



Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas

İebūvēta plīts virsma

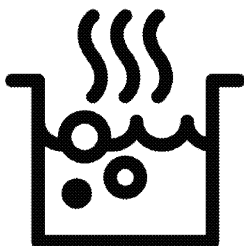
Lietotāja rokasgrāmata

Innebygd platetopp

Brukerhåndbok

Inbyggd häll

Bruksanvisning



HDMI32400DT

LT / LV / NO / SV

185.2414.18/R.AJ/15.03.2024/7-4

7787087601



PERDIRBTAS &
PERDIRBAMAS POPIERIUS

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

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

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

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



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



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



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

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai **dėl saugos ir aplinkosaugos 4**

Bendrieji saugos reikalavimai	4
Elektros sauga.....	4
Gaminio sauga.....	5
Numatytoji naudojimo paskirtis	7
Vaikų sauga	7
Seno gaminio išmetimas	8
Pakavimo medžiagų išmetimas	8

2 Bendra informacija 9

Apžvalga.....	9
Techniniai duomenys	9

3 Įrengimas 10

Prieš įrengiant.....	10
Įrengimas ir prijungimas.....	10
Būsimas transportavimas	13

4 Paruošimo Darbai 14

Patarimai, kaip taupyti energiją.....	14
Naudojant pirmą kartą.....	14
Pirmasis prietaiso valymas.....	14
Pradinis šildymas	14

5 Kaip naudoti šią viryklę 15

Bendroji informacija apie maisto gaminimą	15
Kaitlenčių naudojimas	16
Valdymo skydelis	16

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 22

Bendroji informacija	22
Kaitlentės valymas	22

7 Trikčių nustatymas 23

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 instrukuoti.

Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.

- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniui naudoti ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliks neįgalieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektą arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo

techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!

- Prijunkite šį gaminį prie žeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar žeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtų 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 amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi

dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.

- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliiepsnoti 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 gaminto 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 įsitikinkite, kad kaitlentės paviršius ir puodų dugnas visada yra sausi.
- Kaitvietės įrengtos panaudojus pažangią „indukcijos“ technologiją. Šią indukcinę viryklę, kuri leidžia taupyti ir laiką, ir pinigus,

privaloma naudoti su prikaistuviais, tinkamais indukciniam maisto gaminimui; kitaip kaitvietės neveiks. Kaip pasirinkti prikaistuvius, žr. *Bendroji informacija apie maisto gaminimą, puslapis 15*.

- Indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, todėl ji gali turėti kenksmingų poveikių žmonėms, kurie naudoja medicininius prietaisus, pavyzdžiui, širdies stimuliatorių ar insulino pompą.
- Nedėkite ant indukcinės kaitlentės elektroninių gaminių, tokių kaip mobilieji telefonai, planšetiniai kompiuteriai ar kompiuteriai. Jūsų gaminys gali būti sugadintas.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

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. Giminiui 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:

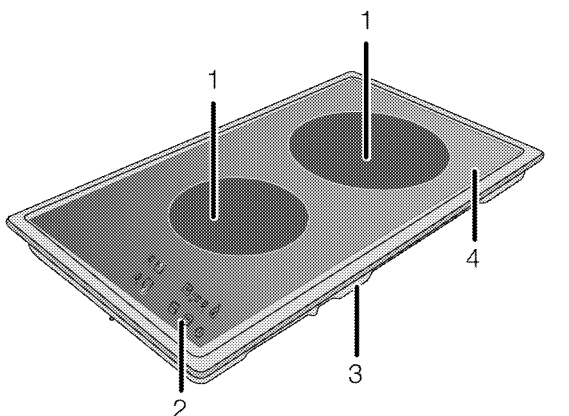
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

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

2 Valdymo skydelis

3 Pagrindo dangtis

4 Stiklo keramikos paviršius

Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	maks. 3600 W
Saugiklis	16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	75 mm/288 mm/510 mm
Montavimo matmenys (aukštis / gylis)	268 mm/490 mm
Degikliai	
Galinis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	200 mm
Energija	2300/3000 W (P)
Priekinis	Indukcinė kaitlentė
Matmenys	160 mm
Energija	1400 W

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

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

i 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 neįgaliojieji asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.

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

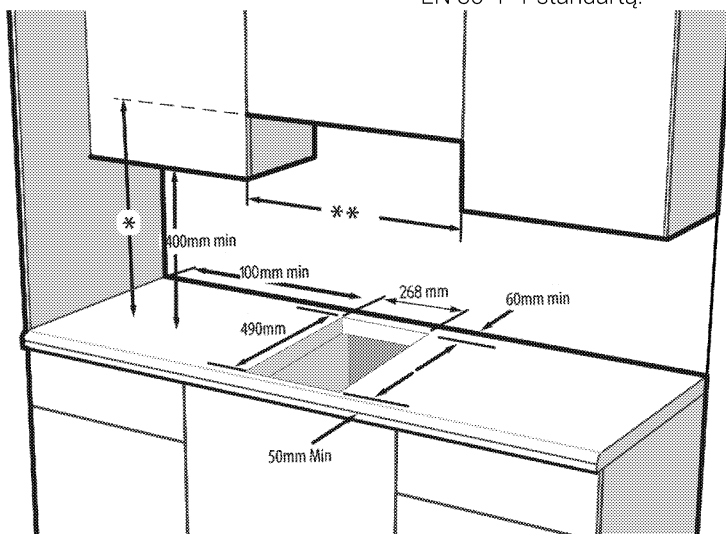
! Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietos dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.

! Prieš pradėdant instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pajovų 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).

- Virš viryklės privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
- (*) Jeigu virš viryklės bus montuojamas gartraukis, žr. gartraukio gamintojo instrukciją dėl tinkamo montavimo aukščio. Jei gaubto vadove nenurodytas joks dydis, šis aukštis turėtų būti bent 650 mm.
- Nuimkite pakavimo medžiagas ir transportavimo kaiščius.
- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir klijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Stalviršis turi būti sulygiuotas ir pritvirtintas horizontaliai.
- Atsižvelgdami į matmenis, išpjaukite stalviršyje tinkamą viryklei skylę.
- Šis gaminy yra 3 klasės įrenginys pagal EN 30-1-1 standartą.



- * Minimalus atstumas iki gartraukio nurodytas gartraukio naudojimo instrukcijoje. Jei gartraukio naudojimo instrukcijoje nerekomenduojama, šis aukštis turėtų būti bent min. 650 mm.
- ** Minimalus atstumas tarp spintelių turi būtų lygus viryklės pločiui.

Įrengimas ir prijungimas

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

- i** Kaitvietės nedėkite ten, kur yra aštrių kraštų ar kampų.
Kyla pavojus sudaužyti stiklo keramikos paviršių!

Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.

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

- !** Maitinimo laidą 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.

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

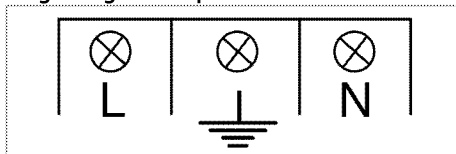
Maitinimo kabelio prijungimas

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

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

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

Jeigu su gaminiu pateiktas kabelis:

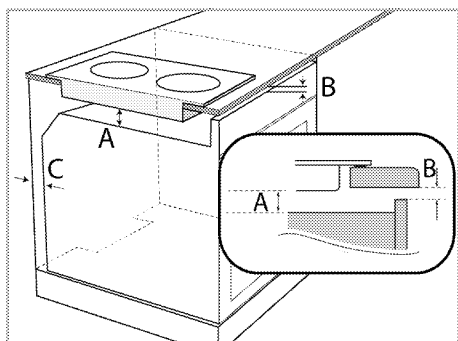


2. **Vienfaziam prijungimui;** prijunkite, kaip nurodyta toliau:

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

Gaminio įrengimas

Jei orkaitė yra apačioje:



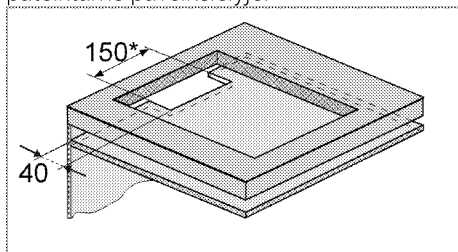
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Jei laive yra apačioje:

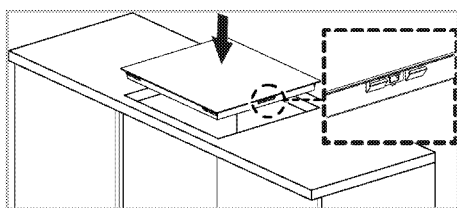
Baldų galinėje dalyje reikia palikti ventiliacines angas, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje.



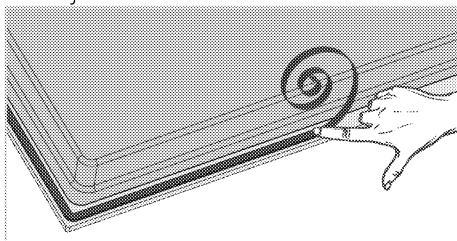
* min.

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.

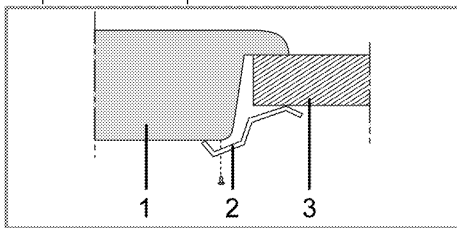
Lengvas montavimas: Kai kuriuose modeliuose yra tvirtinimo spyruoklės ir sandarinimo tarpinė, pritvirtinta prie gaminio. Šiems modeliams nepaisykite instrukcijoje aprašytų tvirtinimo spyruoklių ir laikiklių tvirtinimo instrukcijų. Įdėkite gaminį tiesiai į vietą, kurioje jis bus, kaip parodyta žemiau esančiame paveikslėlyje. Šių modelių ploto ir gylio matavimai, įrašyti vartotojo vadove, laikomi dar 10 mm didesniais.



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.



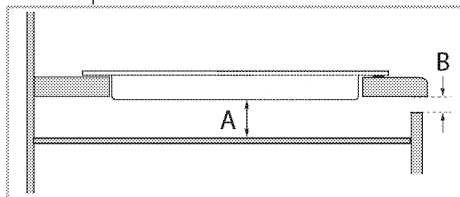
4. Dėkite kaitlentę į ant stalviršio ir sulyginkite ją.
5. Montavimo spaustukais pritvirtinkite kaitlentę, prakišdami juos pro skylės apatiniam korpusui.



- 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.

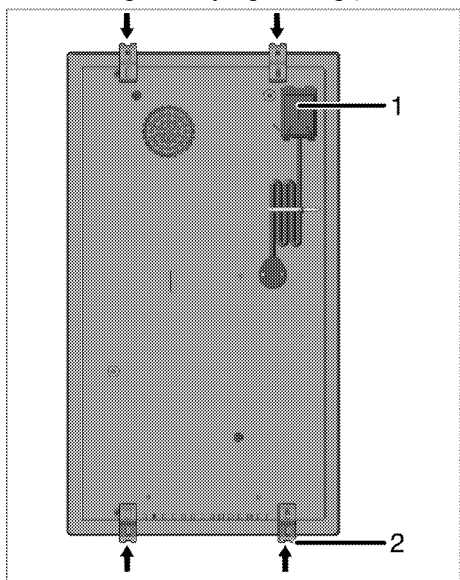


A min. 15 mm

B min. 5 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.



1 Gnybtynas

2 Montavimo spaustukas



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



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.

Galutinis patikrinimas

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

Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsuokite jį lipnia juosta.
- i** Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, 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 prikaistuvius patiekalams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.
- Gamindami ant elektrinių kaitlenčių, būtinai naudokite prikaistuvius plokščiais dugnais. Puodai storais dugnais užtikrina geresnį šilumos laidumą. Taip galite sutaupyti iki 1/3 elektros energijos.
- Indai ir prikaistuviai privalo 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.

- Informacijos apie energijos vartojimo efektyvumą pagal ES 66/2014 galima rasti gaminio specifikacijoje, pateikiamoje kartu su produktu.

Naudojant pirmą kartą

Pirmasis prietaiso valymas

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

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

Pradinis šildymas

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

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 nusauskite 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, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų.

Jeigu tokios medžiagos ištirptų, nedelsdami nuvalykite paviršių. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.

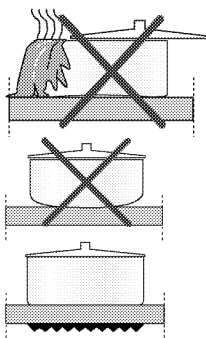
- Naudokite tik prikaistus arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistus ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs.

Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių.

Prikaistus dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

Prikaistuvių pasirinkimas

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



Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršių ir sukelti gaisrą.

Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.

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

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

Naudodami indukcines kaitlentes, naudokite tik indukciniam gaminimui tinkamus indus.

Prikaistuvio patikrinimas

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

1. Prikaistuvis tinkamas, jeigu jo dugnas traukia magnetą.
2. Prikaistuvis tinkamas, jeigu padėjus jį ant kaitvietės ir įjungus kaitlentę, nežybcioja „L“.

Galite naudoti plieninius, tefloninius arba aliumininius prikaistus su specialiais magnetiniais dugnais, kurių tinkamumas

gaminimui indukciniu būdu nurodytas jų etiketėse. Stiklinių, keraminių, molinių ir nerūdijančiojo 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 žybočia pasirinkta kaitvietė ir simbolis „L“.

Saugus naudojimas

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

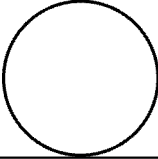
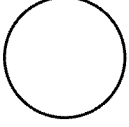
Ant viryklės nedėkite metalinių daiktų, pavyzdžiui, šakučių, peilių arba puodų dangčių, nes jie įkais.

Kepimui niekada nenaudokite aliuminio folijos. Ant kaitvietės niekada nedėkite į aliuminio foliją susuktų maisto produktų.

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

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

Indui tinkamos kaitvietės parinkimas

Įprasta kaitvietė Ø 20 cm 	Maža kaitvietė Ø 16 cm 
Įprasta kaitvietė • Automatiškai prisitaiko pagal prikaistuvį. • Optimaliai paskirsto energiją. • Užtikrina puikų šilumos paskirstymą. Naudojama gaminti maistą bet kokių būdu.	Maža kaitvietė • Nauodaja lėtam maisto gaminimui (padažams, kremams ruošti) • Naudojama mažoms porcijoms arba porcijoms pagal žmonių skaičių ruošti.

Kaitlenčių naudojimas

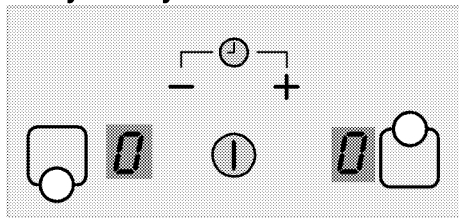


Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukristų. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę.

Nenaudokite įskilusių kaitviečių. Pro šiuos įskilimus gali pratekti 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
Temperatūros / laikmačio nuostatų didinimas
Temperatūros / laikmačio nuostatų mažinimas



Priekinės kairiosios kaitvietės pasirinkimo mygtukas
Galinės kairiosios kaitvietės pasirinkimo mygtukas

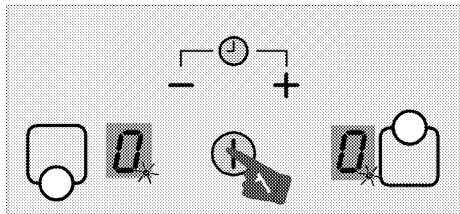
i Brėžiniai ir paveikslėliai pateikiami tik iliustravimo tikslais. Faktiniai rodmenys ir funkcijos gali skirtis pagal kaitlentės modelį.

i Šis įrenginys valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Bet kokį jutikliniame valdymo skydelyje atliktą veiksmą patvirtina garso signalas.

