



Vstavaná platňa sporáka

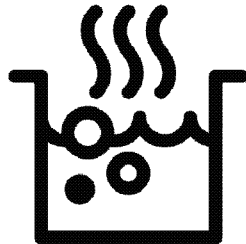
Používateľská príručka

Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend

Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



HII 64202 MTB

SK / ET / LT

185.2620.10/R.AH/10.11.2021/4-2

7757189219

Vážený zákazník,

Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

Beko ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Chcelo by sme, aby vám tento výrobok vysokej kvality a technológie ponúkol čo najlepšiu účinnosť. Preto si pred použitím produktu dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a ďalšiu dokumentáciu a uschovajte si ich ako referenciu. Ak postúpите produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu. Riadte sa pokynmi a berte na vedomie všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na obsluhu.

Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

Návod na obsluhu si uschovajte. Ak postúpите produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu.

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

UPOZORNENIE Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo jeho prostredia.



Nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť popáleniny v dôsledku kontaktu s horúcimi povrchmi.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



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

1 Bezpečnostné pokyny 4

Účel použitia	4
Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat	4
Elektrická bezpečnosť	5
Bezpečnosť pri preprave.....	6
Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie	7
Bezpečné použitie.....	7
Výstrahy týkajúce sa teploty	8
Použitie príslušenstva	8
Bezpečnosť varenia.....	8
Indukcia.....	8
Údržba a čistenie	9

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 10

Regulácia odpadu	10
V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov.....	10
Likvidácia obalového materiálu	10
Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti	10

3 Váš produkt 11

Predstavenie produktu.....	11
----------------------------	----

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu	12
Ovládanie varnej dosky	12
Všeobecné informácie o varnej doske	13
Technické špecifikácie	14

4 Prvé použitie 15

Prvé čistenie.....	15
--------------------	----

5 Používanie platne 16

Všeobecné informácie o použití varnej dosky	16
Ovládací panel.....	18

6 Všeobecné informácie o varení 26

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou.....	26
---	----

7 Údržba a starostlivosť 27

Všeobecné informácie o čistení.....	27
Čistenie varnej dosky	28
Čistenie ovládacieho panela	28

8 Riešenie problémov 29

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
 - Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
 - Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
 - Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
 - ⚠ Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
 - ⚠ Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
 - ⚠ Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
 - ⚠ Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.
- ## ⚠ Účel použitia
- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
 - Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
 - **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.
- ## ⚠ Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat
- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú handicap fyzických, zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia

- byť pod neustálym dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia a rizík, týkajúcich sa produktu.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, kým niekto nemá nad nimi dohľad.
 - Tento produkt nesmú používať ľudia so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou kapacitou (vrátane detí), kým nie sú pod dohľadom alebo im nie sú poskytnuté potrebné inštrukcie.
 - Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s týmto prístrojom.
 - Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú hrať so spotrebičom, škriabať sa naň ani do neho.
 - Nedávajte na spotrebič predmety, ktoré môžu dočiahnuť deti.
 - Otočte držadlo na nádobách a panviciach do boku pracovného stola, aby ich deti nemohli zobrať a popáliť sa.
- **VÝSTRAHA:** Počas použitiamôžu byť dostupné povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.
 - Udržujte všetok obalový materiál mimo dosahu detí. Je prítomné riziko zranenia a udusenía.
 - (Ak má váš produkt zástrčku) Z dôvodu bezpečnosti detí odpojte napájanie a znefunkčnite spotrebič predtým, ako ho zlikvidujete.



Elektrická bezpečnosť

- Pripojte spotrebič k uzemnenej zásuvke chránenej poistkou s hodnotami uvedenými na typovom štítku. Inštaláciu uzemnenia nechajte správne vykonať kvalifikovanému elektrikárovi. Spotrebič nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi / národnými smernicami.
- Zásuvka alebo elektrické pripojenie spotrebiča by malo byť na ľahko dostupnom mieste (kde by nebolo zasiahnuté plameňom zo sporáka). Ak toto nie je možné, mal by byť prítomný mechanizmus (poistka, spínač, vypínač atď.) na

elektrickej inštalácii, ku ktorému je spotrebič pripojený, v súlade s elektrickými nariadeniami a s oddelenými všetkými pólmi siete.

- Tento spotrebič nie je možné pripojiť k rozvodu počas inštalácie, opravy a prepravy.
- Spotrebič zapojte do zásuvky, ktorá vyhovuje hodnotám napätia, prúdu a frekvencie uvedeným na typovom štítku.
- (Ak váš výrobok nemá napájací kábel) Použite len pripojovací kábel, špecifikovaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Nedovoľte, aby sa napájací kábel skrútil za spotrebičom. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel by sa nemal ohnúť, zlomiť a prísť do kontaktu s akýmkoľvek zdrojom tepla.
- Používajte len originálny kábel. Nepoužívajte prerezaný alebo poškodený kábel a predlžovacie vedenie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, alebo osoba, ktorú špecifikuje dovozná

spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečiam.
(Ak má váš produkt zástrčku)

- Spotrebič nepripájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejovaná, je tam riziko kontaktu s vodou (napr voda, ktorá môže vytekať z počítačidla).
- Nedotýkajte sa zástrčky mokrymi rukami! Pri odpájaní nedržte kábel, vždy držte za zásuvku.
- Ubezpečte sa, či je zástrčka spotrebiča bezpečne pripojená do zásuvky, aby ste sa vyhli oblúku.



Bezpečnosť pri preprave

- Pred prepravou výrobok odpojte od elektrickej siete.
- Ak potrebujete výrobok prepraviť, zabaľte ho do obalového materiálu z bublinkovej fólie alebo hrubej lepenky a pevne ho prilepte. Výrobok pevne zaistite páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí výrobku.

- Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či sa počas prepravy nepoškodil.



Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.
- Produkt neinštalujte do blízkosti zdrojov tepla (radiátory, sporáky, atď.).
- Udržiavajte všetky vetracie priechody okolo produktu otvorené.



Bezpečné použitie

- Po každom použití sa presvedčte, či je spotrebič vypnutý.
- Ak nepoužívate spotrebič dlhší čas, vypnite ho a odpojte poistku z poistkovej skrinky.
- Neprevádzkujte pokazený alebo poškodený spotrebič. Odpojte elektrické / plynové pripojenia spotrebičov, ak nejaké sú a zavolajte autorizovaný servis.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.

- Neškriabte sa na spotrebič v žiadnom prípade.
- Nepoužívajte spotrebič v situáciách, keď nemáte čistý úsudok, ako pri použití drog a / alebo alkoholu.
- Horľavé predmety, ktoré sa držia v oblasti varenia sa môžu chytiť horieť. Nikdy neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.
- Zliatina železa, hliníka alebo varný materiál s poškodenými / nerovnými bočnými časťami môže viesť k poškriabaniu skleneného povrchu. Pri výmene varného materiálu nádoby vždy zdvihnite, neposúvajte ich po povrchu.
- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Dbajte preto na to, aby povrch varnej dosky a dno hrncov boli vždy suché.
- Tento produkt nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.

Výstrahy týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu môžu byť jeho nekryté časti horúce. Nedotýkajte sa produktu ani výhrevných prvkov. Deti do 8 rokov by sa nemali zdržovať v blízkosti produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti môžu byť počas prevádzky horúce.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.

Použitie príslušenstva

- **VÝSTRAHA:** Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcom sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.

Bezpečnosť varenia

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržať postup varenia. Musí sa

trvalo dodržiavať postup krátkodobého varenia.

- **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrení. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.

Indukcia

- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pre podrobné informácie si pozrite časť „výber nádob“.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže

mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.

- Po použití zavrite varnú dosku z ovládacieho panelu, nespoliehajte sa na snímač nádoby.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžičky a kryty by sa nemali dávať na varnú dosku, pretože sa zohrejú.
- Kovové predmety uložené v zásuvkách pod varnou doskou sa môžu počas dlhého a intenzívneho používania veľmi zahriať. Neskladujte kovové predmety v zásuvkách pod varnou doskou.
- Na indukčnú varnú dosku nekladte elektronické výrobky, ako sú mobilné telefóny,

tablety, počítače. Váš výrobok môže byť poškodený.



Údržba a čistenie

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Soľ, zvyšky cukru na spodnej časti riadu alebo takéto čiastočky na povrchu skla môžu spôsobiť poškrabanie a prasknutie skla. Pred vložением riadu sa uistite, či je spodok čistý. Sklokeramický povrch udržiavajte čistý.

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

Regulácia odpadu

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EU). Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady. Správna likvidácia použitého prístroja pomáha predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach:

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

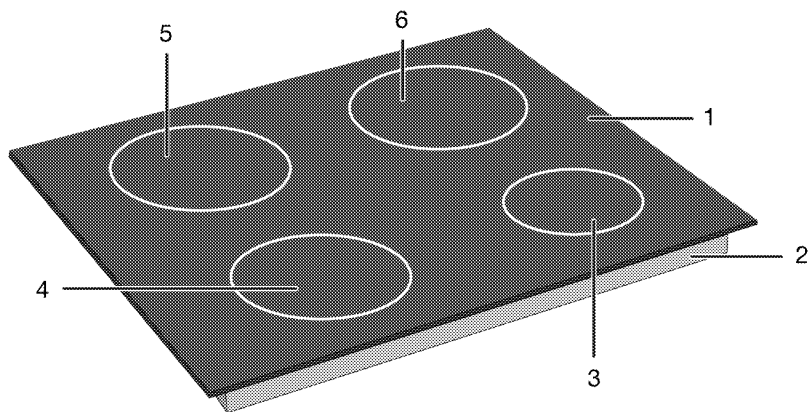
Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

Informácie o energetickej účinnosti podľa EU 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku. Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

- Pred varením zamrznuté jedlo rozmrazte.
- Produkt vypnite 5 až 10 minút predtým, ako uplynie čas na varenie pre predĺžené varenie. Teraz môžete ušetriť 20 % elektriny pomocou výhrevu.
- Použite nádoby / panvice s veľkosťou a krytom vhodným pre ohrievač jedla. Vždy zvolte pre svoje pokrmy správnu veľkosť nádoby. Pri nádobách s nesprávnou veľkosťou je potrebné viac energie.
- Povrchy varnej dosky a dna hrnca udržiavajte čisté. Nečistoty znižujú prenos tepla medzi varnou zónou a dnom hrnca.

3 Váš produkt

Predstavenie produktu



1 Sklenená varná plocha

2 Dolné kryt

3 Indukčná varná zóna

4 Indukčná varná zóna

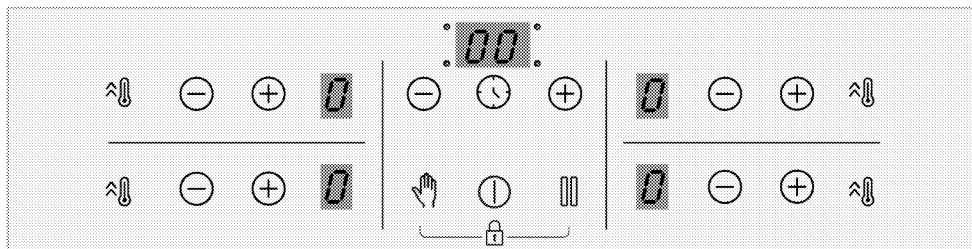
5 Indukčná varná zóna

6 Indukčná varná zóna

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

V tejto časti nájdete prehľad a základne používanie kontrolného panelu produktu. Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.

Ovládanie varnej dosky

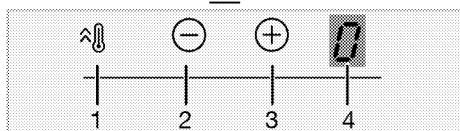
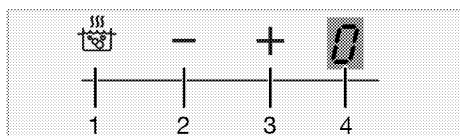


Tlačidlá

- ⓘ : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- ⌚ : Tlačidlo časovača
- 🔥 : Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)
- 👤 : Tlačidlo Clean Lock
- ⏸ : Tlačidlo zastavenia
- ⊕ : Tlačidlo zvýšenia
- ⊖ : Tlačidlo zníženia

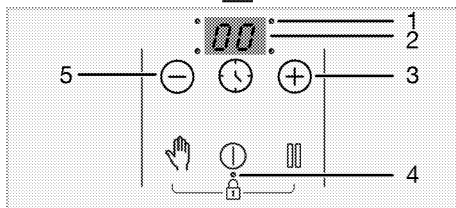
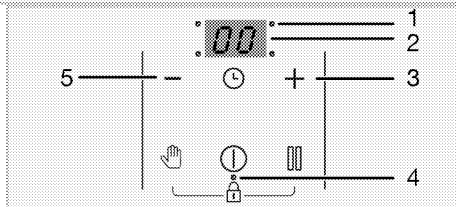
Symboly

- 🔦 : Rozsvieti sa Symbol
- 🔒 : Uzavretia tlačidiel



Displej Varnej zóny

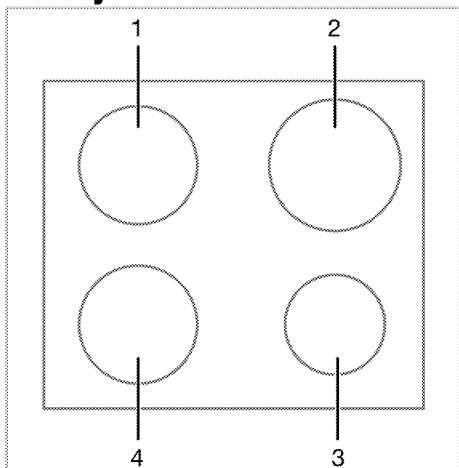
- 1 Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)
- 2 Tlačidlo zníženia teploty
- 3 Tlačidlo zvýšenia teploty
- 4 Kontrolka teploty príslušnej varnej zóny



Kontrolka časovača

- 1 LED prevádzkový bod pre časovač
- 2 Kontrolka časovača
- 3 Tlačidlo zvýšenia časovača
- 4 LED prevádzkový bod pre Zámok tlačidiel/Detský zámok
- 5 Tlačidlo zníženia časovača

Všeobecné informácie o varnej doske



- 3 Predná pravá - Indukčná varná zóna
- 4 Predná ľavá - Indukčná varná zóna

- 1 Zadná ľavá - Indukčná varná zóna
- 2 Zadná pravá - Indukčná varná zóna

Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie

Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka)	52 mm*/580 mm/510 mm(U modelov, ktoré sa dodávajú s montážnymi pružinami a tesniacim tesnením pripevneným k produktu, považujte rozmery šírky a hĺbky o 10 mm viac ako tieto rozmery.)
Inštaláčne rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napätie / Frekvencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Použitý typ kábla a prierez, potrebný pre použitie s produktom	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Celková spotreba	max. 7200 W

Horáky

Zadná ľavá	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Zapnutie	2000W / Booster (Zosilnenie): 2300 W
Predná ľavá	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Zapnutie	2000W / Booster (Zosilnenie): 2300 W
Predná pravá	Indukčná varná zóna
Rozmery	145 mm
Zapnutie	1600 W / Booster (Zosilnenie): 1800 W
Zadná pravá	Indukčná varná zóna
Rozmery	210 mm
Zapnutie	2000 W / Booster (Zosilnenie): 2300 W

* Výška rúry, špecifikovaná v technickej tabuľke je základnou výškou základne produktu.



Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.



Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienok produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

4 Prvé použitie

Predtým ako začnete používať svoj produkt, odporúča sa vykonať nasledovné, uvedené v týchto častiach.

Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Utrite povrchy spotrebiča vlhkou utierkou alebo špongiou a vysušte utierkou.

UPOZORNENIE Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

UPOZORNENIE Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Používanie platne

Všeobecné informácie o použití varnej dosky

Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad solničky, môžu varnú dosku poškodiť. Nepoužívajte prasknuté varné dosky. Cez tieto praskliny môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. Viditeľné praskliny), najskôr vypnite poistku a potom zavolajte autorizovaný servis, aby výrobok odpojil, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápatelné hrnce/panvice.
- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnca alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.
- Po každom použití bude varná plocha horúca, preto na ňu nedávajte plastové hrnce / panvice. Takýto materiál z povrchu ihneď očistite.
- Náhle zmeny teploty na sklenenej varnej ploche môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nerozliali studené tekutiny.
- Do hrncov a panvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylievaniu jedál z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.

- Neumiestňujte pokrievky hrncov a panvíc na horáky/zóny.
- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.

Princíp činnosti indukčnej varnej dosky

Indukčná varná doska je ako otvorený elektrický okruh. Okruh sa dokončí, keď na neho umiestnite hrnce / panvice vhodné na indukčné varenie a elektronický systém pod skleneným povrchom vytvára magnetické pole. Kovová základňa hrncov / panvíc sa ohrieva odberom energie z tohto magnetického poľa. Teploto teda nevzniká na povrchu varnej dosky, ale priamo v hrncoch/panviciach nad ňou. Sklenený povrch sa ohrieva teplom z hrncov/panvíc.

Výhody indukčného varenia

- Indukčné varné dosky ponúkajú niekoľko výhod, pretože teplo sa prenáša priamo do hrncov/panvíc.
- Potraviny, ktoré počas varenia pretečú, sa rýchlo nespália, pretože sklenená varná plocha sa priamo nezohrieva. Ľahšie sa čistí.
 - Varenie môže byť rýchlejšie, pretože teplo sa vytvára priamo v hrncoch/panviciach. Šetrí tak čas a energiu v porovnaní s ostatnými typmi varných dosiek.
 - Pretože teplo sa dodáva priamo do hrncov/panvíc, nedochádza k žiadnym tepelným stratám a umožňuje tak efektívnejšie varenie.
 - Skutočnosť, že keď sa varné nádoby/panvice odoberú z varnej

plochy, prenos tepla sa preruší a varná plocha sa priamo neohrieva, poskytuje bezpečnejšie použitie proti možným nehodám počas varenia.

Pre bezpečnú prevádzku:

- Nevyberajte vysoké úrovne ohrevu, ak používate neprilnavé hrnce/panvice s malým množstvom oleja alebo ak ich používate bez oleja (typu teflón).
- Nepoužívajte sklenený varný povrch ako odkladaciu plochu, alebo ako rezný povrch.
- Na varnú dosku nekladte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky, pretože by sa mohli zahriať.
- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na indukčnú zónu nikdy nekladte jedlo zabalené v hliníkovej fólii.
- Počas činnosti varnej dosky do jej blízkosti neumiestňujte magnetické predmety, ako sú napr. kreditné karty alebo pásky s nahrávkami.
- Ak je pod vašou varnou doskou rúra, ktorá je v prevádzke, môžu senzory na varnej doske znížiť hladinu varenia alebo varnú dosku vypnúť.
- Vaša varná doska disponuje systémom automatického vypínania. Podrobné informácie o tomto systéme sú uvedené v nasledujúcich častiach. Ak však na varenie použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania.

Hrnce/panvice na varenie

Používajte feromagnetické, kvalitné hrnce/panvice, ktoré sú označené štítkom alebo varovaním, že sú kompatibilný pre indukčné varenie iba s vašou indukčnou varnou doskou. Všeobecne platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon majú hrnce/panvice. Priemer dna varných

nádob / panvíc musí zodpovedať indukčnej zóne. Navrhované rozmery sú uvedené nižšie.

Vhodné hrnce/panvice:

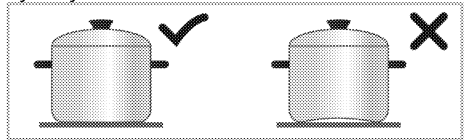
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované oceľové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

Nevhodné hrnce/panvice:

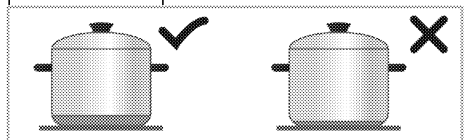
- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

Odporúčania:

- Používajte iba hrnce/panvice s plochým dnom. Nepoužívajte hrnce/panvice s vypuklým alebo vydutým dnom.

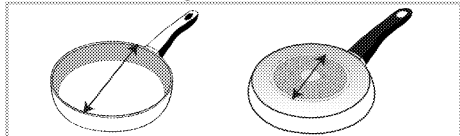


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškrabanie povrchu.

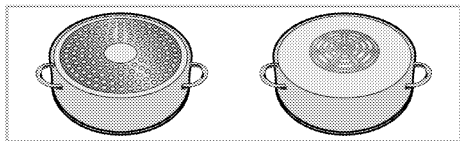


- Podstavec niektorých hrncov/panvic má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho

dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť detekované veľkými indukčnými doskami. Preto, varná doska sa musí zvoliť podľa veľkosti feromagnetického poľa.



- Niektoré hrnce/panvice majú podstavec, ktorý obsahuje neferomagnetické materiály, ako je hliník. Tieto typy hrncov/panvíc sa nemusia dostatočne zahriať alebo ich nemusí indukčná varná doska vôbec rozpoznať. V niektorých prípadoch sa môže zobrazit varovanie pred zlými hrncami.

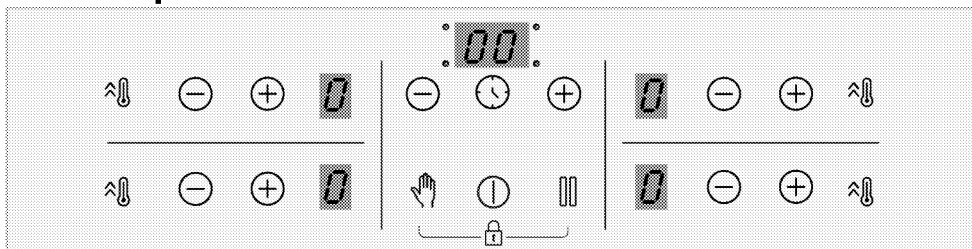


Test hrncov/panvíc

Pomocou nasledujúcich metód vyskúšajte, či je váš hrniec kompatibilný s varením pomocou indukčnej varnej dosky.

- Je kompatibilný, ak sa magnet umiestnený na dne hrnca prilepí.
- Je kompatibilný, ak "L" neblinká, keď hrniec položíte na indukčnú dosku a zapnete ju.

Ovládací panel



Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

Priemer varnej zóny - mm	Priemer hrnca - 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
Varná zóna so širokým (flexi) povrchom	šírka 230 - dĺžka 390

Detekcia varných nádob / panvíc indukčnými varnými doskami závisí od priemeru a materiálu feromagnetického materiálu v spodnej časti hrncov / panvíc. Aby ste zaistili detekciu varných nádob a panvíc a dosiahli efektívne varenie, hrnce / panvice musia byť vybrané podľa veľkosti vašej varnej dosky. Vyššie sú uvedené veľkosti hrncov / panvíc odporúčaných pre veľkosti varných dosiek.

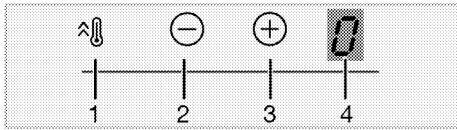
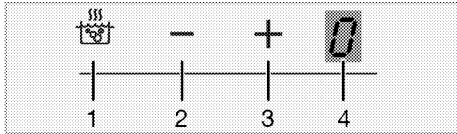
Chovanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu hrnca, veľkosti hrnca a veľkosti varnej zóny. Pre homogénnejšie chovanie varu je možné použiť varnú zónu o jeden krok väčšiu. Použitie väčšej varnej zóny nespôsobuje plytvanie energiou u indukčných dosiek, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnej oblasti hrnca.

Tlačidlá

- ⓪ : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 🕒 : Tlačidlo časovača
- ⏩ : Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)
- 👉 : Tlačidlo Clean Lock
- 🔒 : Tlačidlo zastavenia
- ⊕ : Tlačidlo zvýšenia
- ⊖ : Tlačidlo zníženia

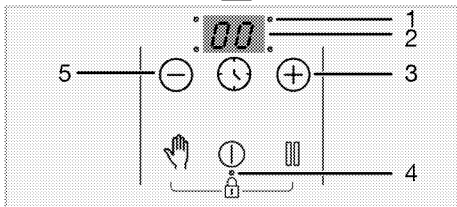
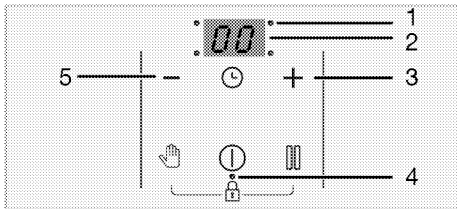
Symboly

- 🔒 : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel



Displej Varnej zóny

- 1 Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)
- 2 Tlačidlo zníženia teploty
- 3 Tlačidlo zvýšenia teploty
- 4 Kontrolka teploty príslušnej varnej zóny



Kontrolka časovača

- 1 LED prevádzkový bod pre časovač
- 2 Kontrolka časovača
- 3 Tlačidlo zvýšenia časovača
- 4 LED prevádzkový bod pre Zámok tlačidiel/Detský zámok
- 5 Tlačidlo zníženia časovača

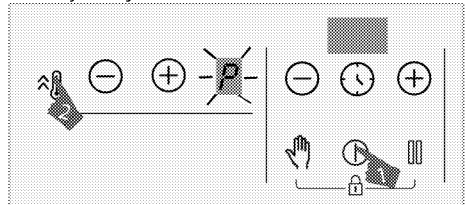
Všeobecné varovania pre ovládací panel

- i** Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každá činnosť vykonaná cez dotykový ovládací panel bude potvrdená zvukovým signálom.
- i** Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokrý a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.
- i** Ak do 10 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.
- i** Keď nestlačíte dlhšiu dobu žiadne tlačidlo, výrobok sa z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

Zapnutie varnej dosky:

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla ⓪.

"0" sa zobrazí na všetkých displejoch varnej zóny.



Vypnutie varnej zóny:

Aktívnu varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

1. Stlačením ⓪ tlačidla

Dotknite sa tlačidla ①.

2. Znížením teploty na úroveň "0";

Varnú zónu môžete vypnúť upravením nastavenej teploty na úroveň "0".

3. Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre želanú varnú zónu;

Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá je k nemu pripojená. Na príslušnom displeji sa zobrazí "0" alebo "00".

Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnite dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

4. Želanú varnú zónu vyberte dotykom

⊖/⊕ tlačidiel výberu varnej zóny;

Príslušnú varnú zónu môžete vypnúť súčasným stlačením tlačidiel ⊖/⊕.

i Ak sa zobrazí na displeji varnej zóny po vypnutí platne symbol "H" alebo "h" znamená to, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

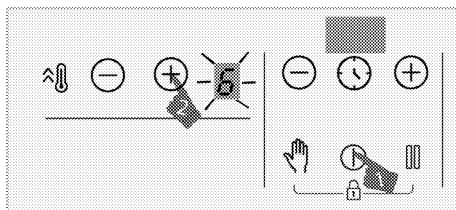
Indikátor zvyškového tepla

Ak na displeji varnej zóny bliká symbol "H", znamená to, že platňa je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v teplom stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol "h", ktorý označuje, že varná zóna má nižšiu teplotu.

i V prípade prerušenia elektrického napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľ neupozorní na horúce varné zóny.

Nastavenie úrovne teploty

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla ①.
2. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom zóny tlačidiel ⊖/⊕.



» Príslušná varná zóna sa spustí pri nastavenej úrovni teploty.

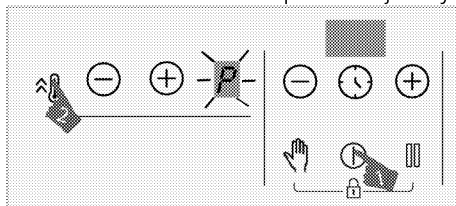
i Vonkajšia časť 280 mm indukčnej varnej zóny (ak je váš produkt vybavený 280 mm indukčnou varnou zónou) sa aktivuje len vtedy, keď je panvica dostatočne veľká na pokrytie varnej zóny, na ktorej je umiestnená a teplota je nastavená na vyššiu hodnotu ako 8.

Nastavenie vysokého výkonu (Posilňovač)

Funkciu posilňovača môžete použiť na rýchle zohriatie. Táto funkcia sa nedoporučuje na dlhšie varenie. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach.



Výber nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla ①.
2. Dotknite sa tlačidla príslušnej zóny.



» Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny sa objaví symbol "P". Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni "9".

Predčasné vypnutie nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

Nastavenie vysokého výkonu môžete vypnúť kedykoľvek chcete dotykom tlačidla  alebo .

Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni "9".


Pracovný princíp 2 zón, ktoré sú umiestnené v rovnakom vertikálnom smere:


Ak je jedna zóna nastavená na úroveň posilňovača a druhá zóna, ktorá je umiestnená v rovnakom zvislom smere je nastavená na väčšiu úroveň ako 6 (7, 8 a 9), prvá zóna klesne na úroveň 9 a druhá zóna môže byť nastavená na úroveň väčšiu ako 6 (7, 8 a 9). Ak je druhá zóna nastavená na úroveň posilňovača, prvá zóna klesne na úroveň 6.

