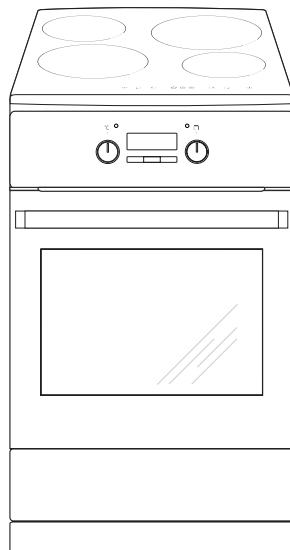


FCIW5*



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / ELEKTRINĖ VIRYKLĖ
KASUTUSJUHEND / ELEKTRIPLIIT
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / ELEKTRISKĀ PLĪTS
INSTRUCTION MANUAL

LT
ET
LV
EN

	LT
SAUGOS NURODYMAI	4
GAMINIO APRAŠYMAS	9
ĮRENGIMAS	12
APTARNAVIMAS	15
NAUDOJIMAS	27
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	32
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	34
VEIKSMAI AVARIJOS METU	39
TECHNINIAI DUOMENYS	41
	ET
OHUTUSJUHISED	43
ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	46
SEADME KIRJELDUS	48
PAIGALDAMINE	51
KASUTAMINE	54
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED	70
HOOLDUS JA PESEMIN	72
KÄITUMINE RIKETE KORRAL	77
TEHNILISED ANDMED	79
	LV
NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU	81
KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?	84
IEKĀRTAS APRAKSTS	86
UZSTĀDĪŠANA	89
APKALPE	92
CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI	109
VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA	111
PROBLĒMU NOVĒRŠANA	116
TEHNISKIE PARAMETRI	117
	EN
SAFETY INSTRUCTIONS	119
HOW TO SAVE ENERGY	122
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	124
INSTALLATION	127
OPERATION	131
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS	149
CLEANING AND MAINTENANCE	151

GERBIAMAS PIRKĖJAU,

Hansa viryklės savybės – paprastas aptarnavimas ir puikius efektyvumas. Perskaičius naudojimo instrukciją, viryklės aptarnavimas neatrodys sudėtingas.

Prieš supakavus ir išleidus iš gamyklos, kontrolės postuose viryklė buvo patikrinta saugumo ir tinkamo veikimo atžvilgiu.

Prašome, prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Laikydami jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.

Išsaugokite instrukciją ir laikykit ją taip, kad visada būtų po ranka. Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

Dėmesio!

Virtuve naudokitės tiktai perskaitę šią naudojimo instrukciją.

Virtuvė skirta tiktai namų ūkiui.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

Dėmesio. Įrenginys ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būtina būti ypač atsargiems liečiantis prie kaitinimo elementų. Vaikai iki 8 metų amžiaus turėtų laikytis atokiau, nebent nuolatos yra prižiūrimi.

Šis įrenginys gali būti naudojamas vyresnių nei 8 metų amžiaus vaikų ir asmenų, turinčių fizinių, jutimo ar protinių apribojimų arba neturinčių patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi už jų saugumą atsakingų asmenų ar laikantis įrenginio naudojimo instrukcijos. Būtina atkreipti dėmesį, kad prietaisu nežaistų vaikai. Tvarkymo ir priežiūros darbų neturėtų atlikti vaikai be priežiūros.

Dėmesio. Gaminimas ant kaitlentės be priežiūros, kai naudojami riebalai ar aliejus, gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.

NIEKADA ugnies negalima gesinti vandeniui. Būtina išjungti įrenginį ir liepsną pridengti, pvz., dangčiu arba nedegiu apklotu.

Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

Dėmesio. Jeigu paviršius yra įskilęs, išjungti srovę elektros srovės smūgiui išvengti.

Nerekomenduojama ant kaitlentės paviršiaus dėti metalinius daiktus, pvz., peilius, šakutes, šaukštus, dangčius ir aliuminio foliją, nes gali įkaisti.

SAUGOS NURODYMAI

Baigus naudoti, išjungti kaitlentę regulatoriumi ir nesivadovauti indų detektoriaus rodmenimis

Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementų.

Naudojantis orkaitės, pasiekiamos dalys gali būti karštos. Neleiskite vaikams prieiti prie orkaitės.

Dėmesio. Nenaudoti šveičiamųjų valiklių ar aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti, kadangi gali subraižyti paviršių, dėl ko stiklas gali sutrūkinėti.

Dėmesio. Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš pakeisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

SAUGOS NURODYMAI

- Naudodamiesi virykle ypatingą dėmesį atkreipkite į arti viryklės esančius vaikus. Tiesioginis kontaktas su veikiančia virykle kelia nusidėgimo pavojų.
- Atkreipkite dėmesį, kad smulkūs namų ūkio mechaniniai prietaisai ir jų laidai tiesiogiai neliestų įkaitusios orkaitės ar kaitlentės. Šių prietaisų izoliavimo medžiaga nėra atspari aukštų temperatūrų poveikiui.
- Kepdami ant kaitviečių nepalikite viryklės be priežiūros. Perkaitus, aliejus ir kiti riebalai gali užsidegti.
- Stebėkite, kad kaitlentė nebūtų užteršta ir kad nebūtų užliejama iš puodų ištekkančiais skysčiais.
Ši pastaba ypač taikoma cukrui, kuris reaguoja su kaitlente ir gali ją negrįžtamai pažeisti. Reguliariai šalinkite galimus nešvarumus.
- Ant įkaitusių kaitviečių draudžiama statyti indus su šlapiu dugnu. Jie gali būti negrįžtamų kaitlentės pakeitimų priežastis (nenuvalomos dėmės).
- Naudokite tik tai indus, kuriuos gamintojas pripažino tinkančiais stiklokeraminiam paviršiui.
- Jei kaitlentė yra įskilusi, išjunkite elektrą, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Neįjunkite kaitlentės, prieš tai nepastatę ant jos indo.
- Draudžiama naudoti indus su aštriais kraštais. Jie gali pažeisti stiklokeraminį paviršių.
- Nežiūrėkite į besikaitinančias (indų nepadengtas) halogenines kaitvietes.
- Ant atidarytų orkaitės durelių nestatykite indų, kurių svoris yra didesnis kaip 15 kg, o ant kaitlentės – 25 kg.
- Durelių stiklo valymui nenaudokite braižančių valymo priemonių nei aštrių metalinių daiktų. Jie gali nubraižyti paviršių ir būti stiklo skilimo priežastis.
- Į stalčių draudžiama dėti karštus indus ir įdėklus (virš 75 °C) bei degias medžiagas.
- Draudžiama naudotis virykle, esant jos techninėms gedimams. Visi gedimai šalinami tik tai įgalioto kvalifikuoto asmens.
- Bet kokio techninio gedimo atveju, būtina atjungti viryklės elektros maitinimą ir iškviesti įgaliotą specialistą.
- **Asmenys su implantuotais gyvybės funkcijas palaikančiais prietaisais (pvz., širdies stimulatoriumi, insulino pompa ar klausos aparatu) privalo įsitikinti, kad šių prietaisų veikimas nebus trikdomas indukcinės kaitlentės (indukcinės kaitlentės veikimo dažnis yra 20–50 kHz).**
- Būtinai laikykitės šios instrukcijos taisyklių ir nurodymų. Asmenims, neperskaičiusiems instrukcijos, neleiskite naudotis virykle.
- Prietaisas suprojektuotas naudoti tik virimui. Bet koks kitas jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.



