



Iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata

Įmontuojama viryklė

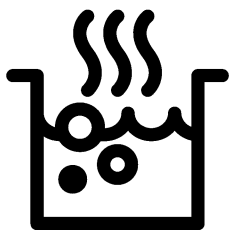
Vartotojo vadovas

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkownika

Table de cuisson encastrable

Manuel de l'utilisateur



HII64200AT

LV / LT / PL / FR

185.2619.19/R.AG/10.01.2020/4-2

7757189209

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

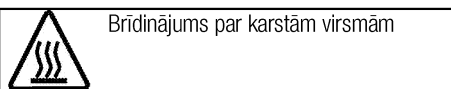
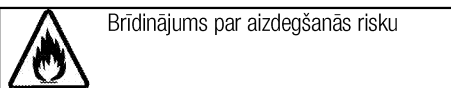
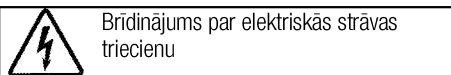
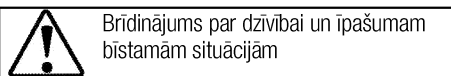
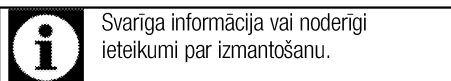
Cienījamais pircēj!

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 atsaucēi 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.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/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	16

6 Apkope un tīrīšana 21

Vispārīga informācija	21
Plīts virsmas tīrīšana	21

7 Traucējummeklēšana 22

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

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

Vispārējā drošība

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas 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 instrukcāžu. 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 uzšļakstot 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 nomaina 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.

- Pārlicinieties, 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 tautiņiem 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! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
 - BRĪDINĀJUMS: Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
 - Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nepieskarieties ierīces virsmai. Neizmantojiet ierīci.
 - Pēc lietošanas pabeigšanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar attiecīgo kontrolslēdzi un nepaļaujieties uz katla/pannas detektoru.
 - Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, 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 iepļīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- **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 mājsaimniecības 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:

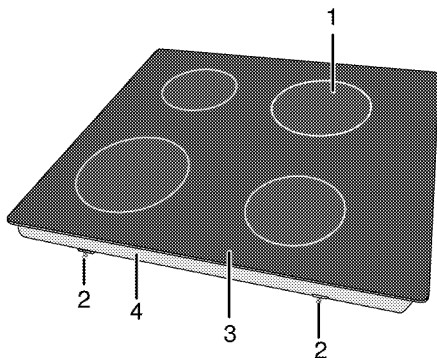
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

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 sašķiroti atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājsaimniecības atkritumiem.

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



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

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	maks. 7200 W
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Ārējie izmēri (augstums/platums/dzīlums)	55 mm/580 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dzīlums)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Degļi	
Aizmugures kreisā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	2000/2300W
Priekšpuses kreisā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	2000/2300W
Priekšpuses labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	145 mm
Jauda	1600/1800 W
Aizmugures labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	210 mm
Jauda	2000/2300W



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



Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, 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.



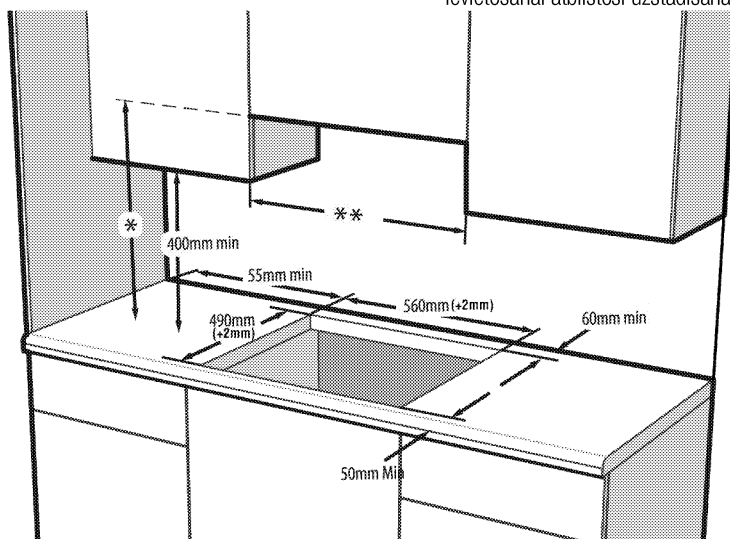
BĪSTAMI:

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

Pirms uzstādīšanas

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



* Minimālajam nosūcēja augstumam ir jāatbilst nosūcēju instrukciju rokasgrāmātā 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/līnijas, 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 saspīests, 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, sāksianas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

Pievienojiet barošanas kabeli.



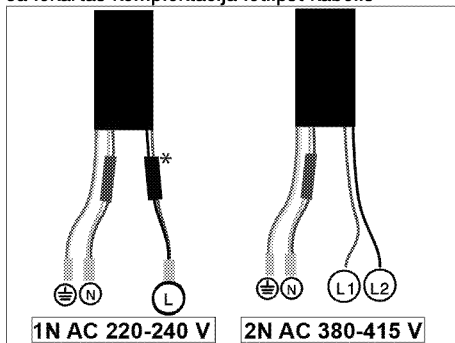
Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju,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





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.

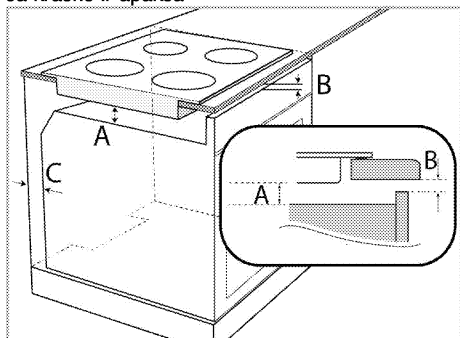
Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis



* (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)

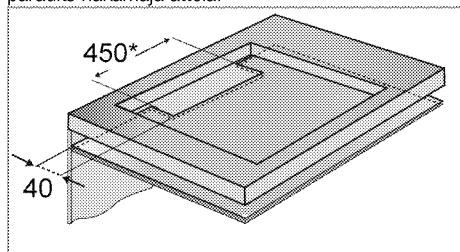
Iekārtas uzstādīšana Ja krāsns ir apakšā



- A min. 15 mm
B min. 5 mm
C 20 mm

Ja padome ir apakšā

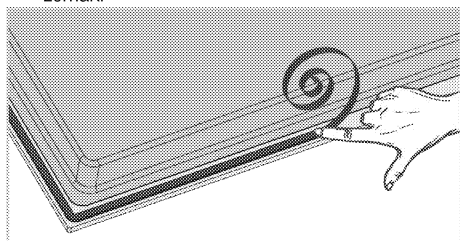
Mēbeļu aizmugurējā daļā jāatstāj ventilācijas atvere, kā parādīts attēlā.



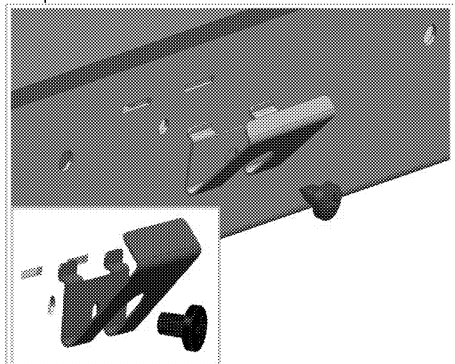
* min.

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 šķidrums 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.



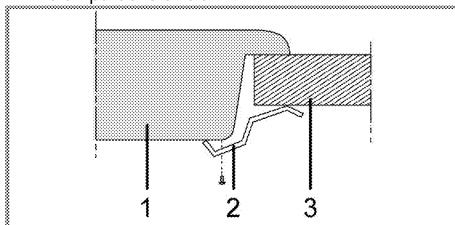
4. Fiksējiet montāžas atsperes, ievietojot un pieskrūvējot tās pa apakšējā rāmja caurumiem, kā parādīts attēlā.



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

i Uzstādīšanas atsperu skaits šim produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

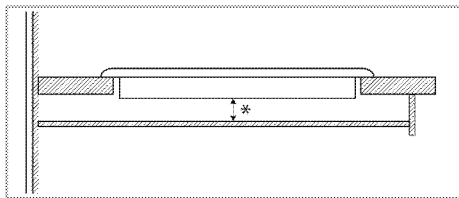
5. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrējiet.
6. Pēc plīts virsmas novietošanas uz letes virsmas to varēs vienkārši piestiprināt ar skavu palīdzību. Ja letes virsmas izmēri nav atbilstoši, tad iekārtas priekšpusē var piestiprināt 2 montāžas skavas, kā tālāk parādīts attēlā.



- 1 Plīts virsma
- 2 Uzstādīšanas skava
- 3 Lete

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

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

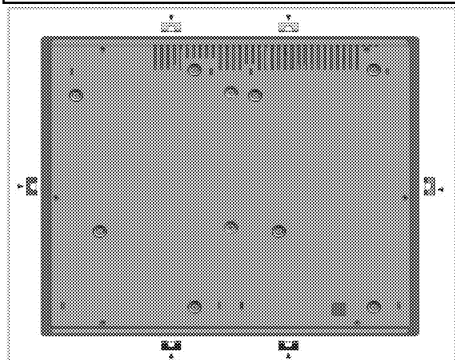


* min. 15 mm

Skats no aizmugures (savienojuma atveres)



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:

Piļts virsma ir aprīkota ar detaļām, kas darbojas ar gāzi un elektrību. Šī iemesla dēļ, piļts 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

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kasti un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartonas 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 atlaidiniet.
- 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

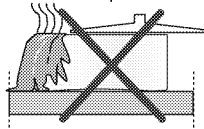


Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarseta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts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

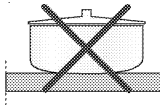
- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidzināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un katroļus 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 notīriet no virsmas visus šos izkusušos materiālus. Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakanu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannās atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādējādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlijuša 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, nebīdīet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

Kastroļu izvēle

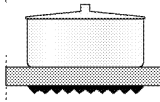
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



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.

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 "L" simbols 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 alumīnija apakšu.

Kastroļa atpazīšanas un fokusēšanas sistēma

Gatavojot ēdienu ar indukcijas palīdzību, enerģija tiek nodrošināta tikai attiecīgajai ēdiena gatavošanas zonai, kura ir nosegta 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. Izvēlētajā ēdiena gatavošanas zonā un "L" simbols pārmaiņus mirgo.

Droša izmantošana

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

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

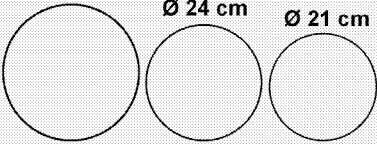
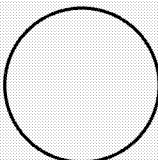
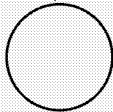
Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanai neizmantojiet alumīnija foliju. Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanas

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.

Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

Liela ēdiena gatavošanas zona	Parasta ēdiena gatavošanas zona	Maza ēdiena gatavošanas zona
<p>Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Liela ēdiena gatavošanas zona</p> <ul style="list-style-type: none">Automātiski piemērojas kastrolim.Ideāli sadala jaudu.Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama, lai pagatavotu tādus ēdienus kā lielas plānās pankūkas vai pusjēlas vai jēlas lielas zivis.	<p>Parasta ēdiena gatavošanas zona</p> <ul style="list-style-type: none">Automātiski piemērojas kastrolim.Ideāli sadala jaudu.Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama visu veidu ēdiena gatavošanai.	<p>Maza ēdiena gatavošanas zona</p> <ul style="list-style-type: none">Izmantojama lēnai ēdiena gatavošanai (mērcēm, kremiem)Izmantojama mazu porciju vai porciju pagatavošanai, atkarībā no personu skaita.

