



## **Einbau-Kochfeld**

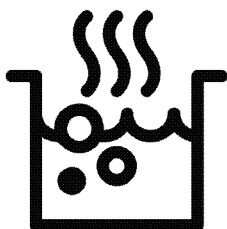
Gebrauchsanleitung

## **Iebūvēta plīts virsma**

Lietotāja rokasgrāmata

## **Įmontuojama viryklė**

Vartotojo vadovas



HII 64700 UFT

**DE / LV / LT**

185.9288.69/R.AC/6.09.2021/4-3

7757188683

## Sehr geehrter Kunde,

### Bitte lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beko dankt Ihnen, dass Sie sich für das Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dazu dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

**HINWEIS** Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.



Gefahr, die durch Kontakt mit heißen Oberflächen zu Verbrennungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



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

## **1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit** **4**

|  |    |
|--|----|
| Verwendungszweck .....   | 4  |
| Besondere Sicherheitshinweise rund um<br>Kinder, gebrechliche Menschen und<br>Haustiere..... | 5  |
| Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten.....   | 6  |
| Sicherheit beim Transport .....  | 7  |
| Sicherheitshinweise zur Installation .....   | 8  |
| Sicher bedienen .....  | 8  |
| Warnhinweise zu hohen Temperaturen .....   | 9  |
| Zubehör.....   | 9  |
| Sicherheit beim Kochen.....  | 9  |
| Induktion .....  | 10 |
| Sicherheitshinweise zum Reinigen und<br>Pflegen.....   | 10 |

## **2 Hinweise zum Umweltschutz** **12**

|  |    |
|--|----|
| Richtig entsorgen .....  | 12 |
| Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur<br>Entsorgung von Altgeräten ..... | 12 |
| Verpackungsmaterialien entsorgen .....                             | 12 |
| Tipps zum Energiesparen.....                                       | 12 |

## **3 Ihr neues Gerät** **13**

|   |    |
|---|----|
| Ihr neues Gerät .....                   | 13 |
| Bedienfeld und Bedienung .....          | 13 |
| Kochfeldsteuerung .....                 | 13 |
| Allgemeine Informationen zum Kochfeld.. | 14 |
| Technische Spezifikationen .....        | 15 |

## **4 Erster Einsatz** **16**

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Erste Reinigung ..... | 16 |
|-----------------------|----|

## **5 Bedienung Kochfeld** **17**

|   |    |
|---|----|
| Allgemeine Informationen zur Verwendung<br>des Kochfelds..... | 17 |
| Bedienfeld.....   | 21 |

## **6 Allgemeine Hinweise zum Backen** **30**

|   |    |
|---|----|
| Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit<br>Kochfeld..... | 30 |
|---|----|

## **7 Reinigung und Wartung** **31**

|   |    |
|---|----|
| Allgemeine Hinweise zur Reinigung ..... | 31 |
| Reinigung des Kochfelds .....           | 32 |
| Bedienfeld reinigen .....               | 32 |

## **8 Problemlösungen** **34**

# 1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
  - Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation – also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente – und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
  - Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
  - Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
  -  Lassen Sie Reparaturarbeiten immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.
  -  Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
  -  Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung empfohlen und beschrieben wird.
  -  Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.
-  **Verwendungszweck**
- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
  - Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
  - **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.



## **Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere**

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- Drehen Sie die Griffe von Töpfen und Pfannen zur Seite oder nach hinten, damit Kinder das Kochgeschirr nicht herabziehen und sich schwer verbrennen oder anderweitig verletzen können.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht

ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- (Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat) Schneiden Sie den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls in Betrieb genommen werden kann, wenn Sie das Gerät entsorgen. Und vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!

### **Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten**

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. Falls

Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.

- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Wenn Ihr Produkt kein Netzkabel hat) Verwenden Sie ausschließlich Anschlusskabel eines Typs, der im Abschnitt „Technische Daten“ angegeben ist.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie

dürfen keine heißen Stellen berühren.

- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

(Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat)

- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölzte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen können – zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit

feuchten oder gar nassen Händen! Widerstehen Sie der Versuchung, den Netzstecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen: Fassen Sie immer den Stecker selbst.

Andernfalls kann es schnell passieren, dass Sie die ganze Steckdose aus der Wand reißen oder es zum Kabelbruch kommt.

- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.



### **Sicherheit beim Transport**

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes

großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.

- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.



### **Sicherheitshinweise zur Installation**

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen am Gerät frei.



### **Sicher bedienen**

- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die

Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.

- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel, wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen.
- Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminium sowie Kochgeschirr mit beschädigtem oder grobem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr zum Umsetzen hoch, schieben Sie es nicht über die Oberfläche.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an



der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Stellen Sie daher sicher, dass die Kochfeldoberfläche und der Boden der Töpfe immer trocken sind.

- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.

### **Warnhinweise zu hohen Temperaturen**

- **WARNUNG:** Das Gerät erwärmt sich natürlich im Betrieb, auch erreichbare Teile erhitzen sich stark. Berühren Sie keine heißen Teile, vor allem nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den

Kochoberflächen aufbewahren.

### **Zubehör**

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

### **Sicherheit beim Kochen**

- **WARNUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder

einer Feuerlöschdecke abdecken.

- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und, damit natürlich Brände verursachen.



### **Induktion**

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr“ an.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Schalten Sie die Kochstellen nach dem Kochen am

Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochstelle und in unmittelbarer Nähe abgelegt werden, da sich diese erhitzen.
- Metallgegenstände, die in Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerem und intensivem Gebrauch sehr heiß werden. Bewahren Sie keine Metallgegenstände in Schubladen unter dem Kochfeld auf.
- Stellen Sie keine elektronischen Produkte wie Mobiltelefone, Tablets, Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Produkt kann beschädigt werden.



### **Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen**

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!

- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Salz- und Zuckerrückstände am Boden des Kochgeschirrs

können die Glasflächen verkratzen, im schlimmsten Fall zu Sprüngen führen. Sorgen Sie dafür, dass Topf- und Pfannenböden sauber sind, bevor Sie das Kochgeschirr aufsetzen. Halten Sie die Glaskeramikfläche sauber.

## 2 Hinweise zum Umweltschutz

### Richtig entsorgen

#### Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Durch eine ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte können mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

#### Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

### Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

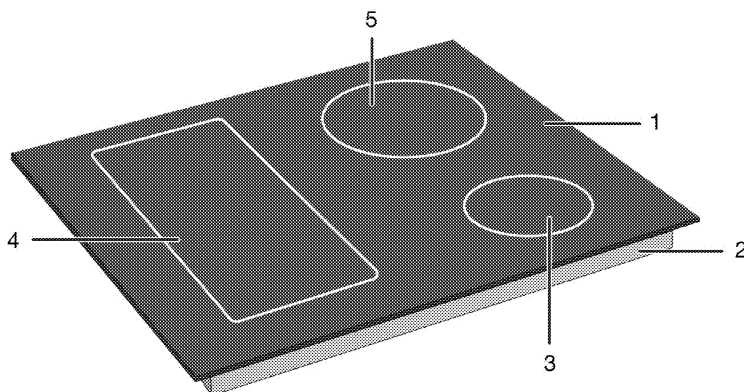
### Tipps zum Energiesparen

Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt. Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Schalten Sie das Gerät 5 – 10 Minuten vor dem Garzeitende ab: Die Resthitze reicht gewöhnlich bis zum Abschluss. So können Sie bis zu 20 % Energie sparen, die wirklich nicht nötig ist.
- Benutzen Sie zur Größe des Kochfeldes passende Töpfe und Pfannen, Töpfe am besten mit Deckel. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrrgröße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Kochflächen und Topfböden des Kochfeldes sauber halten. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen Kochstelle und Topfboden.

### 3 Ihr neues Gerät

## Ihr neues Gerät

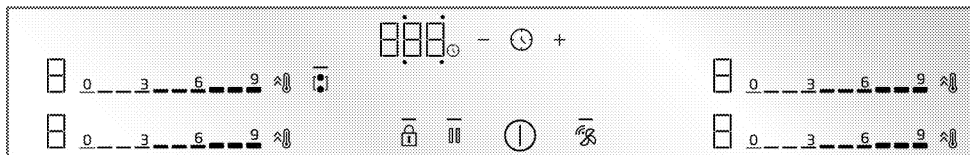


- 1 Glaskochfläche
- 2 Unteres Gehäuse
- 3 Induktionskochzone
- 4 Induktionskochzone
- 5 Induktionskochzone

## Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

### Kochfeldsteuerung



### Tasten und Symbole

— : Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde

⓪ : Ein/Aus-Taste

🔒 : Taste für Tastensperre

🔦 : Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche

⚡ : Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)

🔒 : Taste zur Reinigungssperre

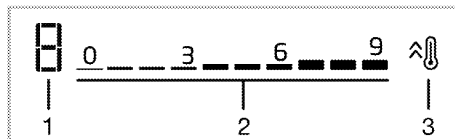
🕒 : Timer-Taste

⊕ : Timer-Erhöhungstaste

⊖ : Timer-Verringerungstaste

🔌 : Anschlussstaste für Kochfeldhaube \*

\* Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

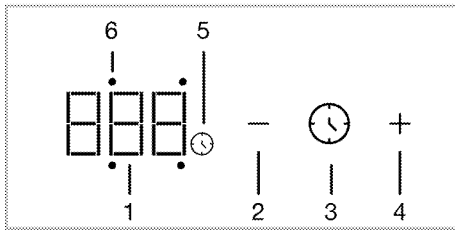


Anzeige der Kochzone

1 Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone

2 Einstellbereich für das Temperaturniveau

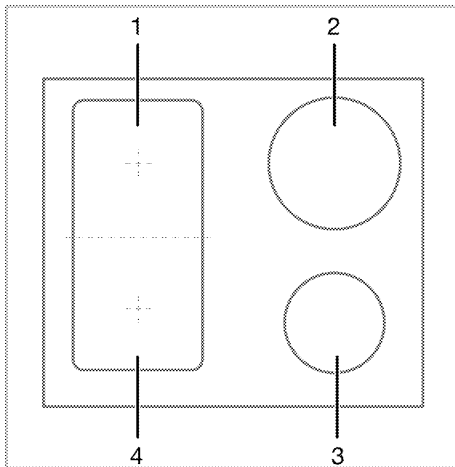
3 Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)



Timer-Display

- 1 Timeranzeige.
- 2 Timer-Verringerungstaste
- 3 Timer-Taste
- 4 Timer-Erhöhungstaste
- 5 Timer-Symbol
- 6 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochzone

## Allgemeine Informationen zum Kochfeld



- 1 Hinten links - Induktionskochzone
- 2 Hinten rechts - Induktionskochzone

3 Vorne rechts - Induktionskochzone  
 4 Vorne links - Induktionskochzone  
 Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Flächen (Flexi-Flächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln. Die Verwendung geeigneter Töpfe für diese Kochzonen und die Kombinationsfunktion werden im Abschnitt „Verwendung des Kochfelds“ beschrieben.

## Technische Spezifikationen


### Allgemeine Spezifikationen

|   |  |
|---|--|
| Produkt-Außenabmessungen<br>(Höhe/Breite/Tiefe)                                   | 45,2 mm*/590 mm/520 mm                 |
| Wälzfräser-Einbaumaße (Breite/Tiefe)  | 560 (+2) mm /490 (+2) mm               |
| Spannung / Frequenz   | 1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz  |
| Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt /<br>geeignet für die Verwendung im Produkt | min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Gesamte Leistungsaufnahme   | max. 7,4 kW                            |

### Brenner

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| Hinten links  | <b>Induktionskochzone</b>       |
| Dimension     | 180 mm                          |
| Energie       | 2200 W / Schnellheizung: 3100 W |
| Vorne links   | <b>Induktionskochzone</b>       |
| Dimension     | 180 mm                          |
| Energie       | 2200 W / Schnellheizung: 3100 W |
| Vorne rechts  | <b>Induktionskochzone</b>       |
| Dimension     | 145 mm                          |
| Energie       | 1500 W / Schnellheizung: 2200 W |
| Hinten rechts | <b>Induktionskochzone</b>       |
| Dimension     | 210 mm                          |
| Energie       | 2400 W / Schnellheizung: 3700 W |

\* Die in der technischen Tabelle angegebene Höhe des Kochfeldes ist die Höhe der Grundabdeckung des Produkts.

-  Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
-  Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
-  Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

## 4 Erster Einsatz

Machen Sie sich am besten mit den folgenden Abschnitten vertraut, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden.

### Erste Reinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

**HINWEIS** Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

**HINWEIS** Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.



## 5 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

#### Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine gerissenen Kochfelder. Durch diese Risse kann Wasser eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Nach jedem Gebrauch ist die Kochfläche heiß, stellen Sie die Plastiktöpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass

keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.

- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

#### Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

Das Induktionskochfeld ist wie ein offener Stromkreis. Die Schaltung wird abgeschlossen, wenn ein zum Induktionskochen geeigneter Kochtopf darauf gestellt wird und ein elektronisches System unter der Glasoberfläche ein Magnetfeld erzeugt. Der Metallboden der Töpfe / Pfannen wird erwärmt, indem Energie aus diesem Magnetfeld entnommen wird. Somit wird die Wärme nicht auf der Oberfläche des Kochfelds erzeugt, sondern direkt auf den darüber liegenden Töpfen/Pfannen. Die Glasoberfläche wird mit der Wärme der Kochtöpfe/-pfannen erwärmt.

#### Vorteile des Kochens mit Induktion

- Induktionskochfelder bieten einige Vorteile, da die Wärme direkt auf die Kochtöpfe/-pfannen übertragen wird.
- Lebensmittel, die während des Kochens überlaufen, brennen nicht

schnell, da die Glaskochfläche nicht direkt erhitzt wird. Sie ist leichter zu reinigen.

- Das Kochen muss schneller sein, da die Wärme direkt auf den Kochtöpfen/-pfannen erzeugt wird. Dies spart Zeit und Energie gegenüber anderen Kochfeldtypen.
- Da die Wärme direkt an die Kochtöpfe/-pfannen abgegeben wird, tritt kein Wärmeverlust auf und es wird effizienter gekocht.
- Die Tatsache, dass die Wärmeübertragung stoppt und die Kochfläche nicht direkt erwärmt wird, wenn die Kochtöpfe/-pfannen von der Kochfläche entfernt werden, bietet eine sicherere Verwendung gegen mögliche Unfälle beim Kochen.

### **Für einen sicheren Betrieb:**

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie nicht klebende Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die mit wenig Öl beschichtet oder ohne Öl (Typ Teflon) verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Glaskochfläche als Oberfläche, auf die Sie etwas legen können, oder als Schneidfläche.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Topfdeckel auf Ihr Kochfeld, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionszone.
- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder während des Betriebs vom Kochfeld fern.
- Befindet sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen, der gerade betrieben wird, können die Sensoren am Kochfeld den Garstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

- Ihr Kochfeld verfügt über ein automatisches Abschaltssystem. Detaillierte Informationen zu diesem System finden Sie in den folgenden Abschnitten. Wenn Sie jedoch dünne Töpfe zum Kochen verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird.

### **Kochtöpfe/Pfannen**

Sie dürfen ferromagnetische, hochwertige Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die ein Etikett oder eine Warnung tragen, dass sie nur mit Ihrem Induktionskochfeld für das Induktionskochen geeignet sind. Im Allgemeinen ist die Leistung der Kochtöpfe/-pfannen umso besser, je höher der Eisengehalt ist. Der Bodendurchmesser der Kochtöpfe / -pfannen muss mit der Induktionszone übereinstimmen. Vorgeschlagene Abmessungen sind unten aufgeführt.

### **Geeignete Töpfe/Pfannen:**

- Gusseisentöpfe/-pfannen
- Emaillierte Stahltöpfe/-pfannen
- Töpfe/Pfannen aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

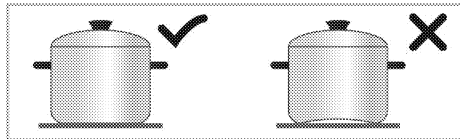
### **Ungeeignete Töpfe/Pfannen:**

- Aluminium Töpfe/Pfannen
- Kupfer Töpfe/Pfannen
- Messing Töpfe/Pfannen
- Glastöpfe/-pfannen
- Tonwaren
- Keramik und Porzellan

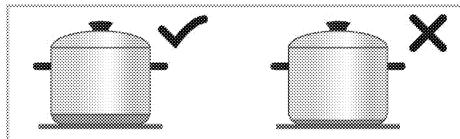
### **Empfehlungen:**

- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit flachem Boden.

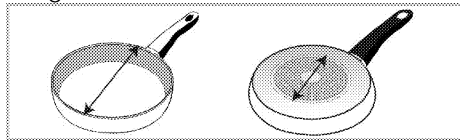
Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie dünne Töpfe verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.

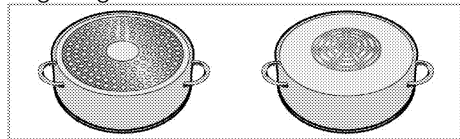


- Die Böden einiger Kochtöpfe/-pfannen haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/-pfannen von großen Induktionskochfeldern möglicherweise nicht erkannt werden. Daher muss das Kochfeld entsprechend der Größe des ferromagnetischen Feldes ausgewählt werden.



- Einige Kochtöpfe/-pfannen haben einen Boden, der nicht ferromagnetische Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Kochtöpfen/-pfannen erwärmen sich

möglicherweise nicht ausreichend oder werden vom Induktionskochfeld überhaupt nicht erkannt. In einigen Fällen kann eine Warnung vor fehlerhaften Kochtöpfe/-pfannen angezeigt werden.



## Kochtöpfe/-pfannen

Testen Sie anhand der folgenden Methoden, ob Ihr Topf mit dem Kochen mit einem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Er ist kompatibel, wenn der Boden Ihres Topfes einen Magneten hält.
2. Er ist kompatibel, wenn "□" und "□" oder "□" nicht blinkt, wenn Sie Ihren Topf auf das Induktionskochfeld stellen und das Kochfeld einschalten.

## Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

| Durchmesser der Kochzone - mm            | Topfdurchmesser - mm   |
|--|------------------------|
| 145                                      | min. 100 - max 145     |
| 180                                      | min. 100 - max 180     |
| 210                                      | min. 140 - max 210     |
| 240                                      | min. 140 - max 240     |
| 280                                      | min. 125 - max 280     |
| 320                                      | min. 125 - max 320     |
| Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche | Breite 230 - Länge 390 |

Die Erkennung von Kochtöpfen/-pfannen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten im Boden der Töpfe/Pfannen ab. Um die Erkennung der Kochtöpfe/-pfannen zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Kochtöpfe/-pfannen entsprechend der Größe Ihres Kochfelds ausgewählt werden. Die für Kochfeldgrößen empfohlenen Kochtopf/-pfannengrößen sind oben angegeben.

Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone bedeutet bei Induktionskochfeldern keine Energieverschwendung, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

### **Automatische Erkennung der Kochtöpfe/Pfannen**

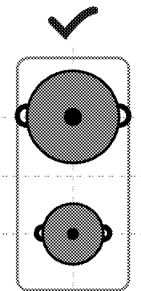
Wenn Sie mit Induktion kompatible Kochtöpfe/-pfannen auf Ihr Kochfeld stellen, erkennt Ihr Kochfeld automatisch, auf welches Kochfeld die Kochtöpfe/-pfannen gestellt werden, und gibt Anweisungen auf dem Bedienfeld aus.

### **Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)**

Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder für Ihre kleineren Kochtöpfe/-pfannen betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln.

### **Als zwei unabhängige Kochzonen**

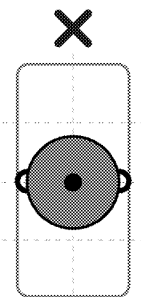
Kochzonen mit großer Oberfläche haben zwei Kochzonen, vorne und hinten. Sie können diese Zonen als zwei unabhängige Kochzonen für unterschiedliche Temperaturniveaus mit zwei unterschiedlichen Kochtöpfen/-pfannen verwenden. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen durch Zentrieren der separaten Kochzonen auf.



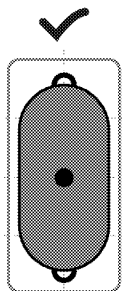
---

Stellen Sie den Garvorgang mit einzelnen Kochtöpfen/-pfannen in die Mitte der vorderen oder hinteren Kochzone. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen nicht in die Mitte der Kochzone.

---

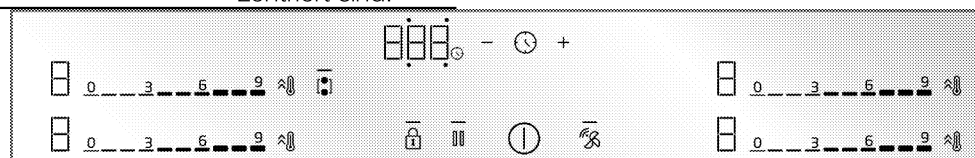


## Als einzelne Kochzone



Stellen Sie die Töpfe/Pfannen für Kochvorgänge auf großen Kochtöpfen so auf, dass sie die Zentren beider Kochzonen abdecken und auf der Kochzone zentriert sind.

