



Iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata

Įmontuojama viryklė

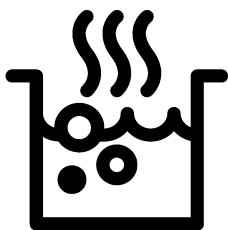
Vartotojo vadovas

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Placa encastrável

Manual do utilizador



HII 68811 NT

LV / LT / PL / PT

185.9282.51/R.AC/26.12.2019/4-2

7757187671

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

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

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

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



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

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

Vispārējā drošība	4
Elektriskā drošība.....	4
Produkta drošība.....	5
Paredzētā lietošana.....	7
Bērnu drošība.....	7
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	7
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	7

2 Vispārīgā informācija 8

Pārskats.....	8
Tehniskā specifikācija	8

3 Uzstādīšana 9

Pirms uzstādīšanas	9
Uzstādīšana un pievienošana	9
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	12

4 Sagatavošana 13

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	13
Sākotnējā izmantošana.....	13
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize.....	13

5 Plīts virsmas izmantošana 14

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu.....	14
Plīts virsmu izmantošana	15
Vadības panelis.....	15

6 Apkope un tīrīšana 23

Vispārīga informācija	23
Plīts virsmas tīrīšana.....	23

7 Traucējummeklēšana 24

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

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

Vispārējā drošība

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

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

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

Elektriskā drošība

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

nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšķakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaīņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.

- Pārļiecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

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

nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.

- UZMANĪBU! Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS: Aizdeģšanās risks! Neglabāiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
- BRĪDINĀJUMS: Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nepieskarieties ierīces virsmai. Neizmantojiet ierīci.
- Pēc lietošanas pabeigšanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar attiecīgo kontrolslēdzi un nepaļaujieties uz katla/pannas detektoru.
- Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, nevajadzētu likt uz plīts virsmas, jo tie var sakarst.
- Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.

- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tādēļ pārliecinieties, ka katlu apakša un plīts virsma vienmēr ir sausa.
 - Sildriņķi ir aprīkoti ar "indukcijas" tehnoloģiju. Taupiet savu laiku un naudu un saudzējiet indukcijas sildriņķi, izmantojot katlus, kas piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību; pretējā gadījumā sildriņķi nedarbosies. Skatiet *Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu, Lappuse 14* par katlu izvēli.
 - Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādas iekārtas kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
 - BRĪDINĀJUMS: Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.
- Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.
- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.

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

Paredzētā lietošana

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

Bērnu drošība

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

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

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

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

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

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

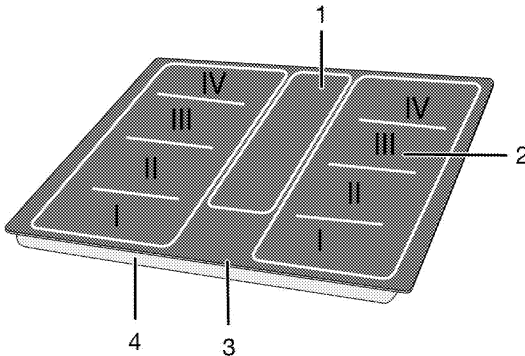
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- | | | | |
|---|--|---|-----------------------|
| 1 | Papildu ēdiena gatavošanas zona, kurā tiek izmantota indukcija | 3 | Vitrokeramikas virsma |
| 2 | Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju | 4 | Pamatnes vāks |

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	1N~220-240 V / 2N~380-415 V 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	maks. 7400 W
Kabeļa tips/šķēsgriezums	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	48 mm/580 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dziļums)	560 (+2)mm/480-490 (+2)mm
Degļi	
Kreisā puse I-II-III-IV	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	92,7 x 200 mm
Jauda	900/1800 W
Vidusdaļa	Papildu ēdiena gatavošanas zona, kurā tiek izmantota indukcija
Izmērs	92,7 x 200 mm
Jauda	900/1800 W
Labā puse I-II-III-IV	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	92,7 x 200 mm
Jauda	900/1800 W



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



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



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

3 Uzstādīšana

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



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



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

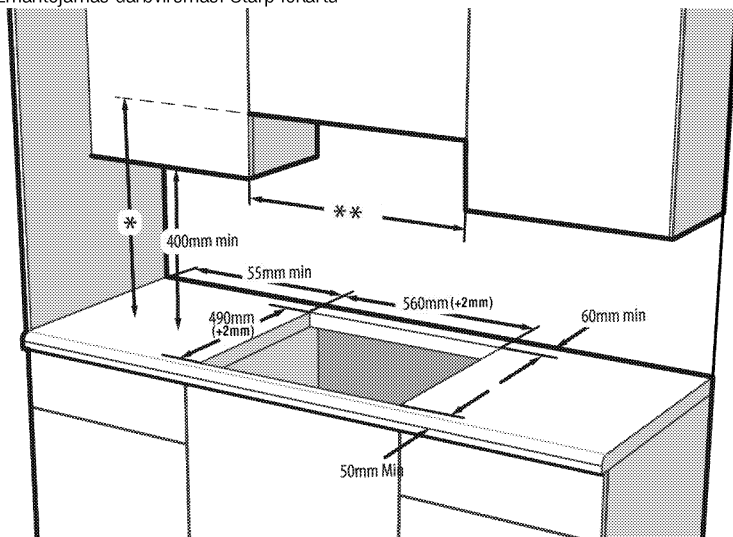
Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārta. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

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

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

Pirms uzstādīšanas

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



* Minimālajam nosūcēja augstumam ir jāatbilst nosūcēju instrukciju rokasgrāmatā ieteiktajam augstumam

** Minimālajam attālumam starp mēbelēm ir jābūt plīts virsmas platumā



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

Uzstādīšana un pievienošana

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

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/linijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta

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



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

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

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



BĪSTAMI:

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

Pievienojiet barošanas kabeli.

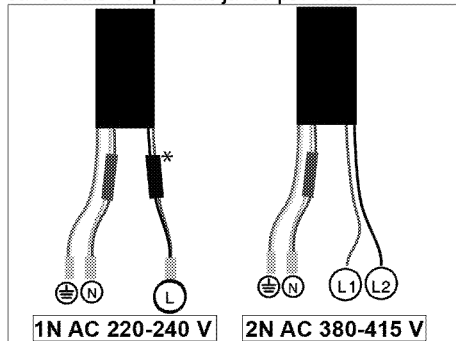


Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.

1. Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, slēdzēji) visos polos, un šai ierīcei ir jāatrodas līdzās plītij (tomēr ne virs tās) atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties iekārtas darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.

Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis



* (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

2. **Pievienojot vienai fāzei** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
 - Brūnais/melnais vads = L (fāze)
 - Zilais/melnais vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E)  (iezemējums)

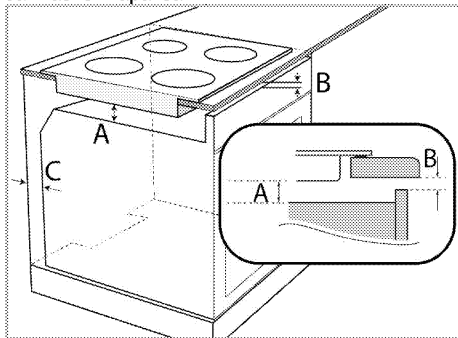
» vai

 - Melns/melnais vads = L (fāze)
 - Zilais/brūnais vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E)  (iezemējums)
3. **Pievienojot divām fāzēm** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
 - Brūnais vads = L1 vai L2 (1. fāze vai 2. fāze)
 - Melnais vads = L2 vai L1 (2. fāze vai 1. fāze)
 - Zilais/melnais vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E)  (iezemējums)

» vai

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

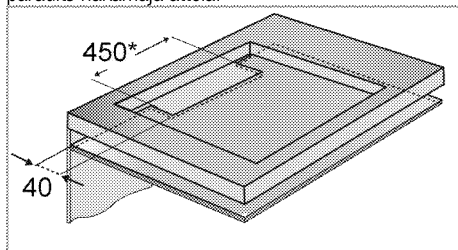
Iekārtas uzstādīšana Ja krāsns ir apakšā



- A min. 5 mm
- B min. 2 mm
- C 20 mm

Ja padome ir apakšā

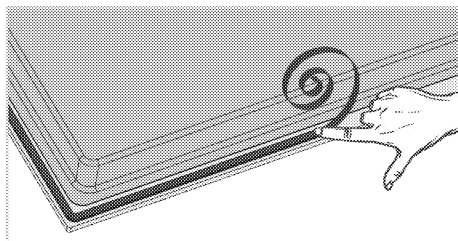
Mēbeļu aizmugurējā daļā jāatstāj ventilācijas atvere, kā parādīts nākamajā attēlā.



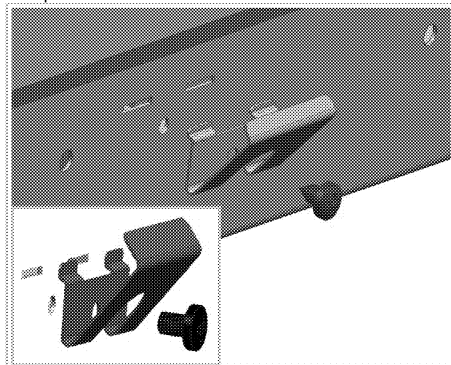
* min.

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

1. Sagatavojiet letes virsmu, kā parādīts attēlā.
2. Pagrieziet plīts virsmu ar augšu uz leju un novietojiet uz plakanas virsmas.
3. Plīts uzstādīšanas laikā tās iekšpusē iekļāviet iepakojumā pievienoto blīvi 1-2 mm attālumā no plīts virsmas stikla ārējās malas, kā parādīts attēlā zemāk.



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

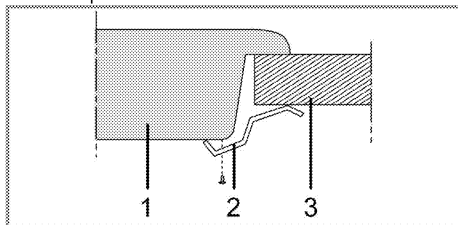


Dažu modeļu produkti var tikt piegādāti jau ar piestiprinātām montāžas atsperēm.



Uzstādīšanas atsperu skaits šim produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

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

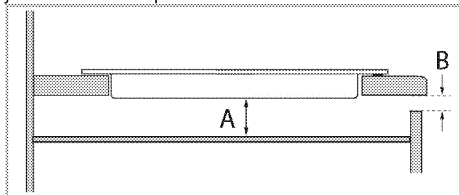


- 1 Plīts virsma
- 2 Uzstādīšanas skava
- 3 Lete



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

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



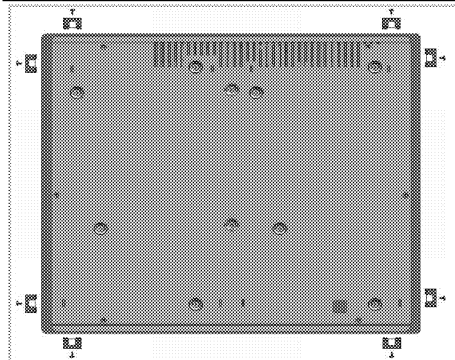
A min. 5 mm

B min. 2 mm

Skats no aizmugures (savienojuma atveres)



Savienojuma atveru atrašanās vietas attēlā tālāk ir parādītas shematiski un var atšķirties atkarībā no ierīces modeļa. Pielāgojiet tās atbilstoši ierīces savienojuma atverēm.



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

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



Uzstādīšanas atspere skaits šim produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabāji iekārtas oriģinālo kastī un transportēji iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbulplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.



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

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

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

- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdiena gatavošanas zonām. Trauku vai katlu apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.
- Ēdiena gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīrām. Netīrumi samazinās siltuma vadīšanu no ēdiena gatavošanas zonu uz katla pamatni.

Sākotnējā izmantošana

Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

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

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



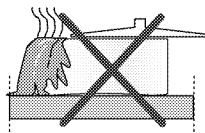
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts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

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

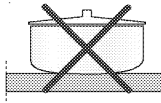
nebēdīet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

Kastroļu izvēle

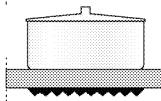
- Stikla keramikas virsma ir kartstūmizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.



Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakanu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu.

“Vārīšanās intensitāte var atšķirties atkarībā no katla veida, lieluma un ēdiena gatavošanas zonas lieluma; lai vārīšanās būtu vienmērīgāka, var izmantot par vienu pakāpi lielākas ēdiena gatavošanas zonas. Indukcijas plītim lielākas ēdiena gatavošanas zonas izmantošanai nav negatīvas ietekmes uz enerģijas patēriņu, jo karstums tiek ģenerēts vienīgi katla vietā.”

Indukcijas plīts virsmām izmantojiet tikai traukus, kas ir piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību.

Kastroļa pārbaude

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

1. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja pie tā apakšas pielīp magnēts.
2. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts

virsmu, ja "Q" un "Q" vai "U" nemirgo, kad uzliekat kastroli uz ēdiena gatavošanas zonas un ieslēdziet plīts virsmu.

Varat izmantot tērauda, teflona vai alumīnija kastroļus ar īpašu magnētisku apakšu, uz kuras ir uzlīmes vai brīdinājumi ar norādi, ka kastrolis ir izmantojams ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. Nevar

izmantot stikla un keramikas traukus, katlus un nerūsējošā tērauda traukus ar nemagnētisku alumīniju apakšu.

Kastroļa atpazīšanas un fokusēšanās sistēma

Gatavojot ēdienu ar indukcijas palīdzību, enerģija tiek nodrošināta tikai attiecīgajai ēdiena gatavošanas zonai, kura ir nosepta ar trauku. Šī sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Ja ēdiena gatavošanas laikā trauks tiek pacelts no ēdiena gatavošanas zonas, tad ēdiena gatavošana tiek pārtraukta. Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona un "Q" un "L" vai "U" simbols pārmaiņus mirgo.

un "Q" vai "L" simbols pārmaiņus mirgo.

Droša izmantošana

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

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

Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanai neizmantojiet alumīnija foliju. Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanas zonā nelieciet alumīnija folijā ietītu pārtiku vai priekšmetus.



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



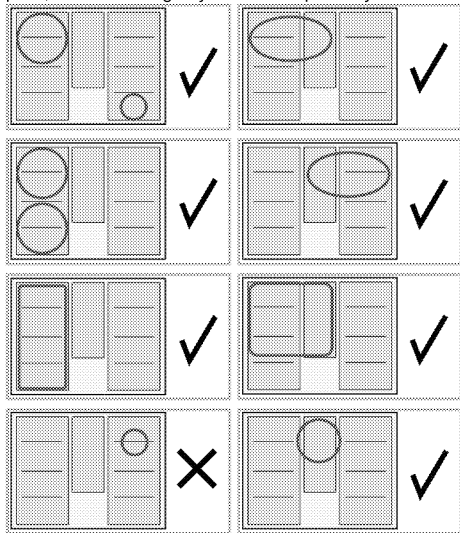
Ja ieslēgta plīts virsma, neturiet tās tuvumā priekšmetus ar magnētiskām īpašībām, piemēram, kredītkartes vai kasetes.

Izgaismotas ēdiena gatavošanas zonas (Jūs uziēcē tā var nebūt pieejama.)

Ēdiena gatavošanas zonas uz plīts virsmas tiks izgaismotas. Kad plīts virsma ir izslēgta vai gaidstāves režīmā, ēdiena gatavošanas zonas neparādīsies. Kad plīts virsma tiek ieslēgta, vajadzētu parādīties izgaismojumam, kas norāda uz ēdiena gatavošanas zonām.

Pannu izmantošana uz lielās ēdiena gatavošanas zonas

Pannai, ko jūs izmantojat, ir jānosedz abus lielās ēdiena gatavošanas zonas centrus. Neizmantojiet ēdiena gatavošanas zonu nekā citādi. Lielo ēdiena gatavošanas zonu iespējams izmantot kombinējot, lai izmantotu liela diametra pannas. Lielo ēdiena gatavošanas zonu iespējams izmantot divos veidos, proti, kreiso aizmugurējo un kreiso priekšējo zonu.



Plīts virsmu izmantošana

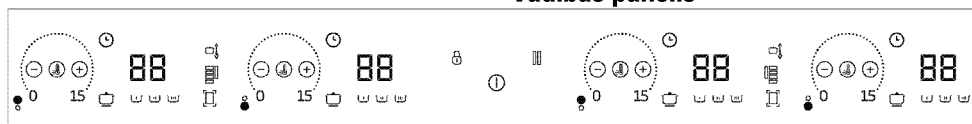


BĪSTAMI:

Neļaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš. Nelietojiet ieplaisājušas plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties ūdens un izraisīt īssavienojumu.

Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plaisas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.

Vadības panelis



Specifikācijas



Iestatīšanas zona (temperatūras līmenim)



Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš

Taustiņu bloķēšanas taustiņš

Taimera ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš



Ātrās sakarsēšanas taustiņš/lielas jaudas iestatījuma (pastiprinātāja) taustiņš



Automātiskas ēdiena gatavošanas taustiņš



Apturēšanas taustiņš

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņš **(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)**



Taimera līmeņa palielinājuma taustiņš



Taimera līmeņa samazinājuma taustiņš



Aktīvs gatavošanas zonas displejs



Funkcijas simbols "Move"



Plīts līdz kapuci simbols (Hob to Hood symbol) *

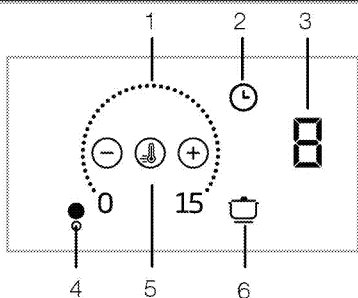


Wi-Fi simbols *

***(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)**



Zīmējumi un attēli paredzēti tikai informatīviem nolūkiem. Attēlojums displejā un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.



- 1 Iestatīšanas zona
- 2 Taimera taustiņš
- 3 Ēdiena gatavošanas zonas displejs
- 4 Ēdiena gatavošanas zonas simbols (*)
- 5 Ātrās sakarsēšanas taustiņš
- 6 Automātiskas ēdiena gatavošanas taustiņš

* (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)



Šo ierīci var vadīt, izmantojot skārienvadības paneli. Visas ar skārienvadības paneli veiktās darbības tiks apstiprinātas ar skaņas signālu.



Nodrošiniet, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitrā un netīrā virsma var traucēt darbību.

Plīts virsmas ieslēgšana

1. Pieskarieties taustiņam "I" uz vadības panela. Plīts virsma ir gatava izmantošanai.



Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski pārslēgsies gaidīšanas režīmā.



Ja kāds taustiņš (taustiņš "I") tiek ilgstoši spiests, drošības apsvērumu dēļ ierīce automātiski izslēdzas.

Plīts virsmas izslēgšana

1. Pieskarieties taustiņam "I" uz vadības panela. Plīts virsma izslēgsies, pārslēdzoties gaidīšanas režīmā.



Ja pēc plīts virsmas izslēgšanas ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās simbols "H" vai "h", tas norāda, ka ēdiena gatavošanas zona joprojām ir karsta. Nepieskarieties ēdiena gatavošanas zonām.

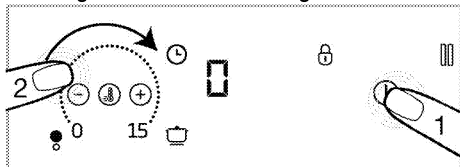
Atlikušā siltuma indikators

Ja ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās simbols "H", tas norāda, ka ēdiena gatavošanas zona joprojām ir karsta un var tikt izmantota neliela pārtikas daudzuma sildīšanai. Šis simbols drīz tiks aizstāts ar simbolu "h", kas apzīmē mazāku karstumu.