Zámok pre čistenie

Zámok pre čistenie zabraňuje prevádzke všetkých tlačidiel ovládacieho panela na 20 sekúnd, čo používateľovi umožňuje krátke čistenie počas používania platne. Počas tohto času nebude zariadenie spotrebúvať žiadnu energiu.



Aktivovanie zámku pre čistenie

1. Keď je varná zóna zapnutá, stlačte tlačidlo  a podržte ho, pokým **nebudete počuť jeden signálny zvuk.**

Na displeji časovača varnej dosky sa začína odpočítavanie od 20. Žiadne z tlačidiel na ovládacom paneli nebude počas tejto doby fungovať, okrem tlačidla .

Deaktivovanie zámku pre čistenie



Na vypnutie zámky čistenia nemusíte stlačiť žiadne tlačidlo. Po 20 sekundách vydá platňa zvukový signál, zámok pre čistenie sa automaticky vypne.


 Ak chcete zámku čistenia deaktivovať skôr, stlačte tlačidlo  a podržte ho, pokým nebudete počuť **dva signálne zvuky.**


Detská poistka

Keď sú varné zóny vypnuté, môžete platňu chrániť pomocou detskej poistky, ktorá deťom zabráni zapnúť varné zóny. Detskú poistku môžete aktivovať alebo deaktivovať iba vtedy, keď sú varné zóny vypnuté (v pohotovostnom režime).



Aktivovanie detskej poistky


1. Keď je platňa v pohotovostnom režime, súčasne stlačte tlačidlá  a  a podržte ho, pokým nebudete počuť **jeden signálny zvuk.**

Detská poistka sa aktivuje. "L" sa na chvíľu zobrazí na všetkých varných zónach a desatinná čiarka tlačidla  bude zapnutá.

 Ak pri aktívnej funkcii detskej poistky stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, ozvú sa dva zvukové signály a zabliká kontrolka "L" na všetkých varných zónach.


Deaktivovanie detskej poistky

1. Keď je detská poistka aktívna, súčasne stlačte a podržte tlačidlá  a , pokým nebudete počuť **dva signálne zvuky.**



» Funkcia detskej poistky sa deaktivuje. Na displejoch všetkých varných zón bude blikať "L" a osvetlenie tlačidla  zmizne.


Zámok tlačidiel



Môžete aktivovať uzamknutie tlačidiel a tým zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

 Zámok sa v prípade výpadku napájania zruší.

Aktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Súčasne stlačte tlačidlá  a  a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť **jeden signálny zvuk**.

Zámok tlačidiel sa aktivuje a desatinná čiarka tlačidla  sa po zablikaní rozsvieti.

i Uzamknutie tlačidiel môžete aktivovať len v režime prevádzky. Po aktivovaní uzamknutia tlačidiel bude funkčné len tlačidlo . Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, desatinná čiarka tlačidla  bude blikať, čím označuje aktiváciu uzamknutia tlačidiel. Ak vypnete platňu, keď sú tlačidlá uzamknuté, musíte deaktivovať uzamknutie tlačidiel, aby ste mohli platňu opäť zapnúť. Ak sa dotknete ľubovoľného tlačidla bez vypnutia blokovania tlačidiel, na všetkých displejoch varných zón bliká symbol "L" ktorý indikuje, že je aktívny zámok tlačidiel. Deaktivujte zámok tlačidiel opätovným zapnutím varnej dosky.

Deaktivácia uzamknutia tlačidiel




1. Stlačte obe tlačidlá  a  súčasne, až kým nie sú počuť **dve zvukové signály**, keď je aktívny zámok klávesnice.

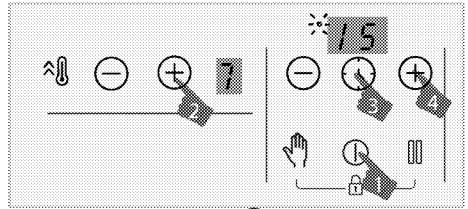
» Kontrolka tlačidla  zhasne a ovládací panel sa odomkne.




Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčuje varenie. Nebudete musieť kontrolovať platňu počas celého obdobia varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste nastavili.


Zapnutie časovača

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla .
2. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom zóny tlačidiel /.



3. Stlačením tlačidla  aktivujete časovač. Na displeji časovača bude blikať symbol "00" a desatinná čiarka vybranej zóny.
4. Požadovanú dobu trvania nastavíte dotykom tlačidiel časovača /.
5. Po 10 sekundách sa toto nastavenie sa aktivuje. Na displeji časovača bude blikať desatinná čiarka vybranej zóny.
6. Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.

i Ak je nastavená viacnásobná hodnota časovača na rôzne zóny, na displeji časovača sa zobrazí časovač zóny s minimálnou hodnotou časovača a desatinná čiarka tejto zóny bliká. Desatinná čiarka ostatných zón svietia nepretržite.

i Stlačením tlačidla  všetkých varných zón môžete vidieť zostávajúci čas varenia. Pri každom dotyku sa zobrazí iná hodnota zóny časovača. Nakoniec sa opäť zobrazí minimálna hodnota časovača.

i Časovač nie je možné nastaviť bez výberu varnej zóny a jej hodnoty teploty

i Časovač môžete nastaviť len pre už používané varných zón.

Vypnutie časovača

Po uplynutí nastaveného času sa platňa automaticky vypne a zaznie zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie

stíšíte stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Ak nestlačíte žiadne tlačidlo, zvukové upozornenie sa po niekoľkých minútach zruší.

Vypnutie časovača skôr

Ak časovač vypnete skôr, platňa bude v prevádzke pokračovať v nastavenej teplote dovtedy, kým ju nevypnete. Časovač môžete vypnúť skôr dvomi rôznymi spôsobmi:

Vypnutie časovača pre príslušnú zónu znížením jeho hodnoty na "00":

1. Stlačte tlačidlá časovača \ominus/\oplus , kým sa na displeji varnej zóny s aktívnym časovačom nezobrazí "00".

» Symbol desatinnej čiarky príslušnej zóny bude trvale vypnutý a časovač bude zrušený.

Vypnutie časovača pre príslušnú zónu súčasným dotykcom tlačidiel \ominus/\oplus príslušnej zóny:

1. Stlačte tlačidlá príslušnej zóny \ominus/\oplus súčasne.

» Symbol desatinnej čiarky príslušnej zóny bude trvale vypnutý a časovač bude zrušený.

i Po tomto kroku bude úroveň teploty príslušnej zóny "0", rovnako ako úroveň časovača.

Funkcia zastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete znížiť úroveň prevádzkových teplôt varných zón na minimálnu úroveň (úroveň 1).

i Ak pre ktorúkoľvek varnú zónu nastavíte časovač, časovač bude počas zastavenia pokračovať v prevádzke.

1. Počas prevádzky niektorej z varných zón sa dotknite tlačidla \square .

Všetky prevádzkové varné zóny budú pracovať na minimálnej úrovni (úroveň 1). Na displeji aktívnych varných zón sa zobrazí " \square " symbol.

2. Všetky zastavené varné zóny reštartujte s predchádzajúcimi nastaveniami opätovným dotykcom tlačidla \square .

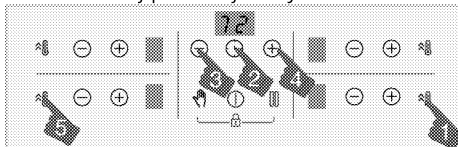
Funkcia správy napájania

Váš prístroj je vybavený funkciou správy napájania. Touto funkciou môžete zmeniť celkový výkon, ktorý môže byť spotrebičom odoberaný. Pre funkciu správy napájania je k dispozícii 8 úrovní. Funkcia správy napájania - celkové úrovne výkonu, ktoré je možné nastaviť

Kontrolka displeja správy napájania	Celkový výkon
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Zmena celkového výkonu;

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykcom tlačidla Ⓢ . Vypnite varnú dosku opätovným dotykcom Ⓢ .
2. Potom sa postupne dotknite príslušného tlačidla pravej prednej zóny Ⓢ , tlačidla Ⓢ tlačidla časovača \ominus , tlačidla časovača \oplus , a nakoniec tlačidlá ľavej prednej zóny Ⓢ .



3. Na displeji časovača sa zobrazuje Nastavená úroveň riadenia napájania.
4. Dotykcom tlačidla \square prepínate medzi úrovňami a nastavujete celkovú hodnotu výkonu, ktorú chcete nastaviť.
5. Potvrďte nastavenie dotykcom tlačidla Ⓢ a vypnite varnú dosku. Bude

aktivovaná celková hodnota výkonu, ktorú ste nastavili.

i Úrovnne teploty, ktoré môžete priradiť varným doskám, sa môžu líšiť podľa celkovej nastavenej úrovne výkonu. Úroveň teploty prirádzaná k varnej doske sa automaticky zníži podľa nastavenia výkonu, ktorý má vykonať sporák. Toto nie je chyba.

i Ak sa pri zmene úrovne výkonu dotknete iného klávesu, ako je zadaná postupnosť, nastavenie nie je možné vykonať. Pre nastavenie je potrebné opakovať kroky od začiatku.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

Prevádzkové princípy: Indukčná platňa zásadne priamo ohrieva varnú nádobu. Preto má veľa výhod v porovnaní s inými typmi platní. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne je studenší. Vaša indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť pri používaní.

i Vaša platňa môže byť v závislosti od modelu vybavená indukčnými varnými zónami s priemerom 145, 180, 210 a 280 mm. Vďaka indukčnej funkcii každá varná zóna automaticky detekuje nádobu, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby s varnou nádobou, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

i Produkt sa môže zastaviť, keď pracuje na úrovniach od 1 do 7, najmä s kuchynským riadom s malým priemerom a keď je málo oleja. Toto nie je chyba.

Systém automatického vypínania

Ovládanie sporáka má systém automatického vypnutia. Ak sú jedna alebo viac zón varnej dosky ponechané zapnuté, varná zóna sa po chvíli automaticky vypne (pozri Tabuľku 1). V prípade časovača priradeného k varnej doske sa potom vypne aj obrazovka časovača.

Časový limit pre automatické vypnutie závisí od zvolenej úrovne teploty. Pre túto teplotnú hladinu sa použije maximálna doba prevádzky.

Po automatickom vypnutí varnej zóny môže užívateľ opäť pracovať, ako je uvedené vyššie.

Tabuľka č. 1 Automatické obdobia vypínania

Úroveň teploty	Automatické doba vypínania - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minút
P (Posilňovač)	10 minút (*)
(*) Platňa po 10 minútach klesne na úroveň 9	

Ochrana proti prehriatiu

Vaša platňa je vybavená niekoľkými snímačmi, ktoré zaručujú ochranu proti

prehriatiu. V prípade prehriatia môžete zaznamenať nasledovné:

- Obsluha varnej zóny sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže z nejvyššej úrovne klesnúť na úroveň 7.



Bezpečnostný systém pretečenia

Vaša platňa je vybavená bezpečnostným systémom pretečenia. V prípade pretečenia, ktoré sa rozleje na ovládací panel, systém okamžite zruší pripojenie napájania a vašu platňu vypne. Počas tejto doby sa na displeji zobrazí výstraha "E".

Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, na základe jej prevádzkových

princípov. Nastavenia výkonu sa menia veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (s obsahom vody, mlieka atď.) z hrnca dokonca aj v momente tesne pred pretečením.

-  Ak je povrch dotykového ovládacieho panelu vystavený intenzívnym výparom, celý ovládací systém sa môže vypnúť a vyslať chybový signál.
-  Povrch dotykového ovládacieho panelu udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybovú prevádzku.

6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

- Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.
- Pred vyprážaním jedál vždy odstráňte prebytočnú vodu a pomaly vkladajte do rozohriateho oleja. Pred vyprážaním sa uistite, že sú mrazené potraviny rozmrazené.
- Pri ohrievaní oleja sa uistite, že hrniec, ktorý používate, je suchý a pokrievku udržiavajte otvorenú.
- Odporúčania týkajúce sa varenia s úsporou energie nájdete v časti „Environmentálne pokyny“.
- Teplota varenia a časové veľičiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.

7 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie o čistení

▲ Všeobecné upozornenia

- Pred vyčistením produktu počkajte, kým produkt vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Spotrebič musí byť po každej operácii dôkladne vyčistený a vysušený. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití spotrebiča. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky alebo čistiace prípravky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy, odvápnovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistíte mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákna.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

Pre varnú dosku:

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvrny na varných doskách a súčastiach

horákov/platničiek, prípadné pretečené tekutiny vyčistite ihneď po vychladnutí varnej dosky vypnutím.

Inox a nehrdzavejúce povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový alebo inoxidový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxidový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inoxidového a skleneného povrchu. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákna. Zvyšky saponátu môžu narušiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.

- Škvrny od vápnika (žlté škvrny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvrnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvrny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môže to poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kľby komponentov spotrebiča nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

Pri čistení sklenenej varnej plochy postupujte podľa pokynov na čistenie sklenených povrchov uvedených v časti „Všeobecné informácie o čistení“. Pre špeciálne prípady môžete svoje čistenie

dokončiť podľa nižšie uvedených informácií.

- Potraviny na báze cukru, ako je tmavý krém, škrob a sirup, očistite okamžite, bez čakania na vychladnutie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklenenej varnej plochy.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky na čistenie, keď je varná doska horúca, inak by mohlo dôjsť k trvalým škvrnám.

Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili ovládací panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkovnepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Kontrolky okolo gombíkov môžu byť vymazané.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

8 Riešenie problémov

Ak problém nedokážete vyriešiť, obráťte sa na autorizovaného servisného agenta alebo technika s licenciou či predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, aj keď ste sa riadili pokynmi v tejto časti. Nepokúšajte sa sami opravovať pokazený výrobok.

Výrobok nefunguje.

- Sieťová poistka je chybná alebo je vypnutá. >>> *Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby ich vymeňte alebo vynulujte.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie.*
- Tlačidlá/gombíky na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Ak je váš výrobok vybavený funkciou uzamknutia tlačidiel, je možné zapnúť blokovanie tlačidiel. Vypnite ho.*
- Ak sa displej po opätovnom zapnutí varnej dosky nerozsvieti. >>> *Odpojte spotrebič od ističa. Počkajte minimálne 20 sekúnd a potom ho znova pripojte.*
- Ochrana pred prehriatím je zapnutá. *Nechajte varnú dosku vychladnúť.*
- Varná nádoba nie je vhodná.>>> *Skontrolujte nádobu.*

Na obrazovke varnej zóny sa objaví symbol .