## Bedienfeld

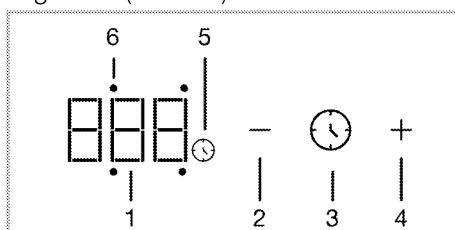


### Tasten und Symbole

- : Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde
- ⌚ : Ein/Aus-Taste
- 🔒 : Taste für Tastensperre
- 🔦 : Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche
- ⚡ : Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)
- 🚫 : Taste zur Reinigungssperre
- ⌚ : Timer-Taste
- ⊕ : Timer-Erhöhungstaste
- ⊖ : Timer-Verringerungstaste
- 🔌 : Anschlusstaste für Kochfeldhaube \*

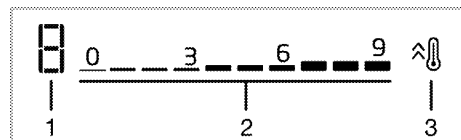
\* Sie variiert je nach Produktmodell.  
Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

3 Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)



Timer-Display

- 1 Timeranzeige.
- 2 Timer-Verringerungstaste
- 3 Timer-Taste
- 4 Timer-Erhöhungstaste
- 5 Timer-Symbol
- 6 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochzone



Anzeige der Kochzone

- 1 Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone
- 2 Einstellbereich für das Temperaturniveau

## Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

**i** Dieses Gerät wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jeder im Touch-Bedienfeld ausgeführte Vorgang wird mit einem auditierbaren Signal bestätigt.

**i** Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine Müllkippe und eine verschmutzte Oberfläche können zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.

**i** Das Kochfeld kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück, wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Bedienung erfolgt.

**i** Das Gerät zeigt „FF“ Warnung aus Sicherheitsgründen, wenn eine Taste (☒ Taste) für längere Zeit berührt wird.

**i** Das — Licht der aktivierten oder ausgewählten Tasten leuchtet.

### Einschalten der Kochfelds:

1. Berühren Sie die Taste ① auf dem Bedienfeld.
- » Nun ist das Kochfeld einsatzbereit.

### Kochfeld ausschalten:

1. Berühren Sie die Taste ① auf dem Bedienfeld.
- » Das Kochfeld schaltet sich aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.

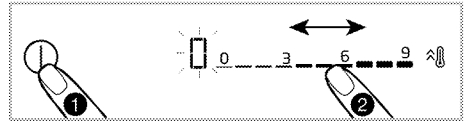
### Restwärmeanzeige

Auf dem Bedienfeld befindet sich für jede Kochfeldzone eine Hitzeanzeige. Diese Anzeige zeigt an, dass das Kochfeld im ausgeschalteten Zustand noch heiß ist. Berühren Sie das/die entsprechende(n) Kochfeld(e) nicht, bis die Restwärmeanzeige erlischt.

| Symbol | Beschreibung        |
|--------|---------------------|
| H      | Hohe Temperatur     |
| h      | Niedrige Temperatur |

**i** Bei Stromausfall leuchtet die Restwärmeanzeige nicht und warnt den Benutzer vor heißen Kochfeldern.

### Kochfelder einschalten (Kochzone) und Temperaturstufe einstellen




1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren ①.  
» In den Kochzonenanzeigen erscheint das „0“-Symbol.
2. Je nachdem, in welchem Bereich Sie einschalten möchten, stellen Sie durch Berühren des Einstellungsbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die Temperaturstufe zwischen „0“ und „9“.

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

### Kochfelder ausschalten:

Eine ausgewählte Kochfeldzone kann auf 2 verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

1. **Durch Einstellen der Temperatur auf „0“**  
Sie können das Kochfeld ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf „0“ reduzieren.
2. **Verwenden der Timer-Aus-Funktion für die gewünschte Kochfeldzone.**  
Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer das angeschlossene Kochfeld aus. Alle Anzeigen zeigen



„0“ oder „00“ an. Das  Symbol im Kochfeld-Display erlischt.

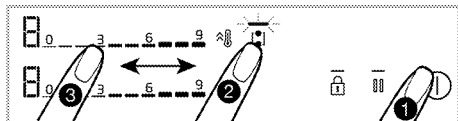
Die Einstellung des Timers für die Kochfeldzone wird in den folgenden Kapiteln beschrieben.

### **Kombination der Kochzonen mit Breitfläche (Flexi) (sofern Kochzonen mit Breitflächen auf Ihrem Kochfeld vorhanden sind)**

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.

2. Berühren Sie die Taste .



» Das Display der linken Kochfeldzone zeigt **0** und  das Licht der Taste  leuchtet.




3. Stellen Sie die Temperaturstufe zwischen **0** und **9** ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

» Das Kochfeld beginnt zu arbeiten.

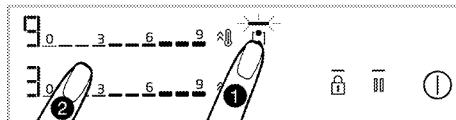
Wird ein anderes Kochfeld ausgewählt oder warten Sie 10 Sekunden lang ohne Bedienung, erlischt das Licht  der Taste .


 Als Beispiel werden die Kochfelder mit breiter Fläche links beschrieben. Wenn die Kochfelder rechts an Ihrem Gerät breite Flächen haben, gilt das gleiche für die Kochfelder rechts.



### **Kombination der Kochfelder mit Breitfläche (Flexi) während eines oder beide Kochfelder links in Betrieb sind (sofern auf Ihrem**

### **Kochfeld Kochfelder mit Breitflächen vorhanden sind)**

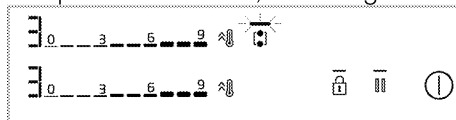
Während eines oder beide Kochfelder auf der linken Seite separat in Betrieb sind, können Sie beide Kochfelder kombinieren, indem Sie das Kochfeld mit breiter Fläche aktivieren. So können Sie bei gleichen Werten eine breitere Kochfeldfläche betreiben.



1. Während eine oder beide Kochzonen links in Betrieb sind, berühren Sie die Taste .

» Auf beiden Kochfeld-Anzeigen wird die Kochfeld-Zone mit der niedrigeren Stufe angezeigt und das Licht  der Taste  leuchtet.

» Kombi-Kochfelder arbeiten mit der Temperatur der Kochfeldzone mit niedrigerem Grad und ggf. mit dem Timer-Einstellwert weiter. Temperatur- und Timerwerte der Kochzone, die vor dem Kombinieren einen höheren Temperaturwert hatte, werden gelöscht.



» Um den Temperaturwert nachträglich zu ändern, stellen Sie im Einstellbereich die gewünschte Temperaturstufe ein.

### **Kochzonen mit Breitfläche ausschalten (sofern auf Ihrem Kochfeld Kochfelder mit Breitflächen vorhanden sind)**



Sie können die Kochzonen trennen und ausschalten, indem Sie die Taste  berühren

### **Hohe Leistungsstufe (BOOSTER)**

Sie können den Booster verwenden, um mit maximaler Leistung zu heizen. Wir empfehlen jedoch nicht, an dieser


Position über einen längeren Zeitraum zum kochen. Die hohe Leistungsstufe ist möglicherweise nicht auf allen Kochfeldern verfügbar. Wenn der Zeitraum für die Einstellung der hohen Leistung (siehe Tabelle der Grenzwerte für die Betriebsdauer) abgelaufen ist, wird die Kochfeldzone ausgeschaltet.

### **Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) direkt auswählen:**


1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Berühren Sie die Taste  des gewünschten Kochfelds.

Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display. Wenn der Zeitraum für die Einstellung der hohen Leistung (siehe Tabelle Betriebsdauer) abgelaufen ist, arbeitet das Kochfeld mit der höchsten Temperaturstufe weiter.

### **Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) wählen, während die Kochzone aktiv ist:**

1. Berühren Sie die Taste , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die entsprechende Kochfeldzone auf einer bestimmten Stufe arbeitet.
2. Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display. Nach Ablauf der Zeit für die hohe Leistungsstufe arbeitet das Kochfeld auf der höchsten Temperaturstufe weiter.

### **Ausschalten der hohen Leistungsstufe (BOOSTER) vor Ablauf:**

Sie können die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste  ausschalten. Die Kochzone arbeitet mit dem höchsten Temperaturwert weiter. Bringen Sie auf 0, indem Sie den Einstellbereich der aktiven Kochfeldzone




berühren oder zum Ausschalten mit dem Finger über den Bereich gleiten.

### **Reinigungssperre**



Die Reinigungssperre ermöglicht dem Benutzer die Reinigung für einen kurzen Zeitraum, indem die Bedienung aller Tasten auf dem Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld verhindert wird. Während dieser Zeit zieht das Gerät keinen Strom.

### **Reinigungssperre aktivieren**



1. Berühren und halten Sie die Taste , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. »  Licht wird leuchten. Auf den Displays der Kochzonen wird das Symbol "🔒" angezeigt. Während dieser Zeit darf keine andere Taste als die Taste  betätigt werden.

### **Reinigungssperre deaktivieren**


Berühren und halten Sie die Taste , um die Reinigungssperre zu deaktivieren.  Das Licht erlischt und die Reinigungssperre wird deaktiviert.

### **Tastensperre**

#### **Während das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist,**




Während das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist, können Sie die Tastensperre aktivieren, um ein versehentliches Ändern der Funktionen zu verhindern.

#### **Aktivieren der Tastensperre**




1. Um die Tastensperre zu aktivieren, berühren Sie die Taste , bis ein Signal ertönt.

Das Licht  der Taste  blinkt und alle Kochzonen werden gesperrt.



- i** Bei aktiver Tastensperre funktioniert nur die Taste . Wenn Sie eine andere Taste berühren, blinkt das Licht  der Taste , um anzuzeigen, dass die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, während die Tasten gesperrt sind, wird die Tastensperre deaktiviert, um das Kochfeld wieder einzuschalten.

### Deaktivieren der Tasten sperre




- Berühren und halten Sie die Taste , bis ein Signal zu hören ist. Der Vorgang ist mit einem akustischen Signal zu bestätigen. Die Leuchte  der Taste  erlischt und die Tastensperre wird deaktiviert.


### Timer-Funktion








Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Während der Kochzeit müssen Sie das Kochfeld nicht bedienen. Die Kochfeldzone schaltet sich nach dem von Ihnen gewählten Zeitraum automatisch aus.

### Timer aktivieren



- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Je nachdem, in welchem Bereich Sie einschalten möchten, stellen Sie durch Berühren des Einstellungsbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die gewünschte Temperaturstufe ein.
- Aktivieren Sie den Timer, indem Sie die Taste  berühren. Die „00“ leuchtet auf und das Symbol  beginnt zu blinken.
- Es gibt 4 Aktivitäts-LEDs um die „00“, die auf der Timer-Anzeige angezeigt

werden. Um für die Kochzone einen Timer einzustellen, berühren Sie die Taste , um die entsprechende Kochzonenseite auszuwählen.

- Stellen Sie den gewünschten Zeitraum durch Berühren der Tasten /  ein.  Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste  oder  längere Zeit berühren. Das Symbol  leuchtet dauerhaft, nachdem es für eine bestimmte Zeit auf der Kochfeldzonenanzeige blinkt. Wenn das Symbol  dauerhaft leuchtet, zeigt dies an, dass die Funktion aktiviert ist.

- i** Der Timer darf nur für Kochfelder verwendet werden, die in Betrieb sind.
- i** Wiederholen Sie den obigen Vorgang für andere Kochfelder, für die Sie einen Timer einstellen möchten.
- i** Ohne Auswahl der Kochfeldzone und der Temperaturstufe der Kochfeldzone kann kein Timer eingestellt werden.
- i** Während der Timer aktiv ist, wird die eingestellte Zeit der ausgewählten Kochzone auf der Timer-Anzeige angezeigt.

### Timer ausschalten




Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und ein akustisches Warnsignal ertönt.


Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung auszuschalten.

### Timer vorzeitig ausschalten

Wird der Timer vorzeitig ausgeschaltet, läuft das Kochfeld mit der eingestellten Temperatur weiter, bis es ausgeschaltet wird.


**Ausschalten durch Reduzieren der Timer-Einstellung auf Stufe „00“:**



1. Wählen Sie den Timer des entsprechenden Kochfelds durch Antippen der Taste  aus.
2. Warten Sie, bis das Symbol „00“ in der Timer-Anzeige angezeigt wird, indem Sie die Taste  berühren, um den Wert zu verringern. Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste  lange berühren.

Das Symbol  blinkt für eine bestimmte Zeit im Kochfeld-Display, dann erlischt es **komplett** und der Timer wird abgebrochen.

### Stoppfunktion




Mit dieser Funktion können Sie alle Funktionen des Kochfelds (**mit Ausnahme des Timers**) **vorübergehend auf** der 1. Stufe unterbrechen.

 Wenn der Timer für eine Kochzone eingestellt ist, läuft der Timer während der Stoppfunktion weiter.

1. Berühren Sie die Taste , während Ihr Kochfeld eingeschaltet ist. Alle Kochfelder, die in Betrieb sind, laufen in der 1. Ebene weiter.
2. Berühren Sie die Taste  erneut, um alle gestoppten Kochzonen des Kochfelds mit ihren vorherigen Einstellungen zu betreiben.









### Einstellungen

Mit dieser Funktion können Sie die Energieverwaltung, die Zeit des akustischen Signals am Ende des Kochvorgangs und die Verbindungseinstellungen für die Dunstabzugshaube ändern.

- : Energieverwaltungseinstellung
- : Akustisches Signal am Ende des Kochvorgangs
- : Kochfeld-Haube-Verbindungseinstellung

## 1- Energieverwaltungseinstellung ()

Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Kochfelds nach Belieben einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste  erneut berühren.
2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ///.
  - » Auf der Timer-Anzeige  wird auf der linken hinteren Kochfeldanzeige „9“, angezeigt.
3. Durch Berühren des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeld-Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich stellen Sie die Leistungsstufe zwischen ein (siehe Tabelle - Leistungsmanagement-Stufe) „1“, und „9“.
4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .
  - » Ihr Kochfeld schaltet sich aus und beginnt mit der Gesamtleistungseinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.

„Powermanagement“ umfasst 9 verschiedene Leistungsstufen (siehe Tabelle – Leistungsmanagementstufen).  
Tabelle - Energieverwaltungsebene

| Energieverwaltungs einstufe | Gesamtleistung |
|-----------------------------|----------------|
| 1                           | 1,2 kW         |
| 2                           | 2,4 kW         |
| 3                           | 3 kW           |
| 4                           | 3,6 kW         |
| 5                           | 4,4 kW         |
| 6                           | 5,4 kW         |
| 7                           | 5,7 kW         |
| 8                           | 6,7 kW         |
| 9                           | 7,4 kW*        |



Der Gesamtleistungswert für die Energieverwaltungsstufe 5, 6, 7, 8, 9 beträgt 3,6 kW bei Produkten mit einer maximalen Gesamtleistungsaufnahme von 3,6 kW.

## 2- Einstellung der Zeit für das akustische Signal am Ende des Kochens (cF2)

Mit dieser Funktion können Sie die Zeit des Kochendes des Kochfelds nach Belieben einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste erneut berühren.
2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten /|||/|||.
- » Die Standardeinstellung FI wird auf dem Timer-Display angezeigt.
3. Für die Einstellung des akustischen Signals zum Kochen, berühren Sie die Taste einmal.
- » Auf der Timer-Anzeige cF2, auf der linken hinteren Kochfeldanzeige „2“, angezeigt.
4. Durch Berühren des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeld-Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich stellen Sie die Signalzeiteinstellung (siehe Tabelle - Signaltonzeit Kochende) zwischen „0“, und „3“ ein.
5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste die Zeiteinstellung des Signaltons für das Garende.

» Ihr Kochfeld schaltet sich aus und beginnt mit der Signalzeiteinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.



Der werkseitige Standardwert für die Zeiteinstellung des akustischen Signals am Kochende ist die 2. Stufe.

Tabelle - Einstellung der Zeit für das akustische Signal am Ende des Kochens

| Akustische Stufe am Ende des Kochvorgangs | Akustisches Signalperiode am Ende des Kochvorgangs |
|---|--|
| 0   | 15 Sekunden  |
| 1   | 30 Sekunden  |
| 2   | 1 Minute   |
| 3   | 2 Minuten  |

## 3- Kochfeld-Haube-Verbindungseinstellung (cF3)

Mit dieser Funktion können Sie Kochfeld und Dunstabzugshaube verbinden, damit sie automatisch zusammen arbeiten.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste erneut berühren.
2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten /|||/|||.
- » Die Standardeinstellung FI wird auf dem Timer-Display angezeigt.
3. Berühren Sie zweimal die Taste für die Einstellung der Kochfeld-Haube-Verbindung.
- » Auf der Timer-Anzeige cF3, auf der linken hinteren Kochfeldanzeige „4“, angezeigt.
4. Stellen Sie durch Berühren des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeldeinstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die Hauben-Bedienstufe

(siehe Tabelle - Hauben-Bedienstufe) zwischen „0“, und „7“ ein.







5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste  die Einstellung der Kochfeld-Verbindung.

Tabelle - Abzugshaubenbetriebsstufe

| Abzugshaubenbetriebsstufe | Lampe | Abzugshaube (Kochen auf einem Kochfeld) | Abzugshaube (Kochen auf 2 oder mehr Kochfeldern) | Braten |
|---------------------------|-------|---|--|--------|
| 0                         | Aus   | Aus                                     | Aus  | Aus    |
| 1                         | hell  | Aus                                     | Aus  | Aus    |
| 2                         | hell  | Aus                                     | L1   | L1     |
| 3                         | hell  | L1                                      | L1   | L1     |
| 4                         | hell  | L1                                      | L1   | L2     |
| 5                         | hell  | L1                                      | L2   | L2     |
| 6                         | hell  | L1                                      | L2   | L3     |
| 7                         | hell  | L2                                      | L2   | L3     |

### Dunstabzugsebene über dem Kochfeld einstellen

Mit dieser Einstellung können Sie die Dunstabzugshaube über dem Kochfeld einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Berühren Sie die Taste  für 3 Sekunden lang berühren.  
» Das Licht  der Taste  erlischt.
3. Berühren Sie die Taste , bis die gewünschte Betriebsstufe für die Abzugshaube erreicht ist.

### Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen

**Funktionsprinzip:** Induktionserhitzer heizt den Kochtopf aufgrund seines Funktionsprinzips direkt auf. Somit hat es viele Vorteile gegenüber anderen Kochfeldtypen. Es arbeitet effizienter und die Kochfeldoberfläche ist kühler. Ihr Induktionskochfeld ist mit einem überlegenen Sicherheitssystem ausgestattet, das einen Betrieb mit maximaler Sicherheit gewährleistet.

» Ihr Kochfeld schaltet sich aus und beginnt mit der ausgewählten Kochfeldbetriebsstufe.



Je nach Modell kann Ihr Kochfeld mit Kochfeldern mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm mit Induktion ausgestattet sein. Dank Induktion erkennt jede Kochzone automatisch den darauf gestellten Topf. Energie tritt nur auf der Kontaktfläche des Topfes auf, und daher wird ein Minimum an Energie verbraucht.

### Automatisches Abschaltssystem

Die Kochfeldsteuerung verfügt über eine Abschaltautomatik. Wenn eine oder mehrere Kochfeldzone(n) eingeschaltet bleiben, schaltet sich die Kochfeldzone nach einer Weile automatisch aus (siehe Tabelle-1). Ist der Kochzone ein Timer zugeordnet, wird auch die Timer-Anzeige ausgeschaltet. Die Zeitbegrenzung für die automatische Abschaltung hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Für dieses Temperaturstufe gilt die maximale Betriebsdauer.

Die Kochfeldzone kann vom Benutzer wieder bedient werden, nachdem sie wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.

**Tabelle 1:** Automatische Abschaltzeiten

| Temperaturstufe    | Automatische Abschaltzeiten - Stunden |
|--------------------|---------------------------------------|
| 0                  | 0                                     |
| 1                  | 6                                     |
| 2                  | 6                                     |
| 3                  | 5                                     |
| 4                  | 5                                     |
| 5                  | 4                                     |
| 6                  | 4                                     |
| 7                  | 2                                     |
| 8                  | 2                                     |
| 9                  | 1                                     |
| Schnelles Erhitzen | 10 Minuten                            |

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

### Schutz gegen Überhitzung

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen Schutz vor

Überhitzung gewährleisten. Bei Überhitzung können Sie Folgendes beachten:

- Die in Betrieb befindliche Kochfeldzone kann ausgeschaltet werden.
- Die gewählte Stufe kann reduziert werden. Dies spiegelt sich jedoch nicht im Display wider.

### Überlaufschutzsystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufschutz ausgestattet. Sollte das Bedienfeld aus irgendeinem Grund überlaufen, unterbricht das System automatisch die Stromverbindung, um Ihr Kochfeld auszuschalten. Zu diesem Zeitpunkt erscheint das Symbol „F“ auf dem Display.

### Präzise Leistungseinstellung

Das Induktionskochfeld reagiert gemäß seinem Funktionsprinzip sofort auf die erteilten Befehle. Seine Leistungseinstellungen werden sehr schnell geändert. So können Sie das Überlaufen einer überlaufenden Mahlzeit (Wasser, Milch) verhindern, indem Sie das Gerät sofort ausschalten.

## 6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt werden Tipps zum Zubereiten und Garen Ihres Essens beschrieben.

### Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.
- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

## **7** Reinigung und Wartung

### **Allgemeine Hinweise zur Reinigung**

#### **⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise**

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Gerät später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes, Entkalker oder scharfe Gegenstände.
- Nach jedem Gebrauch ist kein spezielles Reinigungsmittel zum Reinigen erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem Mikrofasertuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen

Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

#### **Für das Kochfeld:**

- Saure Verschmutzungen wie Milch, Tomatenmark und Öl können dauerhafte Flecken auf den Kochfeldern und Bauteilen der Brenner/Kochplatten verursachen, übergelaufene Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes durch Ausschalten reinigen.

#### **Inox und Edelstahlteile**

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl oder Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl oder Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Proteinflecken auf den Inox-Edelstahl- und Glasoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

#### **Glasflächen**

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.

- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

### **Kunststoff- und lackierte Teile**

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Andernfalls können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Geräts nicht so feucht und mit

Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

## **Reinigung des Kochfelds**

### **Glaskochfläche**

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt "Allgemeine Reinigungsinformationen" für die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

### **Bedienfeld reinigen**

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die Knöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfgreger keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um die Knöpfe können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr



Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

## 8 Problemlösungen

Falls sich ein Problem nicht mit den folgenden Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

### Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Wenn Ihr Produkt mit einer Tastensperre ausgestattet ist, ist möglicherweise die Tastensperre, Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). Minimum 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

### Nun erscheint das Symbol und oder auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> *Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.*
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> *Lassen Sie sie abkühlen.*

### Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> *Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. >>> *Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.*

### Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*

## Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Der Lüfter läuft weiter, bis die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.

## Geräusche vom Herd während des Kochens

Während des Kochens sind möglicherweise einige Geräusche vom Herd zu hören. Diese Geräusche sind auf die Zusammensetzung des Kochgefäßes zurückzuführen. Diese Geräusche sind normal, stellen keine Fehlfunktion dar und sind Teil der Induktionstechnologie.

### Mögliche Geräusche und Gründe

- **Lüftergeräusch:** Der Herd ist mit einem Lüfter ausgestattet, der sich je nach Temperatur des Geräts automatisch aktiviert. Der Lüfter hat verschiedene Betriebsstufen und läuft je nach Temperatur auf verschiedenen Stufen.
- **Geringeres Summen wie das Betriebsgeräusch eines Transformators:** Dies liegt an der Natur der Induktionstechnologie. Da die Wärme direkt auf den Boden des Kochgefäßes übertragen wird, können solche Summgeräusche je nach Material des Kochgefäßes zu hören sein. Somit können mit unterschiedlichem Kochgeschirr unterschiedliche Geräusche zu hören sein.
- **Knackendes Geräusch:** Der Grund dafür ist die Struktur und das Material des Bodens des Kochgefäßes. Ein Knacken ist zu hören, wenn das Kochgefäß aus verschiedenen Schichten mit unterschiedlichen Materialien besteht.
- **Jammern des Geräusch:** Ein Jammern ist zu hören, wenn zwei Kochzonen auf derselben Seite des Herdes zum Kochen mit unterschiedlichen Kochstufen verwendet werden.

## Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen

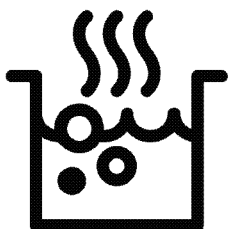
| Fehlercode des | Fehlergründe   | Mögliche Lösungen  |
|----------------|--|--|
| E 22<br>E 26   | Induktionsherd ist überhitzt.  | Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Herdes unter die Grenzwerte fällt. |
| E 46           | Eine oder mehrere Tasten werden länger als 10 Sekunden gedrückt gehalten.<br>Ein Objekt bleibt auf dem Bedienfeld oder die Steuerung ist Dampf ausgesetzt. | Das Problem wird behoben, wenn Sie Ihre Hand vom Herd nehmen.<br>Das Problem muss behoben sein, wenn das Bedienfeld gereinigt wird.                                |
| E 47           | Ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf wird nicht verwendet.  | Der Fehler ist zu beheben, wenn ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf verwendet wird.  |

| Fehlercode des       | Fehlergründe  | Mögliche Lösungen   |
|----------------------|---|---|
| E 1 - E 15           | Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld.                           | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.   |
| E 16 - E 21          | Temperatursensorm Fehler am Induktionskochfeld.                       | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.   |
| E 23<br>E 24         | Softwarefehler am Induktionskochfeld.                                 | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.   |
| E 25                 | Lüfterbetriebsfehler am Induktionskochfeld.                           | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.   |
| E 31 - E 45          | Hardwarefehler der elektronischen Platine am Induktionskochfeld.      | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.   |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Sensorm Fehler am Induktionskochfeld.                                 | Sensorausüstung muss für die Betriebsbedingungen kompatibel gemacht werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.   |
| E 52 - E 57          | Hochtemperaturfehler am Induktionskochfeld.                           | Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte fällt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt. |
| FF                   | Möglicherweise wurde eine der Tasten lange berührt.                   | Wenn langes Berühren einer der Tasten gestoppt wurde,   |
|                      | Eventuell ist ein Kochtopf über das Steuergerät gekommen.             | Wenn der Kochtopf über der Steuergerät angehoben wird,  |
|                      | Es können Speisen/Flüssigkeiten über das Steuergerät gegossen werden. | Der Fehler verschwindet, wenn die Speise-/Flüssigkeitsreste gereinigt werden.   |



## **Iebūvēta plīts virsma**

Lietotāja rokasgrāmata



# Cienījamo klient!

## Pirms izstrādājuma lietošanas, lūdzu, izlasiet šo rokasgrāmatu.

Beko paldies, ka izvēlējāties izstrādājumu. Mēs vēlamies, lai jūsu izstrādājums, kas ražots ar augstu kvalitāti un tehnoloģijām, piedāvātu jums vislabāko efektivitāti. Lai to izdarītu, pirms izstrādājuma lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un visu citu pievienoto dokumentāciju un glabājiet to kā atsauci. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzī. Ievērojiet instrukcijas, ņemot vērā visu lietotāja rokasgrāmatā sniegto informāciju un brīdinājumus.

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

Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu. Ja jūs nododiet izstrādājumu kādam citam, dodiet to līdzī.

Lietotāja rokasgrāmatā ir šādi simboli:



Apdraudējums, kas var izraisīt nāvi vai traumas.

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



Apdraudējums, kas var izraisīt apdegumus, saskaroties ar karstām virsmām.



Svarīga informācija vai noderīgi lietošanas padomi.



Izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

**1 Drošības instrukcijas 4**

|  |   |
|--|---|
| Lietošanas mērķis .....                                  | 4 |
| Bērnu, neaizsargātu cilvēku un mājdzīvnieku drošība..... | 4 |
| Elektriskā drošība.....                                  | 5 |
| Transportēšanas drošība .....                            | 6 |
| Instalācijas drošība .....                               | 7 |
| Lietošanas drošība .....                                 | 7 |
| Brīdinājumi par temperatūru .....                        | 7 |
| Piederumu lietošana .....                                | 8 |
| Gatavošanas drošība.....                                 | 8 |
| Indukcija.....   | 8 |
| Apkopes un tīrīšanas drošība .....                       | 9 |

**2 Vides instrukcijas 10**

|  |    |
|--|----|
| Atkritumu regulēšana.....                                | 10 |
| Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde: ..... | 10 |
| Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla ....                | 10 |
| Ieteikumi enerģijas taupīšanai .....                     | 10 |

**3 Jūsu izstrādājums 11**

|  |    |
|--|----|
| Izstrādājuma ievads.....                             | 11 |
| Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana..... | 11 |
| Plīts virsmas vadība .....                           | 11 |
| Vispārīga informācija par plīts virsmu.....          | 12 |
| Tehniskie dati.....                                  | 13 |

**4 Pirmā lietošanas reize 14**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Sākotnējā tīrīšana ..... | 14 |
|--------------------------|----|

**5 Plīts virsmas izmantošana 15**

|  |    |
|--|----|
| Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu..... | 15 |
| Vadības panelis .....                                  | 18 |

**6 Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu 27**

|  |    |
|--|----|
| Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu ..... | 27 |
|--|----|

**7 Apkope un tīrīšana 28**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Vispārīga tīrīšanas informācija ..... | 28 |
| Plīts virsmas tīrīšana.....           | 29 |
| Vadības paneļa tīrīšana .....         | 29 |

**8 Problēmu novēršana 30**

## 1 Drošības instrukcijas

- Šajā sadaļā ir drošības norādījumi, kas palīdzēs novērst jebkādu miesas bojājumu vai materiāla kaitējuma risku.
- Ja izstrādājums tiek nodots citai personai vai otrreizējai lietošanai, lietošanas instrukcija, izstrādājuma etiķetes, citi attiecīgie dokumenti un piederumi ir jānogādā kopā ar izstrādājumu.
- Mūsu uzņēmums nav atbildīgs par zaudējumiem, kas var rasties šo norādījumu neievērošanas dēļ.
- Ja netiek ievēroti šie norādījumi, garantija zaudē spēku.
-  Uzstādīšanas un remonta darbi vienmēr jāveic ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai importētāja norādītai personai.
-  Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
-  Nemēģiniet labot vai nomainīt nevienu izstrādājuma daļu, ja vien tas nav skaidri norādīts lietošanas rokasgrāmatā.
-  Neveiciet produkta tehniskas modifikācijas.
-  **Lietošanas mērķis**
  - Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai mājāsaimniecībā. Tas nav piemērots komerciālai lietošanai.
  - Nelietojiet izstrādājumu dārzos, balkonos vai citā āra vidē. Ierīce ir paredzēta izmantošanai sadzīves un personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citā darba vidē.
  - **BRĪDINĀJUMS:** Šis izstrādājums ir jāizmanto tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot dažādiem mērķiem, piemēram, telpas sildīšanai.
-  **Bērnu, neaizsargātu cilvēku un mājdzīvnieku drošība**
  - Šo izstrādājumu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kuriem ir nepietiekami attīstītas fiziskās, maņu vai garīgās prasmes vai trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi netiek uzraudzīti vai apmācīti par izstrādājuma drošu lietošanu un bīstamību.



- Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāju apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien kāds viņus neuzrauga.
- Šo izstrādājumu nedrīkst lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgajām spējām (ieskaitot bērnus), ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nesaņem nepieciešamās instrukcijas.
- Bērni ir jāuzrauga, lai pārlicinātos, ka viņi nespēlējās ar izstrādājumu.
- Elektropreces ir bīstamas bērniem un mājdzīvniekiem. Bērni un mājdzīvnieki nedrīkst rotaļāties ar izstrādājumu, kāpt uz tā vai iekļūt tajā.
- Nelieciet uz izstrādājuma priekšmetus, kurus bērni var aizsniegt.
- Pagrieziet katlu un pannu rokturus uz darbagalda sāniem, lai bērni nevarētu tos satvert un apdedzināties.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā izstrādājuma pieejamās virsmas ir karstas. Sargāt bērnus no izstrādājuma.
- Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā. Pastāv savainošanās un nosmakšanas risks.
- (Ja jūsu produktam ir kontaktdakša) Bērnu drošības dēļ pirms atbrīvošanās no izstrādājuma atvienojiet strāvas kontaktdakšu un padariet izstrādājumu nederīgu lietošanai.



### **Elektriskā drošība**

- Pievienojiet izstrādājumu iezemētai kontaktligzdai, kuru aizsargā drošinātājs, kas atbilst pašreizējiem parametriem, kas norādīti datu plāksnītē. Lieciet zemējuma uzstādīšanu veikt kvalificētam elektriķim. Nelietojiet izstrādājumu bez zemējuma saskaņā ar vietējiem/nacionālajiem noteikumiem.
- Izstrādājuma spraudnim vai elektriskajam savienojumam jāatrodas viegli pieejamā vietā (kur plīts liesma to neietekmēs). Ja tas nav iespējams, elektriskajā instalācijā, kurai izstrādājums ir pievienots, jābūt mehānismam (drošinātājam, slēdzim, slēdzim utt.), ievērojot elektriskos noteikumus un atdalot visus polus no tīkla.

- Instalēšanas, remonta un transportēšanas laikā izstrādājumu nedrīkst pievienot kontaktligzdai.
- Pievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas atbilst sprieguma un frekvences vērtībām, kas norādītas datu plāksnītē.
- (Ja jūsu produktam nav barošanas vada) Izmantojiet tikai savienojuma kabeli, kas norādīts sadaļā "Tehniskās specifikācijas".
- Nepievienojiet strāvas vadu zem un aiz izstrādājuma. Nelieciet smagu priekšmetu uz strāvas vada. Strāvas vadu nedrīkst saliekt, saspīest un nonākt saskarē ar jebkuru siltuma avotu.
- Izmantojiet tikai oriģinālo kabeli. Nelietojiet sagrieztus vai bojātus kabelus vai pagarinātājus.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jāmaina ražotājam, pilnvarotam servisam vai personai, kuru norāda importētāja uzņēmums, lai novērstu iespējamus riskus. (Ja jūsu produktam ir kontaktdakša)
- Nepievienojiet izstrādājumu kontaktligzdai, kas ir vaļīga,

iznākusi no kontaktligzdas, ir salauzta, netīra, taukaina, ar ūdens kontakta risku (piemēram, ūdens, kas var noplūst no letes).

- Nekad nepieskarieties spraudnim ar mitrām rokām! Lai atvienotu, neturiet vadu, vienmēr turiet spraudni.
- Pārliedzinieties, vai izstrādājuma spraudnis ir droši pievienots kontaktligzdai, lai izvairītos no izliekšanās.



### **Transportēšanas drošība**

- Pirms izstrādājuma transportēšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ja jums ir nepieciešams transportēt izstrādājumu, iesaiņojiet to ar burbuļplēves iepakojuma materiālu vai biezu kartonu un cieši to pielīmējiet. Cieši nostipriniet izstrādājumu ar lenti, lai izstrādājuma noņemamās vai kustīgās daļas un izstrādājums netiktu bojāti.
- Pārbaudiet izstrādājuma kopējo izskatu, lai redzētu, vai nav bojājumu, kas varētu būt radušies transportēšanas laikā.

## Instalācijas drošība

- Pirms izstrādājuma uzstādīšanas pārbaudiet, vai tajā nav bojājumu. Ja izstrādājums ir bojāts, neuzstādiet to.
- Neuzstādiet izstrādājumu siltuma avotu tuvumā (radiatori, cepeškrāsnis utt.).
- Visus ventilācijas kanālus ap izstrādājumu turiet atvērtus.

## Lietošanas drošība

- Pārlicinieties, ka izstrādājums ir izslēgts pēc katras lietošanas reizes.
- Ja ilgstoši nelietojat izstrādājumu, atvienojiet to no strāvas avota vai izslēdziet drošinātāju kārbā.
- Nedarbiniet bojātu izstrādājumu, vai ar traucējumiem. Ja tādi ir, atvienojiet izstrādājuma elektrības/gāzes savienojumus un piezvaniet pilnvarotajam servisam.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Neuzkāpiet uz izstrādājuma, lai kaut ko sasniegtu vai kādu citu iemeslu dēļ.

- Nelietojiet izstrādājumu situācijās, kas var ietekmēt jūsu uzvedību, piemēram, narkotiku un/vai alkohola reibumā.
- Var uzliesmot viegli uzliesmojoši priekšmeti, kas tiek turēti gatavošanas vietā. Nekad neuzglabāiet uzliesmojošus priekšmetus gatavošanas vietā.
- Čuguns, alumīnijs vai trauki ar bojātām/raupjām pamatnes daļām var izraisīt stikla virsmas saskrāpēšanu. Nomainot gatavošanas traukus, vienmēr paceliet tos, neslidiniet uz virsmas.
- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tāpēc pārlicinieties, ka plīts virsma un katlu dibens vienmēr ir sausi.
- Šis izstrādājums nav piemērots lietošanai ar tālvadības pulti vai ārēju pulksteni.

## Brīdinājumi par temperatūru

- **BRĪDINĀJUMS:** Kamēr izstrādājums darbojas, atklātās daļas būs karstas.

Neaiztieciet izstrādājumu un sildelementus. Bērnus, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst tuvināt izstrādājumam bez pieauguša uzraudzības.

- Nenovietojiet uzliesmojošus/sprādzienbīstamus materiālus izstrādājuma tuvumā, jo tā malas būs karstas.
- **BRĪDINĀJUMS:** Aizdeģšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.

### Piederumu lietošana

- **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.

### Gatavošanas drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Jāievēro gatavošanas process. Pastāvīgi jāievēro īstermiņa gatavošanas procesi.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ar taukiem un eļļu gatavota ēdiena 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 ugunsdzēsamo segu.

- Uzmanieties, izmantojot alkoholu ēdienos. Alkohols iztvaiko augstā temperatūrā un, nonākot uz karstas virsmas, var aizdegties, izraisot ugunsgrēku.

### Indukcija

- 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. Lai iegūtu sīkāku informāciju, skatiet sadaļu "Katla izvēle".
- Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādās iekārtās kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
- Pēc lietošanas aizveriet sildvirsmu, izmantojot

vadības paneli, nepaļaujieties uz katla sensoru.

- Metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus nedrīkst novietot uz sildvirsmas, jo tie sakarst.
- Metāla priekšmeti, kas glabājas atvilktnēs zem plīts virsmas, ilgstošas un intensīvas lietošanas laikā var kļūt ļoti karsti. Neglabājiet metāla priekšmetus atvilktnēs zem plīts.
- Nenovietojiet uz indukcijas plīts elektroniskos izstrādājumus, piemēram, mobilos tālruņus, planšetdatorus un datorus. Jūsu produkts var būt bojāts.



## **Apkopes un tīrīšanas drošība**

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Nekādā gadījumā nemazgājiet izstrādājumu, izsmidzinot vai uzlejot uz tā ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Netīriet izstrādājumu ar tvaika tīrītājiem, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.
- Sāls, cukura atliekas virtuves trauka apakšā vai šādas daļiņas uz stikla virsmas var izraisīt glāzes skrāpēšanu un plaisāšanu. Pirms trauka ievietošanas pārlicinieties, ka tā apakša ir tīra. Uzturiet stikla keramikas virsmu tīru.

## 2 Vides instrukcijas

### Atkritumu regulēšana Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts 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 otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem māsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

Tinkamas panaudoto prietaiso šalinīmas padeda išvengti galimū neigiamū pasekmiū aplinkai ir žmoniū sveikatai.

### Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

Jūsū nopirkātā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegtu 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 otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem māsaimniecības atkritumiem.

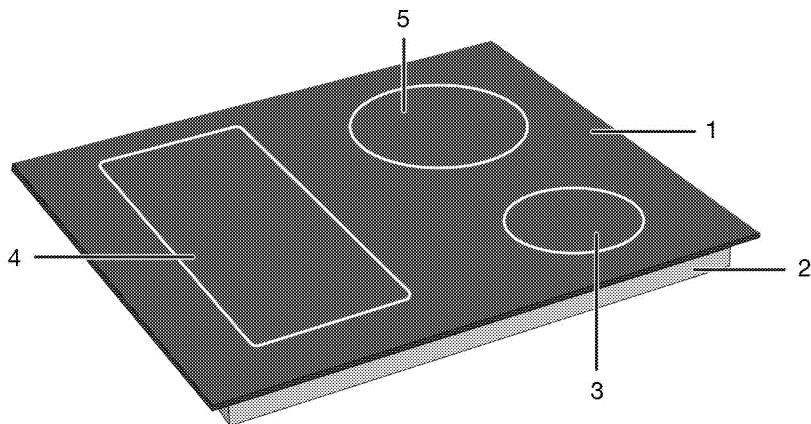
### Ieteikumi enerģijas taupīšanai

Informāciju par energoefektivitāti saskaņā ar ES 66/2014 var atrast produkta specifikācijā, kas pievienota produktam. Šie ieteikumi palīdzēs jums izmantot izstrādājumu ekoloģiskā un energoefektīvā veidā:

- Pirms gatavošanas atkausēt sasaldētu ēdienu.
- Lai ilgstoši gatavotu ēdienu, izslēdziet izstrādājumu 5 līdz 10 minūtes pirms gatavošanas beigu laika. Tagad, izmantojot siltumu, varat ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas.
- Izmantojiet katlus/pannas ar izmēru un vāku, kas piemērots sildvirsmi. Ēdieniem vienmēr izvēlieties pareizā izmēra katlu. Nepareiza izmēra traukiem ir nepieciešama vairāk enerģijas.
- Glabājiet plīts virsmas un katlu pamatnes tīras. Netīrumi samazina siltuma pānesi starp gatavošanas zonu un katla pamatni.

### 3 Jūsu izstrādājums

#### Izstrādājuma ievads

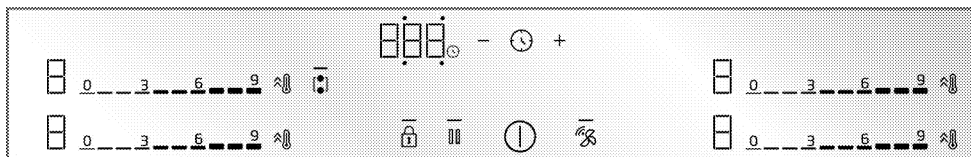


- 1 Stikla gatavošanas virsma
- 2 Korpusa apakšdaļa
- 3 Indukcijas gatavošanas zona
- 4 Indukcijas gatavošanas zona
- 5 Indukcijas gatavošanas zona

#### Izstrādājuma vadības paneļa ievads un lietošana

Šajā sadaļā atrodams izstrādājuma vadības paneļa pārskats un galvenie lietojumi. Atkarībā no izstrādājuma veida, attēli un dažas funkcijas var būt atšķirīgi.