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

Kaitlentės įjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "1". Visuose kaitviečių ekranuose pasirodo piktograma „0“, o šios piktogramos apatiniame dešiniajame kampe mirksį dešimtainiai kableliai.



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

Kaitlentės išjungimas

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

i Jei kaitvietės ekrane pasirodo simbolis „H“, kai kaitvietė išjungta, tai rodo, kad kaitvietė vis dar karšta. Nelieskite kaitviečių.

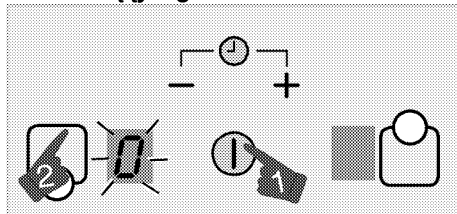
Likutinės šilumos indikatorius

Simbolis „H“, rodomas kaitvietės ekrane, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta ir gali būti

panaudota nedideliame maisto kiekiui pašildyti. Simbolis dingęs kaitvietai atvėsus arba ją įjungus.

i Nutrūkus elektros tiekimui, likutinės šilumos indikatorius neįsijungs ir neįspės vartotojo apie įkaitusias kaitvietes.

Kaitviečių įjungimas



1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "1".
 2. Palieskite kaitvietės, kurią norite įjungti, pasirinkimo mygtuką.
- Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis „0“, o susijęs ekranas šviečia dar ryškiau.

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

Temperatūros lygio nustatymas

Palieskite mygtuką "+" arba "-", jei temperatūros lygį norite nustatyti nuo „1“ iki „9“ arba nuo „9“ iki „1“.

Kaitviečių išjungimas:

Kaitvietę galima išjungti 2 skirtingais būdais:

1. Mažinant temperatūros lygį iki „0“

Kaitvietę galima išjungti mažinant temperatūros lygį iki „0“.

2. Naudojant atitinkamos kaitvietės laikmačio funkciją

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs atitinkamą kaitvietę, kuriai jis buvo priskirtas. Visuose ekranuose bus rodoma „0“ arba „00“.

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

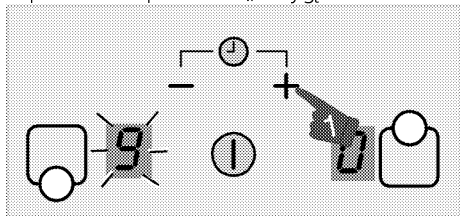
Didelis galingumas (galios didinimas)

Galios didinimo funkcija – tai funkcija, kuri pagreitina maisto gaminimo procesą. Visos

kaitvietės, techninių duomenų lentelėje pažymėtos simboliu „P“, turi galios didinimo funkciją.

Didelio galingumo (galios didinimo) įjungimas:

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką „1“.
2. Palieskite kaitvietės, kurią norite įjungti, pasirinkimo mygtuką.
3. Palieskite mygtuką „+“ arba „–“ ir pirmiausia pasiekite „9“ lygį.



4. Kaitvieteį pasiekus „9“ lygį, vieną kartą palieskite mygtuką „+“, kad kaitvietės temperatūrą pakeistumėte į „P“.

Didelio galingumo (galios didinimo) išjungimas:

- Jei norite išjungti galios didinimo funkciją, palieskite mygtuką „–“ ir temperatūrą nustatykite ties „9“ lygiu. Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia „9“ lygiu.
- Temperatūros lygį galite sumažinti paliesdami „–“ arba galite visiškai išjungti kaitvietę, temperatūros lygį sumažindami iki „0“.

i Didelės galios (stiprintuvai) veikia 5 minutes, tada temperatūra nukrinta iki 9 lygio.

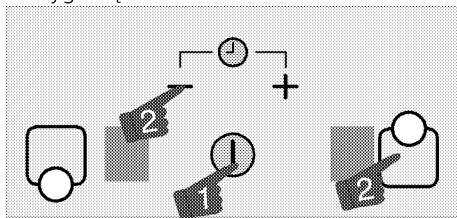
Apsaugos nuo vaikų užraktas

Kad vaikai nepakeistų kaitvietės funkcijų, kaitvietę galite apsaugoti, naudodami apsaugos nuo vaikų užraktą.

i Apsaugą nuo vaikų galima įjungti per 10 sekundžių nuo kaitvietės įjungimo. Praėjus 10 sekundžių jos įjungti negalima.

Užrakto nuo vaikų įjungimas

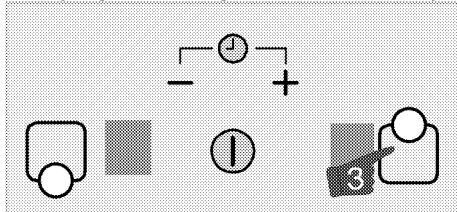
1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką „1“.



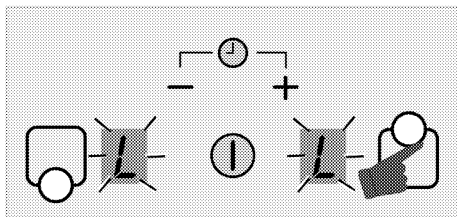
2. Vienu metu palieskite mygtukus „–“ ir „0“.

Tuomet dar kartą palieskite mygtuką „0“, taip įjungdami apsaugą nuo vaikų.

Taip įjungsite apsaugos nuo vaikų funkciją.



i Jei koks nors mygtukas paspaudžiamas tuomet, kai įjungta apsauga nuo vaikų, kaitviečių ekranuose pasirodys simbolis „L“.



Laikinas apsaugos nuo vaikų išjungimas

1. Kai įjungta apsauga nuo vaikų, vienu metu

palieskite mygtukus „–“ ir „0“.

» Apsauga nuo vaikų laikinai bus išjungta ir visų kaitviečių ekranuose pasirodys simbolis „0“.

- i** Jei kaitlentė išjungžiama ir įjungžiama šioje būsenoje, apsauga nuo vaikų vis tiek veiks.

Nuolatinis apsaugos nuo vaikų išjungimas

1. Kai apsauga nuo vaikų įjungta, kaitvietę įjunkite paliesdami mygtuką "⌚".
2. Per 10 sekundžių vienu metu paspauskite

mygtukus "—" ir "⌚". Tada dar kartą paspauskite mygtuką "—".

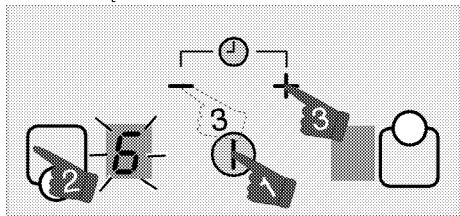
» Apsauga nuo vaikų visam laikui bus išjungta ir visų kaitviečių ekranuose pasirodys simbolis „0“.

Laikmačio funkcija

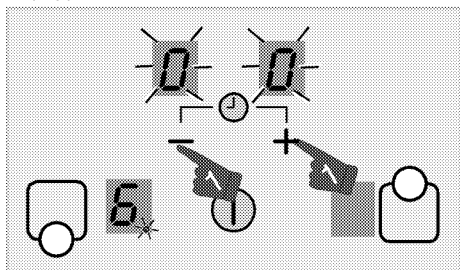
Ši funkcija palengvina gaminimą. Gaminant maistą, nereikės visą laiką stovėti prie kaitlentės. Pasibaigus pasirinktam laikotarpiui, kaitvietė bus automatiškai išjungta.

Laikmačio įjungimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "⌚".
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.



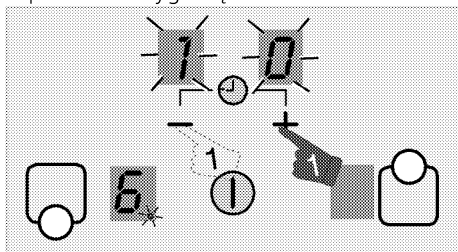
3. Jei norite nustatyti pageidaujamą temperatūros lygį, palieskite mygtuką "+" arba "—".



4. Jei norite įjungti laikmatį, vienu metu paspauskite mygtuką "+" ir "—". Laikmačio ekrane užsidegs simbolis „00“, o pasirinktos kaitvietės ekrane pasirodys dešimtainis kablelis.

- i** Kai įjungtas laikmatis, galinės dešinėsios ir galinės kairiosios kaitviečių ekranai veikia kaip laikmačio ekranas.

5. Jei norite nustatyti pageidaujamą laiką, palieskite mygtuką "+" arba "—".



- i** Tuos pačius veiksmus pakartokite ir kitoms kaitvietėms, kurioms norite nustatyti laikmatį.
- i** Laikmačio reguliuoti negalima, jeigu nepasirinkta kaitvietė ir jos temperatūros nuostata.
- i** Pasirinkus kaitvietę, kuriai buvo nustatytas laikmatis, likusį laiką pamatysite vienu metu paspausdami mygtukus "+" ir "—".
- i** Kaitviečių, kurioms įjungtas laikmatis, ekrane užsidegs taško formos lemputė.

Laikmačio kaip žadintuvo naudojimas (kiaušinių virimo laikmatis)

Naudojant šią funkciją, laikmatį galima nustatyti nepriklausomai nuo kaitvietės.

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "⌚".
 2. Jei norite įjungti laikmatį, vienu metu paspauskite mygtuką "+" ir "—".
 3. Jei norite įjungti laikmatį, vienu metu paspauskite mygtuką "+" ir "—".
- Simbolis „00“ pasirodys kartu su laikmačio ekranuose mirksinčiais abiem dešimtainiais kableliais.

i Kai įjungtas laikmatis, galinės dešinėsios ir galinės kairiosios kaitviečių ekranai veikia kaip laikmačio ekranas.

4. Jei norite nustatyti pageidaujamą laiką, palieskite mygtuką "+" arba "-".

i Jei nepasirinkta tokia laikmačio reikšmė, galite pradėti nuo 30 minučių, paspausdami mygtuką "-".

Laikmačio išjungimas

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

Laikmačių išjungimas pirmiau laiko

Jeigu laikmatį išjungsite anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks esant nustatytai temperatūrai, kol ją išjungsite.

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
2. Jei norite įjungti laikmatį, vienu metu paspauskite mygtuką "+" ir "-".
3. Kol laikmačio ekrane pasirodys simbolis „00“, palieskite mygtuką "-" ir reikšmę nustatykite ties „00“.

Taško formos lemputė atitinkamame kaitvietės ekrane ir pačiame laikmačio ekrane **visiškai** išsijungia tam tikrą laiką tarpą pamirksėjusi, o laikmatis atšaukiamas.

Saugus ir veiksmingas indukcinis kaitviečių naudojimas

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

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

i Kaitlentėse, priklausomai nuo modelio, gali būti įrengtos tokių skersmenų kaitvietės: 160, 200 ir 250 mm. Panaudojant indukcinę savybę, kiekviena kaitvietė aptinka ant jos padėtą prikaistuvį. Energija susidaro tik tuomet, kai prikaistuvis liečia kaitvietę ir todėl užtikrinamos minimalios energijos sąnaudos.

Apsauga nuo perkaitimo

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

- Veikianti kaitvietė gali būti išjungta.
- Gali sumažėti pasirinktas kaitinimo lygis. Deja šios sąlygos indikatorius neparodys.
- Gali pasirodyti E2 klaida.

Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

Šioje viryklėje įrengta apsaugos nuo išsiliejimo sistema. Jeigu gaminant ant valdymo skydelio išsilieja skysčio, sistema parodys klaidos pranešimą ir kaitlentė bus automatiškai išjungta.

Tikslī galios nuostata

Indukcinės kaitvietės žaibiškai reaguoja į komandas – tai yra vienas iš jų veikimo principų. Nuostatas jos pakeičia labai greitai. Todėl galima išvengti išsiliejimo iš puodo (su vandeniu, pienu ir kt.), net jei skystis jame jau beveik išsilieja.

Triukšmas naudojimo metu

Indukcinė kaitvietė gali kelti šiek tiek triukšmą. Šie garsai yra įprasti ir yra indukcinio gaminimo būdo dalis.

- Kuo didesnis temperatūros lygis, tuo garsiau veikia kaitlentė.
- Triukšmas gali kilti dėl prikaistuvio lydinio.
- Esant žemiems lygiams, dėl veikimo principų gali būti girdimi įprasti kaitviečių įjungimo/išjungimo garsai.
- Triukšmas gali kilti kaitinant tuščią prikaistuvį. Pripylus į jį vandens arba pridėjus maisto, šis garsas akivaizdžiai dings.
- Gali būti girdimas ventiliatoriaus, naudojamo elektroninei sistemai aušinti, keliamas garsas.

Klaidų pranešimai

2 lentelė: Klaidų kodai ir klaidų šaltiniai

Klaidos priežastis	Indikatorius	Rodmuo
Perkaitimo klaida	Žybčioja simbolis „E2“	Atitinkamos kaitvietės ekranas
Kaitlentė perkaito	Žybčioja simbolis „H“	Kaitviečių indikatorių ekranas
Maitinimo tinklo klaida	Žybčioja simbolis „E6“	Kaitviečių indikatorių ekranas
Jutiklio klaida	Žybčioja simbolis „E9“	Atitinkamos kaitvietės ekranas

i Daugiau informacijos žr. 2 lentelę, kurioje paaiškinti klaidų pranešimai, kurių gali pasirodyti jutikliniame valdymo skydelyje.

i Jei jutiklinio valdymo skydelio paviršius bus veikiamas gausių garų, bus išjungta visa valdymo sistema ir pasigirs įspėjamasis klaidos signalas.

i Jutiklinio valdymo skydelio paviršius turi būti švarus. Kitaip prietaisas gali veikti nejprastai.

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

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



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

Kyla elektros smūgio pavojus!



Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

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



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

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

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

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

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



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

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

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

7 Triukšių nustatymas

Kaisdamos 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 nekištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*
- Jeigu vėl įjungus viryklę ekranas neužsidega: >>> *Atjunkite prietaisą elektros grandinės pertraukikliu. Palaukite 20 sekundžių, paskui vėl jį įjunkite.*
- Įsijungė apsauganuo perkaitimo. >>> *Palaukite, kol kaitlentė atvės.*
- Puodas netinkamas gaminimui. >>> *Naudokite tinkamą puodą.*

Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis "L".

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

Veikianti pasirinkta kaitvietė staiga išsijungia.

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

Kaitvietė įjungta, bet puodas nekaista.

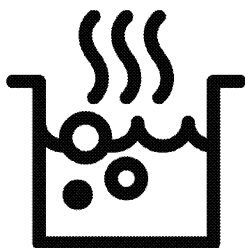
- Puodas netinkamas naudoti ant indukcinės kaitvietės. >>> *Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinės kaitlentės.*
- Prikaistuvius pastatytas ne per vidurį arba puodo dugno skersmuo per mažas tai kaitvietai. >>> *Pasirinkite puodą pakankamai plačiu dugnu ir tinkamai pastatykite jį kaitvietės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

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



lebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



LV



PĀRSTRĀDĀTS UN
PĀRSTRĀDĀJAMS PAPIRS

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

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

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

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/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	8
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	8

2 Vispārīgā informācija

9

Pārskats	9
Tehniskā specifikācija	9

3 Uzstādīšana

10

Pirms uzstādīšanas	10
Uzstādīšana un pievienošana	11
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	13

4 Sagatavošana

14

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	14
Sākotnējā izmantošana	14
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize	14
Sākotnējā sakarsēšana	14

5 Plīts virsmas izmantošana

15

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu	15
Plīts virsmu izmantošana	17
Vadības panelis	17

6 Apkope un tīrīšana

22

Vispārīga informācija	22
Plīts virsmas tīrīšana	22

7 Traucējummeklēšana

23

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 instruktāžu.