- Nedávajte hrniec do aktívnej varnej zóny. >>> **Skontrolujte, či sa vo varnej zóne nachádza hrniec.**
- Váš hrniec nie je kompatibilný s indukčným varením. >>> *Skontrolujte, či je váš hrniec kompatibilný s indukčnou varnou doskou.*
- Varný hrniec nie je správne vycentrovaný alebo spodný povrch hrnca nie je dostatočne široký pre varnú zónu. >>> *Vyberajte hrniec dostatočne široký a hrniec riadne vycentrujte vo varnej zóne.*
- Varný hrniec alebo varná zóna je prehriata. >>> *Nechajte ich vychladnúť.*

Vybraná varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

- Čas varenia pre vybranú varnú zónu mohol vypršať. >>> *Môžete nastaviť nový čas varenia alebo dokončiť varenie.*
- Ochrana pred prehriatím je zapnutá. >>> *Nechajte varnú dosku vychladnúť.*
- Dotykový ovládací panel môže zakrývať predmet. >>> *Odstráňte predmet na paneli.*

Hrniec sa nezahrieva, aj keď je varná zóna zapnutá.

- Váš hrniec nie je kompatibilný s indukčným varením. >>> *Skontrolujte, či je váš hrniec kompatibilný s indukčnou varnou doskou.*
- Varný hrniec nie je správne vycentrovaný alebo spodný povrch hrnca nie je dostatočne široký pre varnú zónu. >>> *Vyberajte hrniec dostatočne široký a hrniec riadne vycentrujte vo varnej zóne.*

Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, aj keď je varná doska vypnutá.

- Toto nie je chyba. Chladiaci ventilátor bude fungovať ďalej, až kým sa elektronika v varnej doske neochladí na vhodnú teplotu.

Hluk vychádzajúci zo sporáka počas varenia

Počas varenia môže byť zo sporáka počuť určité zvuky. Tieto zvuky sú spôsobené zložením varnej nádoby. Tieto zvuky sú normálne, nejde o poruchu a sú súčasťou indukčnej technológie.

Možné zvuky a dôvody

- **Hluk ventilátora:** Sporák je vybavený ventilátorom, ktorý sa automaticky aktivuje podľa teploty spotrebiča. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a na rôznych úrovniach pracuje podľa teploty.
- **Nižšie zvuky ako prevádzkový hluk transformátora:** Je to spôsobené povahou indukčnej technológie. Keď sa teplo prenáša priamo na základňu varnej nádoby, môžu byť počuť bzučavé zvuky, v závislosti na materiáli varnej nádoby. Preto môžu byť pri rôznych nádobách počuť rôzne zvuky.
- **Zvuk praskania:** Dôvodom je štruktúra a materiál dna varnej nádoby. Ak je varná nádoba vyrobená z rôznych vrstiev z rôznych materiálov, môže byť počuť praskanie.
- **Zvuk kňučania:** Keď sa na varenie s rôznymi úrovňami varenia použijú dve varné zóny na tej istej strane sporáka, môžete počuť zvuk kňučania.

Chybové kódy / dôvody a možné riešenia

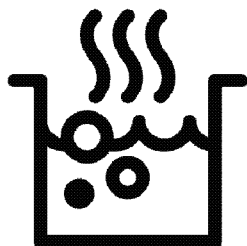
Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
E 22 E 26	Indukčný varič je prehriaty.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Chyba bude vyriešená, keď teplota sporáka klesne pod dané limity.
E 46	Jedno alebo viac tlačidiel je stlačených dlhšie ako 10 sekúnd. Na ovládacom paneli zostal nejaký predmet alebo je ovládací prvok vystavený výparom.	Problém bude vyriešený, keď zoberiete preč svoju ruku zo sporáka. Problém sa vyrieši po vyčistení ovládacieho panela.
E 47	Nepoužili ste hrniec vhodný na indukčný ohrev.	Problém bude vyriešený, keď sa použije hrniec vhodný na indukčný ohrev.
E 1 - E 15	Chyba komunikácie na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 16 - E 21	Chyba snímača teploty na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.

Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
E 23 E 24	Softvérová chyba indukčnej varnej dosky.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 25	Chyba činnosti ventilátora na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 31 - E 45	Chyba hardvéru elektronického panelu na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 48 E 49 E 51	Chyba snímača na indukčnej doske.	Senzorové zariadenie musí byť kompatibilné s prevádzkovými podmienkami. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 52 - E 57	Chyba vysokej teploty na indukčnej doske.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Problém sa vyrieši, keď teplota snímača klesne pod dané limity. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.



Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend



ET

Lugupeetud klient!

Enne toote kasutamist palun lugege antud kasutusjuhend läbi.

Beko Aitäh, et valisite just selle toote. Soovime, et Teie kõrge kvaliteediga ja tehnoloogiaga toode pakuks Teile parimat tõhusust. Selleks lugege enne toote kasutamist juhend hoolikalt läbi, samuti kõik muud kaasasolevad dokumendid ning säilitage need hilisemaks kasutamiseks. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend. Järgige juhiseid, võttes arvesse kogu kasutusjuhendis toodud teavet ja hoiatusi.

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

Säilitage kasutusjuhend. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend.

Kasutusjuhend sisaldab järgmisi sümboleid:



Oht, mis võib põhjustada surma või vigastusi.

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



Oht, mis võib põhjustada põletusi kuumate pindadega kokkupuutel.



Oluline teave ja kasulikud näpunäited



Lugege kasutusjuhend läbi.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Ohutusjuhised 4

Kasutuse eesmärk.....	4
Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus.....	4
Elektriline turvalisus.....	5
Transpordiohutus.....	6
Paigaldusohutus.....	6
Kasutusohutus.....	7
Temperatuuri hoiatused.....	7
Tarvikute kasutus.....	8
Toiduvalmistamise ohutus.....	8
Induktsioon.....	8
Hoolduse ja puhastamise turvalisus.....	9

2 Keskkonnajuhised 10

Jäätmehoolduseeskirjad.....	10
WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine.....	10
Pakkematerjali kõrvaldamine.....	10
Soovitused energiasäästuks.....	10

3 Teie toode 11

Toote tutvustus.....	11
Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus.....	12

Pliidiplaadi juhtnupp.....	12
Üldteave pliidiplaadi kohta.....	13
Tehnilised kirjeldused.....	14

4 Esmakordne kasutamine 15

Esmane puhastus.....	15
----------------------	----

5 Pliidiplaadi kasutamine 16

Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta.....	16
Juhtpaneel.....	19

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta 26

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta.....	26
---	----

7 Hoidmine ja hooldus 27

Üldteave puhastamise kohta.....	27
Pliidiplaadi puhastamine.....	28
Juhtpaneeli puhastamine.....	28

8 Tõrkeotsing 29

1 Ohutusjuhised

- See jaotis sisaldab ohutusjuhendeid, mis aitavad kaitsta isikliku vigastuse või varalise kahju tekkimise eest.
- Kui toode antakse üle teisele isikule või võetakse kasutusele kasutatuna, tuleb tootega kaasa anda kasutusjuhend, toote sildid, muud asjakohased dokumendid ja lisaseadmed.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste mittejärgimise tagajärjel.
- Nende juhiste mittejärgimine muudab garantii kehtetuks.
- ⚠ Alati laske paigaldus- ja remonditöid teha tootja, volitatud teeninduse või importija määratud isiku poolt.
- ⚠ Kasutage ainult originaalseid varuosi ja tarvikuid.
- ⚠ Ärge üritage parandada või vahetada välja toote osasid, kui seda pole kasutusjuhendis välja toodud.
- ⚠ Ärge tehke tootes tehnilisi muudatusi.



Kasutuse eesmärk

- Toode on mõeldud kodus kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage toodet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamise ja personali köögipindades kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades.
- **HOIATUS:** Seda toodet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.



Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus

- Seda toodet saavad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja inimesed, kellel on füüsilised, sensoorsed või vaimsed oskused vähe arenenud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid juhendatakse või koolitatakse

- toote ohutu kasutamise ja ohtude kohta.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi lapsed ilma järelevalveta teostada.
 - Piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed) ei tohi seda toodet kasutada, kui neid ei jälgita või need ei saa vajalikke juhiseid.
 - Lastele tuleb teha selgeks, et nad ei tohi antud tootega mängida.
 - Elektriseadmed on lastele ja koduloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
 - Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
 - Keerake pottide ja pannide käepidemed töölaua poole, et lapsed ei saaks neist haarata ja põletada saada.
 - **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
 - Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.

- (Kui teie tootel on pistik) Laste turvalisuse huvides ühendage enne toote utiliseerimist pistik lahti pistikupesast ja tehke see toode kasutamiskõlbmatuks.



Elektriline turvalisus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektrikü poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidi leek ei mõjuta seda). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, lüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.

- Ühendage toode maandatud pistikupesassa, mis vastab pinge ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
 - (Kui teie tootel pole toitekaablit) Kasutage ainult jaotises "Tehnilised kirjeldused" täpsustatud ühenduskaablit.
 - Ärge laske toitejuhtmel toote alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
 - Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.
 - Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importijaettevõtte määratud isiku poolt.
- (Kui teie tootel on pistik)
- Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
 - Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Pistikupesast lahti ühendamiseks ärge haarake juhtmest, haarake alati pistikust.
 - Kaarumise vältimiseks veenduge, et toote pistik oleks korralikult pistikupesassa ühendatud.
-  **Transpordiohutus**
- Enne toote transportimist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
 - Kui Teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega pakkematerjaliga või paksu papiga ja kleepige see tihedalt kinni. Kinnitage toode tihedalt pakkelindiga, et toote eemaldatavad või liikuvad osad ei saaks kahjustada.
 - Kontrollige toote üldilmet veendumaks, et transportimisel ei ole tekkinud kahjustusi.
-  **Paigaldusohutus**
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.

- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Hoidke kõiki ventilatsiooniaspekte toote ümber avatuna.



Kasutusohutus

- Veenduge, et toode oleks pärast iga kasutamist välja lülitatud.
- Kui Te ei kasuta seadet pikka aega, eemaldage see vooluvõrgust või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Ärge kasutage defektset või kahjustatud toodet. Kui see on olemas, ühendage lahti toote elektri-/gaasiühendused ja helistage volitatud teenindusse.
- **HOIATUS:** Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kasutage toodet olukorras, mis võib Teile otsust mõjutada, näiteks uimastite ja/või alkoholi tarvitamisel.
- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed

võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlike esemeid toiduvalmistamise kohas.

- Malm, alumiinium või kahjustatud/karedate põhjaosadega köögitarbed võivad klaasipinna kriimustada. Kööginõude vahetamisel tõstke konteinerid alati üles, ärge libistage neid üle pinna.
- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seetõttu veenduge, et pliidiplaadi pind ja pottide põhi on alati kuivad.
- See toode ei sobi kasutamiseks kaugjuhtimispuldi ega välise kellaga.



Temperatuuri hoiatused

- **HOIATUS:** Toote töötamise ajal on katmata osad kuumad. Ärge puudutage toodet ja kuumutuselemente. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi lasta toote ligedale ilma täiskasvanuta.
- Ärge pange toote lähedale tuleohtlike / plahvatusohtlike materjale,

kuna selle servad on töö ajal kuumad.

- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.



Tarvikute kasutus

- **HOIATUS:** Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.



Toiduvalmistamise

ohutus

- **HOIATUS:** Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalisi toiduvalmistamise protsesse tuleb jälgida pidevalt.
- **HOIATUS:** Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidiile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletেকiga kinni.
- Olge ettevaatlik oma toidus alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib kuumade pindadega

kokkupuutel süttida, põhjustades tulekahju.



Induktsioon

- Keeduplaadid töötavad induktsiooni põhimõttel. Nii aega kui ka raha säästval induktsioonpliidil tuleb kasutada ainult induktsioonpliidile sobivaid potte/panne, muidu keeduplaadid ei tööta. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest "Pottide valimine".
- Kuna induktsioonpliidid tekitavad magnetvälja, võivad need mõjuda kahjulikult inimestele, kes kasutavad insuliinipumpa, südamestimulaatorit vms seadmeid.
- Pärast kasutamist lülitage kuumutusplaat välja selle juhtpaneelilt. Ärge usaldage poti andurit.
- Metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, ei tohi kuumutusplaadile panna, kuna need kuumenevad.
- Pliidiplaadi all sahtlites hoitud metalltooted võivad pika ja intensiivse kasutamise ajal väga kuumaks minna. Ärge hoidke metallesemeid pliidiplaadi all sahtlites.

- Ärge asetage induktsioonpliidile elektroonikaseadmeid, näiteks mobiiltelefone, tahvelarvuteid ega arvuteid. Teie toode võib olla kahjustatud.



Hoolduse ja puhastamise turvalisus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele

vett! Võib tekkida elektrilöögi oht!

- Ärge puhastage toodet aurupuhastitega, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Kkõögitarvete põhjas olevad soola- või suhkrujäägid või sellised klaasipinnal olevad osakesed võivad klaasi kriimustada ja purustada. Enne köögitarvete asetamist veenduge, et põhi oleks puhas. Hoidke klaaskeraamiline pind puhtana.

2 Keskkonnajuhised

Jäätmehoolduseeskirjad WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest. Kasutatud seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas,

kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

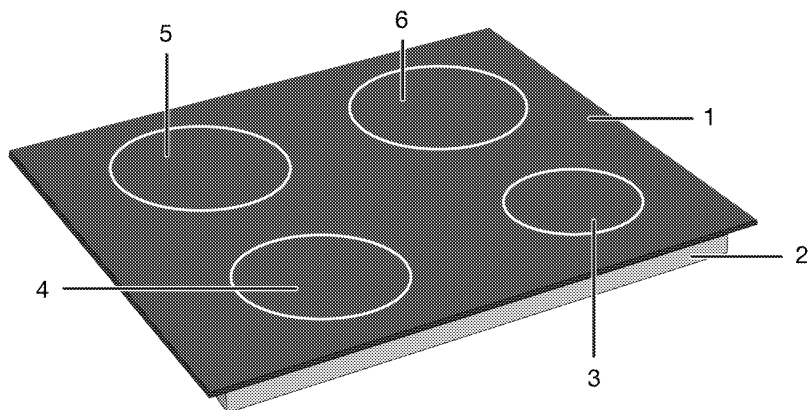
Soovitused energiasäästuks

Teavet energiatõhususe kohta vastavalt EL 66/2014 leiate tootega kaasasolevast tootekirjeldusest. Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne valmistamist.
- Pikaajalisel toiduvalmistamisel lülitage toode välja 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppaega. Nüüd saate soojust kasutada säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Kasutage kuumutusplaadile sobiva suuruse ja kaanega potte/panne. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke pliidi keedupinnad ja pottide alused puhtad. Mustus vähendab soojusülekanne keeduala ja poti aluse vahel.