Atsakingai vartodami elektros energiją, taupote pinigų ir saugote natūralią aplinką. Todėl taupykite elektros energiją!

Keli elektros taupymo būdai:

- **Virimui naudokite tinkamus indus.**
Indas, kuriame verdama, neturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepamirškite uždengti indų.
- **Išlaikykite degiklius, paviršiaus groteles, viryklės plokštę švarius.**
Nešvarumai trikdo šilumos perdavimo procesą – stipriai prisidėgę nešvarumai pašalinami tiksliai natūraliai aplinkai nepalankiomis priemonėmis.
Ypatingą dėmesį būtina atkreipti į degiklio karūnėlių angas bei degiklių purkštuvų angas.
- **Venkite nereikalingo „puodų turinio kontroliavimo“.**
Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.
- **Naudokitės orkaite ruošdami tiksliai didesnius valgių kiekius.**
Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošiamą puode, ant degiklio.
- **Išnaudokite orkaitės liekamąją šilumą.**
Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minučių, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minučių prieš kepimo pabaigą.

- **Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždarykite orkaitės dureles.**
- **Sandariai uždarykite orkaitės dureles.**

Šiluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpiklių. Geriausia nedelsiant juos šalinti.

- **Nestatykite viryklės prie pat šaldytuvų/šaldiklių.**

Elektros energijos suvartojimas be reikalo padidėja.

Dėmesio! Naudodamiesi programavimo įtaku nustatykite atitinkamai trumpesnį valgių paruošimo laiką.

IŠPAKAVIMAS



Transportavimo laikui prietaisas supakuojamas. Išpakavę prietaisą, pasirūpinkite, kad pakuotės elementai nekenktų aplinkai.

Pakuotės medžiaga nekenkia aplinkai, ji 100 % rinka perdirbimui ir yra pažymėta atitinkamu simboliu.

Dėmesio! Išpakuodami prietaisą pakuotės medžiagą (polietileno maišelius, putų polistirolą ir pan.) laikykite atokiau nuo vaikų.

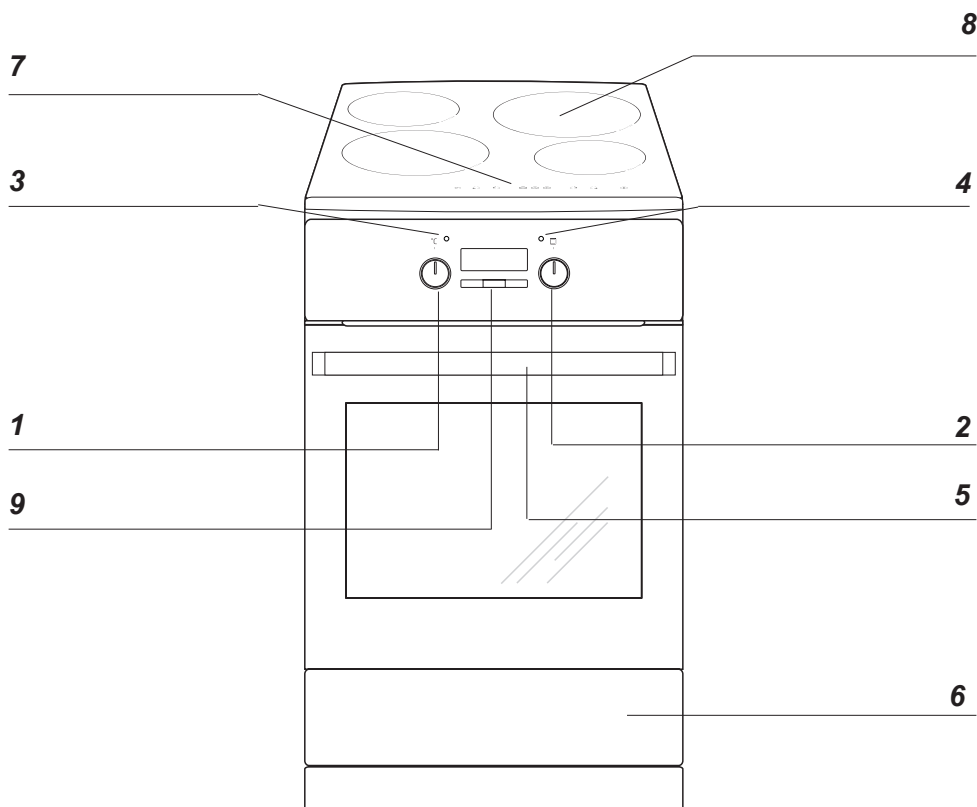
BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE



Baigus naudotis prietaisu negalima jo pašalinti kartu su komunalinėmis atliekomis, jį būtina pristatyti į elektrinių ir elektroninių prietaisų rinkimo ir perdirbimo įmonę. Apie tai informuoja simbolis pateiktas ant gaminio, ant pakuotės ar naudojimo instrukcijoje.

Plastmasinę medžiagą, panaudotą šiam produktui pagaminti, galima dar kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymima. Pakartotinai naudodami medžiagą ar kitam tikslui pritaikydami sunaudotus prietaisus, prisidedate prie aplinkos apsaugos. Informaciją apie tinkamą sunaudotų prietaisų šalinimo vietą Jums pateiks savivaldybės administracija.