#### Plīts virsmas vadība

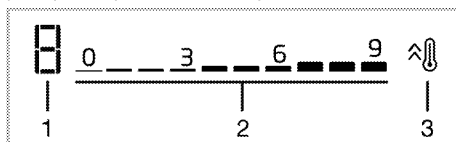


#### Taustiņi un simboli

- : Gaisma, kas norāda uz darbībā esošu attiecīgo taustiņu
- : Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- : Taustiņu bloķēšanas taustiņš
- : Plašas virsmas gatavošanas zonas apvienotais taustiņš
- : Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš
- : Bloķēšanas taustiņš tīrīšanas laikā
- : Taimera taustiņš

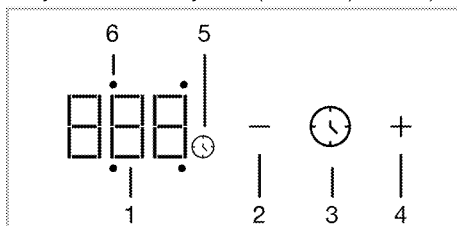
- : Taimera palielināšanas taustiņš
- : Taimera samazināšanas taustiņš
- : Sildriņķa - nosūcēja savienojuma taustiņš \*

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



Gatavošanas zonas displejs

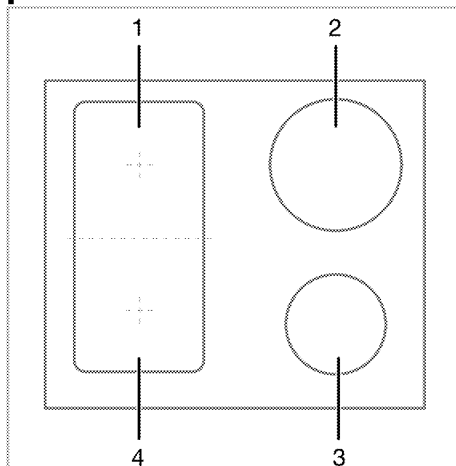
- 1 Attiecīgās gatavošanas zonas temperatūras indikators
- 2 Temperatūras līmeņa iestatīšanas zona
- 3 Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš



Taimera displejs

- 1 Taimera indikators
- 2 Taimera samazināšanas taustiņš
- 3 Taimera taustiņš
- 4 Taimera palielināšanas taustiņš
- 5 Taimera simbols
- 6 Taimera aktivitātes LED attiecīgajā gatavošanas zonā

## Vispārīga informācija par plīts virsmu



- 1 Aizmugurējā kreisā - Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Aizmugurējā labā - Indukcijas gatavošanas zona
- 3 Priekšējā labā - Indukcijas gatavošanas zona
- 4 Priekšējā kreisā - Indukcijas gatavošanas zona

Jūsu plīts virsma ir aprīkota ar plīts virsmām ar platām virsmām (Flexi virsmas). Jūs varat darbināt šo gatavošanas virsmu kā atsevišķas plīts virsmas, kas nav atkarīgas viena no otras. Varat aktivizēt šo gatavošanas zonu kombinēšanas funkciju un pārveidot tās par vienu gatavošanas virsmu, lai pagatavotu ēdienus ar lielajiem gatavošanas katliem. Pareizu katlu izmantošana šīm vārīšanas zonām un kombinēšanas funkcija ir aprakstīta sadaļā “Kā lietot plīts virsmu”.



## Tehniskie dati




### Vispārīgas specifikācijas

|   |  |
|---|--|
| Izstrādājuma ārējie izmēri<br>(augstums/platums/dziļums)                        | 45,2 mm*/590 mm/520 mm                 |
| Plīts uzstādīšanas izmēri<br>(platums/dziļums)                                  | 560 (+2) mm /490 (+2) mm               |
| Spriegums/frekvence   | 1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz  |
| Izmantotais kabeļa tips un<br>šķēsgriezums/piemērots lietošanai<br>izstrādājumā | min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Kopējais enerģijas patēriņš   | maks. 7,4 kW                           |

### Degļi

|                    |                                    |
|--------------------|------------------------------------|
| Aizmugurējā kreisā | <b>Indukcijas gatavošanas zona</b> |
| Izmērs             | 180 mm                             |
| Jauda              | 2200 W / Būsters: 3100 W           |
| Priekšējā kreisā   | <b>Indukcijas gatavošanas zona</b> |
| Izmērs             | 180 mm                             |
| Jauda              | 2200 W / Būsters: 3100 W           |
| Priekšējā labā     | <b>Indukcijas gatavošanas zona</b> |
| Izmērs             | 145 mm                             |
| Jauda              | 1500 W / Būsters: 2200 W           |
| Aizmugurējā labā   | <b>Indukcijas gatavošanas zona</b> |
| Izmērs             | 210 mm                             |
| Jauda              | 2400 W / Būsters: 3700 W           |

\* Plīts augstums, kas norādīts tehniskajā tabulā, ir izstrādājuma pamatnes pārsega augstums.

-  Tehniskās specifikācijas var mainīt bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu izstrādājuma kvalitāti.
-  Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst izstrādājumam.
-  Izstrādājuma etiķetēs vai tam pievienotajā dokumentācijā norādītās vērtības iegūst laboratorijas apstākļos saskaņā ar attiecīgajiem standartiem. Šīs vērtības var atšķirties atkarībā no izstrādājuma ekspluatācijas un vides apstākļiem.

## 4 Pirmā lietošanas reize

Pirms sākat lietot savu izstrādājumu, turpmākajās sadaļās ieteicams rīkoties šādi.

### Sākotnējā tīrīšana

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

**PAZIŅOJUMS** Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli. Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

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

## 5 Plīts virsmas izmantošana

### Vispārējā informācija par plīts virsmas lietošanu

#### Vispārīgi brīdinājumi

- Neļaujiet priekšmetiem nokrist uz plīts. Pat nelieli priekšmeti, piemēram, sāļu kratītāji, var sabojāt plīti. Nelietojiet saplaisājušas plīts virsmas. Ūdens var izplūst caur šīm plaisām un izraisīt īssavienojumu. Ja virsma ir jebkādā veidā bojāta (piemēram, redzamas plaisas), vispirms izslēdziet drošinātāju un pēc tam zvaniet pilnvarotam servisam, lai atvienotu izstrādājumu no strāvas, lai samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Uz plīts nelietojiet nesabalansētus un viegli sasveramus katlus/pannas.
- Nesildiet tukšus katlus/pannas. Katli un ierīce var tikt bojāti.
- Pēc katras lietošanas vienmēr izslēdziet plīts degļus.
- Ierīci var sabojāt, ja jūs izmantojat plīts virsmas bez katla vai katliem/pannām. Pēc katras darbības vienmēr izslēdziet plīts virsmu.
- Po kiekvieno naudojimo kepimo paviršius bus karštas, todėl nedėkite plastikinių puodų / keptuvių ant kepimo paviršiaus. Nekavējoties notīriet šādu materiālu uz virsmas.
- Pēkšņas temperatūras izmaiņas uz stikla gatavošanas virsmas var izraisīt bojājumus, esiet uzmanīgi, lai gatavošanas laikā neizšļakstītos auksti šķidrumi.
- Ielieciet pietiekamu daudzumu ēdiena katlos un pannās. Tādējādi jūs varat novērst ēdiena izliešanu no katliem un nevajadzīgu tīrīšanu.
- Nenovietojiet katlu un pannu vākus uz degļiem/zonām.

- Novietojiet katlus, centrējot tos uz degļiem/zonām. Ja jūs vēlaties novietot katlu uz cita degļa/zonas, nebīdīet to uz vēlamo degli; drīzāk vispirms to paceliet un pēc tam novietojiet uz otra degļa.

### Indukcijas plīts virsmas darbības princips

Indukcijas plīts ir kā atvērta ķēde.

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

### Ēdienu gatavošanas ar indukciju priekšrocības

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

## Drošai darbībai:

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

## Gatavošanas katli/pannas

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

## Piemēroti katli/pannas:

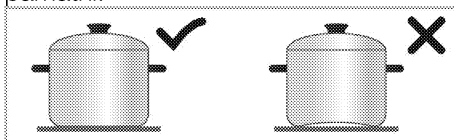
- Čuguna katli/pannas
- Emaljēti tērauda katli/pannas
- Tērauda un nerūsējošā tērauda katli/pannas (ar etiķeti vai brīdinājumu, kas norāda, ka tie ir sadēfīgi ar indukciju)

## Nepiemēroti katli/pannas:

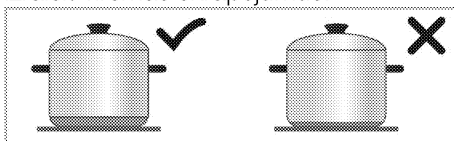
- Alumīnija katli/pannas
- Vara katli/pannas
- Misiņa katli/pannas
- Stikla katli/pannas
- Keramikā
- Keramikā un porcelāns

## Ieteikumi:

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

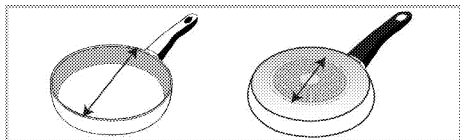


- Izmantojiet gatavošanas katlus/pannas tikai ar biežām, apstrādātām pamatnēm. Tomēr, ja izmantojat plānus katlus, šie katli ļoti ātri sakarst, un pannas apakšdaļa var izkausēt un sabojāt gatavošanas virsmu un ierīci, pirms tiek aktivizēta automātiskā izslēgšanās sistēma. Asas malas var izraisīt virsmas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

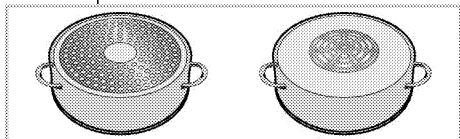


- Dažu gatavošanas katlu/pannu pamatnēm ir mazāks feromagnētiskais lauks nekā to patiesajam diametram. Plīts virsma silda tikai šo zonu. Tāpēc siltums netiek vienmērīgi sadalīts, un gatavošanas veiktspēja ir samazināta. Turklāt šādus gatavošanas

katlus/pannas nevar noteikt uz lielām indukcijas plīts virsmām. Tādējādi gatavošanas plīts virsma jāizvēlas atbilstoši feromagnētiskā lauka lielumam.



- Dažiem gatavošanas katliem/pannām ir pamatne, kas satur neferomagnētiskus materiālus, piemēram, alumīniju. Šāda veida gatavošanas katli/pannas, iespējams, nesasilda pienācīgi vai tos vispār nevar noteikt uz indukcijas plīts virsmas. Dažos gadījumos var parādīties brīdinājums par sliktiem katliem/pannām.



## Gatavošanas katlu/pannu pārbaude

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

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

## Ieteicamie katlu/pannu izmēri

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

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

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

## Automātiska katlu/pannu noteikšana

Novietojot uz plīts jebkurus gatavošanas katlus/pannas, kas ir saderīgi ar indukciju, jūsu plīts virsma automātiski nosaka, uz kuras plīts virsmas gatavošanas katli/pannas ir novietoti, un vadības panelī tiek sniegtas norādes.

## Gatavošanas zona ar plašu virsmu (flexi)

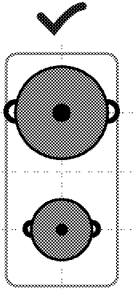
Jūsu plīts virsma ir aprīkota ar platām plīts virsmām (Flexi virsmas). Jūs varat darbināt šo gatavošanas virsmu kā atsevišķas plīts virsmas, kas nav atkarīgas viena no otras mazākajiem gatavošanas katliem. Varat aktivizēt šo gatavošanas zonu kombinēšanas funkciju un pārveidot tās par vienu gatavošanas virsmu, lai pagatavotu ēdienus ar lielajiem gatavošanas katliem.

## Divas neatkarīgas gatavošanas zonas

Gatavošanas zonām ar plašu virsmu ir divas gatavošanas zonas, priekšpusē un aizmugurē.

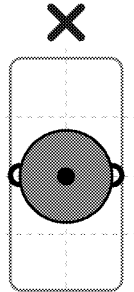
Jūs varat izmantot šīs zonas kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas dažādiem temperatūras līmeņiem ar diviem dažādiem gatavošanas katliem.

Novietojiet gatavošanas katlus/pannas, centrējot atsevišķās gatavošanas zonas.



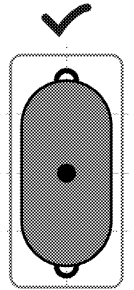
## Divas neatkarīgas gatavošanas zonas

Lai pagatavotu ēdienu ar atsevišķiem katliem/pannām, novietojiet to priekšējās vai aizmugurējās gatavošanas zonas centrā. Nenovietojiet gatavošanas katlus/pannas gatavošanas zonas centrā.

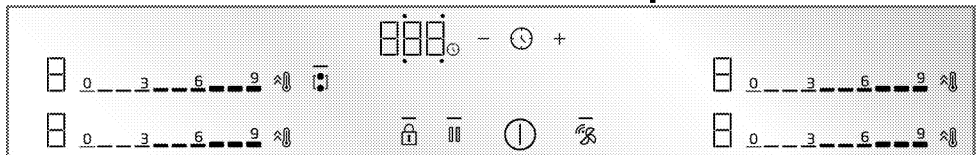


## Viena gatavošanas zona

Gatavošanas darbiem ar lieliem katliem/pannām novietojiet katlus/pannas tā, lai tie aptvertu abu gatavošanas zonu centrus un būtu centrēti uz gatavošanas zonas.




## Vadības panelis



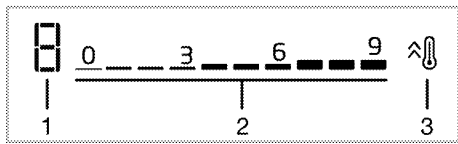
### Taustiņi un simboli

- : Gaisma, kas norāda uz darbībā esošu attiecīgo taustiņu
- ⌚ : Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
- 🔒 : Taustiņu bloķēšanas taustiņš

- ☀️ : Plašas virsmas gatavošanas zonas apvienotais taustiņš
- ⌚ : Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš
- 🔒 : Bloķēšanas taustiņš tīrīšanas laikā
- ⌚ : Taimera taustiņš

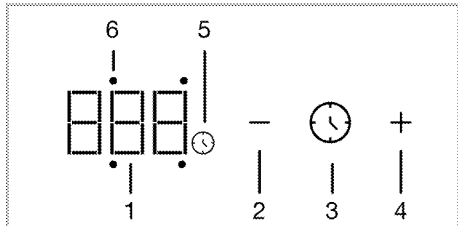
- + : Taimera palielināšanas taustiņš
- : Taimera samazināšanas taustiņš
-  : Sildriņķa - nosūcēja savienojuma taustiņš \*

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



Gatavošanas zonas displejs







- 1 Attiecīgās gatavošanas zonas temperatūras indikators
- 2 Temperatūras līmeņa iestatīšanas zona
- 3 Ātrās uzsildīšanas taustiņš/Intensīva jaudas iestatījuma (būsters) taustiņš




Taimera displejs

- 1 Taimera indikators
- 2 Taimera samazināšanas taustiņš
- 3 Taimera taustiņš
- 4 Taimera palielināšanas taustiņš
- 5 Taimera simbols
- 6 Taimera aktivitātes LED attiecīgajā gatavošanas zonā


## Vispārīgi brīdinājumi par vadības paneli

-  Šo ierīci kontrolē no skārienjutīga vadības paneļa. Katra darbība, kas tiek veikta, pieskaroties vadības panelim, tiek apstiprināta ar skaņas signālu.
-  Vadības panelim vienmēr jābūt tīram un sausam. Mitra un netīra virsma var radīt funkciju izpildes problēmas.
-  Sildriņķis vienmēr automātiski atgriežas gaidstāves režīmā, ja 20 sekunžu laikā netiek veikta neviena darbība.
-  Iekārtā būs redzams "FF" brīdinājums saistībā ar drošības apsvērumiem, ja uz ilgāku laiku tur piespiestu kādu taustiņu ( taustiņš).
-  Iedegas — gaisma uz ieslēgtajiem vai izvēlētajiem taustiņiem.

### Sildriņķa ieslēgšana

1. Pieskarieties vadības panelī esošajam  taustiņam.
- » Sildriņķis ir gatavs lietošanai.

### Sildriņķa izslēgšana

1. Pieskarieties vadības panelī esošajam  taustiņam.
- » Sildriņķis izslēdzas un atgriežas gaidstāves režīmā.

### Atlikušā karstuma indikators

Katrai sildriņķa zonai uz vadības paneļa ir savs karstuma indikators. Tas parāda, vai sildriņķis pēc izslēgšanas joprojām ir karsts. Nepieskarieties attiecīgajam(iem) sildriņķim(iem), pirms karstuma indikators ir izslēdzies.

| Simbols | Apraksts           |
|---------|--------------------|
| H       | Augsta temperatūra |

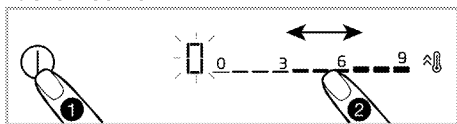
**Simbols****Apraksts**

h

Zema  
temperatūra

**i** Elektroapgādes traucējumu dēļ atlikušā karstuma indikators neieslēdzas un nebrīdina lietotāju par karstiem sildriņķiem.

### Sildriņķa ieslēgšana (gatavošanas zona) un temperatūras līmeņa iestatīšana



1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ①.
- » Sildriņķa zonas displejā parādīsies "0" simbols.
2. Atkarībā no tā, kuru zonu vēlaties ieslēgt, pieskaroties iestatījumu zonai vai slidinot pirkstu pāri šai zonai, iestatiet temperatūras līmeni no "0" līdz "9".

Lai gan temperatūras līmenis tiek paaugstināts kā 1, 2, 3... 19 dažiem modeļiem, to var palielināt arī kā 1, 1, 2, 2... 9. dažiem modeļiem. Tas ir atkarīgs no izstrādājuma modeļa.

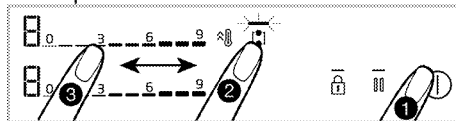
### Sildriņķa izslēgšana:

Izvēlēto sildriņķi var izslēgt 2 veidos:

1. Iestatot temperatūru uz "0"  
Jūs varat izslēgt sildriņķi, samazinot temperatūras iestatījumu uz "0".
2. Izmantojot taimera izslēgšanas funkciju vēlamajā sildriņķa zonā  
Kad laiks ir beidzies, taimeris izslēdz tam pievienoto sildriņķi. Visi displeji rāda "0" vai "00". Sildriņķa displejā parādās simbols ②.  
Taimera iestatīšana sildriņķa zonai ir aprakstīta tālākās nodaļās.

### Apvienojot sildriņķu zonas plašā virsmā (flexi) (ja jūsu plītij ir šāda sildriņķu zonu apvienošanas funkcija)

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ①.
2. Pieskarieties taustiņam ②.  
» Sildriņķa displeja kreisajā pusē parādās 0 un iedegas — gaisma taustiņam ②.



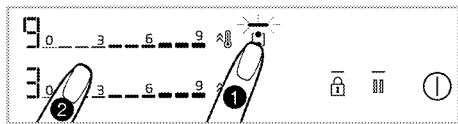
3. Pieskaroties iestatījumu zonai vai slidinot pirkstu pāri šai zonai, iestatiet temperatūras līmeni no 0 līdz 9.  
Lai gan temperatūras līmenis tiek paaugstināts kā 1, 2, 3... 19 dažiem modeļiem, to var palielināt arī kā 1, 1, 2, 2... 9. dažiem modeļiem. Tas ir atkarīgs no izstrādājuma modeļa.  
» Sildriņķis sāk darboties. Ja tiek izvēlēts cits sildriņķis vai jūs nogaidīsiet 10 sekundes, neveicot nevienu citu darbību, — gaisma taustiņā ② izdzisis.

**i** Piemērā ir aprakstīti kreisās puses sildriņķi ar platu virsmu. Ja jūsu iekārtas labās puses sildriņķiem ir platas virsmas, tas pats attiecas uz sildriņķiem labajā pusē.


### Sildriņķu virsmas apvienošana (flexi), kamēr darbojas viens vai abi kreisās puses sildriņķi (ja jūsu plītij sildriņķus var apvienot plašākā virsmā)

Kamēr viens vai abi sildriņķi kreisajā pusē darbojas neatkarīgi viens no otra, jūs varat apvienot tos abus, ieslēdzot plašās virsmas sildriņķi. Šādi jūs varat izmantot plašāku sildriņķu virsmu ar to pašu gatavošanas intensitāti.

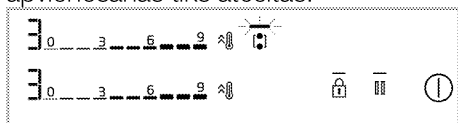




1. Kamēr kreisajā pusē darbojas viens vai abi sildriņķi, pieskarieties taustiņam .


» Abu sildriņķu displejos tiks parādīta zona ar zemāko gatavošanas intensitāti un — gaisma iedegsies  taustiņā.

» Apvienotie sildriņķi atsāk darboties tajā sildriņķa temperatūrā, kurā tā ir zemāka, un, ja ir iestatīts taimeris, tad atbilstoši tajā iestatītajam laikam. Temperatūras un taimera vērtības sildriņķī ar augstāku temperatūras vērtību pirms apvienošanas tiks atceltas.



» Lai vēlāk mainītu temperatūras vērtību, iestatiet vēlamo līmeni iestatīšanas zonā.



### Sildriņķu ar plašu virsmu (ja jūsu plītiņ ir šāda sildriņķu apvienošanas funkcija) izslēgšana

Jūs varat atdalīt un izslēgt sildriņķus, pieskaroties taustiņam .

### Intensīvas jaudas iestatījums (BŪSTERS)

Jūs varat izmantot būsteru, lai uzsildītu ar maksimāli intensīvu jaudu. Taču mēs neiesakām šajā pozīcijā gatavot ilgu laiku. Ne visām plītiņim ir pieejams intensīvas jaudas iestatījums. Kad intensīvas jaudas iestatījuma periods (skat. darbības perioda ierobežojumu tabulu) ir beidzies, sildriņķis tiek izslēgts.


### Intensīva jaudas iestatījuma (BŪSTERA) tieša izvēlēšanās:

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam .
2. Pieskarieties vēlamā sildriņķa taustiņam .


Atlasītais sildriņķis darbojas ar maksimālo jaudu un attiecīgā sildriņķa displejā mirgo 3 gaismiņas.