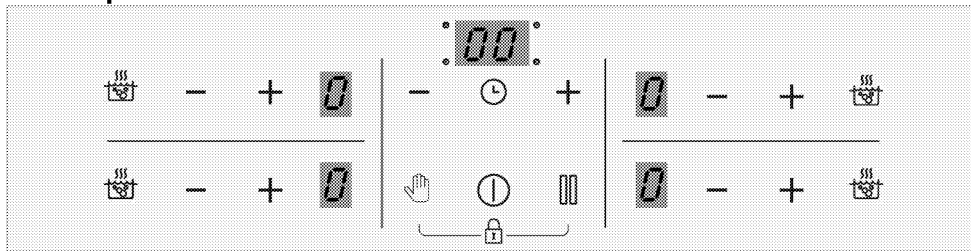
Plīts virsmu izmantošana



BĪSTAMI:

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

Vadības panelis



Specifikācijas

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

- 4 Taustiņu bloķēšanas/bērnu drošības funkcijas decimāldaļu atdalītājs
- 5 Taimera mīnus taustiņš (taimera līmenim)

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

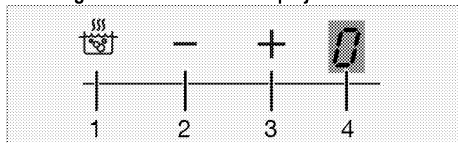
Nodrošiniet, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitra un netīra virsma var izraisīt funkciju nepareizu darbību.

Plīts virsmas ieslēgšana:

- Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam . Visu ēdiena gatavošanas zonu displejs tiks parādīts "0".

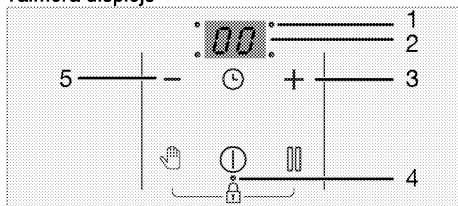
Attēli un shēmas paredzētas tikai informatīviem nolūkiem. Faktiskais izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.

Ēdiena gatavošanas zonas displejs

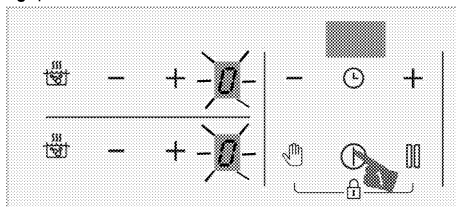


- Lielas jaudas iestatījuma (pastiprinātāja) aktivizēšanas taustiņš
- Mīnus zonas taustiņš (temperatūras līmenim)
- Plus zonas taustiņš (temperatūras līmenim)
- Ēdiena gatavošanas zonas displejs

Taimera displejs



- Laika iestatījuma decimāldaļu atdalītājs
- Taimera displejs
- Taimera plus taustiņš (taimera līmenim)



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

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

Ēdiena gatavošanas zonas izslēgšana:

Aktivizētu ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 veidos:

- Pieskaroties taustiņam . Pieskaroties taustiņam .
- Samazinot temperatūru līdz "0" līmenim; Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, pielāgojot temperatūras iestatījumu līdz "0" līmenim.
- Izmantojot izslēgšanas funkciju taimeri atbilstoši vajadzīgajai ēdiena gatavošanas zonai;

Pēc noteiktā laika taimeris izslēgs ar to saistīto ēdiena gatavošanas zonu. Attiecīgajā displejā parādīsies "0" vai "00".

Pēc noteiktā laika tiks atskaņots skaņas signāls. Lai apturētu skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam uz vadības panela.

4. Vienlaikus pieskaroties zonas taustiņiem "—" / "+" atbilstoši vēlamajai ēdiena gatavošanas zonai.

Varat izslēgt attiecīgo ēdiena gatavošanas zonu,

vienlaikus pieskaroties tās taustiņiem "—" / "+".

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

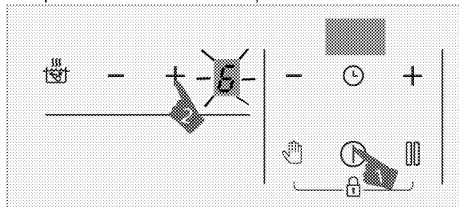
Atlikušā siltuma indikators

Ja ēdiena gatavošanas zonas displejā mirgo simbols "H", tas nozīmē, ka plīts virsma joprojām ir karsta un to var izmantot neliela ēdiena daudzuma uzsilīšanai. Pēc neilga laika šī simbola vietā tiks parādīts simbols "h", kas nozīmē, ka plīts virsmas siltums ir samazinājies.

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

Temperatūras līmeņa regulēšana

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam "ⓘ".
2. Noregulējiet vajadzīgo temperatūras līmeni, pieskaroties zonas taustiņiem "—" / "+".



» Atbilstošā ēdiena gatavošanas zona sāks darboties iestatītajā temperatūras līmenī.

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

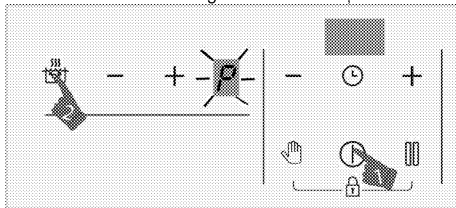
Lielas jaudas iestatījums (PASTIPRINĀTĀJS)

Varat izmantot pastiprinātāja funkciju ātrai sasilīšanai.

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

Lielas jaudas iestatījuma (PASTIPRINĀTĀJA) izvēle

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam "ⓘ".
2. Pieskarieties attiecīgās zonas taustiņam "P".



» Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu, un ēdiena zonas displejā tiks parādīts simbols "P". Ēdiena gatavošanas zonā pastiprinātāja funkcija izslēdzas, un darbība notiek "9." līmenī.

Lielas jaudas iestatījuma (PASTIPRINĀTĀJA) priekšlaicīga izslēgšana

Ir iespējams jebkurā laikā izslēgt lielas jaudas

iestatījumu, pieskaroties taustiņam "—" vai "P".

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

Darbības princips divām zonām, kas atrodas tajā pašā vertikālajā virzienā

Ja vienai zonai ir iestatīts līmeņa pastiprinātājs un otrai zonai, kas atrodas tajā pašā vertikālajā virzienā, iestatīts par 6. līmeni lielāks līmenis (7., 8. un 9.), pirmās zonas līmenis pārslēdzas uz 9. līmeni, bet otrās zonas līmeni var iestatīt augstāku par 6. līmeni (7., 8. un 9.). Ja otrajai zonai ir iestatīts līmeņa pastiprinātājs, pirmā zona pārslēdzas uz 6. līmeni.

Tīrīšanas bloķēšana

Izmantojot tīrīšanas bloķēšanas funkciju, 20 sekundes tiks bloķēta visu vadības panela taustiņu darbība, kamēr plīts virsma ir ieslēgta, lai lietotājs varētu veikt ātru tīrīšanu. Šajā laikā ierīcei netiks pievadīta strāva.

Tīrīšanas bloķēšanas funkcijas aktivizēšana

1. Kad ir ieslēgta jebkura ēdiena gatavošanas zona, turiet nospiestu taustiņu "P", līdz tiek atskaņots viens skaņas signāls.

Plīts virsmas taimera displejā tiks sākta laika atskaite, sākot no 20. Šajā laikā nedarbosies neviens panela taustiņš, izņemot taustiņu "ⓘ".

Tīrīšanas bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana

Lai deaktivizētu tīrīšanas bloķēšanas funkciju, nav jānospiež neviens taustiņš. Pēc 20 sekundēm plīts virsma atskaņos skaņas signālu un tīrīšanas bloķēšanas funkcija tiks automātiski izslēgta.



Ja vēlaties izslēgt tīrīšanas bloķēšanas funkciju

ātrāk, turiet nospiestu taustiņu , līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.


Bērnu drošības funkcija

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

Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana

1. Kad plīts virsma ir gaidīšanas režīmā, vienlaikus

turiet nospiestu taustiņu  un , līdz tiek atskaņots **viens skaņas signāls**.



Tiks ieslēgta bērnu drošības funkcija. Visu ēdiena gatavošanas zonu displejā īslaicīgi parādīsies "L", un tiks ieslēgts taustiņa  decimāldaļu atdalītājs.




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

Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana

1. Kad bērnu drošības funkcija ir ieslēgta, vienlaikus

turiet nospiestu taustiņu  un , līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.


» Bērnu drošības funkcija tiks izslēgta. Visos ēdiena gatavošanas zonu displejos sāks mirgot "L" un  indikators nodzisis.

Taustiņu bloķēšanas funkcija



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

Taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšana



1. Vienlaikus turiet nospiestu taustiņu  un , līdz tiek atskaņots **viens skaņas signāls**.


Tiks ieslēgta taustiņu bloķēšanas funkcija un ieslēgsies taustiņa  decimāldaļu atdalītājs.



Taustiņu bloķēšanas funkciju var aktivizēt tikai darbības režīmā. Pēc taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšanas varēs izmantot tikai taustiņu . Ja pieskaršities jebkurai citai pogai, sāks mirgot taustiņa  decimāldaļu atdalītājs, norādot, ka ir ieslēgta taustiņu bloķēšanas funkcija. Ja laikā, kad ir bloķēti taustiņi, ieslēgsit plīts virsmu, būs jādeaktivizē taustiņu bloķēšanas funkcija, lai varētu atkal ieslēgt plīts virsmu. Ja pieskaršities citam taustiņam, neizslēdzot taustiņu bloķēšanas funkciju, visu ēdiena gatavošanas zonu displejos sāks mirgot "L", norādot, ka ir aktivizēta taustiņu bloķēšanas funkcija. Izslēdziet taustiņu bloķēšanas funkciju, lai atkal ieslēgtu plīts virsmu.

Taustiņu bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana


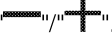
1. Kad taustiņu bloķēšanas funkcija ir ieslēgta, vienlaikus pieskarieties taustiņam  un , līdz tiek atskaņoti **divi skaņas signāli**.

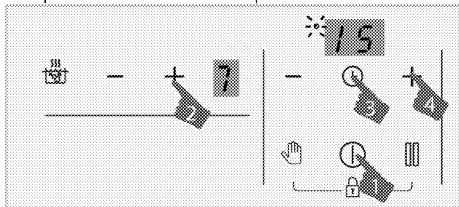
» Taustiņa  indikators nodzisis un vadības panelis tiks atbloķēts.


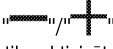
Taimera funkcija

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


Taimera aktivizēšana


1. Ieslēdziet plīts virsmu, pieskaroties taustiņam .
2. Noregulējiet vajadzīgo temperatūras līmeni, pieskaroties zonas taustiņiem .





3. Lai aktivizētu taimerī, pieskarieties taustiņam . Taimera displejā parādīsies simbols "00" un izvēlētās gatavošanas zonas decimāldaļu atdalītājs.
4. Iestatiet vajadzīgo ilgumu, pieskaroties taimera taustiņiem .
5. Iestatījums tiks aktivizēts pēc 10 sekundēm. Taimera displejā sāks mirgot izvēlētās gatavošanas zonas decimāldaļu atdalītājs.

6. Lai iestatītu taimeris citām ēdiena gatavošanas zonām, atkārtojiet iepriekš aprakstītas darbības.

 Ja dažādām zonām tiek iestatītas vismaz vairākas taimera vērtības, taimera displejā būs redzams tās zonas taimeris, kuram ir mazākā vērtība, un sāks mirgot šīs zonas decimāldaļu atdalītājs. Nepārtraukti degs arī pārējo zonu decimāldaļu atdalītāji.

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

 Taimeris nevar iestatīt, neizvēloties ēdiena gatavošanas zonu un tās temperatūras vērtību.

 Taimeris var iestatīt tikai ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām.

Taimera deaktivizēšana

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

Taimeru deaktivizēšana pirms darbības laika beigām

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

Pirms darbības laika beigām taimeris var deaktivizēt divos veidos.

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

1. Pieskarieties taimera taustiņiem "—" / "++", līdz tās ēdiena gatavošanas zonā, kurā ir ieslēgts taimeris, tiek parādīts simbols "00".


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

Deaktivizējiet attiecīgās zonas taimeris, vienlaikus

pieskaroties atbilstošās zonas taustiņiem "—" / "++".

1. Vienlaikus pieskarieties atbilstošās zonas taustiņiem "—" / "++".

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

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

Apturēšanas funkcija

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

 Ja kādai ēdiena gatavošanas zonai ir iestatīts taimeris, tas turpinās darboties pēc funkciju apturēšanas.

1. Kad darbojas kāda no ēdiena gatavošanas zonām,

pieskarieties taustiņam "00".


Visas ēdiena gatavošanas zonas darbosies minimālā līmenī (1. līmenis). Ieslēgto ēdiena gatavošanas zonu displejs tiks parādīts simbols "00".


