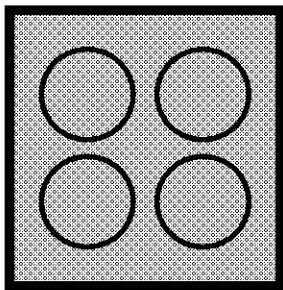


lebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



HII64200AT

LV | LT | PL | RO

185.2619.19/R.AC/12.2018/3-2

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

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

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

Simboli paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norāditie simboli.



Svarīga informācija vai nodeņīgi
ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam
bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas
triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

SATURA RĀDĪTĀJS

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību	4	4 Sagatavošana	13
Vispārējā drošība	4	Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	13
Elektriskā drošība	4	Sākothējā izmantošana	13
Produkta drošība	5	Iekārtas pirmā tīrišanas reize	13
Paredzētā lietošana	7		
Bērnu drošība	7		
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	7		
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	7		
2 Vispārīgā informācija	8	5 Plīts virsmas izmantošana	14
Pārskats	8	Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu	14
Tehniskā specifikācija	8	Plīts virsmu izmantošana	15
		Vadības panelis	16
3 Uzstādišana	9	6 Apkope un tīrišana	21
Pirms uzstādišanas	9	Vispārīga informācija	21
Uzstādišana un pievienošana	9	Plīts virsmas tīrišana	21
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	12		
		7 Traucējummeklēšana	22

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

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

Vispārējā drošība

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

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

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

Elektriskā drošība

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

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

- Pārliecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

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

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

- Neizmantojiet bojātu vai iepļisušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

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

Bērnu drošība

- BRĪDINĀJUMS: Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.
- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā

neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.

- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

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

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

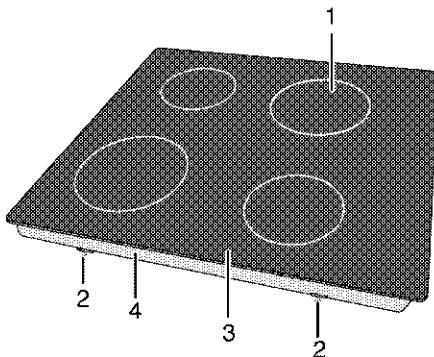
Jūsu nopirkta iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- | | | | |
|---|---|---|-----------------------|
| 1 | Plāksne ādienu gatavošanai ar indukciju | 3 | Vitrokeramikas virsma |
| 2 | Montāžas skava | 4 | Pamatnes vāks |

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Kopejais jaudas paterīns	maks. 7200 W
Drošinātājs	32 A / 16 A x 2
Kabēla tips/skērsgrēzums	min.H05V2V2-F, 5 x 1,5 mm ²
Arije izmēri (augstums/platums/dzilums)	55 mm/580 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dzilums)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Degvielis	
Aizmugures kreisā puse	Plāksne ādienu gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	2000/2300W
Priekšpuses kreisā puse	Plāksne ādienu gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	2000/2300W
Priekšpuses labā puse	Plāksne ādienu gatavošanai ar Indukciju
Izmērs	145 mm
Jauda	1600/1800 W
Aizmugures labā puse	Plāksne ādienu gatavošanai ar indukciju
Izmērs	210 mm
Jauda	2000/2300W



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



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



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

3 Uzstādīšana

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



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



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

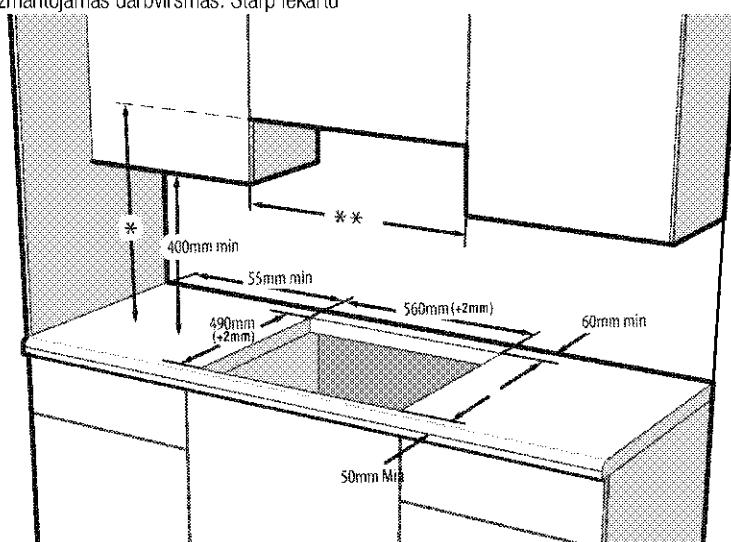
Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādīet iekārtu.
Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

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

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

Pirms uzstādīšanas

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



* Minimālajam nosūcēja augstumam ir jāatlībst nosūcēju instrukciju rokasgrāmatā ieteiktajam augstumam.

** Minimālajam attālumam starp mēbelēm ir jābūt plīts virsmas platumā



Neuzstādīet plīts virsmu vietās, kur ir asas malas vai stūri.
Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

Uzstādīšana un pievienošana

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

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojet iekārtu pie liezemētas kontaktligzdas/linijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu drošinātāju. Neatkarīgi

no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.



BISTAMI:

Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.



BISTAMI:

Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām. Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai aizdegšanās risks!

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



BISTAMI:

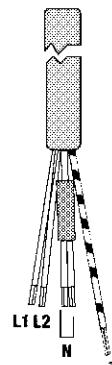
Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

Pievienojet barošanas kabeli.

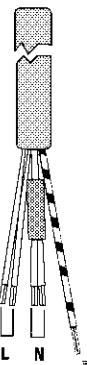
1. Šo iekārtu drīkst pievienot tikai kvalificēts elektriķis, teiksim, vietējā elektroenerģijas uzņēmuma tehniks vai valsts elektroinstalācijas pārbaudes padomē reģistrēts darbuzņēmējs, izmantojot piemērotu dubultpolu pārbaudes iekārtu ar minimālo attālumu 3 mm starp kontaktiem visos polos. Šī iekārtā ir jāuzstāda atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties iekārtas darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.

Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis



2N AC 380-415 V



1N AC 220-240 V

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

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

» vai

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

3. Pievienojot divām fāzēm savienojet vadus, kā norādīts tālāk:

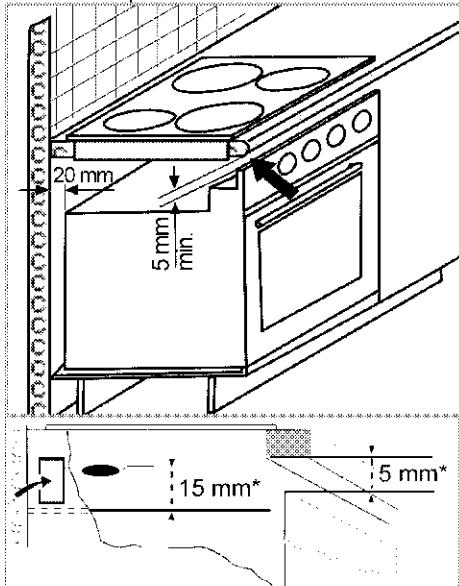
- Brūnais vads = L1 (1. fāze)
- Melnais vads = L2 (2. fāze)
- Zilais/melns vads = N (neitrāls)
- Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)

» vai

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

Iekārtas uzstādīšana

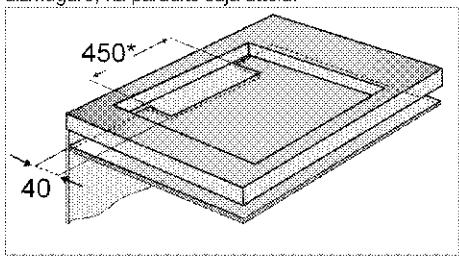
Ja krāsns ir apakšā



* min.

Ja padome ir apakšā

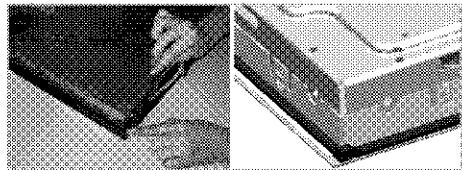
Jāatstāj vismaz 180 cm^2 ventilācijas atvere mēbelū aizmugurē, kā parādīts šajā attēlā.



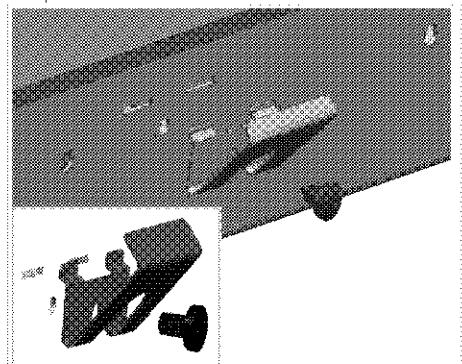
* min.

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

1. Sagatavojet letes virsmu, kā parādīts attēlā.
2. Pagrieziet plīts virsmu ar augšu uz leju un novietojiet uz plakanas virsmas.
3. Plīts virsmas uzstādīšanas laikā no apakšpuses apkārt plīts virsmai jāuzliek iepakojumā esošā blīvpaplāksne, kā parādīts attēlā.



4. Fiksējiet montāžas atsperes, ieviejojot un pieskrūvējot tās pa apakšējā rāmja caurumiem, kā parādīts attēlā.

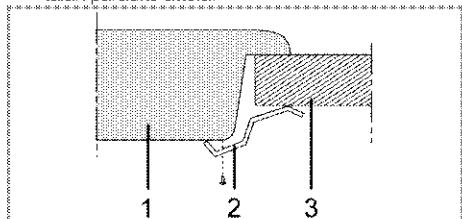


Dažu modeli produkti var tikt piegādāti jau ar piestiprinātām montāžas atspērēm.



Uzstādīšanas atspēru skaits šīm produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

5. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrējiet.
6. Pēc plīts virsmas novietošanas uz letes virsmas to varēs vlenkārši piestiprināt ar skavu palīdzību. Ja letes virsmas izmēri nav atbilstoši, tad iekārtas priekšpusē var piestiprināt 2 montāžas skavas, kā tālāk parādīts attēlā.



1 Plīts virsma

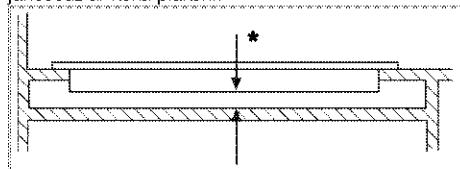
2 Uzstādīšanas skava

3 Lete



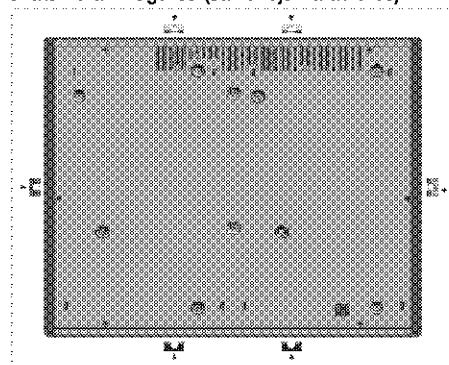
Pēc plīts virsmas novietošanas uz skapiša, plauktu var uzstādīt, lai atdalītu skapīti no plīts virsmas, kā parādīts attēlā augstāk. Tas nav nepieciešams, uzstādot liebūvēto krāsns.

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



* min. 15 mm

Skats no aizmugures (savienojuma atveres)



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

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



Uzstādīšanas atspēru skaits šim produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

Pēdējā pārbaude

1. Iespraudiet barošanas kabeli un ieslēdziet iekārtas drošinātāju.
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

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



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

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atlaidiniet.
- Ēdienu gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, elektroenerģijas patēriņš var būt 4 reizes lielāks.
- Izvēlieties izmantojamā katlu pamatnes izmēram piemērotu degli. Vienmēr izvēlieties ēdienu piemērotu izmēra katlu. Lielākiem katliem ir nepieciešams lielāks elektroenerģijas daudzums.
- Gatavojot ēdienu uz elektriskajām plīts virsmām, izmantojiet katlus ar plakanu pamatni. Katli ar biezāku pamatni nodrošinās labāku siltuma vadīšanu. Varat ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas.

- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdienu gatavošanas zonām. Trauku vai katlu apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.
- Ēdienu gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tirām. Netirumi samazinās siltuma vadīšanu no ēdienu gatavošanas zonu uz katlu pamatni.

Sākotnējā izmantošana

Iekārtas pirmā tīrišanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrišanas materiāli.
Tīrišanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrišanas pulverus/krēmus vai citus ausus priekšmetus.

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

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu



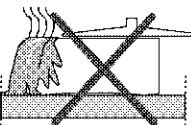
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēšamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts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

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

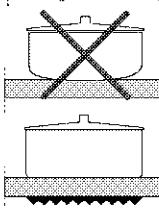
nebidiet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdienu gatavošanas zonā.

Kastroļu izvēle

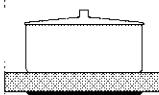
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



Izlījis ēdiens var sabožāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.



Izmantojet tikai kastroļus un pannas ar plakanu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadišanu.

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

Kastroļa pārbaude

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

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

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

Kastroļa atpazišanas un fokusēšanas sistēma

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

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

Droša izmantošana

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

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

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

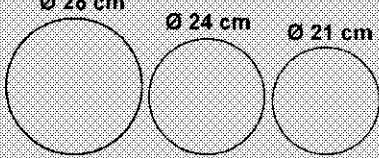
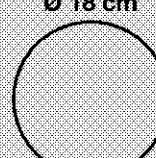
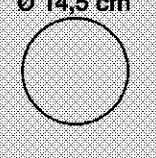


Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā ir ieslēgta, plīts virsmas sensori var samazināt ēdiena gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.



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

Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

Liela ēdiena gatavošanas zona	Parasta ēdiena gatavošanas zona	Maza ēdiena gatavošanas zona
		
Liela ēdiena gatavošanas zona <ul style="list-style-type: none"> Automātiski piemērojas kastrolim. Ideāli sadala jaudu. Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama, lai pagatavotu tādus ēdienus kā lielas plānās pankūkas vai pusjēlas vai jēlas lielas zivis. 	Parasta ēdiena gatavošanas zona <ul style="list-style-type: none"> Automātiski piemērojas kastrolim. Ideāli sadala jaudu. Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama visu veidu ēdiena gatavošanai. 	Maza ēdiena gatavošanas zona <ul style="list-style-type: none"> Izmantojama lēnai ēdiena gatavošanai (mērcēm, krēmiem). Izmantojama mazu porciju vai porciju pagatavošanai, atkarībā no personu skaita.

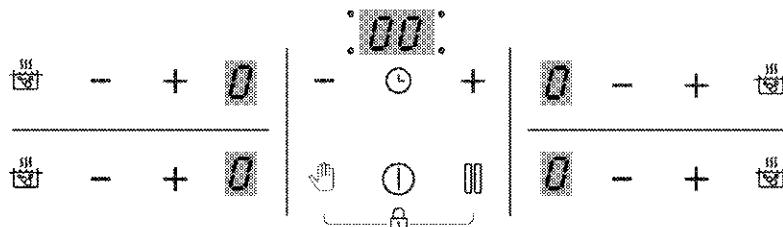
Plīts virsmu izmantošana



BĪSTAMI:

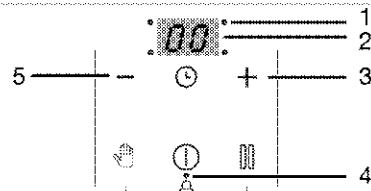
Neļaujet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš. Nelietojiet ieplaisājušas plīts virsmas. Caur plāsām var izsūkties ūdens un izraisīt iessavienojumu. Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plāsas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.