Kad intensīvas jaudas iestatījuma periods (skat. darbības perioda ierobežojumu tabulu) ir beidzies, sildriņķis turpinās darboties augstākajā temperatūrā.

### Intensīvas jaudas iestatījuma (BŪSTERS) izvēlēšanās, kamēr sildriņķis ir aktīvs:

1. Pieskarieties taustiņam , kamēr sildriņķis ir ieslēgts un attiecīgais sildriņķis darbojas norādītajā intensitātē.
2. Atlasītais sildriņķis darbojas ar maksimālo jaudu un attiecīgā sildriņķa displejā mirgo 3 gaismiņas. Kad intensīvas jaudas iestatījums ir beidzies, sildriņķis turpinās darboties augstākajā temperatūrā.

### Intensīvas jaudas iestatījuma (BŪSTERS) izslēgšana pirms darbības beigām:

Jūs varat izslēgt intensīvas jaudas iestatījumu, kad vien vēlaties, pieskaroties taustiņam . Sildriņķis turpina darboties augstākās temperatūras vērtībā. Iestatiet 0 vērtību, pieskaroties aktīvās sildriņķa iestatīšanas laukam ar pirkstu, lai to izslēgtu.


### Bloķēšana tīrīšanas laikā

Taustiņu bloķēšanas tīrīšanas laikā ļauj lietotājam ātri notīrīt vajadzīgo vietu, neapurot vadības paneļa taustiņu darbību, kamēr sildriņķis darbojas. Ierīce tīrīšanas laikā neaptur darbību.



### Funkcijas “bloķēšana tīrīšanas laikā” aktivizēšana



1. Pieskarieties un turiet piespiestu taustiņu , kad sildriņķis ir ieslēgts.

»  iedegsies gaismiņa. Simbols "0" tiek rādīts sildriņķu displejos. Šajā posmā drīkst piespiest tikai taustiņu ①.


## Funkcijas "bloķēšana tīrīšanas laikā" izslēgšana

Pieskarieties un turiet piespiestu taustiņu , lai atspējotu funkciju "bloķēšana tīrīšanas laikā".  gaisma izdzisis un funkcija "bloķēšana tīrīšanas laikā" tiks atspējota.


## Taustiņu bloķēšana

**Kamēr sildriņķis ir ieslēgts vai izslēgts,** jūs varat aktivizēt taustiņu bloķēšanu, lai novērstu nejaušu funkcijas maiņu.



## Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

1. Lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu, turiet piespiestu taustiņu , līdz atskan viens signāls.

—gaisma taustiņā  iemirgosies un visas gatavošanas zonas tiks nobloķētas.

**i** Kamēr taustiņu bloķēšana ir aktīva, darbojas tikai taustiņš ①. Pieskarieties jebkuram citam taustiņam, —gaisma taustiņā  iemirgojas, norādot, ka taustiņu bloķēšana ir ieslēgta. Ja izslēgsiet sildriņķi, kamēr taustiņi ir nobloķēti, taustiņu bloķēšana tiks izslēgta, lai varētu atkārtoti ieslēgt sildriņķi.

## Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana










1. Pieskarieties un turiet piespiestu taustiņu , līdz atskan viens signāls. Darbību apstiprina skaņas signāls. —gaisma taustiņā  izdzisis un taustiņu bloķēšana tiks izslēgta.

## Taimera funkcija

Šī funkcija atvieglo gatavošanu. Jums visu gatavošanas laiku nav jāuzmana plīts. Sildriņķis automātiski izslēgsies pēc jūsu izvēlēta perioda.

## Taimera ieslēgšana



1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam ①.
  2. Atkarībā no tā, kuru zonu vēlaties ieslēgt, pieskaroties iestatījumu zonai vai slidinot pirkstu pāri šai zonai, iestatiet vēlamo temperatūras līmeni.
  3. Ieslēdziet taimeri, pieskaroties taustiņam ②.
- Sildriņķa zonas displejā izgaismosies "00" un  simbols sāks mirgot.
4. Taimera displejā ap "00" ir redzamas 4 aktivitātes LED gaismas. Lai gatavošanas zonai iestatītu taimeri, pieskarieties taustiņam  un plīti izvēlieties attiecīgo sildriņķu pusi.
  5. Iestatiet vēlamo periodu, pieskaroties taustiņiem  / .  Jūs varat arī pagarināt taimera laiku, ilgāk turot piespiestu taustiņu  vai .
-  simbols paliek pastāvīgi izgaismots pēc tam, kad kādu laiku ir mirgojis sildriņķu zonas displejā. Ja  simbols ir izgaismots pastāvīgi, tas parāda, ka funkcija ir aktivizēta.

**i** Taimeri drīkst izmantot tikai ieslēgtajiem sildriņķiem.

**i** Atkārtojiet iepriekš aprakstīto procedūru ar citiem sildriņķiem, kuriem vēlaties iestatīt taimeri.

**i** Taimeri nedrīkst iestatīt, neizvēloties sildriņķi un tā temperatūras līmeni.

**i** Kamēr taimeris ir aktīvs, izvēlētajam sildriņķim iestatītais laiks tiek rādīts taimera displejā.

## Taimeru izslēgšana


Plīts izslēdzas automātiski un, kad iestatītais laiks ir beidzies, atskan skaņas signāls.



Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas brīdinājumu.


## Taimeru priekšlaicīga izslēgšana

Ja taimeris tiek izslēgts priekšlaicīgi, sildriņķis turpina darboties iestatītajā temperatūrā līdz izslēgšanas brīdim.

### Izslēgšana, samazinot taimera iestatījumus līdz "00" līmenim:

1. Izvēlieties attiecīgās gatavošanas zonas taimeris, pieskaroties taustiņam .

2. Pagaidiet, kamēr simbols "00" parādās taimera displejā, pieskaroties taustiņam , lai samazinātu vērtību. Jūs varat arī pagarināt taimera laiku, ilgāk turot piespiestu taustiņu .

 simbols gatavošanas zonas displejā mirgo konkrētu laiku un tad izslēdzas **pavisam** un taimeris tiek atcelts.


## Apturēšanas funkcija

Ar šo funkciju jūs varat uz brīdi apturēt visas funkcijas, kas darbojas gatavošanas zonā (**izņemot taimeris**) līdz 1. līmenim.

**i** Ja taimeris ir iestatīts jebkuram sildriņķim, taimeris pēc apturēšanas atsāk darboties.

1. Pieskarieties taustiņam , kamēr sildriņķis ir ieslēgts.

Visi darbībā esošie sildriņķi turpina darboties 1. līmenī.

2. Vēlreiz pieskarieties taustiņam , lai palaistu visus apturētos sildriņķus ar iepriekšējiem iestatījumiem.

## Iestatījumi

Izmantojot šo funkciju, jūs varat mainīt jaudas intensitāti, gatavošanas beigu skaņas signāla laiku un sildriņķa - nosūcēja savienojuma iestatījumus.



cF1: Jaudas pārvaldības iestatījums




cF2: Gatavošanas beigu skaņas signāls

cF3: Sildriņķa - nosūcēja savienojuma iestatījums

### 1- Jaudas pārvaldības iestatījums (cF1)


Ar šo funkciju jūs varat iestatīt maksimālo sildriņķa jaudu pēc vēlēšanās.

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam , un izslēdziet to, vēlreiz pieskaroties taustiņam .

2. 10 sekunžu laikā pēc produkta izslēgšanas, pieskarieties attiecīgi taustiņiem //.

» Taimera displejā cF1, uz kreisā tālākā sildriņķa displeja būs redzams "9".

3. Pieskaroties kreisā aizmugurējā sildriņķa iestatījumu zonā, slidinot ar pirkstu pāri zonai, iestatiet jaudas līmeni no (skatīt tabulu "Jaudas pārvaldības līmenis") "1" līdz "9".

4. Apstipriniet izvēlēto iestatījumu, pieskaroties taustiņam .

» Sildriņķis izslēgsies un sāks darboties ar augstāko jaudas intensitāti izvēlētajā līmenī.

"Jaudas pārvaldība" ietver 9 dažādus jaudas līmeņus (skatīt tabulu "Jaudas pārvaldības līmenis").

Tabula "Jaudas pārvaldības līmenis"

| Jaudas pārvaldības iestatījums | Kopējā jauda |
|--------------------------------|--------------|
| 1                              | 1,2 kW       |
| 2                              | 2,4 kW       |
| 3                              | 3 kW         |
| 4                              | 3,6 kW       |
| 5                              | 4,4 kW       |
| 6                              | 5,4 kW       |

| Jaudas pārvaldības iestatījums | Kopējā jauda |
|--------------------------------|--------------|
| 7                              | 5,7 kW       |
| 8                              | 6,7 kW       |
| 9                              | 7,4 kW*      |

**i** Kopējā jaudas vērtība jaudas pārvaldības līmenim 5, 6, 7, 8, 9 ir 3,6 kW tiem produktiem, kuru maksimālais kopējais jaudas patēriņš ir 3,6 kW.

## 2- Gatavošanas beigu skaņas signāla iestatījums (cF2)

Izmantojot šo funkciju, jūs varat iestatīt sildriņķa gatavošanas beigu signāla laiku pēc saviem ieskatiem.

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam **Ⓢ**, un izslēdziet to, vēlreiz pieskaroties taustiņam **Ⓢ**.
2. 10 sekunžu laikā pēc produkta izslēgšanas, pieskarieties attiecīgi taustiņiem **Ⓢ/Ⓢ/Ⓢ/Ⓢ**.  
» Taimera displejā tiks parādīti noklusējuma iestatījumi cF1.
3. Lai iestatītu gatavošanas beigu skaņas signālu, vienreiz pieskarieties **Ⓢ** taustiņam.  
» Taimera displejā cF2, uz kreisā tālākā sildriņķa displeja būs redzams "2".
4. Pieskaroties kreisā aizmugurējā sildriņķa iestatījumu zonā, slidinot ar pirkstu pāri zonai, iestatiet signāla laika vērtību (skatīt tabulu "Gatavošanas beigu skaņas signāls") no "0" līdz "3".
5. Pieskaroties taustiņam **Ⓢ**, apstipriniet gatavošanas beigu skaņas signāla laika iestatījumu.  
» Sildriņķis izslēgsies un sāks darboties ar signāla laika iestatījumu izvēlētajā līmenī.

**i** Gatavošanas beigu skaņas signāla rūpnīcas noklusējuma vērtība ir standarta 2. līmenis.

Tabula - Gatavošanas beigu skaņas signāla iestatījums

| Gatavošanas beigu skaņas signāla līmenis | Gatavošanas beigu skaņas signāla periods |
|--|--|
| 0  | 15 sekundes                              |
| 1  | 30 sekundes                              |
| 2  | 1 minūte                                 |
| 3  | 2 minūtes                                |

## 3- Sildriņķa - nosūcēja savienojuma iestatījums (cF3)

Izmantojot šo funkciju, jūs varat savienot sildriņķi ar tvaika nosūcēju, lai tie varētu automātiski darboties kopā.

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam **Ⓢ**, un izslēdziet to, vēlreiz pieskaroties taustiņam **Ⓢ**.
2. 10 sekunžu laikā pēc produkta izslēgšanas, pieskarieties attiecīgi taustiņiem **Ⓢ/Ⓢ/Ⓢ/Ⓢ**.  
» Taimera displejā tiks parādīti noklusējuma iestatījumi cF1.
3. Divreiz pieskarieties taustiņam **Ⓢ**, lai izveidotu sildriņķa - nosūcēja savienojuma iestatījumu.  
» Taimera displejā cF3, uz kreisā tālākā sildriņķa displeja būs redzams "4".
4. Pieskaroties kreisā aizmugurējā sildriņķa iestatījumu zonā, slidinot ar pirkstu pāri zonai, iestatiet tvaika nosūcēja darbības līmeni (skatīt tabulu "Tvaika nosūcēja darbības līmenis") no "0" līdz "7".
5. Pieskarieties taustiņam **Ⓢ**, lai apstiprinātu sildriņķa - nosūcēja savienojuma iestatījumu.  
» Sildriņķis izslēgsies un sāks darboties izvēlētajā sildriņķa darbības līmenī.

Tabula – sildriņķa darbības līmenis

| Sildriņķa darbības līmenis | Lampa       | Tvaika nosūcējs (vārīšanās uz sildriņķa) | Tvaika nosūcējs (vārīšanās uz 2 vai vairāk sildriņķiem) | Cepšana  |
|----------------------------|-------------|--|---|----------|
| 0                          | izslēgts    | izslēgts                                 | izslēgts  | izslēgts |
| 1                          | apgaisojums | izslēgts                                 | izslēgts  | izslēgts |
| 2                          | apgaisojums | izslēgts                                 | L1  | L1       |
| 3                          | apgaisojums | L1                                       | L1  | L1       |
| 4                          | apgaisojums | L1                                       | L1  | L2       |
| 5                          | apgaisojums | L1                                       | L2  | L2       |
| 6                          | apgaisojums | L1                                       | L2  | L3       |
| 7                          | apgaisojums | L2                                       | L2  | L3       |


### Tvaika nosūcēja intensitātes ievērošana virs sildriņķa

Ar šo iestatījumu jūs varat iestatīt tvaika nosūcēja intensitāti virs sildriņķa.

1. Ieslēdziet sildriņķi, pieskaroties taustiņam .

2. 3 sekundes turiet piespiestu taustiņu .

» — gaisma  taustiņam izslēgsies.

3. Pieskarieties un turiet piespiestu taustiņu , līdz ir sasniegts vēlamā tvaika nosūcēja intensitāte.

### Indukcijas sildriņķu droša un efektīva lietošana

**Darbības princips:** Pateicoties darbības principam, indukcijas sildītājs nepastarpināti uzsilda katlu. Tādēļ, salīdzinājumā ar citu veidu sildriņķiem, tam ir daudz priekšrocību. Tas darbojas efektīvāk un sildriņķa virsma ir vēsāka. Jūsu indukcijas plītij ir augstākā drošības sistēma, kas nodrošinās iespējami drošu ekspluatāciju.



Jūsu plītij varētu būt sildriņķi ar šādiem diametriem: 145, 180, 210 un 280 mm, kam atkarībā no modeļa ir indukcijas elements. Indukcijas elements ļauj katrai sildriņķa zonai automātiski noteikt, vai uz tā atrodas katls vai panna. Enerģija rodas tikai tur kur sildvirsmas saskaras ar katlu, tādēļ tiek patērēts neliels enerģijas daudzums.

### Automātiskā sistēmas izslēgšana

Sildriņķa vadībai ir automātiska izslēgšanas sistēma. Ja viena vai vairākas sildriņķa zonas ir palikušas ieslēgtas, sildriņķa zona pēc brīža automātiski izslēdzas (skat. 1. tabulu). Ja sildriņķa zonai ir iestatīts taimeris, taimera displejs arī tiek izslēgts. Automātiskās izslēgšanas laika limits ir atkarīgs no izvēlētajā temperatūras līmeņa. Maksimālais darbības periods attiecas uz šo temperatūras līmeni. Lietotājs var atkal lietot sildriņķa zonu pēc automātiskās izslēgšanas, kā aprakstīts iepriekš.

**1. tabula.** Automātiskās izslēgšanas periodi

| Temperatūras līmenis | Automātiskās izslēgšanas periodi – stundas |
|----------------------|--|
| 0                    | 0  |
| 1                    | 6  |
| 2                    | 6  |
| 3                    | 5  |
| 4                    | 5  |
| 5                    | 4  |
| 6                    | 4  |
| 7                    | 2  |
| 8                    | 2  |
| 9                    | 1  |
| Ātrā uzsildīšana     | 10 minūtes                                 |

Lai gan temperatūras līmenis tiek paaugstināts kā 1, 2, 3... 19 dažiem modeļiem, to var palielināt arī kā 1,1, 2,2. ... 9. dažiem modeļiem. Tas ir atkarīgs no izstrādājuma modeļa.

### **Aizsardzība pret pārkaršanu**

Jūsu sildriņķiem ir daži sensori, kas aizsargā pret pārkaršanu. Pārkaršanas gadījumā jūs varat novērot tālāk minēto:

- Darbībā esošu sildriņķi var izslēgt.
- Izvēlēto līmeni var samazināt. Taču tas netiek atspoguļots displejā.

### **Pārplūšanas aizsardzības sistēma**

Jūsu plītij ir pārplūšanas aizsardzības sistēma. Ja kaut kādu iemeslu dēļ uz vadības paneļa nonāk pārplūdis ēdiens, sistēma automātiski atslēdz jaudas padēvi un izslēdz plīti. Šādā gadījumā displejā parādās “F” simbols.

### **Precīza jaudas iestatīšana**

Indukcijas sildriņķis uzreiz reaģē uz dotajām komandām atbilstoši darbības principam. Tā jaudas iestatījumi mainās ļoti strauji. Līdz ar to jūs varat novērst šķidruma (ūdens, piena) pārplūšanu īsi pirms tas ir noticis, nekavējoties izslēdzot ierīci.

## 6 Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu

Šajā sadaļā aprakstīti ēdienu sagatavošanas un gatavošanas padomi.

### Vispārīgi brīdinājumi par gatavošanu ar plīts virsmu

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

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

## 7 Apkope un tīrīšana

### Vispārīga tīrīšanas informācija

#### ▲ Vispārīgi brīdinājumi

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas uzgaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!
- Nelietojiet mazgāšanas līdzekļus tieši uz karstām virsmām. Tas var izraisīt paliekošus traipus.
- Pēc katras darbības ierīci rūpīgi notīriet un nosusiniet. Tādējādi pārtikas atliekas ir jānotīra un jānovērš šo atlieku sadedzināšana, ja ierīci atkal lieto vēlāk. Tādējādi ierīces kalpošanas laiks pagarinās, un bieži sastopamās problēmas tiek samazinātas.
- Tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Tīrīšanas laikā nelietojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus, tīrīšanas krēmus, atkaļķošanas līdzekļus vai asus priekšmetus.
- Pēc katras lietošanas reizes tīrīšanai nav nepieciešams īpašs tīrīšanas līdzeklis. Notīriet ierīci ar trauku ziepēm, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet ar sausu mikrošķiedras drāniņu.
- Pēc tīrīšanas noteikti noslaukiet visu atlikušo šķidrumu un ēdiena gatavošanas laikā nekavējoties notīriet visu pārtikas izstrādājumu šķakatas.
- Nevienu ierīces sastāvdaļu nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

#### Plīts virsmai:

- Skābie netīrumi, piemēram, piens, tomātu pasta un eļļa, var radīt pastāvīgus traipus uz plīts virsmām un degļu/sildvirsmu sastāvdaļām, notīriet

pārplūstošos šķidrumus tūlīt pēc plīts atdziesēšanas, izslēdzot to.

#### Inox un nerūsējošās virsmas

- Nerūsējošas vai neitrālas virsmas un rokturu tīrīšanai nelietojiet skābes vai hlora saturošus tīrīšanas līdzekļus.
- Nerūsējoša vai neitrāla virsma ar laiku var mainīt krāsu. Tas ir normāli. Pēc katras darbības notīriet ar mazgāšanas līdzekli, kas piemērots nerūsējošai vai neitrālai virsmai.
- Notīriet ar mīkstu ziepjūdens drānu un šķidru (nesaskrāpējošu) mazgāšanas līdzekli, kas piemērots neitrālām virsmām, rūpīgi noslaukot vienā virzienā.
- Nekavējoties nomazgājiet kaļķu, eļļas, cietes, piena un olbaltumvielu traipus uz nerūsējošā tērauda un stikla virsmām. Traipi ilgstošā laika posmā var rūsēt.

#### Stikla virsmas

- Tīrot stikla virsmas, nelietojiet cietā metāla skrāpjus un abrazīvus tīrīšanas materiālus. Tie var sabojāt stikla virsmu.
- Notīriet ierīci, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekļus, siltu ūdeni un mikrošķiedras lupatiņu, kas raksturīga stikla virsmām, un nosusiniet to ar sausu mikrošķiedras drāniņu.
- Ja pēc tīrīšanas ir palicis mazgāšanas līdzekļa atlikums, noslaukiet to ar aukstu ūdeni un nosusiniet ar tīru un sausu mikrošķiedras drāniņu. Mazgāšanas līdzekļa atlikumi nākamreiz var sabojāt stikla virsmu.
- Nekādā gadījumā uz stikla virsmas piekaltušos atlikumus nedrīkst noņemt ar zobainiem nažiem, stieplu vilnu vai līdzīgiem skrāpēšanas rīkiem.
- Jūs varat notīrīt kalcija traipus (dzeltenos traipus) uz stikla virsmas ar



komerciāli nopērkamo atkaļķošanas aģentu ar atkaļķošanas līdzekli, piemēram, etiķi vai citronu sulu.

- Ja virsma ir ļoti netīra, uzklājiet tīrīšanas līdzekli ar sūkli un uzgaidiet, līdz tas pienācīgi iedarbojas. Pēc tam notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.
- Krāsas un traipi uz stikla virsmas ir normāli, un tie nav trūkumi.

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

- Notīriet plastmasas detaļas un krāsotās virsmas ar trauku mazgāšanas līdzekli, siltu ūdeni un mīkstu drāniņu vai sūkli un nosusiniet tās ar sausu drānu.
- Nelietojiet cieto metālu skrāpjus un abrazīvos tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmas.
- Pārliecinieties, ka ierīces sastāvdaļu savienojumi nav atstāti mitri un ar mazgāšanas līdzekļiem. Pretējā gadījumā šajos savienojumos var rasties korozija.

### **Plīts virsmas tīrīšana**

#### **Stikla gatavošanas virsma**

Veiciet stikla virsmu tīrīšanas darbības, kas aprakstītas sadaļā "Vispārīgā tīrīšanas informācija", lai notīrītu stikla gatavošanas virsmu. Īpašos gadījumos

tīrīšanu var pabeigt saskaņā ar zemāk sniegto informāciju.