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

Ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana



1. Pieskarieties taustiņam "I", lai ieslēgtu plīts virsmu.
- » Ēdiena gatavošanas zonā parādīsies simbols "0".
2. Pieskarieties tās ēdiena gatavošanas zonas iestatījumu sadaļai, ko vēlaties ieslēgt, un pavelciet ar pirkstu pāri zonai.



Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

Temperatūras līmeņa iestatīšana

Pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu velkot pār šo zonu, noregulējat temperatūras līmeni robežās no "0" līdz "15".



Ēdiena gatavošanai var izmantot vienu papildu ēdiena gatavošanas zonu. Lai to darītu, kreisajai aizmugurējai gatavošanas zonai ir jānoregulē temperatūras līmenis.

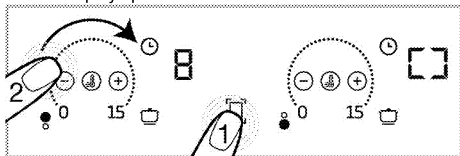
Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana

Izvēlēto ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt divos dažādos veidos:

1. **Samazinot temperatūru līdz "0" līmenim.**
Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūras iestatījumu līdz "0" līmenim.
2. **Izmantojot izslēgšanas funkciju taimerī atbilstoši vajadzīgajai ēdiena gatavošanas zonai.**
Pēc noteiktā laika taimeris izslēgs ar to saistīto ēdiena gatavošanas zonu. Visos displejos tiks parādīta vērtība "0" vai "00". Simbols "⌚" plīts virsmas displejā vairs nebūs redzams. Pēc noteiktā laika tiks atskaņots skaņas signāls. Lai izslēgtu skaņas signālu, pieskarieties jebkurai pogai uz vadības paneļa.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas ieslēgšana (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

1. Pieskarieties taustiņam "⌚", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarieties ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņam
» Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā tiks parādīts 0 un priekšējā gatavošanas zonas displejā parādīsies simbols "□".



3. Pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu velkot pār šo zonu, noregulējat temperatūras līmeni robežās no "0" līdz "15".
» Abu ēdiena gatavošanas zonu temperatūras līmeni ir iespējams mainīt iestatīšanas zonā.



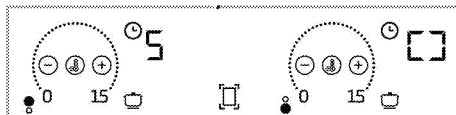
Ēdiena gatavošanas kreisās puses platvirsmas zonu skaidrojums ir piemērs. Ja ēdiena gatavošanas platvirsmas zona ir arī plīts virsmas labajā pusē, uz to attiecas tie paši norādījumi.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas ieslēgšana vienas vai abu kreisās puses ēdiena gatavošanas zonu darbības laikā (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Kamēr darbojas viena vai abas kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas, varat apvienot abas ēdiena gatavošanas zonas, ieslēdzot ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu. Šādi varat izmantot platāku ēdiena gatavošanas zonu ar tādām pašām vērtībām.



1. Pieskarieties ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņam, kad darbojas viena vai abas ēdiena gatavošanas zonas plīts kreisajā pusē.
» Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā tiks parādīta mazāka no iepriekš izvēlēto gatavošanas zonu temperatūras vērtībām. Ja ir norādīts taimera darbības ilgums, displejā būs redzama taimera vērtība gatavošanas zonai ar mazāko vērtību.



- » Lai mainītu temperatūras vērtību, iestatiet vēlamo temperatūru abu ēdiena gatavošanas zonu iestatīšanas zonā.



Ja pieskarsities platvirsmas zonas taustiņam, kad ir ieslēgta platvirsmas ēdiena gatavošanas zona, gatavošanas zonas tiks atdalītas un izslēgtas.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izslēgšana (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Ēdiena platvirsmas gatavošanas zonu var izslēgt trīs veidos:

1. **Samazinot temperatūru līdz "0" līmenim.**
Lai izslēgtu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, varat samazināt temperatūras līmeni līdz "0".
2. **Izmantojot izslēgšanu ar vēlāmās platvirsmas ēdiena gatavošanas zonas taimerī.**

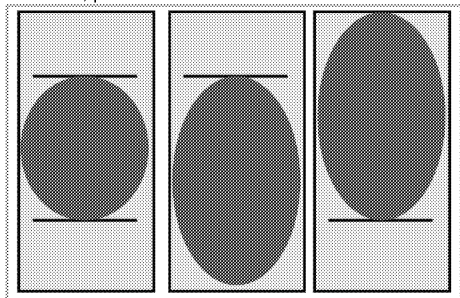
Kad iestatītais laiks pagājis, taimeris izslēgs ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu. Kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies 0, bet taimera displejā — 00. Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā vairs nebūs redzams simbols "⌚".

3. 3 sekundes turiet nospiestu platvirsmas ēdiena gatavošanas zonas simbolu.

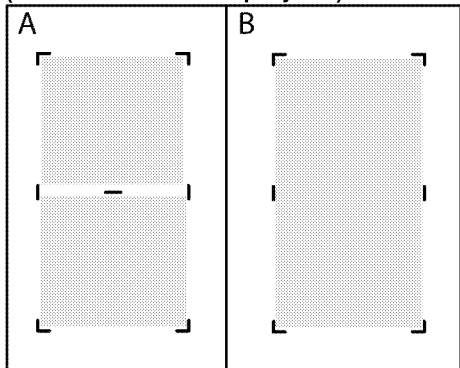
3 sekundes turot nospiestu platvirsmas ēdiena gatavošanas zonas simbolu, ēdiena gatavošanas zona izslēgsies.

"Autoflexi" režīms (automātiska plašas virsmas ēdiena gatavošanas zonas iespējošana)

Ja katls tiek novietots ēdiena gatavošanas zonā, kā parādīts tālāk, automātiski tiks iespējots "flexi" (plašas virsmas ēdiena gatavošanas zona) režīms. Lai izietu no šī režīma, pieskarieties simbolam "□".



Modeļi, kas apgaismoti ap gatavošanas zonas: (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)



i Ja divas atsevišķas gatavošanas zonas (parādīts attēlā A) tiek apvienotas kā platā virsmas gatavošanas zona, kas parādīta attēlā B, atdalošajai gaismai vajadzētu aizmukt. Ja platā virsmas gatavošanas zona atdala atpakaļ divās atsevišķās gatavošanas zonās, atdalošajai gaismai jābūt iedegtai.

Lielas jaudas iestatījums (PASTIPRINĀTĀJS)

Pastiprinātāja funkciju var izmantot, lai veiktu karsēšanu ar maksimālo jaudu. Tomēr šo funkciju nav ieteicams izmantot ilgstošai ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās. Kad iestatītais pastiprinātāja laiks būs pagājis, (skatiet sadaļu Darbības laika

ierobežojumu tabula), ēdiena gatavošanas zona tiks izslēgta.

Tieša PASTIPRINĀTĀJA funkcijas izvēle

1. Pieskarieties taustiņam "i", lai ieslēgtu plīts virsmu.

2. Pieskarieties taustiņam "i". Ieslēgtā ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālu jaudu un gatavošanas zonas displejā parādīsies pastiprinātāja animācijas simbols "≡". » Kad iestatītais pastiprinātāja laiks būs pagājis, (skatiet sadaļu Darbības laika ierobežojumu tabula), ēdiena gatavošanas zona tiks izslēgta.

Pastiprinātāja funkcijas izvēle, ja ir ieslēgta ēdiena gatavošanas zona

1. Kad plīts virsma ir ieslēgta un attiecīgā ēdiena gatavošanas zona ir aktīva, pieskarieties "i".

i Pastiprinātāju iespējams aktivizēt tikai tās pašas puses vienā zonā (kreisajā vai labajā). Ja viena no tās pašas puses ēdiena gatavošanas zonām darbojas noteiktā temperatūras līmenī, pastiprinātāju nav iespējams iestatīt otrai ēdiena gatavošanas zonai tajā pašā pusē. Kad ir aktīva lielā ēdiena gatavošanas zona, šīm zonām nevar iestatīt pastiprinātāju.

2. Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu, un ēdiena zonas displejā mirgos trīs atbilstoši gaismas indikatori. Pēc pastiprinātāja darbības laika beigām ēdiena gatavošanas zona pārslēgsies uz iestatīto temperatūras līmeni un būs redzama tikai iestatītā temperatūras vērtība.

Lielas jaudas iestatījuma (PASTIPRINĀTĀJA) priekšlaicīga izslēgšana

Jebkurā laikā pieskaroties taustiņam "i", varat izslēgt pastiprinātāju.

Taustiņu bloķēšanas funkcija

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

Taustiņu bloķēšanas funkcijas ieslēgšana

1. Pieskarieties "i" 3 sekundes, lai bloķētu vadības paneli.

Ja nospiedīsiet kādu taustiņu, kad ir ieslēgta taustiņu bloķēšanas funkcija, sāks mirgot taustiņa "i" indikators.



Varat aktivizēt taustiņu blokēšanu tikai plīts darbības režīmā. Pēc taustiņu blokēšanas funkcijas ieslēgšanas darbosies tikai taustiņš "1". Kad pieskarsieties kādam citam taustiņam, taustiņa "0" gaismas indikators mirgos, norādot, ka ieslēgta taustiņu blokēšanas funkcija. Ja izslēgsit plīts virsmu, kamēr taustiņi ir blokēti, taustiņu blokēšanas funkcija jāizslēdz, lai atkal ieslēgtu plīts virsmu.

Taustiņu blokēšanas funkcijas ieslēgšana

1. 3 sekundes turiet nospiestu taustiņu "0". Šī darbība tiek apstiprināta ar skaņas signālu. Taustiņa "0" gaismas indikators izslēdzas un vadības panelis ir atbloķēts.

Taimera funkcija

Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Jums nevajadzēs visu ēdiena gatavošanas laiku uzraudzīt plīti. Izvēlētā laika beigās ēdiena gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.

Taimera ieslēgšana

1. Pieskarieties taustiņam "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Ēdiena gatavošanas zonā parādīsies simbols "0".
3. Palieliniet ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas darbības līmeni.
4. Pieskarieties taustiņam "0", lai ieslēgtu taimeri. Attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies simbols "00".



5. Iestatiet vajadzīgo ilgumu, pieskaroties taustiņam "+" un "-".

» Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties "0". Nepieskaroties "0", iestatījums tiks automātiski atcelts dažu sekunžu laikā.



Taimeri var iestatīt tikai ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām.



Lai iestatītu taimeri citām ēdiena gatavošanas zonām, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.



Taimeri nevar noregulēt, ja nav izvēlēta ēdiena gatavošanas zona un ēdiena gatavošanas zonas temperatūras vērtība.

Taimera izslēgšana

Kad iestatītais laiks pagājis, plīts virsma tiks automātiski izslēgta un atskanēs brīdinājuma signāls. Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

Taimera ātrāka izslēgšana

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

Taimeri var izslēgt ātrāk divos dažādos veidos.

1. Taimera izslēgšana, samazinot tā vērtību līdz "00" :

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties taustiņam "0", lai izvēlētos attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas taimeri.
3. Kamēr attiecīgajā ēdiena gatavošanas zonā ir redzams "00", samaziniet vērtību, pieskaroties taustiņam "+" un "-".

2. Izslēdziet taimeri, apmēram 3 sekundes turot nospiestu tā taustiņu:

1. Pieskarieties attiecīgās ēdiena gatavošanai zonas taustiņam "0" 3 sekundes. "0" vairs nebūs redzams, un taimeris tiks atcelts.

Automātiskās ēdiena gatavošanas funkcija

Izmantojot šo funkciju, 3 līmeņos varat ātri pagatavot ēdiena.

1. Siltuma uzturēšana
2. Vārīšana
3. Cepšana

Automātiskās ēdiena gatavošanas funkcijas ieslēgšana bez taimera iestatīšanas

1. Pieskarieties taustiņam "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarieties taustiņam "0" tajā ēdiena gatavošanas zonā, kurā vēlaties ieslēgt automātiskās ēdiena gatavošanas funkciju.
3. Pieskaroties pirmo reizi, atbilstošā ēdiena gatavošanas zona tiks ieslēgta ēdiena siltuma uzturēšanas līmenī. Displejā tiks parādīts simbols "P" un "1".
4. Pieskaroties otro reizi, atbilstošā ēdiena gatavošanas zona tiks ieslēgta vārīšanas līmenī. Displejā tiks parādīts simbols "P" un "2".
5. Pieskaroties trešo reizi, atbilstošā ēdiena gatavošanas zona tiks ieslēgta cepšanas līmenī. Displejā tiks parādīts simbols "P" un "3".

 Ja kādai ēdiena gatavošanas zonai ir iestatīts taimeris, tas turpinās darboties šī perioda laikā.



1. Plīts virsmas darbības laikā pieskarieties taustiņam "III".

Visas ieslēgtās ēdiena gatavošanas zonas turpinās darboties minimālajā līmenī.

2. Vēlreiz pieskarieties taustiņam "III", lai visas apturētās ēdiena gatavošanas zonas atkal ieslēgtu ar iepriekšējiem iestatījumiem.

 Nospiežot apturēšanas taustiņu, ēdiena gatavošanas zonās, kas tika ieslēgtas pirms šī taustiņa nospiešanas, parādīsies simbols "II".

Droša un efektīva indukcijas ēdiena gatavošanas zonu izmantošana

Zemāk ir aprakstīti darbības principi. Indukcijas plīts virsmas darbības princips ir tieša trauka sakarsēšana.

Tādējādi tai ir dažādas priekšrocības, salīdzinot ar citiem plīts virsmu veidiem. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma nesakarst.

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

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

Darbības laika ierobežojumi

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

Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlētā temperatūras līmeņa. Šajā temperatūras līmenī ir piemērots maksimālais darbības laiks.

Ja ēdiena gatavošanas zona ir automātiski izslēgusies, plīts lietotājs var to atkal ieslēgt, kā aprakstīts iepriekš.

1. tabula: Darbības laika ierobežojumi

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums — viena stunda
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Atrā sakarsēšana	10 minūtes
P1	5
P2	2
P3	1

Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsmai ir sensori, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Iespējamās pazīmes pārkaršanas gadījumā

- Aktīvā ēdiena gatavošanas zona var izslēgties.
- Izvēlētais līmenis var samazināties. Tomēr šo stāvokli indikators nenorāda.

Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsmai ir drošības sistēma, kas ieslēdzas, ja ēdiens pārplūst pāri trauka malām. Ja ēdiens pārplūst un izšļakstās uz vadības paneļa, sistēma automātiski atvieno ierīci no elektrotīkla un izslēdz plīts virsmu. Vienlaikus displejā parādīsies simbols "E" vai "F".

Precīzs jaudas iestatījums

Indukcijas plīts virsma nekavējoties reaģē uz komandām. Tā ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādējādi var novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai.

Troksnaina darbība

Indukcijas plīts virsmas darbības laikā var rasties troksnis. Šis troksnis ir parasta parādība, un tā ir daļa no ēdiena pagatavošanas, izmantojot indukciju.

- Troksņa līmenis palielinās augstā temperatūrā.
- Troksni var radīt katla materiāla sakausējums.

- Zemā temperatūrā darbības specifikas dēļ var būt dzirdama regulāra ieslēgšanās/izslēgšanās skaņa.
- Troksnis var būt dzirdams, karsējot tukšu katlu. Troksnis vairs nebūs dzirdams, tajā ielejot ūdeni vai ievietojot pārtiku.
- Var būt dzirdams elektrosistēmu dzesējošā ventilatora troksnis.

Kļūdu ziņojumi

2. tabula: Kļūdu kodu un kļūdu cēloņi

Kļūdas cēlonis	Displejs
Plīts virsma ir pārkarsusi	Mirgo simbols "H"
Panna nav piemērota ēdiena gatavošanas zonai	Iedegas simbols "□" un "□" vai "□".
Uz skārienvadības paneļa ir panna/katls vai cits priekšmets	Iedegas simbols "F"
Nederīgs katls	Iedegas simbols F1
Tukšs katls	Iedegas simbols F2
Maksimālais darbības laiks	Iedegas simbols F3
Fiksēts temperatūras sensors (fiksēts NTC)	Iedegas simbols F4
Islaicīgi atvērts temperatūras sensors (islaicīgi atvērts NTC)	Iedegas simbols F5
Pārkaršana	Iedegas simbols F6
Elektroniskās aparātūras vai ventilatora kļūda	Iedegas simbols EH
Sakaru kļūda starp lietotāja saskarnes paneļiem	Iedegas simbols EC
Sakaru kļūda starp lietotāja saskarnes paneli un galveno paneli	Iedegas simbols EI
x**: "1, 2, ... , 9"	



Sīkāku informāciju par kļūdas ziņojumiem, kas var parādīties skārienvadības panelī, skatiet 2. tabulā. Ja kļūdas Fx un Ex netiek novērstas, sazinieties ar pilnvaroto klientu apkalpošanas centru.



Ja skārienvadības paneļa virsma pakļauta garaiņai iedarbībai, visa vadības sistēma tiks izslēgta, atskanēs skaņas signāls, un displejā sāks mirgot burts "E".



Uzturiet skārienpaneļa virsmu tīru. Panelis var parādīt brīdinājumu par nepareizu darbību.



Nenovietojiet uz skārienvadības paneļa katlus un pannas.

6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

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



BĪSTAMI:

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

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādējādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mikstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mikstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšļakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūšējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mikstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla keramikas virsma

Noslaukiet stikla keramikas (vitrokeramikas) virsmu ar aukstu ūdeni, pievēršot uzmanību tam, lai uz tās nepaliktu tīrīšanas līdzekļa paliekas, un nosusiniet ar mikstu drāniņu. Nākamo reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.

Uz stikla keramikas (vitrokeramikas) virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst noskrāpēt ar asmeņiem ar āķiem, metāla kasīkli vai līdzīgiem rīkiem.

Notīriet kalcija traipus (dzeltenos plankumus) ar veikalos nopērkamu kaļķakmens tīrīšanas līdzekli vai nelielu daudzumu tāda kaļķakmens tīrīšanas līdzekļa kā, piemēram, etiķis vai citronu sula.

Ja virsma ir ļoti netīra, ar sūklīti uzklājiet uz tās tīrīšanas līdzekli un pagaidiet, līdz tas ir ļoti absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru drāniņu.



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

Laika gaitā var notikt neliela pārklājuma un citu virsmu krāsas neliela izbalēšana. Tas neietekmē iekārtas darbību.

Stikla keramikas virsmas krāsas izbalēšana un traipi ir parasta parādība, un tas nav defekts.

7 Traucējummeklēšana

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

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

Iekārta nedarbojas.

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

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "□" un "□" vai "└─" simbols.

- Katls nav novietots uz aktīvās ēdiena gatavošanas zonas. >>> Pārbaudiet, vai katls ir novietots uz ēdiena gatavošanas zonas.
- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai. >>> Izvēlieties pietiekami platu katlu un novietojiet to pareizi uz ēdiena gatavošanas zonas.
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir pārkarsis vai ēdiena gatavošanas zona ir pārkarsusi. >>> Ļaujiet tiem atdzist.

Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbības laikā piepēši izslēdzas.

- Iespējams pagājis ēdiena gatavošanas laiks izvēlētajā ēdiena gatavošanas zonā. >>> Varat iestatīt jaunu ēdiena gatavošanas laiku vai beigt ēdiena gatavošanu.
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> Ļaujiet plīts virsmai atdzist.
- Iespējams kāds priekšmets nosedz skārienvadības paneli. >>> Noņemiet šo objektu no panela.

Katls nesakarst, kaut arī ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta.

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

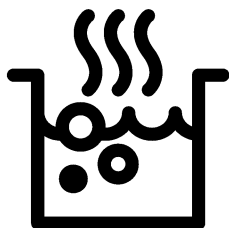


Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.



Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

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

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

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



Įspėjimai apie gyvybei ir / arba turtui pavojų keliančias situacijas ir sąlygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



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

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

Bendrieji saugos reikalavimai	4
Elektros sauga	4
Gaminio sauga	5
Numatytoji naudojimo paskirtis	7
Vaikų sauga	7
Seno gaminio išmetimas	7
Pakavimo medžiagų išmetimas	7

2 Bendra informacija 8

Apžvalga	8
Techniniai duomenys	8

3 Įrengimas 9

Prieš įrengiant	9
Įrengimas ir prijungimas	9
Būsimas transportavimas	12

4 Paruošimo Darbai 13

Patarimai, kaip taupyti energiją	13
Naudojant pirmą kartą	13
Pirmasis prietaiso valymas	13

5 Kaip naudoti šią viryklę 14

Bendroji informacija apie maisto gaminimą	14
Kaitlenčių naudojimas	15
Valdymo skydelis	15

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 22

Bendroji informacija	22
Kaitlentės valymas	22

7 Triukšių nustatymas 23

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

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

Bendrieji saugos reikalavimai

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

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

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

Elektros sauga

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

nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.

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

Gaminio sauga

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

- DĖMESIO: Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.
- ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gamtinimo paviršių.
- ĮSPĖJIMAS: Jei paviršius įtrūkės, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
- Sudužus kaitvietės stiklui: nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Nelieskite prietaiso paviršiaus. Nebenaudokite prietaiso.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę naudodamiesi jos valdikliais ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Prietaisas neskirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl puodų dugnai ir viryklės paviršius visuomet turi būti sausi.
- Kaitvietės įrengtos panaudojus pažangią „indukcijos“ technologiją.

Šią indukcinę viryklę, kuri leidžia taupyti ir laiką, ir pinigus, privaloma naudoti su prikaistuviais, tinkamais indukciniam maisto gaminimui; kitaip kaitvietės neveiks. Kaip pasirinkti prikaistuvius, žr. *Bendroji informacija apie maisto gaminimą, puslapis 14*.

- Indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, todėl ji gali turėti kenksmingų poveikių žmonėms, kurie naudoja medicininius prietaisus, pavyzdžiui, širdies stimuliatorių ar insulino pompą.
 - ĮSPĖJIMAS: Naudokite tik maisto gamtinimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.
- Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:
- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
 - Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
 - Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

Numatytoji naudojimo paskirtis

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

Vaikų sauga

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

neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.

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

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu. Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:

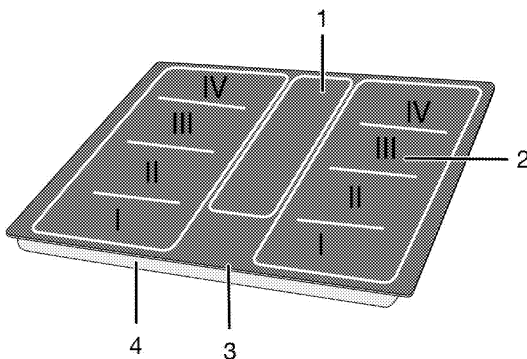
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

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

2 Bendra informacija

Apžvalga



- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Papildoma indukcinės kaitvietės zona | 3 | Stiklo keramikos paviršius |
| 2 | Indukcinė kaitlentė | 4 | Pagrindo dangtis |

Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	maks. 7400 W
Saugiklis	32 A / 16 A x 2
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	48 mm/580 mm/510 mm
Montavimo matmenys (aukštis / gylis)	560 (+2)mm/480-490 (+2)mm
Degikliai	
Kaišysis I-II-III-IV	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	92,7 x 200 mm
Energija	900/1800 W
Vidurinė	Papildoma indukcinės kaitvietės zona
Matmenys	92,7 x 200 mm
Energija	900/1800 W
Dešinysis I-II-III-IV	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	92,7 x 200 mm
Energija	900/1800 W



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



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



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

3 Įrengimas

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



Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.



PAVOJUS:

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



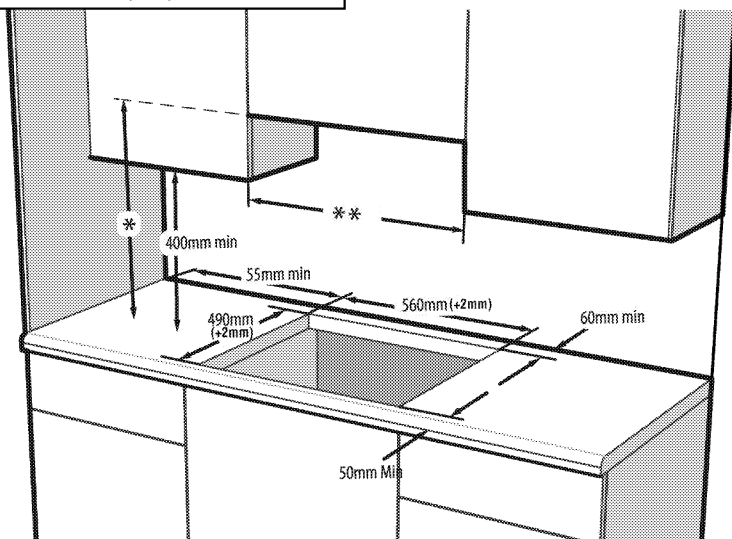
PAVOJUS:

Prieš pradėdami instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pavojų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

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

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



* Minimalus atstumas iki gartraukio nurodytas gartraukio naudojimo instrukcijoje.

** Minimalus atstumas tarp spintelių turi būtų lygus viryklės pločiui.

Įrengimas ir prijungimas

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



Kaitvietės nedėkite ten, kur yra aštrių kraštų ar kampų.

Kyla pavojus sudaužyti stiklo keramikos paviršių!

Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko

kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

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



PAVOJUS:

Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

Maitinimo kabelio prijungimas

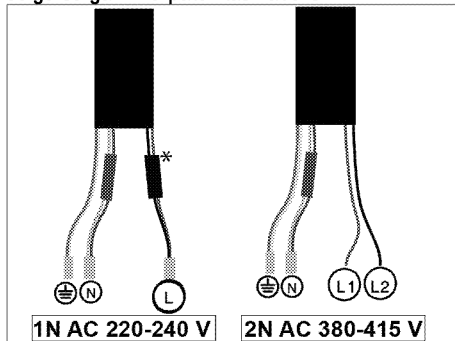


Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitei tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

1. Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp kontaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) viryklės, atsižvelgiant į IEE reglamentus. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

Jeigu su gaminiu pateiktas kabelis:



* (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

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

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

» arba

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

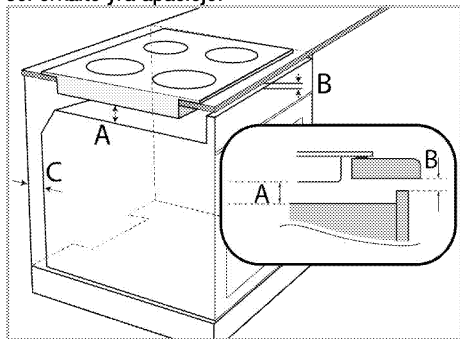
3. **Dvifaziam prijungimui;** prijunkite, kaip nurodyta toliau:

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

» arba

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

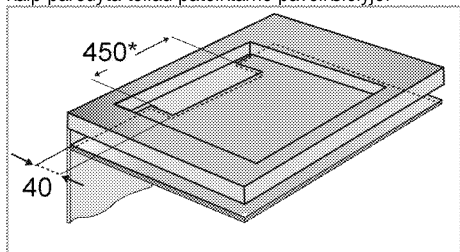
Gaminio įrengimas
Jei orkaitė yra apačioje:



- A min. 5 mm
 B min. 2 mm
 C 20 mm

Jei laive yra apačioje:

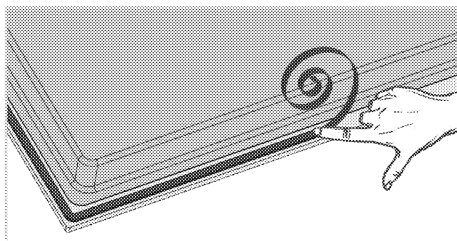
Baldų galinėje dalyje reikia palikti ventiliacines angas, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje.



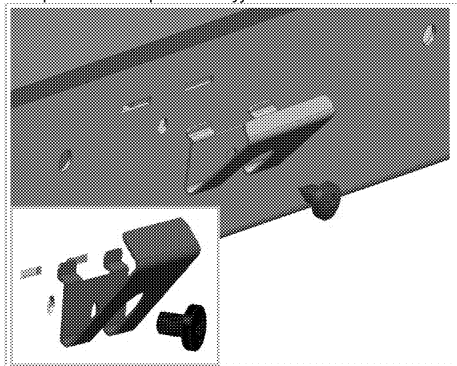
* min.

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

1. Paruoškite stalviršio paviršių, kaip parodyta paveikslėlyje.
2. Apverskite kaitlentę ir padėkite ją ant lygaus paviršiaus.
3. Montuodami dujinės viryklės viršų, įstatykite pakuotėje esančią tarpinę aplink dujinę viryklę, kaip tai parodyta paveikslėlyje. Užtikrinkite, kad tarpinė lieka viduje 1-2 mm nuo išorinio stiklo krašto.



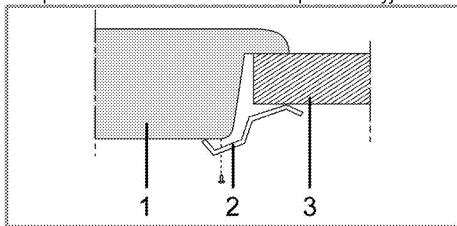
4. Užfiksuokite montavimo spyruokles, įkišdami ir įsukdami jas pro apatinio korpuso angas, kaip pavaizduota paveikslėlyje.



i Kai kurių modelių gaminys gali būti pateikiamas jau su pritaisytomis montavimo spyruoklėmis.

i Tvirtinimo spyruoklių skaičius jūsų gaminyje skiriasi, atsižvelgiant į gaminio modelį.

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

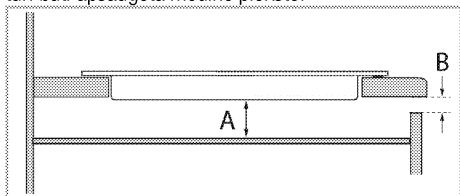


- 1 Kaitlentė
- 2 Montavimo spaustukas
- 3 Stalviršis



Jeigu kaitlentę montuojate ant spintelės, privalote įrengti skiriančią lentyną kaip parodyta viršuje esančiame piešinyje. Jeigu montuojate virš įmontuojamos orkaitės, to daryti nebūtina.

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



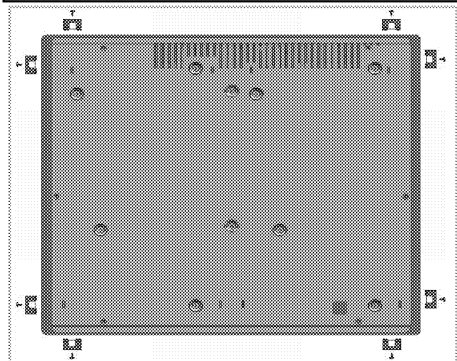
A min. 5 mm

B min. 2 mm

Vaizdas iš galo (prijungimo skylės)



Tolesnėje iliustracijoje nurodytos prijungimo angos yra tik orientacinės, jos gali skirtis atsižvelgiant į gaminio modelį. Tvirtinkite atsižvelgdami į savo gaminio jungimo angų vietas.



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

Kaitlentėje yra komponentų, naudojančių dujas ir elektrą. Todėl šią kaitlentę reikia montuoti ant stalviršio tik pro tvirtinimo skyles, naudojant tik pateiktuosius tvirtinimo elementus ir varžtus, ir tik taip, kaip nurodyta instrukcijoje. Antraip gali kilti pavojus gyvybei ir turtui.



Tvirtinimo spyruoklių skaičius jūsų gaminyje skiriasi, atsižvelgiant į gaminio modelį.

Galutinis patikrinimas

1. Gaminio eksploatavimas.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsuokite jį lipnia juosta.



Apžiūrėkite prietaisą ir įsitinkinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

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

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

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

Naudojant pirmą kartą

Pirmasis prietaiso valymas



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

Valydami nenaudokite ėsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

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

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą

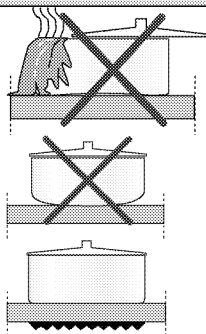


Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliai keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę,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

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtinai visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitinkdami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neįkaistų. Ant kaitlentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvių ant jungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant jungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų. Jeigu tokios medžiagos ištriptų, nedelsdami nuvalykite paviršių. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.
- Naudokite tik prikaistus arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistus ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių. Prikaistus dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

Prikaistuvių pasirinkimas

- Stiklo keramikos paviršius yra atsparus karščiui ir dideliems temperatūrų skirtumams.
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.



Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršių ir sukelti gaisrą.

Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.

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

„Užvirimo trukmė gali priklausyti nuo prikaistuvio tipo, dydžio ir kaitvietės dydžio. Norint užtikrinti sklandų užvirimą, rekomenduojama naudoti vieno žingsniu didesnę kaitvietę. Naudojant didesnę kaitvietę indukciniame viryklėje nesuvaržoma daugiau energijos, kadangi energija naudojama tik prikaistuvio uždengimo zonoje.“

Naudodami indukcines kaitlentes, naudokite tik indukciniams gaminiui tinkamus indus.

Prikaistuvio patikrinimas

Galite naudoti šiuos būdus patikrinti, ar prikaistuvis tinkamas naudoti su indukcinio viryklės, ar ne.

1. Prikaistuvis tinkamas, jeigu jo dugnas traukia magnetą.
2. Prikaistuvis tinkamas, jeigu padėjus jį ant kaitvietės ir įjungus kaitlentę, nežybjčioja "❏" ir "❐" arba "L".

Galite naudoti plieninius, tefloninius arba aliumininius prikaistus su specialiais magnetiniais dugnais, kurių tinkamumas gaminiui indukciniu būdu nurodytas jų etiketėse. Stiklinių, keraminių, molinių ir nerūdijančio plieno indų nemagnetiniais aliumininiais dugnais naudoti negalima.

Prikaistuvio atpažinimo-fokusavimo sistema

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

Pakaitomis žybjčioja pasirinkta kaitvietė ir simbolis "❏" ir "❐" arba "L".

Saugus naudojimas

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

Ant viryklės nedėkite metalinių daiktų, pavyzdžiui, šakučių, peilių arba puodų dangčių, nes jie įkais. Kepimui niekada nenaudokite aliuminio folijos. Ant kaitvietės niekada nedėkite į aliuminio foliją susiktų maisto produktų.

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

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

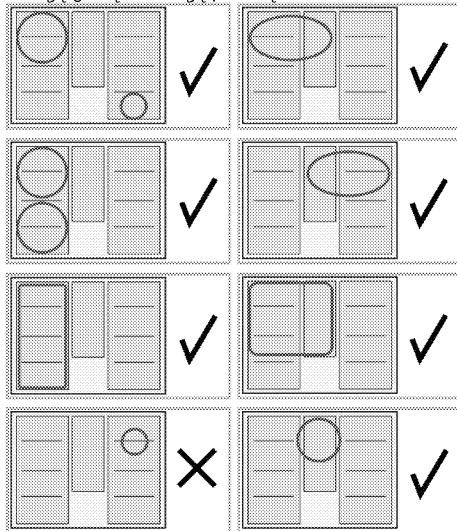
Apšviestos kaitinimo zonos (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Kaitlentės kaitinimo zonos bus apšviestos. Kaitinimo zonos nebus rodomos, jei kaitlentė išjungta arba parengties padėtyje. Įjungus kaitlentę, turi pasirodyti kaitinimo zonų apšvietimas.

Puodų naudojimas ant didelių kaitinimo zonų

Naudojamas puodas turi uždengti didelės kaitinimo zonos centrą. Nenaudokite kaitinimo zonos kitais būdais. Didelę kaitinimo zoną galima naudoti sujungiant kaitinimo zonas didesnio diametro puodams.

Didelę kaitinimo zoną galima naudoti dviem būdais, kairiąją galinę ir kairiąją priekinę zonas.



Kaitlenčių naudojimas



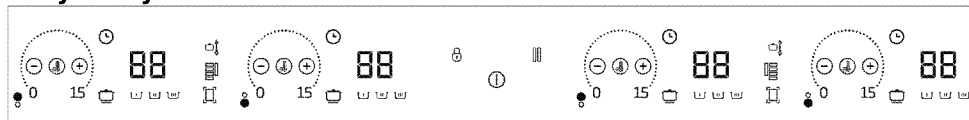
PAVOJUS:

Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukristų. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę.

Nenaudokite įskilusių kaitviečių. Pro šiuos įskilimus gali pratekėti vanduo ir gali sukelti trumpąjį jungimą.

Jei paviršius būtų sugadintas (pvz., yra matomų įskilimų), nedelsiant išjunkite prietaisą, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.

Valdymo skydelis



Techniniai duomenys

Nustatymų sritis (temperatūros lygio)



Įjungimo/išjungimo mygtukas

Mygtukų užrakto mygtukas

Laikmačio įjungimo / išjungimo mygtukas

Greitojo kaitinimo mygtukas / didelės galios nustatymo (galios didinimo) mygtukas

Automatinio gaminimo mygtukas

Sustabdymo mygtukas



Didelio paviršiaus kaitvietės pasirinkimo mygtukas (**Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.**)

Laikmačio lygio didinimo mygtukas

Laikmačio lygio mažinimo mygtukas

Aktyvus maisto ruošimo srities ekranas

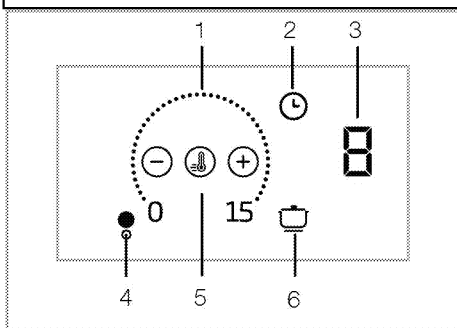
Funkcijos simbolis „Move“

Viryklė su dangteliu simbolis (Hob to Hood symbol) *

„Wifi“ simbolis *

*** (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)**

i Brėžiniai ir paveikslėliai pateikiami tik informaciniais tikslais. Faktiniai rodmenys ir funkcijos gali skirtis pagal kaitlentės modelį.



- 1 Nustatymų sritis
- 2 Laikmačio mygtukas
- 3 Kaitvietės ekranas
- 4 Kaitvietės simbolis (*)
- 5 Greitojo kaitinimo mygtukas
- 6 Automatinio gaminimo mygtukas
- * (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

i Šis įrenginys valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Visus jutikliniame valdymo skydelyje atliktus veiksmus patvirtina garso signalas.

i Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė ir purvas gali sukelti veikimo sutrikimų.

Kaitlentės įjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "⌚". Kaitlentė paruošta naudoti.

i Jeigu per 20 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

i Ilgai laikant nuspaudus bet kurį mygtuką ("⌚" mygtuką), prietaisas automatiškai išsijungia saugumo sumetimais.

Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "⌚". Kaitlentė išsijungs ir vėl ims veikti parengties režimu.

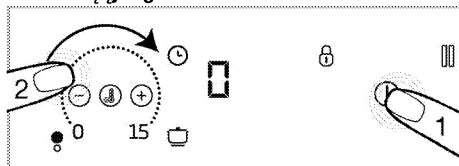
i Jei išjungus kaitlentę kaitvietės ekrane rodomas simbolis "H" arba "h", kaitvietė vis dar yra karšta. Nelieskite kaitviečių.

Likutinės šilumos indikatorius

Jei kaitlentės ekrane rodomas simbolis "H", kaitvietė vis dar yra karšta ir gali būti panaudota nedideliame maisto kiekiui pašildyti. Šis simbolis greitai pasikeis į "h". Tai reiškia, kad kaitvietė vėsta.

