64
2.2 Informācija par iepakojumu	64
2.3 Ieteikumi Enerģijas Taupīšanai	64
3 Jūsu izstrādājums	65
3.1 Izstrādājuma ievads	65
3.2 Tehniskās specifikācijas	66
4 Pirmā Lietošana	67
4.1 Sākotnējā tīrīšana	67
5 Plīts virsmas izmantošana	67
5.1 Vispārīga informācija par plīts virsmas lietošanu	67
5.2 Vadības panelis	70
6 Vispārīga informācija par gatavošanu	77
6.1 Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu	77
7 Apkope un tīrīšana	79
7.1 Vispārīga tīrīšanas informācija	79
7.2 Plīts virsmas tīrīšana	80
7.3 Vadības Paneļa Tīrīšana	80
8 Problēmu novēršana	80

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 mājsaimniecībās un veikalos, 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 Bērna, neaizsargātas personas un mājdzīvnieku drošība

- Šo produktu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, sensorās vai garīgās prasmes vai kuriem trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi tiek uzraudzīti vai apmācīti par produkta drošu lietošanu un apdraudējumiem.

- Bērni nedrīkst spēlēt ar produktu. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien viņus neuzrauga kāds.
- Šo produktu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām (tostarp bērni), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamos norādījumus.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar produktu.
- Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst spēlēt ar produktu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kuriem var piekļūt bērni.
- Pagrieziet katlu un pannu rokturi uz lešas pusi, lai bērni nevarētu satvert un apdedzināties.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā produkta pieejamās virsmas ir karstas. Sargiet bērnus no produkta.
- Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv traumu un nosmakšanas risks.
- Pirms nolietotu un nederīgu produktu izmešanas:
 1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu un izņemiet to no kontaktligzdas.
 2. Atvienojiet strāvas kabeli un atvienojiet to no ierīces ar kontaktdakšu.
 3. Veiciet piesardzības pasākumus, lai nepieļautu bērnu iekļūšanu izstrādājumā.
 4. Neļaujiet bērniem spēlēt ar produktu, kad tas ir dīkstāves režīmā.

1.3 Elektriskā drošība

- Pievienojiet izstrādājumu iezemētai kontaktligzdai, kuru aizsargā drošinātājs, kas atbilst pašreizējiem parametriem, kas norādīti datu plāksnītē. Lieciet zemējuma uzstādīšanu veikt kvalificētam elektriķim. Nelietojiet izstrādājumu bez zemējuma saskaņā ar vietējiem/nacionālajiem noteikumiem.
- Ierīces kontaktdakša vai elektriskais savienojums atrodas viegli pieejamā vietā. Ja tas nav iespējams, elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, atslēgai, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.

- Pirms remonta, apkopes un tīrīšanas atvienojiet izstrādājumu no tīkla vai izslēdziet drošinātāju.
 - Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
 - Ja jūsu izstrādājumam nav kabeļa, izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas aprakstīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
 - Nepievienojiet strāvas kabeli zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas kabeļa. Strāvas kabeli nedrīkst saliekt, saspiest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
 - Pārliedzinieties, ka strāvas kabelis nav iestrēdzis, pēc izstrādājuma novietošanas vietā pēc montāžas vai tīrīšanas.
 - Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Neizmantojiet pārgrieztus vai bojātus kabeļus.
 - 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. Uzglabājiet vairākas kontaktdakšas un pārnēsājamās strāvas avotus tālu no izstrādājuma.
 - Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamās riskus.
- Ja jūsu izstrādājumam ir strāvas kabelis un kontaktdakša:
- Nekad neievietojiet produkta kontaktdakšu salauztā, vaļīgā vai no kontaktligzdas izņemtā kontaktdakšā. Pārliedzinieties, ka kontaktdakša ir pilnībā ievietota kontaktligzdā. Pretējā gadījumā savienojumi var pārkarst un izraisīt ugunsgrēku.
 - Neievietojiet ierīci spraudņos, kas ir taukaini, netīri vai potenciāli pakļauti ūdens iedarbībai (piemēram, netālu no darba virsmas, kur var izplūst ūdens). Pretējā

gadījumā pastāv īssavienojuma un elektrotraumas risks.

- Nekad nepieskarieties spraudnim ar mitrām rokām!
- Izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas, izmantojot kontaktdakšas korpusu, nevis pašu vadu.