3 Teie toode

Toote tutvustus

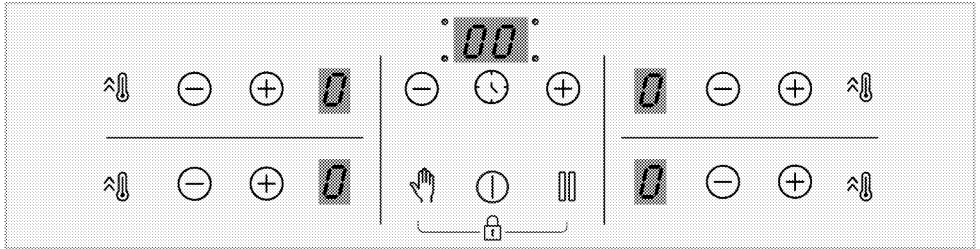


- | | | | |
|---|----------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Klaasist kuumutuspind | 4 | Induktsiooniga kuumutusala |
| 2 | Madalam korpus | 5 | Induktsiooniga kuumutusala |
| 3 | Induktsiooniga kuumutusala | 6 | Induktsiooniga kuumutusala |

Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus

Sellest jaotisest leiab toote juhtpaneeli ülevaate ja peamised kasutusalaad. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

Pliidiplaadi juhtnupp

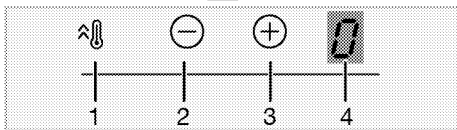
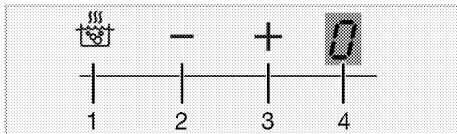


Klahvid

- ⓪ : Toitenupp
- 🕒 : Taimeri klahv
- 🔥 : Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv
- 👉 : Puhastusluku klahv
- 🔒 : Peatamisklahv
- ⊕ : Suurendamise klahv
- ⊖ : Vähendamise klahv

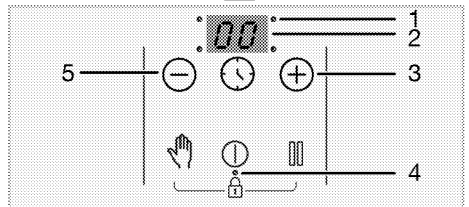
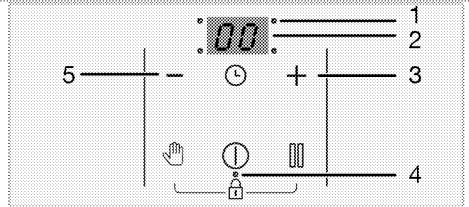
Sümbolid

- 🔒 : Klahvilukustuse sümbol



Kuumutusala ekraan

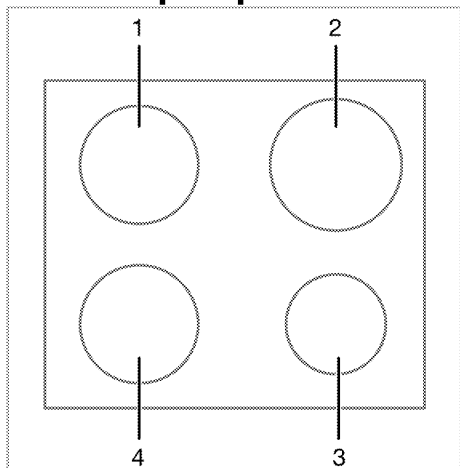
- 1 Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv
- 2 Temperatuuri vähendamise klahv
- 3 Temperatuuri suurendamise klahv
- 4 Asjakohase kuumutusala temperatuurinäidik



Taimerinäidik

- 1 Aktiveeritud taimeri LED-märgutuli
- 2 Taimerinäidik
- 3 Taimeri suurendamise klahv
- 4 Aktiveeritud klahviluku/lapseluku LED-märgutuli
- 5 Taimeri vähendamise klahv

Üldteave pliidiplaadi kohta



4 Eesmine vasakpoolne -
Induktsiooniga kuumutusala

- 1 Tagumine vasakpoolne -
Induktsiooniga kuumutusala
- 2 Tagumine parempoolne -
Induktsiooniga kuumutusala
- 3 Eesmine parempoolne -
Induktsiooniga kuumutusala

Tehnilised kirjeldused

Üldised kirjeldused

Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	52 mm* / 580 mm / 510 mm (Toote külge kinnitatud vedrude ja tihenditihendiga mudelite korral arvestage laiuse ja sügavuse mõõtmetega võrreldes 10 mm võrra.)
Pliidiplaadi paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	560 (+2) mm / 490 (+2) mm
Pinge/sagedus	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Kogu energiatarve	kuni 7200 W

Põletid

Tagumine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	180 mm
Võimsus	2000W / Kiirendaja: 2300 W
Eesmine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	180 mm
Võimsus	2000W / Kiirendaja: 2300 W
Eesmine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	145 mm
Võimsus	1600 W / Kiirendaja: 1800 W
Tagumine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	210 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja: 2300 W

* Tehnilises tabelis määratletud pliidiplaadi kõrgus on toote aluse katte kõrgus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võivad tehnilised kirjeldused ilma eelneva teavitusega muutuda.



Selles kasutusjuhendis esitatud joonised on skemaatilised ja ei pruugi Teie tootega täpselt kokku tulla.



Toote etiketil või sellega kaasnevas dokumentatsioonis esitatud väärtusi saadakse laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest, võivad need väärtused erineda.

4 Esmakordne kasutamine

Enne toote kasutamise alustamist on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

Esmane puhastus

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

MÄRKUS Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

MÄRKUS Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

Üldhoiatused

- Ärge laske esemetel pliidiplaadile kukkuda. Isegi väikesed esemed, näiteks soolalahused, võivad pliidiplaati kahjustada. Ärge kasutage pragunenud pliite. Vesi võib neist pragudest läbi imbuda ja põhjustada lühise. Kui pind on mingil moel kahjustatud (nt nähtavad praod), lülitage esmalt kaitsmed välja ja helistage seejärel volitatud teenindusse, et toode elektrilöögi ohu vähendamiseks vooluvõrgust lahti ühendada.
- Ärge kasutage pliidiplaadil tasakaalustamata ja kergesti kallutatavaid keedupotte/panne.
- Ärge kuumutage tühje keedupotte/panne. Keedupotid ja seade võivad kahjustada saada.
- Pärast igat kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.
- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate seadet. Lülitage keeduplaadid alati välja pärast igat kasutuskorda .
- Pärast igat kasutamist on küpsetuspind kuum, nii et ärge pange plastpotte / -nõusid küpsetuspinnale. Puhastage selline materjal koheselt pinnalt ära.
- Järsud temperatuurimuutused klaasist küpsetuspinnal võivad kahjustada, olge valmistamise ajal külmad vedelikud maha.
- Pange keedupottidesse ja pannidesse õiget kogust toitu. Seega saate vältida toiduainete keedupottidest

väljavoolamist ja siis pole vaja asjatult puhastada.

- Ärge asetage keedupottide ja pannide kaasi põletitele/keedualadele.
- Asetage keedupotte põletite peale täpselt keskele. Kui soovite keedupotti asetada teisele põletile/alale, ärge libistage seda soovitud põleti suunas; pigem tõstke see kõigepealt üles ja pange siis teise põleti peale.

Induktsioonpliidiplaadi tööpõhimõte

Induktsioonkeeduplaat on nagu avatud vooluring. Lülitus lõpeb, kui sellele asetatakse induktsioonküpsetamiseks sobivad keedupotid / pannid ja klaaspinna all olev elektrooniline süsteem tekitab magnetvälja. Pottide / pannide metallist alust kuumutatakse, võttes sellest magnetväljast energiat. Seega ei teki kuumus pliidiplaadi pinnal, vaid otse selle peal asuvas keedupotis/pannis. Klaaspind saab kuumaks tänu keedupoti/panni kuumusele.

Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised

Induktsioonpliidiplaadid pakuvad mõningaid eeliseid, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides.

- Toiduvalmistamise ajal ülevoolavad toidud ei kõrbe kiiresti, kuna klaasist küpsetuspinda ei kuumutata otse. Seda saab hõlpsamalt puhastada.
- Toiduvalmistamine toimub kiiremini, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides. Seega säästab see teiste pliidiplaatide tüüpidega võrreldes aega ja energiat.
- Kuna kuumus kandub otse keedupottidesse/pannidesse, ei teki kuumuskadu ja see tagab tõhusama toiduvalmistamise.

- Asjaolu, et keedupotide/pannide eemaldamisel kuumutuspinna kuumusülekanne peatub ja kuumutuspinna ei kuumutata otse, tagab see ohutumalt kasutamist ja kaitset võimalike õnnetuste vastu toiduvalmistamise ajal.

Ohutuks käsitlemiseks:

- Ärge kasutage kõrget kuumutustaset, kui kasutate vähesel kogusel õliga kaetud või ilma õlita kasutatavaid kleepumataid keedupotte/panne (tefloni tüüpi).
- Ärge kasutage klaasist kuumutuspinna toetus- ega löikepinnana.
- Ärge asetage metallesemeid (nuge, lusikaid, pannide kaasi jne) pliidiplaadile, kuna need võivad minna kuumaks.
- Ärge kunagi kasutage toiduvalmistamiseks alumiiniumfooliumi. Ärge kunagi asetage induktsioonilale alumiiniumfooliumisse mähitud toitu.
- Hoidke magnetilisi esemeid, nagu krediitkaardid või linnid, pliidiplaadi töötamise ajal eemal.
- Kui Teie pliidiplaadi all on ahi ja see on sisse lülitatud, võivad pliidiplaadi andurid kuumutustaset vähendada või pliidiplaadi välja lülitada.
- Teie pliidiplaadil on automaatne väljalülitussüsteem. Üksikasjalikku teavet selle süsteemi kohta leiab järgmistest jaotistest. Kui aga kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinna ja seadet.

Keedupotid/pannid

Kasutage ainult kõrge kvaliteediga ferromagnetilisi keedupotte/panne, millel on silt või hoiatus, et nad

sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks. Üldiselt öeldes, mida suurem on rauasisaldus, seda paremini keedupotid/pannid toimivad. Keedupottide / -vormide põhi läbimõõt peab vastama induktsioonitsoonile. Soovitatud mõõtmed on loetletud allpool.

Sobivad keedupotid/pannid:

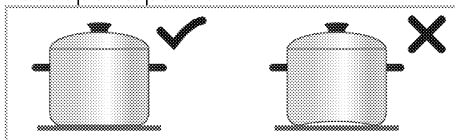
- Malmist keedupotid/pannid
- Emallitud terasest keedupotid/pannid
- Terasest ja roostevabast terasest keedupotid/pannid (sildi või hoiatusega, mis näitab, et nad sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks)

Sobimatud keedupotid/pannid:

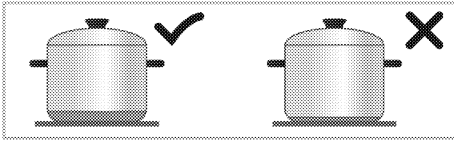
- Alumiiniumist keedupotid/pannid
- Vasest keedupotid/pannid
- Messingist keedupotid/pannid
- Klaasist keedupotid/pannid
- Keraamika
- Keraamika ja portselan

Soovitusi:

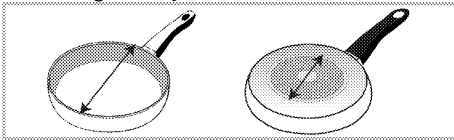
- Kasutage ainult lameda põhjaga keedupotte. Ärge kasutage kumerate või nõgusate alustega keedupotte/panne.



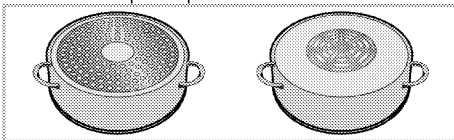
- Kasutage ainult paksude, töödeldud põhjadega keedupotte/panne. Kui kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinna ja seadet. Teravad servad võivad pinna kriimustada.



- Mõne keedupoti/panni põhi on väiksema ferromagnetväljaga, kui selle tegelik läbimõõt. Pliidiplaat kuumutab ainult seda ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt ja toiduvalmistamise tõhusus langeb. Pealegi ei pruugi suured keeduplaadid selliseid keedupotte/panne tuvastada. Seega tuleb keeduplaad valida vastavalt ferromagnetvälja suurusele.



- Mõnel keedupotil/pannil on põhi, mis sisaldab mitteferromagnetilisi materjale, näiteks alumiiniumi. Seda tüüpi keedupotid/pannid ei pruugi piisavalt kuumeneda või ei pruugi induktsioonpliidiplaadid neid üldse tuvastada. Mõnel juhul võib ilmned halba keedupotil/pannil hoiatus.



Keedupottide/pannade proovilepanek

Järgmiste meetodite abil saate kontrollida, kas Teie pott sobib induktsiooniga toiduvalmistamiseks.

- See sobib, kui Teie poti põhjas on magnet.
- See sobib, kui "⚡" ei hakka vilkuma, kui panete poti induktsioonpliidiplaadile ja lülitate pliidiplaadi sisse.

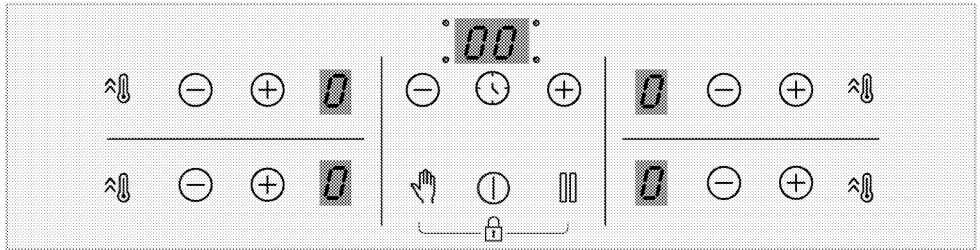
Soovitavad keedupottide/pannade suurused

Kuumutusala läbimõõt - mm	Poti läbimõõt - mm
145	vähemalt 100 - kuni 145
180	vähemalt 100 - kuni 180
210	vähemalt 140 - kuni 210
240	vähemalt 140 - kuni 240
280	vähemalt 125 - kuni 280
320	vähemalt 125 - kuni 320
Laiendatud (varieeruv) kuumutamisala	laius 230 - pikkus 390

Keedupottide/pannade tuvastamine induktsioonpliidiplaatide abil sõltub keedupottide/pannade põhjas oleva ferromagnetilise materjali läbimõõdust ja materjalist. Keedupottide/pannade tuvastamise tagamiseks ja tõhusa toiduvalmistamise saavutamiseks tuleb valida keedupotid/pannid vastavalt Teie pliidiplaadi suurusele. Pliidiplaatide suuruste jaoks soovitavad keedupottide/pannade suurused on toodud eespool.