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

### **Vadības paneļa tīrīšana**

- Tīrot paneļus ar pogas vadību, paneli un pogas noslaukiet ar mitru, mīkstu drāniņu un nosusiniet ar sausu drāniņu. Lai notīrītu vadības paneli, nenoņemiet zemāk esošās pogas un blīves. Vadības panelis un pogas var tikt bojāti.
- Tīrot inox paneļus ar pogas vadību, ap pogām nelietojiet inox tīrīšanas līdzekļus. Var tikt izdzēsti indikatori ap pogām.
- Notīriet skārienjūtīgos vadības paneļus ar mitru, mīkstu drānu un nosusiniet ar sausu drānu. Ja jūsu izstrādājumam ir taustiņu bloķēšanas funkcija, pirms vadības paneļa tīrīšanas iestatiet taustiņu bloķēšanu. Pretējā gadījumā taustiņus var noteikt nepareizi.

## 8 Problēmu novēršana

Ja nevarat novērst problēmas, kaut arī esat ieviesis šīs sadaļas instrukcijas, sazinieties ar pilnvaroto servisa aģentu vai tehniķi, kuram ir licence, vai pie izplatītāja, kur esat iegādājies izstrādājumu. Nekad nemēģiniet salabot bojātu izstrādājumu pašu spēkiem.

### Izstrādājums nedarbojas.

- Tikla drošinātājam ir defekts vai tas ir nostrādājis. >>> *Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, nomainiet vai atiestatiet tos.*
- Izstrādājums nav pievienots (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet kontaktdakšas savienojumu.*
- Pogas/kloķi/taustiņi vadības panelī nedarbojas. >>> *Ja jūsu izstrādājums ir aprīkots ar taustiņu bloķēšanas funkciju, iespējams, ir iespējota taustiņu bloķēšana. Lūdzu, atspējojiet to.*
- Ja displejs neiedegas, kad ieslēdziet plīti no jauna. >>> *Atvienojiet ierīci no jaudas slēdža. Uzgaidiet vismaz 20 sekundes un pēc tam atkal izveidojiet savienojumu.*
- Aizsardzība pret pārkaršanu ir aktīva. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Gatavošanas katls nav piemērots. >>> *Pārbaudiet savu katlu.*

### "Q" un "U" vai "L" simbols parādās gatavošanas zonas displejā.

- Jūs neesat novietojis katlu aktīvajā gatavošanas zonā. >>> **Pārbaudiet, vai gatavošanas zonā nav katla.**
- Jūsu katls nav saderīgs ar indukcijas gatavošanu. >>> *Pārbaudiet, vai jūsu gatavošanas katls ir saderīgs ar indukcijas plīti.*
- Gatavošanas katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata gatavošanas zonai. >>> *Izvēlieties katlu pietiekami platu un pareizi novietojiet trauku gatavošanas zonā.*
- Gatavošanas katls vai gatavošanas zona ir pārkaršusi. >>> *Ļauj tiem atdzist.*

### Darbības laikā pēkšņi izslēdzas izvēlētā gatavošanas zona.

- Gatavošanas laiks izvēlētajā gatavošanas zonā var būt beidzies. >>> *Jūs varat iestatīt jaunu gatavošanas laiku vai pabeigt gatavot.*
- Aizsardzība pret pārkaršanu ir aktīva. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Kāds priekšmets, iespējams, pārklāj skārienjutīgo vadības paneli. >>> *Noņemiet šo priekšmetu no paneļa.*

### Katls nesaeļst pat tad, ja ir ieslēgta gatavošanas zona.

- Jūsu katls nav saderīgs ar indukcijas gatavošanu. >>> *Pārbaudiet, vai jūsu gatavošanas katls ir saderīgs ar indukcijas plīti.*
- Gatavošanas katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata gatavošanas zonai. >>> *Izvēlieties katlu pietiekami platu un pareizi novietojiet trauku gatavošanas zonā.*

### Dzesēšanas ventilators turpina darboties, lai gan plīts virsma ir izslēgta.

- Tā nav kļūme. Dzesēšanas ventilators darbosies, kamēr plīts elektronika atdziest līdz piemērotai temperatūrai.

## Troksnis no plīts gatavošanas laikā

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

### Iespējamie trokšņi un iemesli

- **Ventilatora troksnis:** Plīts ir aprīkots ar ventilatoru, kas automātiski iedarbojas atbilstoši ierīces temperatūrai. Ventilatoram ir dažādi darbības līmeņi, un tas darbojas dažādos līmeņos atkarībā no temperatūras.
- **Zemāka sūkšana kā transformatora darbības troksnis:** Tas ir saistīts ar indukcijas tehnoloģiju. Tā kā siltums tiek pārnests tieši uz gatavošanas trauka pamatni, var dzirdēt tādas sūkšanas skaņas, kā tas norādīts attiecībā uz gatavošanas trauka materiālu. Tādējādi, izmantojot dažādus gatavošanas traukus, var būt dzirdami dažādi trokšņi.
- **Plaisājošs troksnis:** Iemesls tam ir gatavošanas trauka pamatnes struktūra un materiāls. Ja gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem slāņiem ar dažādiem materiāliem, var dzirdēt plaisāšanas skaņu.
- **Čīkstošs troksnis:** Ja tiek gatavots uz divām gatavošanas zonām vienā un tajā pašā plīts pusē, var dzirdēt čīkstošu skaņu ar dažādu gatavošanas līmeni.

### Kļūdu kodi/iesmesli un iespējamie risinājumi

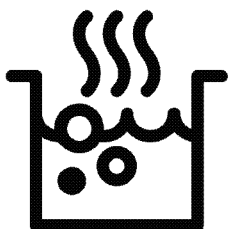
| Kļūdu kodi   | Kļūdu iemesli  | Iespējamie risinājumi   |
|--------------|--|---|
| E 22<br>E 26 | Indukcijas plīts ir pārkaršusi.  | Izslēdziet indukcijas plīti un pagaidiet, līdz tā ir atdzisusi. Kļūda tiek novērsta, kad plīts temperatūra nokrītas zem robežām.    |
| E 46         | Viens vai vairāki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

| Kļūdu kodi           | Kļūdu iemesli  | Iespējamie risinājumi   |
|----------------------|--|---|
| E 23<br>E 24         | Programmatūras kļūda uz indukcijas plīts.                            | Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.   |
| E 25                 | Ventilatora darbības kļūda uz indukcijas plīts.                      | Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.   |
| E 31 - E 45          | Elektroniskās plātes aparatūras kļūda uz indukcijas plīts.           | Izslēdziet indukcijas plīti un atkal ieslēdziet pēc 30 sekundēm. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.   |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Sensora kļūda uz indukcijas plīts.                                   | Sensoru iekārtai jābūt saderīgai ar darbības apstākļiem. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju.   |
| E 52 - E 57          | Indukcijas plīts virsmas augstas temperatūras kļūda.                 | Izslēdziet indukcijas plīti un pagaidiet, līdz tā ir atdzisusi. Kļūda tiek novērsta, kad sensora temperatūra nokrītas zem robežām. Ja problēma nav atrisināta, sazinieties ar pilnvaroto izplatītāju. |
| FF                   | Kāds no šiem taustiņiem, iespējams, tika ilgi turēts.                | Turot ilgi piespiestu kādu no taustiņiem, darbība tika apturēta,  |
|                      | iespējams, ka katla saturs ir pārplūdis un nonācis uz vadības bloka. | Kad katla saturs pārplūst, vadības bloks tiek apturēts,   |
|                      | iespējams, ka uz vadības bloka ir nonācis ēdiens/šķidrums.           | Kad ēdiena/šķidruma atlikumi tiks saslaucīti, kļūda pazudīs.  |



## Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

## **Gerb. kliente,**

### **Prieš naudodamiesi produktu perskaitykite šią instrukciją!**

Beko dėkojame, kad pasirinkote produktą. Norime, kad jūsų gaminys, pagamintas naudojant aukštos kokybės ir technologiją, būtų kuo efektyvesnis. Norėdami tai padaryti, prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir kitą pateiktą dokumentaciją ir laikykite ją kaip nuorodą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Laikykitės instrukcijų, atsižvelgdami į visą naudotojo vadove pateiktą informaciją ir įspėjimus.

Atkreipkite dėmesį į visą naudotojo vadove pateiktą informaciją ir įspėjimus. Taip apsaugosite save ir savo gaminį nuo galimų pavojų.

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą.

Naudojimo instrukcijoje yra šie simboliai:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.

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



Pavojus nudegti susilietus su karštais paviršiais.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



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

**1 Saugaus naudojimo instrukcijos 4**

|   |   |
|---|---|
| Naudojimo paskirtis .....                                     | 4 |
| Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų<br>augintinių sauga ..... | 4 |
| Elektros sauga .....  | 5 |
| Transportavimo sauga .....                                    | 6 |
| Montavimo sauga .....   | 6 |
| Naudojimo sauga .....   | 7 |
| Įspėjimai dėl temperatūros .....                              | 7 |
| Priedų naudojimas .....                                       | 7 |
| Gaminimo sauga .....  | 8 |
| Įvadinis kursas .....   | 8 |
| Priežiūros ir valymo sauga .....                              | 9 |

**2 Aplinkosaugos instrukcijos 10**

|   |    |
|---|----|
| Atliekų reguliavimas .....  | 10 |
| WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo<br>taisyklių atitiktis ..... | 10 |
| Pakavimo medžiagų išmetimas .....                                     | 10 |
| ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS<br>.....                             | 10 |

**3 Jūsų gaminys 11**

|  |    |
|--|----|
| Įvadas į prietaisą .....                               | 11 |
| Gaminio valdymo skydelio įvadas ir<br>naudojimas ..... | 11 |
| Kaitlentės valdymo rankenėlė .....                     | 11 |
| Bendroji informacija apie kaitlentę .....              | 12 |
| Techniniai duomenys .....                              | 13 |

**4 Pirmasis naudojimas 14**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Pirmasis valymas ..... | 14 |
|------------------------|----|

**5 Kaip naudoti šią viryklę 15**

|   |    |
|---|----|
| Bendroji informacija apie kaitvietės<br>naudojimą ..... | 15 |
| Valdymo skydelis .....                                  | 18 |

**6 Bendroji informacija apie maisto gaminimą 26**





|   |    |
|---|----|
| Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant<br>kaitvietės ..... | 26 |
|---|----|

**7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 27**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Bendroji valymo informacija ..... | 27 |
| Kaitlentės valymas .....          | 28 |
| Valdymo skydo valymas .....       | 28 |

**8 Triukšų šalinimas 29**

# 1 Saugaus naudojimo instrukcijos

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, padėsiančios išvengti sužalojimo ar materialinės žalos pavojaus.
- Jei gaminys yra perduodamas kitam asmeniui arba naudojamas naudotas, kartu su gaminiu turi būti pristatytas naudojimo vadovas, gaminio etiketės, kiti atitinkami dokumentai ir priedai.
- Mūsų įmonė neatsako už jokią žalą, kuri gali atsirasti dėl šių instrukcijų nesilaikymo.
- Nesilaikant šių instrukcijų, garantija negalioja.
-  Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba importuotojo nurodytas asmuo.
-  Naudokite tik originalias dalis bei priedus.
-  Neremontuokite ir nekeiskite prietaiso dalių, jei tai nėra aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
-  Neatlikite šio gaminio techninių modifikacijų.

## Naudojimo paskirtis

- Prietaisas yra skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauko aplinkoje. Prietaisas skirtas naudoti namų ūkio ir personalo virtuvėse, parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo vietose.
- **ĮSPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.

## Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai įgūdžiai nepakankamai išsivystę arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba mokomi saugiai naudoti gaminį ir žinoti jo keliamus pavojus.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų



valyti ir prižiūrėti naudotojo, nebent juos kas nors prižiūrėtų.

- Šio vaisto negalima vartoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenims (įskaitant vaikus), nebent jie yra prižiūrimi arba gauna reikiamus nurodymus.
- Pasirūpinkite vaikų priežiūra ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Elektros produktai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnams. Vaikams ir naminiams gyvūnėliams draudžiama žaisti su produktu, lipti ant jo ar į jį patekti.
- Nedėkite ant prietaiso daiktų, kuriuos galėtų pasiekti vaikai.
- Pasukite puodą ir keptuvų rankeną į darbatalio šoną, kad vaikai negalėtų suimti ir nudegti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiami gaminio paviršiai yra karšti. Neleiskite vaikų artyn prie prietaiso.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Yra pavojus susižeisti ir uždusti.
- (Jei jūsų gaminyje yra kištukas) Siekiant užtikrinti

vaikų saugumą, prieš išmesdami gaminį ištraukite maitinimo laidą kištuką ir padarykite jį netinkamą naudoti.



### **Elektros sauga**

- Įjunkite gaminį į žemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje nurodytus srovės parametrus. Įžeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Nenaudokite gaminio be įžeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.
- Gaminio kištukas arba elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje (kur jos nepaveiks orkaitės liepsna). Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.
- Montuojant, remontuojant ir transportuojant gaminio negalima prijungti prie lizdo.
- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.

- (Jei jūsų gaminyje nėra maitinimo laido) Naudokite tik skyriuje „Techninės specifikacijos“ nurodytą jungiamąjį kabelį.
  - Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.
  - Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite įpjautų ar pažeistų kabelių ar ilginamųjų laidų.
  - Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.
- (Jei jūsų gaminyje yra kištukas)
- Nejunkite gaminio į laisvą lizdą, kuris išlindo iš jo lizdo, yra sulūžęs, nešvarus, alyvuotas ir gali liestis su vandeniu (pavyzdžiui, vandeniu, kuris gali ištekėti iš prekystalio).
  - Nelieskite maitinimo laido kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis! Norėdami atjungti, nelaikykite

už laido, visada laikykite už kištuko.

- Įsitikinkite, kad produkto kištukas tvirtai įkištas į lizdą, kad išvengtumėte kibirkščiavimo.



### **Transportavimo sauga**

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta. Tvirtai pritvirtinkite gaminį juosta, kad nepažeistumėte nuimamų arba judančių gaminio ir gaminio dalių.
- Patikrinkite bendrą gaminio išvaizdą, ar gabenant jis nebuvo pažeistas.



### **Montavimo sauga**

- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei gaminsys pažeistas, nediekite jo.
- Nemontuokite gaminio šalia šilumos šaltinių (radiatorių, viryklių ir pan.).
- Laikykite visus ventiliacijos kanalus atvirus aplink gaminį.

## **Naudojimo sauga**

- Kiekvieną kartą panaudoję įsitikinkite, kad gaminys išjungtas.
- Jei nenaudosite gaminio ilgą laiką, atjunkite jį nuo saugiklių dėžutės arba išjunkite saugiklius.
- Nenaudokite sugedusio ar pažeisto gaminio. Jei yra, atjunkite gaminio elektros / dujų jungtis ir kreipkitės į įgaliotąją techninės priežiūros tarnybą.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio.
- Nelipkite ant gaminio, kad pasiektumėte ką nors, arba dėl kitų priežasčių.
- Nenaudokite gaminio situacijose, kurios gali turėti įtakos jūsų sprendimams, pvz., narkotikų vartojimas ir (arba) alkoholio vartojimas.
- Virimo vietoje laikomi degūs daiktai gali užsidegti. Niekada nelaikykite degių daiktų maisto gaminimo vietoje.
- Ketus, aliuminis arba virtuvės reikmenys su pažeistomis / šiurkščiomis apatinėmis dalimis gali subraižyti stiklo

paviršių. Keisdami kepimo reikmenis, visada pakelkite talpyklas, neslyskite ant paviršiaus.

- Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl įsitikinkite, kad kaitlentės paviršius ir puodų dugnas visada yra sausi.
- Šis gaminys netinkamas naudoti su nuotolinio valdymo pultu arba išoriniu laikrodžiu.

## **Įspėjimai dėl**

### **temperatūros**

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys veikia, atviros dalys bus karštos. Nelieskite produkto ir kaitinimo elementų. Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima artinti prie preparato be suaugusiojo.
- Nedėkite degių / sprogių medžiagų šalia gaminio, nes jo naudojimo metu briaunos bus karštos.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.

## **Priedų naudojimas**

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso

gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

### **Gaminimo sauga**

- **ĮSPĖJIMAS:** Būtina laikytis maisto ruošimo proceso. Būtina nuolat stebėti trumpalaikius maisto ruošimo procesus.
- **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.
- Būkite atsargūs, naudodami patiekaluose alkoholinius gėrimus. Alkoholis garuoja aukštoje temperatūroje ir gali užsidegti, kai yra veikiamas karštų paviršių, sukeldamas gaisrą.

### **Įvadinis kursas**

- Kaitvietės įrengtos panaudojus pažangią „indukcijos“ technologiją. Šią indukcinę viryklę, kuri leidžia taupyti ir laiką, ir pinigus, privaloma naudoti su prikaistuviais, tinkamais indukciniam maisto gaminimui; kitaip kaitvietės neveiks. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje „Puodo pasirinkimas“.
- Indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, todėl ji gali turėti kenksmingų poveikių žmonėms, kurie naudoja medicininius prietaisus, pavyzdžiui, širdies stimuliatorių ar insulino pompą.
- Panaudoję uždarykite kaitinamąją plokštę valdymo skydelyje, nepasikliaukite indo jutikliu.
- Metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangtelių, negalima dėti į kaitinimo plokštę, nes jie įkaista.
- Metaliniai daiktai, laikomi stalčiuose po virykle, ilgai ir intensyviai naudojant gali labai įkaisti. Nelaikykite

metalinų daiktų stalčiuose po viryklę.

- Nedėkite ant indukcinės kaitlentės elektroninių gaminių, tokių kaip mobilieji telefonai, planšetiniai kompiuteriai ar kompiuteriai. Jūsų gaminys gali būti sugadintas.



### **Priežiūros ir valymo sauga**

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Yra elektros smūgio pavojus!
- Nevalykite gaminio garų valikliais, nes tai gali sukelti elektros smūgį.
- Druska, cukraus likučiai kepimo reikmenų dugne arba tokios dalelės ant stiklo paviršiaus gali subraižyti stiklą ir įtrūkti. Prieš dėdami virtuvės reikmenis įsitikinkite, kad dugnas švarus. Pasirūpinkite, kad stiklinis keraminis paviršius būtų švarus.

## 2 Aplinkosaugos instrukcijos

### Atliekų reguliavimas WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis



Šis gaminytis atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminytis paženklinintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

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

Lietotas ierices atbilstoša iznīcināšana palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un cilvēku veselībai.

#### RoHS direktyvos atitiktis:

Jūsų įsigytas gaminytis 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 įprastomis buitinėmis atliekomis.

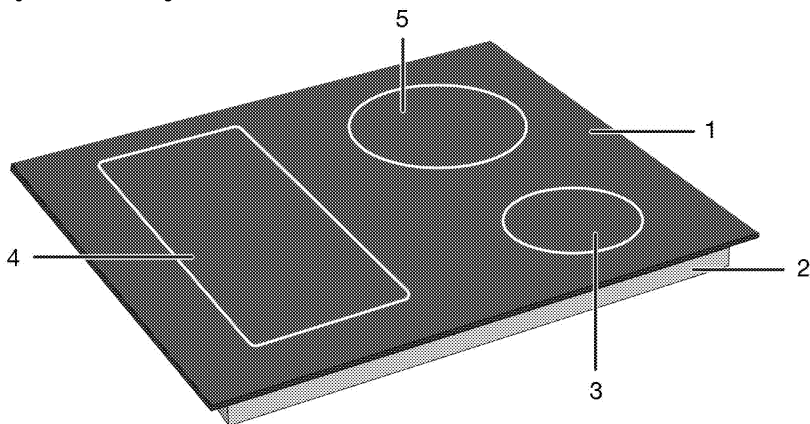
### ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS

Informacijos apie energijos vartojimo efektyvumą pagal ES 66/2014 galima rasti gaminio specifikacijoje, pateikiamoje kartu su produktu. Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš gamindami.
- Norėdami gaminį gaminti ilgiau, išjunkite jį likus 5-10 minučių iki gaminimo pabaigos. Dabar naudodami šilumą galite sutaupyti iki 20% elektros energijos.
- Naudokite kaitvieteit tinkamo dydžio ir dangčio puodus / keptuves. Visada pasirinkite tinkamo dydžio puodą savo valgymui. Netinkamo dydžio konteineriams reikia daugiau energijos nei reikia.
- Viryklės virimo paviršius ir puodų pagrindai turi būti švarūs. Nešvarumai sumažina šilumos perdavimą tarp virimo zonos ir puodo pagrindo.

### 3 Jūsų gaminy

#### Įvadas į prietaisą

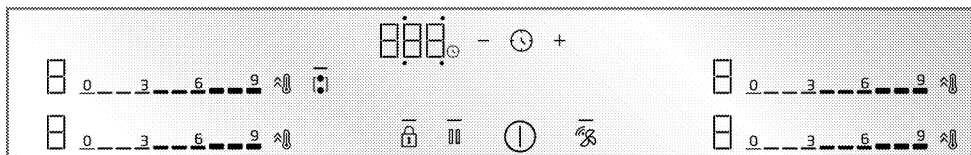


- 1 Stiklinis virimo paviršius
- 2 Apatinis korpusas
- 3 Indukcinė virimo zona
- 4 Indukcinė virimo zona
- 5 Indukcinė virimo zona

#### Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas

Šiame skyriuje rasite produkto valdymo skydelio apžvalgą ir pagrindinius naudojimo būdus. Priklausomai nuo produkto tipo, vaizdai ir kai kurios funkcijos gali skirtis.