1.4 Transportēšanas drošība

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

1.5 Instalācijas Drošība

- Pirms uzstādīšanas uzsākšanas izslēdziet strāvas padevi elektrotīklam, pie kura tiks pieslēgts izstrādājums, izslēdzot drošinātāju.
- Pārvietošanas un uzstādīšanas laikā vienmēr valkājiet aizsargcimdus. Pretējā gadījumā pastāv risks gūt ievainojumus no asām malām!
- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Neuzstādiet ierīci, ja tā ir bojāta.
- Izvairieties no jebkādu siltumizolējošu materiālu izmantošanas uzstādāmo mēbeļu iekšpuses pārklājumam.
- Ražojuma uzstādīšanas vietā nedrīkst atrasties tieša saules gaisma un siltuma avoti, piemēram, elektriskie vai gāzes sildītāji.
- Turiet visu izstrādājuma ventilācijas kanālu apkārtni atvērtu.
- 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 pultī vai ārēju pulksteni.

1.7 Brīdinājumi par Temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kad izstrādājums tiek lietots, izstrādājums un tā pieejamās daļas ir karstas. Jāuzmanās, lai nepieskartos izstrādājumam un sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst pieļaut saskarsmi ar šo produktu, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Izstrādājuma tuvumā nenovietojiet uzliesmojošus/ sprādzienbīstamus materiālus, jo tā darbības laikā virsmas būs karstas.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ugunsbīstamība: Uz gatavošanas virsmām nenovietojiet priekšmetus.

1.8 Gatavošanas drošība

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

1.9 Indukcija

- Jūsu plīts virsmas ar elektrību darbināmās zonas ir aprīkotas ar modernu "indukcijas" tehnoloģiju. Indukcijas plīts virsmas zonas, kas ietaupa laiku un enerģiju, jāizmanto indukcijas gatavošanai piemēroti trauki; pretējā gadījumā plīts virsmas zonas

nedarbosies. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "Katla izvēle.

- Tā kā indukcijas plīts virsma rada magnētisko lauku, tam var būt kaitīga ietekme uz cilvēkiem, kuri lieto tādas ierīces kā elektrokardiostimulatori vai insulīna sūkņi.
- Pēc lietošanas aizveriet sildvirsmu, izmantojot vadības paneli, nepaļaujieties uz katla sensoru.
- Metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus nedrīkst novietot uz plīts virsmas zonām, jo tie sakarst.
- Neuzglabājiet 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!

- 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 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.

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

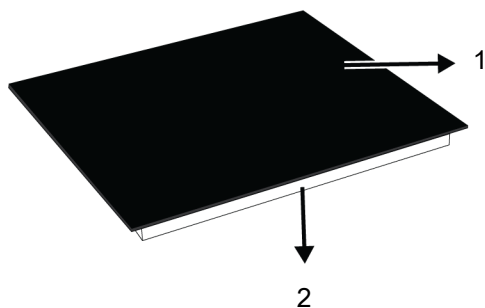
Saskaņā ar ES 66/2014 informāciju par energoefektivitāti var atrast produkta čekā, kas tiek piegādāts kopā ar produktu.

Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

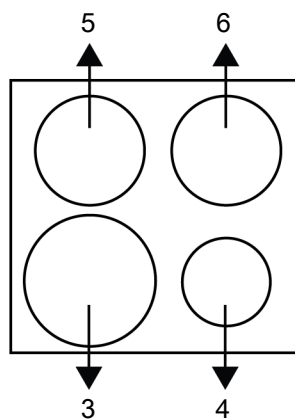
- Pirms cepšanas atkausēt sasaldētu ēdienu.
- Izmantojiet katlus/pannas ar izmēru un vāku, kas piemērots plīts zonai. Ēdieniem vienmēr izvēlieties pareizā izmēra katlu. Nepareiza izmēra traukiem ir nepieciešama vairāk enerģijas.
- Glabājiet plīts virsmas cepšanas zonu un katlu pamatnes tīras. Neīrūmi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

3 Jūsu izstrādājums

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)	50 * /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 griezumš/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	210 mm
Jauda	2000 W / Būsters 3000 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	180 mm
Jauda	2000 W / Būsters 2300 W