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 nomaiņa 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 elektroaprikojumu 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.
- Pārliedzinieties, 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 taukiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.
- **UZMANĪBU!** Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS:** Aizdegšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nepieskarieties ierīces virsmai. Neizmantojiet ierīci.
- Pēc lietošanas pabeigšanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar attiecīgo kontroslēdzi 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. Tāpēc pārliedzinieties, ka plīts virsma

un katlu dibens vienmēr ir sausi.

- 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 15* par katlu izvēli.
- Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādas iekārtas kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
- Nenovietojiet uz indukcijas plīts elektroniskos izstrādājumus, piemēram, mobilos tālruņus, planšetdatorus un datorus. Jūsu produkts var būt bojāts.
- **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.

- Pārliedzinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojiet bojātu vai ieplīsušu 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.
- **ŪZMANĪBU!** 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.

Bērnus 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 mājtsaimniecības 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:

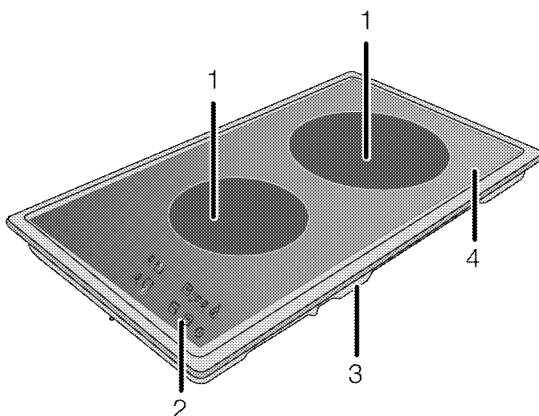
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegtu materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



1 Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju

2 Vadības panelis

3 Pamatnes vāks

4 Vitrokeramikas virsma

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	maks. 3600 W
Kabeļa tips/šķērsgriezums	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Ārējie izmēri (augstums/platums/dzīlums)	75 mm/288 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dzīlums)	268 mm/490 mm
Degļi	
Aizmugures	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	200 mm
Jauda	2300/3000 W (P)
Priekšpusē	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	160 mm
Jauda	1400 W

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

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

i 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.

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

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

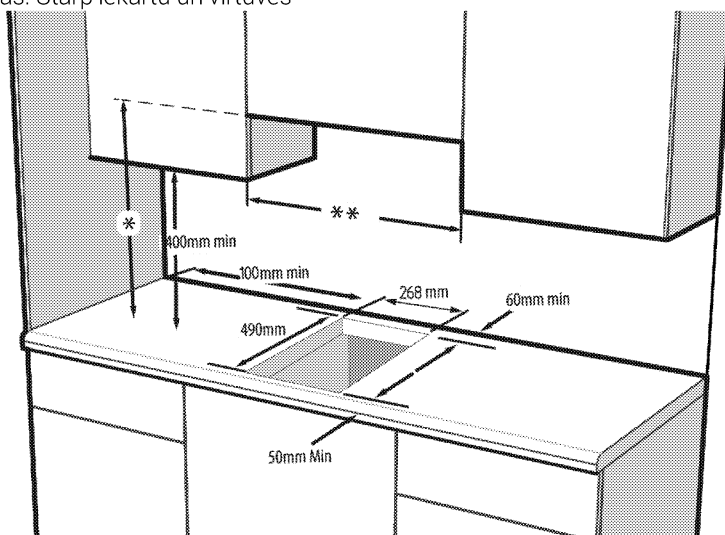
! Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

Pirms uzstādīšanas

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

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

- Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatieties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu. Ja kapuces rokasgrāmatā nav noteikts neviens izmērs, šim augstumam jābūt vismaz 650 mm.
- Noņemiet iepakojuma materiālus un transportēšanas laikā izmantotos stiprinājumus.
- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem lamināta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Darbvirsmā jāatrodas tajā pašā līmenī un jābūt horizontāli nostiprinātai.
- Izgrieziet darbvirsmā spraugu plīts virsmas ievietošanai atbilstoši uzstādīšanas izmēriem.
- Šis produkts ir 3. klases ierīce saskaņā ar EN 30-1-1 standartu.



- * Minimālajam nosūcēja augstumam ir jāatbilst nosūcēju instrukciju rokasgrāmatā ieteiktajam augstumam. Ja kapuces lietošanas instrukcijā tas nav ieteicams, šim augstumam jābūt vismaz min.650 mm.
- ** Minimālajam attālumam starp mēbelēm ir jābūt plīts virsmas platumā

Uzstādīšana un pievienošana

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

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

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.

- !** 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.

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

- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Tipa

uzlīme atrodas iekārtas korpusa aizmugurē.

- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".

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

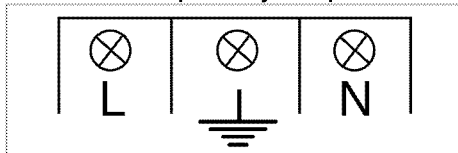
Pievienojiet barošanas kabeli.

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

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

Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis

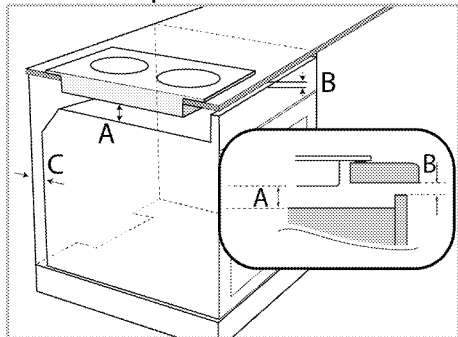


2. **Pievienojot vienai fāzei** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
 - Brūnais/melnais vads = L (fāze)
 - Zilais/melnais vads = N (neitrāls)

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

Iekārtas uzstādīšana

Ja krāsns ir apakšā



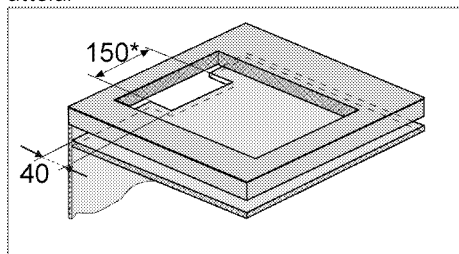
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Ja padome ir apakšā

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

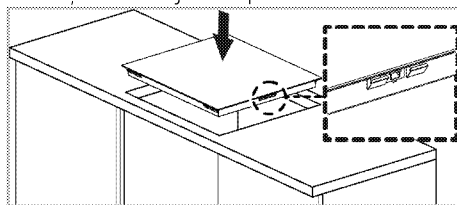


* min.

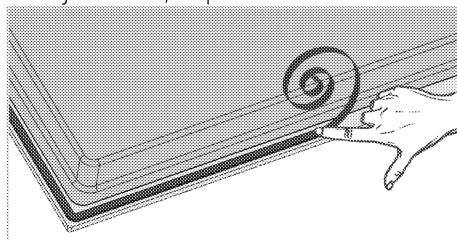
Indukcijas plīts virsmas uzstādīšanas laikā jnovietojiet iekārtu paralēli uzstādīšanas virsmai. Uzlieciet blīvpaplāksni uz plīts virsmas daļām, kas pieskaras pie letes, kā aprakstīts zemāk, lai novērstu šķidruma nokļūšanu starp iekārtu un leti.

Viegla uzstādīšana: dažiem modeļiem ir pievienotas izstrādājumam piestiprinātas atsperes un blīvējuma blīve. Šiem modeļiem neņemiet vērā rokasgrāmatā aprakstītās montāžas atsperes un kronšteinu

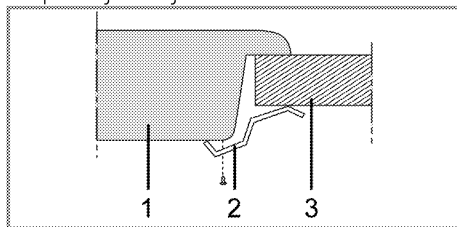
uzstādīšanas instrukcijas. Novietojiet savu produktu tieši tajā vietā, kur tas tiks novietots, kā parādīts zemāk redzamajā attēlā. Šiem modeļiem ņemiet vērā, ka lietotāja rokasgrāmatā uzrakstītie platuma un dziļuma mērījumi ir par 10 mm vairāk.



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 iekļājiēt iepakojumā pievienoto blīvi 1-2 mm attālumā no plīts virsmas stikla ārējās malas, kā parādīts attēlā zemāk.



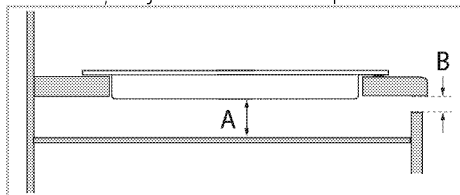
4. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrējiet.
5. Ar uzstādīšanas skavām droši nostipriniet plīts virsmu, caur atverēm piestiprinot uz apakšējā rāmja.



- 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 krāsni.

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

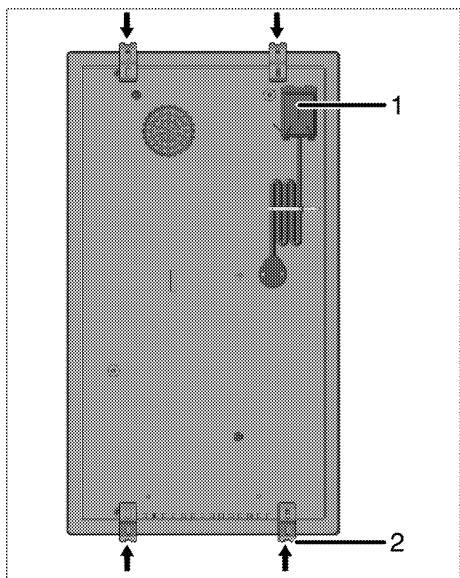


A min. 15 mm

B min. 5 mm

Skats no aizmugures (savienojuma atveres)

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



1 Spaiļu bloks

2 Montāžas skava



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



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

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

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



Aplūkoji savu iekārtu un pārliecinies, 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 plakānu 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.

- Informāciju par energoefektivitāti saskaņā ar ES 66/2014 var atrast produkta specifikācijā, kas pievienota produktam.

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.

Sākotnējā sakarsēšana

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

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības.

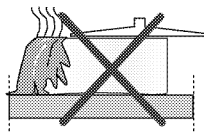
Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.

- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārliecinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un kastroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Nekavējoties 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 pārlījuša ēdiena tīrīšanas.
- Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus.

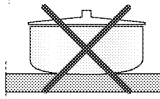
Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastroli uz citu ēdiena gatavošanas zonu, nebīdiet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

Kastroļu izvēle

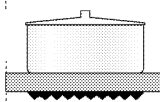
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



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.

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

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

Kastroļa pārbaude

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

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

2. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja "L" nemirgo, kad uzliekat kastrolī uz ēdiena gatavošanas zonas un ieslēdziet plīts virsmu.

Varat izmantot tērauda, teflona vai alumīnija kastrolus 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 nosepta ar trauku. Šī sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Ja ēdiena gatavošanas laikā trauks tiek pacelts no ēdiena gatavošanas zonas, tad ēdiena gatavošana tiek pārtraukta. Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona un "L" simbols pārmaiņus mirgo.

Droša izmantošana

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

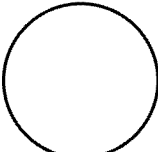
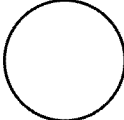
Nelieciet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, dakšiņas, nažus vai kastrolu vākus, jo tie var sakarst.

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

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

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

Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

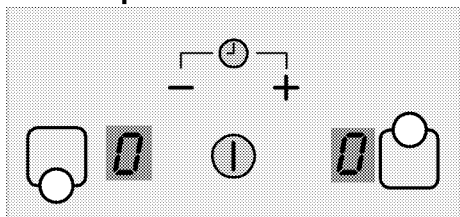
Parasta ēdiena gatavošanas zona Ø 20 cm 	Maza ēdiena gatavošanas zona Ø 16 cm 
Parasta ēdiena gatavošanas zona • Automātiski piemērojas kastrolim. • Ideāli sadala jaudu. • Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama visu veidu ēdiena gatavošanai.	Maza ēdiena gatavošanas zona • Izmantojama lēnai ēdiena gatavošanai (mērcēm, krēmiem) • Izmantojama mazu porciju vai porciju pagatavošanai, atkarībā no personu skaita.

Plīts virsmu izmantošana



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

Vadības panelis



Specifikācija

⌚	Ieslēgšanas/Izslēgšanas taustiņš
+	Temperatūras iestatījums/Laika palielināšanas taimeris
-	Temperatūras iestatījums/Laika samazināšanas taimeris
□○	Priekšējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
□○+	Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš



Attēli un shēmas ir doti tikai ilustratīvos nolūkos. Displeja izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.



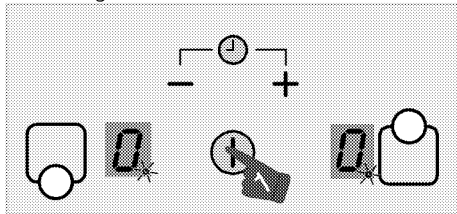
Šo iekārtu kontrolē skārienvadības panelis. Ikvienu ar skārienvadības paneļa palīdzību izdarītā darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu.



Vienmēr turiet vadības paneli tīru un sausu. Mitra un netīra virsma var radīt problēmas ar funkciju izpildi.

Plīts virsmas ieslēgšana

1. Pieskarieties pogai "⌚" uz vadības paneļa. Visos ēdiena gatavošanas zonu displejos parādās ikona „0” un tās apakšējā kreisajā stūrī mirgo decimālzīmes.



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

Plīts virsmas izslēgšana

1. Pieskarieties pogai "⌚" uz vadības paneļa. Plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.



Ja „H” simbols parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā pēc plīts virsmas izslēgšanas, tas norāda, ka ēdiena gatavošanas virsma ir vēl arvien karsta. Nepieskarieties ēdiena gatavošanas zonām.

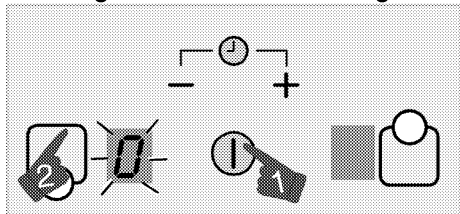
Atlikušā siltuma indikators

„H” simbols, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā, norāda, ka plīts virsma ir vēl arvien karsta un var tikt izmantota neliela pārtikas daudzuma sasildīšanai. Šis simbols nozūd, kad ēdiena gatavošanas zona atdziest vai tiek aktivizēta.



Kad elektropadeve ir atslēgta, atlikušā siltuma indikators neiedegsies un nebrīdinās lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

Ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana



1. Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
 2. Pieskarieties ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas atlatē pogai.
- „0” simbols parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā un attiecīgais displejs kļūst spilgtāks.

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

Temperatūras līmeņa iestatīšana

Pieskarieties taustiņam "+" vai "-", lai iestatītu temperatūras līmeni robežās no „1” līdz „9” vai no „9” līdz „1”.

Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana

Ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 2 dažādos veidos:

1. Samazinot temperatūras līmeni līdz „0”

Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūras līmeni līdz „0”.

2. Izmantojot izslēgšanu ar izvēlētais ēdiena gatavošanas zonas taimera palīdzību

Pēc noteiktā laika paiešanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdiena gatavošanas zonu. Visos displejos parādīsies „0” vai „00”.

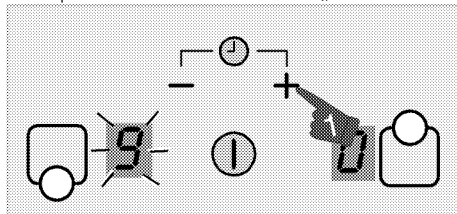
Pēc noteiktā laika paiešanas atskanēs skaņas signāls. Lai apklusinātu skaņas signālu, pieskarieties jebkurai pogai uz vadības panela.