Vadības panelis



Specifikācijas

- Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
Taustiņu bloķēšanas/bērnu drošības taustiņš
- Taimera aktivizēšanas/deaktivizēšanas taustiņš
- Lielas jaudas iestatījuma (pastiprinātāja) taustiņš
- Tiršanas bloķēšanas taustiņš
- Funkcijas Stop and Go taustiņš
- Minus taustiņš
- Plus taustiņš



- 1 Laika iestatījuma decimāldalū atdalītājs
- 2 Taimera displejs
- 3 Taimera plus taustiņš (taimera līmenim)
- 4 Taustiņu bloķēšanas/bērnu drošības funkcijas decimāldalū atdalītājs
- 5 Taimera minuss taustiņš (taimera līmenim)



Attēli un shēmas paredzētas tikai informatīviem nolūkiem. Faktiskais izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.

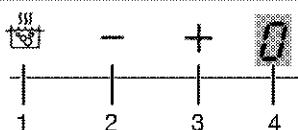


Šo ierīci vada ar skārienvadības paneli. Visas ar skārienvadības paneli veiktās darbības tiks apstiprinātas ar skaņas signālu.



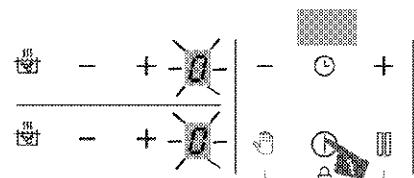
Nodrošiniet, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitra un netīra virsma var izraisīt funkciju nepareizu darbību.

Ēdiena gatavošanas zonas displejs



- 1 Lielas jaudas iestatījuma (pastiprinātāja) aktivizēšanas taustiņš
- 2 Minus zonas taustiņš (temperatūras līmenim)
- 3 Plus zonas taustiņš (temperatūras līmenim)
- 4 Ēdiena gatavošanas zonas displejs

Taimera displejs



Ja 10 sekunžu laikā netiks veikta neviens darbība, plīts virsma automātiski pārslēgsies gaidīšanas režīmā.



Ja ilgāku laiku netiks nospiests neviens taustiņš, drošības apsvērumu dēļ ierīce tiks izslēgta.

Ēdiena gatavošanas zonas izslēgšana:

Aktivizētu ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 veidos:

1. Pieskaroties taustiņam "①".

Pieskarieties taustiņam "①".

2. Samazinot temperatūru līdz "0" līmenim;

Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, pielāgojot temperatūras iestatījumu līdz "0" līmenim.

3. Izmantojot izslēgšanas funkciju taimeri 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 atskanots skaņas signāls. Lai apturētu skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam uz vadības paneļa.

4. Vienlaikus pieskaroties zonas taustiņiem "— / +"

Atslēgt attiecīgo ēdiena gatavošanas zonu, vienlaikus pieskaroties tās taustiņiem "— / +".



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

Atlikušā siltuma indikators

Ja ēdiena gatavošanas zonas displejā mirgo simbols "H", 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 "h", kas nozīmē, ka plīts virsmas siltums ir samazinājies.



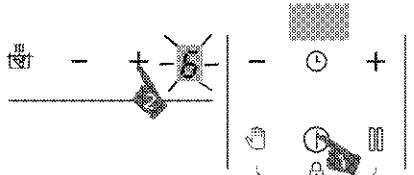
Ja elektroapgāde ir atslēgta, atlikušā siltuma indikatora neiedegsies un nebrīdinās lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

Temperatūras līmeņa regulēšana

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam "①".

Noregulejiet vajadzīgo temperatūras līmeni,

pieskaroties zonas taustiņiem "— / +".



» Atbilstošā ēdiena gatavošanas zona sāks darboties iestatītajā temperatūras līmenī.



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

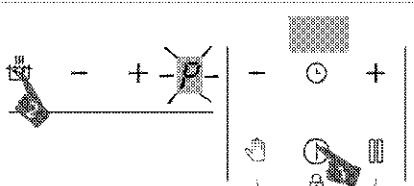
Lielas jaudas iestatījums (PASTIPRINĀTĀJS)

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

Lielas jaudas iestatījuma (PASTIPRINĀTĀJA) izvēle

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam "①".

2. Pieskaroties 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." līmeni.

Lielas jaudas iestatījuma (PASTIPRINĀTĀJA) priekšlaicīga izslēgšana

Ie iespējams jebkurā laikā izslēgt lielas jaudas

iestatījumu, pieskaroties taustiņam "— / +" vai "— / +".

Ēdiena gatavošanas zonā pastiprinātāja funkcija izslēdzas, un darbība notiek "9." līmeni.

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 otrs

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.

Tirišanas bloķēšana

Izmantojot tirišanas bloķēšanas funkciju, 20 sekundes tiks bloķēta visu vadības paneļa taustīju darbība, kamēr plīts virsma ir ieslēgta, lai lietotājs varētu veikt ātru tirišanu. Šajā laikā ierīce netiks pievadīta strāva.

Tirišanas bloķēšanas funkcijas aktivizēšana

- Kad ir ieslēgta jebkura ēdienu gatavošanas zona, turiet nospiestu taustīnu "■", līdz tiek atskanots **viens skaņas signāls**.

Plīts virsmas taimera displejā tiks sākta laika atskaite, sākot no 20. Šajā laikā nedarbosis neviena paneļa taustīšs, izņemot taustīnu "(1)".

Tirišanas bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana

Lai deaktivizētu tirišanas bloķēšanas funkciju, nav jānopiež neviena taustīšs. Pēc 20 sekundēm plīts virsma atskanotās skaņas signālu un tirišanas bloķēšanas funkcija tiks automātiski izslēgta.



Ja vēlaties izslēgt tirišanas bloķēšanas funkciju
ātrāk, turiet nospiestu taustīnu "■", līdz tiek
atskanoti **dīvī skaņas signāli**.

Bērnu drošības funkcija

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

Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana

- Kad plīts virsma ir gaidīšanas režīmā, vienlaikus turiet nospiestu taustīnu "■" un "□", līdz tiek atskanots **viens skaņas signāls**.

Tiks ieslēgta bērnu drošības funkcija. Visu ēdienu gatavošanas zonu displejā īstaičīgi parādīsies "L", un tiks ieslēgts taustīna "■" decimāldalā atdalītājs.



Ja laikā, kad ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, tiks nospiests jebkurš taustīšs, tiks atskanoti dīvī skaņas signāli un visos ēdienu gatavošanas zonu displejos mirgos burts "L".

Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana

- Kad bērnu drošības funkcija ir ieslēgta, vienlaikus turiet nospiestu taustīnu "■" un "□", līdz tiek atskanoti **dīvī skaņas signāli**.

» Bērnu drošības funkcija tiks izslēgta. Visos ēdienu gatavošanas zonu displejos sāks mirgot "L" un "■" indikators nodzīsīs.

Taustīnu bloķēšanas funkcija

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

Taustīnu bloķēšanas funkcijas aktivizēšana

- Vienlaikus turiet nospiestu taustīnu "■" un "□", līdz tiek atskanots **viens skaņas signāls**.

Tiks ieslēgta taustīju bloķēšanas funkcija un ieslēgsies taustīna "■" decimāldalā atdalītājs.



Taustīju bloķēšanas funkciju var aktivizēt tikai darbības režīmā. Pēc taustīju bloķēšanas funkcijas aktivizēšanas varēs izmantot tikai taustīnu "(1)". Ja pieskarsieties jebkurai citai pogai, sāks mirgot taustīja "■" decimāldalā atdalītājs, norādot, ka ir ieslēgta taustīju bloķēšanas funkcija. Ja laikā, kad ir bloķēti taustīni, ieslēgsit plīts virsmu, būs jādeaktivizē taustīju bloķēšanas funkcija, lai varētu atkal ieslēgt plīts virsmu. Ja pieskarsieties citam taustīnam, neizslēdzot taustīju bloķēšanas funkciju, visu ēdienu gatavošanas zonu displejos sāks mirgot "L", norādot, ka ir aktivizēta taustīju bloķēšanas funkcija. Izslēdziet taustīju bloķēšanas funkciju, lai atkal ieslēgtu plīts virsmu.

Taustīnu bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana

- Kad taustīju bloķēšanas funkcija ir ieslēgta, vienlaikus pieskarieties taustīnam "■" un "□", līdz tiek atskanoti **dīvī skaņas signāli**.

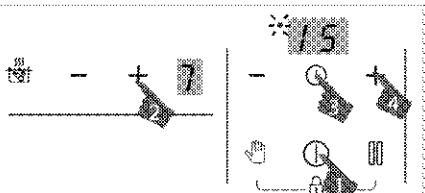
» Taustīja "■" indikators nodzīsīs un vadības panelis tiks atbloķēts.

Taimera funkcija

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

Taimera aktivizēšana

- Iestēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustījam "(1)".
- Noregulējiet vajadzīgo temperatūras līmeni, pieskaroties zonas taustījiem "—"/"+".



3. Lai aktivizētu taimeri, pieskarieties taustiņam . Taimera displejā parādīsies simbols "00" un izvēlētās gatavošanas zonas decimāldalā atdalītājs.
4. Iestatiet vajadzīgo ilgumu, pieskaroties taimera taustiņiem /.
5. Iestājums tiks aktivizēts pēc 10 sekundēm. Taimera displejā sāks mirgot izvēlētās gatavošanas zonas decimāldalā atdalītājs.
6. Lai iestatītu taimerus citām ēdienu gatavošanas zonām, atkārtojet iepriekš aprakstītās darbības.

i Ja dažādām zonām tiek iestatītas vismaz vienākas taimera vērtības, taimera displejā būs redzams tās zonas taimeris, kuram ir mazākā vērtība, un sāks mirgot šīs zonas decimāldalā atdalītājs. Nepārtrauki degs arī pārējo zonu decimāldalā atdalītājs.

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

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

i Taimeri var iestatīt tikai ieslēgtām ēdienu gatavošanas zonām.

Taimera deaktivizēšana

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

Taimeru deaktivizēšana pirms darbības laika beigām

Ja deaktivizēsit taimeri pirms darbības laika beigām, plīts virsma turpinās darboties iestātītā temperatūrā, līdz izslēgsit plīts virsmu.

Pirms darbības laika beigām taimeri var deaktivizēt divos veidos.

Deaktivizējiet attiecīgās zonas taimeri, samazinot tā vērtību līdz "00".

1. Pieskarieties taimera taustiņiem /, līdz tās ēdienu gatavošanas zonā, kurā ir ieslēgti taimeri, tiek parādīts simbols "00".

» Attiecīgās zonas decimāldalā atdalītāja simbols vairs nebūs redzams, un taimera funkcija tiks atcelta.

Deaktivizējiet attiecīgās zonas taimeri, vienlaikus pieskaroties atbilstošās zonas taustiņiem /.

1. Vienlaikus pieskarieties atbilstošās zonas taustiņiem /.

» Attiecīgās zonas decimāldalā atdalītāja simbols vairs nebūs redzams, un taimera funkcija tiks atcelta.



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

Apturēšanas funkcija

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



Ja kādai ēdienu gatavošanas zonai ir iestātīts taimeris, tas turpinās darboties pēc funkciju apturēšanas.

1. Kad darbojas kāda no ēdienu gatavošanas zonām, pieskarieties taustiņam .

Visas ēdienu gatavošanas zonas darbosies minimālā līmenī (1. līmenis). Iestēgtā ēdienu gatavošanas zonu displejā tiks parādīts simbols .

2. Vēlreiz pieskarieties taustiņam , lai atkārtoti aktivizētu visas apturētās ēdienu pagatavošanas zonas ar iepriekšējiem iestātījumiem.

Droša un efektīva ēdienaagatavošanas indukcijas zonu izmantošana

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

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



Plīts virsma var būt apriķota ar indukcijas zonām ēdiena gatavošanai, un šo zonu diametrs atkarībā no modeļa ir 145, 180, 210 un 280 mm. Izmantojot indukcijas funkciju, katrā 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.

Darbības laika ierobežojumi

Plīts virsmas vadības ierīcēm ir darbības laika ierobežojums. Ja viena vai vairākas ēdienas gatavošanas zonas paliek ieslēgtas, pēc noteikta laika perioda tās tiks automātiski izslēgtas (skatiet 1. tabulu). Ja ēdienas gatavošanas zonai ir taimeris, vēlāk tiks izslēgts arī taimera displejs.

Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlētā temperatūras līmenja. Šīm temperatūras līmenim ir maksimāls darbības laiks.

Ja ēdienas gatavošanas zona ir automātiski izslēgta, kā aprakstīts iepriekš, plīts lietotājs var to atkārtoti ieslēgt.

1. tabula: Darbības laika ierobežojumi

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums — viena stunda
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minūtes
P (pastiprinātais)	10 minūtes (*)

(*) Pēc 5 minūtēm plīts virsma pārslēgsies 9. līmeni

Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsma ir apriķota 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 līmena līdz 7. līmenim.

Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsma ir apriķota ar pārplūšanas drošības sistēmu. Ja ēdiens pārplūst un izšķakstās 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 līoti atri maina jaudas iestatījumus. Tādējādi varat novērst ēdienas (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai.

Darbības trokšni

Indukcijas plīts virsma var radīt troksni. Šādas skanas ir raksturīgas, un tās ir daļa no ēdienas pagatavošanas, izmantojot indukciju.

- Troksnis kļūst skāļaks augstā temperatūrā.
- Skanu var radīt kastroļa materiāla sakausējums.
- Zemā temperatūrā darbības principu dēļ var būt dzirdama regulāra ieslēgšanās/izslēgšanās skaņa.
- Troksnis var būt dzirdams, karsējot tukšu kastroli. Troksnis vairs nebūs dzirdams, kad ēdiena pagatavošanas traukā ieliesit ūdeni vai ieliksīt ēdienu.
- Var būt dzirdams elektosistēmu dzesējošā ventilatora troksnis.

Klūdu ziņojumi

2. tabula: Klūdu kodi un klūdu cēloņi

Klūdas cēlonis	Indikators	Displejs
Nospiesti divi vai vairāki taustini	Mirgo simbols "E"	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Plīts virsma ir pārkarsusi	Mirgo simbols "H"	Ēdiena gatavošanas zonas displejs

i Plāšāku informāciju par klūdu ziņojumiem, kas var tikt parādīti skārienvalības paneļi, skatiet 2. tabulā.

i Ja skārienvalības paneļa virsma tiek paklauta intensīvi garaiņu iedarbībā, visa vadības sistēma var tikt izslēgta un atskanēt klūdas skaņas signāls.

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

6 Apkope un tīrišana

Vispārīga informācija

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



BĪSTAMI:

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

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrišanas sākšanas īaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrit pēc ēdienu gatavošanas palikušās atliekas, tādejādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrišanai nav nepieciešami iipaši tīrišanas līdzekļi. Iekārtas tīrišanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammiti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecieties, vai pēc tīrišanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās ir rūpīgi noslaučīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējoša tērauda virsmu un roktura tīrišanai neizmantojiet tīrišanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrikt šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekļu (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrišanas materiāli.

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



Ierīces tīrišanai neizmantojiet tvaika tīritājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

Plīts virsmas tīrišana

Stikla keramikas virsmas

Noslaukiet stikla keramikas virsmu ar aukstā ūdeni samitrinātu drāniņu, lai uz virsmas nepalikuļtu tīrišanas līdzeklis. Noslaukiet ar mīkstu un sauso drāniņu.

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

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

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



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

Laika gaitā var notikt nelīela pārklājuma un citu virsmu krasas izbālešana. Tas neietekmēs iekārtas darbibu. Stikla keramikas virsmas izbālešana un traipi ir parasta parādība, un tas nav defekts.