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



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



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



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

4 Pirmā Lietošana

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

4.1 Sākotnējā tīrīšana

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

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

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

LV

5 Plīts virsmas izmantošana

5.1 Vispārīga informācija par plīts virsmas lietošanu

Vispārīgi brīdinājumi

- Neļaujiet nekādiem priekšmetiem nokrist uz stikla gatavošanas virsmas. Pat mazi priekšmeti, piemēram, sāls kratītāji, var sabojāt stikla gatavošanas virsmu. Neizmantojiet saplaisājušu stikla gatavošanas virsmu. Ūdens var iekļūt šajās plaisās un izraisīt īssavienojumu. Ja virsma ir jebkādā veidā bojāta (piemēram, redzamas plaisas), vispirms izslēdziet drošinātāju, pēc tam atvienojiet produktu no kontaktligzdas un sazinieties ar pilnvaroto servisu, lai samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Nelietojiet nestabilus vai viegli sagāžamus ēdiena gatavošanas traukus uz stikla gatavošanas virsmas.
- Nesildiet tukšus ēdiena gatavošanas traukus. Virtuves piederumi un izstrādājums var tikt bojāti.
- Noteikti izslēdziet gatavošanas zonas pēc katras lietošanas reizes.
- Ja jūs izmantojat gatavošanas zonas bez ēdiena gatavošanas traukiem, jūs sabojāsi produktu. Pēc katras lietošanas reizes izslēdziet gatavošanas zonas.

- Pēc katras lietošanas reizes gatavošanas zonas būs karstas, tāpēc novietojiet ēdiena gatavošanas zonās plastmasas traukus. Nekavējoties notīriet visus izkusušos materiālus uz virsmas.
- Pēkšņas temperatūras izmaiņas uz stikla gatavošanas virsmas var izraisīt bojājumus, uzmanieties, lai gatavošanas laikā neizšļakstītos auksts šķidrums.
- Ielieciet ēdiena gatavošanas traukā atbilstošu ēdiena daudzumu. Tas novērsīs ēdiena pārplūšanu, un jums nebūs jāveic nevajadzīga tīrīšana.
- Nelieciet ēdiena gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus tā, lai tie būtu centrēti uz gatavošanas zonām. Ja vēlaties pārvietot ēdiena gatavošanas traukus uz citu gatavošanas zonu, paceliet tos uz augšu un novietojiet vēlamajā gatavošanas zonā, nevis bīdiet.

Indukcijas plīts virsmas darbības princips

Indukcijas plīts virsma ir kā atvērta ķēde. Kad uz tā tiek novietoti ar indukciju saderīgi trauki, ķēde tiek pabeigta, un elektroniskā sistēma, kas atrodas tieši zem stikla gatavošanas virsmas, rada magnētisko lauku. Ēdiena gatavošanas trauku metāla pamatne uzsilst, saņemot enerģiju no šī magnētiskā lauka. Tādā veidā siltums tiek ražots nevis uz plīts stikla virsmas, bet tieši ēdiena gatavošanas traukos virs tās. Stikla virsma uzkarst ēdiena gatavošanas trauku karstuma ietekmē.

Indukcijas gatavošanas priekšrocības

Indukcijas plītīm ir dažas priekšrocības, jo siltums tiek pārnesti tieši uz ēdiena gatavošanas traukiem.

- Ēdieni, kas pārplūst gatavošanas laikā, nedeg ātri, jo gatavošanas stikla virsma nav tieši uzkaršusi. Tiek nodrošināta vienkāršāka uzkopšana.
- Tā kā siltums tiek ģenerēts tieši ēdiena gatavošanas traukos, gatavošana ir ātrāka, tādējādi ietaupot laiku un enerģiju salīdzinājumā ar citiem plīts virsmu veidiem.
- Tā kā siltums tiek nodots tieši ēdiena gatavošanas traukiem, nav siltuma zudumu un tiek panākta efektīvāka gatavošana.
- Tiklīdz ēdiena gatavošanas trauki ir izņemti no gatavošanas zonas, siltuma pārnese apstājas un gatavošanas zona tieši neuzkarst, nodrošinot drošāku lietošanu pret iespējamām negadījumiem, kas var rasties gatavošanas laikā.