#### Kaitlentės valdymo rankenėlė

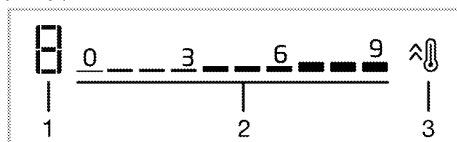


#### Klavišai ir simboliai

- : Šviesa, rodanti atitinkamo klavišo naudojimą
- ⊙ : Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 🔒 : Mygtukų užraktas
- 🔥 : Platus paviršiaus virimo zonos derinio klavišas
- 🔥 : Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- 🔒 : Valymo užrakto klavišas
- 🕒 : Laikmačio klavišas
- ⊕ : Laikmačio didinimo klavišas

- : Laikmačio mažinimo klavišas
- 🔥 : Viryklės-korpuso jungties klavišas \*

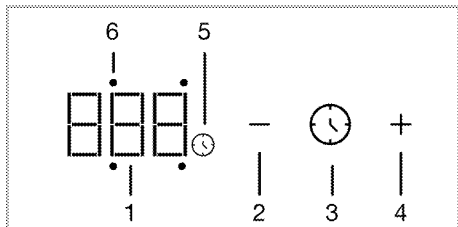
\* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.



#### Virimo zonos ekranas

- 1 Atitinkamos virimo zonos temperatūros indikatorius
- 2 Temperatūros lygio nustatymo sritis

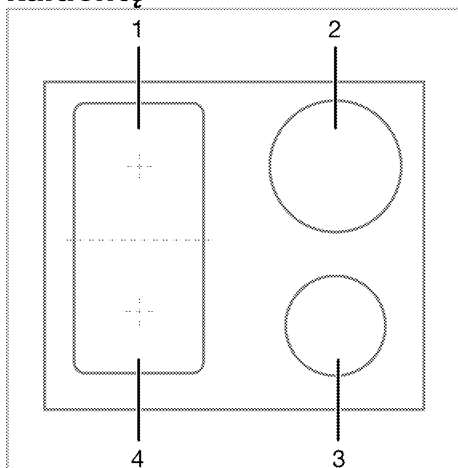
- Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas



Laikmačio ekranas

- Laiko indikatorius
- Laikmačio mažinimo klavišas
- Laikmačio klavišas
- Laikmačio didinimo klavišas
- Laikmačio simbolis
- Atitinkamos kepimo zonos laikmačio LED

## Bendroji informacija apie kaitlentę



- Galinis kairysis - Indukcinė virimo zona

- Galinis dešinysis - Indukcinė virimo zona
- Priekinis dešinysis - Indukcinė virimo zona
- Priekinis kairysis - Indukcinė virimo zona

Jūsų kaitlentėje yra kaitlentės virimo paviršiai su plačiais paviršiais („Flexi“ paviršiai). Šį kepimo paviršių galite naudoti kaip atskiras kaitlentes nepriklausomai vieną nuo kitos. Galite suaktyvinti šių kepimo zonų kombinavimo funkciją ir paversti jas vienu kepimo paviršiumi, kad galėtumėte atlikti kepimo operacijas su dideliais kepimo puodais. Tinkamų puodų naudojimas šioms maisto ruošimo zonoms ir kombinavimo funkcija aprašyti skyriuje „Kaip naudoti kaitlentę“.



## Techniniai duomenys

### Bendros techninės specifikacijos

|  |  |
|--|--|
| Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis)                | 45,2 mm*/590 mm/520 mm                 |
| Kaitlentės montavimo matmenys (plotis / gylis)                       | 560 (+2) mm /490 (+2) mm               |
| Įtampa / dažnis  | 1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz  |
| Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis | maž. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Bendrosios energijos sąnaudos  | maksimum 7,4 kW                        |

### Degikliai

|                     |                               |
|---------------------|-------------------------------|
| Galinis kairysis    | <b>Indukcinė virimo zona</b>  |
| Matmenys            | 180 mm                        |
| Galia               | 2200 W / Stiprintuvas: 3100 W |
| Priekinis kairysis  | <b>Indukcinė virimo zona</b>  |
| Matmenys            | 180 mm                        |
| Galia               | 2200 W / Stiprintuvas: 3100 W |
| Priekinis dešinysis | <b>Indukcinė virimo zona</b>  |
| Matmenys            | 145 mm                        |
| Galia               | 1500 W / Stiprintuvas: 2200 W |
| Galinis dešinysis   | <b>Indukcinė virimo zona</b>  |
| Matmenys            | 210 mm                        |
| Galia               | 2400 W / Stiprintuvas: 3700 W |

\* Techninėje lentelėje nurodytas keptuvo aukštis yra produkto pagrindo dangčio aukštis.



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



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



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

## 4 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

### Pirmasis valymas

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

**PRANEŠIMAS** Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite šerdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

**PRANEŠIMAS** Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir skisti nemalonūs kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų skleidžiamo kvapo.

## 5 Kaip naudoti šią viryklę

### Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą

#### Bendrojo pobūdžio perspėjimai

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

puodų/keptuvių ir jo nereikės valyti be reikalo.

- Nedėkite ant degiklių puodo ar keptuvės dangčio.
- Pastatykite puodus, centruodami juos ant degiklių/zonų. Jei norite uždėti puodą ant kito degiklio/zonos, nestumkite jo link norimo degiklio; pirmiausia jį pakelkite, o tada uždėkite ant kito degiklio.

### Indukcinės kaitlentės veikimo principas

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

### Virimo su indukcija privalumai

- Indukcinės kaitlentės turi tam tikrų privalumų, nes šiluma perduodama tiesiai į virimo puodus/keptuves.
- Maisto produktai, kurie maisto ruošimo metu perpildomi, nedega greitai, nes stiklinis maisto ruošimo paviršius nėra kaitinamas tiesiogiai. Jis valomas lengviau.
  - Kulinarija turi būti greitesnė, nes šiluma gaminama tiesiai ant puodų/keptuvių. Taip sutaupoma laiko ir energijos, palyginti su kitų tipų kaitlentėmis.
  - Kadangi šiluma tiekiamas tiesiai į virimo puodus/keptuves, šilumos nuostolių nėra, todėl gaminimas yra efektyvesnis.
  - Tai, kad šilumos perdavimas sustabdomas ir kepimo paviršius nėra kaitinamas tiesiogiai, kai kepimo

puodai/keptuvės nuimami nuo kepimo paviršiaus, užtikrina saugesnį naudojimą nuo galimų nelaimingų atsitikimų kepimo metu.

### **Kad darbas būtų saugus:**

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

### **Kepimo puodai/keptuvės**

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

### **Tinkami puodai/keptuvės:**

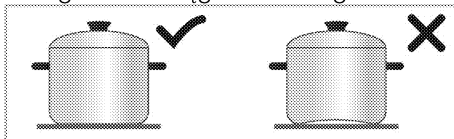
- Ketaus puodai/keptuvės
- Emaliuoti plieniniai puodai/keptuvės
- Plieniniai ir nerūdijančio plieno puodai/lėkštės (su etikete arba įspėjimu, kad jie suderinami su indukcija)

### **Netinkami puodai/keptuvės:**

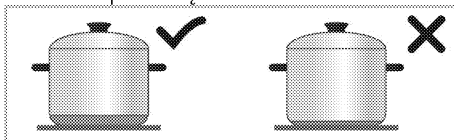
- Aliumininiai puodai/keptuvės
- Variniai puodai/keptuvės
- Žalvariniai puodai/keptuvės
- Stikliniai puodai/keptuvės
- Keramika
- Keramika ir porcelianas

### **Rekomendacijos**

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

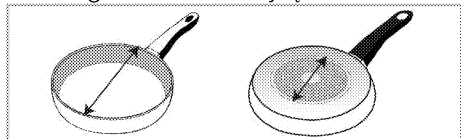


- Virimo puodus/keptuves naudokite tik su storais, apdorotais pagrindais. Jei naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali išvirti ir pažeisti kepimo paviršių bei prietaisą prieš įjungiant automatinę išjungimo sistemą. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.

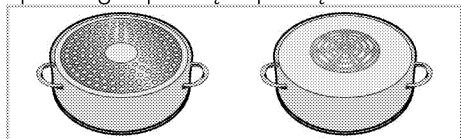


- Kai kurių kepimo puodų/keptuvių pagrindas turi mažesnę feromagnetinę lauką nei jo tikrasis skersmuo. Kaistuvus šildo tik šį plotą. Todėl šiluma paskirstoma netolygiai ir sumažėja kepimo našumas. Be to, tokių virimo puodų/keptuvių gali neaptikti didelės indukcinės kaitlentės.

Todėl viryklė parenkama pagal feromagnetinio lauko dydį.



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



### Virimo puodų/keptuvių bandymas

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

1. Jis suderinamas, jei jūsų puodo pagrindas turi magnetą.
2. Jis suderinamas, "□" ir "◻" arba "└┘" jei nemirksi uždėjus puodą ant indukcinės viryklės ir įjungus viryklę.

### Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

| Virimo zonos skersmuo - mm                  | Puodo skersmuo - mm    |
|---|------------------------|
| 145   | maž. 100 - maks. 145   |
| 180   | maž. 100 - maks. 180   |
| 210   | maž. 140 - maks. 210   |
| 240   | maž. 140 - maks. 240   |
| 280   | maž. 125 - maks. 280   |
| 320   | maž. 125 - maks. 320   |
| Virimo zona su plačiu (lanksčiu) paviršiumi | plotis 230 - ilgis 390 |

Indukcinėmis kaitlentėmis aptinkami puodai ir (arba) keptuvės priklauso nuo puodų ir (arba) keptuvių pagrinde esančio feromagnetinio pluošto skersmens ir medžiagos. Kad būtų

užtikrintas puodų/keptuvių aptikimas ir veiksmingas virimas, puodai/keptuvės turi būti parenkami pagal kaitlentės dydį. Viryklių dydžiams rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai pateikti aukščiau.

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

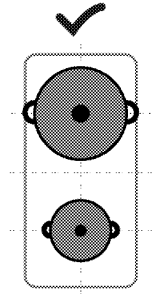
### Automatinis kepimo puodų/keptuvių aptikimas

Kai ant kaitlentės dedate indukcinis indukcinis puodus/keptuves, kaitlentė automatiškai aptinka, ant kurios kaitlentės dedami puodai/keptuvės, ir valdymo skydelyje pateikia nuorodas.

### Virimo zona su plačiu (lanksčiu) paviršiumi

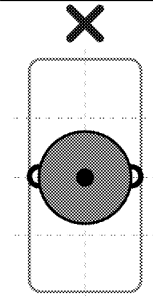
Jūsų kaitlentėje yra kaitlentės paviršiai su plačiais paviršiais (Flexi paviršiai). Šį kepimo paviršių galite naudoti kaip atskiras kaitlentes atskirai vieną nuo kitos mažesniems kepimo puodams/keptuvėms. Galite suaktyvinti šių kepimo zonų kombinavimo funkciją ir paversti jas vienu kepimo paviršiumi,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

## Kaip dvi nepriklausomos maisto ruošimo zonos



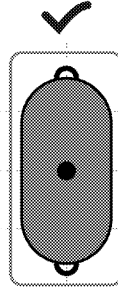
Virimo zonos su plačiu paviršiumi turi dvi virimo zonas: priekinę ir galinę. Šias zonas galite naudoti kaip dvi atskiras virimo zonas skirtingiems temperatūros lygiams su dviem skirtingais virimo puodais/keptuvėmis. Padėkite kepimo puodus/keptuves centrudami atskiras kepimo zonas.

## Kaip dvj nepriklausomos maisto ruošimo zonos



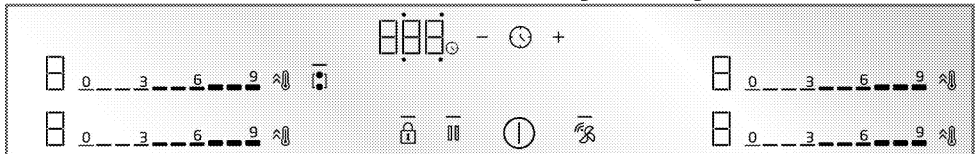
Jei norite gaminti su vienu puodu/keptuve, padėkite jį priekinės arba galinės kepimo zonos centre. Nedėkite virimo puodų/keptuvių virimo zonos centre.

## Viena virimo zona



Virimo operacijoms dideliuose puoduose/keptuvėse padėkite puodus/keptuves taip, kad jie apimtų abiejų virimo zonų centrus ir kad jie būtų virimo zonos centre.

## Valdymo skydeliis

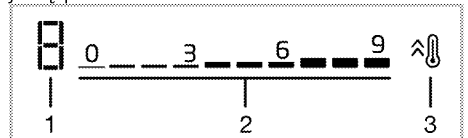


### Klavišai ir simbolai

- : Šviesa, rodanti atitinkamo klavišo naudojimą
- ⓪ : Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 🔒 : Mygtukų užraktas
- 🔥 : Plataus paviršiaus virimo zonos derinio klavišas
- 🔥 : Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- ⏸ : Valymo užrakto klavišas
- 🕒 : Laikmačio klavišas

- + : Laikmačio didinimo klavišas
- : Laikmačio mažinimo klavišas
- 🔌 : Viryklės-korpuso jungties klavišas \*

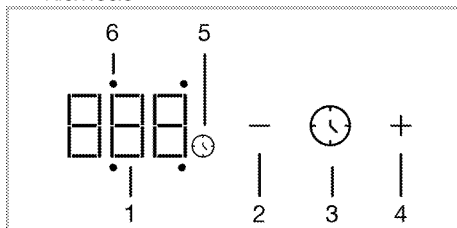
\* Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.



Virimo zonos ekranas

- 1 Atitinkamos virimo zonos temperatūros indikatorius

- 2 Temperatūros lygio nustatymo sritis
- 3 Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas



Laikmačio ekranas

- 1 Laiko indikatorius
- 2 Laikmačio mažinimo klavišas
- 3 Laikmačio klavišas
- 4 Laikmačio didinimo klavišas
- 5 Laikmačio simbolis
- 6 Atitinkamos kepimo zonos laikmačio LED

## Bendri įspėjimai dėl valdymo skydelio

- i** Šis prietaisas valdomas su jutikliniu valdymo skydeliu. Kiekvienas veiksmas atliktas jutikliniame valdymo skydelyje yra patvirtinamas garsiniu signalu.
- i** Visada palaikykite valdymo skydelio švarą ir sausumą. Drėgnas ir purvinas paviršius gali sukelti problemų valdant funkcijas.
- i** Kaitlentė automatiškai sugrįžta į budėjimo režimą, jei joks veiksmas neatliekamas per 20 sekundžių.
- i** Prietaisas rodyt „FF“ įspėjimą dėl saugumo priežasčių, jei bet kuris mygtukas (☰ mygtukas) bus liečiamas ilgą laiką.
- i** Apšviečiama įjungtų arba pasirinktų mygtukų ☰ šviesa.

## Kaitlentės įjungimas

1. Palieskite ① mygtuką valdymo skydelyje.
- » Jūsų kaitlentė paruošta naudojimui.

## Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite ① mygtuką valdymo skydelyje.
- » Kaitlentė išsijungia ir sugrįžta į budėjimo režimą.

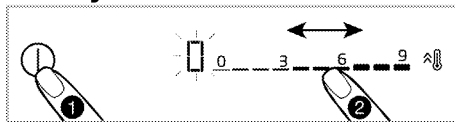
## Likusios šilumos indikatorius

Valdymo skydelyje kiekviena kaitlentės zona turi šilumos indikatorių. Šis indikatorius nurodo, kad kaitlentė yra vis dar karšta, ją išjungus. Nelieskite susijusių kaitlentės zonų iki kol pradingęs likusios šilumos indikatorius.

| Simbolis | Aprašas            |
|----------|--------------------|
| H        | Aukšta temperatūra |
| h        | Žema temperatūra   |

- i** Sugedus maitinimui, likęs šilumos indikatorius nešviečia ir neperspėja vartotojo dėl karštų kaitlenčių.

## Kaitlentės (kepimo zonos) įjungimas ir temperatūros lygio nustatymas



1. Įjunkite kaitlentę paliesdami ① mygtuką.
- » „0“ simbolis pasirodo kaitlentės zonų ekranuose.
2. Priklausomai nuo to, ar norite įjungti, paliesdami nustatymo sritį ar stumdami pirštą į sritį, nustatykite temperatūros lygį tarp „0“ ir „9“.
- Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis padidėja kaip 1,2,3...19, tačiau jis gali būti padidintas ir kaip 1,1,2,2...9. kituose modeliuose. Tai priklauso nuo produkto modelio.
- ### Kaitlentės zonų išjungimas:
- Pasirinkta kaitlentės zona gali būti išjungiama 2 skirtingais būdais:

## 1. Nustačius temperatūrą į „0“

Galite išjungti kaitlentės zoną sumažindami temperatūros nustatymą iki „0“.

## 2. Naudojant laikmačio išjungimo funkciją pageidaujama kaitlentės zonai

Kai laikas baigiasi, laikmatis išjungia susijusią kaitlentės zoną. Visi ekranai rodo „0“ arba „00“ . ⌚ simbolis kaitlentės ekrane pradingsta.

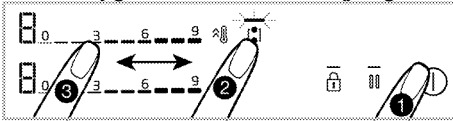
Kaitlentės zonos laikmačio nustatymas aprašytas tolesniuose skyriuose.

## Kaitlenčių zonų su plačiu paviršiumi derinimas (flexi) (jei kaitlentės zonos su plačiais paviršiais yra prieinamos jūsų kaitlentei)

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami ⓐ mygtuką.

2. Palieskite ⓑ mygtuką.

» Ekranas kairėje kaitlentės zonoje rodo 0 ir ⓑ mygtuko — šviesa bus įjungta.



3. Paliesdami nustatymo sritį ar stumdami pirštą į sritį, nustatykite temperatūros lygį tarp 0 ir 9.

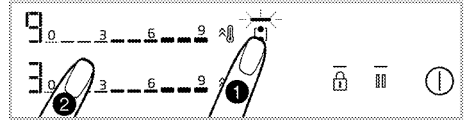
Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis padidėja kaip 1,2,3...19, tačiau jis gali būti padidintas ir kaip 1,1.,2,2. ... 9. kituose modeliuose. Tai priklauso nuo produkto modelio.

» Kaitlentė pradeda veikti. Jei pasirinkama kita kaitlentės zona arba jei laukiate 10 sekundžių be jokių veiksmų, — šviesa ⓑ mygtuko išblės.

**i** Kaip pavyzdys aprašomos kaitlentės zonos su plačiu paviršiumi kairėje. Jei dešinėje esančios kaitlentės zonos jūsų prietaise turi plačius paviršius, tas pats galioja ir dešinėje esančioms kaitlentės zonoms.

## Kaitlenčių zonų su plačiu paviršiumi derinimas (flexi), kol veikia viena arba abi kaitlentės zonos kairėje (jei kaitlentės zonos su plačiais paviršiais yra jūsų kaitlenteje)

Kol viena arba abi kaitlentės zonos kairėje veikia atskirai, galite sujungti abi kaitlentės zonas aktyvuodami kaitlentę su plačiu paviršiumi. Tokiu būdu galite valdyti platesnį kaitlentės paviršių su tomis pačiomis vertėmis.



1. Kol viena arba abi kaitlentės zonos kairėje veikia, palieskite ⓑ mygtuką.

» Abiejuose kaitlentės zonų ekranuose, bus rodoma kaitlentės zona su žemesne temperatūra ir ⓑ mygtuko — šviesa įsijungs.

» Sujungtos kaitlentės tęsia veikimą su žemesnės kaitlentės zonos temperatūra ir, jei taikoma, laikmačio nustatymo verte. Kaitlentės zonos temperatūros ir laikmačio vertės, kurios turėjo aukštesnę temperatūros vertę prieš sujungimą bus atšauktos.



» Norėdami vėliau pakeisti temperatūros vertę, nustatykite norimą temperatūros lygį iš nustatymų zonos.

## Kaitlenčių zonų su plačiu paviršiumi išjungimas (jei





## **kaitlentės zonos su plačiais paviršiais yra prieinamos jūsų kaitlentei)**

Galite atskirti ir išjungti kepimo zonas paliesdami  mygtuką

## **Didelės galios nustatymas (stiprintuvo, angl. „booster“)**


Galite naudoti stiprintuvą kaitinimui su maksimalia galia. Tačiau, nerekomenduojame su tokiu nustatymu kepti ilgą laiką. Didelės galios nustatymas gali būti prieinamas nevisose kaitlentėse. Kai didelės galios nustatymo laikotarpis (žr. veikimo laikotarpio ribų lentelę) pasibaigia, kaitlentės zona yra išjungiamą.

## **Tiesioginis didelės galios nustatymo pasirinkimas (BOOSTER):**


1. Jjunkite kaitlentę paliesdami  mygtuką.
2. Palieskite norimos kaitlentės zonos  mygtuką.

Pasirinkta kaitlentės zona veiks maksimalia galia ir 3 šviesos mirksės atitinkamame kaitlentės zonos ekrane. Kai didelės galios nustatymo laikotarpis (žr. veikimo laikotarpio ribų lentelę) pasibaigs, kaitlentės zona toliau veiks didžiausiame temperatūros lygyje.

## **Didelės galios nustatymo (BOOSTER) pasirinkimas, kai kaitlentės zona yra aktyvi:**

1. Palieskite  mygtuką, kai kaitlentė yra įjungta ir atitinkama kaitlentės zona veikia tam tikru lygiu.
2. Pasirinkta kaitlentės zona veiks maksimalia galia ir 3 šviesos mirksės atitinkamame kaitlentės zonos ekrane. Kai didelės galios nustatymo laikotarpis pasibaigs, kaitlentės zona toliau veiks didžiausiame temperatūros lygyje.