7 Traucējummeklēšana

Iekārtas sakaršanas un atdzišanas laikā rada metaliskus troksnus.

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

Iekārtas nedarbojas.

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

Ēdienu gatavošanas zonas displejā parādās „I – II“ simbols.

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

Izvēlēta ēdienu gatavošanas zona darbības laikā piepēsi izslēdzas.

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

Katlis neskarst, kaut arī ēdienu gatavošanas zona ir ieslēgta.

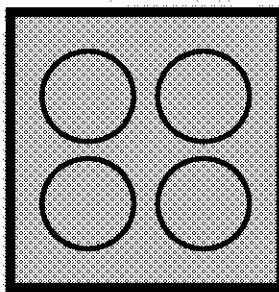
- Katls nav piemērots ēdienu gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> *Pārbaudiet, vai ēdienu gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.*
- Ēdienu gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdienu gatavošanas zonai.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



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

Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



beko

LT

Pirmausia įdėmėjai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

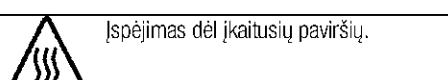
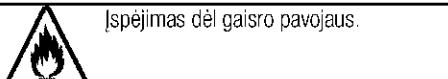
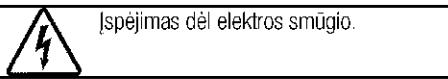
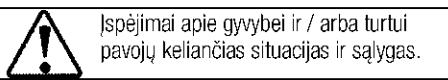
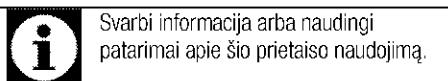
Gerbiamas pirkėjau,

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

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

Simbolių paaškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



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



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

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamas saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

Bendrieji saugos reikalavimai

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

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

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

Elektros sauga

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

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

Gaminio sauga

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

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

Numatytoji naudojimo paskirtis

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

Vaikų sauga

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

neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.

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

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisykių atitiktis:



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

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

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

RoHS direktyvos atitiktis:

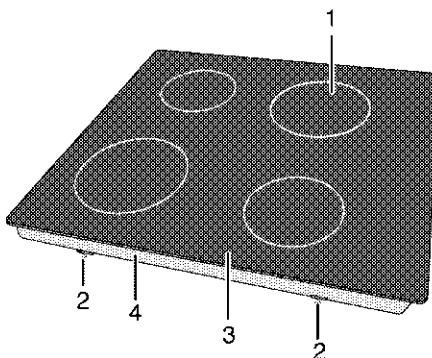
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

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

2 Bendra informacija

Apžvalga



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

Techiniai duomenys

Jtampa/dažnis	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	maks. 7200 W
Saugiklis	32 A / 16 A x 2
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05V2V2-F, 5 x 1,5 mm ²
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	55 mm/580 mm/510 mm
Montavimo matmenys (aukštis / gylis)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
2 degikliai	
Galinis kairysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	180 mm
Energija	2000/2300W
Priekinis kairysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	180 mm
Energija	2000/2300W
Priekinis dešinysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	145 mm
Energija	1600/1800 W
Galinis dešinysis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	210 mm
Energija	2000/2300W



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



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



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

3 | Įrengimas

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



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



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

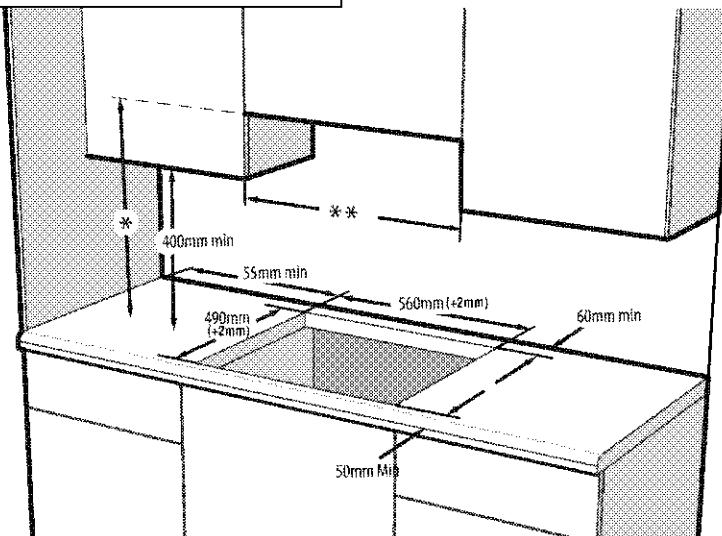
Prieš pradendant instalaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokilių nors defektų.

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

Prieš įrengiant

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

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



* Minimalus atstumas iki gartraukio nurodytas gartraukio naudojimo instrukcijoje.

** Minimalus atstumas tarp spintelėlių turi būtų lygus viryklių pločiui.



Kaitvietės nedėkite ten, kur yra ašturi kraštų ar kampų.

Kyla pavojus sudaužyti stiklo keramikos paviršių!

Įrengimas ir prijungimas

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

Elektros įvadas

Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitinkinkite, ar įzemimo instalavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga

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



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių.

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

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



PAVOJUS:

Prieš pradédami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!

Maitinimo kabelio prijungimas

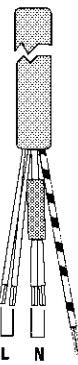
1. Šį gaminį turėtų prijungti tik kvalifikuotas elektrikas, pvz., vietinė elektros tiekimo bendrovė arba registruotasios NICEIC rangovas, prie atitinkamo dviejų polių valdymo įrenginio su mažiausiai 3 mm anga kontaktams visuose poliuose. Šis valdymo įrenginys turi būti įrengtas pagal atitinkamą IEE reglamentą. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

Jeigu su gaminiu pateiktas kabelis:



2N AC 380-415 V



1N AC 220-240 V

2. **Vienfaziam prijungimui;** prijunkite, kaip nurodyta toliau:

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

» arba

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

3. **Dvifaziam prijungimui;** prijunkite, kaip nurodyta toliau:

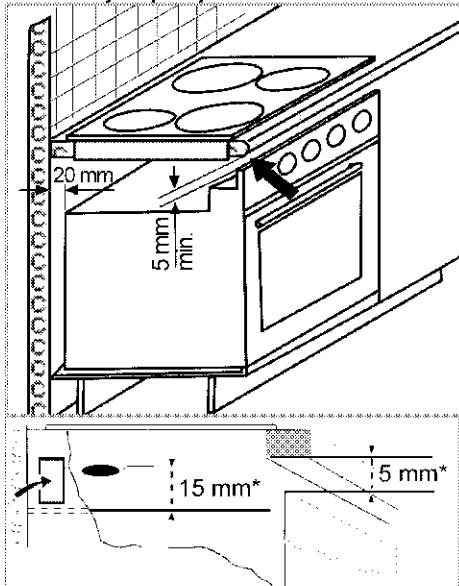
- Rudas laidas = L1 (1 fazė)
- Juodas laidas = L2 (2 fazė)
- Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (žeminimo)

» arba

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

Gaminio įrengimas

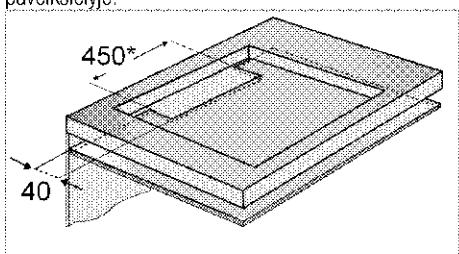
Jei orkaitė yra apačioje:



* min.

Jei laive yra apačioje:

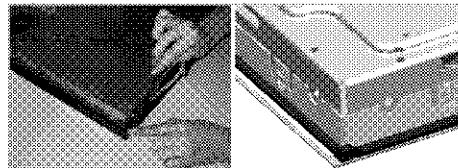
Ties spintelės galine dalimi būtina palikti bent 180 cm² tarpq. ventiliacijai kaip parodyta toliau esančiam paveikslėlyje.



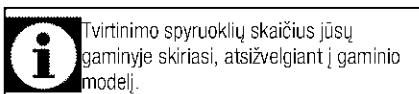
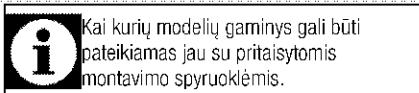
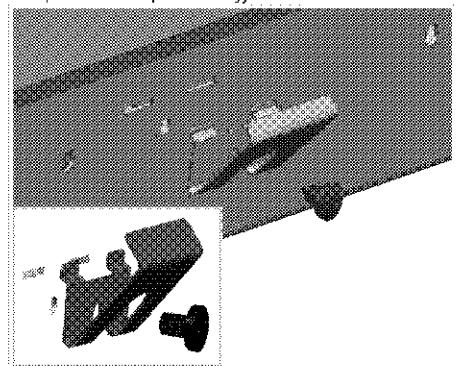
* min.

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

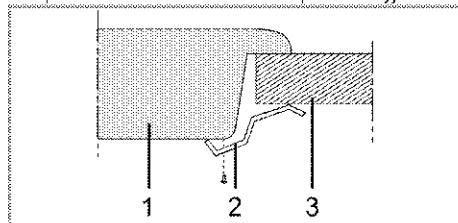
1. Paruoškite stalviršio paviršių, kaip parodyta paveikslėlyje.
2. Apverskite kaitlentę ir padėkite ją ant lygaus paviršiaus.
3. Montuojant kaitlentę, pakuotėje esantį sandarinimo tarpiklį reikia tvirtinti aplink apatinį kaitlentės paviršių, kaip parodyta paveikslėlyje.



4. Užfiksukite montavimo spruokles, įkišdami ir jsukdami jas pro apatinio korpuso angas, kaip pavaizduota paveikslėlyje.



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

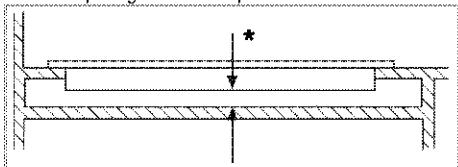


- 1 Kaitlentė
- 2 Montavimo spaustukas
- 3 Stalviršis



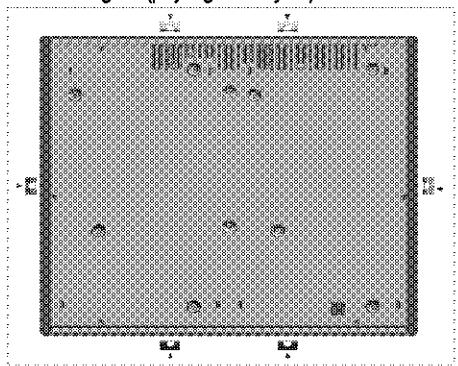
Jeigu kaitlenė montuojate ant spintelės, privalote įrengti skiriančią lentyną kaip parodyta viršuje esančiaame piešinelyje. Jeigu montuojate virš įmontuojamos orkaitės, to daryti nebūtina.

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



* min. 15 mm

Vaizdas iš galo (prijungimo skylys)



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

Kaitlenėje yra komponentų, naudojančių dujas ir elektrą. Todėl šią kaitlenę reikia montuoti ant stalvirišio tik pro tvirtinimo skyles, naudojant tik pateiktusios tvirtinimo elementus ir varžtus, ir tik taip, kaip nurodyta instrukcijoje. Antraip gali kilti pavojus gyvybei ir turtui.



Tvirtinimo spruoklių skaičius jūsų gaminaje skiriasi, atsižvelgiant į gaminio modelį.

Galutinis patikrinimas

1. Įjunkite maitinimo laiko kištuką į elektros lizdą ir įjunkite gaminio saugiklį.
2. Patirkinkite, ar funkcijos veikia.

Būsimas transportavimas

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



Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvo apgaudintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

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

- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
- Kepimui naudokite puodus/keptuvės su dangčiais. Nenaudojant dangčių, energijos sąnaudos gali padidėti iki 4 kartų.
- Pasirinkite degiklį, labiausiai tinkamą pagal prikaistuvio, kurį naudosite, dugno dydį. Visuomet parinkite tinkamo dydžio prikaistuvius patiekalamams ruoštį. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.
- Gamindami ant elektrinių kaitlenčių, būtinai naudokite prikaistuvius plokščiais dugnais. Puodai storais dugnais užtikrina geresnį šilumos laidumą. Taip galite sutaupyti iki 1/3 elektros energijos.

- Indai ir prikaistuviai privalo atitinkti kaitinimo vietas dydį. Indų arba prikaistuvų dugnai neturi būti mažesni už kaitvietės skersmenį.
- Kaitinimo vietas ir prikaistuvų dugnai privalo būti švarūs. Purvas sumažins šilumos perdavimą iš kaitinimo vietas puodo dugnui.

Naudojant pirmą kartą

Pirmasis prietaiso valymas



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.
Valydami nenaudokite ēsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokį nors aštrį daikty.

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

5 Kaip naudoti šią virykę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



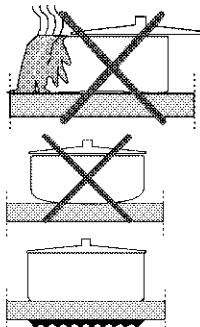
Aliejumi nepripildykitė daugiau nei trečdailio keptuvės. Kaitindamai aliejų kaitvietės nepalkite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras.
Niekumet nebandykite gaisro gesinti vandeniu! Aliejui užsidegus, uždekitė jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę,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

- Prieš kepdamai maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dékite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtinai visiškai atsildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitinkdamai aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuvės ant kaitlientės dékite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neįkaisty. Ant kaitlientės nedékite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedékite tuščių indų ir prikaistuvų ant jungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant jungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti jkaitės, todėl nedékite ant jo plastikinių ir alumininių indų. Jeigu tokios medžiagos ištrpty, nedelsdami nuvalykite paviršių. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produkty.
- Naudokite tik prikaistuvius arba indus plokščiais dugnais.
- I prikaistuvius ir indus dékite tinkamą maisto produkty kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedékite ant kaitviečių puodų arba keptuvų dangčių. Prikaistuvius dékite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvų ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padékite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

Prikaistuvų pasirinkimas

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

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



Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršių ir sukelti gaisrą.

Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.

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

Naudodami indukcines kaitlentes, naudokite tik indukciniam gaminimui tinkamus indus.

Prikaistuvio patikrinimas

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

- Prikaistuvis tinkamas, jeigu jo dugnas traukia magnetą.
- Prikaistuvis tinkamas, jeigu padėjus jį ant kaitvietės ir įjungus kaitlentę, nežybčioja "I". Galite naudoti plieninius, tefloninius arba alumininius prikaistuvius su specialiais magnetiniais dugnais, kurių tinkamumas gaminimui indukciniu būdu nurodytas jų etiketėse. Stiklinių, keraminių, molinių ir nerūdijančiojo plieno indų nemagnetiniai akumininiai dugnai naudoti negalima.

Prikaistuvio atpažinimo-fokusavimo sistema

Naudojant inducinį maisto gaminimą, energizuojama tik ta atitinkamos kaitvietės sritis, kurią dengia indas. Sistema atpažista puodo dugno skersmenį ir automatiškai šildo tik tą sritį. Jeigu virimo metu puodas nuo kaitvietės atkeliamas, virimas nutraukiamas.

Pakaitomis žybčioja pasirinkta kaitvietė ir simbolis "I".

Saugus naudojimas

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

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

Kepimui niekada nenaudokite aliuminio folijos. Ant kaitvietės niekada nedėkite į aliuminio foliją susikytų maisto produkty.



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



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

Indui tinkamos kaitvietės parinkimas

Didelė kaitvietė	Iprasta kaitvietė	Maža kaitvietė
<p>Ø 28 cm</p> <p>Ø 24 cm</p> <p>Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>

Didelė kaitvietė

- Automatiškai prisitaiko pagal prikaistuvį.
- Optimaliai paskirsto energiją.
- Užtikrina puikų šilimos paskirstymą.
Naudojama tokiem patiekalamams kaip labai dideli lietiniai arba didelės pusžalės arba beveik žalios žuvys gaminti.