Drošai lietošanai:

- Neizvēlieties augstu sildīšanas līmeni, ja izmantojat nelīpošus traukus, kas pārklāti ar eļļu vai ļoti mazu eļļas daudzumu (teflona tipa).
- Neizmantojiet stikla gatavošanas zonu kā virsmu priekšmetu novietošanai vai griešanai.
- Nenovietojiet ēdiena gatavošanas zonā metāla priekšmetus, piemēram, galda piederumus vai virtuves piederumu vākus, jo tie var sakarst.
- Nekad neizmantojiet alumīnija foliju ēdiena gatavošanai. Nekad novietojiet ēdieni, kas ietīts alumīnija folijā, uz indukcijas gatavošanas zonas.
- Gatavošanas zonu darbības laikā netuviniet produktam magnētiskus priekšmetus, piemēram, kredītkartes vai lentes.
- Ja zem plīts ir cepeškrāsns un tā darbojas, sensori produktā var samazināt gatavošanas līmeni vai izslēgt produktu.

- Jūsu plīts virsmai ir automātiska izslēgšanas sistēma. Detalizēta informācija par šo sistēmu ir pieejama nākamajās sadaļās.

Virtuves piederumi

Ieteicams izmantot tikai tādus ēdiena gatavošanas traukus, kas ir feromagnētiski, labas kvalitātes un marķēti vai atzīmēti kā indukcijas saderīgi ar jūsu indukcijas plīts virsmu. Kopumā, jo augstāks ir dzelzs saturs, jo labāk ēdiena gatavošanas trauki darbosies. Ēdiena gatavošanas trauku pamatnes diametram jāatbilst indukcijas gatavošanas zonai. Ieteicamie izmēri ir norādīti tālāk.

Piemēroti ēdiena gatavošanas trauki:

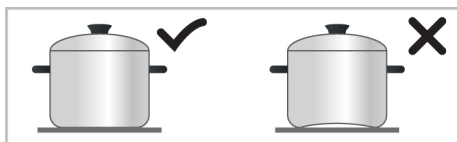
- Čuguna virtuves piederumi
- Emaljēta tērauda virtuves piederumi
- Tērauda un nerūsējošā tērauda trauki (ar etiķeti vai brīdinājumu, kas norāda, ka tie ir indukcijas saderīgi)

Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki:

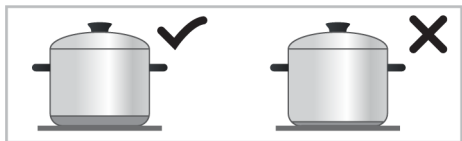
- Alumīnija virtuves piederumi
- Vara virtuves piederumi
- Misiņa virtuves piederumi
- Stikla virtuves piederumi
- Katli ēdiena gatavošanai no māla
- Keramikas un porcelāna virtuves piederumi

Ieteikumi:

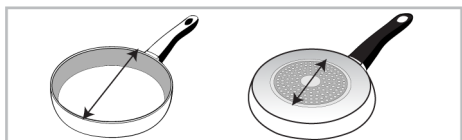
- Izmantojiet tikai traukus ar plakanu dibenu. Neizmantojiet traukus ar ieliektām vai izliektām pamatnēm.



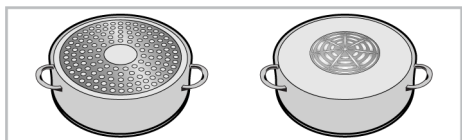
- Izmantojiet tikai biezus, apstrādātus ēdiena gatavošanas traukus. Ja izmantojat plānus ēdiena gatavošanas traukus, šie ēdiena gatavošanas trauki ļoti ātri uzsils un ēdiena gatavošanas trauku pamatne var izkust pirms automātiskās izslēgšanas sistēmas aktivizēšanas, sabojājot ēdiena gatavošanas virsmu un produktu. Asas malas saskrāpēs virsmu.



- Dažiem ēdiena gatavošanas traukiem apakšā ir feromagnētiskais lauks, kas ir mazāks par to faktisko diametru. Gatavošanas zona apsilda tikai šo zonu. Tāpēc siltums netiek vienmērīgi sadalīts un gatavošanas veiktspēja samazinās. Turklāt šādus ēdiena gatavošanas traukus var neuztvert lielas indukcijas gatavošanas zonas. Šī iemesla dēļ gatavošanas zona jāizvēlas atbilstoši feromagnētiskā lauka lielumam.



- Dažiem ēdiena gatavošanas traukiem ir pamatne, kas satur neferomagnētiskus materiālus, piemēram, alumīniju. Šāda veida ēdiena gatavošanas trauki var nepietiekami uzsilt vai tos var neatpazīt indukcijas gatavošanas zona. Dažos gadījumos var parādīties brīdinājums par bojātiem ēdiena gatavošanas traukiem.