GAMINIO APRAŠYMAS



- 1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3 Termoreguliatoriaus kontrolinė lemputė **L**
- 4 Viryklės darbo kontrolinė lemputė **R**
- 5 Orkaitės durų rankena
- 6 Stalčius
- 7 Valdymo skydas
- 8 Stiklokeraminis indukcinių paviršius
- 9 Programavimo įtaisas

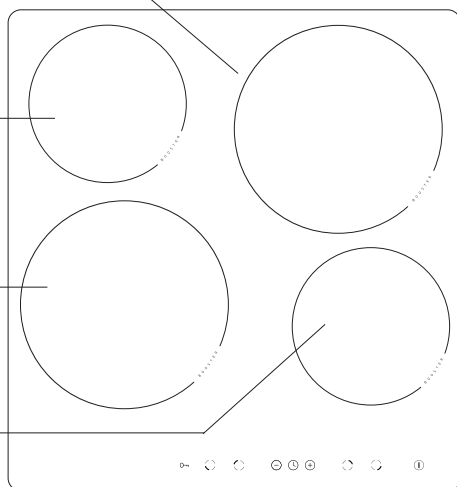
GAMINIO APRAŠYMAS

Indukcinė kaitvietė
booster (užpakalinė dešinė) Ø 210

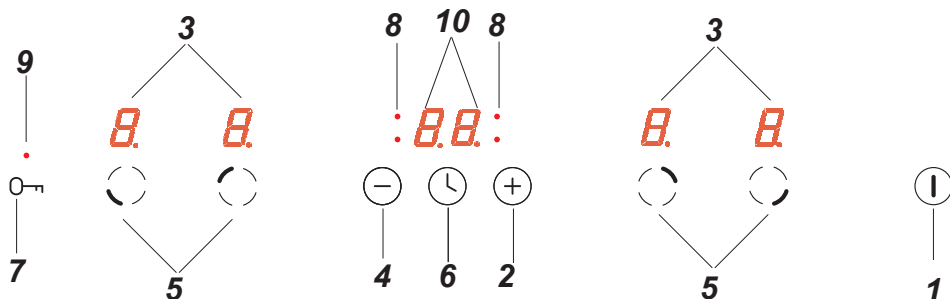
Indukcinė kaitvietė
booster (užpakalinė kairė) Ø 160

Indukcinė kaitvietė
booster (priekinė kairė) Ø 210

Indukcinė kaitvietė
booster (priekinė dešinė) Ø 160



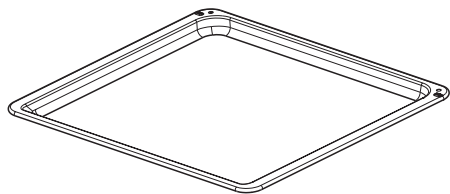
Valdymo skydas



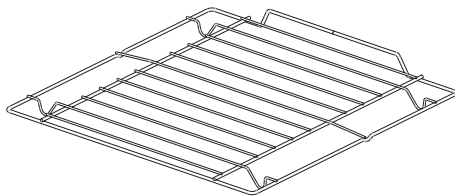
- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Kaitlentės įjungimo/išjungimo jutiklis | 6. Laikmačio jutiklis |
| 2. Pliuso jutiklis | 7. Jutiklis raktas |
| 3. Kaitlentės rodiklis | 8. Laikmačio signalinis diodas |
| 4. Minuso jutiklis | 9. Jutiklio rakto signalinis diodas |
| 5. Kaitvietės parinkimo jutiklis | 10. Laikmačio indikatorius |

GAMINIO APRAŠYMAS

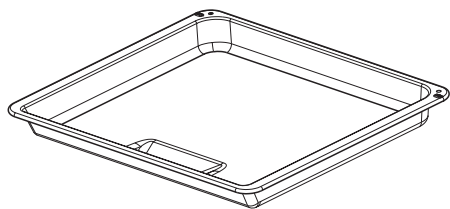
Viryklės įranga – suvestinė:



*Padėklas kondit.
gaminiams kepti**

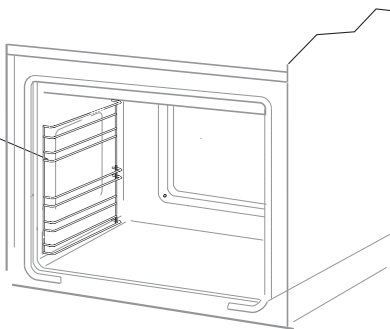


*Grotelės
griliui**



*Kepimo padėklas**

*Vielinės
kreipiamosios*



*Kai kuriuose modeliuose

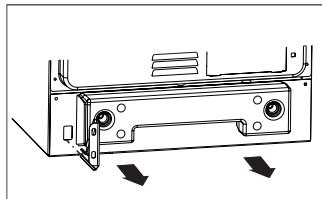
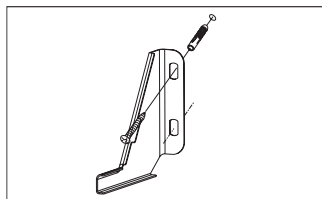
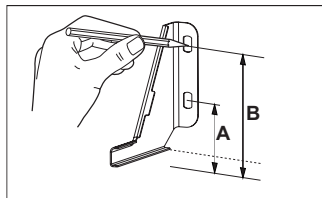
ĮRENGIMAS

Viryklės statymas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, technines taisykles atitinkančia ventiliacija. Viryklė pastatoma taip, kad visi jos valdymo elementai būtų laisvai pasiekiami.
- Viryklė yra Y klasės prietaisas ir gali būti iš vienos pusės įstatoma į aukštą baldą ar pastatoma prie sienos. Įmontavimui skirti baldai turi būti padengti 100°C temperatūrai atsparia apmušimo medžiaga, kuriai klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiklijuoti.
- Viryklę statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Gartraukiai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus.
- Prieš pradėdami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsilietų po visą keptuvę. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išėmę stalčių. Regulavimo diapazonas +/- 5 mm.

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstų, montavimas.

Blokuotė montuojama, kad viryklė neapvirstų. Blokuotė, sauganti, kad viryklė neapvirstų, neleidžia, pvz., vaikui užsikarti ant orkaitės durelių ir apversti visą viryklę



850 mm aukščio viryklė

A=60 mm

B=103 mm

900 mm aukščio viryklė

A=104 mm

B=147 mm

Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

Dėmesio!

Įrengimo darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.

Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atlikti elektros sistemos pakeitimus.

ĮRENGIMAS

Nurodymai montuotojui

Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo trifaze, kintamąja srove (400 V 3N~50Hz). Viryklės kaitinimo elementų vardinė įtampa yra 230 V. Pritaikyti virtuvę prie dvifazio maitinimo šaltinio (400V 2N~50Hz) galima tinkamai sujungus jungiamosios juostelės gnybtus pagal prijungimo schemą.