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

Kaitviečių įjungimas



1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "⌚".
- » „0“ simbolis kaitviečių ekranuose.
2. Palieskite kaitvietės, kurią norite įjungti, nustatymo sritį, ir braukite per ją pirštu.

i Jeigu per 20 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

Temperatūros lygio nustatymas

Nustatykite „0“ – „15“ temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.

i Maisto ruošimui galite naudoti atskirą papildomą kaitinimo zoną. Tam reikia nustatyti temperatūrą galinei kairiajai kaitinimo zonai.

Kaitviečių išjungimas:

Pasirinktą kaitvietę galima išjungti 2 skirtingais būdais:

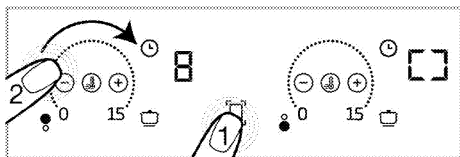
1. **Sumažinant temperatūros lygį iki 0**
Kaitvietę galima išjungti sumažinant temperatūrą iki 0 lygio.
2. **Naudojant pasirinktos kaitvietės laikmačio išjungimo funkciją**

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs kaitvietę, kuri buvo priskirta. Visuose ekranuose bus rodoma „0“ arba „00“. Simbolis "⌚" dings iš kaitlentės ekrano.

Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

Didelio paviršiaus kaitvietės įjungimas (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "⌚".
2. Palieskite didelio paviršiaus kaitvietės pasirinkimo mygtuką.
- » 0 bus rodomas kairiosios galinės kaitvietės ekrane, o "□" simbolis bus rodomas priekiniame kaitinimo zonos ekrane.



3. Nustatykite „0“ – „15“ temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.

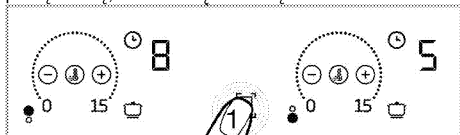
» Galima pakeisti temperatūros lygį abiejų kaitviečių nustatymo srityje.



Pavyzdys paaiškintos didelio ploto kairiosios kaitvietės. Jeigu didelio ploto kaitvietės yra ir kaitlentės dešinėje, joms taikomos tokios pačios instrukcijos, kaip ir nurodytai kaitlentelė.

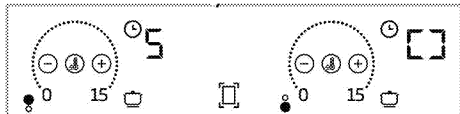
Didelio paviršiaus kaitvietės įjungimas, kai veikia viena arba abi kairiosios kaitvietės (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Kai veikia viena arba abi kairiosios kaitvietės, galite sujungti abi kaitvietes, suaktyvindami didelio paviršiaus kaitvietės funkciją. Tokiu būdu galėsite naudoti tokių pačių verčių, tik didesnę kaitvietę.



1. Palieskite didelio paviršiaus kaitvietės pasirinkimo mygtuką, kai veikia viena arba abi kairiosios kaitvietės.

» Galinės kairiosios kaitvietės ekrane bus rodoma mažesnė iš anksčiau pasirinktų kaitvietės temperatūros reikšmių. Jeigu nurodyta laikmačio trukmė, ekrane bus rodoma kaitvietės laikmačio reikšmė su žemesne reikšme.



» Norėdami keisti temperatūrą, nustatykite norimą temperatūrą abiejų kaitviečių nustatymo srityje.



Jeigu paliečiate didelio paviršiaus kaitvietės mygtuką, kol aktyvi didelio paviršiaus kaitvietė, kaitvietės bus atskirtos ir išjungtos.

Didelio paviršiaus kaitvietės išjungimas: (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Didelio paviršiaus kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. Sumažinant temperatūros lygį iki 0

Didelio paviršiaus kaitvietę galima išjungti sumažinant temperatūros lygį iki „0“.

2. **Naudojant didelio paviršiaus kaitvietės laikmačio funkcijos išjungimą**

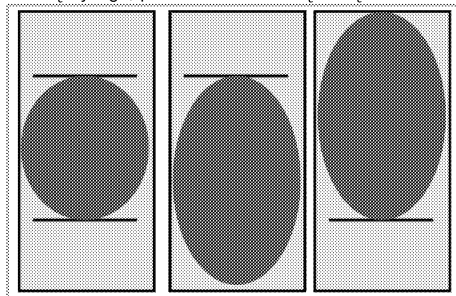
Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs didelio paviršiaus kaitvietę. Kairiosios kaitvietės ekrane bus rodoma „0“, o laikmačio ekrane – „00“. Kairiosios galinės kaitvietės ekrane išjungiamas mygtuko simbolis „⏻“.

3. **3 sekundes laikant nuspaudus didelio paviršiaus kaitvietės simbolį.**

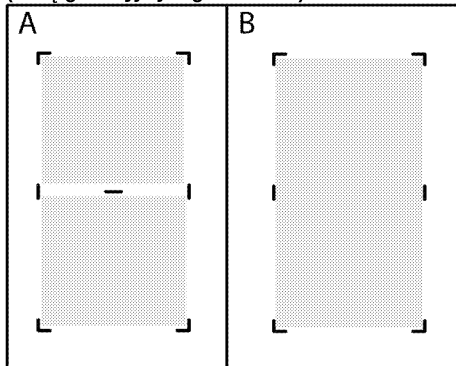
Jeigu 3 sekundes palaikysite nuspaudę didelio paviršiaus kaitvietės simbolį, kaitvietė bus išjungta.

„Autoflexi“ režimas (leidžia pasirinkti automatinę plačiojo paviršiaus kaitinimo zoną)

Jei prikaistuvis pastatomas ant kaitinimo zonų, kaip parodyta toliau „flexi“ (plataus paviršiaus kaitinimo zonos) režimas įjungiamas automatiškai. Norėdami režimą išjungti, palieskite „□“ vieną kartą.



Modeli, kas apgaismoti ap gatavošanas zonas: (Jūs gaminyje jos gali nebūti.)



Ja divas atseviškas gatavošanas zonas ir parādītas B attēlā, atdalošajai gaismai vajadzētu izlādēties. Ja platā virsma gatavošanas zona atdala atpakaļ divas atsevišķas gatavošanas zonas, atdalošajai gaismai jābūt iedegtai.

Didelio galingumo nustatymas (galios didinimas).

Galios didinimo funkciją galite naudoti norėdami įjungti maksimalią kaitinimo temperatūrą. Vis dėlto verdant ilgai šios funkcijos naudoti nerekomenduojama. Galios didinimo funkcijos gali būti ne visose kaitvietėse. Kai baigsis galios didinimo nustatymo laikas (žr. veikimo laikų lentelę), kaitvietė išsijungs.

Tiesioginis GALIOS DIDINIMO funkcijos pasirinkimas:

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "ⓘ".
 2. Palieskite mygtuką "ⓘ".
- Suaktyvinta kaitvietė veiks maksimaliu galingumu, o kaitvietės ekrane bus rodomas animuotas galios didinimo simbolis "≡".

» Kai baigsis galios didinimo nustatymo laikas (žr. veikimo laikų lentelę), kaitvietė išsijungs.

Galios didinimo funkcijos pasirinkimas, kai kaitvietė aktyvi:

1. Kai kaitlentė įjungta ir aktyvi atitinkama kaitinimo zona, palieskite „ⓘ“.



Greito kaitinimo funkciją galima įjungti tik vienai tos pačios pusės zonai (kairiajai arba dešiniajai). Jei viena tos pačios pusės kaitinimo zona veika tam tikrame temperatūros lygyje, greito kaitinimo funkcijos negalima nustatyti kitai kaitinimo zonai toje pačioje pusėje. Kol aktyvi didelė kaitinimo zona, greito įkaitinimo funkcijos negalima nustatyti šioms kaitinimo zonoms.

2. Pasirinkta kaitvietė veiks maksimaliu galingumu, o kaitvietės ekrane atitinkamai degs 3 lemputės. Galios didinimo funkcijos veikimo laikui pasibaigus, kaitvietė ims veikti nustatytu temperatūros lygiu ir ekrane bus rodoma tik nustatyta temperatūros reikšmė.

Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) išjungimas anksčiau:

Galios didinimo funkciją galite išjungti bet kuriuo metu paliesdami mygtuką "ⓘ".

Mygtukų užraktas

Kad **veikiant kaitlentei** netyčia nepakeistumėte funkcijų, galite įjungti mygtukų užraktą.

Mygtukų užrakto įjungimas

1. Norėdami užrakinti valdymo skydelį, 3 sekundes laikykite palietę "ⓘ".

Veikiant mygtukų užraktui paspaudus bet kokią mygtuką, sužybcios mygtuko "ⓘ" lemputė.



Mygtukų užraktą galima įjungti tik kaitlentei veikiant. Įjungus mygtukų užraktą, veikia tik mygtukas "ⓘ". Palietus bet kurį kitą mygtuką, užsidegs mygtuko "ⓘ" lemputė, nurodyma, kad mygtukų užraktas įjungtas. Jeigu mygtukų užrakto funkcijai veikiant kaitlentę išjungsitė, norėdami kitą kartą įjungti kaitlentę, privalėsite išjungti mygtukų užraktą.

Mygtukų užrakto išjungimas

1. 3 sekundes palaikykite paspaudę mygtuką "ⓘ". Veiksmas patvirtinamas garso signalu. Mygtuko "ⓘ" lemputė išsijungia ir valdymo skydelis užrakinamas.

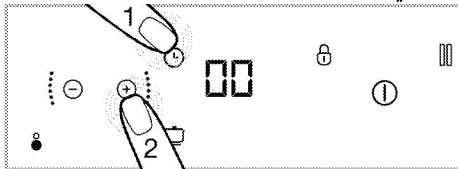
Laikmačio funkcija

Ši funkcija gali padėti ruošti maistą. Gaminant maistą, nereikės visą laiką stovėti prie viryklės. Pasibaigus pasirinktam laikotarpiui, kaitvietė bus automatiškai išjungta.

Laikmačio įjungimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "ⓘ".
2. „0“ simbolis bus rodomas kaitvietės ekranuose.
3. Padidinkite kaitvietės, kurią norite įjungti, lygį.
4. Norėdami įjungti laikmatį, palieskite mygtuką "ⓘ".

Atitinkamos kaitvietės ekrane atsiradęs simbolis „00“.



5. Nustatykite pageidaujimą trukmę liesdami mygtukus "⊕" ir "⊖".

» Palieskite "⊖", kad patvirtintumėte nuostatą. Nepalietus "⊖", po kelių sekundžių nustatymas bus atšauktas automatiškai.



Galima nustatyti tik jau veikiančios kaitvietės laikmatį.



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



Laikmačio reguliuoti negalima, jeigu nepasirinkta kaitvietė ir jos temperatūros nustatymas.

Laikmačių išjungimas

Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė išsijungs automatiškai, ir pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamuosius garso signalus, paspauskite bet kurį mygtuką.

Laikmačių išjungimas pirmiau laiko

Jeigu laikmatį išjungsite anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks pagal nustatytą temperatūrą, kol ją išjungsite. Laikmatį galima išjungti anksčiau laiko dviem skirtingais būdais:

1. Išjungti laikmatį, mažinant jo nustatymą iki „00“ :

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti
2. Norėdami pasirinkti atitinkamos kaitvietės laikmatį, palieskite mygtuką "⌚".
3. Sumažinkite reikšmę paliesdami "+" ir "-" mygtukus, kol atitinkamos kaitlentės ekrane bus rodoma „00“.

2-Išjungti laikmatį palietus ir palaikius jo mygtuką maždaug 3 sekundes:

1. 3 sekundes laikykite atitinkamos kaitvietės "⌚" mygtuką; "⌚" bus išjungta, o laikmatis atšauktas.

Automatinio gaminimo funkcija

Naudodami šią funkciją, galite greitai gaminti 3 skirtingais režimais.

1. Šilumos palaikymas
2. Virimas
3. Kepimas

Automatinio gaminimo funkcijos įjungimas nenustatant laikmačio

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "ⓘ".
2. Palieskite kaitvietės, kuriai norite įjungti automatinio gaminimo funkciją, "ⓘ" mygtuką.
3. Palietus pirmą kartą, pasirinktoje kaitvietėje bus suaktyvintas šilumos palaikymo režimas. Ekrane bus rodomas simbolis "P" ir "U".
4. Palietus antrą kartą, pasirinktoje kaitvietėje bus suaktyvintas virimo režimas. Ekrane bus rodomas simbolis "P" ir "U".
5. Palietus tris kartus, pasirinktoje kaitvietėje bus suaktyvintas kepimo režimas. Ekrane bus rodomas simbolis "P" ir "U".

» Kaitvietė ims veikti nustatytu automatinio gaminimo režimu.

Automatinio gaminimo funkcijos įjungimas nustatant laikmatį

1. Nustatykite pageidaujimą automatinio gaminimo režimą paliesdami pasirinktos kaitvietės mygtuką "ⓘ".
2. Norėdami įjungti laikmatį, palieskite mygtuką "⌚".

» Kaitvietės ekrane įsižiebs simboliai „00“ ir "⌚".

3. Nustatykite pageidaujimą trukmę liesdami mygtukus "-" / "+".

» Kaitvietė nustatytą laiką veiks pasirinktu automatinio gaminimo režimu.

» Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė išsijungs automatiškai, ir pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamuosius garso signalus, paspauskite bet kurį mygtuką.

Automatinio gaminimo funkcijos išjungimas

1. Norėdami išjungti automatinio gaminimo funkciją, palieskite mygtuką "ⓘ". Taip visiškai išjungsite pasirinktą kaitvietę.
2. Jei norite, kad kaitlentė veiktų tam tiktu režimu ir išjungti tik automatinio gaminimo funkciją, nustatykite pasirinktą temperatūrą liesdami "-" / "+" mygtukus. Kaitvietė toliau veiks esant nustatytai temperatūrai. Jei laikmatis buvo nustatytas anksčiau, nustatytas gaminimo laikas nebus išjungtas, ir gaminimas bus tęsiamas toliau esant nustatytai temperatūrai.

„Move“ (keitimo) funkcijos naudojimas

Ši funkcija leidžia greitai perjungti skirtingus kaitinimo lygius ir pakeisti kaitinimo lygį perkeliant puodą ir neatliekant jokių veiksmų skydelyje. Todėl kiekvieną kartą nereikia didinti arba mažinti temperatūros.



Keitimo funkcija veikia, jei puodas uždengia vieną ar dvi kaitinimo zonas.

Norėdami įjungti „Move“ (keitimo) funkciją:

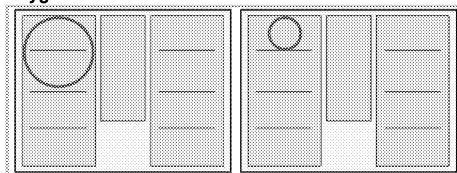
1. Palieskite mygtuką "ⓘ".
2. Pastatykite puodą ant kairiosios arba dešinėsios kaitinimo zonos, priklausomai nuo pageidaujamo pradinio lygio, įsitikindami, kad puodas dengia abi kaitinimo zonas.
3. Du kartus palieskite "ⓘ".

» Įsijungs "ⓘ" ir "ⓘ", o tai reiškia kad

„Move“ (keitimo) funkcija įjungta. Pageidaujama kaitinimo lygiui pasirinkti, tereikia patraukti puodą ant kaitinimo zonos. Ši funkcija leidžia greitai pasirinkti vieną iš 3 kaitinimo zonų:

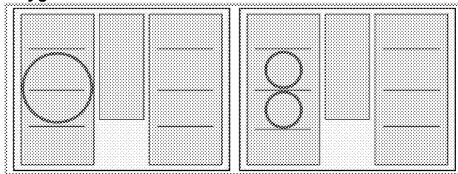
- **3 lygis (šilumos palaikymas):** Jei pastatysite puodą ant dviejų pačių galutinių zonų kairiojoje ir dešiniojoje kaitinimo zonoje, kaitlentė veiks 3 lygiu.

3 lygis



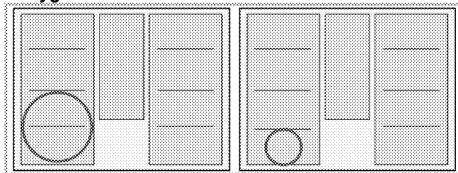
- **8 lygis (virimas):** Jei pastatysite puodą ant dviejų vidurinių zonų kairiojoje ir dešiniojoje kaitinimo zonoje, kaitlentė veiks 9 lygiu.

8 lygis



- **15 lygis (kepimas):** Jei pastatysite puodą ant dviejų priekinių zonų kairiojoje ir dešiniojoje kaitinimo zonoje, kaitlentė veiks 15 lygiu.

15 lygis



i Naudojant „Move“ (keitimo) funkciją, laikmačio kaitinimo zonomis nustatyti negalima.

i Je ant pagalbinės kaitinimo zonos yra puodas, „Move“ (keitimo) funkcijos naudoti negalima.

i Jei naudojamas puodas dengia tris kaitinimo zonas, „Move“ (keitimo) funkcija išsijungia.

Stabdymo funkcija

Naudodami šią funkciją, galite sustabdyti visas veikiančias kaitlentės funkcijas (**išskyrus laikmačio**).

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



1. Veikiant kaitlentei, palieskite mygtuką "1". Visos veikiančios kaitvietės toliau veiks minimaliu lygiu.
2. Jei norite, kad visos kaitvietės vėl įsijungtų ir būtų taikomi ankstesni jų nustatymai, dar kartą paspauskite mygtuką "1".

i Paspaudus išjungimo mygtuką, kaitviečių, kurios buvo aktyvios prieš paspaudžiant šį mygtuką, ekranuose bus rodomas "0" simbolis.

Saugus ir veiksmingas indukcinių kaitviečių naudojimas

Veikimo principai: Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvį. Todėl ji turi daug privalumų, lyginant ją su kitų rūšių kaitlentėmis. Ji veikia veiksmingiau ir kaitlentės paviršius neįkaista.

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

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

Naudojimo laiko apribojimai

Kaitlentės valdiklyje įrengta naudojimo laiko apribojimo funkcija. Jeigu paliksite įjungtą vieną ar daugiau kaitviečių, praėjus tam tikram laikui, kaitvietės bus automatiškai išjungtos (žr. 1 lentelę). Jeigu kaitvietei bus priskirtas laikmatis, vėliau išsijungs ir laikmačio ekranas.

Naudojimo laiko apribojimas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Maksimalus naudojimo laikas taikomas esant šiam temperatūros lygiui. Po to, kai kaitvietė automatiškai išsijungia, kaip aprašyta pirmiau, vartotojas vėl gali ją įjungti.

1 lentelė. Naudojimo laiko apribojimai

Temperatūros lygis	Veikimo laikas, valandomis
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Greitasis kaitinimas	10 minučių
P1	5
P2	2
P3	1

Apsauga nuo perkaitimo

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

- Veikianti kaitvietė gali būti išjungta.
- Gali sumažėti pasirinktas kaitinimo lygis. Deja šios sąlygos indikatorius neparodys.

Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

Šioje kaitlentėje įrengta apsaugos nuo išsiliejimo sistema. Jeigu gaminant ant valdymo skydelio išsilieja skysčio, sistema tuoj pat atjungia elektros tiekimą ir išjungia kaitlentę.

Tuo tarpu ekrane bus rodoma „E“ arba „F“.

Tikslus galios nustatymas

Indukcinės kaitvietės iškart reaguoja į komandas – tai yra vienas iš jų veikimo principų. 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.

Triukšmingas veikimas

Indukcinė kaitvietė gali kelti šioj tokį triukšmą. Šie garsai yra įprasta indukcinės kaitlentės veikimo dalis.