- i** Gatavojot vairākus ēdienus indukcijas gatavošanas zonās, vienādi sadaliet ēdiena gatavošanas traukus labajā kreisajā un vidējā zonā, izvēloties gatavošanas zonu, pozitīvi ietekmē gatavošanas veiktspēju.

Virtuves piederumu tests

Pārbaidiet, vai jūsu virtuves piederumi ir saderīgi ar indukcijas plītiņ, izmantojot tālāk norādītās metodes.

1. Ja ēdiena gatavošanas trauku pamatnē ir magnēts, tas ir saderīgs.
2. Novietojot ēdiena gatavošanas traukus uz indukcijas gatavošanas zonas un ieslēdzot produktu, ja **L** nemirgo, tas ir saderīgs.

Ieteicamie ēdiena gatavošanas trauku izmēri

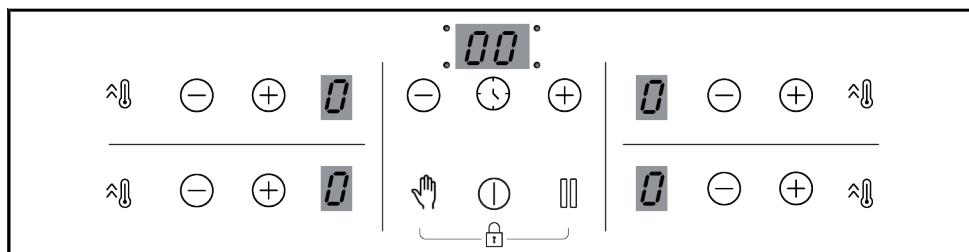
Lai indukcijas gatavošanas zona atpazītu traukus, tas ir atkarīgs no trauku pamatnes feromagnētiskā diametra un materiāla. Ēdiena gatavošanas trauku atpazīšanai un efektīvai gatavošanai trauki jāizvēlas atbilstoši gatavošanas zonas izmēram. Ieteicamie virtuves trauku izmēri atbilstoši gatavošanas zonas izmēram ir norādīti tālāk.

Vārīšanās veids var atšķirties atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku veida, ēdiena gatavošanas trauku izmēra un gatavošanas zonas izmēra. Viendabīgākai vārīšanai var izmantot par vienu izmēru lielāku gatavošanas zonu. Lielākas gatavošanas zonas izmantošana netērē enerģiju indukcijas plītiņ, jo siltums tiek radīts tikai attiecīgajos traukos.

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

5.2 Vadības panelis

LV



Taustiņi

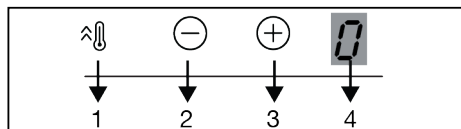
- 🔔 : Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- 🕒 : Taimera taustiņš
- 🔔 : Ātrās sildīšanas taustiņš/Augstas jaudas iestatīšanas (Būsters) taustiņš
- 👉 : Bloķēšanas taustiņš tīrīšanas laikā
- 🔒 : Apturēšanas taustiņš
- ⊕ : Palielināšanas taustiņš
- ⊖ : Samazināšanas taustiņš

Simboli

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

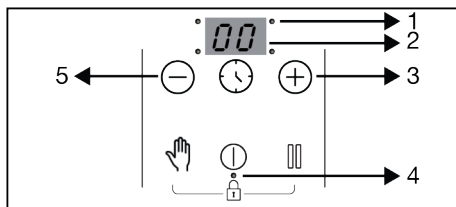
* Mainās atkarībā no izstrādājuma modeļa. Iespējams, ka tas nav pieejams jūsu izstrādājumā.

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



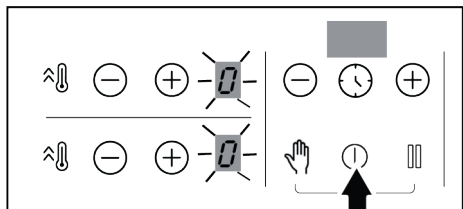
- 1 Taimera darbības punkta LED
- 2 Taimera indikators
- 3 Taimera palielināšanas taustiņš
- 4 Taustiņu bloķēšanas/bērnu drošības bloķēšanas taustiņa darbības punkta LED
- 5 Taimera samazināšanas taustiņš

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. Mītra 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 apsvērumu dēļ ierīce tiks izslēgta.