Liela jauda (pastiprinātājs)

Pastiprinātājs ir funkcija, kas atvieglo ēdiena gatavošanu. Visām ēdiena gatavošanas zonām, kas norādītas ar simbolu „P” tabulā „Tehniskā specifikācija”, ir pastiprinātāja funkcija.

Liela jaudas (pastiprinātāja) ieslēgšana

1. Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarieties ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas atlatē pogai.
3. Pieskarieties taustiņam "+" vai "-" un vispirms sasniedziet līmeni „9”.



4. Kad ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta ar līmeni „9”, vienreiz pieskarieties taustiņam "+", lai mainītu ēdiena gatavošanas zonas temperatūru „P”.

Liela jaudas (pastiprinātāja) izslēgšana

- Lai atspējotu pastiprinātāja funkciju, pieskarieties taustiņam "-" un iestatiet temperatūru ar līmeni „9”. Ēdiena gatavošanas zonā izslēdzas pastiprinātāja funkcija, un tā turpina darboties ar līmeni „9”.
- Varat samazināt temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam "-", vai varat pilnīgi izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūru līdz līmenim „0”.

i Liela jauda (Booster) darbojas 5 minūtes, pēc tam temperatūra pazeminās līdz 9. līmenim.

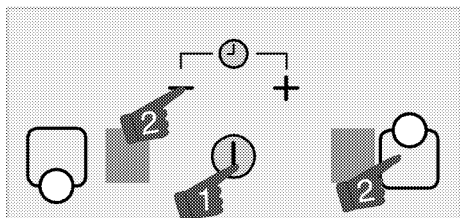
Bērna slēdzene

Lai bērni nevarētu mainīt plīts funkcijas, varat aizsargāt plīts virsmu ar bloķēšanas funkcijas palīdzību.

i Bloķēšanas funkciju var aktivizēt 10 sekunžu laikā pēc plīts virsmas ieslēgšanas. To nevar aktivizēt pēc 10 sekundēm.

Bērna slēdzenes aktivizēšana

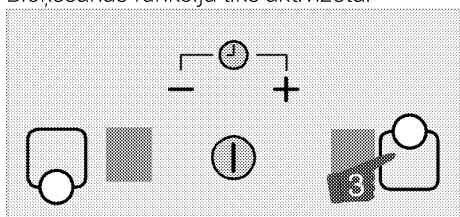
1. Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.



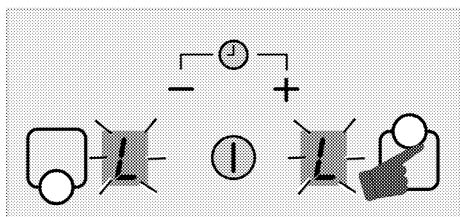
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "—" un "☺". Pēc tam vēlreiz pieskarieties

taustiņam "☺", lai aktivizētu bloķēšanas funkciju.

Bloķēšanas funkcija tiks aktivizēta.



i Ja kāds taustiņš tiks nospiests laikā, kamēr ir aktivizēta bloķēšanas funkcija, tad ēdiena gatavošanas zonas displejos parādīsies simbols „L”.



Bloķēšanas funkcijas īslaicīga deaktivizēšana

1. Laikā, kamēr ir aktīva bloķēšanas funkcija, vienlaikus pieskarieties taustiņiem "—" un "☺".

» Bloķēšanas funkcija tiks īslaicīgi deaktivizēta un visos ēdiena gatavošanas zonas displejos parādīsies simbols „0”.

i Ja plīts virsma, kas atrodas šādā stāvoklī, tiks ieslēgta un izslēgta, tad bloķēšanas funkcija vēl arvien būs aktīva.

Bloķēšanas funkcijas pilnīga deaktivizēšana

1. Laikā, kamēr ir aktīva bloķēšanas funkcija, pieskarieties taustiņam "0", lai ieslēgtu plīti virsmu.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā vienlaikus

pieskarieties taustiņiem "—" un "☺". Pēc tam vēlreiz pieskarieties taustiņam "—".

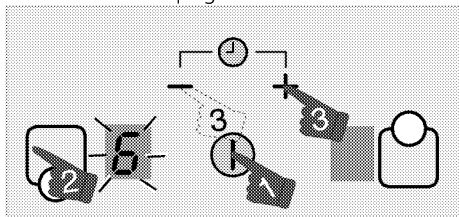
» Bloķēšanas funkcija tiks pilnīgi deaktivizēta un visos ēdiena gatavošanas zonas displejos parādīsies simbols „0”.

Taimera funkcija

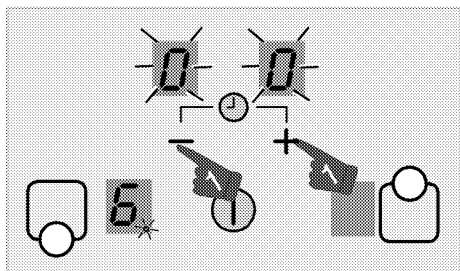
Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Jums nevajadzēs visu ēdiena gatavošanas laiku uzraudzīt krāsni. Izvēlētajā laika beigās ēdiena gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.

Taimera aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai "0", lai ieslēgtu plīti virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogām.



3. Pieskarieties taustiņam "+" vai "-", lai iestatītu vēlamo temperatūras līmeni.

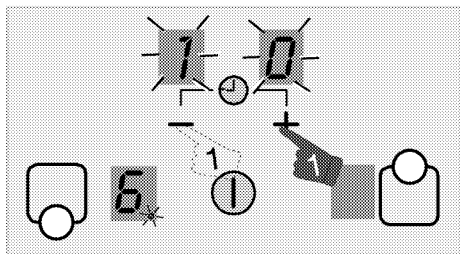


4. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "+" un "-", lai aktivizētu taimeris.

„00” simbols iedegsies taimera displejā un izvēlētajā ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies decimālzīme.

i Laikā, kamēr taimeris ir aktīvs, labās un kreisās puses aizmugurējais ēdiena gatavošanas zonas displejs kalpo kā taimera displejs.

5. Pieskarieties taustiņam "+" vai "-", lai iestatītu vēlamu laiku.



i Atkārtojiet šīs procedūras visām citām ēdiena gatavošanas zonām, kurām vēlaties iestatīt taimeris.

i Taimeris nevar noregulēt, ja nav izvēlēta ēdiena gatavošanas zona un ēdiena gatavošanas zonas vērtība.

i Kad izvēlēta ēdiena gatavošanas zona, kurai iestatīts taimeris, varat redzēt atlikušo laiku, vienlaikus pieskaroties taustiņiem "+" un "-".

i Ēdiena gatavošanas zonas ar aktivizēto taimeris displejā parādīsies punktveida gaismiņa.

Taimera kā brīdinājuma signāla izmantošana (Olu taimeris)

Izmantojot šo funkciju, iespējams iestatīt taimeris neatkarīgi no ēdiena gatavošanas zonas.

1. Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "+" un "-", lai aktivizētu taimeris.
3. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "+" un "-", lai aktivizētu taimeris.

„00” simbols būs redzams taimera displejā un abas decimālzīmes mirgos.

i Laikā, kamēr taimeris ir aktīvs, labās un kreisās puses aizmugurējais ēdiena gatavošanas zonas displejs kalpo kā taimera displejs.

4. Pieskarieties taustiņam "+" vai "-", lai iestatītu vēlamu laiku.

i Ja taimera vērtība nav izvēlēta, varat sākt no 30 minūtēm, nospiežot taustiņu "-".

Taimera deaktivizēšana

Pēc iestatītā laika paiešanas plīts virsma automātiski izslēgsies un atskanēs brīdinājuma signāls.

Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

Taimeru ātrāka izslēgšana

Ja izslēgsiet taimeris ātrāk, tad plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz to izslēgsiet.

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "+" un "-", lai aktivizētu taimeris.
3. Līdz „00” parādās taimera ekrānā, pieskarieties taustiņam "-", lai iestatītu vērtību kā „00”.

Pēc noteikta mirgošanas laika paiešanas punktveidīgā gaismiņa attiecīgajā ēdiena gatavošanas zonas displejā un taimera displejs **pilnīgi** izslēdzas un taimeris ir atcelts.

Droša un efektīva ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību zonu izmantošana

Darbības principi Indukcijas plīts virsma tieši sakarsē trauku, un tas ir tās darbības princips. Tādejādi, salīdzinājumā ar citiem plīts virsmu tipiem, tai ir dažādas priekšrocības. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma nesakarst.

Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar vislabākās kvalitātes drošības sistēmu, kas nodrošinās maksimālu lietošanas drošību.

i Plīts virsma var būt aprīkota ar zonām ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību, un šo zonu diametrs (atkarībā no modeļa) ir 160, 200 un 250 mm. Ar indukcijas funkciju katra ēdiena gatavošanas zona konstatē uz tās novietoto trauku. Enerģija sakrājas tikai tur, kur trauks saskaras ar ēdiena gatavošanas zonu, un tādēļ tiek panākts minimāls enerģijas patēriņš.

Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsmai ir sensori, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Pārkaršanas gadījumā iespējamās pazīmes:

- Aktīvā ēdiena gatavošanas zona var izslēgties.
- Izvēlētais līmenis var samazināties. Tomēr šo stāvokli nenorāda indikators.
- Var parādīties kļūda E2.

Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsmai ir drošības sistēma, kas nostrādā, ja ēdiens pārplūst pāri malām. Ja kaut kāda iemesla dēļ uz vadības paneļa notiek šķidruma izplūšana, rodas sistēmas kļūda un plīts virsma tiek automātiski izslēgta.

Precīzs jaudas iestatījums

Indukcijas plīts virsma nekavējoties reaģē uz komandām, un tā ir indukcijas plīts virsmas darbības principa funkcija. Tas ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādejādi varat novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai, kamēr tas vēl nav pilnīgi noticis.

Darbības trokšņi

Indukcijas plīts virsma var radīt zināmus trokšņus. Šādas skaņas ir normālas un daļa no ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību.

- Trokšņi kļūst lielāki augstā temperatūrā.
- Troksni var radīt kastroļa materiāla sakausējums.
- Zemā temperatūrā darbības principu dēļ var būt dzirdama regulāra ieslēgšanās/izslēgšanās skaņa.
- Troksnis var būt dzirdams karsējot tukšu kastroli. Tajā ielejot ūdeni vai ievietojot pārtiku, šī skaņa apklusīs.
- Var būt dzirdams elektrosistēmu dzesējošā ventilatora troksnis.

Kļūdas ziņojumi

2. tabula. Kļūdu kodi un kļūdu avoti.

Kļūdas cēlonis	Indikators	Displejs
Pārkaršanas kļūda	Mirgo „E2” simbols.	Attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas displejs
Plīts virsma ir pārkarusi	„H” simgesi yanar	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Barošanas avota kļūdas	Mirgo „E6” simbols.	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Sensora bojājums	Mirgo „E9” simbols.	Attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas displejs

i Sīkāku informāciju par kļūdas ziņojumiem, kas var parādīties skārienvadības panelī, skatiet 2. tabulā.

i Ja skārienvadības paneļa virsma pakļauta intensīvu garaiņu iedarbībai, tad visa vadības sistēma var tikt deaktivizēta un emitēt kļūdas signālu.

i Turiet skārienpaneļa virsmu tīru. Var novērot kļūdainu darbību.

6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

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



Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.
Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādējādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūšējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu 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 mīkstu 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 kalņakmens tīrīšanas līdzekli vai nelielu daudzumu tāda kalņakmens 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 sīrups) ir jānotīra nekavējoties, negaidot, kamēr virsma atdzīs. Pretējā gadījumā stikla keramikas virsma var tikt neatgriezeniski sabojāta.

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

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

7 Traucējummeklēšana

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

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

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 iekārta 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 "L" simbols.

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

Izvēlēta ēdiena gatavošanas zona darbības laikā piepeši izslēdzas.

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

Katls nesakarst, kaut arī ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta.

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

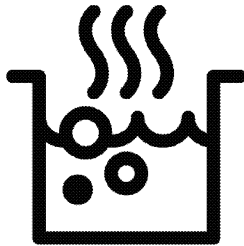


Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārta.



Innebygd platetopp

Brukerhåndbok



NO



RESIRKULERT OG
RESIRKULERTBART PAPIR

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

Takk for at du har valgt et Beko-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen.

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.



Advarsel om elektrisk støt.



Advarsel om risiko for brann.



Advarsel om varme overflater.



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

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	4
Produktsikkerhet.....	5
Beregnet bruk.....	7
Sikkerhet for barn.....	7
Bortskaffing av det gamle produktet.....	8
Bortskaffing av emballasjen.....	8

2 Generell informasjon

Oversikt.....	9
Tekniske spesifikasjoner.....	9

3 Installasjon

Før installasjon.....	10
Installasjon og tilkobling.....	11
Framtidig transport.....	13

4 Forberedelser

Tips for energisparing.....	14
Første gangs bruk.....	14
Første rengjøring av produktet.....	14
Første oppvarming.....	14

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om koking.....	15
Bruk av komfyren.....	16
Kontrollpanel.....	16

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon.....	21
Rengjøre komfyren.....	21

7 Feilsøking

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstrukser som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått

veiledning i bruk av apparatet.

Barn skal ikke leke med produktet.

- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter og andre øvrige dokumenter og deler.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted.
Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknottet er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!

- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.

- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Hele matlagingsprosessen må overvåkes. En kort matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Dersom glasset på varmeplaten knuses: Slå øyeblikkelig av alle brennere og alle elektriske varmeelement, og isoler

apparatet fra strømforsyningen. Ikke rør apparatets overflate. Ikke bruk apparatet.

- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
- Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjear og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at platetoppen og bunnen av grytene alltid er tørre.
- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke.
Se. *Generell informasjon om koking, side 15*, valg av kasseroller.

- Ettersom induksjons- kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- Ikke legg elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonstoppen. Produktet ditt kan bli skadet.
- **ADVARSEL:** Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.

For produktets brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- **FORSIKTIG:** Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.

Sikkerhet for barn

- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakkingsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deposering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for

resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

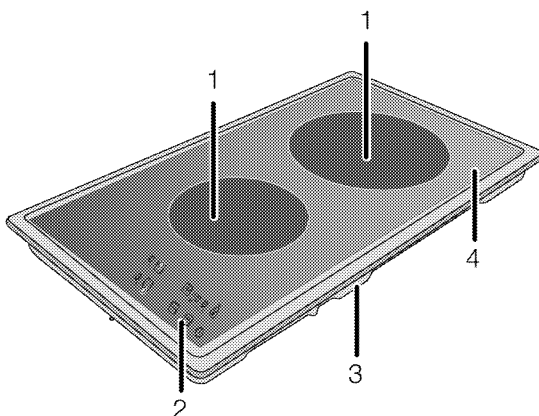
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

2 Generell informasjon

Oversikt



1 Induksjonsstegesone

2 Kontrollpanel

3 Basedeksel

4 Vitrokeramisk overflate

Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	220-240 V 50 Hz
Totalt energiforbruk	maks. 3600 W
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	75 mm/288 mm/510 mm
Installasjonsmål (bredde/dybde)	268 mm/490 mm
Brennere	
Bak	Induksjonsstegesone
Mål	200 mm
Effekt	2300/3000 W (P)
Front	Induksjonsstegesone
Mål	160 mm
Effekt	1400 W

i Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.

i Figurer i denne veiledningen er skjematiske og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.

i Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratiemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.

i Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.