2. Vēlreiz pieskarieties taustiņam "00", lai atkārtoti aktivizētu visas apturētās ēdiena pagatavošanas zonas ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Droša un efektīva ēdienaagatavošanas indukcijas zonu izmantošana

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

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

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

 Produkts var sākt apstāties, kad tas darbojas no 1. līdz 7. līmenim, it īpaši ar virtuves traukiem ar mazu diametru un tad, ja ūdens un eļļa ir maz. Tā nav vaina.

Darbības laika ierobežojumi

Plīts virsmas vadības ierīcēm ir darbības laika ierobežojums. Ja viena vai vairākas ēdiena gatavošanas zonas paliek ieslēgtas, pēc noteikta laika perioda tās tiks automātiski izslēgtas (skatiet 1. tabulu).

Ja ēdiena gatavošanas zonai ir taimeris, vēlāk tiks izslēgts arī taimera displejs.

Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlēta temperatūras līmeņa. Šim temperatūras līmenim ir maksimāls darbības laiks.

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

1. tabula: Darbības laika ierobežojumi

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums — viena stunda
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minūtes
P (pastiprinātais)	10 minūtes (*)
(*) Pēc 5 minūtēm plīts virsma pārslēgsies 9. līmenī	

Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsma ir aprīkota ar sensoriem, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Turpmāk ir aprakstītas iespējamās pārkaršanas pazīmes:

- Ieslēgtā ēdiena gatavošanas zona var tikt izslēgta.
- Izvēlētais līmenis var samazināties no augstāka līmeņa līdz 7. līmenim.

Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsma ir aprīkota ar pārplūšanas drošības sistēmu. Ja ēdiens pārplūst un izšļakstās uz vadības paneļa, sistēma automātiski atvieno ierīci no elektrotīkla un izslēdz plīts virsmu. Šajā laikā displejā tiek parādīts brīdinājums "E".

Precīzs jaudas iestatījums

Viens no indukcijas plīts virsmas darbības principiem ir tūlītēja reakcija uz komandām. Tā ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādējādi varat novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai.

Trokšņi

Lietotājs gatavojot, iespējams, dzirdēs trokšņus

Plīts virsmas izmantošanas laikā atkarībā no katlu materiāla, iespējams, var rasties trokšņi. Šie trokšņi ir ierasta indukcijas tehnoloģijas daļa. Tas nav defekts.

Iespējamie trokšņu iemesli un veidi:

Ventilatora troksnis

Plīts virsmai ir ventilators, kas tiek aktivizēts automātiski atkarībā no produkta temperatūras. Ventilatoram ir dažādi darbības līmeņi, un tie tiek aktivizēti atkarībā no temperatūras.

Zemas frekvences dūcoša skaņa, kas līdzinās transformatora darbības troksnim

Šis troksnis ir ierasts indukcijas tehnoloģijai. Tā kā karstums tiek vadīts tieši uz trauku pamatni, dūcošais troksnis var rasties trauku materiāla dēļ. Tāpēc lietotājs var dzirdēt dažādus trokšņus, gatavojot ar dažādiem traukiem.

Krakšķēšana

Gatavojot, iespējams, dzirdēsiet krakšķēšanu. Šie trokšņi saistīti ar trauku pamatnes materiālu un trauku uzbūvi. Ja traukam ir vairāki dažādu materiālu slāņi, var rasties krakšķēšana.

Svilpojoši trokšņi

Svilpojoši trokšņi var rasties, vienlaikus gatavojot uz divām sildriņķiem vienā plīts virsmas pusē ar dažādiem gatavošanas līmeņiem.

Tukšs katls

Troksnis var būt dzirdams, karsējot tukšu katlu. Troksnis vairs nebūs dzirdams, kad ēdiena pagatavošanas traukā ieliesiet ūdeni vai ieliksiet ēdienu.

Kļūdu ziņojumi

2. tabula: Kļūdu kodi un kļūdu cēloņi

Kļūdas cēlonis	Indikators	Displejs
Nospiesti divi vai vairāki taustiņi	Mirgo simbols "E"	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Plīts virsma ir pārkarususi	Mirgo simbols "H"	Ēdiena gatavošanas zonas displejs



Plašāku informāciju par kļūdu ziņojumiem, kas var tikt parādīti skārienvadības panelī, skatiet 2. tabulā.



Ja skārienvadības paneļa virsma tiek pakļauta intensīvai garaiņu iedarbībai, visa vadības sistēma var tikt izslēgta un atskanēt kļūdas skaņas signāls.



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

6 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, tādejādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mikstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mikstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā 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 labi absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru drāniņu.



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

Laika gaitā var notikt neliela pārkļūjuma 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 "i" simbols.

- Katls nav novietots uz aktīvas 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 pārkaršis vai ēdiena gatavošanas zona ir pārkaršusi. >>> Ļaujiet tiem atdzist.

Izvēlēta 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 paneļa.

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.

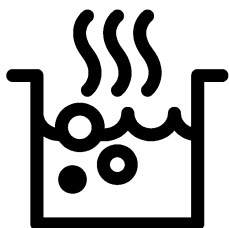


Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.



Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

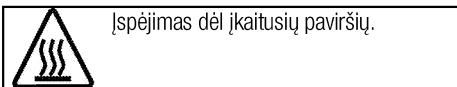
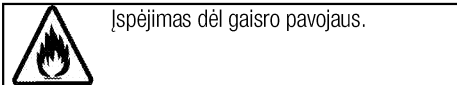
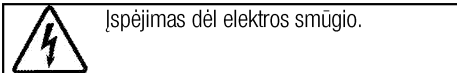
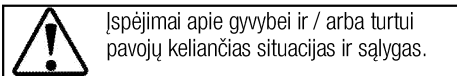
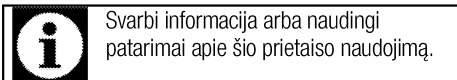
Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausių technologijų, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridedamus 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:



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

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

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 21

Bendroji informacija.....	21
Kaitlentės valymas.....	21

7 Trikčių nustatymas 22

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite 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 asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbu, kuriuos atliko neįgalioji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioji. 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 gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą privaloma 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 amčiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, 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 vandeniu, 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 įtrūkęs, 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 prikaistus, 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:

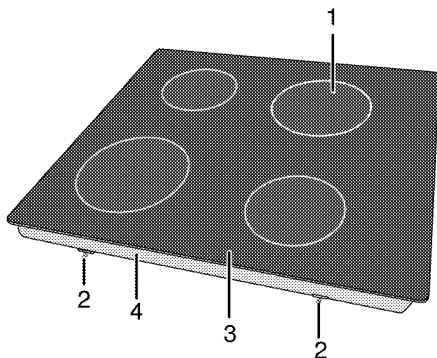
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

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

Techniniai duomenys

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



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



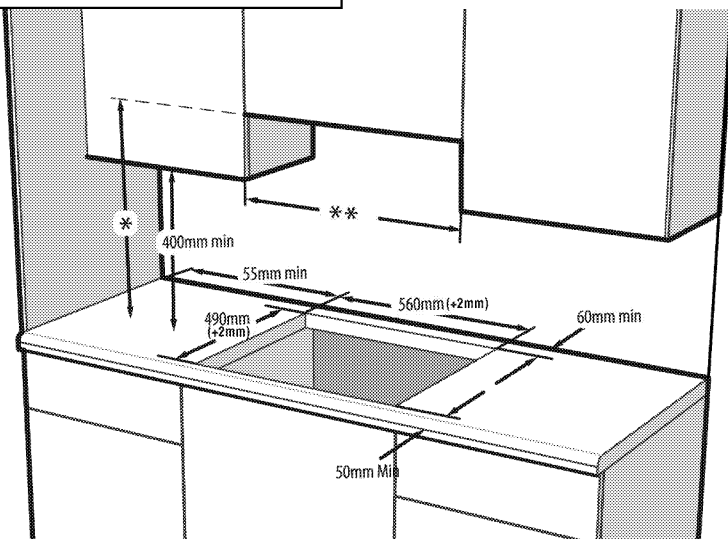
PAVOJUS:

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 sulyguotas ir pritvirtintas horizontaliai.
- Atsižvelgdami į matmenis, išpaukite stalviršyje tinkamą viryklei skylę.



* Minimalus atstumas iki gartraukio nurodytas gartraukio naudojimo instrukcijoje.

** Minimalus atstumas tarp spintelių turi būti 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 paviršius!


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!

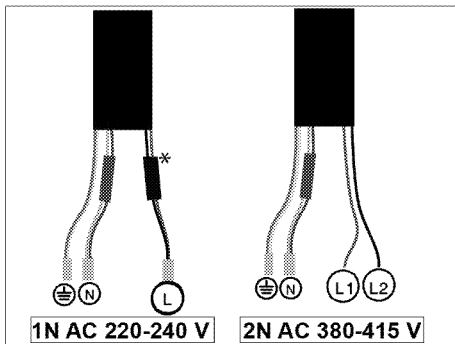
Maitinimo kabelio prijungimas

i Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitę 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) vryklės, atsižvelgiant į IEE reglamentas. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

Jeigu su gaminium 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 (⊕) (žemimo)

» arba

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

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

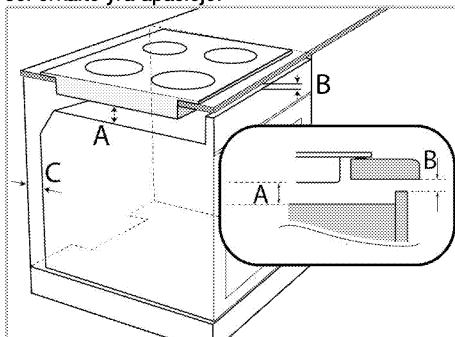
- Rudas laidas = L1 arba L2 (1 fazė arba 2 fazė)
- Juodas laidas = L2 arba L1 (2 fazė arba 1 fazė)
- Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (⊕) (žemimo)

» arba

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

Gaminio įrengimas

Jei orkaitė yra apačioje:



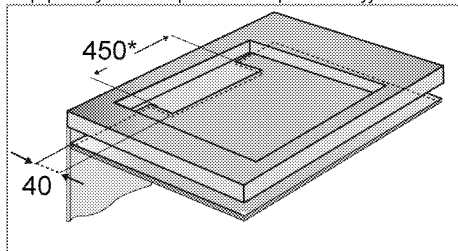
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Jei laive yra apačioje:

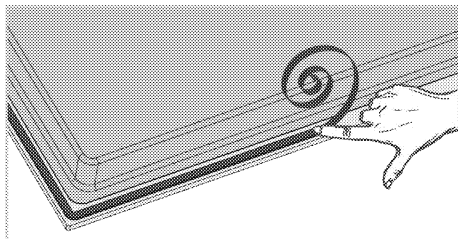
Baldų galinėje dalyje reikia palikti ventiliacines angas, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje.



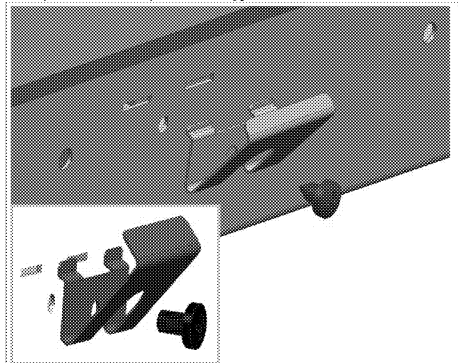
* min.

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 paviršų, 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.



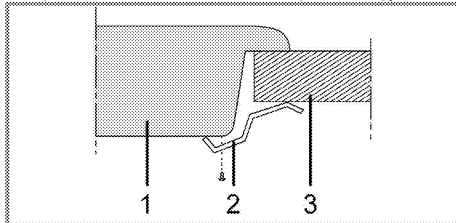
4. Užfiksuokite montavimo spyruokles, įkišdami ir įsukdami jas pro apatinio korpuso angas, kaip pavaizduota paveikslėlyje.



i Kai kurių modelių gaminyje gali būti pateikiamas naujas su pritaisytomis montavimo spyruoklėmis.

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

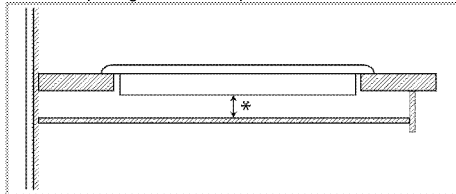
5. Dėkite kaitlentę į stalviršio ir sulyinkite ją.
6. Padėjus kaitlentę ant stalviršio, ją bus paprasčiausiai užfiksuoti spaustukais. Jeigu stalviršio matmenys yra netinkami, prie gaminio priekinės pusės galima pritvirtinti 2 montavimo spaustukus, kaip pavaizduota toliau esančiame paveikslėlyje.