- Kuo didesnis temperatūros lygis, tuo garsiau veikia kaitlentė.
- Triukšmas gali kilti dėl prikaistuvio lydinio.
- Nustačius neaukštą temperatūros lygį, dėl veikimo principu gali būti girdimi įprasti kaitvietės įsijungimo / išsijungimo garsai.
- Triukšmas gali kilti kaitinant tuščią prikaistuvį. Pripylus į jį vandens arba pridėjus maisto, šis garsas dings.
- Gali būti girdimas ventiliatoriaus, naudojamo elektroninei sistemai aušinti, keliamas garsas.

Klaidų pranešimai

2 lentelė. Klaidų kodai ir klaidų priežastys

Klaidos priežastis	Ekranas
Kaitlentė perkaityta	Mirksi "H"
Prikaistuvius netinkamas kaitvietės zonoje	Dega "□" ir "□" arba "□"
Keptuvė / prikaistuvius ar kitas objektas liečiasi su liečiamuoju valdymo skydeliu	Mirksi „F“

Netinkamas prikaistuvius	Dega F1
Tuščias prikaistuvius	Dega F2
Maksimalus naudojimo laikas	Dega F3
Fiksuotos temperatūros jutiklis (Fiksuotas NTC)	Dega F4
Temperatūros jutiklis atviras, trumpas (NTC atviras, trumpas)	Dega F5
Perkaitimas	Dega F6
Elektroninės įrangos arba ventiliatoriaus klaida	Dega EH
Ryšio klaida tarp vartotojo sąsajų skydelių	Dega EC
Ryšio klaida tarp vartotojo sąsajos pagrindinio skydelio	Dega EI
x** „1,2,...9“	

	Daugiau informacijos žr. 2 lentelę, kurioje paaikškinti klaidų pranešimai, kurių gali pasirodyti jutikliniame valdymo skydelyje. Jei „Fx“ ir „Ex“ klaidų ištaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą.
	Lietimo valdymo skydelio paviršių pasiekus garams, išsijungia visa valdymo sistema, girdimas signalas, o ekrane užsiziebia „E“.
	Jutiklinio valdymo skydelio paviršius turi būti švarus. Tai gali būti perspėjimas apie netinkamą veikimą.
	Ant jutiklinio valdymo pulto negalima dėti jokių keptuvių ar puodų.

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja trikių atvejų.



PAVOJUS:

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

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti. Karšti paviršiai gali nudeginti!

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



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

Valydami nenaudokite šėdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



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

Kaitlentės valymas

Keraminio stiklo paviršius

Valykite stiklo keraminį paviršių (stiklo keramiką) šaltu vandeniu, pasirūpindami, kad ant jo neliktų valymo priemonių likučių, ir nusauskite minkšta šluoste. Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių naudojant kaitlentę kitą kartą.

Ant stiklo keramikos (stiklo keraminio) paviršiaus pridžiūvusius likučių jokiais būdais negalima grandyti sulinkusiais peiliais, plieno drožlių šluostėmis ar panašiais įrankiais.

Kalcio dėmės (geltonas dėmės) šalinkite naudodami parduotuvėse įsigyjamomis kalkių nuosėdų šalinimo priemonėmis arba nedideliu kiekiu kitos kalkių nuosėdų šalinimo priemonės, pavyzdžiui, actu arba citrinų sultimis.

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



Cukringą maistą, pavyzdžiui, tirštą saldų kremą ir sirupą reikia nedelsiant nuvalyti, nelaukiant, kol paviršius atvės. Kitaip stiklo keramikos paviršius gali būti nepataisomai sugadintas.

Laikui bėgant danga ir kiti paviršiai gali išblukti. Tačiau tai neturi įtakos prietaiso veikimui.

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

7 Trikčių nustatymas

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (žemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*
- Jeigu vėl įjungus viryklę ekranas neužsidega: >>> *Atjunkite prietaisą elektros grandinės pertraukikliu. Palaukite 20 sekundžių, paskui vėl jį įjunkite.*
- Įsijungė apsaugano perkaitimo. >>> *Palaukite, kol kaitlentė atvės.*
- Puodas netinkamas gaminimui. >>> *Naudokite tinkamą puodą.*

Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis "□" ir "□" arba "□" ir "□".

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

Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

- Galbūt pasibaigė pasirinktai kaitvietai nustatytas laikas. >>> Galite nustatyti naują gaminimo laiką arba tiesiog daugiau nebegaminti.
- Įsijungė apsaugano perkaitimo. >>> Palaukite, kol kaitlentė atvės.
- Koks nors daiktas dengia jutiklinį valdymo skydelį. >>> Nuimkite daiktą nuo valdymo skydelio.

Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

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

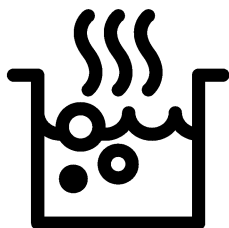


Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.



Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.



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

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia

dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	5
Zamierzone przeznaczenie.....	7
Bezpieczeństwo dzieci.....	7
Stare urządzenia.....	8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	8

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia	9
Dane techniczne.....	9

3 Instalacja

Przed zainstalowaniem.....	10
Instalacja i przyłączenie.....	10
Przyszły transport.....	13

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię	14
Pierwszy raz.....	14
Pierwsze czyszczenie.....	14

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu	15
Użytkowanie płyt kuchennych.....	16
Panel sterowania.....	16

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne.....	24
Czyszczenie płyty	24

7 Rozwiązywanie problemów

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

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

Bezpieczeństwo elektryczne

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

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja

elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagranych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.

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

mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.

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

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

Zamierzone przeznaczenie

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

wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

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

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

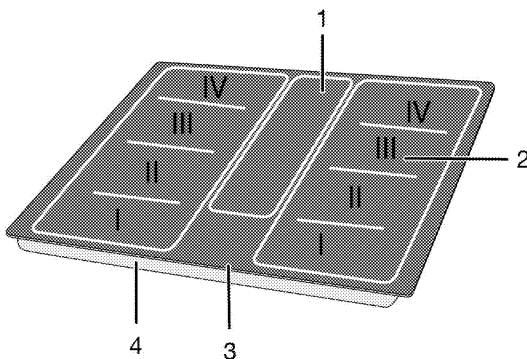
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|---|---|-------------------------|
| 1 | Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego | 3 | Powierzchnia ceramiczna |
| 2 | Kuchenna płyta indukcyjna | 4 | Pokrywa podstawy |

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 7400 W
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	48 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2)mm/480-490 (+2)mm
Palniki	
Lewy I-II-III-IV	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	92,7 x 200 mm
Moc	900/1800 W
Środek	Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego
Wymiary	92,7 x 200 mm
Moc	900/1800 W
Prawy I-II-III-IV	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	92,7 x 200 mm
Moc	900/1800 W

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

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

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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:

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



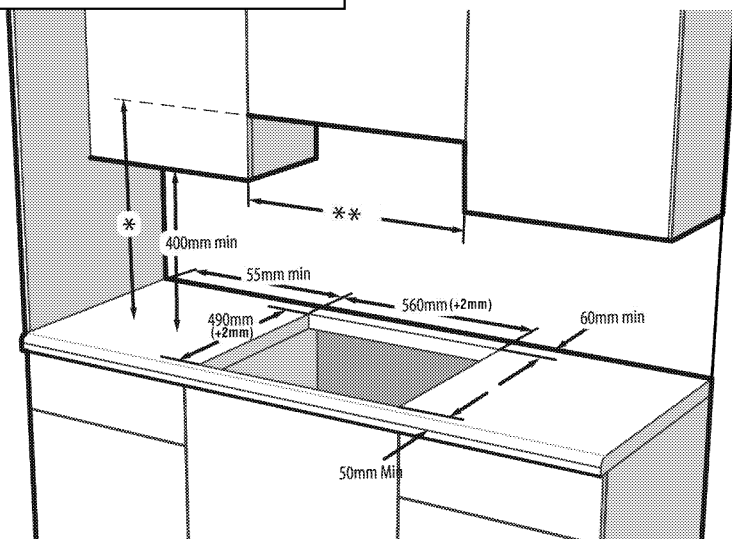
ZAGROŻENIE:

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

Przed zainstalowaniem

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

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



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

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



Nie ustawiaj płyty kuchennej na narożniku czy ostrych krawędziach.
Istnieje niebezpieczeństwo pęknięcia powierzchni ceramicznej!

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji

uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



ZAGROŻENIE:

Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcieniem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

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



ZAGROŻENIE:

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.

Grozi to porażeniem elektrycznym!

Przyłączanie kabla zasilania

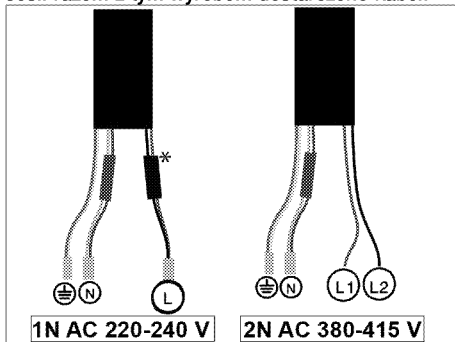


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczono kabel:

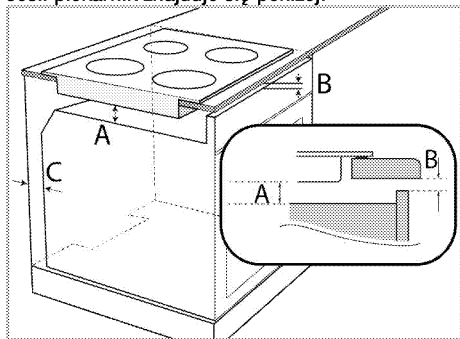


* (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

2. **Przy przyłączeniu jednofazowym**, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)» lub
 - Szary/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)
3. **Przy przyłączeniu dwufazowym**, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Przewód brązowy = L1 lub L2 (Faza 1 lub Faza 2)
 - Przewód czarny = L2 lub L1 (Faza 2 lub Faza 1)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)» lub
 - Przewód czarny = L1 (Faza 1)
 - Przewód szary = L2 (Faza 2)
 - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)

Instalowanie wyrobu

Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



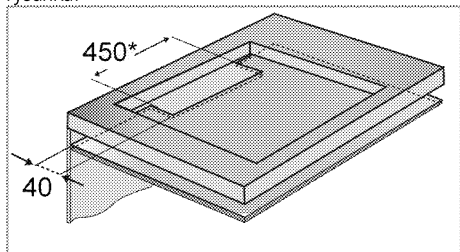
A min. 5 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Jeśli deska znajduje się poniżej:

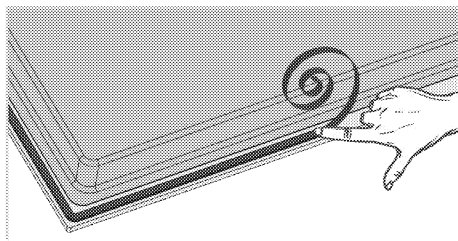
Wymagane jest pozostawienie otworu wentylacyjnego w tylnej części mebla, jak pokazano na poniższym rysunku.



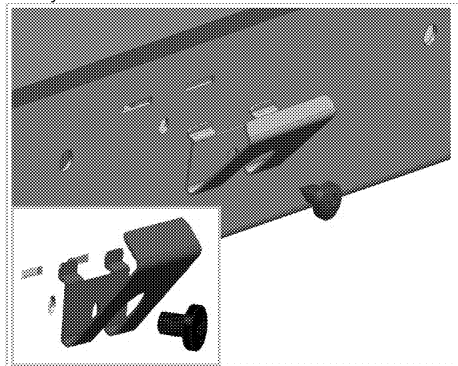
* min.

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

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwrócić ależ odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.
3. Podczas montażu płyty należy założyć wokół niej uszczelkę dostarczoną w opakowaniu, tak jak pokazano na poniższym rysunku, pozostawiając 1–2 mm wewnątrz od zewnętrznej krawędzi szyby.



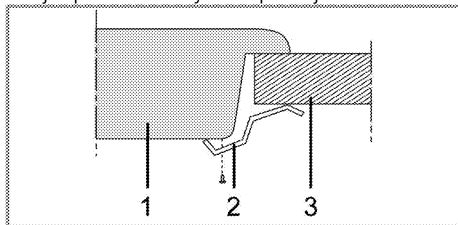
4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



i W przypadku niektórych modeli produkt może mieć fabrycznie zamontowane sprężyny montażowe.

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

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

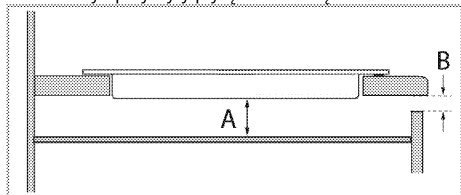


- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat



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

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



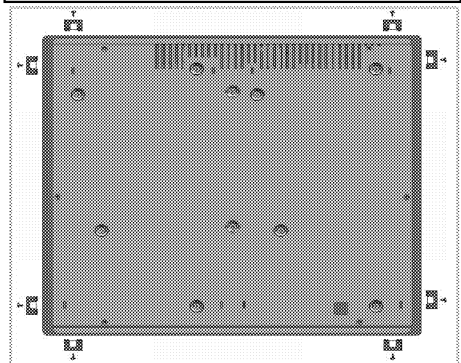
A min. 5 mm

B min. 2 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



Umieszczenie otworów przyłączeniowych przedstawione na poniższym rysunku jest przykładowe i może się różnić w zależności od modelu wyrobu. Należy je zamocować zgodnie z otworami przyłączeniowymi w wyrobie.



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

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



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

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przysły transport

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



Sprawdź, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

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

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

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

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



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

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

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

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

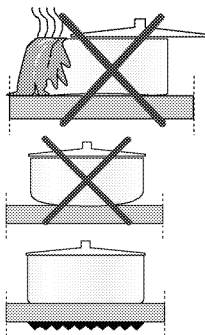
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczyń, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.

Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania.

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

Dobór garnków

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



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

Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

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

„Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od typu i wielkości garnka oraz wielkości strefy gotowania; aby uzyskać bardziej równomierne zachowanie podczas gotowania, można użyć strefy gotowania większej o jeden stopień. Używanie większej strefy gotowania nie ma negatywnego wpływu na zużycie energii w płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło powstaje tylko w odpowiednim obszarze garnków”.

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

Próba garnka

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

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli "□" oraz "□" lub "□" nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

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

garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar odnośnej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerywa się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa gotowania oraz

symbol "☐" oraz "☐" lub "☐" migają na przemian.

Bezpieczne użytkowanie

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

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

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



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



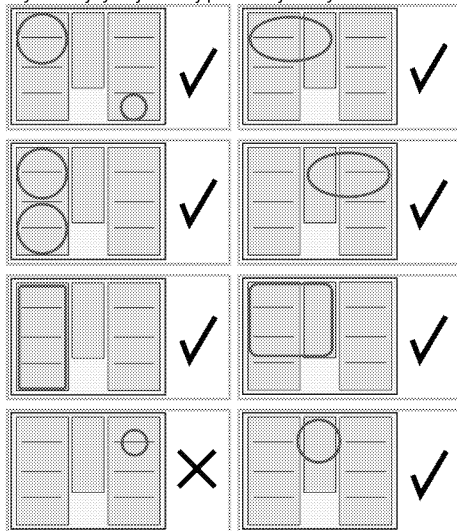
Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościach magnetycznych, np. karty kredytowe.

Podświetlane obszary gotowania (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Strefy gotowania na płycie grzewczej zostaną podświetlone. Strefy gotowania nie pojawią się, jeżeli płyta grzewcza jest wyłączona lub znajduje się w fazie gotowości. Po wyłączeniu płyty grzewczej powinno pojawić się podświetlenie wskazujące strefy gotowania.

Użycie patelni na dużej strefie gotowania

Używana patelnia powinna zajmować oba środki dużej strefy gotowania. Nie używać strefy gotowania w żaden inny sposób. Można korzystać z dużej strefy gotowania, łącząc strefy dla patelni o dużych średnicach. Można korzystać z dużej strefy gotowania na dwa sposoby, czyli lewej tylnej i lewej przedniej strefy.



Użytkowanie płyt kuchennych



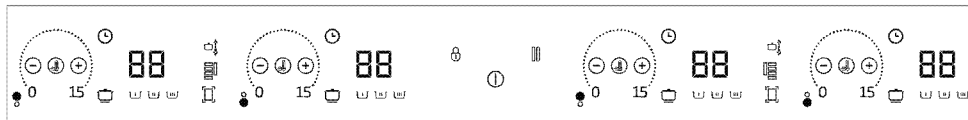
ZAGROŻENIE:

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

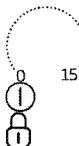
Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

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

Panel sterowania



Dane techniczne



Obszar ustawień (poziomu temperatury)

Przycisk wł./wyl.

Przycisk blokady przycisków



Przycisk włączania/wyłączania zegara



Przycisk szybkiego nagrzewania / ustawienia dużej mocy (wzmocniacz)



Przycisk automatycznego programu gotowania



Przycisk Stop



Przycisk wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni (**Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu.**)



Przycisk zwiększania poziomu zegara



Przycisk zmniejszania poziomu zegara



Aktywny wyświetlacz obszaru gotowania



Symbol funkcji „Move”



Symbol Hob to Hood (Hob to Hood symbol) *

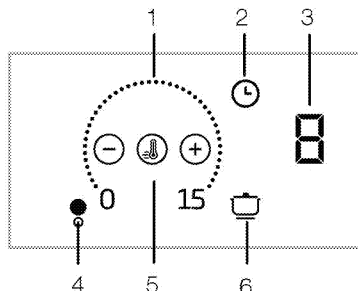


Symbol Wi-Fi *

***(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**



Grafika i rysunki służą wyłącznie do celów informacyjnych. Rzeczywiste wyświetlane informacje i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.



- 1 Obszar ustawień
- 2 Przycisk zegara
- 3 Wyświetlacz strefy gotowania
- 4 Symbol strefy gotowania (*)
- 5 Przycisk szybkiego podgrzewania
- 6 Przycisk automatycznego programu gotowania
- * (Różni się zależnie od modelu piekarnika.)



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



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

Włączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "ⓘ" na panelu sterowania. Płyta jest gotowa do użycia.



Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.



Długie naciśnięcie dowolnego przycisku (przycisku "ⓘ") powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.

Wyłączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "ⓘ" na panelu sterowania. Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.



Jeśli po wyłączeniu płyty na wyświetlaczu strefy gotowania świecą się symbole "H" lub "h", oznacza to, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykać stref gotowania.

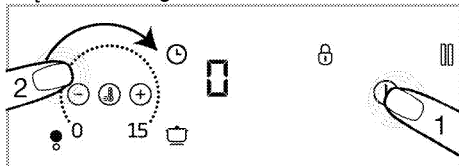
Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania świeci się symbol "H", oznacza to, że strefa ta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zmieni się w symbol "h" oznaczający niższą temperaturę.



Po odcięciu zasilania elektrycznego wskaźnik ciepła resztkowego nie zaświeci się i nie ostrzeże użytkownika przed gorącymi strefami gotowania.

Włączanie stref gotowania



1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "ⓘ".
 - » W strefie gotowania zaświeci się symbol „0”.
2. Dotknąć w strefie gotowania obszaru ustawień, który chce się włączyć, i przesunąć palcem w tym obszarze.



Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

Ustawianie temperatury

Ustawić temperaturę pomiędzy „0” a „15”, dotykając obszaru regulacji lub przesuwając po nim palcem.



Do gotowania można używać jednej dodatkowej strefy. W tym celu poziom temperatury należy ustawić na lewą tylną strefę gotowania.

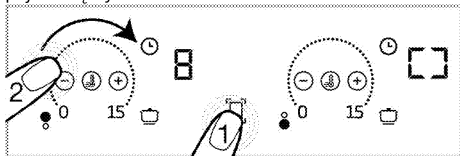
Wyłączanie stref gotowania

Wybraną strefę gotowania można wyłączać na dwa sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”**
Strefę gotowania można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0”.
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się wartość „0” lub „00”. Z wyświetlacza płyty zniknie symbol „⌚”.
Po upływie tego czasu włączy się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy dotknąć dowolnego przycisku na panelu sterowania.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku „⌚”.
 2. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni.
- » Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się 0, a na wyświetlaczu przedniej strefy gotowania pojawi się symbol „□”.