Sujungimų schema pateikiama taip pat netoli viryklės jungimo. Prijungimo blokas pasiekiamas nuėmus jungimo dangtelį. Dangtelis nuimamas plokščiu suktuvu atlaisvinus gnybtus. Tinkamai parinkite jungimo laidą, atsižvelgdami į sujungimo rūšį ir viryklės vardinę galią. Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

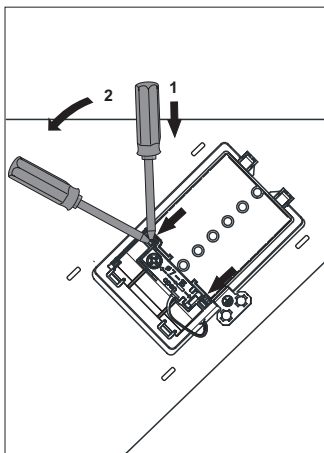
Dėmesio!

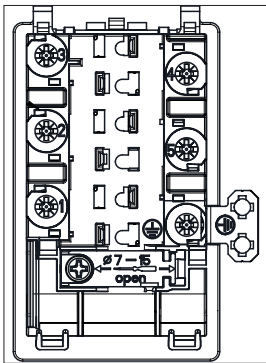
Prie viryklės jungimo gnybto pažymėto $\oplus$ ženklu būtina prijungti apsauginę grandinę. Viryklės maitinimo elektros sistemoje turėtų būti įrengtas saugumo jungiklis, avarijos metu leidžiantis nutraukti elektros tiekimą. Atstumas tarp saugumo jungiklio darbinių kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm.

Prieš prijungdami viryklę prie elektros sistemos, būtinai susipažinkite su vardinių duomenų lentelėje bei prijungimo schemoje pateikta informacija.

DĖMESIO! Montuotojas privalo įteikti naudotojui viryklės prijungimo prie elektros sistemos liudijimą – garantinio lapo priedą.

Kitas, negu schemoje nurodytas, viryklės prijungimo būdas, gali būti jos gedimo priežastis.





GALIMŲ JUNGIMŲ SCHEMA

Dėmesio! Kaitinimo elementų įtampa 230 V

Dėmesio! Kiekvieno jungimo atveju apsauginis laidas turi būti prijungtas prie gnybto PE

Rekomenduojama
jungimo laido rūšis

1	Esant 400V 2N~50Hz tinklui, dviejų fazių jungtis su nuliniu laidu, tilteliai jungia gnybtus 2-3 ir 4-5, faziniai laidai prijungti prie 1 ir 2-3, nulinis laidas prie 4-5, apsauginis laidas prie PE.	2N~		H05VV-F4G2,5
2	Esant 400V 3N~50Hz tinklui, trifazė jungtis su nuliniu laidu, tiltelis jungia gnybtus 4-5, faziniai laidai prijungti prie 1, 2 ir 3, nulinis laidas prie 4-5, apsauginis laidas prie PE.	3N~		H05VV-F5G1,5
L1, L2, L3 - faziniai laidai; N - nulinis laidas; PE - apsauginis laidas Aukščiau pateiktose diagramose esančios rodyklės nurodo laidų sujungimo vietas.				

Prieš pirmąkart įjungus viryklę

- nuimkite pakuotės elementus,
- švelniai (lėtai) nuimkite etiketes nuo orkaitės durelių, stengdamiesi nenutraukti klijų juostelės.
- išimkite viską iš stalčiaus, nuvalykite gamyklos priežiūros priemones nuo orkaitės kameros vidaus,
- įjunkite ventiliavimą ir atidarykite langą,
- kaitinkite orkaitę (maždaug 30 min. esant 250 °C temp.), pašalinkite nešvarumus ir kruopščiai nuvalykite

Dėmesio!

Įjungus į tinklą viryklę su elektroniniu reguliavimo įtaisu Ta, displejuje bus vaizduojama „0.00“. Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiką. (Žr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukciją).

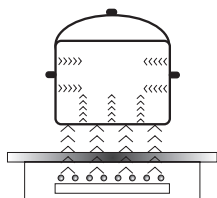
Nenustačius aktualaus laiko, orkaitė neveikia.

- aptarnaudami prietaisą laikykitės saugos nurodymų.

Prieš pirmą kartą įjungiant kaitlentę

- pirmiausia būtina gerai nuvalyti indukcinę kaitlentę. Su indukcinėmis kaitlentėmis elgtis kaip su stikliniu paviršiumi,
- pirmą kartą naudojant gali išsiskirti kvapų, todėl būtina įjungti patalpos vėdinimą arba praverti langą,
- atlikti priežiūros veiksmus, laikantis saugos nurodymų.

Indukcinio lauko veikimo principai



Elektros generatorius maitina prietaiso viduje įmontuotą ritę. Ši ritė sukuria magnetinį lauką, kuris perduodamas indui. Magnetinis laukas kaitina indą

Šioje sistemoje numatyta naudoti indus, kurių dugnai yra paveikūs magnetiniam laukui.

Indukcinė technologija pasižymi dviem privalumais:

- šilumą skleidžia tik indas, šiluma naudojama kiek įmanoma maksimaliai,
- nėra šilumos inercijos reiškinių, kadangi virti pradedama, kai tik inas pastatomas ant kaitlentės, ir baigiama, kai jis nukeliamas nuo kaitlentės.

Įprastai naudojant indukcinę kaitlentę gali girdėtis įvairių garsų, kurie nedaro jokio poveikio kaitlentės veikimui.

- Žemo dažnio švilpesys. Garsas susidaro, kai indas yra tuščias, nutrūksta įpylus vandens ar įdėjus patiekalą.
- Aukšto dažnio švilpesys. Garsas susidaro, jeigu indai pagaminti iš daugelio įvairių medžiagų sluoksnių ir įjungus didžiausią kaitinimo galią. Taip pat šis garsas stiprėja, kai vienu metu naudojamos dvi ar daugiau kaitlenčių didžiausia galia. Garsas nutrūksta ar susilpnėja sumažinus galią.
- Girgždėjimas. Garsas susidaro, jeigu indai pagaminti iš daugelio įvairių medžiagų sluoksnių. Garso stiprumą lemia virimo būdas.
- Skambėjimas. Garsas susidaro veikiant elektroninių sistemų aušinimo ventiliatoriui.

Teisingai naudojant girdimus garsus lemia aušinimo ventiliatoriaus, indų dydis ir medžiagos, iš kurių jie pagaminti, patiekalų ruošimo būdas ir kaitinimo galia.