Plīts virsmas ieslēgšana:

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



Ēdiena gatavošanas zonas izslēgšana:

- ✓ Aktivizētu ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 4 veidos:
 - ✓ **Pieskaroties taustiņam** ; Pieskarieties taustiņam .
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 jebkurai taustiņam uz vadības paneļa.
 3. **Vienlaikus pieskaroties zonas taustiņiem / atbilstoši vēlamajai ēdiena gatavošanas zonai;** Varat izslēgt attiecīgo ēdiena gatavošanas zonu, vienlaikus pieskaroties tās taustiņiem /.



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..

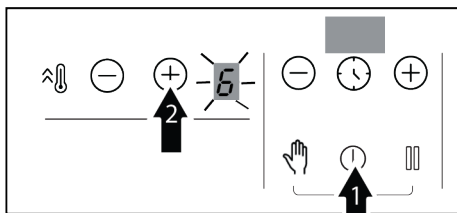


Ja elektroapgāde ir atslēgta, atlikušā siltuma indikators neiedegsies un nebrīdinās lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

LV

Temperatūras līmeņa regulēšana

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam .
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.

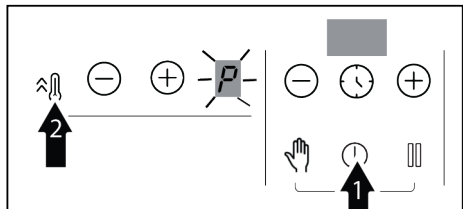
Lielas jaudas iestatījums (PASTIPRINĀTĀJS)

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 .

2. Pieskarities attiecīgās zonas taustiņam .



⇒ Izvēlētā 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.

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).

Bērnu 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 nospiesti jebkurš taustiņš, tiks atskaņoti divi skaņas signāli un visos ēdienu gatavošanas zonu displejos mirgos burts “L”.

Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana




1. Kad bērnu drošības funkcija ir ieslēgta, vienlaikus turiet nospiestu taustiņu  un , līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.
2. Bērnu 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 . 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

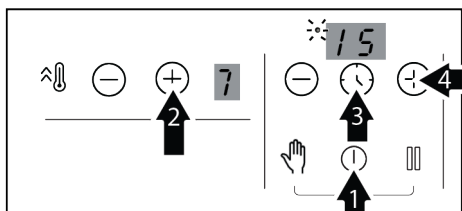
1. Kad taustiņu bloķēšanas funkcija ir ieslēgta, vienlaikus pieskarieties taustiņam  un , līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.
2. Taustiņa  indikators nodzīsīs un vadības panelis tiks atbloķēts.

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 .
2. Noregulējiet vajadzīgo temperatūras līmeni, pieskaroties zonas taustiņiem  / .



3. Lai aktivizētu taimeru, 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 taimeru pirms darbības laika beigām, plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz izslēgsit plīts virsmu. Pirms darbības laika beigām taimeris var deaktivizēt divos veidos:

1. Deaktivizējiet attiecīgās zonas taimeru, 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 taimeru, 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).

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








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.

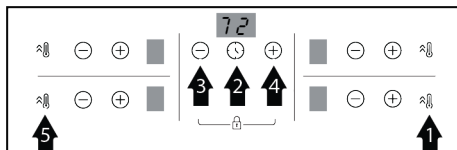
Jaudas pārvaldības funkcija - kopējais jauda līmeņi, kurus var iestatīt



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.

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

i 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.

i 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.

i 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 gatavošanu

LV

Šajā sadaļā varat atrast padomus par ēdiena gatavošanu un gatavošanu.

6.1 Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu

Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu

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

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

Gatavošanas galds

Ēdiens	Temperatūras līmenis	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Kausēšana		
Šokolādes kausēšana (piem., Oetker zīmola rūgtā šokolāde, šokolādes saturs 55-60%, 150 g)	1	20 ... 35
Sviests (200 g)	6	5 ... 6
Vārīt, karsēt, uzturēt siltu		
Ūdens 1 L (Vārīt)	P	2 ... 8
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
Vesela vista (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Jauktais dārzeņu sautējums	6-8	10 ... 20
Nūdeles	9	3 ... 6
Gatavot, sautēt		
Rīsu ēdiens (200 g rīsi)	6-8	10 ... 30
Paelja *	9	15 ... 20