Iprasta kaitvietė

- Automatiškai prisitaiko pagal prikalstuvį.
- Optimaliai paskirsto energiją.
- Užtikrina puikų šilumos paskirstymą.
Naudojama gaminti maistą bet kokiu būdu.

Maža kaitvietė

- Nauodaja lėtam maisto gaminimui (padažams, kremams ruošti)
- Naudojama mažoms porcijoms arba porcijoms pagal žmonių skaičių ruošti.

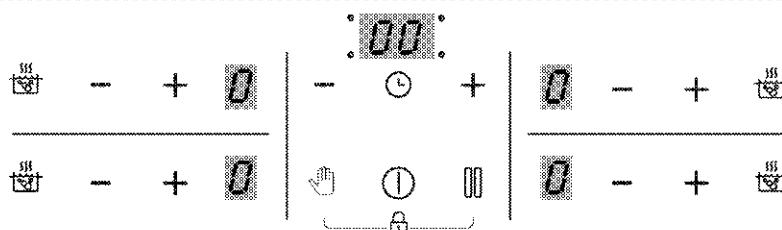
Kaitlenčių naudojimas



PAVOJUS:

Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukrisytų. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę.
Nenaudokite iškilusių kaitviečių. Pro šiuos iškilimus gali pratekėti vanduo ir gali sukelti trumpajį jungimą.
Jei paviršius būtų sugadintas (pvz., yra matomų iškilimų), nedelsiant išjunkite prietaisą, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.

Valdymo skydelis



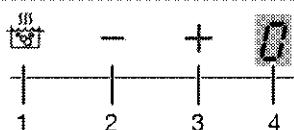
Techniniai duomenys

- Jjungimo / išjungimo mygtukas
- Mygtukų užraktas / apsaugos nuo vaikų mygtukas
- Laikmačio jjungimo / išjungimo mygtukas
- Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) mygtukas
- Valymo užrakto mygtukas
- Sustabdymo ir paleidimo mygtukas
- Mažinimo mygtukas
- Didinimo mygtukas



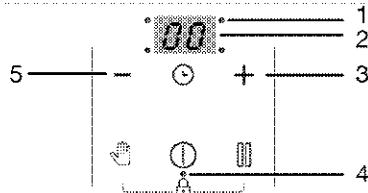
Brėžiniai ir paveikslėliai pateikiami tik informaciniuose tikslais. Tikroji išvaizda ir funkcijos gali skirtis atsižvelgiant į kaitlentės modelį.

Kaitvietės ekranas



- 1 Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) jjungimo mygtukas
- 2 Kaitvietės temperatūros mažinimo mygtukas
- 3 Kaitvietės temperatūros didinimo mygtukas
- 4 Kaitvietės ekranas

Laikmačio ekranas



- 1 Laiko nustatymo dešimtainis kablelis
- 2 Laikmačio ekranas
- 3 Laikmačio lygio didinimo mygtukas
- 4 Mygtukų užrakto / apsaugos nuo vaikų mygtuko dešimtainis kablelis
- 5 Laikmačio lygio mažinimo mygtukas



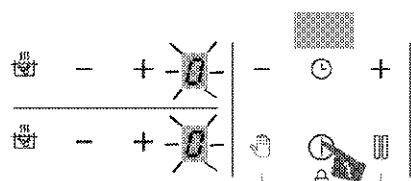
Šis renginys valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Visi jutikliniai valdymo skydeliai patvirtinami garso signalu.



Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė ir nešvarumai ant kaitlentės paviršiaus gali sukelti veikimo sutrikimų.

Kaitlentės jjungimas:

- 1 Ijunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "①". Visų kaitvietių ekranuose atsiranda „0“.



Jeigu per 10 sekundžių neatliksite jokio veiksmo, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.



Jeigu ilgą laiką nepaspaudžiamas joks mygtukas, saugos sumetimais prietaisas pats išsijungia.

Kaitvietės išjungimas:

Išjungtų kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. Paliečiant mygtuką "①".

Palieskite mygtuką "①".

2. Sumažinant temperatūros lygį iki 0;

Kaitvietę galima išjungti sumažinant temperatūrą iki 0 lygio.

3. 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 įspėjamajį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

4. Vienu metu paliečiant pasirinktos kaitvietės mygtukus "—" / "+"

Pasirinktą kaitvietę galima išjungti vienu metu

paliečiant jos mygtukus "—" / "+"



Jei išjungus kaitvietę rodomas simbolis „H“ arba „h“, kaitvietė vis dar karšta. Neliaisite kaitviečių.

Likutinės šilumos indikatorius

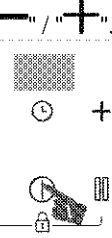
Jei kaitvietės ekrane mirks simbolis „H“, kaitlentė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliam maisto kiekui pašildyti. Šis simbolis netrukus pasikeis į „h“. Tai reiškia, kad kaitvietė vėsta.



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

Temperatūros lygio reguliavimas

1. Ijunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "①".
2. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį liešdami kaitvietės mygtukus "—" / "+"



» Kaitvietė ims veikti nustatytu temperatūros lygiu.



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

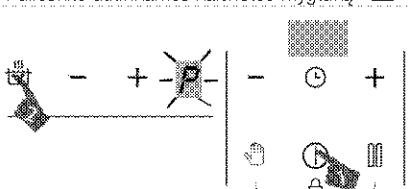
Didelio galingumo nustatymas (galios didinimas)

Gretam 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. Ijunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "①".

2. Palieskite atitinkamos kaitvietės mygtuką "②".



» 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 paliečiant mygtukus "—" arba "②". Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia 9 lygiu.

Viena vertikalia linija išdėstyty 2 kaitviečių veikimo principas:

Jei 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 didesnį negu 6 (7, 8 ir 9). Jei antrojoje 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.

Kaitlentės laikmačio ekrane prasidės skaičiavimas nuo 20. Tuo metu neveiks jokių 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

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

Apsaugos nuo vaikų užrakto įjungimas

1. Kaitlentei veikiant budėjimo režimu, vienu metu palieskite ir palaikykite mygtukus ir , kol išgirsite vieną garso signalą.

Įsijungs apsaugos nuo vaikų užrakto funkcija. Kurį laiką visų kaitviečių ekranuose bus rodoma „L“ ir įsijungs mygtuko dešimtainis kablelis.



Jei veikiant apsaugos nuo vaikų užraktui paspaudžiamas bet kuris mygtukas, pasigirsta du garso signalai ir visų kaitviečių ekranuose sumirksci „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.

» Taip išjungsite apsaugos nuo vaikų funkciją. Visų kaitviečių ekranuose sumirksci „L“ ir užgesta mygtuko lemputė.

Mygtukų užraktas

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

Mygtukų užrakto įjungimas

1. Vienu metu palieskite ir laikykite mygtukus „“ ir , kol išgirsite vieną garso signalą.

Įsijungs mygtukų užraktas ir sumirkscės užsidegs mygtuko dešimtainis kablelis.



Mygtukų užraktą galite įjungti tik kaitlentei veikiant. Įjungus mygtukų užraktą, veikia tik mygtukas „“. Paliešsite bet kurį kitą mygtuką, sumirkscės 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, neišjunge mygtukų užrakto, visų kaitviečių ekranuose mirksės „L“, nurodydama, kad mygtukų užraktas įjungtas. Norėdami vėl įjungti kaitlentę, išjunkite mygtukų užraktą.

Mygtukų užrakto išjungimas

1. Kai mygtukų užraktas yra įjungtas, vienu metu palieskite mygtukus ir , kol išgirsite du garso signalus.

» 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 išjungiamama.

Laikmačio įjungimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką „“.
2. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygi

liesdami kaitvietės mygtukus / .



3. Įjunkite laikmatį paliesdami mygtuka „“. Laikmačio ekrane mirksės simbolis „00“ ir pasirinktos kaitvietės dešimtainis kablelis.
4. Nustatykite pageidaujamą 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.

i Jei skirtingo kaitlentėse yra nustatyti keli laikmačiai, laikmačio ekrane rodomas tos kaitvietės laikmatis, kurio reikšmė mažausia, ir minksi tos kaitvietės dešimtainis kablelis. Kitų kaitviečių dešimtainai kableliai šviečia nemirksėdami.

i Likusį gaminimo laiką galite pamatyti palietę visų kaitviečių mygtuką . Kaskart ji palietus, bus parodoma vis kitos kaitvietės laikmačio reikšmė. Galiausiai bus vėl rodomas laikmatis, kurio reikšmė mažausia.

i Laikmačio negalima nustatyti nepasirinkus kaitvietės ir jos temperatūros reikšmės

i Galima nustatyti tik jau veikiančios kaitvietės laikmatį.

Laikmačio išjungimas

Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė išsijungs automatiškai, ir pasigirs garsos signalas. Norėdami išjungti garsos signalą, paspauskite bet kurį mygtuką. Nepaspaudus jokio mygtuko, po kelių minučių garsos 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 dvem skirtingais būdais:

Išjungti laikmatį, mažinant atitinkamas kaitvietės nustatymą iki „00“:

1. Laikykite paspaudę laikmačio mygtukus / , kol kaitviečiu, kurių laikmatis j Jungtas, ekrane užsidegs „00“.

» Išjungs atitinkamas kaitvietės dešimtainis kablelis, o laikmatis bus išjungtas.

Išjungti atitinkamas kaitvietės laikmatį, vienu metu paliečiant atitinkamas kaitvietės mygtukus / .

1. Vienu metu palieskite atitinkamas kaitvietės mygtukus / .

» Išjungs atitinkamas kaitvietės dešimtainis kablelis, o laikmatis bus išjungtas.

i Atlikus šį veiksmą, atitinkamas kaitvietės temperatūros lygis taps „0“ ir laikmatyje.

Stabdymo funkcija

Naudodamis šią funkciją, galite minimaliai (iki 1 lygio) sumažinti visų kaitviečių temperatūrą.

i Jeigu j Jungtas kurios nors kaitvietės laikmatis, susabdymo metu jis veiks toliau.

1. Kaitvietėms veikiant, palieskite mygtuką . Visų veikiančių kaitviečių temperatūra bus sumažinta iki minimumo (1 lygio). J Jungtų kaitviečių ekrane atsisra simbolis .

2. Jei norite, kad visos kaitvietės vėl veikty pagal ankstesnius nustatymus, dar kartą paspauskite mygtuką .

Saugus ir veiksmingas indukcinių 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 nežaista. Indukcinėje kaitlentėje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti ši prietaisa.

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

Naudojimo laiko aprigojimai

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

Naudojimo laiko aprigojimas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Maksimalus naudojimo laikas taikomas esant šiam temperatūros lygiui.

Po to, kai kaitvietė automatiškai išsijungia, kaip aprašyta anksčiau, vartotojas vėl gali ją jungti.

1 lentelė. Naudojimo laiko aprigojimai

Temperatūros lygis	Veikimo laikas, valandomis
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5

5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minučių
P (galios didinimas)	10 minutes (*)

(*) Po 5 minučių kaitlentės kaitinimo lygis sumažėti iki 9

Apsauga nuo perkaitimo

Kaitlentėje įrengti keli jutikliai, užtikrinantys apsaugą nuo perkaitimo. Perkaitinimo atveju gali atsikilti 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 tuo pat atjungia elektros tiekimą ir išjungia kaitlentę. Tuo metu indikatorius rodomas jspėjimas „E“.

Tikslius 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.

Triukšmas naudojimo metu

Indukcinė kaitvietė gali skleisti vienokius ar kitokius garsus. Šie garsai yra iprasta indukcinių kaitlentės veikimo dalis.

- Kuo didesnis temperatūros lygis, tuo garsiau veikia kaitlentė.

- Triukšmas gali kilti dėl prikaistuvio lydinio.
- Nustačius neaukštą temperatūros lygį, dėl veikimo principu gali būti girdimi ioprasti kaitvietės išjungimo / išsijungimo garsai.
- Garsas gali būti girdimas ir kaitinant tuščią prikaistuvį. Pripylus į jį vandens arba pridėjus maisto, šis garsas akivaizdžiai dinga.
- Gali būti girdimas ventiliatoriaus, naudojamo elektroninei sistemai aušinti, keliamas garsas.

Klaidų pranešimai

2 lentelė. Klaidų kodai ir klaidų priežastys

Klaidos priežastis	Indikatorius	Ekranas
Paspausti du arba daugiau mygtukų	Mirksi „E“ simbolis	Kaitvietės ekranas
Kaitlentė perkaito	Mirksi „H“ simbolis	Kaitvietės ekranas

	Daugiau informacijos žr. 2 lentelę, kurioje baaiškinti klaidų pranešimai, kurie gali būti rodomi jutikliniame valdymo skydelyje.
	Jei jutiklinio valdymo skydelio paviršius bus veikiamas gausių garų, valdymo sistema išsijungs ir pasigirs jspėjamasis klaidos signalas.
	Jutiklinio valdymo skydelio paviršius turi būti švarus. Kitaip prietaisas gali veikti neįprastai.

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

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



PAVOJUS:

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

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydam viryklię, leiskite jai atvėsti.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

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



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



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

Kaitlentės valymas

Stiklo keramikos paviršiai

Nuvalykite stiklo keramikos paviršių šaltu vandeniu sudrékinta šluoste, kad ant jo nelikty jokios valymo priemonės. Nusausinkite minkšta, sausa šluoste. Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių naudojant kaitlentę kitą kartą.

Ant stiklo keramikos paviršiaus pridžiuvusių likučių jokiasi būdais negalima grandyti sulinkusiais pelitais, plieno drožlių šluostėmis ar panašiais įrankiais.

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

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



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

Laikui bégant danga ir kiti paviršiai gali išblukti. Tačiau tai nepaveikia prietaiso veikimo.

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

7 Trikčių nustatymas

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

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

Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis

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

Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

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

Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

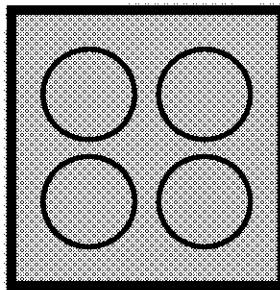
- Puodas netinkamas naudoti ant indukcinės kaitvietės. >>> Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.
- Prikaistuvis pastatytas ne per vidurį arba puodo dugno skersmuo per mažas tai kaitvietei. >>> Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite ji kaitvietės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



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

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

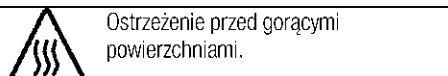
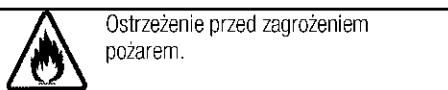
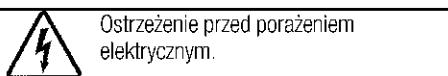
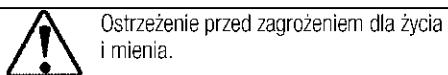
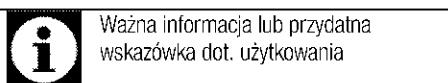
Drogi Klientie,

Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do oglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.