Šie garsai yra įprastas reiškinys ir nereiškia indukcinės kaitlentės gedimo.

APTARNAVIMAS

Apsauginė įranga:

Jeigu kaitlentė įrengta ir naudojama tinkamai, retai prireikia apsauginės įrangos.

Ventiliatorius: valdymo ir maitinimo elementams apsaugoti ir aušinti. Ventiliatorius veikia dviem skirtingais greičiais, automatiškai. Ventiliatorius veikia tada, kai kaitvietės yra įjungtos, ir veikia, kol pakankamai ataušinama elektroninė sistema.

Tranzistorius: Elektroninių elementų temperatūrą nuolat matuoja zondas. Jeigu šiluma pakyla iki pavojingo lygio, ši sistema automatiškai sumažina kaitvietės galią arba išjungia arčiausiai įkaitusių elektroninių elementų esančias kaitvietes.

Aptikimas: puodo detektorius įjungia kaitlentę ir valdo kaitinimą. Kaitvietės zonoje atsiradę smulkūs daiktai (pvz., šaukštelis, peilis, žiedas...) nelaikomi puodu ir kaitlentė neįjungiama.

Puodo indukciniam lauke detektorius

Puodo detektorius įrengtas kaitlentėse su indukciniu lauku. Veikiant kaitlentei puodo detektorius automatiškai pradeda ar sustabdo šilumos išskyrimą kaitvietėje, kai tik puodas pastatomas ant kaitlentės arba nuo jos nuimamas. Tokiu būdu taupoma energija.

- Jeigu kaitvietė naudojama su tinkamu puodu, displėjuje rodomas šilumos kiekis.
- Indukciniam laukui būtina naudoti pritaikytus puodus dugnais iš magnetinės medžiagos (žr. lentelę)

Jeigu kaitvietėje nėra puodo ar pastatomas netinkamas puodas, displėjuje atsiranda ženklas . Kaitvietė neįjungiama. Jeigu per 10 minučių neaptinkamas puodas, kaitlentės įjungimo operacija nutraukiama.

Kaitvietę būtina išjungti jutikliniu valdikliu, o ne tik nuėmus puodą.



Puodo detektorius neveikia kaip kaitlentės įjungimo/išjungimo jutiklis.

Indukcinėje kaitlentėje įrengti jutikliai, kurie valdomi pirštu palietus paženkliną paviršių. Pakeitus jutiklio nustatymus, pakeitimai patvirtinami garso signalu.

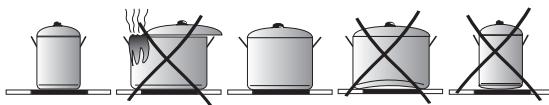
Būtina atkreipti dėmesį, kad įjungiant ir išjungiant bei nustatant kaitinimo galios lygį galima spausti tik vieną jutiklį. Jeigu vienu metu spaudžiama daugiau jutiklių (išskyrus laikmatį ir raklą), sistema nepaiso įvedamų valdymo signalų, o spaudžiant ilgiau – pasigirsta gedimo signalas.

Baigus naudoti, išjungti kaitvietę reguliatoriumi ir nesisidovauti indų detektoriaus rodmenimis.

APTARNAVIMAS

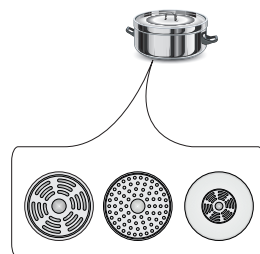
Tinkama puodų kokybė yra pagrindinė sąlyga geram kaitlentės našumui pasiekti.

Indų virti indukciniame lauke parinkimas



Indų charakteristika.

- Visada būtina naudoti aukštos kokybės puodus, turinčius idealiai plokščią dugną: naudojant tokius puodus nesusidaro pernelyg aukštos temperatūros taškai, kuriuose verdamas maistas galėtų prisvilti. Puodai ir keptuvės storomis metalinėmis sienelėmis užtikrina puikų šilumos paskirstymą.
- Būtina atkreipti dėmesį, kad puodų dugnai būtų sausi: pilant į puodą ar naudojant iš šaldytuvo išimtą puodą, prieš jį pastatant ant kaitlentės, būtina patikrinti, ar dugno paviršius yra visiškai sausas. Tai padeda išvengti kaitlentės paviršiaus užteršimo.
- Puodo dangtis padeda išvengti šilumos nuostolių ir sutrumpėja kaitinimo trukmė bei sumažėja elektros energijos sąnaudos.
- Norint patikrinti, ar indai yra tinkami, patikrinti, ar indo pagrindas pritraukia magnetą.
- **Indo dugnas turi būti plokščias, kad indukcinis modulis optimaliai kontroliuotų temperatūrą.**
- **Išgaubtas puodo dugnas ar su giliai įspaustu gamintojo logotipu neigiamai veikia indukcinio modulio gebėjimą kontroliuoti temperatūrą, todėl indai gali perkaisti.**
- **Nereikėtų naudoti pažeistų indų, pvz., deformuotų dėl pernelyg aukštos temperatūros dugnu.**
- Naudojant didelius indus su feromagnetiniu dugnu, kurio skersmuo yra mažesnis negu viso indo skersmuo, įkaista tik indo feromagnetinė dalis. Taip susidaro atvejis, kai neįmanoma tolygiai paskirstyti šilumą inde. Indo pagrindo feromagnetinė dalis sumažinama dėl joje esančių aliuminio elementų, todėl perduodamos šilumos kiekis gali būti mažesnis. Gali pasitaikyti atvejų, kad kyla problemų indui aptikti ar indas visai neaptinkamas. Indo feromagnetinės dalies skersmuo turi atitikti kaitinamosios zonos dydį, kad būtų galima pasiekti optimalius virimo rezultatus. Jeigu indas neaptinkamas kaitinamojoje zonoje, rekomenduojama išbandyti jį atitinkamai mažesnio skersmens kaitinamojoje zonoje.



APTARNAVIMAS

Indukcinėms viryklėms naudoti tik feromagnetinius indus, pagamintus iš šių medžiagų:

- emaliuotas plienas
- ketus
- specialūs indai iš nerūdijančio plieno indukcinėms viryklėms.