Ēdiens	Temperatūras līmenis	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Noasa pudiņš **		
Pupiņu - Turku zirņu vārīšana Vārīt - Noasa pudiņam	9	5 ... 6
Pupiņu - Turku zirņu vārīšana gatavošana - Noasa pudiņam	3	10 ... 30
Kvieši Vārīt - Noasa pudiņam	9	2 ... 5
Kvieši gatavošana - Noasa pudiņam	3	10 ... 30
Noasa pudiņš -Visas sastāvdaļas	8	20 ... 25
Stilbiņi ar dārzeņiem **		
Dārzeņu sautēšana	9	3 ... 8
Gatavošana cepeškrāsnī	4-5	120 ... 150
Zupas (Piem., lēcu zupa)	6-7	17 ... 20
Risotto	7-8	15 ... 25
Vistas fajitas	9	10 ... 20
Vistas, dārzeņu, kalmāru nūdeles	8-9	10 ... 18
Krēmveida sēņu vista	8-9	10 ... 18
Maisot apcep čili vistu *	8-9	5 ... 10
Spinātu un maltās gaļas ēdiens	6-7	10 ... 15
Liellopu gaļas sautējums	7-8	60 ... 70
Bulgur plov (200 g)	6-8	15 ... 35
Liellopu gaļa Stragonoff	8-9	10 ... 15
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
Omlete	7-8	3 ... 6
Burger Patty	6-8	6 ... 10
Vistas Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Crepe	8-9	2 ... 5
Plātsmaize	6-7	2 ... 5
Atvērta maize	7-9	2 ... 5
Pan konditorejas izstrādājumi	8-9	6 ... 12
Franču augļu tosti	8-9	2 ... 5
Jaukts dārzeņu maisījums *	7-8	9 ... 13
Fri kartupeļi		
Žagariņi	8	13 ... 16
Šnicele	8	5 ... 7
Nageti	8-9	4 ... 8
Saldēts kartupelis (500 g)	8-9	8 ... 15
Svaigi kartupeļi (500 g)	8-9	8 ... 15
Svaigi ābolu šķēlēs sagriezti kartupeļi (200 g)	8-9	5 ... 10
Vistas Katsu	8-9	3 ... 6
Jaukti Fry	8-9	10 ... 15

Ēdiens	Temperatūras līmenis	Cepšanas laiks (min) (aptuveni)
Garneles Tempura	8-9	5 ... 7
Rīsu kūkas	9	3 ... 7
* 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 neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi ir: balinātāji, tīrīšanas līdzekļi, kas satur amonjaku, skābi vai hlorīdu, tīrīšanas līdzekļi ar tvaiku, atkaļķošanas līdzekļi, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļi, abrazīvie tīrīšanas līdzekļi (krēmveida tīrīšanas līdzekļi, tīrīšanas pulveris, tīrīšanas krēms, abrazīvs un skrāpējamā švamme, stieple, sūkli, 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 šļakatas.

- 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 atkalķošanas aģentu ar atkalķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.
- Ja virsma ir stipri netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz traipa ar sūkli un izgaidiet, 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 abrazīvos 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.

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.

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.

- Ierīce nedrīkst būt pievienota (ieņemētai) kontaktligzdai. >>> Pārbaudiet, vai ierīce ir pievienota kontaktligzdai.
- (Ja jūsu ierīcei ir taimeris) Vadības paneļa taustiņi nedarbojas. >>> Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšana, tas var būt iespējots, atspējojiet taustiņu bloķēšanu.

- Ja plīts virsma neieslēdzas, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu >>> Atvienojiet to un uzgaidiet vismaz 20 sekundes, pirms pievienojat to.
- Tam ir aizsardzība pret pārkaršanu. >>> Pagaidiet, līdz plīts atdziest.
- Nedrīkst izmantot piemērotus katlus. >>> Pārbaudiet savus podus.

! simbols plīts virsmas zonas displejā ir pastāvīgi izgaismots.

- Plīts virsmas zonā var nebūt katla. >>> Pārbaudiet, vai uz plīts virsmas ir pods.
- Iespējams, ka jūsu katls nav saderīgs ar indukciju. >>> Pārbaudiet, vai jūsu katls ir piemērots indukcijas plītim.
- Pods var nebūt pareizi centrēts uz plīts virsmas zonu vai poda apakšējā virsma var būt nepietiekami plata izvēlētajai plīts virsmas zonai. >> > Centrējiet plīts virsmu, izvēloties plīts virsmai pietiekami platu katlu.
- Katls vai plīts virsma var būt ļoti karsta. >>> Pagaidiet, līdz tie atdziest.