- 1 Kaitlentė
- 2 Montavimo spaustukas
- 3 Stalviršis

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

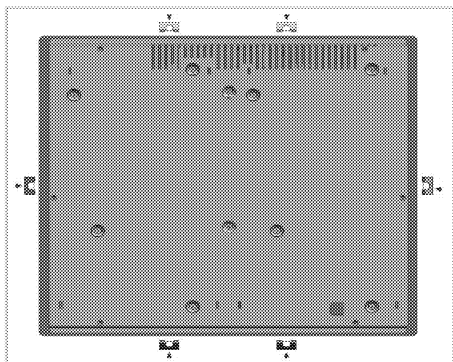
Pavyzdžiui, jeigu apatinė buitinio prietaiso dalis yra liečiama, nes jis įrengtas virš stalčiaus, tuomet ši dalis turi būti apsaugota medine plokšte.



* min. 15 mm

Vaizdas iš galo (prijungimo skylės)

i 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 apsukite 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 prikaistuvių dugnai neturi būti mažesni už kaitvietės skersmenį.
- Kaitinimo vietos ir prikaistuvių 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 paviršius. Valydami nenaudokite šlifuojančių 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



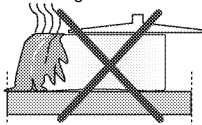
Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliao keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę,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

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtinai visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitindami 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 įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminsys gari sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų. Jeigu tokios medžiagos ištirptų, nedelsdami nuvalykite paviršius. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.
- Naudokite tik prikaistusius arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistusius ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių. Prikaistusius 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.

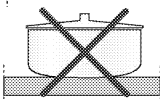
Prikaistuvių pasirinkimas

- Stiklo keramikos paviršius yra atsparus karščiui ir dideliems temperatūrų skirtumams.
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.

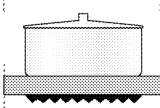
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršius.



Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršius ir sukelti gaisrą.



Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.



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

Naudodami indukcinės kaitlentės, naudokite tik indukciniam gaminimui tinkamus indus.

Prikaistuvio patikrinimas

Galite naudoti šiuos būdus patikrinti, ar prikaistuvius tinkamas naudoti su indukcinė virykle, ar ne.

1. Prikaistuvius tinkamas, jeigu jo dugnas traukia magnetą.
2. Prieikaistuvius tinkamas, jeigu padėjus jį ant kaitvietės ir įjungus kaitlentę, nežybcioja "L".

Galite naudoti plieninius, tefloninius arba aliumininius prikaistusius su specialiais magnetiniais dugnais, kurių tinkamumas gaminimui indukcinio būdu nurodytas jų etiketėse. Stiklinių, keraminių, molinių ir nerūdijančio plieno indų nemagnetiniais akiuminiais 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 žybcioja pasirinkta kaitvietė ir simbolis "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 susuktų maisto produktų.



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



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

Indui tinkamos kaitvietės parinkimas

Didelė kaitvietė	Įprasta kaitvietė	Maža kaitvietė
<p>Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p>Didelė kaitvietė</p> <ul style="list-style-type: none"> Automatiškai prisitaiko pagal prikautuvį. Optimaliai paskirsto energiją. Užtikrina puikų šilumos paskirstymą. Naudojama tokiems patiekalams kaip labai dideli lietiniai arba didelės puszalės arba beveik žalios žuvis gaminti. 	<p>Įprasta kaitvietė</p> <ul style="list-style-type: none"> Automatiškai prisitaiko pagal prikautuvį. Optimaliai paskirsto energiją. Užtikrina puikų šilumos paskirstymą. Naudojama gaminti maistą bet koku būdu. 	<p>Maža kaitvietė</p> <ul style="list-style-type: none"> Naudojama lėtam maisto gaminimui (padažams, kremams ruošti) Naudojama mažoms porcijoms arba porcijoms pagal žmonių skaičių ruošti.

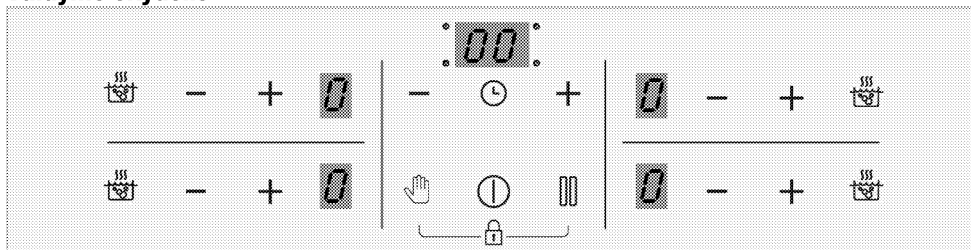
Kaitlenčių naudojimas



PAVOJUS:

Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors 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

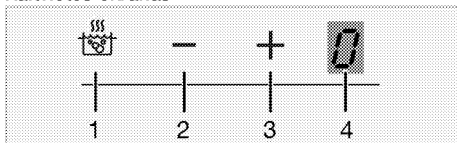
- Įjungimo / išjungimo mygtukas
- Mygtukų užraktas / apsaugos nuo vaikų mygtukas
- Laikmačio įjungimo / išjungimo mygtukas
- Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) mygtukas



- Valymo užrakto mygtukas
- Sustabdymo ir paleidimo mygtukas
- Mažinimo mygtukas
- Didinimo mygtukas

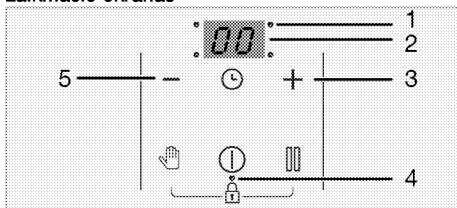
i Brėžiniai ir paveikslėliai pateikiami tik informaciniais tikslais. Tikroji išvaizda ir funkcijos gali skirtis atsižvelgiant į kaitlentės modelį.

Kaitvietės ekranas



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

Laikmačio ekranas



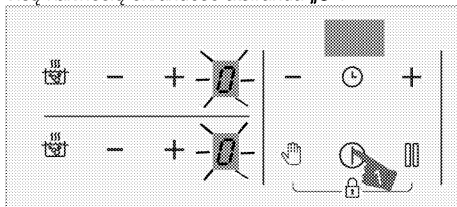
- 1 Laiko nustatymo dešimtainis kablelis
- 2 Laikmačio ekranas
- 3 Laikmačio lygio didinimo mygtukas
- 4 Mygtukų užrakto / apsaugos nuo vaikų mygtuko dešimtainis kablelis
- 5 Laikmačio lygio mažinimo mygtukas

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

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

Kaitlentės įjungimas:

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "ⓘ".
Visų kaitviečių ekranuose atsiranda „0“.



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

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

Kaitvietės išjungimas:

Įjungtą kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. **Paliečiant mygtuką "ⓘ"**

Palieskite mygtuką "ⓘ".

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

Kaitvietę galima išjungti sumažinant temperatūrą iki 0 lygio.

3. **Naudojant pasirinktos kaitvietės laikmačio išjungimo funkciją**

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs jam priskirtą kaitvietę. Atitinkamame ekrane bus rodomas užrašas „0“ arba „00“.

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

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

Pasirinktą kaitvietę galima išjungti vienu metu

paliečiant jos mygtukus "—" / "+".

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

Likutinės šilumos indikatorius

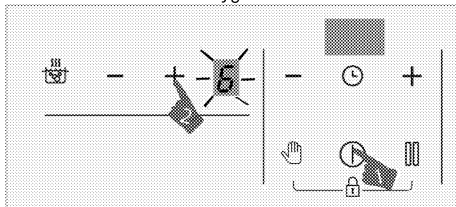
Jei kaitvietės ekrane mirksi simbolis „H“, kaitlentė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliame maisto kiekiui pašildyti. Šis simbolis netrukus pasikeis į „h“. Tai reiškia, kad kaitvietė vėsta.

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

Temperatūros lygio reguliavimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "ⓘ".
2. Nustatykite pageidaujimą temperatūros lygį

liesdami kaitvietės mygtukus "—" / "+".



» Kaitvietė ims veikti nustatytu temperatūros lygiu.



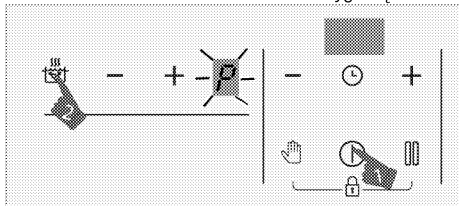
Išorinė 280 mm indukcinės viryklės kaitvietės dalis (jei jūsų gaminyje įrengta 280 mm indukcinės viryklės kaitvietė) įjungiama tik tada, kai prikaistuvis yra pakankamai didelis, kad uždegtų kaitvietę, ant kurios jis uždedamas, ir yra nustatyta aukštesnio nei 8 lygio temperatūra.

Didelio galingumo nustatymas (galios didinimas)

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

Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) pasirinkimas:

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "⏻".
2. Palieskite atitinkamos kaitvietės mygtuką "👉".



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

Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) išjungimas anksčiau:

Didelio galingumo nustatymą (galios didinimą) galite bet kada išjungti palietę mygtukus "⏻" arba "👉". Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia 9 lygiu.

Viena vertikalia linija išdėstyti 2 kaitviečių veikimo principas:

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

Valymo užraktas

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

Valymo užrakto įjungimas

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

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

Valymo užrakto išjungimas

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



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

Apsaugos nuo vaikų užraktas

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

Apsaugos nuo vaikų užrakto įjungimas

1. Kaitlentei veikiant budėjimo režimu, vienu metu palieskite ir palaikykite mygtukus "👉" ir "🔒", kol išgirsite **vieną garso signalą**. Įsijungs apsaugos nuo vaikų užrakto funkcija. Kurį laiką visų kaitviečių ekranuose bus rodoma „L“ ir įsijungs mygtuko "🔒" dešimtainis kablelis.



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

Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas

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

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

Mygtukų užraktas

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

Mygtukų užrakto įjungimas

1. Vienu metu palieskite ir laikykite mygtukus "👉" ir "🔒", kol išgirsite **vieną garso signalą**. Įsijungs mygtukų užraktas ir sumirksėjęs užsideds mygtuko "🔒" dešimtainis kablelis.

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

Mygtukų užrakto išjungimas

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

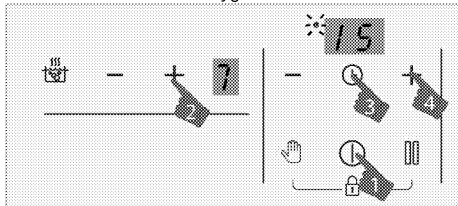
» Mygtuko "Ⓛ" lemputė išsijungia ir valdymo skydelis atrakinamas.

Laikmačio funkcija

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

Laikmačio įjungimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką "Ⓛ".
2. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį liesdami kaitvietės mygtukus "—" / "+".



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

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

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

i Laikmačio negalima nustatyti nepasirinkus kaitvietės ir jos temperatūros reikšmės

i Galima nustatyti tik jau veikiančios kaitvietės laikmatį.

Laikmačio išjungimas

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

Laikmačio išjungimas anksčiau

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

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

1. Laikykite paspaudę laikmačio mygtukus "—" / "+", kol kaitviečių, kurių laikmatis įjungtas, ekrane užsidegs „00“.
- » Išjungs atitinkamos kaitvietės dešimtainis kabelis, o laikmatis bus išjungtas.

Išjungti atitinkamos kaitvietės laikmatį, vienu metu

paliečiant atitinkamos kaitvietės mygtukus "—" / "+".

1. Vienu metu palieskite atitinkamos kaitvietės mygtukus "—" / "+".

» Išjungs atitinkamos kaitvietės dešimtainis kabelis, o laikmatis bus išjungtas.