3. Ustawić temperaturę pomiędzy „0” a „15”, dotykając obszaru regulacji lub przesuwając po nim palcem.
- » Temperaturę obu stref gotowania można zmienić w obszarze ustawień.



Lewe strefy gotowania o dużej powierzchni są podane jako przykład. Jeśli strefa gotowania o dużej powierzchni jest też z prawej strony płyty, zastosowanie mają te same instrukcje.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania

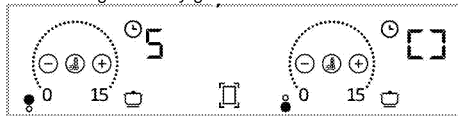
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania przy tych samych wartościach.



1. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania.

» Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się niższa wartość spośród temperatur wybranych uprzednio dla stref gotowania. Jeśli na zegarze będzie ustawiony czas, na wyświetlaczu pojawi się niższa wartość zegara strefy gotowania.



» Aby zmienić wtedy temperaturę, należy ustawić żądaną temperaturę w obszarze ustawień obu stref gotowania.



W przypadku dotknięcia przycisku strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa strefa gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.

Wyłączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

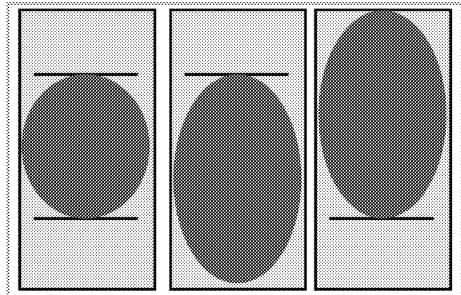
Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 3 sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”**
Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0”.
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się 0, a na wyświetlaczu czasomierza pojawi się 00. Zgaśnie podświetlenie przycisku „⌚” lewej tylnej strefy gotowania.
3. **Poprzez dotknięcie na 3 sekundy symbolu strefy gotowania o dużej powierzchni**

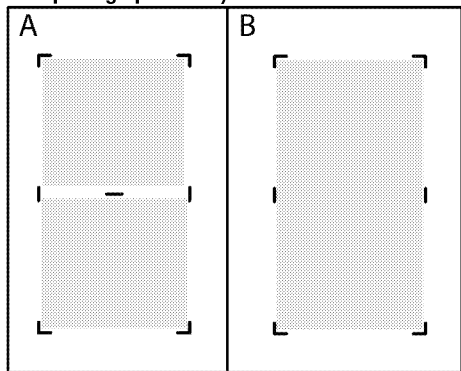
Jeśli na 3 sekundy zostanie dotknięty symbol strefy gotowania o dużej powierzchni, strefa ta zostanie wyłączona.

Tryb „Autoflexi” (włączanie automatycznej, szerokiej powierzchni gotowania)

Jeśli garnek został umieszczony na strefach gotowania, tak jak pokazano poniżej, tryb „flexi” (szeroka powierzchnia strefy gotowania) zostanie automatycznie włączony. Dotknąć „□” jeden raz, aby wyjść z tej strefy.



Modele z podświetleniem wokół stref gotowania:
(Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



i Gdy dwie oddzielne strefy gotowania (przedstawione na rysunku A) zostaną połączone jako strefa gotowania o dużej powierzchni pokazana na rysunku B, lampka oddzielająca powinna zgasnąć. Gdy szeroka strefa gotowania zostanie oddzielona z powrotem na dwie oddzielne strefy gotowania, lampka oddzielająca powinna się zaświecić.

Ustawienie dużej mocy (szybkie podgrzewanie)

Funkcja szybkiego podgrzewania służy do grzania z maksymalną mocą. Jednakże długotrwałe gotowanie przy użyciu tej funkcji nie jest zalecane. Funkcja szybkiego podgrzewania może być niedostępna w niektórych strefach gotowania. Gdy upłynie ustawiony

czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

Bezpośrednie wybieranie szybkiego podgrzewania:

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku „1”.
2. Dotknąć przycisku „Ⓢ”.

Włączona strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się animowany symbol szybkiego podgrzewania „≡”.

» Gdy upłynie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

Wybieranie funkcji szybkiego podgrzewania, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Gdy płyta grzewcza jest włączona oraz aktywna jest odpowiednia strefa gotowania, nacisnąć „Ⓢ”.

i Szybkie nagrzewanie może być włączone tylko w jednej strefie na danej stronie (lewej lub prawej). Jeżeli jedna strefa gotowania po tej samej stronie jest rozgrzana do pewnego poziomu temperatury, nie można ustawić szybkiego nagrzewania w innej strefie gotowania po tej samej stronie. Jeżeli duża strefa gotowania jest włączona, nie można ustawić szybkiego nagrzewania dla używanych stref gotowania.

2. Wybrana strefa będzie działać z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą 3 lampki. Po upływie czasu szybkiego podgrzewania strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i będzie wyświetlana tylko wybrana temperatura.

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (szybkiego podgrzewania):

Dotknięciem przycisku „Ⓢ” można w każdej chwili wyłączyć szybkie podgrzewanie.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków można aktywować w celu uniknięcia przypadkowych zmian funkcji w trakcie pracy płyty.

Włączenie blokady przycisków

1. Dotknąć przycisku „Ⓢ” na 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania.

W przypadku naciśnięcia dowolnego przycisku przy włączonej blokadzie przycisków będzie migać podświetlenie przycisku „Ⓢ”.



Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "⌚". W przypadku dotknięcia każdego innego przycisku będzie migać podświetlenie przycisku "⌚", sygnalizując, że blokada jest włączona. W przypadku wyłączenia płyty w trybie blokady przycisków należy wyłączyć blokadę, aby było możliwe ponowne włączenie płyty.



Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie zostanie wybrana strefa gotowania i jej temperatura.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnąć i przez 3 sekundy przytrzymać przycisk "⌚".

Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnięcie lampki przycisku "⌚" i panel sterowania odblokuje się.

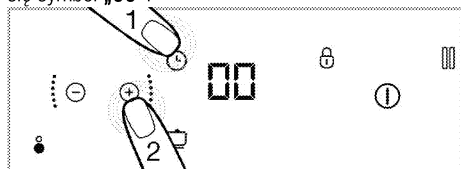
Funkcja czasomierza

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Włączanie czasomierza

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⌚".
2. W strefie gotowania pojawi się symbol „0”.
3. Zwiększyć poziom strefy gotowania, którą chce się włączyć.
4. Dotknąć przycisku "⌚", aby włączyć czasomierz.

Na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania pojawi się symbol „00”.



5. Nastawić żądany czas trwania, dotykając przycisków "⊕" i "⊖".

» Dotknąć "⌚", aby potwierdzić to ustawienie. Jeśli przycisk "⌚" nie zostanie dotknięty w ciągu kilku sekund, wprowadzone ustawienie zostanie automatycznie anulowane.



Czasomierz można nastawić tylko dla działających stref gotowania.



Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, należy powtórzyć proces opisany powyżej.

Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.

Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

Jeśli czasomierz zostanie wyłączony wcześniej, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze, aż się ją wyłączy.

Czasomierz można wyłączyć przed czasem na dwa sposoby:

1 – Wyłączenie czasomierza poprzez skrócenie ustawionego czasu do wartości „00” :

1. Wybrać strefę gotowania, którą chce się wyłączyć.
2. Dotknąć przycisku "⌚", aby wybrać jej czasomierz.
3. Gdy na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania wyświetlana jest wartość „00”, zmniejszyć ją przyciskami "⊕" i "⊖".

2 – Wyłączenie czasomierza poprzez dotknięcie przycisku na około 3 sekundy:

1. Dotknąć przycisku "⌚" odpowiedniej strefy gotowania na około 3 sekundy; "⌚" zgaśnie, a ustawienie czasomierza zostanie anulowane.

Funkcja automatycznego programu gotowania

Za pomocą tej funkcji można szybko przyrządzić potrawę przy użyciu 3 różnych poziomów gotowania.

1. Utrzymywanie w cieple
2. Gotowanie
3. Smażenie

Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania bez nastawiania czasomierza

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⌚".
2. Dotknąć przycisku "⌚" strefy gotowania, dla której chce się włączyć funkcję automatycznego programu gotowania.
3. Po pierwszym dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem utrzymywania w cieple. Na wyświetlaczu pojawią się symbole "P" oraz "⌚".
4. Po drugim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem gotowania. Na wyświetlaczu pojawią się symbole "P" oraz "⌚".
5. Po trzecim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem

smażenia. Na wyświetlaczu pojawią się symbole "P" oraz "⏸".

» Strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie automatycznego programu gotowania.

Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania poprzez nastawianie czasomierza

1. Wybrać żądany poziom automatycznego programu gotowania, dotykając przycisku "⏸" odpowiedniej strefy gotowania.

2. Dotknąć przycisku "⌚", aby włączyć czasomierz. » Na wyświetlaczu strefy gotowania pojawią się symbole „00” i “⌚”.

3. Ustawić żądany czas trwania, dotykając przycisków "⊖"/"⊕".

» Strefa ta będzie działać na wybranym poziomie automatycznego programu gotowania przez cały nastawiony czas.

» Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Wyłączenie funkcji automatycznego programu gotowania

1. Automatyczny program gotowania można anulować oraz całkowicie wyłączyć odpowiednią strefę gotowania, dotykając przycisku "⌚".

2. Aby nastawić odpowiedni poziom temperatury strefy gotowania i wyłączyć funkcję automatycznego programu gotowania, należy ustawić żądany poziom temperatury, dotykając przycisków "⊖"/"⊕". Strefa ta będzie nadal działać przy nastawionym poziomie temperatury. Jeśli wcześniej nastawiono czasomierz, wybrany czas gotowania nie zostanie anulowany i będzie nadal aktywny na wybranym poziomie temperatury.

Korzystanie z funkcji przenoszenia

Funkcja ta ułatwia szybkie przełączanie na inne poziomy gotowania, które można zmieniać samym ruchem patelni bez używania panelu sterowania. Dzięki temu nie trzeba za każdym razem zmniejszać lub zwiększać temperatury.



Funkcja przenoszenia może być włączona, jeżeli patelnia zajmuje jedną lub dwie strefy gotowania.

Aby włączyć funkcję przenoszenia:

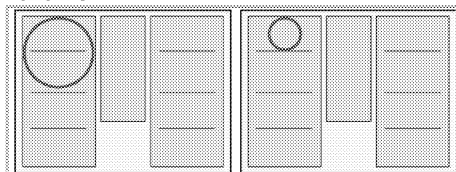
1. Dotknąć "⌚", aby włączyć płytę grzewczą.
2. Umieścić patelnię na lewej lub prawej stronie strefy gotowania, zgodnie z żądanym poziomem początkowym, tak aby znajdowała się na obu strefach gotowania.

3. Dwukrotnie dotknąć "⏸".

» "⏸" i "⏸" zostaną włączone, wskazując, że dostępna jest funkcja przenoszenia. Aby uzyskać żądany poziom gotowania, wystarczy przesunąć patelnię na strefę gotowania. Funkcja ta umożliwi szybkie przełączanie pomiędzy trzema strefami gotowania:

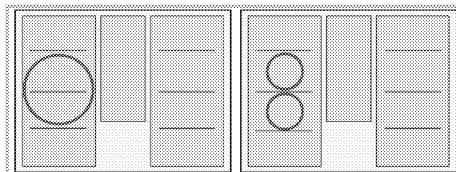
- **Poziom 3 (utrzymywanie w cieple):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona na krańcach lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 3.

Poziom 3



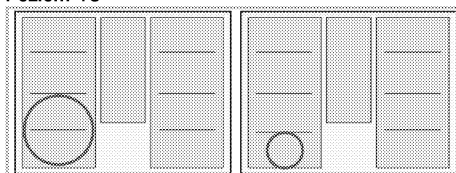
- **Poziom 8 (gotowanie):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona na środku lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 8.

Poziom 8



- **Poziom 15 (smażenie):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona z przodu lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 15.

Poziom 15



W trakcie korzystania z funkcji przenoszenia nie można ustawić zegara dla stref gotowania.



Nie można korzystać z funkcji przenoszenia, gdy patelnia znajduje się na dodatkowej strefie gotowania.



Jeżeli używana patelnia znajduje się na trzech strefach gotowania, funkcja przenoszenia zostanie anulowana.

Funkcja zatrzymania

Wszystkie funkcje (z wyjątkiem czasomierza) uruchomione na płycie można zatrzymać za pomocą tej funkcji.



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



1. W trakcie pracy płyty dotknąć przycisku "|||". Wszystkie aktywne strefy gotowania będą działały na minimalnym poziomie temperatury.
2. Aby ponownie włączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania z ich poprzednimi ustawieniami, należy ponownie dotknąć przycisku "|||".



W przypadku naciśnięcia przycisku zatrzymania na wyświetlaczach stref gotowania aktywnych przed naciśnięciem tego przycisku pojawi się symbol "□".

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że nagrzewa ona bezpośrednio naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z kuchenkami innego rodzaju. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.



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

Limity czasu pracy

Panel sterowania płytą uwzględni ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna (lub więcej) ze stref gotowania będzie pozostawiona włączona, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie określonego czasu (patrz tabela 1). Jeśli do takiej strefy przypisany

jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy ma zastosowanie do tego poziomu temperatury.

Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

Tabela 1: Limity czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy (w godz.)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Szybkie podgrzewanie	10 minut
P1	5
P2	2
P3	1

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

- Może zostać wyłączona czynna strefa gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

System zabezpieczający przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed wykipieniem. Jeśli zawartość naczyń przeleje się na panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę.

W międzyczasie na wyświetlaczu pojawi się „E” lub „F”.

Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje ona na polecenia. Bardzo

szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mleko itd.), nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

Głośne działanie

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

- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonane jest naczynie.
- Przy niskich poziomach słychać normalny dla tej zasady działania odgłos włączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewane puste naczynie. Po napełnieniu naczynia wodą lub potrawą odgłos ten cichnie.
- Słyszalny może być odgłos wentylatora chłodzącego układ elektroniczny.

Komunikaty o błędach

Tabela 2: Kody i przyczyny błędów

Otwarty czujnik temperatury (NTC open short)	Świeci się F5
Przegrzanie	Świeci się F6
Błąd elektroniki, sprzętu lub wentylatora	Świeci się EH
Błąd komunikacji pomiędzy płytami interfejsu	Świeci się EC
Błąd komunikacji pomiędzy płytą interfejsu i płytą główną	Świeci się EI
x**: „1, 2,..., 9”	



Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego można znaleźć w tabeli 2. Jeśli błędów Fx i Ex nie uda się wyeliminować, należy oddać płytę do autoryzowanego zakładu serwisowego.



Jeśli powierzchnia dotykowego panelu sterowania zostanie poddana działaniu pary, cały system sterowania zostanie wyłączony, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać symbol „E”.



Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Może on podawać błędne ostrzeżenie co do działania.



Na panelu sterowania dotykowego nie wolno stawiać garnków/patelni.

Przyczyna błędu	Wyświetlacz
Płyta jest przegrzana	"H" miga
Brak patelni odpowiedniej dla strefy gotowania	Świeci się "□" oraz "□" lub "┐"
Patelnia/garnek lub inny obiekt na dotykowym panelu sterowania	„F” miga
Niewłaściwy garnek	Świeci się F1
Pusty garnek	Świeci się F2
Maksymalny czas działania	Świeci się F3
Ustawiony czujnik temperatury (Fixed NTC)	Świeci się F4

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



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

Czyszczenie płyty

Powierzchnia szklano-ceramiczna

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego (szklano-ceramiczną) zimną wodą, zwracając uwagę, aby nie pozostawić resztek środków czyszczących, i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

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

Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny.

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



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

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

7 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "□" oraz "□" lub "L".

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

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

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

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

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

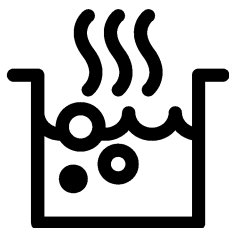


Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.



Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

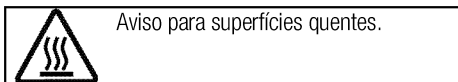
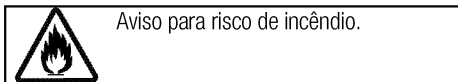
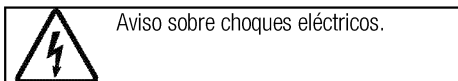
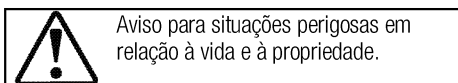
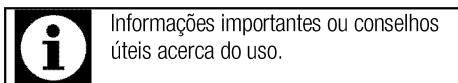
Caro Cliente,

Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



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

1 Avisos e instruções importantes **sobre segurança e meio-ambiente 4**

Segurança geral	4
Segurança eléctrica	4
Segurança do produto	5
Utilização pretendida	7
Segurança para crianças	7
Eliminação do produto velho	7
Eliminação do material da embalagem	7

2 Informação geral 8

Visão geral	8
Especificações técnicas	8

3 Instalação 9

Instalação prévia	9
Instalação e ligação	9
Eliminação do produto velho	12

4 Preparações 13

Conselhos para poupar energia	13
Uso inicial	13
Primeira limpeza da unidade	13

5 Como utilizar a placa 14

Informações gerais sobre a cozedura	14
Utilização das placas	15
Painel de controlo	15

6 Manutenção e cuidados 23

Informações gerais	23
Limpeza da placa	23

7 Resolução de problemas 24

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado. Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações

técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser

executada por pessoas qualificadas e autorizadas.

- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.

- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- AVISO: A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os bicos e qualquer elemento de aquecimento eléctrico e isole o aparelho da fonte de energia. Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa pelo seu controlo e não se fie no detector de panela.
- Objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, já que podem aquecer.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Por isso, verifique se a superfície do forno e o fundo dos tachos estão sempre secos.
- As placas de aquecimento estão equipadas com tecnologia de "Indução". A sua placa de indução, que oferece uma poupança de tempo e dinheiro, deve ser usada com tachos apropriados para cozedura por indução; caso contrário, as placas de aquecimento não funcionarão. Consulte: *Informações gerais sobre a cozedura, página 14*, seleccionar os tachos.
- As placas de indução criam um campo magnético, que podem causar impactos perigosos às pessoas que usam dispositivos como bomba de insulina ou pacemaker.
- AVISO: Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do

aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- CUIDADO: Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.

Segurança para crianças

- AVISO: As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças.

Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.

- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE). Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

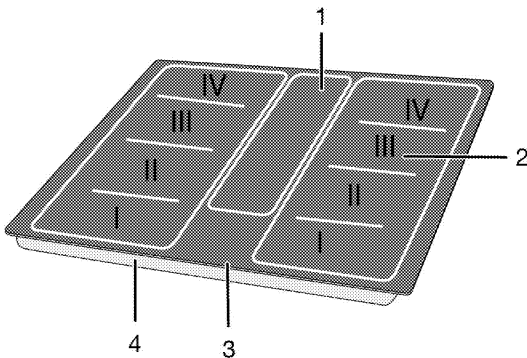
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

2 Informação geral

Visão geral



- 1

Zona de cozedura auxiliar de indução
- 2

Zona de cozedura por indução
- 3

Superfície de vitrocerâmica
- 4

Tampa base

Especificações técnicas

Voltagem/frequência	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Consumo total de energia	max. 7400 W
Tipo de cabo / secção	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	48 mm/580 mm/510 mm
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	560 (+2)mm/480-490 (+2)mm
Queimadores	
Esquerdo I-II-III-IV	Zona de cozedura por indução
Dimensão	92,7 x 200 mm
Potência	900/1800 W
Meio	Zona de cozedura auxiliar de indução
Dimensão	92,7 x 200 mm
Potência	900/1800 W
Direito I-II-III-IV	Zona de cozedura por indução
Dimensão	92,7 x 200 mm
Potência	900/1800 W

As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.