Izvēlētā plīts zona pēkšņi izslēdzas, kamēr tā darbojas.

- Iespējams, ir beidzies izvēlētās zonas gatavošanas laiks. >>> Jūs varat iestatīt jaunu gatavošanas laiku vai pabeigt gatavošanu.
- Ir aizsardzība pret pārkaršanu. >>> Pagaidiet, līdz plīts virsma atdziest.
- Objekts var nosegt skārienjutīgo vadības paneli. >>> Noņemiet objektu no paneļa.

Pat ja plīts virsma ir ieslēgta, katls neuzkarst.

- Katls var nebūt saderīgs ar indukcijas plīts virsmu. >>> Pārbaudiet, vai jūsu katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.
- Pods var nebūt pareizi centrēts uz plīts virsmas zonu vai poda apakšējā virsma var būt nepietiekami plata izvēlētajai plīts virsmas zonai. >> > Centrējiet plīts virsmu, izvēloties plīts virsmai pietiekami platu katlu.

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

- Tā nav kļūda. Dzesēšanas ventilators turpina darboties, līdz plīts iekšpusē esošā elektroniskā iekārta atdziest līdz atbilstošai temperatūrai.

Ēdiena gatavošanas laikā no plīts virsmas nāk troksnis

- Ēdiena gatavošanas laikā no plīts var atskanēt troksnis. Šie trokšņi ir atkarīgi no ēdiena gatavošanas trauku sastāva. Šie trokšņi ir normāli, nevis darbības traucējumi, un tie ir daļa no indukcijas tehnoloģijas.

Iespējamās skaņas un cēloņi:

- **Ventilatora troksnis:** Plīts virsmai ir ventilators, kas automātiski darbojas atbilstoši produkta temperatūrai. Ventilatoram ir dažādi darbības līmeņi, un tas darbojas dažādos līmeņos atkarībā no temperatūras. Pēc plīts ieslēgšanas, ja temperatūra ir augsta atbilstoši produkta temperatūrai, ventilators var turpināt darboties kādu laiku.
- **Zema spiediena transformatora darbība:** Tāda ir indukcijas tehnoloģijas būtība. Tā kā siltums tiek pārnesti tieši uz ēdiena gatavošanas trauku apakšdaļu, šāda veida dūmi var rasties atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku materiāla. Tāpēc ar dažādiem ēdiena gatavošanas traukiem var dzirdēt dažādas skaņas.
- **Sprakšķoša skaņa:** Tas ir saistīts ar ēdiena gatavošanas trauku apakšdaļas materiālu un struktūru. Ja ēdiena gatavošanas trauki ir izgatavoti no dažādiem materiāliem un slāņiem, var rasties sprakšķošs troksnis.
- **Svilpjoša skaņa:** Gatavojot uz divām plīts zonām vienā plīts pusē dažādos gatavošanas līmeņos, var būt dzirdama svilpjoša skaņa.

Kļūdu kodi/iesmesli un iespējamie risinājumi

Kļūdu kodi	Kļūdu iesmesli	Iespējamie risinājumi
E 22 E 26	Indukcijas plīts ir pārkarusi.	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.
E 31 – E 45	Elektroniskās plātes aparatūras kļūda uz indukcijas plīts.	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 plīts.	Sensoru iekārtai jābūt saderīgai ar darbības apstākļiem. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.
E 52 – E 57	Indukcijas plīts 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.

Papildu informācija attiecībā uz lietotāja rokasgrāmatu:	Tehniskā informācija par mazjaudas režīmiem saskaņā ar ES regulu 2023/826	
Režīms	ENERĢIJAS PATĒRINŠ (VATI)	PERIODS (MINŪTES)*
Izslēgts	0,5	-
Gaidstāves režīms	-	-
Gaidstāves režīms ar informācijas vai statusa displeju	-	-
Tīklotā gaidstāve	-	-

*:Periods, pēc kura iekārta automātiski pāriet gaidstāves režīmā, izslēgtā režīmā vai tīklotās gaidstāves režīmā, minūtēs un noapaļots līdz tuvākajai minūtei.