Keetmise käitumine võib varieeruda sõltuvalt potti tüüpidest, potti suuruselt ja keeduala suuruselt. Homogeensema keetmise jaoks võib kasutada ühe sammu suuremat keeduala. Suurema keeduala kasutamine ei põhjusta induktsioonplaatide energia raiskamist, sest soojus tekib ainult vastavas potialas.

Juhtpaneel

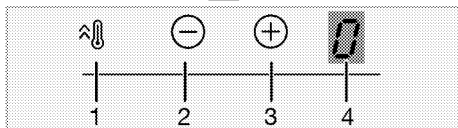
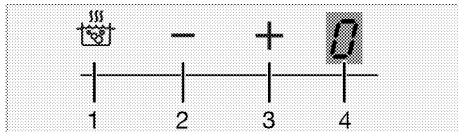


Klahvid

- ⓪ : Toitenupp
- 🕒 : Taimer klavh
- 🌀 : Kiirkuumutamise klavh/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klavh
- 👉 : Puhastusluku klavh
- 🔧 : Peatamisklavh
- ⊕ : Suurendamise klavh
- ⊖ : Vähendamise klavh

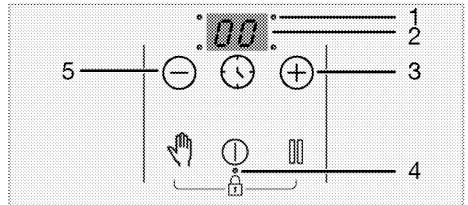
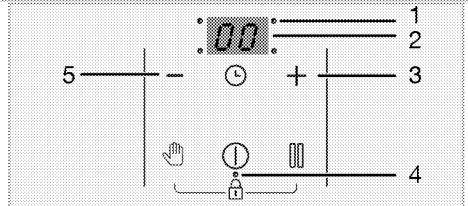
Sümbolid

- 🔒 : Klavhilukustuse sümbolid



Kuumutusala ekraan

- 1 Kiirkuumutamise klavh/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klavh
- 2 Temperatuuri vähendamise klavh
- 3 Temperatuuri suurendamise klavh
- 4 Asjakohase kuumutusala temperatuurinäidik



Taimerinäidik

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

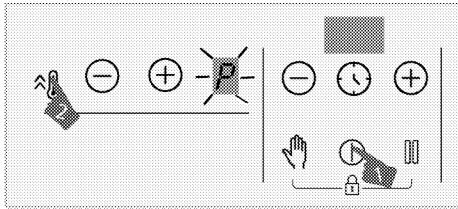
Üldhoiatused juhtpaneeli kohta

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

Pliidi sisselülitamine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi ①.

Kõigi keedualade näidikul kuvatakse tähis „0”.



Keeduala väljalülitamine

Keeduala väljalülitamiseks on 3 järgmist võimalust.

- 1. Klahvi ① puudutamine.**
Puudutage klahvi ①.
- 2. Temperatuuritaseme vähendamine nullini.**
Saate keeduala väljalülitamiseks reguleerida temperatuuritaseme tasemele „0”.
- 3. Vastava keeduala taimer väljalülitusfunktsiooni kasutamine.**
Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Vastavale näidikutele ilmub tähis „0” või „00”.

Kui aeg on läbi, kõlab helisignaal. Helisignaali vaigistamiseks puudutage juhtpaneelil suvalist klahvi.

4. Korraga soovitud keeduala ala klahve ⊖ ja ⊕ puudutades.

Seotud keeduala saate välja lülitada, kui puudutate korraga klahve ⊖ ja ⊕.

- i** Kui pärast keeduala väljalülitamist on näidikul tähis „H” või „h” tähendab see, et keeduala on ikka veel kuum. Ärge puudutage keedualasid.

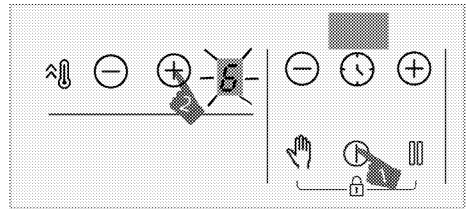
Jääksoojuse näit

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

- i** Voolukatkestuse korral jääksoojuse tuli ei sütti ega hoiata kasutajat kuumale keeduala eest.

Temperatuuritaseme reguleerimine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi ①.
2. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage ala klahvi ⊖ või ⊕.



» Valitud keeduala hakkab tööle määratud temperatuuritasemel.

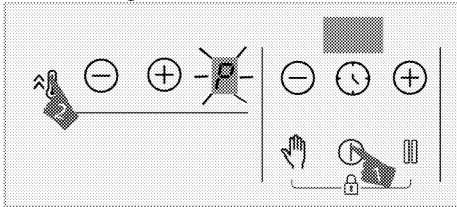
i 280 mm induktsioonplaadiga toiduvalmistamisala (kui tootel on 280 mm induktsioonplaadiga toiduvalmistamisala) aktiveeritakse üksnes siis, kui toiduvalmistamisalale on asetatud piisavalt suur ala kattev pann ja temperatuur on valitud kõrgem kui tase 8.

Suure võimsuse (võimenduse) säte

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



Suure võimsuse (võimenduse) sätte valimine

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



» Valitud keeduala hakkab tööle maksimumvõimsusel ja keeduala näidikule kuvatakse tähis „P”. Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel „9”.

Suure võimsuse (võimenduse) sätte väljalülitamine enne aja lõppemist

Suure võimsuse (võimenduse) sätte saate alati välja lülitada, puudutades klahvi  või .

Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel „9”.

Samas vertikaalsuunas asuva 2 ala tööpõhimõte:


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

Puhastuslukk

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


Puhastusluku sisselülitamine

1. Kui mis tahes keeduala on sisse lülitatud, hoidke sõrme pikalt klahvil , kuni kuulete ühekordset helisignaali.

Timeri näidikul algab sekundite loendamine 20-st allapoole. Selle aja jooksul ei tööta ükski juhtpaneeli klahv, välja arvatud .

Puhastusluku väljalülitamine



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


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

Lapselukk

Et lapsed ei saaks keedualasid sisse lülitada, on võimalik väljalülitatud keedualade soovimatu kasutamine välistada. Lapseluku saate sisse või välja lülitada ainult siis, kui keedualad on välja lülitatud (ooterežiimis).



Lapseluku sisselülitamine


1. Puudutage pikalt korraga klahve  ja , kuni kuulete **ühekordset helisignaali**, kui pliit on ooterežiimis.

Lapselukkl lülitatakse sisse. Kõigi keedualade näidikul kuvatakse veidi aega tähis „L” ja sisse lülitub klahvi  komakoht.

i Kui pärast lapselukku sisselülitamist puudutatakse mõnda klahvi, kostab kahekordne helisignaali ja kõigi keedualade näidikul vilgub tähis „L”.

Lapselukku väljalülitamine

1. Puudutage pikalt korraga nii klahvi  kui ka klahvi , kuni kuulete lapselukku sisselülitumisel **kahekordset helisignaali**.

» Lapselukku funktsioon lülitub välja. Kõigi keedualade näidikul vilgub tähis „L” ja klahvi  tuli kustub


Klahvilukk



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

i Voolukatkestuse korral klahvilukk tühistatakse.


Klahviluku sisselülitamine


1. Puudutage korraga klahve  ja , kuni kuulete **ühekordset helisignaali**.

Klahvilukk lülitub sisse ja klahvi  komakoht lülitub sisse pärast vilkumist.

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

Klahviluku väljalülitamine




1. Puudutage korraga nii klahvi  kui ka klahvi , kuni kuulete klahviluku sisselülitumisel **kahekordset helisignaali**.

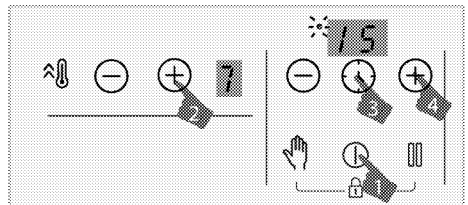
» Klahvi  tuli kustub ja juhtpaneeli lukustus avatakse.




Taimerifunktsioon


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



Taimeri sisselülitamine


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




3. Lülitage klahvi  puudutamise sisse taimer. Taimeri näidikul hakkavad vilkuma sümbol „00” ja komakoht.
4. Soovitud aja valimiseks puudutage taimeri klahvi  või .
5. Säte aktiveeritakse 10 sekundi pärast. Taimer näidikul hakkab vilkuma komakoht.
6. Kui soovite määrata taimerid teistele keedualadele, korra ke ülaltoodud toiminguid.

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

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

 Taimeri määramiseks tuleb enne valida keeduala ja seadistada temperatuur.

 Taimer saab määrata ainult töötavatele keedualadele.

Taimeri väljalülitamine



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

Taimeri väljalülitamine enne määratud aja lõppu



Kui lülitate taimeri välja varem, töötab pliit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni.


Taimeri varem väljalülitamiseks on kaks võimalust.

Seotud ala jaoks taimeri väärtuse vähendamine nullini „00”:

1. Puudutage taimeri klahve  ja  seni, kuni töötava taimeriga keeduala näidikule kuvatakse „00”.
 - » Seotud ala komakoha sümbol kustub ja taimer tühistatakse.


Seotud ala jaoks taimeri väljalülitamine, puudutades korraga seotud ala klahve ja .


1. Puudutage korraga seotud ala klahve  ja .
 - » Seotud ala komakoha sümbol kustub ja taimer tühistatakse.


 Pärast seda toimingut on seotud ala temperatuuritase „00” ka taimeritasemel.


Peatamisfunktsioon

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

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

1. Puudutage mis tahes keeduala töötamise ajal klahvi .

Kõik töötavad keedualad töötavad miinimumtasemel (tase 1). Sisselülitatud keedualade näidikul kuvatakse sümbol .

2. Kõigi keedualade taastöötamiseks endiste seadistustega puudutage uuesti klahvi .








Toitehalduse funktsioon

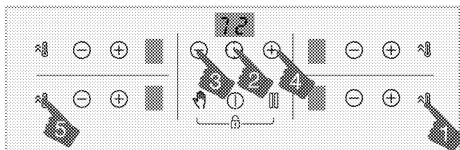
Teie seade on varustatud toitehalduse funktsiooniga. Selle funktsiooni abil saate muuta koguvõimsust, mida pliidiplaat võib kasutada. Toitehalduse funktsioonil on saadaval 8 astet.



Toitehalduse funktsioon - võimalikud koguvõimsuse astmed


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


Koguvõimsuse muutmiseks:

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




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


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

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

Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

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

-  Olenevalt mudelist võivad teie pliitil olla induktsioonkeedualad läbimõelduga 145, 180, 210 ja 280 mm. Induktsioonpliitil tuvastavad kõik keedualad automaatselt neile asetatud nõu läbimõeldu. Energia koondatakse ainult sinna, kus nõu on keedualaga kontaktis, mistõttu on energiatarve minimaalne.

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

Automaatne väljalülitussüsteem

Pliidiplaadil on automaatne väljalülitussüsteem. Kui üks või mitu pliidiplaadi ala jäetakse sisselülitatuks, lülitub pliidiplaat mõne aja pärast automaatselt välja (vt tabel-1). Keeduplaadiga seotud taimeri puhul lülitatakse ka taimeri ekraan välja. Automaatse väljalülituse ajapiirang sõltub valitud temperatuuritasemest.

Sellel temperatuuritasemel rakendatakse suurimat ajavahemikku.

Pärast selle automaatset väljalülitust saab kasutaja pliidiplaati eespool kirjeldatud viisil uuesti käsitseda.

Tabel-1: Automaatse väljalülituse ajavahemikud

Temperatuuritase	Automaatse väljalülituse ajavahemikud tundides
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutit
P (võimendus)	10 minutit (*)
(*) 10 minuti möödumisel lülitub pliit tasemele 9	

Ülekuumenemiskaitse

Pliit on varustatud sensoritega, mis kaitsevad seda ülekuumenemise eest.

Ülekuumenemise korral võib täheldada järgmist.



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

Pritsmetevastane süsteem

Teie pliidiil on pritsmekaitse süsteem. Kui ülekeev toit satub juhtpaneelile, katkestab süsteem kohe elektritoite ja lülitab pliidi välja. Selleks ajaks ilmub ekraanile hoiatus „E“.

Võimsuse täpne seadistamine

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

-  Kui puutepaneeli pind puutub kokku intensiivse auruga, võib kogu juhtimissüsteem välja lülituda ja anda tõrkesignaali.
-  Hoidke puutepaneeli pind puhas. Muidu võib seadme töös esineda tõrkeid.

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta

Selles jaotises antakse näpunäiteid toiduvalmistamiseks.

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

- Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuletaki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.
- Alati eemaldage liigne vesi enne toidu praadimist ja asetage valmistatavat toitu aeglaselt kuumutatud õlisse. Veenduge, et külmutatud toidud on sulatatud enne praadimist.
- Õli kütmisel veenduge, et kasutatav pott oleks kuiv ja hoidke kaant lahti.
- Energiasäästliku toiduvalmistamise soovitusi leiate jaotisest „Keskkonnajuhised“.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.

7 Hoidmine ja hooldus

Üldteave puhastamise kohta

⚠ Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni see jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid.
- Mõned puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, -pulbreid, -kreeme, katlakivieemaldusvahendeid ega teravaid esemeid.
- Pärast iga kasutamist pole vaja kasutada eripuhastusvahendit. Seadet tuleb puhastada nõudepesuvahendi ja sooja veega, kasutades pehmet lappi või käsna, ning pühkida kuivaks kuiva mikrokiust lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

Pliidi jaoks:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võib pliidiplaatidele ja põletite/keeduplaatide komponentidele püsivaid plekke tekitada, puhastage ülevoolanud

vedelikud kohe pärast pliidiplaadid jahutamist, lülitades need välja.

Roostevabad pinnad

- Ärge kasutage happeid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid roostevabade pindade ja käepidemete puhastamiseks.
- Roostevaba pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igat töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabalt ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nuga- ja traatvilla või muude samaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva

katlakvieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlaga.

- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

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

Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutuspind

Klaasist kuumutuspinna puhastamiseks järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud toiminguid klaaspindade puhastamiseks. Erijuhtudel

võite puhastamise läbi viia vastavalt allpool toodud teabele.

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

Juhtpaneeli puhastamine

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

8 Tõrkeotsing

Kui Te ei suuda probleemi lahendada, kuigi olete selle jaotise juhiseid rakendanud, pöörduge volitatud hooldusesindaja või litsentsiga tehniku või edasimüüja poole, kust olete toote ostnud. Ärge püüdke katkist toodet ise remontida.