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


Stabdymo funkcija

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



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

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

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

Saugus ir veiksmingas indukcinį kaitviečių naudojimas

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



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



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

Naudojimo laiko apribojimai

Kaitlentės valdiklyje įrengta naudojimo laiko apribojimo funkcija. Jeigu paliksite įjungtą vieną ar daugiau kaitviečių, praėjus tam tikram laikui, kaitvietės automatiškai išsijungs (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 anksčiau, 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	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minučių
P (galios didinimas)	10 minutės (*)
(*) Po 5 minučių kaitlentės kaitinimo lygis sumažės iki 9	

Apsauga nuo perkaitimo

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

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

Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

Kaitlentėje įrengta apsaugos nuo išsiliejimo sistema. Jeigu gaminant ant valdymo skydelio išsilieja skysčio, sistema tuoj pat atjungia elektros tiekimą ir išjungia kaitlentę. Tuo metu indikatoriuje rodomas įspėjimas „E“.

Tikslus galios nustatymas

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

Triukšmai

Maisto ruošimo metu vartotojas gali girdėti triukšmą

Naudojant viryklę, gali girdėtis triukšmas, priklausomai nuo puodų medžiagos. Toks triukšmas yra įprastas indukcinėms technologijoms. Tai ne gedimas.

Galimos triukšmo priežastys:

Ventiliatoriaus keliamas triukšmas

Viryklėje yra ventiliatorius, kuris įsijungia automatiškai pagal produkto temperatūrą. Ventiliatorius veikia keliais skirtingais lygiais ir, priklausomai nuo temperatūros, jis pradeda veikti skirtingame lygyje.

Nedidelis zvimbimas, primenantis transformatoriaus veikimą

Tai yra indukcinų technologijų keliamas triukšmas. Kadangi šiluma yra tiesiogiai perduodama į puodo pagrindą, toks zvimbimas gali priklausyti nuo puodo medžiagos. Todėl vartotojas, naudodamas skirtingus puodus, gali girdėti skirtingus garsus.

Traškėjimas

Virimo metu gali girdėtis traškėjimas. Taip yra dėl puodo pagrindo medžiagos ir konstrukcijos. Jei puodo sluoksniai yra iš skirtingų medžiagų, gali girdėtis traškėjimas.

Švilpimas

Kaistant dviems kaitvietėms toje pačioje viryklės pusėje, bet skirtingais virimo lygiais, gali girdėtis švilpimas.




Tuščias prikaistuvis

Triukšmas gali kilti kaitinant tuščią prikaistuvį. Pripylus į jį vandens arba pridėjus maisto, šis garsas akivaizdžiai dings.

Klaidų pranešimai

2 lentelė. Klaidų kodai ir klaidų priežastys

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

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

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja triukščių 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 gaminiui 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 paviršius.

Valydami nenaudokite ėsdinančių 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 paviršius (stiklo keramiką) šaltu vandeniu, pasirūpindami, kad ant jo neiliktų valymo priemonių likučių, ir nusauskite minkšta šluoste. Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršius 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 dėmes) 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 paviršius 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

Kaisdomos ir vėsdomos 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 ją įjunkite.*
- Įsijungė apsaugano perkaitimo. >>> *Palaukite, kol kaitlentė atvės.*
- Puodas netinkamas gaminimui. >>> *Naudokite tinkamą puodą.*

Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis „i“.

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

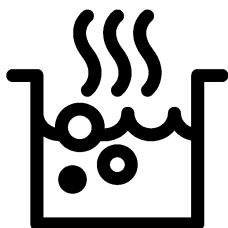


Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.



Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

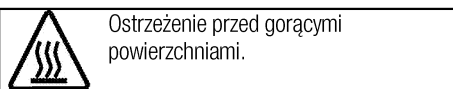
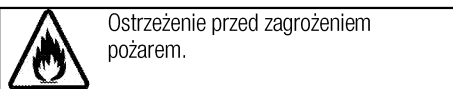
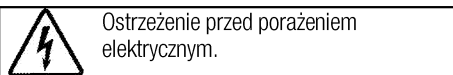
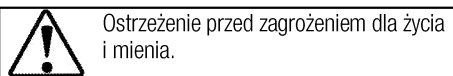
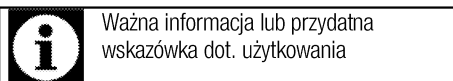
Drogi Kliencie,

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 także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*
Importer: Beko S.A.



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

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia
dotyczące bezpieczeństwa i ochrony
środowiska 4

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

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia.....	9
Dane techniczne.....	9

3 Instalacja 10

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

4 Przygotowanie 14

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

5 Jak używać płyty kuchennej 15

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

6 Czyszczenie i konserwacja 22

Informacje ogólne.....	22
Czyszczenie płyty.....	22

7 Rozwiązywanie problemów 23

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i 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 pokrętła 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". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 15*, wybór naczyń.
 - Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne,

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

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

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- **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:

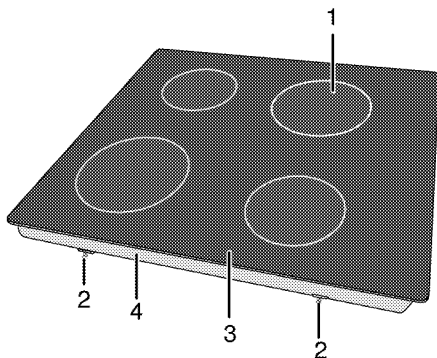
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

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 | Kuchenna płyta indukcyjna | 3 | Powierzchnia ceramiczna |
| 2 | Klamra montażowa | 4 | Pokrywa podstawy |

Dane techniczne

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



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



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



Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z 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.



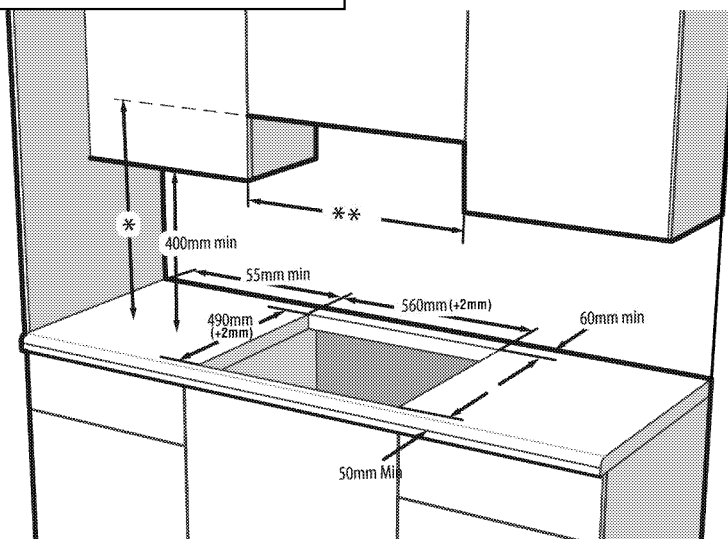
ZAGROŻENIE:

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 (wymiary w mm)

- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu (min. 650 mm).
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepszczy 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

Instalacja i przyłączenie

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





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

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, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

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

 **ZAGROŻENIE:**
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

Przyłączenie kabla zasilania

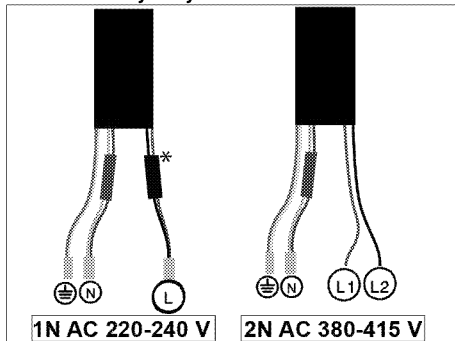
 Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć 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 dostarczony kabel:

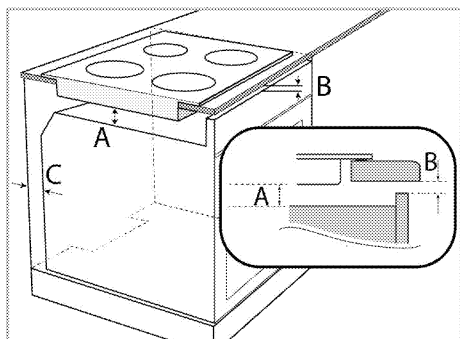


* (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

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

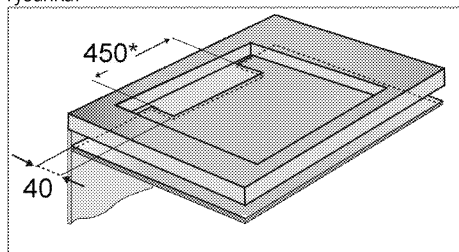
Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



- A min. 15 mm
B min. 5 mm
C 20 mm

Jeśli deska znajduje się poniżej:

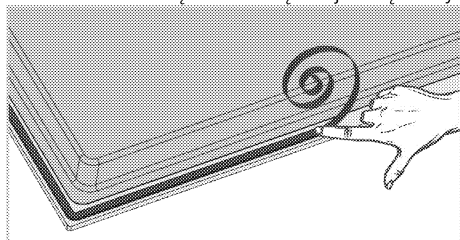
Wymagane jest pozostawienie otworu wentylacyjnego w tylnej części mebla, jak pokazano na poniższym rysunku.



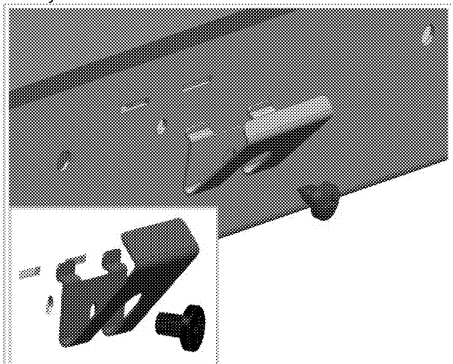
* min.

Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równoległe do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mającej 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 połóż 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.

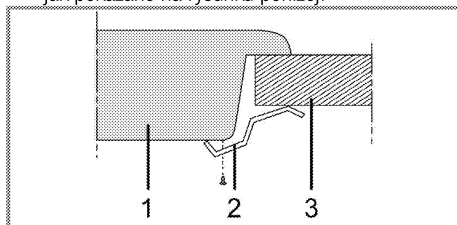


W przypadku niektórych modeli produkt może mieć fabrycznie zamontowane sprężyny montażowe.



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

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

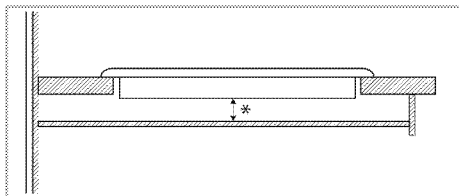


- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat



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

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

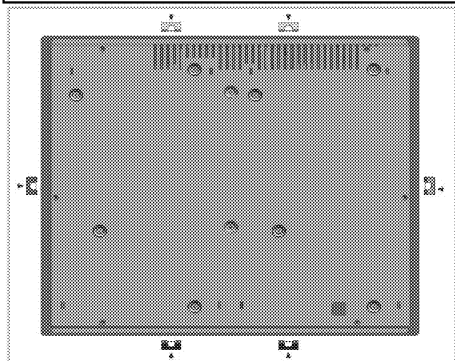


* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



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

Przyszły 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.



Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi 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 smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem 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.

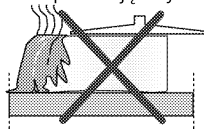
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

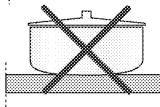
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

Dobór garnków

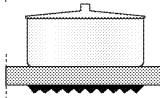
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują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

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 symbol "L" nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

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

System rozpoznawania i ogniskowania garnków


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


Bezpieczne użytkowanie

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

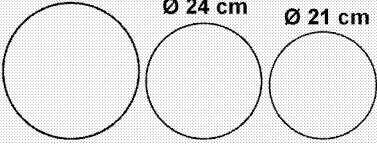
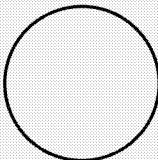
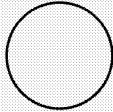
Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.