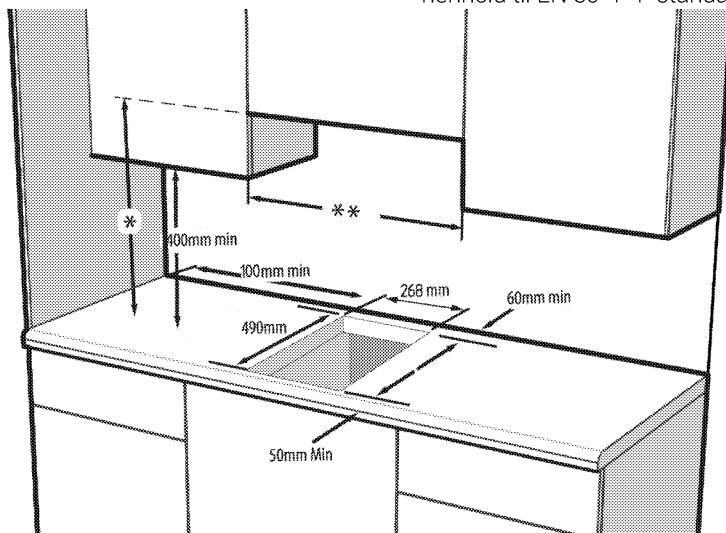
 Produktet må installeres i
overensstemmelse med de lokale
gass- og/eller
elektrisitetsforskriftene.

 Før installasjon, kontrollerer visuelt om produktet har noen defekter. Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før installasjon

Komfyren er utformet til installasjon i en vanlig benk. En sikkerhetsavstand må overholdes mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- La det være en minimumsavstand på 750 mm over ovns overflate.
- (*) Hvis det skal monteres en kjøkkenvifte over komfyren, se produsentens instruksjoner for installasjonshøyden. Hvis det ikke er definert noen størrelse i hettehåndboken, bør denne høyden være minst 650 mm.
- Fjern pakningsmaterialene og transportlåsene.
- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Benken må være innrettet og festet horisontalt.
- Kutt åpningen for komfyren i arbeidsbenken etter installasjonsmålene.
- Dette produktet er en klasse 3-enhet i henhold til EN 30-1-1-standard.



* Minimumshøyde til ventilator skal være anbefalt avstand i ventilatorens bruksanvisning. Hvis det ikke anbefales i hetten, bør denne høyden være minst min.650 mm.

Minimumsavstanden mellom kabinettet må være lik bredden på kokeplaten

Installasjon og tilkobling

- Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.

i Ikke installer komfyren på steder med skarpe kanter eller hjørner. Det er fare for knusing av glasskeramikkoverflaten!

Elektrisk tilkopling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbytter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformator. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.

! Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.

! Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

- Tilkoplingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet befinner seg på baksiden av produktet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.



Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

Koble til strømledningen

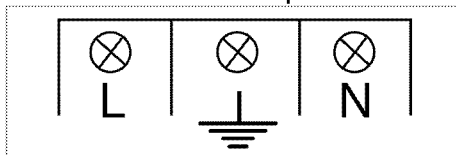


Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgrensende (ikke over) til produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig.

Ekstra beskyttelse fra en kretsbytter for reststrøm anbefales.

Hvis kablen leveres med produktet:

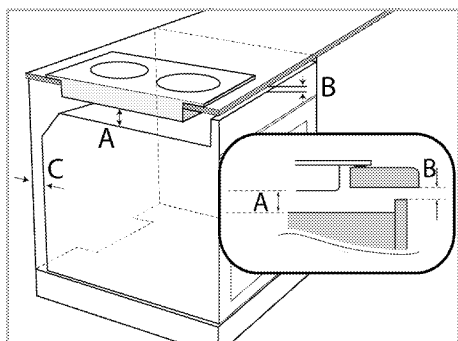


2. **For enkeltfasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:

- Brun/svart leder = L (fase)
 - Blå/grå leder = N (nøytral)
 - Grønn/gul leder = (E)  (jord)
- » Eller:
- Grå/svart leder = L (fase)
 - Blå/brun leder = N (nøytral)
 - Grønn/gul leder = (E)  (jord)

Installere produktet

Hvis ovnen er nedenfor:



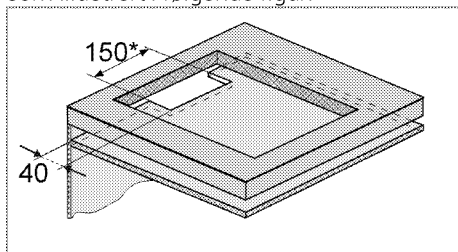
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Hvis benken er nedenfor:

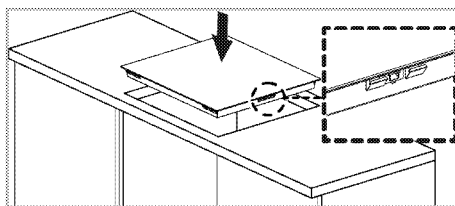
Det er nødvendig å etterlate en ventilasjonsåpning bakdelen av møblene slik som illustrert i følgende figur.



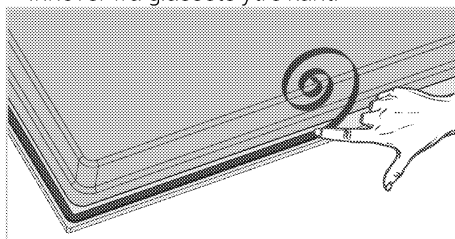
* min.

I løpet av installasjonen av induksjonskomfyren plasser produktet parallelt med installasjonsoverflaten. Påfør også tetningspakningen på de delene av komfyren som berører benken slik som beskrevet nedenfor for å forhindre at væske kommer inn mellom produktet og benken.

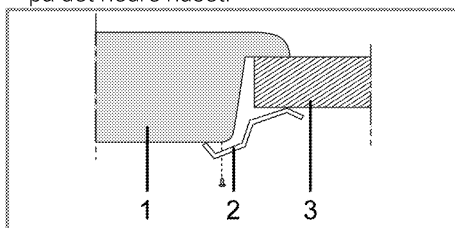
Enkel installasjon: Noen modeller leveres med monteringsfjærer og tetningspakning festet til produktet. For disse modellene, ignorer monteringsfjærene og monteringsinstruksjonene for braketten som er beskrevet i håndboken. Plasser produktet direkte i rommet der produktet skal plasseres som vist i figuren nedenfor. For disse modellene må du vurdere bredde- og dybdemålingene som er skrevet i brukerhåndboken som 10 mm mer.



1. Klargjør overflaten på benken slik som vist på figuren.
2. Vend komfyren oppned, plasser den på en flat overflate.
3. Når du monterer platetoppen, må du sette på pakningen som ble levert i emballasjen, rundt platetoppen som vist på bildet nedenfor, slik at den går 1 til 2 mm innover fra glassets ytre kant.



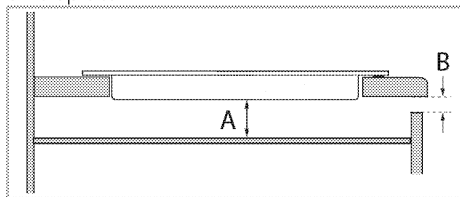
4. Plasser komfyren på benken og innjuster den.
5. Bruk av installasjonsklemmene sikrer komfyren ved å montere gjennom hullene på det nedre huset.



- 1 Komfyr
- 2 Installasjonsklemme
- 3 Benk

i Ved installering av komfyren på et skap må en hylle installeres for å kunne separere skapet fra komfyren, slik som illustrert i figuren ovenfor. Dette er ikke nødvendig hvis du installerer på en innebygd ovn.

For eksempel hvis det er mulig å berøre bunnen av produktet siden det er installert på en skuff, må denne delen dekkes til med en treplate.

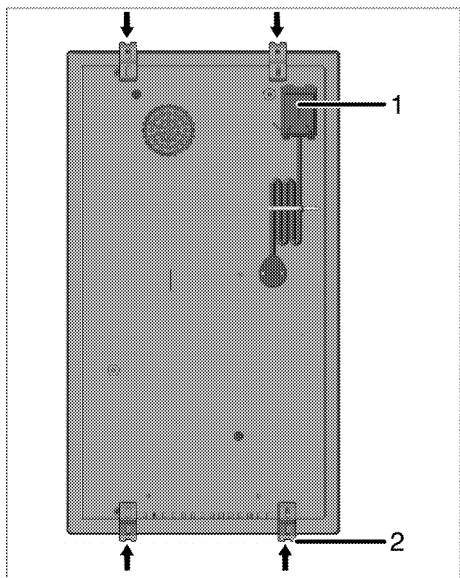


A min. 15 mm

B min. 5 mm

Sett bakfra (tilkoblingshull)

- i** Plasseringen av tilkoblingshullene som vises i figuren nedenfor, er skjematisk og kan variere avhengig av produktmodellen. Fest dem i samsvar med tilkoblingshullene på ditt produkt.



1 Terminalblokk

2 Monteringsklemme



Det er ikke noen god praksis når det gjelder sikkerheten å foreta tilkoblinger til andre hull, da det kan skade gass- og strømsystemet.



Koketoppen inneholder komponenter som drives med gass og elektrisitet. Derfor skal koketoppen kun festes til benken via festehullene, og kun ved bruk av de medfølgende festeanordningene og skruene og kun slik det er beskrevet i håndboken. Manglende overholdelse av dette kan utgjøre en fare for liv og eiendom.

Siste kontroll

1. Bruke produktet.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettleidingen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- i** Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

4 Forberedelser

Tips for energisparing

Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.
- Bruk kokekar/panner med lokk ved matlaging. Energiforbruket kan øke 4 ganger hvis det ikke er noe deksel.
- Velg brenneren som er egnet for dimensjonen av bunnen på gryten som skal brukes. Velg alltid riktig grytestørrelse for rettene. Større gryter trenger mer energi.
- Vær oppmerksom på at du må bruke gryter med flat bunn når du tilbereder mat på elektriske koketopper. Gryter med tykk bunn gir bedre varmeledning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3.
- Kar og gryter må være kompatible med kokesonene. Bunnen på karet/gryten må ikke være mindre enn platen.
- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeledningen mellom varmesonen og grytebunnen.

- Informasjon om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 finnes på produktoversikten som følger med produktet.

Første gangs bruk

Første rengjøring av produktet

- i** Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

Første oppvarming

- i** Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om koking

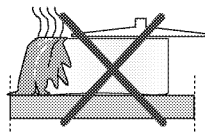


Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

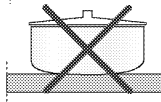
- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannene og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonene etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kan være varm, ikke plasser plast- og aluminiumkar på det. Rengjør alle slike smeltede materialer på overflaten umiddelbart. Slike kasseroller skal ikke brukes til å beholde maten, heller.
- Bruk kun flatbunnede panner eller kokekar.
- Tilsett passende mengde mat i panner og kar. Dermed trenger du ikke å gjøre noen unødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over. Ikke legg lokk fra kar eller panner på kokesonene. Plasser pannene på en slik måte at de sentreres på kokesonen. Når du vil flytte pannen til en annen kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

Kasserollevalg

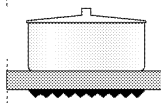
- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.
- Ikke bruk glasskeramikkoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreeverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.



Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.



Bruk kun kokekar og panner med flat bunn. Disse sikrer en enklere varmeoverføring.

"Kokeatferden kan variere avhengig av type kasseroller, størrelsen på kasserollen og størrelsen på kokesonen, for en mer homogen kokeatferd kan det brukes et trinn større kokesoner. Å bruke en større kokesone har ingen negativ effekt på energiforbruket til induksjonstopper, fordi varmen kun skapes i relevant gryteområde."

For induksjonskomfyrer, bruk kun de karene som egner seg for induksjonskoking.

Kasserolletest

Bruk følgende metoder til å teste om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren eller ikke.

1. Kokekaret er kompatibelt hvis bunnen holder en magnet.
2. Kokekaret er kompatibelt hvis "L" ikke blinker når du plasserer kokekaret på kokesonen og starter komfyren.

Du kan bruke kokekar i stål, teflon eller aluminium med spesiell magnetisk bunn som inneholder merker eller advarsler som indikerer at kokekaret er kompatibelt med induksjonskoking. Kar i glass og keramikk,

kar og rustfri stålkar med umagnetisk aluminiumsbunn skal ikke brukes.

Gjenkjenningssystem for kokekar

I induksjonskoking er kun området som dekkes av karet på den relevante kokesonen strømforsynt. Karets bunn registreres av systemet, og kun dette området varmes automatisk opp. Kokingen stopper hvis kokekaret løftes fra kokesonen i løpet av kokingen. Den valgte kokesonen og symbolet "L" blinker vekselvis.

Sikker bruk

Ikke velg høye varmenivåer når du vil bruke en ikke-klebende (teflon) panne uten olje eller med svært lite olje.

Ikke legg metallgjenstander, slik som gafler, kniver eller pannelokk på komfyren, siden de kan bli oppvarmet.

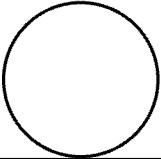
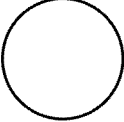
Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging.

Plasser aldri mat som er pakket i aluminiumsfolie på kokesonen.

i Hvis det finnes en ovn under kokeplatene og denne er i gang, kan sensorer for kokeplatene redusere kokenivået eller slå av ovnen.

i Når komfyren er i drift, hold gjenstander med magnetiske egenskaper, slik som kredittkort eller kassetter på avstanden fra komfyren.

Velge kokesone som egner seg for kokekaret

Normal kokesone Ø 20 cm 	Liten kokesone Ø 16 cm 
Normal kokesone • Passer automatisk til kokekaret. • Fordeler strømmen ideelt. • Gir perfekt varmefordeling. Brukes for alle typer tilberedning.	Liten kokesone • Brukes til sakte koking (sauser, kremer) • Brukes til å klargjøre små porsjoner eller porsjoner som er basert på antall personer.

Bruk av komfyren

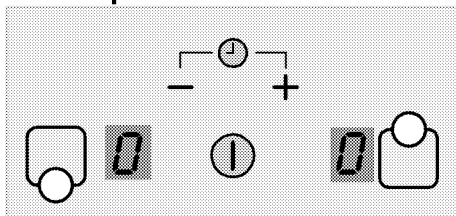


Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren.

Ikke bruk komfyrer med sprekk. Vann kan lekke inn i sprekken og forårsake kortslutning.

I tilfelle skade på overflaten (f.eks. synlige sprekker), slå av produktet umiddelbart for å minimalisere faren for elektrisk støt.

Kontrollpanel



Spesifikasjoner



På/av-knapp

Temperaturinnstilling/Økende timer



Temperaturinnstilling/Synkende timer



Velgertast for fremre venstre kokesone



Velgertast for bakre venstre kokesone

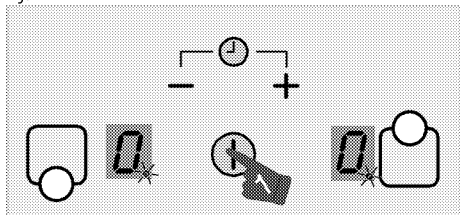
i Grafikk og figurer er kun for informasjonsformål. Faktiske visninger og funksjoner kan være forskjellig etter komfyrmodellen.

i Dette produktet kontrolleres med et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet, vil bekreftes av et hørbart signal.

i Hold alltid betjeningspanelet rent og tørt. Fuktig og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.

Slå på komfyren

1. Berør "1"-tasten på kontrollpanelet. På alle kokesonedisplayer vises "0"-ikonet, og desimalpunkter blinker nederst i høyre hjørne av ikonet.



i Hvis det ikke utføres noen drift innen 20 sekunder, vil komfyren automatisk gå tilbake til standbymodus.

Slå av komfyren

1. Berør "1"-tasten på kontrollpanelet. Komfyren vil slås av og gå til standbymodus.

i "H"-symbolet vises på kokesonedisplayet etter at komfyren er slått av og indikerer at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

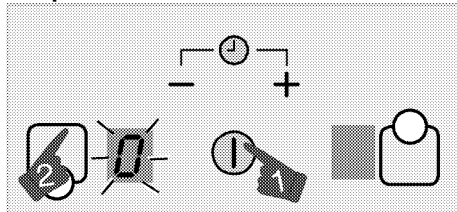
Indikator for restvarme

"H"-symbolet som vises på kokesonedisplayet, indikerer at komfyren fortsatt er varm og kan brukes til å holde en liten mengde mat varm. Dette symbolet vil

forsvinne hvis kokesonen kjøles ned eller aktiveres.

i Når strømmen frakobles, vil ikke restvarmeindikatoren tennes og advarer ikke brukeren om varme kokesoner.