Toode ei toimi.

- Kaitselüliti on rikkis või välja lülitunud. >>> *Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage need välja või lähtestage need.*
- Toodet ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige elektriühendust.*
- Nupud / klahvid juhtpaneelil ei toimi. >>> *Võib-olla on klahvilukk lubatud, kui Teie toode on varustatud sellise funktsiooniga. Palun keelake see.*
- Kui pliidiplaadi uuesti sisselülitamisel ekraan ei sütti. >>> *Ühendage seade kaitselüliti abil vooluvõrgust lahti. Oodake vähemalt 20 sekundit ja ühendage see siis uuesti.*
- Ülekuumenemise kaitse on aktiivne. >>> *Lubage pliidiplaadil jahtuda.*
- Keedu-/küpsetusnõu ei sobi. >>> *Kontrollige oma keedu-/küpsetusnõud.*

"L" Toiduvalmistamise ala ekraanile ilmub sümbol.

- Te ei ole potti aktiivsele toiduvalmistamise alale pannud. >>> **Kontrollige, kas pott toiduvalmistamise alal.**
- Teie pott ei sobi toiduvalmistamiseks induksiooni abil. >>> *Kontrollige, kas Teie pott sobib toiduvalmistamiseks induksiooniplaadil.*
- Keedu-/küpsetusnõu ei ole asetatud keeduplaadi keskele või nõu alumine pind ei ole toiduvalmistamise ala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisava laiusega nõu ning asetage see keeduplaadi keskele.*
- Keedu-/küpsetusnõu või toiduvalmistamise ala on ülekuumenemas. >>> *Laske neil jahtuda.*

Valitud toiduvalmistamise ala lülitub töö ajal järsku välja.

- Valitud toiduvalmistamise ala määratud toiduvalmistamise aeg võib olla läbi. >>> *Võite määrata uue toiduvalmistamise aja või lõpetada toiduvalmistamise.*
- Ülekuumenemise kaitse on aktiivne. >>> *Lubage pliidiplaadil jahtuda.*
- Puutetundlik juhtpaneel võib olla millegagi kaetud. >>> *Eemaldage paneelil olev ese.*

Pott ei soojene isegi siis, kui toiduvalmistamise ala on sisse lülitatud.

- Teie pott ei sobi toiduvalmistamiseks induksiooni abil. >>> *Kontrollige, kas Teie pott sobib toiduvalmistamiseks induksiooniplaadil.*
- Keedu-/küpsetusnõu ei ole asetatud keeduplaadi keskele või nõu alumine pind ei ole toiduvalmistamise ala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisava laiusega nõu ning asetage see keeduplaadi keskele.*

Jahutusventilaator töötab edasi, kuigi keeduplaat on välja lülitatud.

- Tegemist ei ole rikkega. Jahutusventilaator töötab seni, kuni pliidiplaadi elektroonika jahtub sobiva temperatuurini.

Toiduvalmistamise ajal on kuulda heli

Toiduvalmistamise ajal võib tekkida helisid. Need helid sõltuvad kööginõude koostisest. Need helid on normaalsed ega tähenda rikkeid ning on induktsioonitehnoloogia eripära.

Võimalikud helid ja põhjused

- **Ventilaatori heli:** Pliidil on ventilaator, mis töötab automaatselt vastavalt toote temperatuurile. Ventilaatoril on erinevaid tööstmeid ja see töötab vastavalt temperatuuri erinevatele tasemetele.
- **Madal sumin nagu trafo töö ajal:** See on induktsioonitehnoloogia eripära. Kuna kuumus kandub otse kööginõu põhja, võib see sõltuvalt kööginõu materjalist tekitada suminat. Seetõttu saab erinevate kööginõude puhul kuulda erinevaid helisid.
- **Lõhkemise heli:** Selle põhjuseks on kööginõude põhi ja materjal. Kui kööginõud on valmistatud erinevatest kihtidest, mis on valmistatud erinevatest materjalidest, võib tekkida lõhkemise heli.
- **Vilistav heli:** Kahe keeduplaadi samaaegsel kasutamisel erinevate temperatuurideg juures samal pliidiplaadil võib kuulda vilistamist.

Törkekoodid/põhjused ja võimalikud lahendused

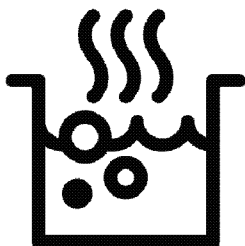
Törkekoodid	Törke põhjused	Võimalikud lahendused
E 22 E 26	Induktsioonkeeduplaat on ülekuumenenud.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui keeduplaadi temperatuur langeb alla piirväärtuse.
E 46	Ühte või mitut klahvi hoitakse all kauem kui 10 sekundit. Juhtpaneelile on jäetud mõni ese või juhtseade puutus kokku auruga.	Probleem lahendub käe eemaldamisel pliidiplaadilt. Probleem lahendub juhtpaneeli puhastamisel.
E 47	Kasutatakse Induktsioonkuumutuseks mitesobivat potti.	Tõrge kaob, kui kasutatakse induktsioonkuumutuseks sobivat potti.
E 1 - E 15	Induktsioonpliidiplaadi sidetõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaad välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 16 - E 21	Induktsioonpliidiplaadi temperatuurianduri tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaad välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.

Tõrkekoodid	Tõrke põhjused	Võimalikud lahendused
E 23 E 24	Induktsioonpliidiplaadi tarkvara tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 25	Induktsioonpliidiplaadi ventilaatori tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 31 - E 45	Induktsioonpliidiplaadi elektroonilise plaadi riistvara tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 48 E 49 E 51	Induktsioonpliidiplaadi anduri tõrge.	Andur tuleb asendada töötingimustele vastavaga. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 52 - E 57	Induktsioonpliidiplaadi tõrge kõrge temperatuuri tõttu.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui anduri temperatuur langeb alla piirväärtuse. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.



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 Sultüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Saugaus naudojimo instrukcijos 4

Naudojimo paskirtis.....	4
Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų 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 taisyklių atitiktis.....	10
Pakavimo medžiagų išmetimas.....	10
ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS	10

3 Jūsų gaminys 11

Įvadas į prietaisą.....	11
Gaminio valdymo skydelio įvadas ir naudojimas.....	12

Kaitlentės valdymo rankenėlė.....	12
Bendroji informacija apie kaitlentę.....	13
Techniniai duomenys.....	14

4 Pirmasis naudojimas 15

Pirmasis valymas.....	15
-----------------------	----

5 Kaip naudoti šią viryklę 16

Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą.....	16
Valdymo skydeliis.....	18

6 Bendroji informacija apie maisto gaminimą 26

Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės.....	26
--	----

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 27

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

8 Trikčių 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 puodų 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.

- Įsitinkite, 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 gaminys 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 vandeniui, 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 viryklę, ilgai ir intensyviai naudojant gali labai įkaisti. Nelaikykite

metalinių daiktų stalčiuose po virykle.

- 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 paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklis.

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.

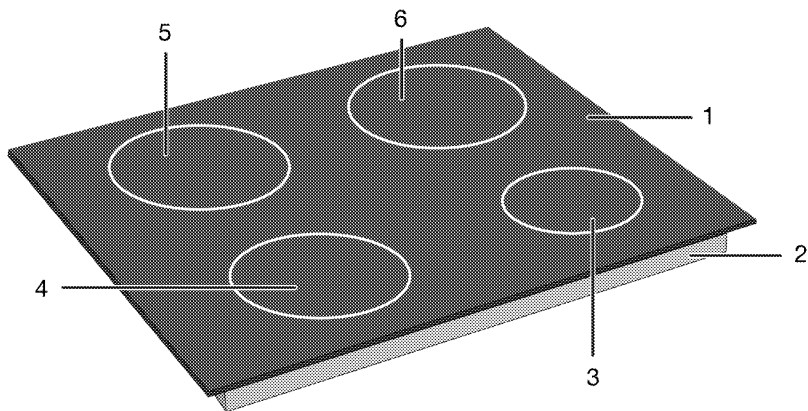
ENERGIJOS TAUPYMO REKOMENDACIJOS

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

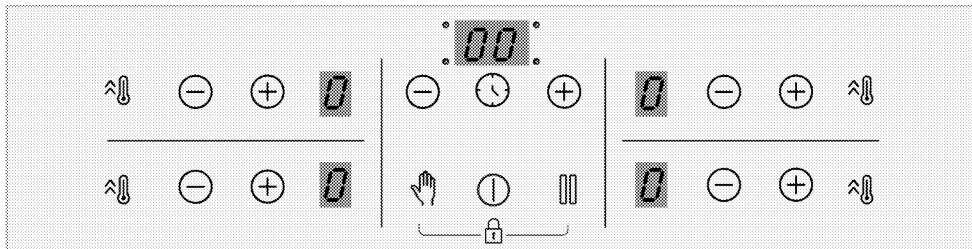
5 Indukcinė virimo zona

6 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

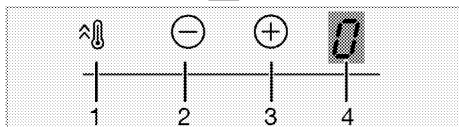
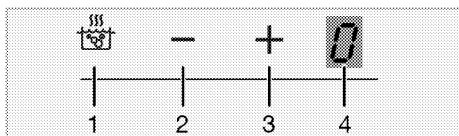


Klavišai

- ⓪ : Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 🕒 : Laikmačio klavišas
- 🔥 : Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- 👉 : Valymo užrakto klavišas
- ⏸ : Sustabdymo klavišas
- ⊕ : Didinimo mygtukas
- ⊖ : Mažinimo mygtukas

Simboliai

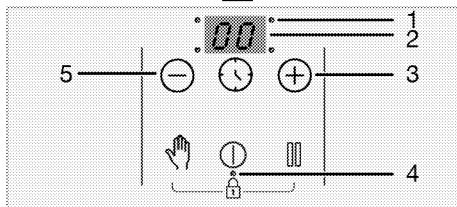
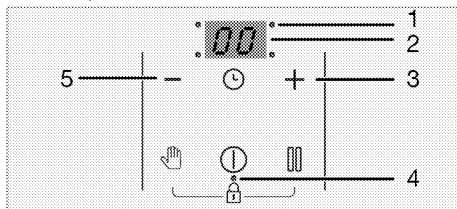
- 🔒 : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis



Virimo zonos ekranas

- 1 Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- 2 Temperatūros mažinimo klavišas
- 3 Temperatūros didinimo klavišas

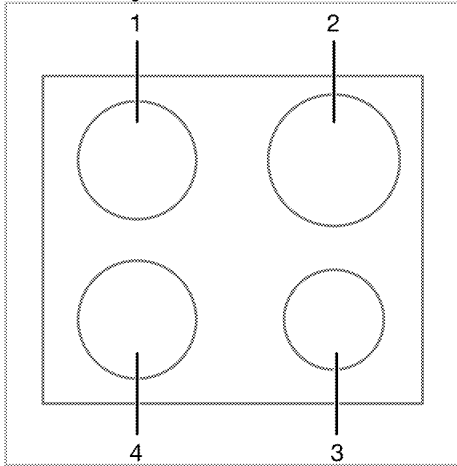
4 Atitinkamos virimo zonos temperatūros indikatoriums



Laiko indikatoriums

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

Bendroji informacija apie kaitlentę



1 Galinis kairysis - Indukcinė virimo zona

- 2 Galinis dešinysis - Indukcinė virimo zona
- 3 Priekinis dešinysis - Indukcinė virimo zona
- 4 Priekinis kairysis - Indukcinė virimo zona

Techniniai duomenys




Bendros techninės specifikacijos

Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis)	52 mm* / 580 mm / 510 mm (Modeliuose, kuriuose yra tvirtinimo spyruoklės ir sandarinimo tarpinė, pritvirtinta prie gaminio, laikykite, kad pločio ir gylio matmenys yra 10 mm didesni nei šie matavimai.)
Kaitlentės montavimo matmenys (plotis / gylis)	560 (+2) mm / 490 (+2) mm
Įtampa / dažnis	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Bendrosios energijos sąnaudos	maksimum 7200 W

Degikliai

Galinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2000W / Stiprintuvas: 2300 W
Priekinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2000W / Stiprintuvas: 2300 W
Priekinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	145 mm
Galia	1600 W / Stiprintuvas: 1800 W
Galinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	210 mm
Galia	2000 W / Stiprintuvas: 2300 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 skliti nemalonūs kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų sklaidžiamo 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 tiekama 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:

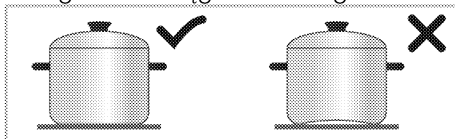
- Ketaus puodai/keptuvės
- Emaliuoti plieniniai puodai/keptuvės
- Plieniniai ir nerūdijančio plieno puodai/lėkštės (su etikete arba įspėjimu, kad jie suderinami su indukcija)

Netinkami puodai/keptuvės:

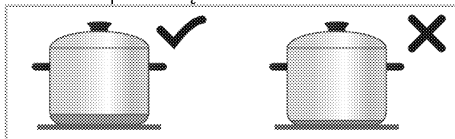
- Aliumininiai puodai/keptuvės
- Variniai puodai/keptuvės
- Žalvariniai puodai/keptuvės
- Stikliniai puodai/keptuvės
- Keramika
- Keramika ir porcelianas

Rekomendacijos

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

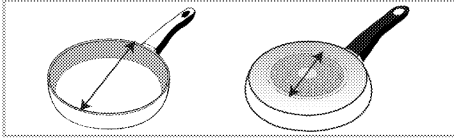


- Virimo puodus/keptuves naudokite tik su storais, apdorotais pagrindais. Jei naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali išvirti ir pažeisti kepimo paviršių bei prietaisą prieš įjungiant automatinę išjungimo sistemą. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.

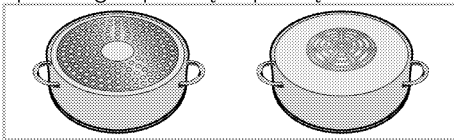


- Kai kurių kepimo puodų/keptuvių pagrindas turi mažesnę feromagnetinę lauką nei jo tikrasis skersmuo. Kaistuvus šildo tik šį plotą. Todėl šilumą paskirstoma netolygiai ir sumažėja kepimo našumas. Be to, tokių virimo puodų/keptuvių gali neaptikti didelės indukcinės kaitlentės.

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 indukcine kaitlente, naudodami toliau nurodytus metodus.

1. Jis suderinamas, jei jūsų puodo pagrindas turi magnetą.
2. Jis suderinamas, "L" jei nemirksi uždėjus puodą ant indukcinės viryklės ir įjungus viryklę.