Ul. Puławskiego 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

SPIS TREŚCI

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska	4	
Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4	
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4	
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	5	
Zamierzone przeznaczenie.....	7	
Bezpieczeństwo dzieci.....	7	
Stare urządzenia.....	8	
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	8	
2 Informacje ogólne	9	
Opis urządzenia.....	9	
Dane techniczne.....	9	
3 Instalacja	10	
Przed zainstalowaniem.....	10	
Instalacja i przyłączenie.....	10	
Przysły transport.....	13	
4 Przygotowanie	14	
Jak oszczędzać energię.....	14	
Pierwszy raz.....	14	
Pierwsze czyszczenie.....	14	
5 Jak używać płyty kuchennej	15	
Ogólne informacje o gotowaniu.....	15	
Użytkowanie płyt kuchennych.....	16	
Panel sterowania.....	17	
6 Czyszczenie i konserwacja	22	
Informacje ogólne.....	22	
Oczyszczenie płyty.....	22	
7 Rozwiązywanie problemów	23	

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoswiadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.
Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

- serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdko z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
 - Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
 - Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
 - Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
 - Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
 - W razie jakiejkolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
 - Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.
- Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu**
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
 - Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
 - Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
 - Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ

- jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
 - Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
 - OSTRZEŻENIE: Gotowania na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
 - UWAGA: Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
 - OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
 - OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
 - W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne i odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
 - Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
 - Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
 - Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
 - Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
 - Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 15*, wybór naczyń.
 - Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp

insulinowych lub rozruszników serca.

- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem.
Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użycie jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

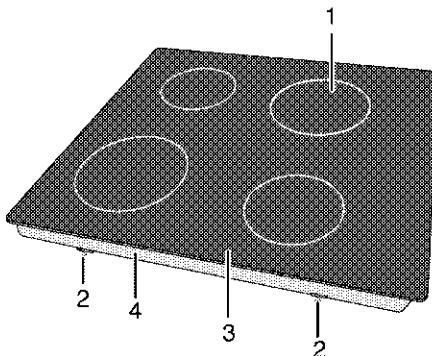
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnego. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|----------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Kuchenna płytka indukcyjna | 3 | Powierzchnia ceramiczna |
| 2 | Klamra montażowa | 4 | Pokrywa podstawy |

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 7200 W
Bezpiecznik	32 A / 16 A x 2
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F, 5 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	55 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Palniki	
Tylny lewy	Kuchenna płytka indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300W
Przedni lewy	Kuchenna płytka indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300W
Przedni prawy	Kuchenna płytka indukcyjna
Wymiary	145 mm
Moc	1600/1800 W
Tylny prawy	Kuchenna płytka indukcyjna
Wymiary	210 mm
Moc	2000/2300W



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.



Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.



Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.



ZAGROŻENIE:

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.



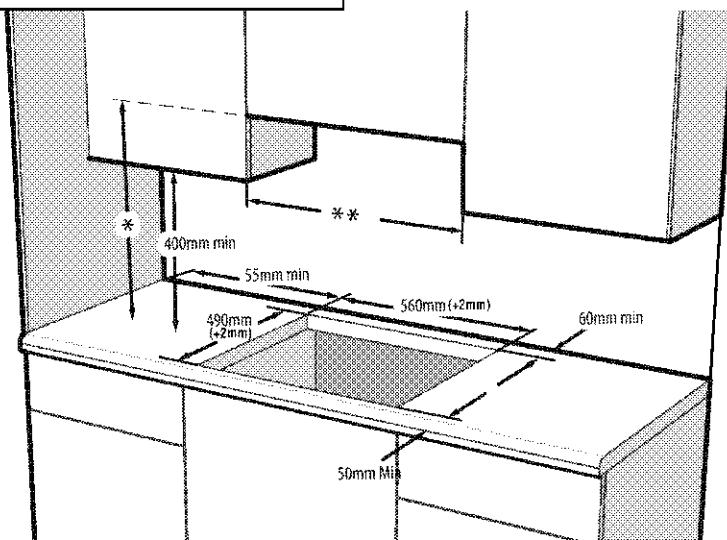
ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go.
Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwarzcy wyciągu (min. 650 mm).
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.



* Minimalna odległość od okapu musi być zgodna z podaną w instrukcji obsługi okapu

** Minimalna odległość pomiędzy szafkami musi być równa szerokości płyty kuchennej



Nie ustawiaj płyt kuchennych na narożniku czy ostrych krawędziach.
Istnieje niebezpieczeństwo pęknięcia powierzchni ceramicznej!

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu

elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.
Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



ZAGROŻENIE:

Przewodowi zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie urządzenia.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



ZAGROŻENIE:

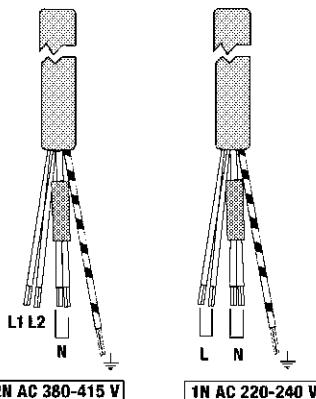
Pred podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

Przyłączanie kabla zasilania

1. Wyrób ten przyłączny być może tylko przez kwalifikowanego elektryka, np. montera z lokalnego zakładu energetycznego lub wykonawcę zarejestrowanego w NICEIC, do odpowiedniego wyłącznika dwubiegunkowego z przerwą stykową przynajmniej 3 mm we wszystkich biegunach. Wyłącznik taki musi być zainstalowany zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksplotacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrokiem dostarczono kabel:



2. Przy przyłączeniu jednofazowym, połącz

przewody jak wskazano poniżej:

- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

» lub

- Szary/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

3. Przy przyłączeniu dwufazowym, połącz

przewody jak wskazano poniżej:

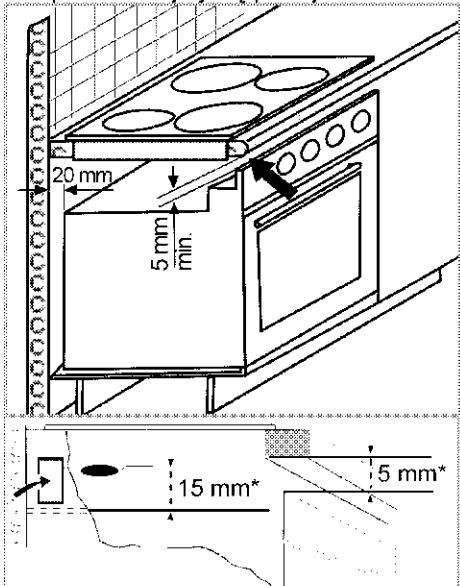
- Przewód brązowy = L1 (Faza 1)
- Przewód czarny = L2 (Faza 2)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

» lub

- Przewód czarny = L1 (Faza 1)
- Przewód szary = L2 (Faza 2)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

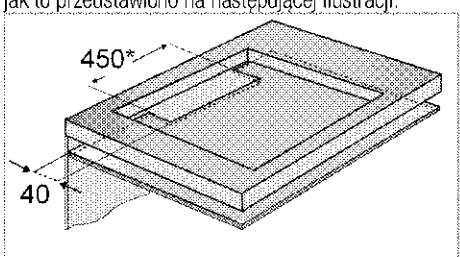
Instalowanie wyrobu

Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



Jeśli deska znajduje się poniżej:

Wymagane jest pozostawienie z tyłu meblu otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co najmniej 180 cm^2 , jak to przedstawiono na następującej ilustracji.



* min.

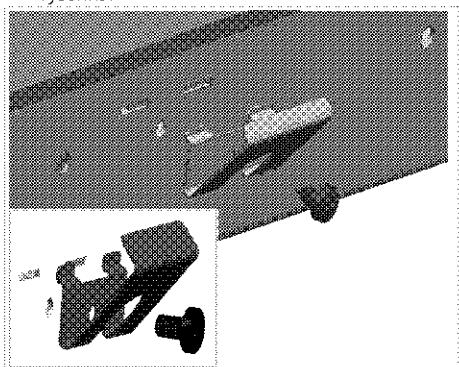
Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równolegle do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mającej kontakt z blatem należy założyć również uszczelkę, jak to opisano poniżej, aby uniemożliwić przedostawianie się płynów między wyrób a blat.

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.

3. W trakcie instalacji płyty na dolne zagiecie obudowy wokół niej należy założyć dostarczoną w pakietie uszczelkę, jak pokazano na rysunku.



4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.

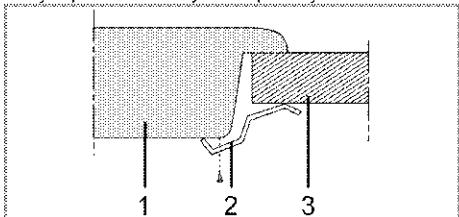


W przypadku niektórych modeli produktu może mieć fabrycznie zamontowane sprężyny montażowe.



Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.

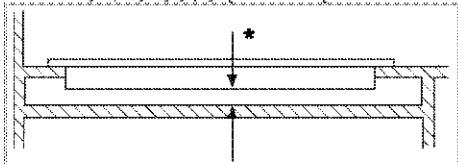


- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat



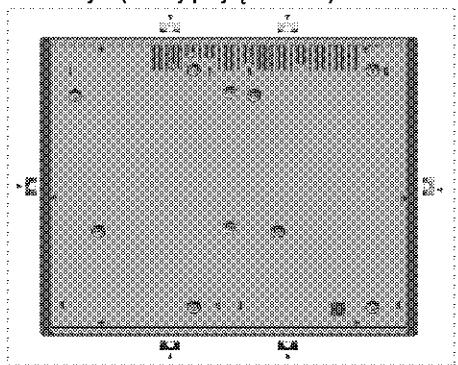
Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



ZAGROŻENIE:

Przyłączanie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.



ZAGROŻENIE:

Płyta kuchenna zawiera elementy zasilane gazem i energią elektryczną. Z tego powodu płytę kuchenną należy przytwierdzić do blatu wyłącznie poprzez otwory mocujące, przy pomocy wyłącznie dostarczonych elementów mocujących i śrub, tak jak pokazano w tej instrukcji. W przeciwnym razie stwarzać będzie zagrożenie dla życia i mienia.



Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudeło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudełka, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.



Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz ergooszczędnny.

- Rozmróżaj mrozonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.

- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrzych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed smażeniem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją położyć na gorącym oleju. Przed smażeniem mrozonek upewni się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczyń, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnię i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważanych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załoczenie strefy gotowania, na której nie stoi żadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrob. Po zakończeniu gotowania włącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych.

Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

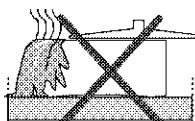
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednio ilość żywności. Tym samym zapobiegasz opałaniu suje zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.

Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania.

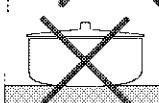
Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwać.

Dobór garnków

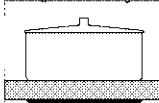
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.



Rozlane płynny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną i spowodować pożar.



Nie używaj naczyń z dnem wklęstym ani wypukłym.



Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przenoszenie ciepła.

Do gotowania na płytach indukcyjnych używaj tylko przeznaczonych do tego naczyń.

Próba garnka

Sprawdzaj, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, następującą metodą.

- Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
- Garnek nadaje się, jeśli „L” nie migra po ustawieniu go na strefie gotowania i załączaniu płyt.

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczonych etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy używać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar odnośnej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerwuje się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa gotowania oraz symbol „L” migają na przemian.

Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć granka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania.

Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.

Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

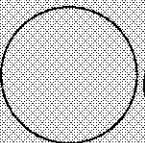
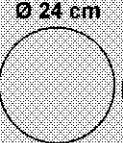
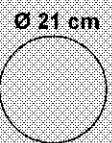
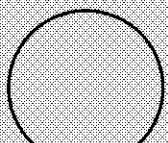
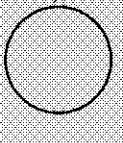


Jeśli pod płyta mieści się piekarnik i jest złączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.



Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o właściwościach magnetycznych, np. karty kredytowe.

Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

Duża strefa gotowania	Normalna strefa gotowania	Mała strefa gotowania
<p>Ø 28 cm</p>  <p>Ø 24 cm</p>  <p>Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Duża strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none">Automatycznie dostosowuje się do garnka.Idelanie rozprowadza moc.Zapewnia doskonale rokład ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa się jej do gotowania potraw takich jak duże naleśniki crepe lub duże ryby.	<p>Normalna strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none">Automatycznie dostosowuje się do garnka.Idelanie rozprowadza moc.Zapewnia doskonale rokład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.	<p>Mała strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none">Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy).Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

Użycie płyt kuchennych



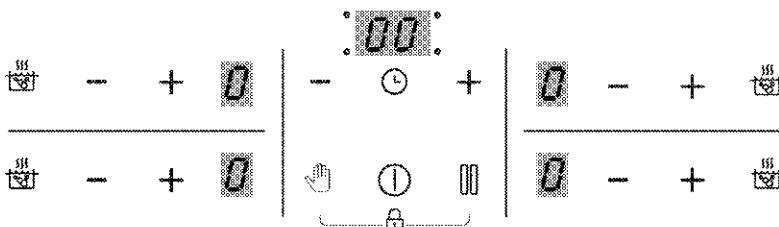
ZAGROŻENIE:

Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.

Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakkolwiek sposób uszkodzona (np. widoczna popęka), natychmiast wyłącz płytę aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

Panel sterowania

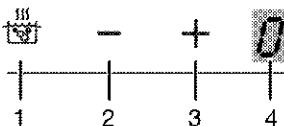


Dane techniczne

- Przycisk wł./wył.
- Przycisk blokady przycisków / dostępu dzieci
- Przycisk włączania/wyłączania czasomierza
- Przycisk ustawienia dużej mocy (wzmacniacz)
- Przycisk blokady na czyszczenie
- Przycisk zatrzymania i uruchamiania
- Przycisk minus
- Przycisk plus

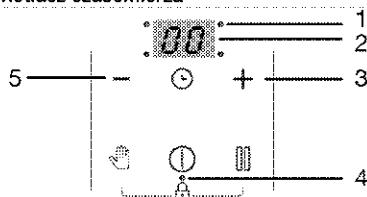
i Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywisty wygląd i funkcje płyty mogą się różnić w różnych jej modelach.

Wyświetlacz strefy gotowania



- 1 Przycisk aktywacji ustawienia dużej mocy (wzmacniacz)
- 2 Przycisk minus strefy (dla poziomu temperatury)
- 3 Przycisk plus strefy (dla poziomu temperatury)
- 4 Wyświetlacz strefy gotowania

Wyświetlacz czasomierza



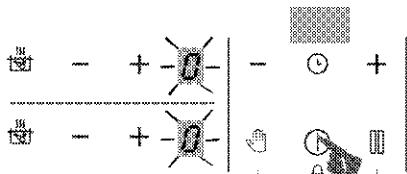
- 1 Kropka dziesiątna ustawień czasu
- 2 Wyświetlacz czasomierza
- 3 Przycisk plus regulatora czasowego (dla poziomu regulatora czasowego)
- 4 Kropka dziesiątna blokady przycisków / dostępu dzieci
- 5 Przycisk minus regulatora czasowego (dla poziomu regulatora czasowego)

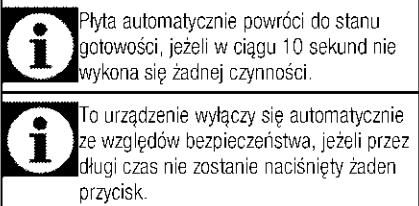
i Urządzenie to jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

i Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

Włączanie płyty:

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "①". "0" pojawi się na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania.





Wyłączanie strefy gotowania:

Aktyną strefę gotowania można wyłączać na 3 różne sposoby:

1. Dotykając przycisku "①"

Dotknij przycisku "①".

2. Poprzez obniżenie temperatury do „0”

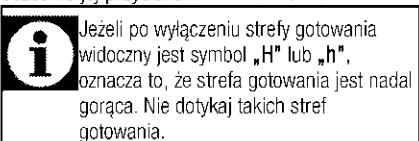
Strefę gotowania można wyłączyć, ustawiając jej temperaturę na „0”.

3. Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara

Po upływie nastawnionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się „0” lub „00”. Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

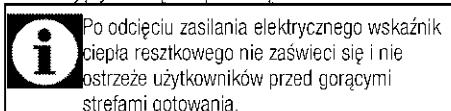
4. Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków "—"/"+ wybranej strefy gotowania

Właściwą strefę gotowania można wyłączyć, dotykając jednocześnie jej przycisków "—"/"+".



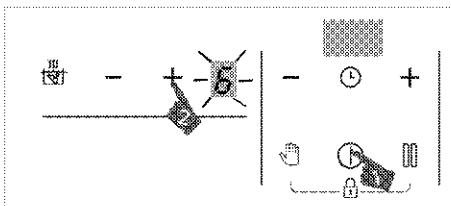
Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania migą symbol „H”, oznacza to, że płyta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol „h” oznaczający niższą temperaturę.

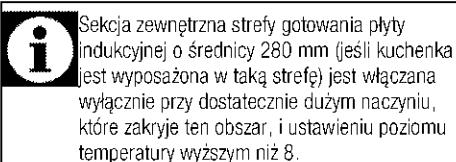


Regulacja temperatury

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "①".
2. Wyreguluj żądaną temperaturę, dotykając przycisków strefy "—"/"+".



» Właściwa strefa gotowania włączy się na ustalonym poziomie temperatury.

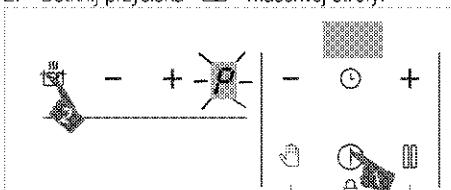


Ustawienie dużej mocy (WZMACNIACZ)

Aby przyspieszyć nagrzewanie, można skorzystać z funkcji wzmacniacza. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Wzmacniacz nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

Wybór ustawienia dużej mocy (WZMACNIACZ):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "①".
2. Dotknij przycisku "②" właściwej strefy.



» Wybrana strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się symbol „P”. Funkcja wzmacniacza zostanie włączona i będzie działać na poziomie „9”.

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (wzmacniacz):

Ustawienie dużej mocy można wyłączyć w dowolnym momencie, dotykając przycisku "—" lub "②". Funkcja wzmacniacza zostanie włączona i będzie działać na poziomie „9”.

Zasada działania 2 stref umieszczonych w tym samym kierunku pionowym:

Jeżeli jedna strefa jest ustawniona jako urządzenie dodawcze poziomu, a druga znajdująca się w tym samym kierunku pionowym ma ustawnienie większe niż poziom 6 (7, 8 i 9), to w przypadku pierwszej strefy następuje spadek do poziomu 9, a drugą można ustawić na poziom wyższy niż 6 (7, 8 i 9). Jeżeli druga

strefa jest ustawiona jako urządzenie dodawcze poziomu, dla pierwszej strefy następuje spadek do poziomu 6.

Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłącza działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania, umożliwiając jego szybkie oczyszczenie przy włączonej płytce. Przez ten czas urządzenie nie pobiera żadnej mocy.

Uruchamianie blokady na czyszczenie

1. Przy włączonej dowolnej strefie gotowania dotknij przycisku i przytrzymaj go, aż rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.

Odliczanie rozpoczyna się od 20 na wyświetlaczu czasomierza płyty. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu z wyjątkiem przycisku .

Wyłączenie blokady na czyszczenie

Aby wyłączyć blokadę na czyszczenie, nie trzeba naciąkać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płyta wyda sygnał dźwiękowy i blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.



Jeśli chcesz wcześniej wyłączyć tę blokadę, dotknij przycisku i przytrzymaj go, aż rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy.

Blokada dostępu dzieci

Gdy strefy gotowania są wyłączone, płytę można zabezpieczyć blokadą dostępu dzieci, aby uniemożliwić dzieciom włączenie stref gotowania. Blokadę dostępu dzieci można włączać lub wyłączać tylko wtedy, gdy strefy gotowania są wyłączone (w trybie gotowości).

Włączanie blokady dostępu dzieci

1. Kiedy płyta znajduje się w trybie gotowości, dotknij jednocześnie obydwoj przycisków i i przytrzymaj je, aż rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.

Blokada dostępu dzieci zostanie włączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania na krótko pojawi się „L”, a kropka dziesiętna przycisku zaświeci się.



Jeżeli przy założonej blokadzie dostępu dzieci naciśnięty zostanie dowolny przycisk, rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać „L”.

Wyłączanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwoj przycisków i i

przytrzymaj je, aż rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy.

» Blokada dostępu dzieci zostanie wyłączena. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać „L”, a lampka przycisku zgaśnie.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków można aktywować, aby nie dopuścić do przypadkowej zmiany funkcji w trakcie działania płyty.

Włączanie blokady przycisków

1. Dotknij jednocześnie obydwoj przycisków i i przytrzymaj je, aż rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.

Blokada przycisków włączy się, a kropka dziesiętna przycisku zaświeci się po miganiu.



Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk . Po dotknięciu dowolnego innego przycisku migać będzie kropka dziesiętna przycisku , sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Jeżeli przy zablokowanych przyciskach płyta zostanie wyłączena, należy wyłączyć blokadę przycisków, aby móc ponownie włączyć płytę. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku bez wyłączania blokady przycisków na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać „L”, sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Wyłącz blokadę przycisków, aby ponownie włączyć płytę.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Gdy blokada przycisków jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwoj przycisków i i przytrzymaj je, aż rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy.

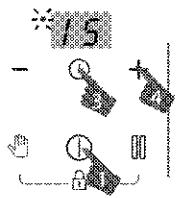
» Lampka przycisku zgaśnie i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie trzeba obserwować płyt przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawnego czasu.

Włączanie czasomierza

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Wyreguluj żądaną temperaturę, dotykając przycisków / strefy.



3. Włącz czasomierz, dotykając przycisku "L". Na wyświetlaczu czasomierza będzie migać symbol "00" oraz kropka dziesiątna wybranej strefy.
4. Ustaw żądzany czas trwania, dotykając przycisków "+"/-" czasomierza.
5. Po 10 sekundach ustawienie zostanie aktywowane. Na wyświetlaczu czasomierza będzie migać kropka dziesiątna.
6. Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, powtórz proces objaśniony powyżej.



Jeżeli ustalonego więcej niż jedną wartość czasomierza dla innych stref, czasomierz dla strefy o najmniejszej wartości pozostałą czasu wyświetli się na wyświetlaczu oraz będzie migać kropka dziesiątna dla tej strefy. Kropki dziesiątne innych stref świecą ciągle.



Po dotknięciu przycisku "L" wszystkich stref gotowania można zobaczyć pozostały czas gotowania. Po każdym dotknięciu wyświetla się wartość czasomierza innej strefy. Na koniec ponownie wyświetla się wartość czasomierza o najmniejszej wartości pozostałą czasu.



Czasomierza nie można ustawić bez wybrania strefy gotowania oraz wysokości temperatury dla tej strefy.



Czasomierz nastawiać można tylko dla działających stref gotowania.

Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastalonego czasu wyłączy się automatycznie i wyda sygnał dźwiękowy. Aby wycisnąć ten sygnał dźwiękowy, naciśnij dowolny przycisk. Jeżeli nie naciśniesz żadnego przycisku, sygnał dźwiękowy wyłączy się po kilku minutach.

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

Jeśli wcześniej wyłączysz czasomierz, płyta nadal będzie działać przy nastalonej temperaturze, aż się ją wyłączy.

Czasomierz można wyłączyć wcześniej na dwa różne sposoby:

Wyłączanie czasomierza właściwej strefy przez skrócenie nastalonego czasu do „00”:

1. Dotkij przycisków "—"/"+" czasomierza, aż na wyświetlaczu strefy gotowania, której czasomierz jest aktywny, pojawi się wartość "00".
» Symbol kropki dziesiątnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

Wyłączanie czasomierza danej strefy przez

jednoczesne dotknięcie przycisków "—"/"+" właściwej strefy:

1. Dotknij jednocześnie przycisków "—"/"+" właściwej strefy.
» Symbol kropki dziesiątnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.



Po tym kroku poziom temperatury właściwej strefy wyniesie "0", czyli na poziomie czasomierza.

Funkcja zatrzymania

Przy użyciu tej funkcji można zmniejszyć poziom temperatury roboczej stref gotowania do poziomu minimum (poziom 1).



Jeśli dla jakiejś strefy nastawiono czasomierz, będzie on dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.

1. W trakcie działania dowolnej strefy gotowania dotknij przycisku "■".

Wszystkie działające strefy gotowania będą działać na poziomie minimalnym (poziom 1). Symbol "■" pojawi się na wyświetlaczu aktywnych stref gotowania.

2. Aby ponownie włączyć wszystkie strefy gotowania z poprzednimi ustawieniami, ponownie dotknij przycisku "■".

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa naczynia zgodnie z zasadą swojego działania. Dlatego ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami płyt. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest zimniejsza.

Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.



Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Każda strefa gotowania automatycznie rozpoznaje ustawianie na niej naczynie dzięki funkcji indukcyjnej. Energia jest generowana tylko tam, gdzie naczynie styka się ze strefą gotowania, a zatem ogranicza się jej użycie do minimum.

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedną lub więcej stref gotowania pozostawi się włączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu (patrz Tabela 1). Jeśli do takiej strefy przypisany jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz. Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury. Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

Tabela 1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Ograniczenie czasu pracy (w godz.)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minut
P (wzmacniacz)	10 minut (*)

(*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zapewniające ochronę przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Działająca strefa gotowania może się wyłączyć.
- Wybrany poziom może spaść z wyższej wartości do poziomu 7.

System zabezpieczenia przed wykupieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przeaniem się zawartości naczyni. Jeśli

zawartość naczyni przelewa się na panel sterowania, system bezwzrocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. W tym czasie na wskaźniku pojawi się znak ostrzegawczy „E”.

Precyzyjne ustawienie mocy

Zgodnie z zasadą działania płyta indukcyjna natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przeaniem się zawartości naczynia (woda, mleko itd.) nawet, jeśli niewiele do niego brakuje.

Ogłosy pracy

Płyta indukcyjna może wydawać pewne odgłosy. Jest to normalna cecha gotowania indukcyjnego.

- Odgłosy te narastają przy wysokich poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonany jest garnek.
- Przy niskich poziomach słyszeć normalny dla tej zasady działania odgłos załączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewany pusty garnek. Po napełnieniu go wodą lub potrawą ten odgłos cichnie.
- Słyszalny może być odgłos wentylatora chłodzącego system elektryczny.

Komunikaty błędu

Tabela 2: Kody i przyczyny błędów

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Przyciśnięto dwa lub więcej przycisków	Miga symbol „E”	Wyświetlacz strefy gotowania
Płyta jest przegrzana	Miga symbol „H”	Wyświetlacz strefy gotowania

	Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego, można znaleźć w Tabeli 2.
	Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu.
	Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergентem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrzych przedmiotów.



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Oczyszczenie płyty

Powierzchnie szklano-ceramiczne

Przetrzymaj powierzchnie ceramiczne ściereczką zamoczoną w zimnej wodzie w taki sposób, aby nie pozostały na nich resztki środka czyszczącego. Wytrzyj je do sucha miękka i suchą ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyletką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku.

Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.



Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić bezzwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wyplyna to na działanie kuchenki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

7 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> To nie jest awaria.

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> Sprawdź kontakt wtyczki.
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> Odlacz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.
- Używasz niewłaściwego naczynia. >>> Sprawdź naczynie.

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol „L_b”

- Naczynie nie stoi na aktywnej strefie gotowania. >>> Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się naczynie.
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.
- Naczynie lub strefa gotowania mają za wysoką temperaturę. >>> Pozostaw je do wystygnięcia.

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

- Prawdopodobnie upłynął czas gotowania w wybranej strefie gotowania. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.
- Jakiś przedmiot może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> Usuń przedmiot z panelu.

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

**Beko S.A. ul. Puławska 366,
02-819 Warszawa, www.beko.pl**
Infolinia 22 250 14 14

Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnienia) w przypadku montażu urządzeń gazowych
lub płyt i piekarników elektrycznych

Abytrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub
akcesoria należy odwiedzić stronę internetową www.beko.pl i wybrać zakładkę serwis.

WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy Puławskiej 366, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „BEKO”) udziela gwarancji jakości (dalej: „Gwarancja”) na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „Urządzenia”) osobom, które nabyły te produkty („Użytkownik”) na następujących warunkach:

I. ZAKRES OCHRONY.

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstały z przyczyn tktwiających w tym Urządzeniu (dalej: „Wada”), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny”).
2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub gazowej (t.j.: kuchnie, płyty grzewcze i piekarniki elektryczne), realizacja uprawnień z Gwarancji uzależniona jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.
3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinię BEKO pod numerem telefonu: 222 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO www.beko.pl

4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolini BEKO.
6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolini BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolini BEKO pod numerem 22 250 14 14.
7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.

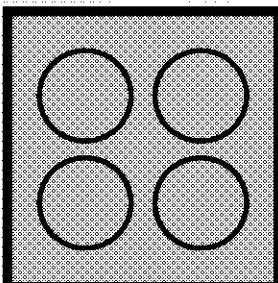
1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest: a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia; b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta; d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione; e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.
2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:
- a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
 - b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);
 - c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innymi niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
 - d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub diał obcych do Urządzenia.
 - e. elementów ze szkła oraz plastiku;
 - f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
 - g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;
 - h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA. Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady reczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

guarantee.rev.AF

Plită încorporată

Manual de utilizare



RO

beko

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

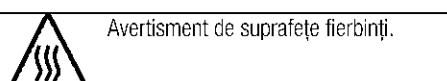
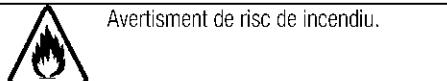
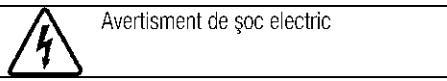
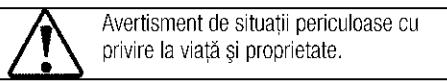
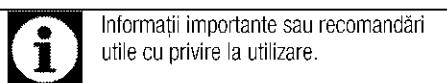
Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predați produsul altcui, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



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

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător	4	4 Pregătiri	13
Siguranța generală	4	Sfaturi pentru economisirea energiei	13
Siguranța instalațiilor electrice	4	Prima utilizare	13
Siguranța produsului	5	Curățarea inițială a aparatului	13
Domeniu de utilizare	7		
Siguranța copiilor	7		
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi	7		
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare ...	7		
2 Informații generale	8	5 Utilizarea plitei	14
Prezentare generală	8	Informatii generale despre prepararea alimentelor	14
Specificații tehnice	8	Utilizarea pîtelor	15
3 Instalare	9	Panou de comandă	15
Înainte de instalare.....	9		
Instalarea și conectarea	9		
Transportul ulterior.....	12		
6 Întreținere și curățare	21		
Informații generale	21		
Curățarea plitei	21		
7 Remedierea problemelor	22		

1 Instrucții importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucții va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vîrstă peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheati sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleag pericolele implicate.
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacitate fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheati sau instruiți.
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheati.

- Dacă produsul este înmânat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmânate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecțiuni vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în

"Specificații tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.

- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la

rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.

- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță sau supravegheati continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea să sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de soc electric.
- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsimi poate fi periculoasă și poate

- provoca incendii. Nu încercăți NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci oprîți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.
 - AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
 - AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, oprîți aparatul pentru a evita pericolul de soc electric.
 - În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolati produsul de reteaua electrică. Nu atingeți suprafața produsului. Nu utilizați produsul.
 - După folosire, oprîți elementele plitei folosind comenziile și nu vă bazați pe detectorul de recipient.
 - Nu amplasați pe plită obiecte metalice cum sunt cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, deoarece acestea se pot înfierbânta.
 - Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
 - Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. Asigurați-vă aşadar că suprafața cuptorului și partea inferioară a recipientelor este întotdeauna uscată.
 - Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Vezi. *Informații generale despre prepararea alimentelor, pagina 14*, selectarea recipientelor.
 - Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
 - AVERTISMENT: Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scânteii.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

Siguranța copiilor

- **AVERTISMENT:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.

- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îl lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

Depozitarea la deșeuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luăți legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva RoHS:

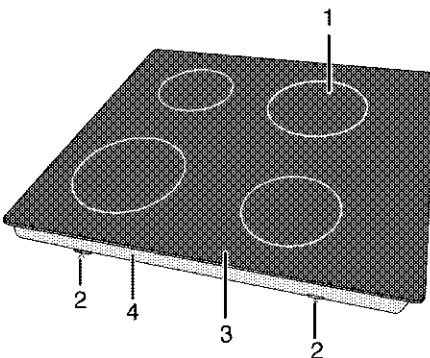
Produsul pe care l-ati achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



- | | | | |
|---|----------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Plită de gătit cu inducție | 3 | Suprafață vitroceramica |
| 2 | Clemă asamblare | 4 | Capac bază |

Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	1N 220-240 V~/2N 380-415 V ~ 50 Hz
Putere totală	max. 7200 W
Siguranță	32 A / 16 A x 2
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Arzătoare	
Stânga spate	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	2000/2300W
Stânga față	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	2000/2300W
Dreapta față	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	145 mm
Putere	1600/1800 W
Dreapta spate	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	210 mm
Putere	2000/2300W



Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.



Illustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.



Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însotitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.



Pregătirea instalărilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

PERICOL:

Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalățiile de gaz și / sau electricitate.

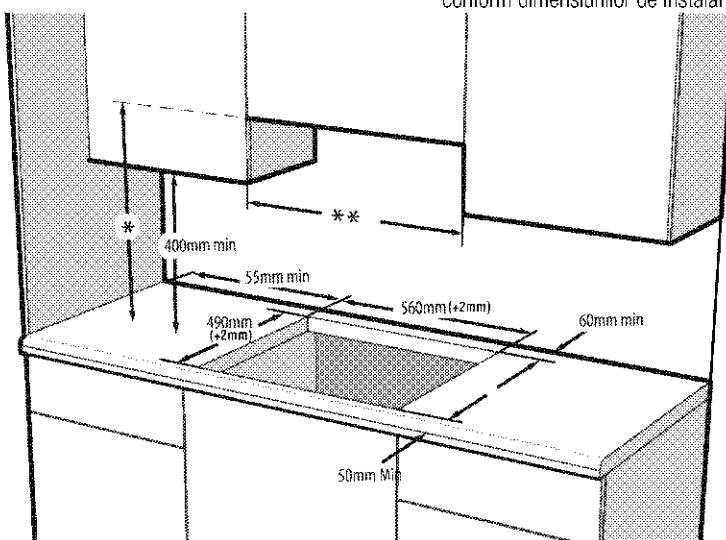
PERICOL:

Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereti / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vedeți figura (valori date în mm).

- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm)
- Îndepărtați ambalajele și elementele de fixare pentru transport.
- Suprafetele, elementele laminate și adezivii utilizati trebuie să fie rezistente la căldură (minimum 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat și fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.



- * Înălțimea minimă până la hotă conform manualului de instrucții al hotei
- ** Distanța minimă dintre elementele de mobilier trebuie să fie egală cu lățimea plitei



Nu instalați plita pe zone cu colturi sau muchii ascuțite.
Pericol de spargere a suprafeței ceramice!

Racordul electric

Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără

Instalarea și conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalățiile de gaz și electricitate.

transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalatie de împământare în conformitate cu normele locale.



PERICOL:

Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată.

Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.



PERICOL:

Cabul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de soc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Raccordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare este amplasată în spatele produsului.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".



PERICOL:

Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză.

Pericol de electrocutare!

Conectarea cablului de alimentare



În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți priza și cablul adecvate pentru cupor.

În cazul în care limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

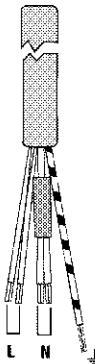
1. Acest produs trebuie conectat numai de un electrician calificat, de ex. de firma locală de electricitate sau de un contractant autorizat, la o unitate de control corespunzătoare cu doi poli, cu un spațiu minim de separare de 3 mm la toți polii. Această unitate de control trebuie instalată conform reglementărilor IEE. Nerespectarea acestor instrucții poate provoca funcționarea defectuoasă și anularea garanției produsului.

Se recomandă ca măsură de protecție suplimentară utilizarea unui întrerupător de curent rezidual.

Dacă produsul este furnizat cu un cablu:



2N AC 380-415 V



1N AC 220-240 V

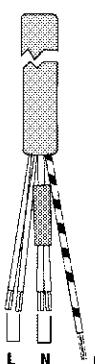
2. Dacă sursa de alimentare nu permite deconectarea tuturor polarităților, trebuie conectată o unitate de deconectare cu separare de cel puțin 3 mm a contactelor (siguranțe, contactori), iar toate polaritățile acestei unități de deconectare trebuie să fie adiacente (nu deasupra) produsului, conform directivelor IEE. Nerespectarea acestor instrucții poate provoca funcționarea defectuoasă și anularea garanției produsului.

Se recomandă ca măsură de protecție suplimentară utilizarea unui întrerupător de curent rezidual.

Dacă produsul este furnizat cu un cablu:



2N AC 380-415 V



1N AC 220-240 V

3. Pentru conexiuni monofazice, respectați diagrama de conectare de mai jos:

- Cablul maro/negru = L (Fază)
- Cablul albastru/gri = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E)

» sau

- Cablul gri/negru = L (Fază)
- Cablul albastru/maro = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E)  (împământare)

4. Pentru conexiuni cu două faze, respectați diagrama de conectare de mai jos:

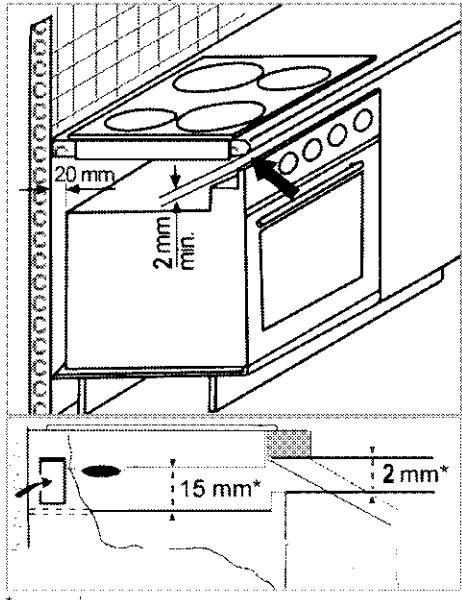
- Cablul maro = L1 (Fază 1)
- Cablul negru = L2 (Fază 2)
- Cablul albastru/gri = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E)  (împământare)

» sau

- Cablul negru = L1 (Fază 1)
- Cablul gri = L2 (Fază 2)
- Cablul albastru/maro = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E)  (împământare)

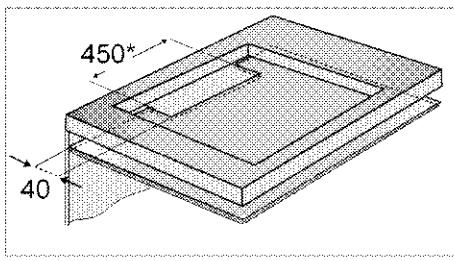
Instalarea produselor

Dacă există un cupor dedesubt:



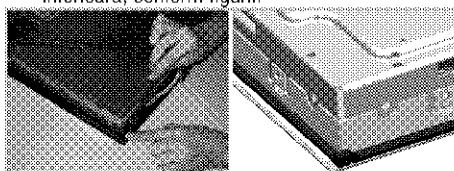
Dacă există un blat dedesubt:

Lăsați un spațiu de ventilare de minim 180 cm^2 în spatele mobilierului, conform figurii următoare.

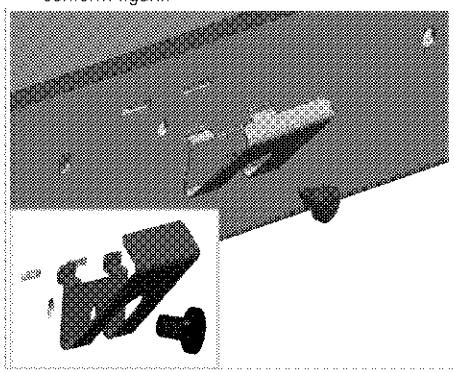


În timpul instalării plitei cu inducție, așezați produsul paralel cu suprafața pe care este instalat. De asemenea, aplicați garnitura de etanșare pe componentele care intră în contact cu blatul, conform descrierii de mai jos, pentru a preveni intrarea lichidelor între produs și blat.

1. Pregăti suprafața blatului conform figurii.
2. Răsturnați plita și așezați-o pe o suprafață plană.
3. Garnitura de etanșare inclusă în pachet trebuie montată la instalare în jurul plitei pe suprafața inferioară, conform figurii.



4. Fixați arcurile de montare, introducându-le și înșurubându-le prin orificiile carcasei inferioare, conform figurii.



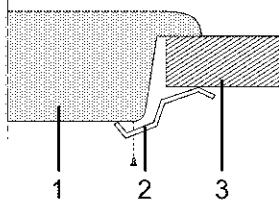
La anumite modele, produsul dumneavoastră poate fi însotit de arcuri de montare deja instalate.



Numărul arcurilor de montare ale produsului dumneavoastră poate varia în funcție de modelul produsului.

5. Așezați plita pe blat și aliniați-o.

6. După amplasarea plitei pe blat, poate fi fixată cu ușurință folosind clemele. Dacă dimensiunile blatului sunt inadecvate, se pot fixa două cleme de montare pe partea din față a produsului, conform figurii de mai jos.

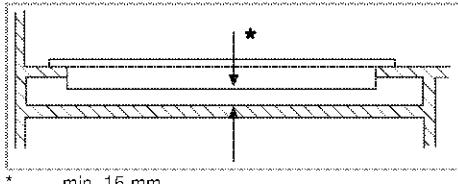


1 Plită
2 Clemă de instalare
3 Blat



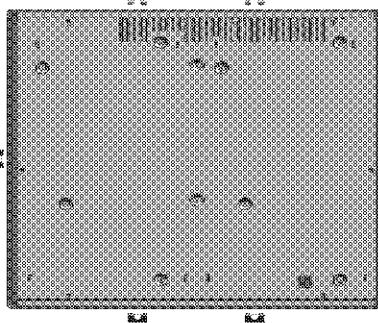
Când instalați plita pe un corp de mobilă, montați un raft care să separe corpul de mobilă de plită, conform figurii de mai sus. Această măsură nu este necesară dacă instalați plita deasupra unui cupor incorporat.

De exemplu, dacă este posibilă atingerea părții inferioare a produsului instalat deasupra unui sertar, secțiunea respectivă trebuie acoperită cu o placă de lemn.



min. 15 mm

Vedere din spate (orificii de racordare)



PERICOL:

Conectarea prin alte orificii poate fi periculoasă datorită riscului de deteriorare a sistemului de alimentare cu gaz și electricitate.



PERICOL:

Plita conține componente ce funcționează pe gaz metan și electricitate. Din acest motiv, aceasta trebuie să fie fixată de blat numai prin găuri de fixare, utilizând doar elementele de securitate și șuruburi furnizate după cum este indicat în manual. În caz contrar, aceasta prezintă un pericol asupra siguranței vieții și proprietății.



Numărul arcurilor de montare ale produsului dumneavoastră poate varia în funcție de modelul produsului.

Verificarea finală

1. Folosirea produsului..
2. Verificați funcționarea.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.



Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărurilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeti recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică. Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteti reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.
- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferică a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.
- Mențineți curate zonele de gătit și baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit și baza recipientului.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului



Suprafața poate fi deteriorată de unii detersenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafetele aparatului cu o cărpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cărpă.

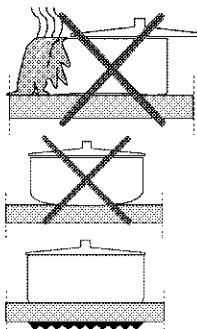
5 Utilizarea plitei

Informații generale despre prepararea alimentelor



Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul suprăîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingăți evenimentul incendiului cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cărpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Folosiți numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuțite pot zgâria suprafața.



Alimentele vărsate pot deteriora suprafața ceramică și provoca incendii.

Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă.

Folosiți numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați crățile și tigările astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plăta recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu punteți pe zonele de gătit porneite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă pornești zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriti zonele de gătit după ce ati terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Curățați imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafața plitei.
Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneti cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita.
- Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit.

Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutati recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

Selectarea recipientului

- Suprafața ceramică este rezistentă la căldură și nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizați suprafața ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.

Pentru plitele cu inducție utilizați numai recipiente adecvate acestui tip de gătire.

Verificarea recipientului

Folosiți următoarele metode pentru a verifica dacă recipientele sunt adecvate pentru plita cu inducție.

- Recipientul este adecvat dacă magnetii sunt atrăși de baza acestuia.
- Recipientul este adecvat dacă "L" nu clipește atunci când îl așezați pe zona de gătit și pornești plita.

Puteți folosi recipiente din oțel, teflon sau aluminiu cu bază magnetică specială având etichete sau instrucțiuni care indică faptul că sunt adecvate pentru plitele cu inducție. Nu utilizați recipiente din sticlă sau ceramică și cele din inox cu bază din aluminiu non-magnetică.

Sistem de recunoaștere a recipientului

Sistemele de gătit cu inducție încălcesc doar zona acoperită de recipient. Sistemul identifică automat baza recipientului și încălcăzește doar acea suprafață. Încălzirea se oprește dacă vasul este ridicat de pe suprafața de gătit. Zona de gătit selectată și simbolul "L" clipsește alternativ.

Utilizarea în siguranță

Nu selectați niveluri înalte de încălzire atunci când gătiți într-un recipient non-adherent (teflon) folosind ulei puțin sau deloc.

Nu puneti obiecte din metal, cum ar fi furculițe, cuțite sau capace pe plăta deoarece se pot înfierbânta.

Nu folosiți niciodată folie din aluminiu la gătit. Nu puneti niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de gătit.



Dacă sub plită există un cuptor aflat în funcțune, senzorii plitei pot reduce temperatura sau opri cuptorul.



În timpul funcționării plitei, țineți la distanță de aceasta obiectele cu proprietăți magnetice, cum sunt cardurile de credit sau casetele audio.

Selectarea zonei de gătit adecvate recipientului

Zonă de gătit mare Ø 28 cm	Zonă de gătit normală Ø 18 cm	Zonă de gătit mică Ø 14,5 cm
<p>Zonă de gătit mare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se ajustează automat la recipient. • Distribuie energia în mod ideal. • Oferă o distribuare perfectă a căldurii. Utilizată pentru prearearea mâncărurilor de tip clătitelor mari sau a peștilor mari. 	<p>Zonă de gătit normală</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se ajustează automat la recipient. • Distribuie energia în mod ideal. • Oferă o distribuare perfectă a căldurii. Folosită pentru toate tipurile de preparate. 	<p>Zonă de gătit mică</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizată pentru gătire lentă (sosuri, creme) • Folosită pentru prepararea unui portii mici sau a unui număr de portii raportat la numărul de persoane.