Slå på kokesonene



1. Berør tasten "1" for å slå på komfyren.
2. Berør velgerknappen for den kokesonen du vil varme opp.

"0" vises på kokesonedisplayet og lyset på det tilhørende displayet tennes kraftigere.

i Hvis det ikke utføres noen drift innen 20 sekunder, vil komfyren automatisk gå tilbake til standbymodus.

Stille temperaturnivået

Berør "+"- eller "-"-tastene for å stille temperaturnivået til mellom "1" og "9" eller mellom "9" og "1".

Slå av kokesonene:

En kokesone kan slås av på 2 ulike måter:

1. **Ved å redusere temperaturnivået til "0"**

Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".

2. **Ved å slå av gjennom timeralternativet for ønskede kokesone**

Når tiden er over, vil timeren slå av kokesonen som er tilordnet. "0" eller "00" vil vises på alle displayer.

Når tiden er over, vil en hørbart alarm lyde.

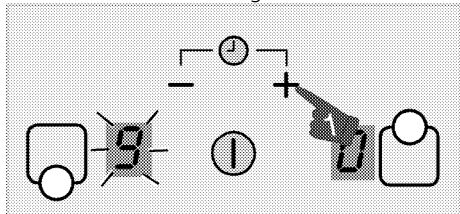
Berør en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

Høy effekt (forsterker)

Boosteren er en funksjon som forenkler matlagingen. Alle kokesoner som indikeres med "P"-symbolet i tabellen for tekniske spesifikasjoner er utstyrt med forsterkerfunksjon.

Slå på Høy effekt (forsterker):

1. Berør tasten "1" for å slå på komfyren.
2. Berør velgerknappen for den kokesonen du vil varme opp.
3. Berør "+" eller "-" og nå nivå "9".



4. Når kokesonen er på nivå "9", berør "+" enda en gang for å endre kokesonens temperatur til "P".

Slå av Høy effekt (forsterker):

- For å deaktivere forsterkerfunksjonen, berør "-" og still temperaturnivået til "9". Kokesonen går ut av forsterkeren og fortsetter driften ved nivå "9".
- Du kan redusere temperaturnivået ved å berøre "-", eller du kan slå av kokesonen helt ved å redusere temperaturnivået til "0".

i Høy effekt (forsterker) fungerer i 5 minutter, deretter faller temperaturen til niende nivå.

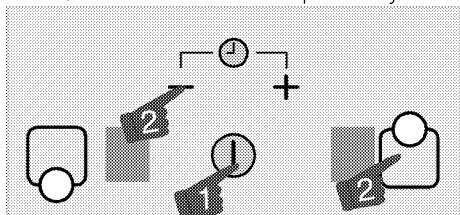
Barnelås

Du kan beskytte komfyren med barnelås for å forhindre at barn endrer komfyrfunksjoner.

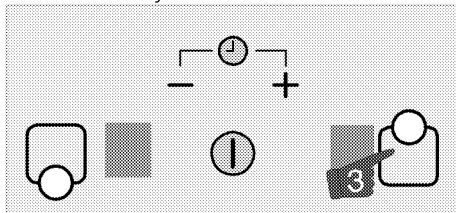
i Barnelåsen kan aktiveres innen 10 sekunder etter at komfyren er slått på. Den kan ikke aktiveres etter 10 sekunder.

Aktivere barnelåsen

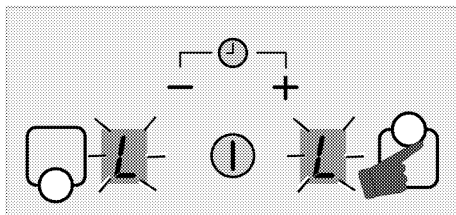
1. Berør tasten "1" for å slå på komfyren.



2. Berør "-" og "Barnelås"-tasten samtidig. Berør deretter "Barnelås"-tasten på nytt for å aktivere barnelåsen. Barnelåsfunksjonen vil bli aktivert.



i Hvis det trykkes en tast når barnelåsen er aktiv, vil "L"-symbolet vises på kokesonedisplayene.



Deaktivere barnelåsen midlertidig

1. Når barnelåsen er aktiv, berør "-" og "Barnelås"-tasten samtidig.

» Barnelåsen vil deaktiveres midlertidig og "0"-symbolet vil vises på alle kokesonedisplayer.

i Hvis komfyren slås av og på i denne tilstanden, vil barnelåsen fortsatt være aktiv.

Deaktivere barnelåsen permanent

1. Når barnelåsen er aktiv, berør "1" for å slå på komfyren.

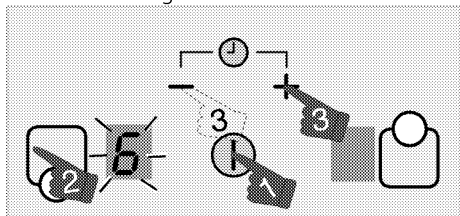
2. Innen 10 sekunder berør "-" og "Barnelås"-tasten samtidig. Berør deretter "-"-tasten på nytt.
» Barnelåsen vil deaktiveres permanent og "0"-symbolet vil vises på alle kokesonedisplayer.

Timerfunksjon

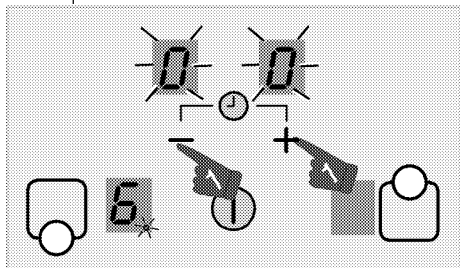
Denne funksjonen gjør matlagingen enklere for deg. Det er ikke nødvendig å ha tilsyn med ovnen i løpet av hele koketiden. Kokesonen vil slås av automatisk på slutten av den tiden du har valgt.

Aktivere timeren

1. Berør tasten "1" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.



3. Berør "+" eller "-" for å stille inn ønsket temperaturnivå.

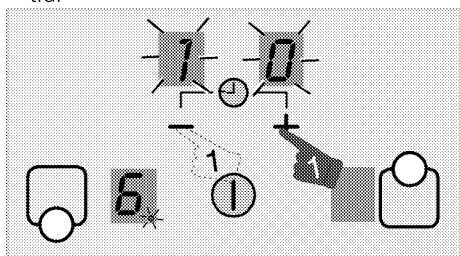


4. Berør "+" og "-" samtidig for å aktivere timeren.

"00"-symbolet vil tennes på timerdisplayet og desimalpunktet vil vises på det valgte kokesonedisplayet.

i Høyre bakre og venstre bakre kokesonedisplayer tjener som timerdisplay når timeren er aktiv.

5. Berør "+" eller "-" for å stille inn ønsket tid.



i Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn timeren for.

i Timeren kan ikke justeres med mindre kokesonen og temperaturverdien for kokesonen velges.

i Når kokesonen som har en timer innstilt velges, kan du se resterende tid ved å berøre "+" og "-" samtidig.

i På displayet til kokesonene som har en timer aktivert, vil et prikkformet lys tennes.

Bruke timeren som alarmfunksjon (eggeklokke)

Med denne funksjonen er det mulig å stille inn timeren uavhengig av kokesone.

1. Berør tasten "1" for å slå på komfyren.
2. Berør "+" og "-" samtidig for å aktivere timeren.
3. Berør "+" og "-" samtidig for å aktivere timeren.

"00"-symbolet vil vises med blinking av begge de desimalpunktet på timerdisplayene.

i Høyre bakre og venstre bakre kokesonedisplayer tjener som timerdisplay når timeren er aktiv.

4. Berør "+" eller "-" for å stille inn ønsket tid.

i Hvis ingen timerverdi velges, kan du starte ved 30 minutter ved å trykke på "-"-tasten.

Deaktivere timeren

Når den innstilte tiden er over, vil komfyren automatisk slås av og gi en hørbar advarsel. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe lydvarslingen.

Slå av timerne tidligere

Hvis du slår av timeren tidligere, vil komfyren fortsette driften ved innstilt temperatur inntil den slås av.

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.

- Berør "+" og "-" samtidig for å aktivere timeren.
- Inntil "00" vises på timerskjermen berør "-" for å stille inn verdien på "00".

Prikkformet lys på det relevante kokesonedisplayet og timerdisplayet slås av helt etter at det har blinket i en bestemt tid, og timeren kanselleres.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

Driftsprinsipper: Induksjonskomfyren varmer kokekaret direkte som en funksjon av driftsprinsippene. Derfor har den ulike fordeler i sammenligning med andre komfertyper. Den drives mer effektivt, og komfyrens overflate varmes ikke opp. Induksjonsovnene er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.

- i** Komfyren kan utstyres med induksjonskokesoner med en diameter på 160, 200 og 250 mm avhengig av modellen. Med induksjonsfunksjonen oppdager hver kokesone ethvert kokekar som plasseres oppå dem. Energi bygger seg kun opp der karet har kontakt med kokesonen, og dermed oppnås minimalt energiforbruk.

Overopphetingsvern

Komfyren er utstyrt med noen sensorer som beskytter mot overoppheting. Følgende kan ses ved overoppheting:

- Aktiv kokesone kan slås av.
- Valgt nivå kan reduseres. Men dette forholdet kan ikke ses på indikatoren.
- E2-feilen kan vises.

Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis det er noen overkoking med søl på kontrollpanelet, vil systemet avgi veil og automatisk slå av komfyren.

Presis strøminnstilling

Induksjonskomfyren reagerer umiddelbart på kommandoene som en funksjon av driftsprinsippene. Den endrer effektinnstillingene svært hurtig. Dermed

kan du forhindre at et kokekar (som inneholder vann, melk osv.) koker over, selv om det akkurat var i ferd med å koke over.

Driftsstøy

Det kan oppstå noe støy fra induksjonskomfyren. Disse lydene er normale og en del av induksjonskokingen.

- Støyen blir fremtredende ved høye temperaturnivåer.
- Legeringen på kokekaret kan forårsake støy.
- Ved lave nivåer kan en vanlig på/av-lyd høres på grunn av driftsprinsippene.
- Støy kan høres hvis en tom kasserolle varmes opp. Når du tilsetter vann eller mat, vil denne lyden forsvinne.
- Støyen fra viften som kjøler ned det elektriske systemet kan høres.

Feilmeldinger

Tabell 2: Feilkoder og feilkilder

Årsak til feilen	Indikator	Display
Overopphetingsfeil	"E2"-symbolet blinker	Relevant kokesonedisplay
Komfyren overopphetet	"H" simgesi yanar	Kokesonedisplay
Hovedfeil	"E6"-symbolet blinker	Kokesonedisplay
Sensorfeil	"E9"-symbolet blinker	Relevant kokesonedisplay

- i** For ytterligere informasjon om feilmeldinger som kan vises på berøringskontrollpanelet se tabell 2.

- i** Hvis overflaten på berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og gi feilsignal.

- i** Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.



Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring. Det er fare for elektrisk sjokk!



La produktet kjøles ned før rengjøring. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



Ikke bruk damprengjøringsmaskiner til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Rengjøre komfyren

Glasskeramisk overflate

Tørk av den glasskeramiske (keramiske) overflaten med kaldt vann. Ikke etterlat rengjøringsmidler og tørk av med en myk klut. Rester kan forårsake skade på den glasskeramiske overflaten neste gang du bruker komfyren.

Tørkede rester på den glasskeramiske (keramiske) overflaten må ikke skrapes av med krokblader, stålull eller lignende redskaper.

Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en tilgjengelig kalkfjerner, eller en liten mengde kalkfjerner som eddik eller sitronsaft. Hvis overflaten er svært tilsmusset, påfør rengjøringsmiddel på en svamp og vent til det er godt absorbert. Rengjør deretter overflaten på komfyren med en fuktig klut.



Sukkerbaserte matvarer som for eksempel tykk krem og saft må rengjøres umiddelbart uten å vente til overflaten avkjøles. Hvis ikke kan den glasskeramiske overflaten skades permanent.

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater over tid. Dette vil ikke påvirke produktets drift. Fargeblekning og flekker på den glasskeramiske overflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

7 Feilsøking

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

- Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. >>> Dette er ingen feil.

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.
- Produktet er ikke tilkoplek (det jordede) strømuttaket. >>> Kontroller kontakttilkoplingen.
- Hvis displayet ikke tennes når du slår på komfyren igjen: >>> Koble apparatet fra ved kretsbyteren. Vent i 20 sekunder og koble til på nytt.
- Overopphetingsvern er aktivt. >>> La komfyren kjøles ned.
- Kokekaret egner seg ikke. >>> Kontroller kokekaret.

symbolet vises på kokesonedisplayet.

- Du har ikke plassert porten på den aktive kokesonen. >>> Kontroller om det finnes et kokekar på stekesonen.
- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.
- Kokekaret eller stekesonen er overoppvarmet. >>> La dem kjøles ned.

Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

- Steketid for den valgte stekesonen kan være over. >>> Du kan stille inn en ny steketid eller fullføre steking.
- Overopphetingsvern er aktivt. >>> La komfyren kjøles ned.
- En gjenstand kan dekke berøringspanelet. >>> Fjern gjenstanden på panelet.

Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

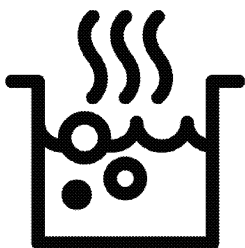
- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.

 Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.



Inbyggd häll

Bruksanvisning



SV

Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Beko-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen.

Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Viktig information eller användbara användartips.



Varning för situationer som kan vara livsfarliga eller farliga för egendom.



Varning för elektrisk stöt.



Varning för brandrisk.



Varning för heta ytor.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö **4**

Allmän säkerhet.....	4
Elsäkerhet	4
Produktsäkerhet	5
Avsedd användning.....	7
Barnsäkerhet.....	7
Avfallshantering av den uttjänta produkten	7
Avfallshantering av emballage.....	8

2 Allmän Information **9**

Översikt.....	9
Tekniska specifikationer	9

3 Installation **10**

Före installationen.....	10
Installation och anslutning	10
Framtida transport.....	13

4 Förberedelser **14**

Tips för att spara energi	14
Initial användning.....	14
Den första rengöringen av produkten.....	14
Initial uppvärmning.....	14

5 Så här använder du hällen **15**

Allmän information om tillagning	15
Använda hällen.....	16
Kontrollpanel.....	16

6 Skötsel och underhåll **22**

Allmän information.....	22
Rengöra hällen	22

7 Felsökning **23**

I Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på person och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kommer det att göra garantin ogiltig.

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått

utbildning eller fått instruktioner.

Barn får inte leka med enheten.

- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte

användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!

- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt fränkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller

en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.

- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

- **WARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.

- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- **VARNING:** Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.
- **VARNING:** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- I händelse av att värmeplattans glas gått sönder: Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Rör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.
- Efter användning stänger du av hällelementen via reglaget. Förlita dig inte på panoreringsdetektorn.
- Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Se därför till att hällens yta och botten på krukorna alltid är torra.
- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Se. *Allmän information om tillagning, sidan 15*, välja kastruller.
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- Lägg inte elektroniska produkter som

mobiltelefoner, surfplattor, datorer på induktionshällen. Din produkt kan vara skadad.

- **WARNING:** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Brandskyddsåtgärder;

- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften,

exempelvis för rumsuppvärmning.

- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.