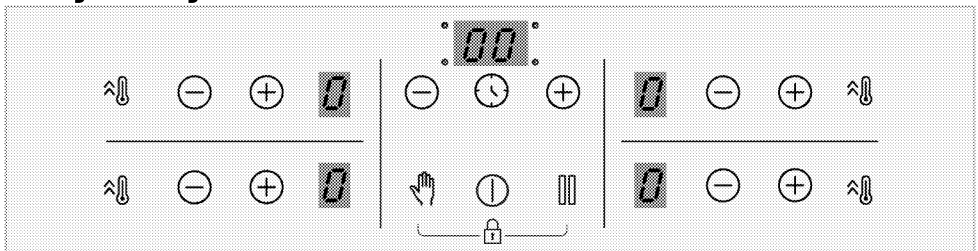
Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

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. Viryklė 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.




Valdymo skydeliis




Klavišai

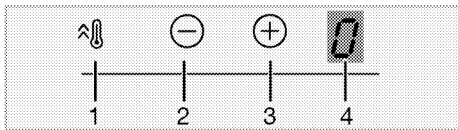
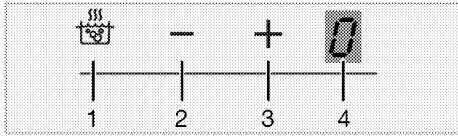
- ⏻ : Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 🕒 : Laikmačio klavišas

- ⚡ : Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- 👉 : Valymo užrakto klavišas

-  : Sustabdymo klavišas
-  : Didinimo mygtukas
-  : Mažinimo mygtukas

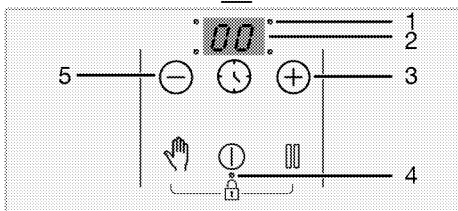
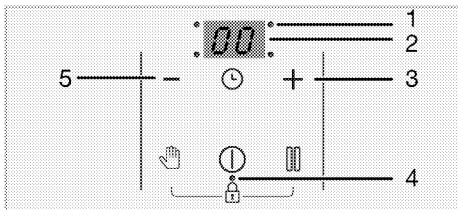
Simboliai

-  : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis



Virimo zonos ekranas

- 1 Greito šildymo klavišas/Didelės galios nustatymo (stiprintuvo) klavišas
- 2 Temperatūros mažinimo klavišas
- 3 Temperatūros didinimo klavišas
- 4 Atitinkamos virimo zonos temperatūros indikatorius





Laiko indikatorius


- 1 Laikmačio veikimo taško šviesos diodas
- 2 Laiko indikatorius
- 3 Laikmačio didinimo klavišas


- 4 Veikimo taško šviesos diodas raktui/vaiko užraktui
- 5 Laikmačio mažinimo klavišas

Bendrieji įspėjimai dėl valdymo skydelio

 Šis įrenginys valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Visi jutikliniame valdymo skydelyje atliekami veiksmai patvirtinami garso signalu.

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

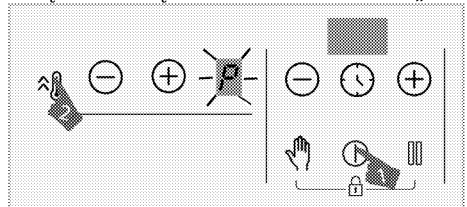
 Jeigu per 10 sekundžių neatliksite jokie veiksmo, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

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

Kaitlentės įjungimas:


1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką .


Visų kaitviečių ekranuose atsiranda „0“.



Kaitvietės išjungimas:

Įjungtą kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. **Paliečiant mygtuką** 

Palieskite mygtuką .

2. **Sumažinant temperatūros lygį iki 0;**

Kaitvietę galima išjungti sumažinant temperatūrą iki 0 lygio.

3. Naudojant pasirinktos kaitvietės laikmačio išjungimo funkciją

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs jam priskirtą kaitvietę. Atitinkamame ekrane bus rodomas užrašas „0“ arba „00“. Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

4. Vienu metu paliečiant pasirinktos kaitvietės mygtukus ⊖ / ⊕

Pasirinktą kaitvietę galima išjungti vienu metu paliečiant jos mygtukus ⊖ / ⊕.

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

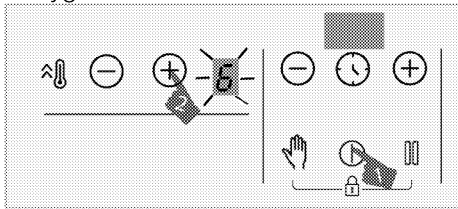
Likutinės šilumos indikatorius

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

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

Temperatūros lygio reguliavimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką ⊕.
2. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį liesdami kaitvietės mygtukus ⊖ / ⊕.



» Kaitvietė ims veikti nustatytu temperatūros lygiu.

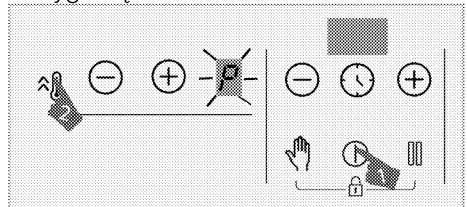
i Išorinė 280 mm indukcinės viryklės kaitvietės dalis (jei jūs gaminyje įrengta 280 mm indukcinės viryklės kaitvietė) įjungiama tik tada, kai prikaistuvis yra pakankamai didelis, kad uždengtų kaitvietę, ant kurios jis uždedamas, ir yra nustatyta aukštesnio nei 8 lygio temperatūra.

Didelio galingumo nustatymas (galios didinimas)

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

Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) pasirinkimas:

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



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

Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) išjungimas anksčiau:

Didelio galingumo nustatymą (galios didinimą) galite bet kada išjungti palietę mygtukus ⊖ arba

Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia 9 lygiu.


Viena vertikalia linija išdėstyty 2 kaitviečių veikimo principas:


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

Valymo užraktas

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

Valymo užrakto įjungimas

1. Kai įjungta bet kuri kaitvietė, paspauskite ir palaikykite mygtuką , kol išgirsite vieną garso signalą.

Kaitlentės laikmačio ekrane prasidės skaičiavimas nuo 20. Tuo metu neveiks jokie valdymo skydelio mygtukai, išskyrus mygtuką .

Valymo užrakto išjungimas


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


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


Apsaugos nuo vaikų užraktas

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

Apsaugos nuo vaikų užrakto įjungimas


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

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

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


Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas

1. Kai apsaugos nuo vaikų užraktas yra įjungtas, vienu metu palieskite ir palaikykite mygtukus  ir , kol išgirsite du garso signalus.



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

Mygtukų užraktas



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

 Dingus elektros tiekimui, mygtukų užrakto funkcija bus atšaukta.




Mygtukų užrakto įjungimas

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

Įsijungs mygtukų užraktas ir sumirksėjęs užsidegs mygtuko  dešimtainis kablelis.

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


Mygtukų užrakto išjungimas



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

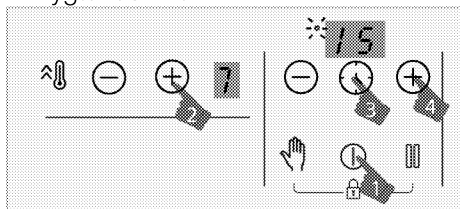
Laikmačio funkcija


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



Laikmačio įjungimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką .

2. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį liesdami kaitvietės mygtukus  / .




3. Įjunkite laikmatį paliesdami mygtuką . Laikmačio ekrane mirksės simbolis „00“ ir pasirinktos kaitvietės dešimtainis kablelis.

4. Nustatykite pageidaujamą trukmę liesdami laikmačio mygtukus  / .

5. Per 10 sekundžių nustatymas bus įjungtas. Laikmačio ekrane mirksės pasirinktos kaitvietės dešimtainis kablelis.

6. Jei norite nustatyti kitų kaitviečių laikmačius, pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus.

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

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

i Laikmačio negalima nustatyti nepasirinkus kaitvietės ir jos temperatūros reikšmės

i Galima nustatyti tik jau veikiančios kaitvietės laikmatį.

Laikmačio išjungimas

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

Laikmačio išjungimas anksčiau

Jeigu laikmatį išjungsite anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks pagal nustatytą temperatūrą, kol ją išjungsite.

Laikmatį galima išjungti anksčiau laiko dviem skirtingais būdais:

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

1. Laikykite paspaudę laikmačio mygtukus \ominus / \oplus , kol kaitviečių, kurių laikmatis įjungtas, ekrane užsidegs „00“.

» Įsijungs atitinkamos kaitvietės dešimtainsis kablelis, o laikmatis bus išjungtas.

Išjungti atitinkamos kaitvietės laikmatį, vienu metu paliečiant atitinkamos kaitvietės mygtukus \ominus / \oplus :

1. Vienu metu palieskite atitinkamos kaitvietės mygtukus \ominus / \oplus .

» Įsijungs atitinkamos kaitvietės dešimtainsis kablelis, o laikmatis bus išjungtas.

i Atlikus šį veiksma, atitinkamos kaitvietės temperatūros lygis taps „0“ ir laikmatyje.

Stabdymo funkcija

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

i Jeigu įjungtas kurios nors kaitvietės laikmatis, sustabdymo metu jis veiks toliau.

1. Kaitvietėms veikiant, palieskite mygtuką III .

Visų veikiančių kaitviečių temperatūra bus sumažinta iki minimumo (1 lygio). Įjungtų kaitviečių ekrane atsiras simbolis "□".

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

Maitinimo valdymo funkcija

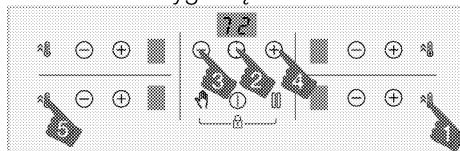
Jūsų prietaisas turi elektros energijos valdymo funkciją. Naudodami šią funkciją galite pakeisti bendrą galią, kurią gali gauti viryklė. Yra 8 elektros energijos valdymo funkcijos lygiai.

Elektros energijos valdymo funkcija - iš viso galimi nustatyti maitinimo lygiai

Elektros energijos valdymo ekrano indikatorius	Visa galia
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Norėdami pakeisti visą galią:

1. Įjunkite kaitvietę paliesdami mygtuką I . Išjunkite kaitvietę dar kartą paliesdami mygtuką I .
2. Tada palieskite atitinkamai mygtuką II priekinėje dešinėje zonoje, mygtuką III , laikmačio mygtuką \ominus , laikmačio mygtuką \oplus ir galiausiai dešinės pa kreisi zonos mygtuką II .



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

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

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

Saugus ir veiksmingas indukcinių kaitviečių naudojimas

Veikimo principai: Veikdama indukcinė kaitlentė tiesiogiai kaitina puodą. Todėl jis turi daug pranašumų palyginti su kitų tipų kaitlentėmis. Ji veikia veiksmingiau, o kaitlentės paviršius neįkaista. Indukcinėje kaitlenteje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti šį prietaisą.

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

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

Automatinis sistemos išjungimas

Kaitlentės valdiklyje yra automatinio išjungimo sistema. Jei viena ar daugiau

kaitvietės zonų lieka įjungtos, kaitvietės zona po kurio laiko automatiškai išsijungia (žr. 1 lentelę). Jei kaitvietai priskirtas laikmatis, laikmačio ekranas taip pat išjungiamas.

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

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

1 lentelė: Automatinio išjungimo laikotarpiai

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

Apsauga nuo perkaitimo

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

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



Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

Kaitlenteje įrengta apsaugos nuo išsiliejimo sistema. Jeigu gaminant ant valdymo skydelio išsilieja skysčio,

sistema tuoj pat atjungia elektros tiekimą ir išjungia kaitlentę. Tuo metu indikatoriuje rodomas įspėjimas „E“ .

Tikslus galios nustatymas

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

-  Jei jutiklinio valdymo skydelio paviršius bus veikiamas gausių garų, valdymo sistema išsijungs ir pasigirs įspėjamasis klaidos signalas.
-  Jutiklinio valdymo skydelio paviršius turi būti švarus. Kitaip prietaisas gali veikti nejprastai.

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 trečdaliao keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras.

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

- Prieš kepdami maistą, visada pašalinkite vandens perteklių ir lėtai įdėkite jį į įkaitintą aliejų. Prieš kepdami įsitinkinkite, kad užšaldytas maistas atšildytas.
- Kurdami aliejų, įsitinkinkite, 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 pusrslą, 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 muilina 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

grietinėle, 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 įgaliotąjį 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.*

"" Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis

- Jūs nepadėjote puodo į aktyvią maisto ruošimo zoną. >>> **Patikrinkite, ar padėjote puodą ant kaitvietės.**
- Jūsų puodas nesuderinamas su indukciniu 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 stalga 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 indukciniu 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 sklirti įvairūs garsai. Juos skleidžia gaminimo indai dėl savo sudėties. Tai yra įprasti garsai, jie nerodo jokios trikties ir nėra indukcinės technologijos dalis.

Galimi garsai ir jų priežastys

- **Ventiliatoriaus garsas:** Kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, kuris automatiškai įsijungia priklausomai nuo prietaiso temperatūros. Ventiliatorius gali veikti įvairiu galios lygiu, priklausomai nuo temperatūros.
- **Tylesnis triukšmas, primenantis kondicionieriaus burzgamą:** 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 E 26	Indukcinė kaitlentė perkaito.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai kaitlentės temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė.
E 46	Vienas ar daugiau mygtukų buvo spaudžiami ilgiau nei 10 sek. Ant valdymo skydelio paliktas daiktas arba ant valdiklio skleidžiami garai.	Problemą išspręsite atkeldami ranką nuo kaitlentės. Problemą išspręsite, kai valdymo skydelis buvo nuvalytas.
E 47	Nenaudojamas indukciniam kaitinimui tinkamas puodas.	Klaidą išspręsite naudodami indukcinėms kaitlentėms skirtus puodus.
E 1 - E 15	Indukcinės kaitlentės ryšio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 16 - E 21	Indukcinės kaitlentės temperatūros jutiklio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.

Klaidos kodai	Klaidos priežastys	Galimas sprendimas
E 23 E 24	Indukcinės kaitlentės programos klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 25	Indukcinės kaitlentės 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 E 49 E 51	Indukcinės kaitlentės jutiklio klaida.	Jutiklių įranga turi būti suderinama su darbinėmis sąlygomis. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 52 - E 57	Indukcinės kaitlentės aukštos temperatūros klaida:klaida.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai jutiklio temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.