As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.

Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.



A preparação do local e a instalação eléctrica para o produto é da responsabilidade do cliente.



PERIGO:

O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.



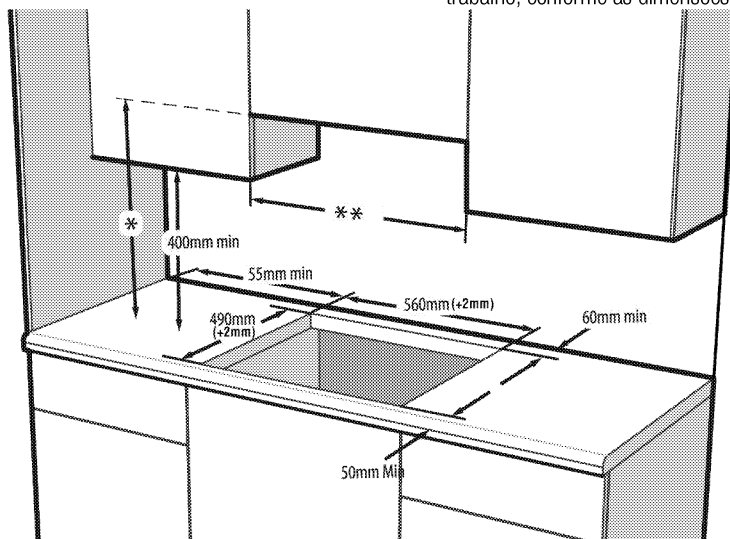
PERIGO:

Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

Instalação prévia

A placa está concebida para instalação numa bancada de trabalho disponível comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação (mín. 650 mm)
- Remova os materiais de embalagem e os bloqueios de transporte.
- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- A bancada de trabalho deve estar alinhada e fixada horizontalmente.
- Corte a abertura para a placa na bancada de trabalho, conforme as dimensões da instalação.



* Altura mínima para o exaustor conforme recomendado no manual de instrução do exaustor

** A distância mínima entre os armários deve ser igual à largura da placa.



Não instale a placa em locais com pontas ou cantos pontiagudos.
Há risco de rachar a superfície vitrocerâmica!

Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de

Instalação e ligação

- O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.

«Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.



PERIGO:

O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



PERIGO:

O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. A placa de características está no compartimento traseiro do produto.
- O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).



PERIGO:

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica.
Há risco de choque eléctrico!

Ligar o cabo de alimentação



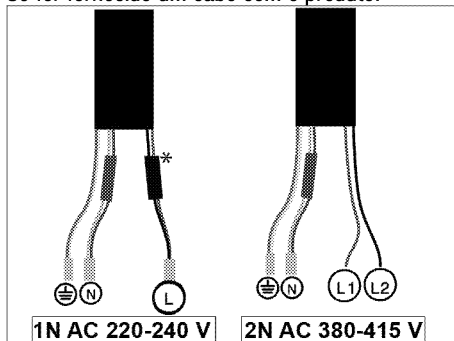
Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa directamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

1. Se não for possível desligar todos os polos na alimentação eléctrica, deverá ser ligada uma unidade de interrupção de energia com, pelo menos, 3 mm de espaço (fusíveis, interruptores

de segurança, interruptores) e todos os pólos desta interrupção de energia deverão estar adjacentes (não acima) ao produto de acordo com as directivas IEE. O não cumprimento destas instruções, poderá resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da garantia do produto.

É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.

Se for fornecido um cabo com o produto:



* (Poderá não fazer parte do seu produto.)

2. **Para ligação monofásica**, ligue os fios como indicado a seguir:

- Fio castanho/preto = L (Fase)
- Fio azul/cinza = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

» ou

- Fio cinza/preto = L (Fase)
- Fio azul/castanho = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

3. **Para ligação bifásica**, ligue os fios como indicado a seguir:

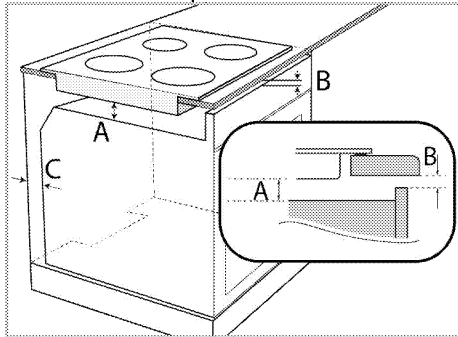
- Fio castanho = L1 ou L2 (Fase 1 ou Fase 2)
- Fio preto = L2 ou L1 (Fase 2 ou Fase 1)
- Fio azul/cinza = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

» ou

- Fio preto = L1 (Fase 1)
- Fio cinza = L2 (Fase 2)
- Fio azul/castanho = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

Instalar o produto

Se houver um forno por debaixo:



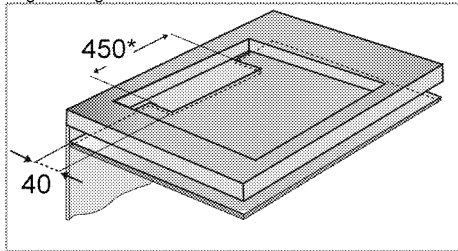
A min. 5 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Se houver uma prancha por debaixo:

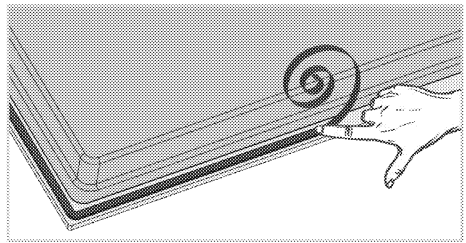
É necessário deixar uma abertura de ventilação de na secção traseira do móvel, conforme ilustrado na seguinte figura.



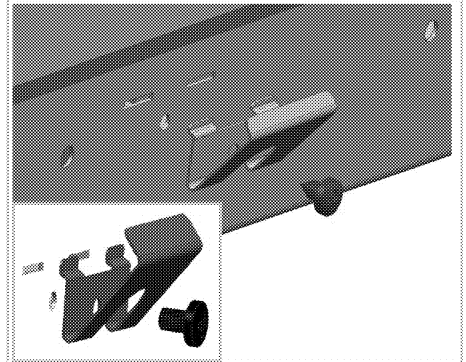
* min.

Durante a instalação da sua placa de indução, coloque o produto paralelo à superfície de instalação. Aplique também a junta de estanqueidade às partes da placa que entram em contacto com a bancada, conforme descrito abaixo, para evitar que entre qualquer líquido entre o produto e a bancada.

1. Prepare a superfície do balcão como mostrado na figura.
2. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.
3. Quando instalar a placa, aplique a junta de estanqueidade fornecida na embalagem em volta da placa conforme indicado na imagem seguinte. Certifique-se de que a junta estanqueidade permanece 1 a 2 mm no interior a partir da aresta exterior do vidro.



4. Fixe as molas de montagem inserindo-as e aparafusando-as através dos orifícios da caixa inferior, como mostrado na figura.

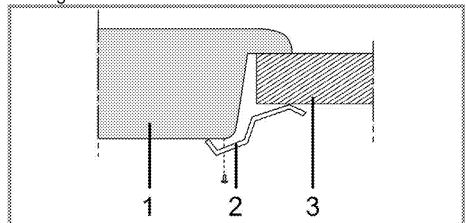


Em alguns modelos, o seu produto pode já incluir molas de montagem já instaladas.



O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

5. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.
6. Quando a placa é colocada sobre a bancada, ela será fixada facilmente com a ajuda de grampas. Se as dimensões da bancada forem inadequadas, podem ser fixados 2 grampas de montagem ao lado da frente do produto, conforme mostrado na figura abaixo.

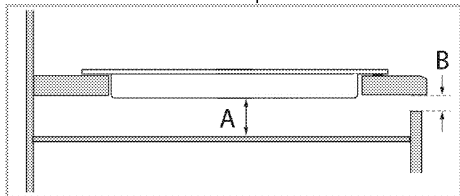


- 1 Placa
- 2 Grampo de instalação
- 3 Bancada



Quando instalar a placa sobre um armário, deverá instalar uma prateleira a fim de separar o armário da placa, conforme ilustrado na imagem acima. Tal não será necessário quando instalar sobre um forno incorporado.

Por exemplo, se for possível tocar o fundo do produto visto estar instalado sobre uma gaveta, esta secção deverá ser coberta com uma placa de madeira.



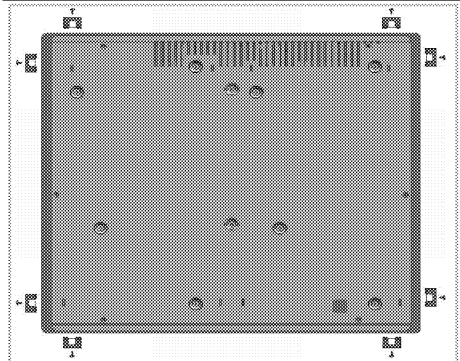
A min. 5 mm

B min. 2 mm

Vista traseira (orifícios de ligação)



A localização dos orifícios de ligação mostrados na figura abaixo é esquemática, pode variar em função do modelo do produto. Corrija-a de acordo com os orifícios de ligação no seu produto.



PERIGO:

Fazer ligações a diferentes orifícios não é uma prática aconselhável em termos de segurança uma vez que pode danificar o sistema de gás e de electricidade.



PERIGO:

A placa contém componentes que funcionam a gás e electricidade. Por esta razão a placa deverá ser fixada à bancada apenas por meio dos orifícios de fixação, usando apenas os elementos de fixação e parafusos fornecidos e indicados no manual. Caso contrário, poderá constituir um perigo para a segurança de vida e da propriedade.



O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

Verificação final

1. Operar o produto..
2. Verifique as funções.

Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.



Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

4 Preparações

Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Seleccione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- Preste atenção para usar tachos de fundo plano ao cozinhar com placas eléctricas. Tachos com fundo fino oferecerão uma melhor condução do calor. Pode poupar até 1/3 de electricidade.

- As panelas e tachos devem ser compatíveis com as zonas de cozedura. O fundo das panelas ou tachos deve ser menor do que a placa de aquecimento.
- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.

Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

5 Como utilizar a placa

Informações gerais sobre a cozedura

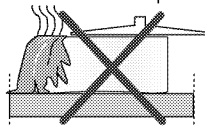


Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

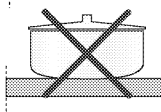
- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma. Limpe imediatamente qualquer material derramado na superfície. Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

Seleção da panela

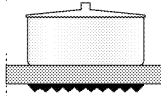
- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmica como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.



Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmica e causar incêndio.



Não use tachos com fundos côncavos ou convexos.



Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor.

“O processo de cozedura pode variar consoante o tipo e o tamanho da panela, e o tamanho da zona de cozedura. Para um processo de cozedura mais uniforme, pode usar zonas de cozedura um pouco maiores. Usar uma zona de cozedura maior não afeta negativamente o consumo de energia das placas de indução, porque o aquecimento ocorre apenas na área da panela relevante.”

Para placas de indução, use apenas tachos apropriados para a cozedura por indução.

Teste da panela

Use os seguintes métodos para testar se a sua panela é compatível com a placa de indução ou não.

1. A sua panela é compatível se o fundo prender um íman.
2. A sua panela é compatível se "□" e "◻" ou "◷" não piscar quando colocar a sua panela na zona de cozedura e iniciar a placa.

Pode usar panelas de aço inoxidável, teflon ou alumínio com fundo magnético especial que contenha etiquetas ou avisos a indicar que a panela é compatível com a cozedura por indução. Não se deve usar tachos e panelas de vitrocerâmica e panelas de aço inoxidável com fundo de alumínio não-magnético.

Sistema de reconhecimento-centralização da panela

Na cozedura por indução, apenas a área coberta pelo tacho na zona de cozedura correspondente é energizado. O fundo do tacho é reconhecido pela sistema e apenas essa área é automaticamente aquecida. A cozedura é interrompida se o tacho a cozer for levantado da zona de cozedura durante a mesma. A zona de cozedura seleccionada e o símbolo

"" e "" ou "" pisca alternadamente.

Uso seguro

Não seleccione níveis altos de aquecimento quando não utilizar uma panela não-aderente (teflon) sem óleo ou com muito pouco óleo.

Não coloque itens de metal tais como garfos, facas ou tampas de panela sobre a sua placa, já que podem aquecer.

Nunca use folha de alumínio para a cozedura. Nunca coloque alimentos envolvidos em folha de alumínio dentro da zona de cozedura.

 Se houver algum forno sob a sua placa e ele estiver em funcionamento, os sensores da placa podem diminuir o nível de cozedura ou desligar o forno.

 Quando a placa está em funcionamento, mantenha os itens com propriedades magnéticas, tais como cartões de crédito ou cassetes, longe da placa.

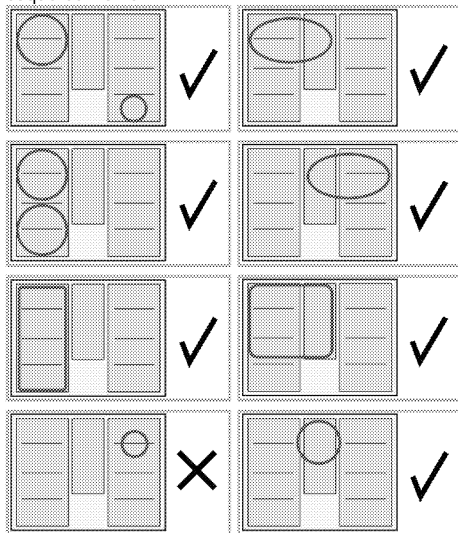
Áreas de cozedura iluminadas(Poderá não fazer parte do seu produto.)

As zonas de cozedura na placa serão iluminadas. As zonas de cozedura não vão aparecer quando a placa estiver desligada ou em posição de espera. Quando liga a placa, a iluminação que indica as zonas de cozedura deverá aparecer.

Utilizar panelas na zona de cozedura larga

A panela que estiver a utilizar deve cobrir ambos os centros da zona de cozedura larga. Não use a zona de cozedura de forma diferente. Pode utilizar a zona de

cozedura larga combinando-as para a utilização de panelas com diâmetros maiores. Pode utilizar a zona de cozedura larga de duas formas diferentes, nomeadamente, as zonas esquerda traseira e esquerda frontal.



Utilização das placas



PERIGO:

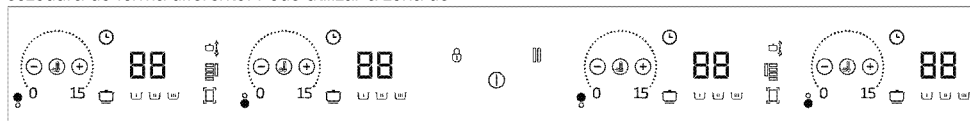
Não deixe cair qualquer objecto na placa.

Mesmo pequenos objectos, como saleiros, podem danificar a placa.

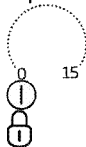
Não use placas com rachaduras. A água pode escorrer através dessas rachaduras e provocar curto-circuito.

No caso de qualquer dano na superfície (por ex, rachaduras visíveis), desligue imediatamente o produto para minimizar o risco de choque eléctrico.

Painel de controlo



Especificações



Área de configuração (para nível de temperatura)

Tecla On/Off (Ligar/desligar)

Tecla de bloqueio de teclas



Tecla de ativação/desativação do temporizador



Tecla de aquecimento rápido/Tecla de definição de potência elevada (Booster)



Tecla de cozedura automática

Tecla parar



Tecla de Selecção da Zona de Cozedura da Superfície Ampla **(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**



Tecla de aumento do nível do temporizador



Tecla de redução do nível do temporizador



Display de área de cozedimento ativo



Símbolo de função "Move"



Símbolo do fogão ao capô (Hob to Hood symbol) *

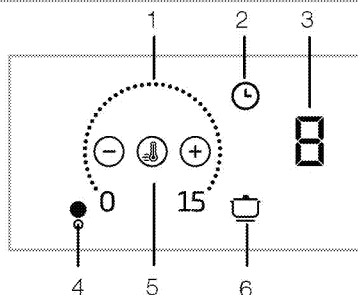


Símbolo Wifi *

***(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**



Os gráficos e as figuras têm apenas finalidade informativa. Os visores e as funções reais poderão variar de acordo com o modelo da sua placa.



- 1 Área de ajuste
 - 2 Tecla do temporizador
 - 3 Visor da zona de cozedura
 - 4 Símbolo da zona de cozedura (*)
 - 5 Tecla de aquecimento rápido
 - 6 Tecla de cozedura automática
- * (Varia dependendo do modelo do produto.)



Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efetuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.



Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções.

Ligar a placa

1. Toque na tecla "1" no painel de controlo.
A placa está pronta a ser utilizada.



Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.



Quando for pressionada qualquer tecla ("H") durante muito tempo, o produto desliga automaticamente por razões de segurança.

Desligar a placa.

1. Toque na tecla "1" no painel de controlo.
A placa desligar-se-á e voltará para o modo Stand-by.



Se o símbolo "H" ou "h" acender no visor da zona de cozedura após a placa ser desligada, indica que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

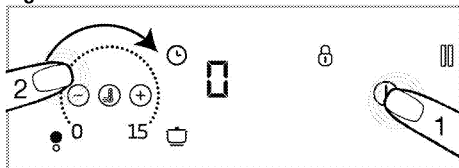
Indicador de calor residual

Se o símbolo "H" estiver aceso no visor da zona de cozedura, indica que a zona de cozedura continua quente e poderá ser usada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo "h" significando menos quente.



Quando a eletricidade estiver desligada, o indicador de calor residual não irá acender, nem avisar o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

Ligar as zonas de cozedura



1. Toque na tecla "1" para ligar a placa.
» Símbolo "0" nos visores da zona de cozedura.
2. Toque na área de configuração da zona de cozedura que pretende ligar e deslize o dedo através da área.



Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

Ajustar o nível de temperatura

Tocando na área de ajuste ou deslizando o seu dedo através da área, ajuste o nível de temperatura entre "0" e "15".



Pode utilizar uma zona de cozedura auxiliar individual para cozinhar. Para tal, o nível de temperatura deve estar definido para a zona de cozedura traseira esquerda.

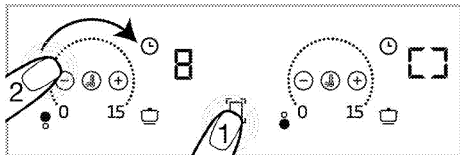
Deigar as zonas de cozedura:

Uma zona de cozedura seleccionada pode ser desligada de 2 maneiras diferentes:

1. **Ao reduzir a temperatura para o nível "0"**
Pode desligar a zona de cozedura baixando o nível da temperatura para o nível "0".
2. **Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura pretendida**
Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura à qual está ligado. O valor "0" ou "00" será mostrado em todos os visores. O símbolo "⌚" no visor da placa desaparecerá. Decorrido o tempo, irá soar um alarme audível. Toque em qualquer botão no painel de controlo para silenciar o alarme.

Ligar a zona de cozedura da superfície ampla (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

1. Toque na tecla "⌚" para ligar a placa.
2. Toque na tecla de Selecção da Zona de Cozedura da Superfície Ampla
» 0 será mostrado no visor da zona de cozedura traseira esquerda e "□" será mostrado no visor da zona de cozedura dianteira.



3. Tocando na área de ajuste ou deslizando o seu dedo através da área, ajuste o nível de temperatura entre 0 e 15.
» É possível alterar o nível de temperatura na área de configuração de ambas as zonas de cozedura.



As zonas de cozedura de superfície ampla da esquerda são explicadas como um exemplo. Caso haja uma zona de cozedura de superfície ampla também no lado direito da placa, as mesmas instruções aplicam-se à dita zona de cozedura.