Virtuvės indų ženklinaimas		Patikrinti, ar etiketėje yra ženklas, rodantis, kad puodas tinka indukcinėms kaitlentėms.
	Naudoti magnetinius puodus (iš emaliuotos skardos, feritinio nerūdijančio plieno, ketaus), patikrinti galima pridėjus prie puodo dugno magnetą (turėtų prilipti)	
Nerūdijantis plienas	Neaptinka puodo	
	Išskyrus puodus iš feromagnetinio plieno	
Aliuminis	Neaptinka puodo	
Ketus	Aukštas naudingumas	
	Dėmesio: puodai gali braižyti kaitlentę	
Emaliuotas plienas	Aukštas naudingumas	
	Rekomenduojami indai plokščiu, storu ir lygiu dugnu	
Stiklas	Neaptinka puodo	
Porcelianas	Neaptinka puodo	
Indai variniu dugnu	Neaptinka puodo	

Indų dydžiai.

- Geriausiam virimo rezultatui gauti naudoti indus, kurių dugno (feromagnetinės dalies) dydis atitinka kaitvietės dydį.
- Naudojant indus, kurių dugno skersmuo mažesnis už kaitvietės, mažina kaitvietės naudingumą ir prailgina užvirimo trukmę.
- Kaitvietės turi apatinę galimybę aptikti indus ribą, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinės dalies skersmens ir medžiagos, iš kurios pagamintas indas. Naudojant nepritaikytus indus kaitvietė gali neaptikti indo.

APTARNAVIMAS

Valdymo skydas

- Prijungus kaitlentę prie elektros tinklo, akimirką užsidega visi indikatoriai. Kaitlentė yra paruošta naudoti.
- Kaitlentėje įrengti elektroniniai jutikliai, kurie įjungiami paspaudus pirštu bent 1 sekundę.
- Apie kiekvieną įjungimą pranešama garsu.



Ant jutiklių paviršių negalima palikti jokių daiktų (gali suveikti gedimo signalas), šie paviršiai visada turi būti švarūs.

Kaitlentės įjungimas

Įjungimo/išjungimo jutiklį (1) pirštu prilaikyti bent 1 sekundę. Kaitlentė veikia, kai visuose indikatoriuose (3) dega skaitmuo „0“.



Jeigu per 10 sekundžių nepakeičiami nė vieno jutiklio nustatymai, kaitlentė išjungama.

Kaitvietės įjungimas

Įjungus kaitlentę jutikliu (1), per kitas 10 sekundžių būtina įjungti reikiamą kaitvietę (5).

1. Palietus jutiklį, žymintį reikiamą kaitvietę (5), ją atitinkančiame galios lygio indikatoriuje pakaitomis dega apšviestas skaitmuo „0“.
2. Spaudžiant jutiklį „+“ (2) arba „-“ (4) nustatyti norimą kaitinimo lygį.



Jeigu įjungus kaitlentę, per 10 sekundžių nepakeičiami nė vieno jutiklio nustatymai, kaitvietė išjungama.



Kaitvietė veikia, kai visuose indikatoriuose dega skaitmuo arba raidė, kurie reiškia, kad kaitvietė yra paruošta kaitinimo galiai nustatyti.

Indukcinio lauko kaitinimo galios lygio nustatymas

Kai kaitvietės indikatoriuje (3) pakaitomis rodomas apšviestas „0“, jutikliu „+“ (2) ir „-“ (4) galima nustatyti norimą kaitimo galios lygį.

APTARNAVIMAS

Kaitviečių išjungimas

- Kaitvietė turi būti aktyvi. Kaitimo galios lygio indikatorius dega pakaitomis.
- Išjungiamo palietus jutiklį įjungti/išjungti arba 3 sekundes palaikius nuspaustą jutiklį (5).

Visos kaitlentės išjungimas

- Kaitlentė veikia, kai įjungta bent viena kaitvietė.
- Paspaudus įjungimo/išjungimo jutiklį (1), išjungiamo visa kaitlentė.

Jeigu kaitvietė vis dar yra karšta, kaitvietės indikatoriuje (3) dega raidė „H“ – likutinio įkaitimo simbolis.

Funkcija Booster „P“

Funkcija Booster skirta kaitvietės Ø 210 galiai padidinti–nuo 2000W iki 3000 W, kaitvietės Ø 160 –nuo 1200W iki 1400W.

Funkcijai Booster įjungti būtina parinkti kaitvietę, nustatyti virimo lygį „9“ ir dar kartą paspausti jutiklį „+“ (2) – tai rodo kaitvietės indikatoriaus raidė „P“.

Funkcija Booster išjungiamo dar kartą paspaudus jutiklį „-“ (4), kai kaitvietė yra aktyvi, arba nukėlus puodą nuo indukcinės kaitvietės.



Kaitviečių Ø 210 ir Ø 160 priekinės kairiosios funkcijos „Booster“ veikimo trukmę riboja jutiklinis skydas iki 10 minučių. Automatiškai išjungus funkciją Booster, kaitvietė toliau kaista nominalia galia.

Funkcija Booster gali būti vėl įjungta, jeigu elektroninių sistemų temperatūros jutikliai ir ritės turi tokią galimybę.

Jeigu puodas nuimamas nuo kaitvietės, kai veikia funkcija Booster, ši funkcija ir toliau lieka aktyvi ir laiko skaičiavimas tęsiamas.

Jeigu veikiant funkcijai Booster viršijama kaitvietės (elektroninės sistemos ar ritės) temperatūra, funkcija Booster automatiškai išjungiamo. Kaitvietė grįžta prie nominalios galios.

APTARNAVIMAS

Funkcijos Booster valdymas



Virimo zonos sujungtos vertikaliai arba kryžmai, priklausomai nuo modelio. Bendroji galia dalijama tokioms poroms.

Bandant įjungti „Booster“ funkciją abiejose zonose vienu metu, būtų viršijama didžiausia galima galia. Tokiu atveju pirmosios kaitinimo zonos, kuri suaktyvinama, galia sumažinama iki įmanomo aukščiausio lygio.

Blokavimo funkcija

Blokavimo funkcija skirta saugoti kaitlentę, kad netyčia jos neįjungtų vaikas, nes įjungti ją galima tik atblokovus.

Blokavimo funkcija galima tik esant įjungtai ir išjungtai kaitlentei.

Blokavimo funkcijos įjungimas ir išjungimas

Kaitlentės blokavimo funkcija įjungiama ir išjungiama jutikliu (7), kurį reikia palaikyti nuspaustą 5 sekundes. Apie įjungtą blokavimo funkciją praneša užsidegęs signalinis diodas (9).



Kaitlentė lieka užblokuota tol, kol ji atblokuojama, net jeigu kaitlentės skydas yra įjungiamas ir išjungiamas. Atjungus kaitlentę nuo elektros tinklo, kaitlentės blokavimas išjungiamas.