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 załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

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

Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

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

Użytkowanie płyt kuchennych



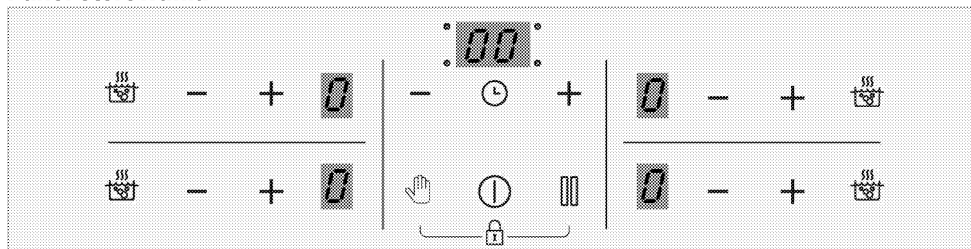
ZAGROŻENIE:

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

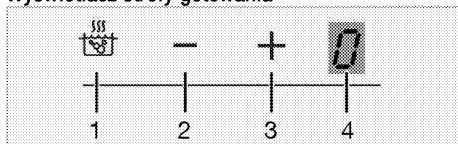


Dane techniczne

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

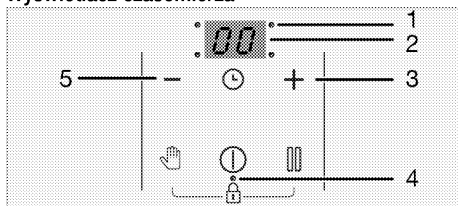
 Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywisty wygląd i funkcje płyty mogą się różnić w różnych jej modelach.

Wyświetlacz strefy gotowania





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

Wyświetlacz czasomierza



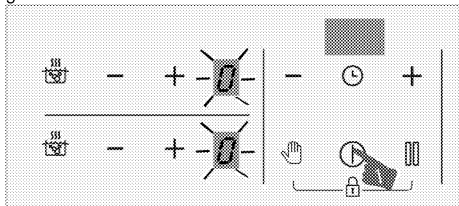
- 1 Kropka dziesiątka ustawień czasu
- 2 Wyświetlacz czasomierza
- 3 Przycisk plus regulatora czasowego (dla poziomu regulatora czasowego)
- 4 Kropka dziesiątka blokady przycisków / dostępu dzieci
- 5 Przycisk minus regulatora czasowego (dla poziomu regulatora czasowego)


 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. Włącz płytę, dotykając przycisku "ⓘ".
„0” pojawia się na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania.



 Płyta automatycznie powróci do stanu gotowości, jeżeli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności.

 To urządzenie wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa, jeżeli przez długi czas nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

Wyłączanie strefy gotowania:


Aktywną strefę gotowania można wyłączyć na 3 różne sposoby:

1. **Dotykając przycisku "ⓘ"**
Dotknij przycisku "ⓘ".
2. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”**
Strefę gotowania można wyłączyć, ustawiając jej temperaturę na „0”.
3. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**

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

4. **Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków „—”/“+” wybranej strefy gotowania**

Właściwą strefę gotowania można wyłączyć, dotykając jednocześnie jej przycisków „—”/“+”.

 Jeżeli po wyłączeniu strefy gotowania widoczny jest symbol „H” lub „h”, oznacza to, że strefa gotowania jest nadal gorąca. Nie dotykaj takich stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

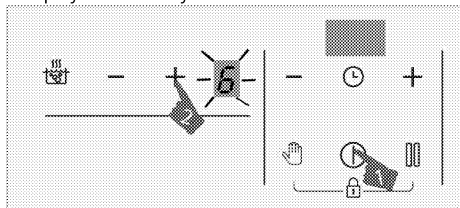
Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania miga symbol „H”, oznacza to, że płyta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol „h” oznaczający niższą temperaturę.



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

Regulacja temperatury

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "⏻".
2. Wyreguluj żądaną temperaturę, dotykając przycisków strefy "←"/"→".



» Właściwa strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie temperatury.



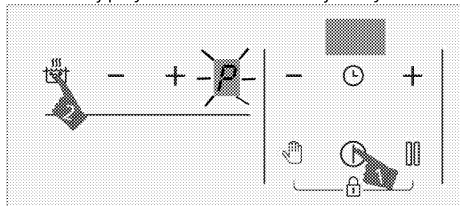
Sekcja zewnętrzna strefy gotowania płyty indukcyjnej o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taką strefę) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższym niż 8.

Ustawienie dużej mocy (Booster)

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

Wybór ustawienia dużej mocy (Booster):

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



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

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (Booster):

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

Zasada działania 2 stref umieszczonych w tym samym kierunku pionowym:

Pola indukcyjne połączone są w pary pionowo – całkowita moc płyty rozdzielana jest pomiędzy te pary. Funkcję Booster można włączyć w tym samym momencie dla jednego pola indukcyjnego w każdej parze. Jeśli po aktywowaniu funkcji Booster moc całkowita jest za duża, poziom mocy drugiego pola zostanie odpowiednio zmniejszony.

Blokada na czyszczenie

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

Uruchamianie blokady na czyszczenie

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

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

Wyłączanie blokady na czyszczenie

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



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

Blokada dostępu dzieci

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

Włączanie blokady dostępu dzieci



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

Blokada dostępu dzieci zostanie włączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania na krótko

pojawi się „L”, a kropka dziesiąta przycisku „☰” zaświeci się.

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

Wyłączanie blokady dostępu dzieci



1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i  i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.

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

Blokada przycisków

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



Włączanie blokady przycisków

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

Blokada przycisków włączy się, a kropka dziesiąta przycisku „☰” zaświeci się po miganiu.

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

Wyłączanie blokady przycisków



1. Gdy blokada przycisków jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i , aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.

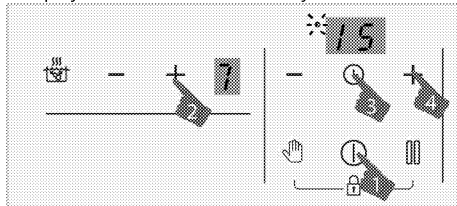
» Lampka przycisku „☰” zgaśnie i panel sterowania odblokuje się.



Funkcja czasomierza

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

Włączanie czasomierza

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



3. Włącz czasomierz, dotykając przycisku „⌚”. Na wyświetlaczu czasomierza będzie migał symbol „00” oraz kropka dziesiąta wybranej strefy.
4. Ustaw żądany czas trwania, dotykając przycisków  /  czasomierza.
5. Po 10 sekundach ustawienie zostanie aktywowane. Na wyświetlaczu czasomierza będzie migać kropka dziesiąta.
6. Aby ustawić czasomierz innych stref gotowania, powtórz proces objaśniony powyżej.

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

i Po dotknięciu przycisku „⌚” wszystkich stref gotowania można zobaczyć pozostały czas gotowania. Po każdym dotknięciu wyświetla się wartość czasomierza innej strefy. Na koniec ponownie wyświetla się wartość czasomierza o najmniejszej wartości pozostałego czasu.

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

i Czasomierz nastawiać można tylko dla działających stref gotowania.

Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda sygnał dźwiękowy. Aby wyciszyć

ten sygnał dźwiękowy, naciśnij dowolny przycisk. Jeżeli nie naciśniesz żadnego przycisku, sygnał dźwiękowy wyłączy się po kilku minutach.

Wcześniej wyłączenie czasomierza

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

Czasomierz można wyłączyć wcześniej na dwa różne sposoby:

Wyłączenie czasomierza właściwej strefy przez skrócenie nastawionego czasu do „00”:

1. Dotykaj przycisków „—”/“+” czasomierza, aż na wyświetlaczu strefy gotowania, której czasomierz jest aktywny, pojawi się wartość „00”.
» Symbol kropki dziesiątej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

Wyłączenie czasomierza danej strefy przez

jednoczesne dotknięcie przycisków „—”/“+” właściwej strefy:

1. Dotknij jednocześnie przycisków „—”/“+” właściwej strefy.
» Symbol kropki dziesiątej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.



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

Funkcja zatrzymania (Stop&Go)

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



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

1. W trakcie działania dowolnej strefy gotowania

dotknij przycisku “00”.

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

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

przycisku “00”.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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

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



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 jest generowana tylko tam, gdzie naczynie styka się ze strefą gotowania, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.



Płyta indukcyjna może pracować pulsacyjnie, szczególnie gdy moc pola ustawiona jest w przedziale 1 – 7. Nie jest to awaria urządzenia.

Ograniczenia czasu pracy

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

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

Tabela 1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Ograniczenie czasu pracy (w godz.)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minut
P (wzmocniacz)	10 minut (*)
(*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9	

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. W tym czasie na wskaźniku pojawi się znak ostrzegawczy „E”.

Precyzyjne ustawienie mocy

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

Odgłosy

Podczas gotowania słyszalne mogą być pewne odgłosy

W zależności od materiału, z którego wykonano podstawę garnka, podczas korzystania z płyty kuchennej mogą być słyszalne odgłosy. Stanowią one typowe zjawisko podczas korzystania z technologii indukcyjnej i nie oznaczają usterki.

Możliwe rodzaje i przyczyny odgłosów:

Dźwięk wentylatora

Płyta kuchenna jest wyposażona w wentylator, który jest aktywowany automatycznie w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne prędkości obrotowe, które są aktywowane w zależności od temperatury.

Niskie dźwięki brzęczenia przypominające transformator

To typowe zjawisko dla technologii indukcyjnej. W przypadku naczyń wykonanych z niektórych materiałów może być słychać brzęczenie, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio na podstawę naczynia. W związku z tym w zależności od używanego sprzętu kuchennego słyszalne mogą być różne odgłosy.

Trzaski

Podczas gotowania słyszalne mogą być trzaski. Wynikają one z materiału i budowy podstawy naczynia kuchennego. Jeśli naczynie zostało wykonane z kilku

warstw różnych materiałów, może to powodować odgłosy trzaskania.

Gwizdy

Gotowanie na dwóch płytach grzewczych po tej samej stronie płyty kuchennej z użyciem różnych poziomów mocy grzewczej może być przyczyną gwizdzących odgłosów.

Pusty garnek

Podgrzewanie pustego garnka spowoduje dźwięki, które znikną po napełnieniu naczynia wodą lub jedzeniem.

Komunikaty błędów

Tabela 2: Kody i przyczyny błędów

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



Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego, można znaleźć w Tabeli 2.



Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu.



Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy 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 żyłką, 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 wpływa 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. >>> *Odlącz 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 .

- 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.*

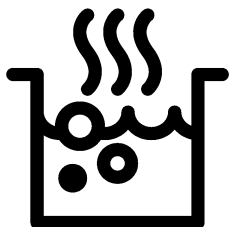


Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.



Table de cuisson encastrable

Manuel de l'utilisateur



FR

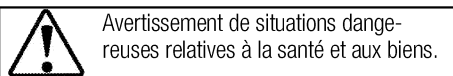
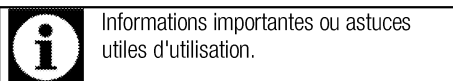
Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation. Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



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



1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale.....4
 Sécurité électrique.....4
 Sécurité du produit5
 Utilisation prévue7
 Sécurité des enfants7
 Mise au rebut de l'ancien appareil8
 Elimination des emballages8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble.....9
 Caractéristiques techniques.....9

3 Installation 10

Avant l'installation.....10
 Installation et branchement.....10
 Déplacement ultérieur13

4 Préparation 14

Conseils pour faire des économies d'énergie 14
 Première utilisation..... 14
 Premier nettoyage de l'appareil..... 14

5 Utilisation de la table de cuisson 15

Généralités concernant la cuisson 15
 Utilisation des tables de cuisson..... 16
 Bandeau de commande..... 17

6 Maintenance et entretien 23

Généralités 23
 Nettoyage du brûleur 23

7 Recherche et résolution des pannes 24

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien

agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique

fixe, suivant la réglementation en matière de construction.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de

faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson*, page 15, sélection des casseroles.

- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.

- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

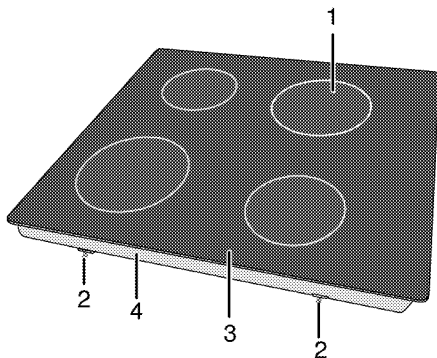
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Plaque de cuisson à induction | 3 | Surface vitrocéramique |
| 2 | Bride de montage | 4 | Fond |

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	max. 7200 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brûleurs	
Arrière gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	180 mm
Puissance	2000/2300W
Avant gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	180 mm
Puissance	2000/2300W
Avant droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	145 mm
Puissance	1600/1800 W
Arrière droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	210 mm
Puissance	2000/2300W



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



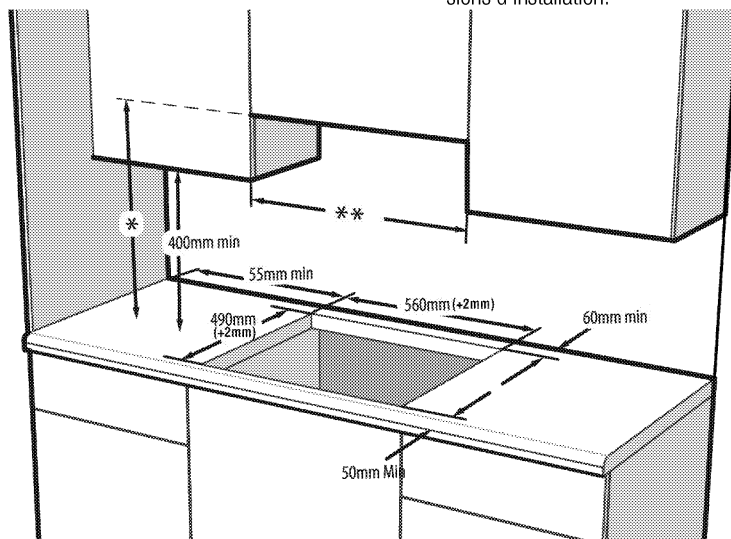
DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur

** La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

i N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants. Cela peut briser la surface vitrocéramique !

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

DANGER:
L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

DANGER:
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.
Vous risqueriez un choc électrique !

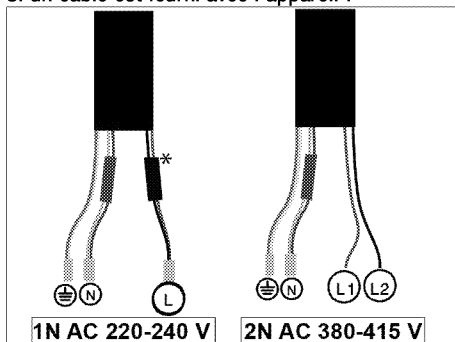
Raccordement du câble d'alimentation

i Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.


Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :




* (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

2. **Pour une connexion monophasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
 - Câble marron/noir = L (phase)
 - Câble Bleu/gris = N (Neutre)
 - Câble vert/jaune = (E) (Terre)» ou
 - Câble Gris/noir = L (phase)
 - Câble Bleu/marron = N (Neutre)
 - Câble vert/jaune = (E) (Terre)
3. **Pour une connexion biphasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
 - Câble marron = L1 ou L2 (phase 1 ou phase 2)
 - Câble noir = L2 ou L1 (phase 2 ou phase 1)

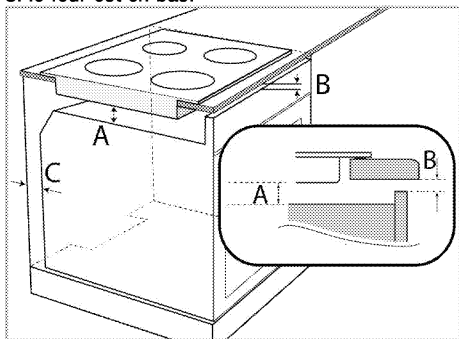
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

» OU

- Câble noir = L1 (phase 1)
- Câble gris = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

Installation des produits

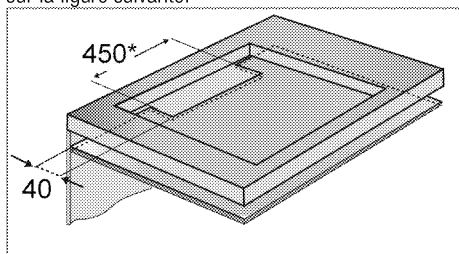
Si le four est en bas:



- A min. 15 mm
- B min. 5 mm
- C 20 mm

Si le tableau est en bas:

Il est nécessaire de laisser une ouverture pour la ventilation d'au à l'arrière du meuble comme illustré sur la figure suivante.

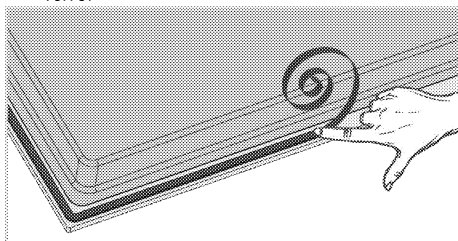


* min.

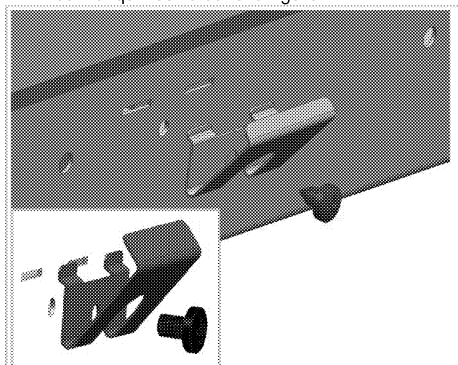
Pendant l'installation de votre plaque de cuisson à induction, placez le produit parallèlement à la surface d'installation. Appliquez aussi le joint d'étanchéité sur les parties de la plaque de cuisson en contact avec le plan de travail comme décrit ci-dessous pour empêcher tout liquide de pénétrer entre le produit et le plan de travail.

1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.
2. Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.

3. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage autour de la table de cuisson comme présenté dans l'illustration suivante, en s'assurant qu'il reste 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



4. Fixez les ressorts de montage en les insérant et en les vissant à travers les orifices du boîtier inférieur tel qu'illustré dans la figure.

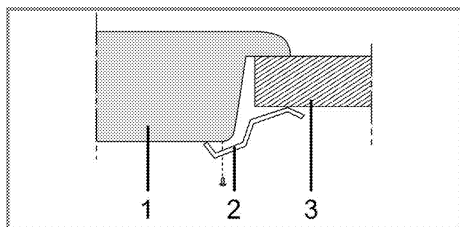


Pour certains modèles, votre produit peut être livré avec les ressorts de montage déjà installés.



Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle.

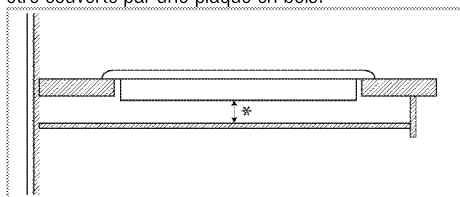
5. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
6. Lorsque la table de cuisson est disposée au-dessus du plan de travail, sa fixation se fera aisément grâce aux colliers de serrage. Si les dimensions du plan de travail s'avèrent inappropriées, fixer 2 brides sur la partie avant du produit tel qu'illustré dans la figure.



- 1 Table de cuisson
- 2 Colliers de serrage de l'installation
- 3 Plan de travail

i Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

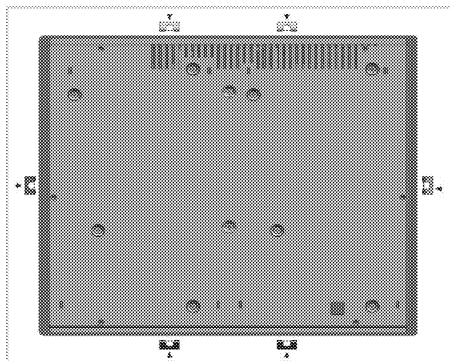
Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)

i L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.



DANGER:
La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.

DANGER:
La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.

i Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle.

Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

i Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.

- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.

Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.

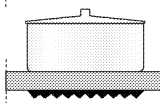
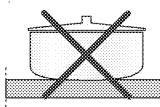
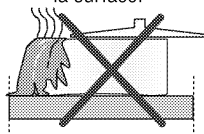
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.

Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson. Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le

foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Choix de vos casseroles

- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.

N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction. Testez vos casseroles


Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si "U" ne cliquette pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Teflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en

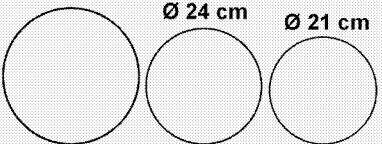
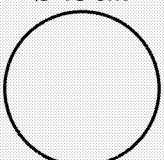
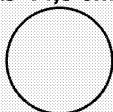
énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole  clignotent en alternance.

Utilisation sans danger


Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.


Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient


Grand foyer de cuisson	Foyer de cuisson moyen	Petit foyer de cuisson
<p>Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Grand foyer de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Permet de préparer des plats comme de grandes crêpes ou de grands poissons à point ou au bleu. 	<p>Foyer de cuisson moyen (normal)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons. 	<p>Petit foyer de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes) • Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.

N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

 En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

 Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

Utilisation des tables de cuisson

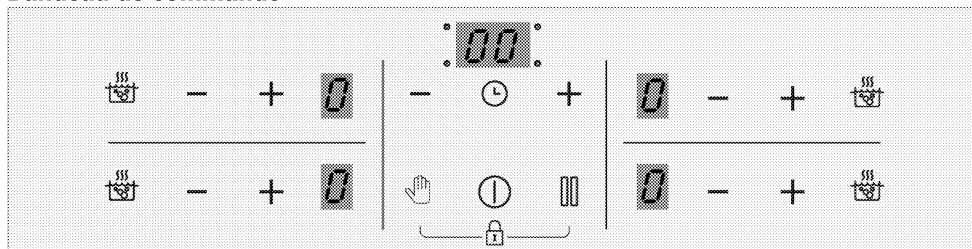
 **DANGER:**

Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.









Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

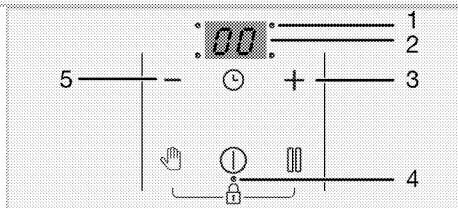
Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Bandeau de commande




Caractéristiques techniques

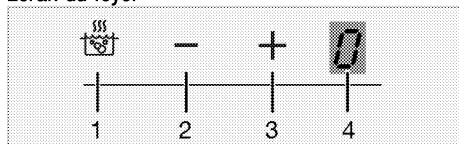
-  Touche Marche/Arrêt
-  Touche de verrouillage des touches/verrouillage enfants
-  Touche d'activation/de désactivation de la minuterie
-  Touche de la fonction Booster (intensité élevée)
-  Touche de verrou de nettoyage
-  Touche de mise à l'arrêt / mise en marche
-  Touche Moins
-  Touche Plus



- 1 Point décimal pour le réglage du temps
- 2 Écran de la minuterie
- 3 Touche de minuterie Plus (pour le délai de minuterie)
- 4 Point décimal pour le verrouillage des touches / verrouillage enfants
- 5 Minuterie Touche Moins (pour le délai de minuterie)


 Les schémas et représentations ont uniquement une visée informative. Les écrans et fonctions actuellement sur le marché peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.


Écran du foyer



- 1 Touche d'activation de la fonction Booster (intensité élevée)
- 2 Touche Moins du foyer (pour le niveau de température)
- 3 Touche Plus du foyer (pour le niveau de température)
- 4 Écran du foyer

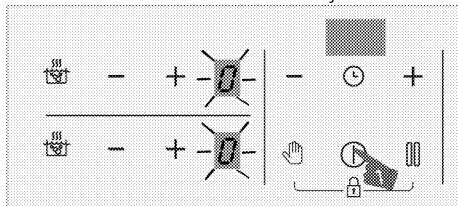
Écran de la minuterie


 Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.

 Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

Mise en marche de table de cuisson :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche "⏻".
- « 0 » s'affiche à l'écran de tous les foyers.



 La table de cuisson retourne automatiquement en mode veille si vous n'effectuez aucune opération pendant 10 secondes.

i Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant longtemps, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

Arrêt du foyer :

Vous pouvez arrêter un foyer de 3 manières différentes :

1. **En appuyant sur la touche "ⓘ" ;**
Appuyez sur la touche "ⓘ" ;
2. **En ramenant le niveau de température à « 0 » ;**
Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à « 0 ».
3. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité ;**

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. « 0 » ou « 00 » s'affichent sur l'écran concerné.

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter le signal sonore.