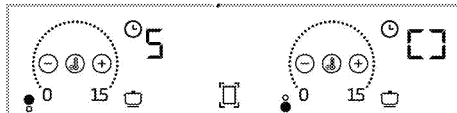
Ligar a zona de cozedura da superfície ampla, enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

Enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar pode combinar ambas as zonas de cozedura ao ativar a zona de cozedura da superfície ampla. Assim, pode utilizar uma zona de cozedura mais ampla simplesmente com os mesmos valores.



1. Toque na tecla de selecção da zona de cozedura da superfície ampla, enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar.

» O menor dos valores de temperatura das zonas de cozedura que seleccionou anteriormente será mostrado no visor da zona de cozedura traseira esquerda. Caso exista uma duração de temporizador, o valor de temporizador da zona de cozedura com o valor mais baixo será mostrado no visor.



» Para mudar o valor de temperatura posteriormente, defina a temperatura pretendida na área de configuração de ambas as zonas de cozedura.



Se tocar na tecla da zona de superfície ampla enquanto a zona de cozedura de superfície ampla estiver ativa, as zonas de cozedura são separadas e desligadas.

Desligar a zona de cozedura da superfície ampla: (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

A zona de cozedura da superfície ampla pode ser desligada de 3 modos diferentes:

1. **Ao reduzir a temperatura para o nível "0"**
Pode desligar a zona de cozedura da superfície ampla ao reduzir o nível da temperatura para "0".
2. **Usando o desligamento com a opção do temporizador para a zona de cozedura de superfície ampla**

Decorrido o tempo, o temporizador irá desligar a zona de cozedura da superfície ampla. 0 aparecerá no visor da zona de cozedura da parte esquerda e 00

aparecerá no visor do temporizador. A luz da tecla "⌚" na zona de cozedura da esquerda traseira desaparecerá.

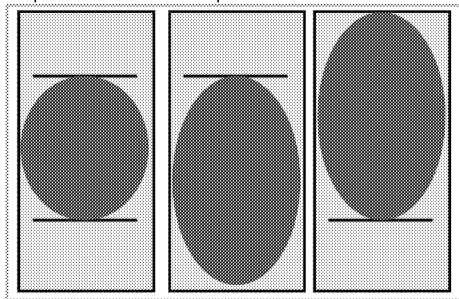
3. Tocando no símbolo da zona de cozedura da superfície ampla durante 3 segundos

Se tocar no símbolo da zona de cozedura da superfície ampla durante 3 segundos, a zona de cozedura desliga

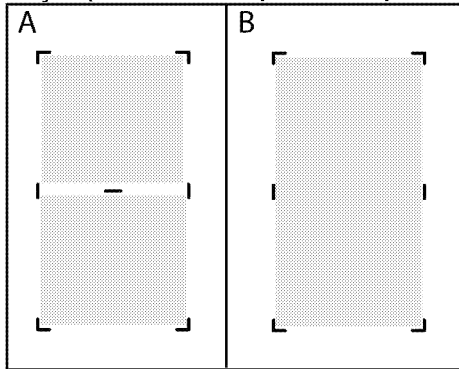
Modo "flexível automático" (ativar automaticamente a zona de cozedura de grande superfície)

Se a panela for colocada em zonas de cozedura, como se mostra abaixo, o modo "flexível" (zona de cozedura de grande superfície) será automaticamente ativado.

Toque em "☰" uma vez para sair deste modo.



Modelos com iluminação em torno das zonas de cocção: (Poderá não fazer parte do seu produto.)



Quando as duas zonas de cozedura separadas (mostradas na figura A) são combinadas como uma zona de cozedura de superfície larga mostrada na figura B, a luz de separação deve apagar-se. Quando a zona de cozimento da superfície ampla é separada de volta em duas zonas de cozimento separadas, a luz de separação deve ser iluminada.

Definição de potência elevada (BOOSTER)

Pode utilizar a função booster para efectuar o aquecimento na potência máxima. No entanto, esta

função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função booster poderá não estar disponível em todas as zonas de cozedura. Quando o tempo de definição do booster (consultar Tabela de limites de tempo de funcionamento) terminar, a zona de cozedura desligará.

Seleccionar directamente BOOSTER:

1. Toque na tecla "⌚" para ligar a placa.

2. Pressione a tecla "☰".

A zona de cozedura que foi ativada será executada com potência máxima e o símbolo booster "☰" será mostrado no visor da zona de cozedura.

» Quando o tempo de definição do booster (consultar Tabela de limites de tempo de funcionamento) terminar, a zona de cozedura desligará.

Seleccionar 'Booster' quando a zona de cozedura está activa:

1. Quando a placa estiver ligada e a respetiva zona de cozedura estiver ativa, toque em "☰".



O booster só poder ser ativado numa das zonas no mesmo lado (esquerdo ou direito). Se uma das zonas de cozedura no mesmo lado estiver a funcionar num certo nível de temperatura, o booster não pode ser definido para a outra zona de cozedura no mesmo lado. Quando a zona de cozedura larga está ativa, o booster não pode ser definido para estas zonas de cozedura.

2. A zona de cozedura seleccionada funcionará a uma potência máxima e 3 luzes piscarão respectivamente no visor da zona de cozedura. Quando o período Booster terminar, a zona de cozedura muda para o nível ajustado de temperatura e apenas o valor de temperatura seleccionado é exibido.

Desligar antecipadamente as definições de potência elevada (Booster):

Ao tocar na tecla "⌚" pode desligar a definição booster em qualquer altura que quiser.

Bloqueio de teclas

Pode activar o bloqueio das teclas para evitar mudar as funções por engano **quando a placa está em funcionamento**.

Ativar o bloqueio de teclas

1. Toque em "☰" durante 3 segundos para bloquear o painel de controlo.

Se alguma tecla for premida quando o bloqueio de teclas está ativo, a luz da tecla "☰" pisca.



Apenas pode ativar o bloqueio das teclas em modo de funcionamento. Quando o bloqueio das teclas está activado, apenas a tecla "1" estará funcional. Quando tocar noutra tecla, a luz da tecla "1" piscará para indicar que o bloqueio das teclas está ativo. Se desligar a placa quando as teclas estiverem bloqueadas, o bloqueio de teclas deverá ser desativado para ligar novamente a placa.

Desativar o bloqueio de teclas

1. Mantenha premida a tecla "1" durante 3 segundos.

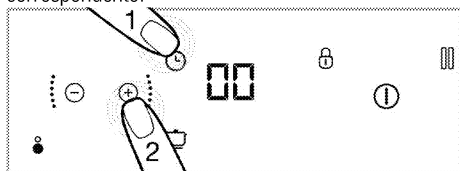
A operação é confirmada com um sinal audível. A luz da tecla "1" desliga e o painel de controlo é desbloqueado.

Função do temporizador

Esta função ajuda a cozinhar mais facilmente. Não será necessário ter conta no forno durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do tempo que seleccionou.

Ativar o temporizador

1. Toque na tecla "1" para ligar a placa.
2. "0" vai aparecer nos visores das zonas de cozedura.
3. Aumente o nível da zona de cozedura que pretende ligar.
4. Toque na tecla "1" para activar o temporizador. "00" aparecerá no visor da zona de cozedura correspondente.



5. Defina a duração desejada tocando nas teclas "+" e "-".

» Toque em "1" para confirmar a configuração. Caso não toque em "1", a definição será cancelada automaticamente em alguns segundos.



O temporizador apenas pode ser ajustado para as zonas de cozedura em funcionamento.



Para definir os temporizadores de outras zonas de cozedura, repita o processo acima explicado.



O temporizador não pode ser ajustado a não ser que a zona de cozedura e o valor da temperatura para a zona de cozedura sejam seleccionados.

Desativar os temporizadores

Aquando do fim do tempo definido, a placa desligar-se-á automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível.

Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

Desligar os temporizadores mais cedo

Se desativar antecipadamente o temporizador, a placa continuará a funcionar à temperatura definida até que seja desligada.

Pode desligar o temporizador antecipadamente de duas formas diferentes:

1- Desligar o temporizador baixando o seu valor para "00" :

1. Selecciona a zona de cozedura que pretende desligar.
2. Toque na tecla "1" para seleccionar o temporizador da zona de cozedura correspondente.
3. Até "00" ser mostrado no visor da zona de cozedura correspondente, diminua o valor tocando nas teclas "+" e "-".

2-Desativar o temporizador tocando na respetiva tecla durante cerca de 3 segundos:

1. Toque na tecla "1" da zona de cozedura correspondente durante 3 segundos; "1" irá apagar-se totalmente e o temporizador será cancelado.

Função de cozedura automática

Utilizando esta função poderá cozinhar de forma rápida a 3 níveis diferentes.

1. Manutenção de calor
2. Ferver
3. Fritar

Ativação da função de cozedura automática sem ajustar o temporizador

1. Toque na tecla "1" para ligar a placa.
2. Toque na tecla "1" da zona de cozedura na qual pretende ativar a função de cozedura automática.
3. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Manter o calor" após o primeiro toque. O símbolo "P" e "1" serão mostrados no visor.
4. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Ferver" após o segundo toque. O símbolo "P" e "2" serão mostrados no visor.

5. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Fritar" após o terceiro toque. O símbolo "P" e "☰" serão mostrados no visor.
- » A zona de cozedura começará a funcionar ao nível de cozedura automática definido.

Ativação da função de cozedura automática através do ajuste do temporizador

1. Selecione o nível de cozedura automática pretendido tocando na tecla "☰" da zona de cozedura correspondente.
2. Toque na tecla "⌚" para activar o temporizador.
- » Os símbolos "00" e "⌚" irão acender no visor da zona de cozedura.
3. Defina a duração desejada tocando nas teclas "⊖" / "⊕".

» A zona de cozedura manter-se-á em funcionamento no nível de cozedura automática selecionado durante todo o período de tempo definido.

» Aquando do fim do tempo definido, a placa desligar-se-á automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível. Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

Desativação da função de cozedura automática

1. Pode desligar por completo a zona de cozedura correspondente tocando na tecla "⌚" para cancelar a função de cozedura automática.
2. Se pretender que a zona de cozedura funcione num determinado nível e desativar a função de cozedura automática, defina o nível de temperatura pretendido tocando nas teclas "⊖" / "⊕". A zona de cozedura manter-se-á em funcionamento no nível de temperatura definido. Caso o temporizador tenha sido previamente definido, o tempo de cozedura definido não será cancelado permanecendo ativo ao nível de temperatura definido.

Utilizar a função Mover

Esta função facilita a mudança rápida para diferentes níveis de cozedura, alterando o nível de cozedura através do movimento da panela sem entrar no painel de controlo. Por isso, não necessita de aumentar ou reduzir sempre a temperatura.



Para ativar a função Mover, o tamanho da panela deve cobrir uma ou duas zonas de cozedura.

Para ativar a função "Mover":

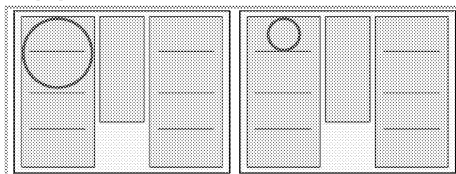
1. Pressione "⌚" para ligar a placa.
2. Coloque a sua panela na zona de cozedura esquerda ou direita, consoante o nível inicial que

pretender, certificando-se que a mesma cobre as duas zonas de cozedura.

3. Pressione "☰" duas vezes.
- » "☰" e "☰" ligar-se-ão, indicando que a função "mover" foi ativada. Só precisa de deslizar a panela na zona de cozedura para o nível de cozedura pretendido. Esta função permite-lhe alternar rapidamente entre 3 zonas de cozedura:

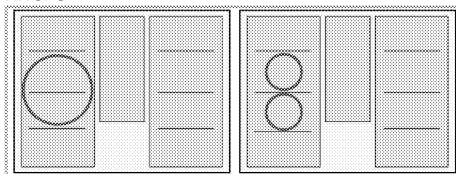
- **Nível 3 (Manutenção do calor):** Se colocar a sua panela nas duas zonas de cozedura na posição mais recuada das zonas de cozedura esquerda e direita, a placa irá funcionar no nível 3.

Nível 3



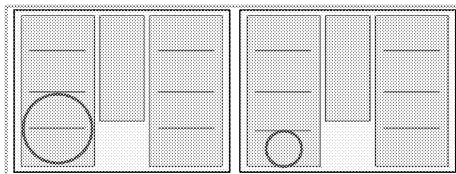
- **Nível 8 (Ferver):** Se colocar a sua panela nas duas zonas de cozedura centrais das zonas de cozedura esquerda e direita, a placa irá funcionar no nível 9.

Nível 8



- **Nível 15 (Fritar):** Se colocar a sua panela nas duas zonas de cozedura frontais das zonas de cozedura esquerda e direita, a placa irá funcionar no nível 15.

Nível 15



Quando utiliza a função "Mover", o temporizador não pode ser definido para as zonas de cozedura.



Se uma panela estiver na zona de cozedura auxiliar, a função "Mover" não pode ser utilizada.



Se a panela que estiver a utilizar cobrir três zonas de cozedura, a função "Mover" será cancelada.

Função de paragem

Pode interromper todas as funções (**exceto o temporizador**) de funcionamento da placa utilizando esta função.



Se o temporizador estiver ajustado para qualquer zona de cozedura, continuará a funcionar durante a interrupção.



1. Toque na tecla "■" quando a sua placa estiver a funcionar.

Todas as zonas de cozedura vão continuar a funcionar ao nível mínimo.

2. Toque novamente na tecla "■" para reiniciar, com os ajustes anteriores, todas as zonas de cozedura interrompidas.



Quando a tecla parar é pressionada, o símbolo "■" é mostrado nos visores das zonas de cozedura que estavam ativas antes desta tecla ser pressionada.

Utilizar as zonas de cozedura por indução de forma segura e com eficácia

Princípios de funcionamento: A placa de indução aquece directamente o tacho de cozedura, como uma característica dos seus princípios de funcionamento. Por isso, são várias as vantagens quando comprada a outros tipos. Ela funciona com mais eficiência e a superfície da placa não aquece.

A sua placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança que lhe irão oferecer o máximo de segurança durante a utilização.



A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180, 210 e 280 mm, dependendo do modelo. Cada zona de cozedura deteta automaticamente o recipiente colocado sobre a mesma, graças à característica de indução. A energia acumula-se apenas onde o tacho contacta com a zona de cozedura e por isso, é conseguido um consumo mínimo de energia.

Limites no tempo de funcionamento

O controlo da placa é equipado com um limite do tempo de funcionamento. Quando uma ou mais zonas de cozedura são deixadas ligadas, a zona de cozedura será automaticamente desactivada após um certo

período de tempo (ver Tabela-1). Se houver um temporizador atribuído à zona de cozedura, o visor do temporizador também se desligará mais tarde.

O limite do tempo de funcionamento depende do nível de temperatura seleccionado. O tempo máximo de funcionamento é aplicado a este nível de temperatura. A zona de cozedura pode ser reiniciada pelo utilizador após ter sido desligada automaticamente como descrito acima.

Tabela-1: Limites do tempo de funcionamento

Nível de temperatura	Limite do tempo de funcionamento - hora
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Aquecimento rápido	10 minutos
P1	5
P2	2
P3	1

Proteção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com sensores que asseguram a protecção contra o sobreaquecimento. O seguinte deve ser tido em atenção em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura activa deve ser desligada.
- O nível seleccionado poderá baixar. No entanto, esta condição pode não ser vista no indicador.

Sistema de segurança contra derrames

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames. Se houver qualquer derrame que salpique sobre o painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação eléctrica e desligará a sua placa.

Enquanto este modo estiver ativado, "E" ou "F" aparecerá no visor.

Ajuste preciso da potência

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como uma característica dos seus

princípios de funcionamento. Esta altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que apenas estivesse próximo disso.

Funcionamento ruidoso

Podem aparecer alguns ruídos na placa de indução. Esses sons são normais e fazem parte da cozedura por indução.

- Os ruídos tornam-se mais proeminentes em níveis altos de temperatura.
- A liga do tacho pode causar ruídos.
- Em níveis baixos, um som regular de on/off pode ser ouvido, por causa dos princípios de funcionamento.
- Pode ser ouvido ruído se um tacho vazio estiver a aquecer. Ao colocar água ou alimenmto dentro dela, o som desaparece.
- Pode ser ouvido o ruído da ventoinha que arrefece o sistema eletrónico.

Mensagens de erro

Tabela-2: Códigos de erro e causas do erro

Causa de erro	Visor
Placa sobreaquecida	"H" pisca
Panela não adequada para a zona de cozedura	"Q" e "U" ou "L" acende-se.
Panela/tacho ou outro objeto no painel de controlo digital	"F" pisca
Panela incorreta	F1 acende-se
Panela vazia	F2 acende-se
Tempo máximo de funcionamento	F3 acende-se
Sensor de temperatura bloqueado (NTC bloqueado)	F4 acende-se
Curto-circuito ou circuito aberto no sensor de temperatura (curto-circuito/aberto no NTC)	F5 acende-se

Sobreaquecimento	F6 acende-se
Erro do hardware eletrónico ou da ventoinha	EH acende-se
Erro de comunicação entre as placas de interface de utilizador	EC acende-se
Erro de comunicação entre placa de interface de utilizador e a placa principal	EI acende-se
x**: "1,2,...9"	



Para mais informações sobre mensagens de erro que poderão aparecer no painel de controlo digital, ver Tabela-2. Se os erros Fx e Ex continuarem a aparecer, contacte a assistência técnica.



Se a superfície do painel de controlo estiver sujeito ao vapor, todo o sistema de controlo será desactivado, soará um sinal de aviso e "E" piscará no visor.



Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Isto pode emitir um aviso erróneo de funcionamento.



Não colocar painéis/tachos no painel de controlo digital.

6 Manutenção e cuidados

Informações gerais

A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.



PERIGO:

Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!



PERIGO:

Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar.
As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queiem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contêm ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.



Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpeza da placa

Superfícies em vitrocerâmica

Limpe a superfície de cerâmica de vidro (vitrocerâmica) com água fria, prestando atenção para não deixar agentes de limpeza residuais e seque com um pano macio. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica quando usar a placa pela próxima vez. Os resíduos secos na superfície de vitrocerâmica não devem, em circunstância alguma, ser raspados com lâminas de gancho, palha de aço ou ferramentas similares.

Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com descalcificante disponível no mercado ou com pequenas quantidades de agentes descalcificantes como vinagre ou sumo de limão.

Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvidos. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.



Os alimentos à base de açúcar, tais como cremes e caramelo devem ser raspados imediatamente, sem esperar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vitrocerâmica poderá ficar irremediavelmente danificada.

Com o tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afecta o desempenho do produto.

Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.

7 Resolução de problemas

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto não funciona.

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*
- Se o visor não acender quando liga de novo a placa. >>> *Desligue o equipamento no interruptor do circuito. Espere 20 segundos e depois volte a ligá-lo.*
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> *Deixe que a sua placa arrefeça.*
- O tacho de cozedura não é apropriado. >>> *Verifique o seu tacho.*

O símbolo "□" e "□" ou "┐" aparece no visor da zona de cozedura.

- Não pousou o tacho na zona de cozedura activa. >>> *Verifique se há um tacho na zona de cozedura activa.*
- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> *Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> *Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.*
- O tacho de cozedura ou a zona de cozedura está sobreaquecida. >>> *Deixe que arrefeçam.*

A zona de cozedura seleccionada desligou-se subitamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozedura para a zona de cozedura seleccionada pode ter sido ultrapassado. >>> *Tem que definir um novo tempo de cozedura ou terminar a cozedura.*
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> *Deixe que a sua placa arrefeça.*
- Um objecto pode estar a tapar o painel de controlo digital. >>> *Remova o objecto do painel.*

O tacho não aquece mesmo com a zona de cozedura ligada.

- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> *Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> *Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.*



Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.