Barnsäkerhet

- **WARNING:** Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE). Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får

inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den

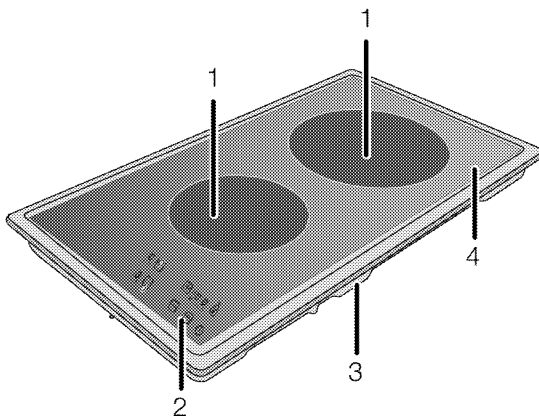
innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandtera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

2 Allmän Information

Översikt



1 Induktionsplatta

2 Kontrollpanel

3 Basskydd

4 Vitrokeramisk yta

Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	220-240 V 50 Hz
Total energiförbrukning	max. 3600 W
Kabeltyp/sektion	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	75 mm/288 mm/510 mm
Installationsmått (bredd/djup)	268 mm/490 mm
Brännare	
Bakre	Induktionsplatta
Dimension	200 mm
Energi	2300/3000 W (P)
Främre	Induktionsplatta
Dimension	160 mm
Energi	1400 W

i De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.

i Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.

i Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från laborieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och miljöförhållanden.

3 Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Annars kommer garantin att bli ogiltig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig.

i Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.

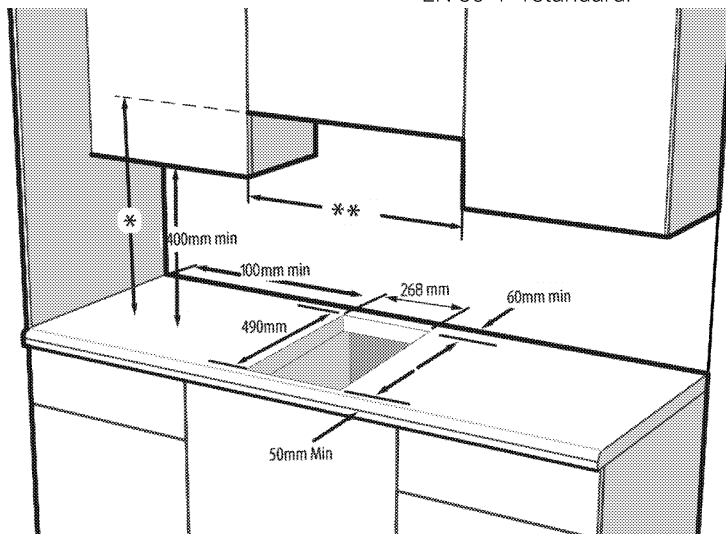
! Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el och gas.

! Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras. Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

Före installationen

Hällen är avpassad för installation i en kommersiell miljö. Ett säkerhetsavstånd måste lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

- Tillåt ett minsta avstånd på 750 mm över hällens yta.
- (*) Om en matlagningsfläkt ska installeras ovanför spisen, se tillverkaranvisningarna för spisen gällande installationshöjd. Om det inte definieras någon storlek i huven, bör denna höjd vara minst 650 mm.
- Avlägsna förpackningsmaterial och transportlås.
- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Arbetsytan måste inrättas och fixeras horisontellt.
- Klipp öppningen för hällen i arbetsytan enligt installationsmått.
- Denna produkt är en klass 3-enhet enligt EN 30-1-1 standard.



* Den minsta höjden på utsugen enligt rekommendationerna i bruksanvisningen för utsugen. Om det inte rekommenderas i huvens bruksanvisning, bör denna höjd vara minst min.650 mm.

** Minsta avstånd mellan skåpsidorna måste vara lika med hällens bredd

Installation och anslutning

- Produkten får bara installeras och anslutas i enlighet med gällande installationskrav.

- i** Installera inte hällen på platser med vassa kanter eller hörn. Det finns risk för att keramikhällens yta brister!

Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en automatsäkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.

- !** Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.

- !** Strömsladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar. En skadad strömsladd måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

- Anslutningen måste följa nationella lagar och regler.
- Strömdata måste överensstämja med de data som anges på märkplåten på produkten. Typetiketten finns på baksidan av produkten.
- Produktens strömsladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".

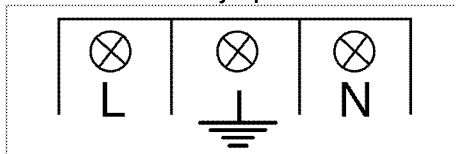
- !** Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen. Du kan få en elektrisk stöt!

Ansluta strömkabeln

- i** Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation utan att använda stickkontakt / ledning.

1. Det är inte möjligt att koppla från alla poler i strömförsörjningen, en fränkopplingsenhet med minst 3 mm kontaktfri yta (säkringar, säkerhetsväxlar, kontraktor) måste vara anslutna och alla poler på denna fränkopplingsenhet måste vara angränsande till (inte ovan) produkten enlighet med IEE-direktiven. Om instruktionerna inte följs kan det orsaka användarproblem och det ogiltigförklarar produktgarantin. Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare rekommenderas.

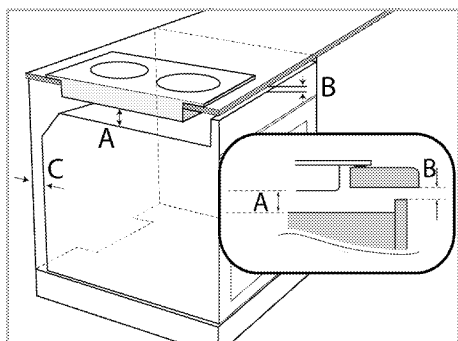
Om en kabel medföljer produkten:



2. **För enfasanslutning**, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:
 - Brun/Svart kabel = L (fas)
 - Blå/grå kabel = N (Neutral)
 - Grön/gul kabel = (E)  (jord)» eller
 - Grå/Svart kabel = L (fas)
 - Blå/Brun kabel = N (Neutral)
 - Grön/gul kabel = (E)  (jord)

Installera produkten

Om ugnen är under:



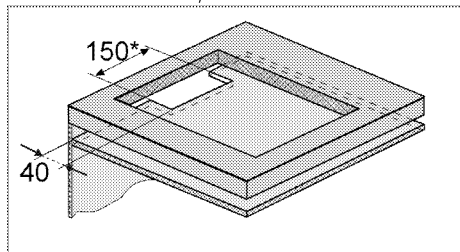
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Om det finns en bänk under:

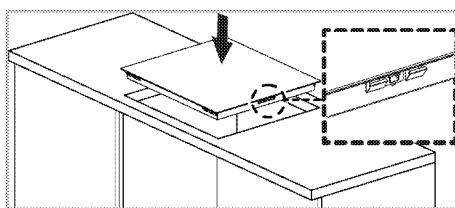
En ventilationsöppning i bakre delen av möbeln är ett krav, se bilden.



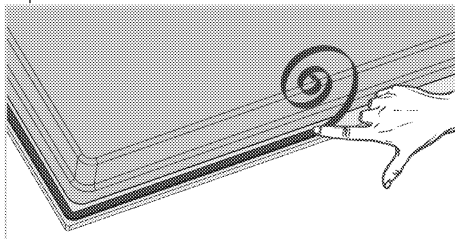
* min.

Under installationen av induktionshällen ska du placera produkten parallellt med installationsytan. Lägga på tätningen på de delar av hällen som har kontakt med bänken, såsom beskrivs nedan, för att förhindra att vätska tränger ner mellan produkten och bänken.

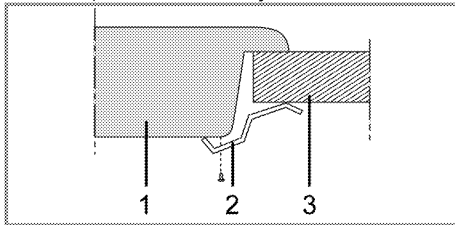
Enkel installation: Vissa modeller levereras med monteringsfjädrar och tätningspackning fäst vid produkten. I dessa modeller ska du ignorera monteringsfjädrarna och monteringsanvisningarna för fästet som beskrivs i handboken. Placera din produkt direkt i utrymmet där produkten kommer att placeras enligt bilden nedan. För dessa modeller, anser du att måtten på bredd och djup som skrivs i användarmanualen är 10 mm mer.



1. Förbered ytan på arbetsstället så som visas på bilden.
2. Vänd hällen upp och ned och placera den på en plan yta.
3. Vid installation av hällen appliceras tätningslistan, som tillhandahålls i förpackningen, runt hällen som det visas på följande bild samtidigt som det skall återstå 1 till 2 mm från glasets ytterkant på insidan.



4. Placera hällen på bänken och passa in den.
5. Använd installationsklämmorna för att säkra hällen genom att passa in dem i hålen på det nedre höljet.

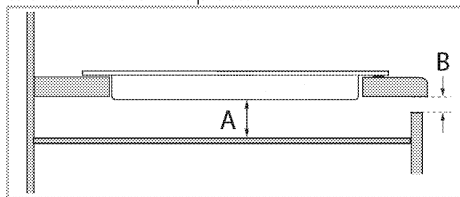


- 1 Häll
- 2 Installationsklämma
- 3 Bänk



När hällen installeras i på skåpet måste en hylla installeras för att separera skåpet från hällen, såsom visas i bilden ovan. Detta är inte nödvändigt när den installeras på en inbyggd ugn.

Det är exempelvis möjligt att röra undersidan av produkten eftersom den är installerad på en låda. Detta område måste täckas med en träplatta.

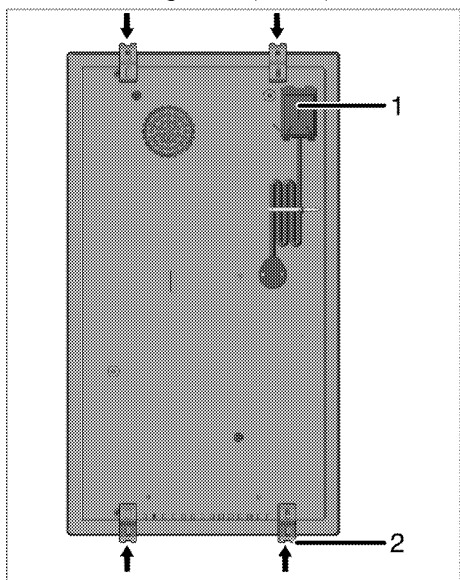


A min. 15 mm

B min. 5 mm

Bakre vy (anslutningshål)

- i** Placeringen av anslutningshålen som visas i figuren nedan är schematiska. Variationer kan förekomma beroende på produktmodellen. Fäst dem enligt anslutningshålen på din produkt.



1 Terminalspärr

2 Monteringsklämma



Om du gör anslutningar i olika hål blir det inte säkert, eftersom det kan skada gas- och elsystemet.



Hällen innehåller komponenter som körs på gas och elektricitet. Av den här orsaken ska hällen fixeras på bänken enbart genom fixeringshål och bara genom att säkra element och använda medföljande skruvar enligt instruktionerna i handboken. Annars utgör den en säkerhetsrisk för liv och egendom.

Slutkontroll

1. Använda produkten
2. Kontrollera funktionerna.

Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.



Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

- Tina upp fryst mat före tillagning.
- Använd kastruller/pannor med lock för tillagningen. Om det inte finns några lock kan energiförbrukningen öka med 4 gånger.
- Välj den brännare som passar bäst för kastrullens undersida. Välj alltid rätt kastrullstorlek för dina rätter. Stora kastruller kräver mer energi.
- Se till att använda kastruller med platt botten vid tillagning med elektriska hällar. Kastruller med tjock botten ger bättre värmeledning. Du kan få energibesparingar på upp till 1/3.
- Kastruller och kärl måste passa med tillagningszonerna. Undersidan av kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.
- Håll tillagningszonerna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen mellan tillagningszonen och kastrullens undersida.

- Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten.

Initial användning

Den första rengöringen av produkten

-  Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Torka av ytorna på produkten med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en torr trasa.

Initial uppvärmning

-  Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

5 Så här använder du hällen

Allmän information om tillagning

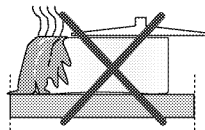


Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

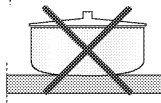
- Innan du steker eller friterar mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
- Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
- Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över hällen för att förhindra att de hettas upp. Placera inte obalanserade kärl och de som lätt välter på hällen.
- Placera inte tomma kärl på plattorna som är påslagna. De kan skadas.
- Om en platta används utan att en kastrull eller panna står på den kan det orsaka skada på produkten. Slå av plattorna efter att tillagningen är klar.
- Eftersom produktens yta kan bli het ska du inte placera kärl i plast eller aluminium på den. Rengör eventuella insmälta material på ytan omedelbart. Sådana kärl ska inte användas för att förvara mat heller.
- Använd bara kastruller och kärl med plan botten.
- Placera rätt mängd mat i kastrullerna och pannorna. Detta gör att du inte behöver utföra någon rengöring i onödan genom att förhindra att något kokar över. Placera inte lock på plattorna. Placera kärnen på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

Kastrullval

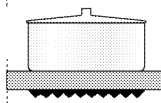
- Glaskeramikyten är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikyten som en förvaringsplats eller skärbräda.
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.



Stänk kan skada keramikytan och orsaka brand.



Använd inte kärl med konkav eller konvex botten.



Använd bara kastruller och pannor med plan botten. De säkerställer enklare värmeöverföring.

"Kokningsbeteendet kan variera beroende på kokkärlstyp, storlek på kokkärlet och storleken på tillagningszonen, för ett mer homogent kokningsbeteende kan ett steg större tillagningszoner användas. Att använda en större tillagningszon har ingen negativ inverkan på energiförbrukningen för induktionshällen, eftersom värmen endast skapas i den relevanta kokkärletsarean."

För induktionshällen ska du bara använda kärl som passar för induktionstillagning.

Kastrulltest

Använd följande metoder för att testa om kastrullen är kompatibel med induktionshällen eller inte.

- Kastrullen är kompatibel om undersidan håller en magnet.
- Kärlet är kompatibelt om "U" ikonen inte blinkar när du placerar det på plattan och startar hällen.

Du kan använda stål, teflon eller aluminium i kärl med speciell magnetbotten som innehåller etiketter eller varningar som indikerar att kärlet är kompatibelt med induktionstillagning. Glas- och keramikärl,

kastruller och kärl i rostfritt stål med aluminiumbotten utan magnetfunktion ska inte användas.

Fokuseringssystem för kärlidentifiering

Vid induktionstillagning ska bara det område som täcks av kärnen på den relevanta plattan aktiveras. Kärlets botten identifieras direkt av induktionssystemet och bara den här zonen värms automatiskt. Tillagningen avbryts om kärlet lyfts från plattan under tillagningen. Den valda plattan och "L"-symbolen blinkar alternat.

Säker användning

Välj inte höga värmenivåer när du ska använda ett kärl i exempelvis teflon utan olja eller med mycket lite olja.

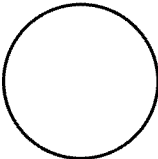
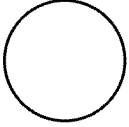
Placera inga metallföremål, såsom gafflar, knivar eller kärlskydd på hällen, eftersom de blir heta.

Använd aldrig aluminiumfolie för tillagningen. Placera aldrig mat som har virats in i aluminiumfolie på plattorna.

i Om det finns en ugn under hällen och den går kommer sensorerna i hällen att minska tillagningsnivån eller stänga av ugnen.

i När hällen är på ska du hålla föremål med magnetfunktion, exempelvis kreditkort och kassetter, borta från hällen.

Välja en platta som passar för kärlet

Normal tillagningszon Ø 20 cm 	Liten tillagningszon Ø 16 cm 
Normal tillagningszon • Passar kärlet automatiskt. • Distribuerar effekten perfekt. • Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för alla typer av matlagning.	Liten tillagningszon • Används för långsam tillagning (såser, krämer) • Används för att förbereda små portioner eller portioner baserat på antal personer.