Utilizarea plitelor



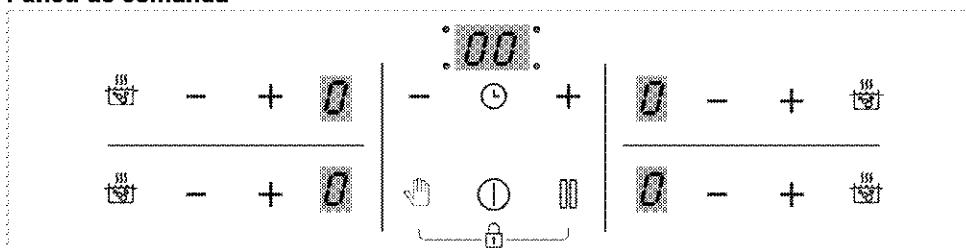
PERICOL:

Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar și de obiecte mici, cum ar fi o solnită.

Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate surge prin crăpături, provocând scurtcircuit.

În cazul deteriorării de orice fel a suprafetei (de ex. crăpături vizibile), opriți imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.

Panou de comandă



Specificații



Tastă Pornit/Oprit
Blocare taste/Tastă de blocare pentru copii
Tastă de activare/dezactivare cronometru

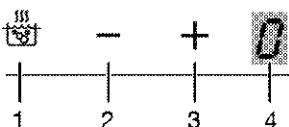


Tastă de setare a funcției Putere mare (Intensificare)
Tastă de blocare pentru curățare
Tastă Pauză-Pornit
Tastă minus
Tastă plus



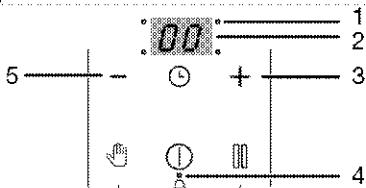
Graficele și valorile sunt numai cu scop orientativ. Aspectul și funcțiile reale pot varia în funcție de modelul plitei dvs.

Afișajul zonei de gătit



- 1 Tasta de activare a funcției Putere mare (Intensificare)
- 2 Tasta Minus pentru zonă (pentru nivel de temperatură)
- 3 Tasta Plus pentru zonă (pentru nivel de temperatură)
- 4 Afișajul zonei de gătit

Afișaj cronometru



- 1 Zecimale pentru reglarea intervalului de timp
- 2 Afișaj cronometru
- 3 Tastă Plus Cronometru (pentru nivel cronometru)
- 4 Zecimale pentru Blocare taste/Tastă de blocare pentru copii
- 5 Tastă Minus Cronometru (pentru nivel cronometru)



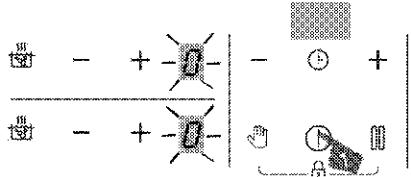
Acest produs este controlat prin intermediul unui panou de comandă tactil. Fiecare operație efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.



Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. Suprafața umedă și murdară poate cauza probleme de funcționare.

Pornirea plitei:

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



Dacă în interval de 10 secunde nu se efectuează nicio operație, plita revine automat în modul Așteptare.



Aparatul se oprește automat, din motive de siguranță, dacă nu este atinsă nicio tastă pentru o perioadă îndelungată de timp.

Oprirea zonei de gătit:

O zonă de gătit activă poate fi oprită în 3 moduri diferite:

1. Prin apăsarea tastei "①". Atingeți tastă "①".
2. Scăzând temperatura la nivelul „0”; Zona de gătit poate fi oprită reglând nivelul de temperatură la „0”.
3. Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită;

Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Afișajul asociat va indica „0” sau „00”.

După scurgerea timpului cronometrat, este emis un semnal sonor. Pentru a opri acest semnal sonor, atingeți orice tastă de pe panoul de comandă.

4. Prin atingerea simultană a tastelor "—"/“+“ ale zonei, pentru zona de gătit dorită; Puteti dezactiva zona de gătit aferentă apăsând simultan tastele “—”/“+“ ale acesteia.



Dacă simbolul „H” sau „h” este aprins după ce zona de gătit a fost oprită, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeți zonele de gătit.

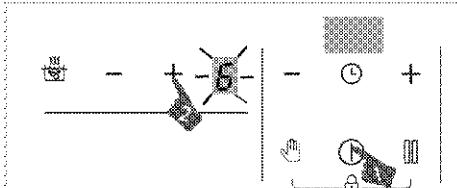
Indicator de căldură reziduală

Dacă simbolul „H” clipește pe afișajul zonei de gătit, înseamnă că plita este încă fierbinte și poate fi folosită pentru a menține caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp în simbolul „h”, ceea ce indică faptul că plita este mai puțin fierbinte.

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

Reglarea nivelului temperaturii

1. Porniți plita prin apăsarea tastei "①".
2. Setați nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei "—/+".



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

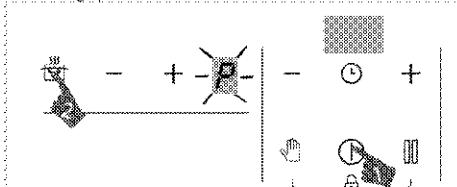
i Secțiunea exterioară a plitei cu inducție prevăzută cu o zonă de gătire de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătire de 280 de mm) este activată numai în momentul în care o tigăie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătire este plasată pe aceasta, iar temperatura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

Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE)

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

Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE):

1. Porniți plita prin apăsarea tastei "①".
2. Atingeți tastă "P" a zonei aferente.



» Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afișajul acesta va apărea simbolul „P”. Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul „9”.

Oprirea funcției Putere mare (INTENSIFICARE) înainte de sfârșitul intervalului de timp stabilit: Puteți opri funcția Putere mare în orice moment doriti, apăsând tastă "—" sau tastă "①".

Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul „9”.

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

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

Blocaj pentru curățare

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

Activarea blocajului pentru curățare

1. Apăsați și mențineți apăsată tastă "②" până când se aude un singur semnal sonor, când orice zonă de gătit este activată.

Pe afișajul cronometrului plitei va fi afișată o numărătoare inversă, care începe de la cifra 20. Niciuna dintre tastele de pe panoul de control nu va funcționa pe parcursul acestei perioade, cu excepția tastei "①".

Dezactivarea blocajului pentru curățare

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



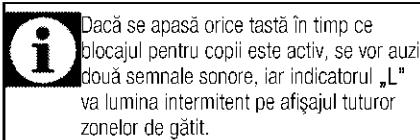
Dacă dorîți să dezactivați mai devreme blocajul pentru curățare, apăsați și mențineți apăsată tastă "②" până la emiterea a două semnale sonore.

Blocaj pentru copii

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

Activarea blocajului pentru copii

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



Dezactivarea blocajului pentru copii

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

Blocarea tastelor

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

Activarea funcției de blocare a tastelor

1. Apăsați și mențineți apăsată, simultan, tastele  și  până când se aude un singur semnal sonor.

Blocajul pentru copii este activat, iar zecimala tastei  va lumina intermitent, apoi se va aprinde.



Dezactivarea funcției de blocare a tastelor

1. Apăsați simultan tastele  și  până când se aud două semnale sonore, când blocajul tastelor este activ.

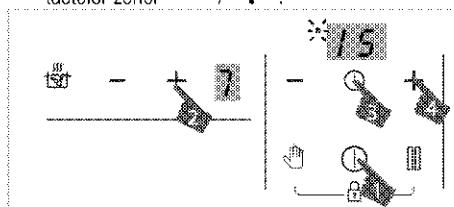
» Indicatorul luminos al tastei  se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

Funcția Cronometru

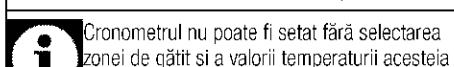
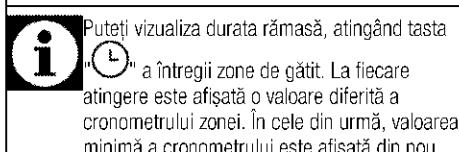
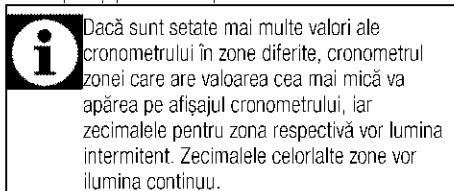
Cu ajutorul acestei funcții, gătitul va fi mai ușor. Nu va trebui să mai fiți cu ochii pe cuptor pe toată perioada preparării. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârșitul perioadei setate.

Activarea cronometrului

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



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





Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

Dezactivarea cronometrului

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

Dezactivarea anticipată a cronometrelor

Dacă dezactivați anticipat cronometrul, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită.

Puteți dezactiva cronometrul mai devreme în două moduri diferite:

Dezactivarea cronometrului prin reducerea valorii sale la „00”:

- Apăsați tastele cronometrului "—" / "+" până când pe afișajul zonei de gătit cu cronometru activat va apărea „00”.

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

Dezactivarea cronometrului pentru zona respectivă prin apăsarea simultană a tastelor "—" / "+" pentru zona respectivă:

- Apăsați simultan tastele "—" / "+" ale zonei aferente.

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



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

Funcția Stop

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



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

- Atingeți tastă "||" în timp ce oricare dintre zonele de gătit funcționează.

Toate zonele de gătit active vor funcționa la nivel minim (nivel 1). Simbolul "□" va apărea pe afișajul zonelor de gătit active.

- Apăsați din nou tastă "||", pentru a reporni toate zonele de gătit cu setările anterioare.

Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

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

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



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

Limitarea timpului de funcționare

Plita este dotată cu o funcție de limitare a timpului de funcționare. Zona/zonile de gătit lăsate pornite sunt opuse automat după o anumită perioadă de timp (a se vedea Tabelul 1). Dacă zona de gătit are activat cronometrul, și afișajul acestuia se va stinge ulterior. Limita timpului de funcționare depinde de nivelul de temperatură selectat. Fiecare nivel de temperatură are asociată o durată maximă de funcționare.

Zona de gătit poate fi reactivată de către utilizator după oprirea sa automată conform descrierii de mai sus.

Tabelul 1: Limitele timpului de funcționare

Nivel de temperatură	Limită timp de funcționare - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 de minute
P (Intensificare)	10 minute (*)

(*) Plita va reveni la nivelul 9 după 5 minute.

Protecție împotriva supraîncălzirii

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

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

Sistem de protecție la surgeri

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

Reglarea precisă a energiei

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

Zgomote în timpul funcționării

Plita cu inducție poate produce anumite zgomote. Aceste zgomote sunt normale și sunt asociate cu plitele cu inducție.

- Zgomotul devine mai puternic la temperaturi ridicate.
- Afișajul oalei poate produce zgomote.
- La temperaturi mici, poate fi emis un sunet periodic pornit/oprit, din cauza principiilor de funcționare.
- Încălzirea unei oale goale poate genera zgomote. Când introduceți apă sau alimente în recipient, zgomotul va dispărea.
- Zgomotul ventilatorului de răcire a sistemului electric poate fi auzit.

Mesaje de eroare

Tabelul 2: Coduri de eroare și cauzele acestora

Cauza erorii	Indicator	Afișaj
Sunt apăsaté două sau mai multe taste	Simbolul „E” luminează intermitent	Afișajul zonei de gătit
Plita este supraîncălzită	Simbolul „H” luminează intermitent	Afișajul zonei de gătit

	Pentru informații suplimentare despre mesajele de eroare care pot apărea pe panoul de comandă tactilă, consultați Tabelul 2.
	Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapozi abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze și să genereze un semnal de eroare.
	Mențineți curată suprafața panoului tactil de comandă. Pot apărea erori de funcționare.

6 Întreținere și curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.



PERICOL:

Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!



PERICOL:

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cărpă moale, apoi ștergeți-l cu o cărpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curătați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cărpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.



Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

Curățarea plitei

Suprafețele ceramice

Ștergeți suprafața ceramică cu ajutorul unei cârpe înmormântată în apă rece, ștergând complet substanțele de curățare de pe aceasta. Uscați-o cu ajutorul unei cârpe moi și uscate. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței ceramice la următoarea utilizare. Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața ceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sărmă sau a altor instrumente similare. Îndepărtați petele de calciu (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărțarea depunerilor de calcar, cum e oțetul sau sucul de lămâie. Puteți folosi în acest scop și produse din comerț.

Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete și așteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cărpă umedă.



Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aștepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp este posibil să se producă decolorarea ușoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.

Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

7 Remedierea problemelor

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răciri.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defectiune.*

Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*
- Dacă afișajul nu se aprinde când porniți din nou plita. >>> *Deconectați aparatul de la priză. Așteptați 20 de secunde, apoi reconectați-l.*
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Recipientul de gătit nu este adecvat. >>> *Verificați recipientul de gătit.*

Simbolul „!_!_” apare pe afișajul zonei de gătit.

- Nu ati așezat recipientul pe zona de gătit activă. >>> Verificați dacă pe zona de gătit este amplasat un recipient.
- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeti un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.
- Recipientul de gătit sau zona de gătit s-a supraîncălzit. >>> Lăsați-le să se răcească.

Zona de gătit selectată se oprește pe neașteptate în timpul funcționării.

- Durata de gătire a zonei selectate s-a terminat. >>> Selectați o nouă durată de gătire sau încheiați gătirea.
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> Lăsați plita să se răcească.
- Obiect așezat pe panoul de control tactil. >>> Îndepărtați obiectul de pe panou.

Recipientul nu se încălzește, deși zona de gătit este activă.

- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeti un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu vă au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ati cumpărat produsul. Nu încercați să reparati pe cont propriu produsul defect.



Rețeaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Găești
Str. 13 Decembrie nr. 2110, Găești, Jud. Dâmbovița

Centrul de apeluri

0246 - 605 111, număr apelabil în rețeaua Romtelecom
0372 - 015 111, număr apelabil în rețeaua Vodafone

Programul de funcționare al Centrului de Apeluri

Luni - Vineri: 08:00 - 20:00

Sâmbătă: 09:00 - 17:00

E-mail: services@arctic.ro

Mr. Crt.	JUDEȚ	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniel, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenai, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGEȘ	PIȚEȘTI	Str. Frati Goleschi, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacia nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRIȚA NĂSĂUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRĂILA	BRĂILA	Str. Școala nr. 37, bloc C, parter
8.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUCUREȘTI	DECEBAL	Bd. Decebal, nr. 18 – 20, bloc S4, parter
10.	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băiesu, bloc C2, parter

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTĂ	ADRESA
11.	CARAŞ SEVERIN	REŞITA	Sr. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Sr. C. Brâncușii nr. 2, bloc 3B, parter
13.	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Sos. Mangaliai nr. 93, bloc 5, parter
14.	COVASNA	SFÂNTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, bl.10, parter
15.	DÂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DÂMBOVIȚA	TÂRGOVIȘTE	Str. I. C. Brătianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr. 79-81, bl.38, parter
18.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pieteii, nr.7, sc. D, parter
21.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc.1, parter
22.	IALOMITA	SLOBOZIA	Sr. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IAȘI	IAȘI	Sr. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMUREȘ	BAIA MARE	Sr. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINTI	TURNU SEVERIN	Sr. Independenței, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MUREȘ	TÂRGU MUREȘ	Sr. Libertății nr. 97
27.	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚI	Sr. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Sr. Nicolae Titulescu, bl.21A, parter
29.	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Sr. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SĂLAJ	ZALAU	Sr. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Sr. Parcul Tinerețului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCEAVA	Sr. Nărăgășesti nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Sr. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMIȘ	TIAMIȘOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Sr. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VÂLCEA	RÂMNICU VÂLCEA	Sr. Tudor Vladimirescu, nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45