Likutinės šilumos indikatorius

Baigus virti, keraminiame stikle lieka šilumos energijos, kuri vadinama likutine šiluma. Likutinės šilumos indikatorius dega dviem etapais. Išjungus kaitvietę ar visą prietaisą, kai temperatūra viršija 60 °C, displejuje rodoma „H“. Likutinės šilumos indikatorius dega tol, kol kaitvietės temperatūra viršija 60 °C. Jeigu temperatūra yra nuo 45 °C iki 60 °C, displejuje rodoma „h“, simbolizuojanti mažą likutinę šilumą. Kai temperatūra nukrinta žemiau 45 °C, likutinės šilumos indikatorius užgesa.



Degant likutinės šilumos indikatoriumi negalima liesti kaitvietės, kadangi galima nudegti, ar statyti ant jos kokių nors šilumai jautrių daiktų!



Sutrikus srovės tiekimui, likutinio įkaitimo indikatorius „H“ nėra rodomas. Vis dėlto kaitvietė vis dar gali būti karšta!

APTARNAVIMAS

Veikimo trukmės apribojimas

Veikimo patikimumui padidinti kiekvienoje indukcinėje kaitvietėje yra įtaisytas veikimo trukmės ribotuvas. Ilgiausia veikimo trukmė nustatoma pagal paskutinį pasirinktą kaitimo galios lygį.

Jeigu ilgesnį laiką kaitinimo galios lygis nėra keičiamas (žr. lentelę), atitinkama kaitvietė automatiškai išjungiama ir suaktyvinamas likutinio įkaitimo indikatorius. Vis dėlto kiekvieną akimirką galima įjungti ir naudoti atskiras kaitvietes kaip numatyta naudojimo instrukcijoje.

Kaitinimo galios lygis	Ilgiausia veikimo trukmė valandomis
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatinio pašildymo funkcija

- Pasirinktą kaitvietę galima aktyvinti jutikliu (5)
- Paskiau jutikliu „+“ (2) ir „-“ (4) nustatyti galios lygį nuo 1 iki 8 ir vėl paspausti jutiklį (5)
- Ekranelyje pakaitomis rodomas nustatytos galios skaitmuo ir raidė A.

Praėjus papildomos galios tiekimo laikui, kaitvietė automatiškai perjungiamą į pasirinktą galios lygį, kuris rodomas indikatoriuje.

Kaitimo galios lygis	Automatinio pašildymo papildoma galia trukmės laikas (minutėmis)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Jeigu indas nukeliamas nuo kaitvietės ir nepraėjus automatinio pašildymo trukmės laikui vėl pastatomas, pašildymas papildoma galia tęsiamas iki galo.

APTARNAVIMAS

Laikmačio funkcija

Nustatomas laikmatis palengvina virimo procesą, nes leidžia nustatyti kaitviečių veikimo trukmę. Taip pat gali būti naudojamas kaip minučių skaitiklis.

Laikmačio įjungimas

Nustatomas laikmatis palengvina virimo procesą, nes leidžia nustatyti kaitviečių veikimo trukmę. Taip pat gali būti naudojamas kaip minučių skaitiklis.

- Jutikliu (5) parinkti reikiamą kaitvietę. Skaitmuo „0“ dega pakaitomis.
- Jutikliais „+“ (2) arba „-“ (4) nustatyti norimą galios lygį nuo 1 iki 9.
- Po to per 10 sekundžių būtina aktyvinti laikmatį vienu metu paspaudžiant jutiklį (6).
- Jutikliu „+“ (2) arba „-“ (4) nustatyti norimą virimo trukmę (nuo 01 iki 99 minučių).
- Laikmačio ekranėlyje dega kaitvietę atitinkantis signalinis diodas (8).



Visos kaitvietės gali vienu metu veikti laikmačiu nustatytos trukmės režimu.



Jeigu nustatomas daugiau negu vienas laikas, laikmačio ekranėlyje rodomas trumpiausias nustatytas laikas. Papildomai apie tai praneša mirgantis diodas (8).

Nustatytos virimo trukmės keitimas

Kiekvieną virimo akimirką galima pakeisti nustatytą jo trukmę.

- Jutikliu (5) parinkti reikiamą kaitvietę. Kaitimo galios skaitmuo pašviečiamas pakaitomis.
- Po to per 10 sekundžių būtina aktyvinti laikmatį vienu metu paspaudžiant jutiklį (6).
- Jutikliu „+“ (2) arba „-“ (4) nustatyti naują laikmačio trukmę.

Praėjusios virimo trukmės kontrolė

Laiką, likusį iki virimo pabaigos, galima kiekvieną akimirką patikrinti palietus laikmačio jutiklį (6). Atitinkamos kaitvietės aktyvų laikmačio veikimo laiką rodo mirgantis diodas (8).

APTARNAVIMAS

Laikmačio išjungimas

Praėjus nustatytam virimo laikui, pasigirsta garso signalas, kurį galima išjungti palietus bet kurį jutiklį arba garsinis pranešimas išjungiamas automatiškai po 2 minučių.

Jeigu prireikia laikmatį išjungti anksčiau:

- Jutikliu **(5)** suaktyvinti kaitvietę. Kaitinimo galios skaitmuo rodomas ryškiau.
- Paskiau spausti jutiklį **(6)**, palaikyti 3 sekundes arba pakeisti minučių skaitiklio laiką jutikliu „+“ **(2)** ir „-“ **(4)** į „00“

Laikrodis – minučių skaitiklis

Nustatomas virimo trukmės laikmatis gali būti naudojamas kaip minučių skaitiklis, jeigu nėra valdoma kaitviečių veikimo trukmė.

Minučių skaitiklio įjungimas

Jeigu kaitlentė yra išjungta:

- Palietus kaitlentės įjungimo / išjungimo jutiklį **(1)**, įjungiama kaitlentė.
- Paskiau jutikliu **(6)** suaktyvinti minučių skaitiklį.
- Jutikliu „+“ **(2)** arba „-“ **(4)** nustatyti naują minučių skaitiklio trukmę.

Minučių skaitiklio išjungimas

Praėjus nustatytam laikui, pasigirsta išsisinis garso signalas, kurį galima išjungti palietus bet kurį jutiklį arba garsinis pranešimas išjungiamas automatiškai po 2 minučių.

Jeigu prireikia įspėjimą išjungti anksčiau:

- Spausti jutiklį **(6)**, palaikyti 3 sekundes arba pakeisti minučių skaitiklio laiką jutikliu „+“ **(2)** ir „-“ **(4)** į „00“
- Jeigu laikmatis nustatytas kaip minučių skaitiklis, tokiu atveju jis neveikia kaip virimo trukmės nustatymo laikmatis.