4. **En appuyant simultanément sur les touches "—"/"⊕" du foyer souhaité ;**

Vous pouvez éteindre le foyer souhaité en appuyant simultanément sur ses touches "—"/"⊕".

i Le symbole « H » ou « h » qui s'affiche à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indique que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

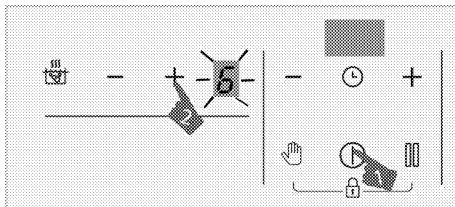
Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole « H » qui apparaît sur l'écran du foyer indique que la table de cuisson est encore chaude et peut être utilisée pour maintenir une petite portion de nourriture au chaud. Ce symbole passera ensuite à « h » pour indiquer une chaleur moindre.

i Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

Réglage du niveau de température

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche "ⓘ".
2. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches du "—"/"⊕" foyer.



» Le foyer concerné fonctionne alors au niveau de température défini.

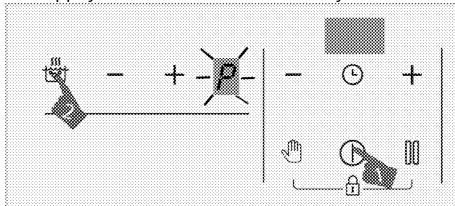
i La partie extérieure de la table de cuisson à induction de 280mm (si votre produit est équipé d'une table de cuisson à induction de 280mm) est uniquement activée lorsqu'une casserole est suffisamment grande pour couvrir la zone où elle est placée sur la table de cuisson et la température est réglée à un niveau plus élevé que 8.

Fonction BOOSTER (intensité élevée)

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction Booster. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour une cuisson de longue durée. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans tous les foyers.

Pour sélectionner la fonction BOOSTER (intensité élevée) :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche "ⓘ".
2. Appuyez sur la touche "⊕" du foyer concerné.



» Le foyer sélectionné fonctionne à la puissance maximale et le symbole « P » s'affiche sur son écran. La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau « 9 ».

Pour arrêter la fonction Booster (intensité élevée) avant l'échéance :

Vous pouvez désactiver la fonction d'intensité élevée

en appuyant sur la touche "—" ou "⊕".

La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau « 9 ».

Principe de fonctionnement de 2 zones situées sur le même plan vertical :

Si la première zone est définie sur l'amplificateur de niveau par rapport à la seconde zone, située sur le même plan vertical, définissez à un niveau supérieur à

6 (7, 8 et 9), la première zone descend au niveau 9 et la seconde zone peut être définie à un niveau supérieur à 6 (7, 8 et 9). Si la seconde zone est définie sur l'amplificateur de niveau, la première zone descend à 6.

Verrou de nettoyage

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du bandeau de commande pendant 20 secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer rapidement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne. Le système est désactivé pendant cette phase.

Activation du verrou de nettoyage

1. Lorsque un foyer est allumé, appuyez sur la touche



et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore**.


Un compte à rebours commence à partir de 20 sur l'écran de la minuterie de la table de cuisson. En dehors de la touche "⌚", aucune touche du bandeau de commande ne fonctionne.

Désactivation du verrou de nettoyage

Il est inutile d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal audio après 20 secondes et le verrou de nettoyage est automatiquement désactivé.



Si vous souhaitez désactiver le verrou de

nettoyage plus tôt, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée **jusqu'à l'écoute de deux signaux sonores**.

Verrouillage enfants

Lorsque les foyers sont à l'arrêt, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de cuisson par vos enfants à l'aide du verrouillage enfants. Vous pouvez activer ou désactiver le verrouillage enfants uniquement lorsque les foyers sont à l'arrêt (en mode Veille).

Activation du Verrouillage enfants

1. Appuyez simultanément et maintenez enfoncées

les touches  et  jusqu'à l'écoute d'un **signal sonore** lorsque la table de cuisson est en mode veille.

Le Verrouillage enfants s'active. s'affiche à l'écran de tous les foyers pendant un moment et le point décimal de la touche "⌚" s'active.



Si vous appuyez sur n'importe quelle touche lorsque la fonction Verrouillage enfants est activée, deux signaux sonores retentissent et « L » clignote à l'écran de tous les foyers.

Désactivation du Verrouillage enfants

1. Appuyez simultanément et maintenez enfoncées

les touches  et  jusqu'à l'écoute de **deux signaux sonores** lorsque la fonction Verrouillage enfants est activée.



» Le Verrouillage enfants se désactive. « L » clignote à l'écran de tous les foyers et la lumière de la touche "⌚" s'éteint.

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le Verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement lorsque la table de cuisson fonctionne.

Activation du Verrouillage des touches

1. Appuyez simultanément et maintenez enfoncées

les touches  et  jusqu'à l'écoute d'un **signal sonore**.

Le Verrouillage des touches s'active et le point décimal de la touche "⌚" clignote, puis s'allume.



Vous pouvez activer le Verrouillage des touches uniquement si l'appareil est en marche. Lorsque le Verrouillage des touches est activé, seule la touche "⌚" fonctionne. Lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton, lorsque vous appuyez sur n'importe quelle autre touche, le point décimal de la touche "⌚" clignote pour indiquer que le Verrouillage des touches est activé. Si vous souhaitez arrêter la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, vous devez désactiver le Verrouillage de touches afin d'être capable de rallumer la table de cuisson. Si vous appuyez sur n'importe quelle touche sans désactiver le Verrouillage des touches, « L » clignote à l'écran de tous les foyers pour indiquer que le Verrouillage des touches est activé. Désactivez le Verrouillage des touches pour rallumer la table de cuisson.

Désactivation du Verrouillage des touches

1. Appuyez simultanément les touches  et  jusqu'à l'écoute de **deux signaux sonores** lorsque la fonction Verrouillage des touches est activée.

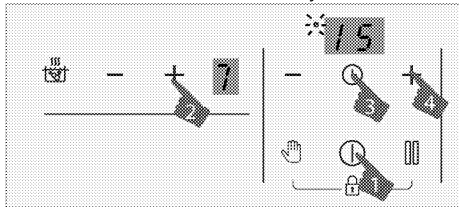
» Le voyant de la touche "⌚" s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.

Fonction Minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Elle vous évite de contrôler la table pendant tout le temps de cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée préalablement programmée.

Activation de la minuterie

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche "⏻".
2. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches "—"/"⊕" du foyer.



3. Activez la minuterie en appuyant sur la touche "⌚". Le symbole « 00 » point décimal du foyer sélectionné clignote sur l'écran de la minuterie.
4. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches "—"/"⊕" de la minuterie.
5. Après 10 secondes, le réglage est affiché. Le point décimal du foyer sélectionné clignote sur l'écran de la minuterie.
6. Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

i Si vous définissez plus d'une valeur de minuterie pour différents foyers, la minuterie du foyer disposant de la valeur la plus faible est affichée sur l'écran de la minuterie et le point décimal de ce foyer clignote. Les points décimaux des autres foyers s'illuminent de manière continue.

i Vous pouvez voir le temps de cuisson restant en appuyant sur la touche "⌚" de chaque foyer. Pour chaque appui, une valeur de minuterie de foyer différente est affichée. Enfin, la valeur de minuterie la plus faible est à nouveau affichée.

i Vous ne pouvez régler la minuterie sans au préalable sélectionner un foyer et la valeur de sa température.

i La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.

Désactivation de la minuterie

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Si vous n'appuyez sur aucune touche, le signal sonore s'arrête après quelques minutes.

Arrêt anticipé de la minuterie

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température paramétrée jusqu'à ce que vous l'arrêtez.

Vous pouvez arrêter la minuterie avant son terme de deux manières :

En désactivant la minuterie pour le foyer concerné en réduisant sa valeur à « 00 ».

1. Appuyez sur les touches "—"/"⊕" de la minuterie jusqu'à l'apparition de « 00 » à l'écran du foyer dont la minuterie est activée.
- » Le point décimal du foyer s'éteint définitivement et la minuterie est annulée.

En Désactivant la minuterie du foyer concerné en appuyant simultanément sur les touches "—"/"⊕" du foyer concerné.

1. Appuyez simultanément sur les touches "—"/"⊕" du foyer concerné.
- » Le point décimal du foyer s'éteint définitivement et la minuterie est annulée.

i Après cette étape, le niveau de température du foyer concerné revient à « 0 » de même que le délai de la minuterie.

Fonction Arrêt

Vous pouvez réduire le niveau de la température de fonctionnement des zones de cuisson au niveau minimum (niveau 1) à l'aide de cette fonction.

i Si la minuterie est programmée pour un foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.

1. Appuyez sur la touche "⏻" lors de l'utilisation de l'un des foyers.

Tous les foyers fonctionnent au niveau minimum (niveau 1). "⏻" Le symbole s'affiche à l'écran des foyers actifs.

2. Appuyez sur la touche "⏻" pour faire fonctionner les foyers à nouveau avec leurs réglages antérieurs.

Utilisation sûre et efficace de la plaque à induction

Principes de fonctionnement : En principe, la table de cuisson à induction chauffe directement l'ustensile de cuisson. Par conséquent, elle présente un grand nombre d'avantages comparativement aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson est moins chaude.

La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité maximale d'utilisation.



Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm. Avec l'induction, chaque foyer détecte automatiquement l'ustensile posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact de l'ustensile avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.



Le produit peut démarrer/arrêter lorsqu'il fonctionne aux niveaux de 1 à 7, en particulier avec des ustensiles de cuisson de petit diamètre et lorsque l'eau-huile est faible. Ce n'est pas une faute.

Contraintes liées à la durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau-1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également ultérieurement.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. La limite de durée de fonctionnement s'applique à ce niveau de température.

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme précédemment décrit.

Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de température	Limite de durée de fonctionnement - en heures
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutes
P (Booster)	10 minutes (*)

(*) La table de cuisson descend au niveau 9 après 5 minutes

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, voici ce que vous noterez :

- Les foyers en cours d'utilisation arrêtent de fonctionner.
- Le niveau sélectionné peut descendre à 7 à partir d'un niveau supérieur.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de l'ustensile, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation électrique. Le message d'avertissement « E » s'affiche alors à l'écran pendant cette phase.

Réglage précis de la puissance

L'un des principes de fonctionnement de la table de cuisson consiste à déclencher immédiatement l'activation des commandes. Elle peut modifier très rapidement ses paramètres de puissance électrique. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc.), de déborder même s'il était sur le point de le faire.

Bruits

L'utilisateur est susceptible d'entendre du bruit pendant la cuisson

Pendant l'utilisation, la table de cuisson peut émettre des bruits en fonction de la matière de base des casseroles. Ces bruits font partie de la technologie à induction. Il ne s'agit pas d'un défaut.

Causes et types de bruits possibles :

Bruit de ventilateur

La plaque de cuisson est équipée d'un ventilateur qui s'active automatiquement en fonction de la température du produit. Le ventilateur possède divers niveaux de vitesse auxquels il est activé suivant la température.

Faible bourdonnement comme le fonctionnement d'un transformateur

C'est la nature de la technologie par induction. Comme la chaleur est directement transférée dans la base de la casserole, un bourdonnement est possible suivant la matière composant cette dernière. C'est pourquoi des sons différents sont possibles avec des casseroles différentes.

Crépitement

Des bruits de crépitement sont possibles pendant la cuisson. Cela est dû à la matière et à la conception de la base de la casserole. Si la casserole est composée de plusieurs couches avec des matériaux différents, alors des crépitement peuvent se faire entendre.

Bruits de sifflement

Des bruits de sifflement peuvent retentir lors de la cuisson sur deux plaques du même côté de la table de cuisson avec des niveaux de cuisson différents.

Marmite vide

Faire chauffer une marmite vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou une préparation culinaire, le son s'évanouit.

Messages d'erreur

Tableau-2 : Codes d'erreur et sources d'erreur

Sources d'erreur	Voyant	Écran d'affichage
Vous appuyez sur plusieurs touches	Le symbole « E » clignote.	Écran du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole « H » clignote.	Écran du foyer



Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2.



Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.



La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage du brûleur

Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse.

Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*
- La protection contre le sur chauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. >>> *Vérifiez votre plat.*

Le symbole "L" s'affiche sur l'écran du foyer.

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. >>> *Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.*
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffés. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. >>> *Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.*
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> *Enlevez l'objet sur le bandeau.*

Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