## **Didelės galios nustatymo (BOOSTER) išjungimas prieš jam pasibaigiant:**

Galite išjungti didelės galios nustatymą kada tik panorėsite paliesdami  mygtuką. Kaitlentės zona ir toliau veiks didžiausia temperatūros verte. Pereikite prie 0, paliesdami aktyvios kaitlentės zonos nustatymo sritį arba stumdami pirštą srityje, kad išjungtumėte.



## **Valymo užraktas**

Valymo užraktas leidžia vartotojui trumpam laikui valyti, neleidžiant aktyvuoti visų valdymo skydelyje esančių mygtukų, kol kaitlentė įjungta. Šiuo laikotarpiu prietaisas nenaudoja elektros energijos.



## **Valymo užrakto suaktyvinimas**



1. Palieskite ir palaikykite  mygtuką, kai kaitlentė yra įjungta.

»  šviesa įsijungs. Symbolis "🔒" bus rodomas kaitlenčių zonų ekranoose. Šiuo laikotarpiu joks kitas mygtukas, išskyrus  mygtuką, neveiks.




## **Valymo užrakto išjungimas**

Palieskite ir palaikykite  mygtuką, kad išjungtumėte valymo užraktą.  šviesa išblės ir valymo užraktas bus išjungtas.

## **Mygtukų užraktas**

**Kai kaitlentė yra įjungta arba išjungta,** galite aktyvuoti mygtukų užraktą, kad netyčia nepakeistumėte funkcijų.

## **Mygtukų užrakto įjungimas**

1. Norint įjungti mygtukų užraktą, palieskite  mygtuką, kol **vienas garsinis signalas** bus išgirstas.  mygtuko  šviesa mirksės ir visos kepimo zonos bus užrakintos.

- i** Tik ① mygtukas veiks, kai mygtukų užraktas bus įjungtas. Kai paliesite bet kokį kitą mygtuką, ② mygtuko — šviesa mirksės, kad nurodytų, jog mygtukų užraktas yra įjungtas. Jei išjungsite kaitlentę, kol mygtukai bus užrakinti, mygtukų užraktas turės būti išjungtas, kad vėl būtų galima įjungti kaitlentę.

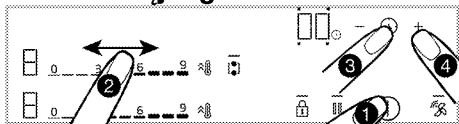
### Klavišų užrakto išjungimas

1. Palieskite ir palaikykite ② mygtuką, kol bus girdimas vienas garsinis signalas. Veikimas turi būti patvirtintas su garsiniu signalu. ② mygtuko — šviesa išblės ir mygtukų užraktas bus išjungtas.

### Laikmačio funkcija

Ši funkcija palengvina maisto ruošimą. Jums nereikia stovėti prie kaitlentės visą maisto gaminimo laikotarpį. Kaitlentės zona automatiškai išsijungs po laiko tarpo kurį pasirinksite.

### Laikmačio įjungimas



1. Įjunkite kaitlentę paliesdami ① mygtuką.
2. Priklausomai nuo to, ar norite įjungti, paliesdami nustatymo sritį ar stumdami pirštą į sritį, nustatykite norimą temperatūros lygį.
3. Įjunkite laikmatį paliesdami ② mygtuką. „00“ švies ir ③ simbolis pradės mirksėti.
4. Yra 4-ios veiksmo LED aplink „00“ rodomos laikmačio ekrane. Kad kaitlentės zonai nustatytumėte laikmatį, palieskite ④ mygtuką, kad pasirinktumėte atitinkamą kaitlentės zonos pusę.
5. Nustatykite norimą laikotarpį liesdami +/— mygtukus. + Taip pat galite

prailginti laikmatį nuspaudę ir ilgai palaikydami + arba — mygtukus. ③ simbolis švies be perstojo po mirksėjimo ant kaitlentės zonos ekrano tam tikrą laiką. Kai ③ simbolis švies be perstojo, tai rodytų, kad funkcija yra įjungta.

- i** Laikmatis gali būti naudojamas tik tuo metu naudojamose kaitlentės zonose.
- i** Pakartokite aukščiau esančią procedūrą ir kitoms kaitlentės zonoms, kurioms norite nustatyti laikmatį.
- i** Laikmačio negalima nustatyti nepasirinkus kaitlentės zonos ir kaitlentės zonos temperatūros lygio.
- i** Kol laikmatis aktyvus, laikmačio ekrane rodomas nustatytas pasirinktos kaitlentės zonos laikas.

### Laikmačių išjungimas

Kaitlentė išsijungia automatiškai, o pasibaigus nustatytam laikui pateikiamas garsinis įspėjimas.

Palieskite bet kurį mygtuką, kad išjungtumėte garsinį įspėjimą.

### Išankstinis laikmačių išjungimas

Jei laikmatis išjungiamas anksčiau, kaitlentė ir toliau veikia nustatyta temperatūra, iki kol ji yra išjungiamą.

### Išjungimas sumažinant laikmačio nustatymą iki „00“ lygio:

1. Paliesdami ③ mygtuką pasirinkite atitinkamos kaitlentės laikmatį.
  2. Palaukite, kol „00“ simbolis bus rodomas laikmačio ekrane ir palieskite — mygtuką, norėdami sumažinti vertę. Taip pat galite pagreitinti laikmatį nuspaudę ir ilgai palaikydami — mygtuką.
- ③ simbolis mirksi tam tikrą laiką kaitlentės zonos ekrane, tada jis

išsijungia **visiškai** Ir laikmatis yra atšaukiamas.

### Sustabdymo funkcija

Su šia funkcija galite sustabdyti visų veikiančių kaitlentės funkcijų veikimą (**Išskyrus laikmatį**) iki 1 lygio tam tikram laikui.

**i** Jei laikmatis nustatytas bet kuriai kaitlentės zonai, laikmatis toliau veikia sustabdymo funkcijos metu.

1. Palieskite mygtuką, kol jūsų kaitlentė yra įjungta.  
Visos veikiančios kaitlentės zonos ir toliau veikia 1-uoju lygiu.
2. Palieskite mygtuką dar kartą, kad visos sustabdytos kaitlentės zonos pradėtų veikti su ankstesniais nustatymais.

### Nustatymai

Naudodami šią funkciją, galite keisti galios valdymą, kepimo pabaigos garsinio signalo laiką ir kaitlentės-gartraukio ryšio parametrus.

- ☰F1: Galios valdymo nustatymas
- ☰F2: Kepimo laiko pabaigos garsinis signalas
- ☰F3: Kaitlentės-gartraukio ryšio nustatymas

#### 1- Galios valdymo nustatymas (☰F1)

Naudodami šią funkciją galite nustatyti bendrą kaitlentės galią taip, kaip norite.

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką ir išjunkite paliesdami mygtuką dar kartą.
2. Per 10 sekundžių po produkto išjungimo palieskite atitinkamus / mygtukus.  
» Laikmačio ekrane ☰F1, kairiosios galinės kaitlentės zonos ekrane „9“ bus rodomas.
3. Palietus kairiosios galinės kaitlentės nustatymo sritį ar stumdami pirštą sirtyje, nustatykite galios lygį tarp (žr. lentelę - galios lygio valdymas) „1“ ir „9“.

4. Patvirtinkite nustatymą paliesdami mygtuką.

» Jūsų kaitlentė išsijungs ir pradės veikti su bendru galios nustatymu pasirinktame lygyje.

„Galios valdymas“ apima 9 skirtingus galios lygius (žr. lentelę - galios lygio valdymas).

Lentelė - galios lygio valdymas


| Galios valdymo lygis | Visa galia |
|----------------------|------------|
| 1                    | 1.2 kW     |
| 2                    | 2.4 kW     |
| 3                    | 3 kW       |
| 4                    | 3.6 kW     |
| 5                    | 4.4 kW     |
| 6                    | 5.4 kW     |
| 7                    | 5.7 kW     |
| 8                    | 6.7 kW     |
| 9                    | 7,4 kW*    |

**i** Bendra 5, 6, 7, 8, 9 energijos valdymo lygio galia yra 3,6 kW produktuose, kurių maksimali bendra galia yra 3,6 kW.

#### 2- Kepimo laiko pabaigos garsinio signalo nustatymas (☰F2)

Naudodami šią funkciją, galite kaip norite nustatyti, kaitlentės kepimo laiko pabaigos signalą.

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką ir išjunkite paliesdami mygtuką dar kartą.
2. Per 10 sekundžių po produkto išjungimo palieskite atitinkamus / mygtukus.  
» Numatytasis ☰F2 parametras bus rodomas laikmačio ekrane.
3. Kepimo pabaigos garsinio signalo nustatymui, palieskite mygtuką vieną kartą.  
» Laikmačio ekrane ☰F2, kairiosios galinės kaitlentės zonos ekrane „2“ bus rodomas.

4. Palietus kairiosios galinės kaitlentės nustatymo sritį ar stumdami pirštą srityje, nustatykite garsinį laiko signalą (žr. lentelę - kepimo laiko pabaigos garsinis signalas) tarp „0“ ir „3“ .
5. Paliesdami  mygtuką, patvirtinkite kepimo laiko pabaigos garsinio signalo nustatymą.
- » Jūsų kaitlentė išsijungs ir pradės veikti su nustatytu garsiniu signalu pasirinktame lygyje.

**i** Numatytoji kepimo pabaigos garsinio signalo laiko nustatymo vertė yra standartinis 2-asis lygis.

Lentelė - Kepimo laiko pabaigos garsinio signalo nustatymas

| Kepimo laiko pabaigos garsinio signalo lygis | Kepimo laiko pabaigos garsinio signalo laikotarpis |
|--|--|
| 0  | 15 sekundžių                                       |
| 1  | 30 sekundžių                                       |
| 2  | 1 minutė   |
| 3  | 2 minučių  |

Lentelė - Gartraukio veikimo lygis







| Gartraukio veikimo lygis | Lemputė     | Gartraukis (veikia viena kaitlentės zona) | Gartraukis (veikia 2 arba daugiau kaitlentės zonų) | Gruzdinimas |
|--------------------------|-------------|---|--|-------------|
| 0                        | išjungta    | išjungta                                  | išjungta   | išjungta    |
| 1                        | apšvietimas | išjungta                                  | išjungta   | išjungta    |
| 2                        | apšvietimas | išjungta                                  | L1   | L1          |
| 3                        | apšvietimas | L1  | L1   | L1          |
| 4                        | apšvietimas | L1  | L1   | L2          |
| 5                        | apšvietimas | L1  | L2   | L2          |
| 6                        | apšvietimas | L1  | L2   | L3          |
| 7                        | apšvietimas | L2  | L2   | L3          |



### Gartraukio veikimo lygio virš kaitlentės nustatymas



Naudodami šį nustatymą, galite nustatyti gartraukio veikimo lygį virš kaitlentės.

### 3- Kaitlentės-gartraukio ryšio nustatymas (F3)

Naudodami šią funkciją, galite sujungti kaitlentę ir gartraukį, kad jie galėtų kartu veikti automatiškai.

1. Ijunkite kaitlentę paliesdami  mygtuką ir išjunkite paliesdami  mygtuką dar kartą.
  2. Per 10 sekundžių po produkto išjungimo palieskite atitinkamus  /  mygtukus.
- » Numatytasis F1 parametras bus rodomas laikmačio ekrane.
3. Du kartus palieskite mygtuką , kaitlentės-gartraukio ryšio nustatymui.
- » Laikmačio ekrane F3, kairiosios galinės kaitlentės zonos ekrane „4“ bus rodomas.
4. Palietus kairiosios galinės kaitlentės nustatymo sritį ar stumdami pirštą srityje, nustatykite gartraukio veikimo lygį tarp (žr. lentelę - kaitlentės-gartraukio veikimo lygis) „0“ ir „7“ .
  5. Du kartus palieskite mygtuką , kaitlentės-gartraukio ryšio nustatymui.
- » Jūsų kaitlentė išsijungs ir pradės veikti su nustatytu kaitlentės veikimo lygiu.

1. Ijunkite kaitlentę paliesdami  mygtuką.
2. Palaikykite nuspaudę mygtuką  apie 3 sekundes.

»  mygtuko — šviesa bus įjungta.  
3. Palieskite  mygtuką, kol pasieksite norimą gartraukio veikimo lygį.

### **Indukcinių kaitlenčių naudojimas saugiai ir efektyviai**

**Veikimo principas:** Indukcinis šildytuvas puodą šildo tiesiogiai dėl jo veikimo principo. Taigi jis turi daug pranašumų prieš kitų rūšių virykles. Jis veikia efektyviau, o kaitlentės paviršius yra vėsesnis.

Jūsų indukcinėje kaitlentėje sumontuota aukščiausios kokybės saugos sistema, užtikrinanti maksimalią saugą.

**i** Jūsų kaitlentėje gali būti 145, 180, 210 ir 280 mm skersmens kaitlentės su indukcine funkcija, priklausomai nuo modelio. Dėl indukcijos funkcijos kiekviena kaitlenčių zona automatiškai aptinka ant jos padėtą puodą. Energija atsiranda tik puodo kontaktinėje zonoje, todėl naudojama minimali galia.

### **Automatinio išjungimo sistema**

Jūsų kaitlentėje yra automatinio išjungimo sistema. Jei įjungta viena ar kelios kaitlentės zonos, po kurio laiko kaitlentės zona automatiškai išsijungia (žr. lentelę -1.) Jei laikmatis priskirtas kaitlentės zonai, tada yra išjungiamas ir laikmačio ekranas.

Automatinio išjungimo laikas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Šiam temperatūros lygiui taikomas maksimalus veikimo laikotarpis. Kaitlentės zoną vartotojas gali naudoti vėl, kai ji automatiškai išjungiamas, kaip aprašyta aukščiau.

**Lentelė-1:** Automatinio išjungimo laikotarpiai

| Temperatūros lygis | Automatinio išjungimo laikotarpiai - valandos |
|--------------------|---|
| 1                  | 6   |
| 2                  | 6   |
| 3                  | 5   |
| 4                  | 5   |
| 5                  | 4   |
| 6                  | 4   |
| 7                  | 2   |
| 8                  | 2   |
| 9                  | 1   |
| Greitas įkaitimas  | 10 minučių                                    |

Kai kuriuose modeliuose temperatūros lygis padidėja kaip 1,2,3...19, tačiau jis gali būti padidintas ir kaip 1,1.,2,2. ... 9. kituose modeliuose. Tai priklauso nuo produkto modelio.

### **Apsauga nuo perkaitimo**

Jūsų kaitlentėje yra keletas jutiklių, užtikrinančių apsaugą nuo perkaitimo. Perkaitimo atveju galite matyti:

- Veikianti kaitlentės zona gali būti išjungta.
- Pasirinktas lygis gali būti sumažintas. Tačiau tai nebus rodoma ekrane.

### **Apsaugos nuo išsiliejimo sistema**

Jūsų kaitlentėje yra apsaugos nuo išsiliejimo sistema. Jei dėl kokių nors priežasčių valdymo skydelyje yra išsiliejimas, sistema automatiškai atjungia maitinimo jungtį, kad išjungtų jūsų kaitlentę. Tokiu metu, „F“ simbolis bus rodomas ekrane.

### **Tikslus galios nustatymas**

Indukcinė kaitlentė reaguoja į iškart pateiktas komandas pagal savo veikimo principą. Jos galios nustatymai keičiami labai greitai. Todėl galite sustabdyti kelią maisto (vandens, pieno) išsiliejimui, nedelsiant išjungdami prietaisą.

| Temperatūros lygis | Automatinio išjungimo laikotarpiai - valandos |
|--------------------|---|
| 0                  | 0   |

## **6 Bendroji informacija apie maisto gaminimą**

Šiame skyriuje aprašomi patarimai, kaip paruošti ir paruošti maistą.

### **Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės**

- Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdalyje keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras.

**Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrai gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

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

## 7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

### Bendroji valymo informacija

#### **▲ Bendrojo pobūdžio perspėjimai**

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Prietaisas kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai išskylančios problemos sutrumpėja.
- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali pažeisti paviršių. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, nukalkinimo priemonių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.
- Po kiekvieno naudojimo nereikia specialios valymo priemonės. Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusausinkite sausa mikropluošto šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto purslą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokios prietaiso dalies indaplovėje.

#### **Viryklei:**

- Rūgštūs nešvarumai, pvz., Pienas, pomidorų pasta ir aliejus, gali sukelti nuolatines dėmes ant kaitlentės ir degiklių/kaitviečių komponentų, nedelsdami nuvalykite perpildytus skysčius, atvėsinę kaitlentę, ją išjungę.

### **„Inox“ ir nerūdijančio plieno paviršiai**

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio arba inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio arba inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.
- Valykite minkšta mulina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtu inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Nedelsdami pašalinkite kalkių, pieno, aliejaus, krakmolo ir baltymų dėmes nuo nerūdijančiojo plieno inokso ir stiklinių paviršių nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.

### **Stiklo paviršiai**

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusausinkite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusausinkite sausa mikropluošto šluoste. Likusios ploviklio liekanos kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovinutų likučių jokia būdu negalima nulupti dantytais peiliiais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmės (geltonas dėmes) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama nuriebalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.

- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvaraus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.
- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

### **Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai**

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

### **Kaitlentės valymas**

#### **Stiklinis virimo paviršius**

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

- Maisto produktus, kurių pagrindą sudaro cukrus, pvz., tamsiąją

grietinėlą, krakmolą ir sirupą, reikia nedelsiant nuvalyti nelaukiant, kol paviršius atvės. Priešingu atveju stiklinis gaminimo paviršius gali būti nepataisomai pažeistas.

- Valydami nenaudokite valymo priemonių, kai kaitlentė įkaitusi, nes gali atsirasti negrįžtamų dėmių.

### **Valdymo skydo valymas**

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Nenuimkite po skydeliu esančių rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.
- Valydami inokso plokštes rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Indikatorius aplink rankenėles galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.



## 8 Trikčių šalinimas

Kreipkitės į galiotąjį techninės priežiūros agentą arba techniką, turintį licenciją, arba platintoją, kur įsigijote gaminį, jei negalite išspręsti problemos, nors įvykdėte šiame skyriuje pateiktas instrukcijas. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

### Produktas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jei reikia, pakeiskite arba nustatykite iš naujo.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištuko įjungimą.*
- Valdymo pulto mygtukai / rankenėlės / klavišai neveikia. >>> *Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, klaviatūros užraktas gali būti įjungtas. Išjunkite ją.*
- Jeigu vėl įjungus viryklę ekranas neužsidega: >>> *Atjunkite prietaisą elektros grandinės pertraukikliu. Palaukite 20 sekundžių, paskui vėl ją įjunkite.*
- Apsauga nuo perkaitimo įjungta. >>> *Palaukite, kol kaitlentė atvės.*
- Virimo puodas netinkamas. >>> *Patikrinkite savo puodą.*

### "□" ir "■" arba "□" Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis

- Jūs nepadėjote puodo į aktyvią maisto ruošimo zoną. >>> **Patikrinkite, ar padėjote puodą ant kaitvietės.**
- Jūsų puodas nesuderinamas su indukcinio maisto ruošimu. >>> *Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.*
- Virimo puodas netinkamai centruotas arba apatinis puodo paviršius nepakankamai platus maisto ruošimo zonai. >>> *Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės centre.*
- Virimo puodas arba virimo zona perkaito. >>> *Leiskite jiems atvėsti.*

### Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

- Pasirinktos maisto ruošimo zonos gaminimo laikas gali būti pasibaigęs. >>> *Galite nustatyti naują gaminimo laiką arba tiesiog daugiau nebegaminti.*
- Apsauga nuo perkaitimo įjungta. >>> *Palaukite, kol kaitlentė atvės.*
- Jutiklinį valdymo skydelį gali uždengti objektas. >>> *Nuimkite daiktą nuo valdymo skydelio.*

### Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

- Jūsų puodas nesuderinamas su indukcinio maisto ruošimu. >>> *Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.*
- Virimo puodas netinkamai centruotas arba apatinis puodo paviršius nepakankamai platus maisto ruošimo zonai. >>> *Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės centre.*

### Išjungus kaitlentę, aušinimo ventiliatorius toliau veikia.

- Tai nėra gedimas. Aušinimo ventiliatorius veiks tol, kol viryklės elektronika atvės iki stabilios temperatūros.

## Gaminimo metu iš kaitlentės sklinda triukšmas

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

### Galimi garsai ir jų priežastys

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

### Klaidos kodai, galimos priežastys ir sprendimai

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

| Klaidos kodai        | Klaidos priežastys  | Galimas sprendimas  |
|----------------------|---|---|
| E 23<br>E 24         | Indukcinės kaitlentės programos klaida.                         | Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.  |
| E 25                 | Indukcinės kaitlentės ventilatoriaus veikimo klaida.            | Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.  |
| E 31 - E 45          | Indukcinės kaitlentės elektroninės plokštės aparatūros klaida.  | Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.  |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Indukcinės kaitlentės jutiklio klaida.                          | Jutiklių įranga turi būti suderinama su darbinėmis sąlygomis. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.  |
| E 52 - E 57          | Indukcinės kaitlentės aukštos temperatūros klaida:klaida.       | Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai jutiklio temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją. |
| FF                   | Bet kuris iš mygtukų galėjo būti paliestas per ilgai.           | Kai ilgas kažkurio mygtukų lietimasis buvo nutrauktas,  |
|                      | maisto ruošimo puodas galėjo būti padėtas ant valdymo skydelio. | Kai maisto ruošimo puodas pakeliamas virš valdymo skydelio,   |
|                      | Ant valdymo skydelio gali būti išliejamas maistas/skystis.      | Išvalius maisto ir (arba) skysčių likučius, klaida išnyksta.  |