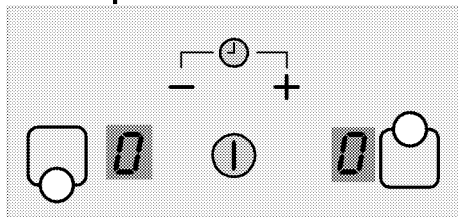
Använda hällen



Tappa inga föremål på hällen. Även små föremål, exempelvis en saltströare, kan skada hällen. Använd inte hällen om det finns sprickor i den. Vatten kan läcka in genom sprickorna och orsaka kortslutning.

Vid eventuell skada på ytan (exempelvis repor) ska du slå av produkten direkt för att minimera risken för elektrisk kortslutning.

Kontrollpanel



Specifikationer



På/Av-knapp

Temperaturinställning/ökande timer

Temperaturinställning/minskande timer

Knapp för val av främre vänster platta



Knapp för val av bakre vänster platta

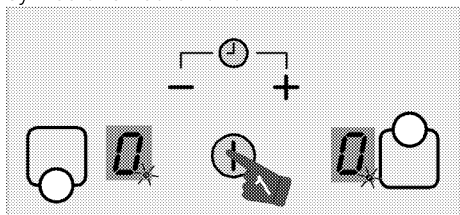
i Bilderna och illustrationerna är endast till i beskrivande syfte. Faktiska displayer och funktioner kan variera beroende på modell av hällen.

i Den här produkten styrs med en pekkontrollspanel. Varje åtgärd du gör på pekkontrollen bekräftas av en hörbar signal.

i Håll alltid kontrollpanelen rena och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka felfunktion.

Sätta på hällen

1. Tryck på "ⓘ" knappen på kontrollpanelen. På alla plattor visas, "0" symbolen lyser och ett kommatecken blinkar på högra sidan av symbolens nedre kant.



i Om ingen användning sker inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

Stänga av hällen

1. Tryck på "ⓘ" knappen på kontrollpanelen. Hällen stängs av och återgår till standby-läge.

i När "H" symbolen visas på plattans display när hällen är avstängd indikerar detta att hällen fortfarande är varm. Rör inte vid plattorna.

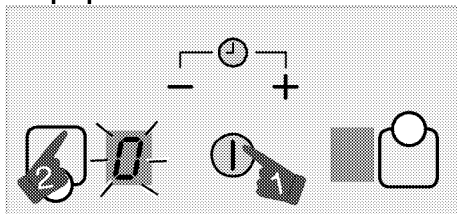
Restvärmeindikator

"H" symbolen visas på plattans display när hällen är avstängd indikerar detta att hällen fortfarande är varm och kan användas för varmhållning av en liten mängd mat. Symbolen försvinner när plattan svalnat eller sätts på.



När strömmen slås av tänds inte indikatorn för restvärme och användaren varnas inte för heta plattor.

Slå på plattor



1. Tryck på knappen "ⓘ" för att slå på hällen. 2. Tryck på valknappen för plattan du vill slå på.

"0" symbolen visas på plattans display och den berörda displayen lyser starkare.



Om ingen användning sker inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

Ställa in temperaturnivå

Tryck på "+" eller "-" knappen för att ställa in temperaturnivån mellan "1" och "9" eller "9" och "1".

Slå av plattor:

En vald platta kan stängas av på 2 olika sätt:

1. **Genom att låta temperaturnivån falla till "0"**

Du kan stänga av plattan genom att sänka temperaturinställningen till "0" läget.

2. **Genom att använda frångslagning av timeralternativet för önskad platta**

När tiden är över kommer timern att stänga av plattan som är tilldelad den. "0" och "00" visas på alla displayer.

Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudalarmet.

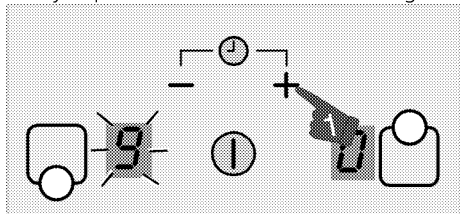
Hög effekt (booster)

Snabbstarten är en funktion som förenklar tillagningen. Alla plattor som är indikerade med "P" symbolen i den tekniska specifikationstabellen är utrustade med snabbstart funktionen.

Att slå på High Power Snabbstart

1. Tryck på knappen "ⓘ" för att slå på hällen.

- Tryck på valknappen för plattan du vill slå på.
- Tryck på "+" eller "-" tills du når läge "9".



- När plattan står på läge "9", tryck "+" för att byta plattans temperatur till "P".

Att slå av High Power Snabbstart

- För att slå av snabbstartsfunktionen, tryck på "-" och sätt temperaturen på läge "9". Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter påslagen på läge "9".
- Du kan sänka temperaturnivån genom att trycka på "-" eller stänga av den helt genom att sänka temperaturläget till "0".

i High Power Snabbstart arbetar i 5 minuter, sedan sjunker temperaturen till den nionde nivån.

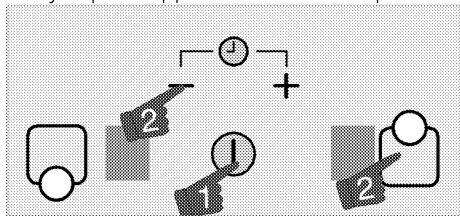
Barnlås

Genom att använda dig av barnlåset kan du förhindra att barn ändrar dina inställningar.

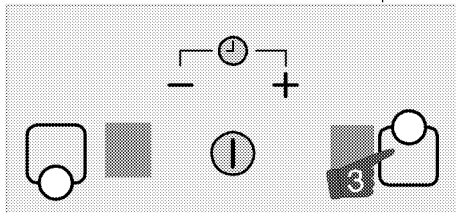
i Barnlåset kan slås på de första 10 sekunderna efter det att hällen slagits på. Det kan inte slås på om det har passerat mer än 10 sekunder.

Aktivera barnlåset

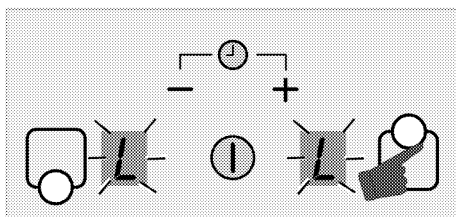
- Tryck på knappen "1" för att slå på hällen.



- Tryck på "-" och "1" knapparna samtidigt. Tryck sedan "1" knappen igen för att slå på barnlåset. Barnlåsfunktionen kommer att slås på.



i Om någon knapp trycks ned när barnlåset är påslaget, "L" symbolen kommer att visas på plattans display.



Slå av barnlåset tillfälligt

- När barnlåset är påslaget, tryck på "-"

och "1" knapparna samtidigt.

» Barnlåset kommer att slås av tillfälligt och "0" symbolen kommer att visas på plattans display.

i Om plattan slås av och på under dessa förhållanden kommer barnlåset fortsätta vara påslaget.

Slå av barnlåset permanent

- När barnlåset är påslaget, tryck på "1" knappen för att slå på hällen.

2. Inom 10 sekunder, tryck på "-" och "1" knapparna samtidigt. Tryck sedan "-" knappen igen.

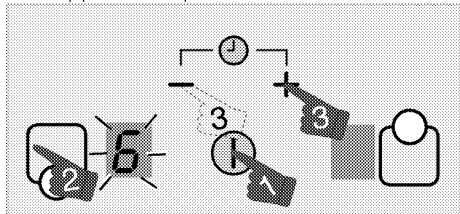
» Barnlåset kommer att slås av tillfälligt och "0" symbolen kommer att visas på plattans display.

Timerfunktion

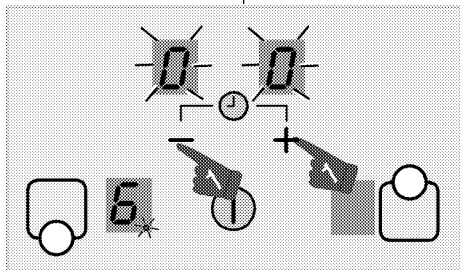
Den här funktionen förenklar tillagningen för dig. Det är inte nödvändigt att se till ugnen under tillagningsperioden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tid du har valt.

Aktivera timern

1. Tryck på knappen "⌚" för att slå på hällen.
2. Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.



3. Tryck på "+" eller "-" knapparna för att ställa in önskad temperaturnivå.

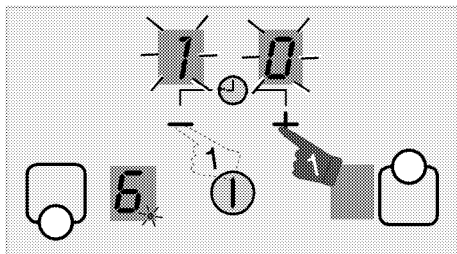


4. Tryck på "+" och "-" knapparna samtidigt för att slå på timern.

"00" symbolen kommer att tändas på plattans display och ett kommatecken kommer att lysa på den valda plattans display.

i Bakre höger och vänster plattans displayer fugarar som tidsvisare när timern är påslagen.

5. Tryck på "+" eller "-" knapparna för att ställa in önskad tid.



i Upprepa åtgärderna ovan för andra plattor för vilka du vill ställa in timern.

i Timern kan inte justeras om inte plattan och temperaturvärdet för plattan väljs.

i När du väljer en platta med inställd timer, kan du se återstående tid genom att trycka på "+" och "-" knapparna samtidigt.

i På plattans display kommer det att tändas ett punktformat ljus för att visa att timern är påslagen.

Att använda timern som alarmfunktion (äggklocka)

Med denna funktion är det möjligt att ställa in timern oberoende av platta.

1. Tryck på knappen "⌚" för att slå på hällen.
2. Tryck på "+" och "-" knapparna samtidigt för att slå på timern.
3. Tryck på "+" och "-" knapparna samtidigt för att slå på timern.

"00" symbolen kommer att visas genom blinkande kommatecken i timerns displayer.

i Bakre höger och vänster plattans displayer fugarar som tidsvisare när timern är påslagen.

4. Tryck på "+" eller "-" knapparna för att ställa in önskad tid.

i Om inget tidsvärde är valt kan du starta med 30 minuter genom att trycka på "-" knappen.

Avaktivera timern

Så fort den inställda tiden är över slås hällen automatiskt av och avger en ljudsignal.

Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.

Slå av timers tidigare

Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av.

1. Välj den platta du vill slå av.
2. Tryck på "+" och "-" knapparna samtidigt för att slå på timern.
3. Tills "00" visas på timer skärmen, tryck på "-" för att ställa in värdet "00".

Punktformat ljus på den relevanta plattans display och timerns display kommer att stänga av sig själv. **helt** efter att ha blinkat under en tid och timern har avbrutits

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

Funktionsprincip: Induktionshällen värmer upp kärlet direkt. Därför finns det många fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta hettas inte upp.

Induktionshällen är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.

- i** Din häll kan vara utrustad med induktionsplattor med en diameter av 160, 200 och 250 mm beroende på modell. Genom induktionsfunktionen känner plattorna av varje kärl som placeras på dem. Energin bildas bara på de ställen där kärlet har kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med en sensor för att säkerställa skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den aktiva plattan kan slås av.
- Den valda nivån kan falla. Det här förhållandet går dock inte att se på indikatorn.
- E2 fel kan ges.

Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om något spills ut på kontrollpanelen kommer ett systemfel uppstå och hällen kommer att stängas av automatiskt.

Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt, som ett svar på användningsprinciperna. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkärl (innehållande vatten, mjölk eller dylikt) kokar över även när det är på väg att göra det.

Driftsljud

Det kan höras ljud vid användning av induktionshällen. Sådana ljud är normala och en del av induktionsstillningen.

- Ljuden blir framträdande i höga temperaturnivåer.
- Pannans legering kan orsaka ljud.
- I lågenergilågen kan ett normalt på-/av-ljud höras på grund av användningen.
- Ljud kan höras om en tom panna hettas upp. När du lägger i vatten eller mat kommer ljudet att klinga av.
- Ljudet från fläkten som kylvet elektriska systemet kan höras.

Felmeddelanden

Tabell-2: Felkoder och felkällor

Felorsak	Indikator	Skärm
Överhettningsfel	"EX" symbolen blinkar	Relevant plattdisplay
Hällen överhettad	"H" simgesi yanar	Display för platta
Nätfel	"E6" symbolen blinkar	Plattans display
Sensorfel	"E9" symbolen blinkar	Relevant plattdisplay

- i** För ytterligare information om felmeddelanden som kan visas på pekkontrollspanelen, se Tabell 2.

- i** Om ytan på pekkontrollspanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge felsignaler.

- i** Håll ytan på pekkontrollspanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

Du kan stoppa alla funktioner (**förutom timern**) som driver hällen genom att använda denna funktion.

 Om timern ställs in för valfri platta fortsätter timern att arbeta under stoppet.

1. Tryck på knappen när hällen är på.
Alla tillagningszoner fortsätter att fungera på miniminivå.

2. Tryck på knappen igen för att starta om alla stoppade plattor med tidigare inställningar.

 När stoppknappen trycks in syns symbolen på displayerna för de plattor som var aktiva innan knappen trycktes in.

6 Skötsel och underhåll

Allmän information

Produktens servicelivslängd ökar och vanliga problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämna mellanrum.



Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring.

Du kan få en elektrisk stöt!



Låt produkten svalna före rengöring. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Rengör produkten noggrant efter varje användning. På detta sätt är det möjligt att enkla ta bort tillagningsrester genom att undvika att de bränns in nästa gång apparaten används.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring av produkten. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.
- Se alltid till att överskottsvätska torkas bort ordentligt efter rengöring och att eventuellt spill omedelbart torkas torrt.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor när du rengör rostfria ytor eller inox-yltor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.



Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

Rengöra hällen

Glaskeramikyta

Torka av glaskeramikytan (vitrokeramik) med kallt vatten och var noggrann, så det inte ligger kvar några rester av rengöringsmedel. Torka med en mjuk trasa. Rester kan orsaka skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång.

Intorkade rester på glaskeramikytan (vitrokeramik) ska under inga omständigheter skrapas bort med rakblad, stålull eller liknande verktyg.

Avlägsna kalciumfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft.

Om ytan är kraftigt smutsig ska du applicera rengöringsmedlet med en svamp och vänta tills det har absorberats väl. Rengör sedan ytan på hällen med en fuktig trasa.



Mat innehållande socker socker och sirap måste avlägsnas direkt utan att vänta på att ytan ska svalna. Annars kan glaskeramikytan skadas permanent.

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Detta påverkar inte enhetens funktion.

Det är normalt att färgen med tiden bleks på glaskeramikytan och detta är inte ett fel.

7 Felsökning

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkyllning.

- När metalldelarna värms upp kan de öka i storlek och orsaka ljud. >>> *Detta beror inte på något fel.*

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkring är defekt eller har gått. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera strömanslutningen.*
- Om displayen inte tänds när du slår på hällen igen. >>> *Koppla från enheten vid krets brytaren. Vänta i 20 sekunder och koppla sedan in den igen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Tillagningskärlet är inte lämpligt. >>> *Kontrollera kärlet.*

Symbolen visas på displayen för plattan.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva plattan. >>> *Kontrollera om det finns ett kärle på plattan.*
- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> *Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> *Välj ett tillräckligt brett kärle och placera kärlet rakt över plattan.*
- Tillagningskärlet eller plattan är överhettad. >>> *Låt dem svalna.*

Den valda plattan stängs plötsligt av under användning.

- Tillagningstiden för den valda plattan kanske är slut. >>> *Du kan ställa in en ny tillagningstid eller sluta med tillagningen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> *Ta bort objektet på panelen.*

Kärlet blir inte varmt även om plattan är på.

- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> *Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> *Välj ett tillräckligt brett kärle och placera kärlet rakt över plattan.*



Kontakta ett auktoriserat serviceombud eller den återförsäljare som sålde produkten till dig, om du inte kan lösa problemet med hjälp av instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt på egen hand.