Minučių skaitiklio funkcija panaikinama, kai suaktyvinama laikmačio funkcija.

Pašildymo funkcija

Patiekalo pašildymo funkcija palaiko paruošto patiekalo šilumą kaitvietėje. Pasirinkta kaitvietė įjungta žema kaitimo galia. Kaitvietės galia reguliuojama patiekalo pašildymo funkcija taip, kad patiekalo temperatūra būtų apie 65 °C. Todėl šiltas, paruoštas vartoti patiekalas nekeičia savo skonio ir neprisvylla prie puodo dugno. Šią funkciją taip pat galima naudoti sviestui, šokoladui ir pan. tirpinti.

Kad funkcija būtų tinkamai naudojama, būtinas tinkamas puodas plokščiu dugnu, kad kaitvietės jutiklis galėtų tiksliai pamatuoti puodo temperatūrą.

Patiekalo pašildymo funkciją galima įjungti kiekvienoje kaitvietėje.

Mikrobiologiniais sumetimais nerekomenduojama pemelyg ilgai patiekalų laikyti šilumoje, todėl naudojant šią funkciją jutiklių skydas išjungiamas po 2 valandų.

Patiekalo pašildymo funkcija nustatoma kaip papildoma kaitinimo galia tarp „0 1“ ir displėjuje atvaizduojama simboliu „“.

Pašildymo funkcija įjungiama taip pat, kaip aprašyta punkte

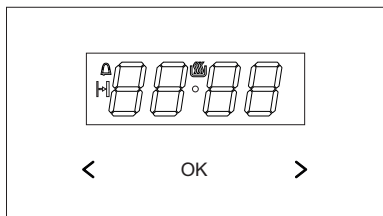
„Kaitvietės įjungimas“

Pašildymo funkcija išjungiama taip pat, kaip aprašyta punkte

„Kaitviečių išjungimas“.

NAUDOJIMAS

Valdymo skydo veikimas



- OK – veikimo režimo parinkimo mygtukas
- > – pliuso mygtukas
- < – minuso mygtukas
- 🔔 – parengties veikti simbolis
- 🔔 – minučių skaitiklio simbolis
- 🔋 – veikimo trukmės simbolis

Einamojo laiko nustatymas

Ijungus į tinklą ar pakartotinai paleidus, jeigu buvo dingusi įtampa, ekrane rodomas mirgantis 0.00:

- spausti ir palaikyti mygtuką OK (ar kartu mygtukus < / >), kol atsiranda simbolis 🔔 ekrane, taškas po simboliu mirgės,
- per 7 s nustatyti einamąjį laiką mygtukais < / >.

Praėjus maždaug 7 s, kai baigiama nustatyti laiką, naujieji duomenys įsimenami, o taškas po simboliu nustoja mirgėti.

Laiką galima koreguoti vėliau, paspaudus kartu mygtukus < / >, kai taškas po simboliu mirga, galima koreguoti einamąjį laiką.

Dėmesio!

Orkaitę galima jungti, kai ekrane atsiranda simbolis 🔔.

Minučių skaitiklis

Minučių skaitiklį galima aktyvinti bet kada, neatsižvelgiant į kitų valdymo skydo funkcijų aktyvumą. Laikas matuojamas nuo 1 minutės iki 23 valandų ir 59 minučių.

Minučių skaitikliui nustatyti:

- spausti mygtuką OK, ekrane mirga simbolis 🔔:
- minučių skaitiklio laiką nustatyti mygtukais < / >, ekrane rodomas nustatytas minučių skaitiklio laikas ir aktyvioji veikimo funkcija 🔔 praėjus nustatytam laikui, pasigirsta garso signalas ir mirga 🔔
- garso signalui išjungti paliesti ir palaikyti mygtuką OK arba paliesti ir palaikyti vienu metu mygtukus < / >, simbolis 🔔 užgęsta, o ekrane rodomas esamas laikas.

Dėmesio!

Jeigu garso signalas neišjungiamas rankiniu būdu, išjungiamas automatiškai po maždaug 7 minučių.

Veikimo trukmė

Jeigu norima, kad orkaitė išsijungtų nustatytą valandą:

- veikimo trukmės funkcijai įjungti orkaitės funkcijų rankenėle nustatyti pasirinktą funkciją ir temperatūros rankenėle pasirinkti norimą temperatūrą.
- spausti mygtuką OK, kol ekrane trumpam pasirodo *dur* a ir simbolis 🔋 ima mirgėti,
- nustatyti norimą veikimo trukmę mygtukais < / > nuo 1 minutės iki 10 valandų.

NAUDOJIMAS

Nustatytas laikas atmintyje išsaugomas po maždaug 7 s, ekrane vėl rodomas einamas laikas šalia degančio simbolio .

Praėjus pasirinktam laikui, orkaitė automatiškai išsijungia, pasigirsta garso signalas ir simbolis  ima mirksėti.

- nustatyti orkaitės funkcijų ir temperatūros reguliavimo rankenėlės padėtyje išjungta,
- garso signalui išjungti paliesti ir palaikyti mygtuką **OK** arba paliesti ir palaikyti vienu metu mygtukus **< / >**, simbolis  užgesa, o ekrane rodomas esamas laikas.

Parinkčių trynimasis

Bet kurią akimirką galima panaikinti minučių skaitiklio ar veikimo trukmės parinktį.

- veikimo trukmės parinktims panaikinti paliesti vienu metu mygtukus **< / >**.

Minučių skaitiklio parinkčių trynimasis:

- mygtuku **OK** pasirinkti minučių skaitiklio funkciją,
- dar kartą spausti mygtukus **< / >**,

Garso signalo tono keitimas

Garso signalo toną galima pakeisti šiuo būdu:

- kartu spausti mygtukus **< / >**,
- mygtuku **OK** pasirinkti funkciją *tonas*, ekrano rodmenys mirgės:
- mygtukais **< / >** pasirinkti norimą toną: nuo 1 iki 3 mygtuku **>** nuo 3 iki 1 mygtuku **<**.

Ekranų ryškumo keitimas

Ekranų ryškumą galima keisti nuo 1 iki 9, kai 1 reiškia tamsiausią parinktį, o 9 – šviesiausią. Įvedamas dydis taikomas, kai laikrodis nėra aktyvus (t. y. naudotojas nelietė jokio mygtuko bent 7 sekundes).

Ekranų ryškumą galima pakeisti šiuo būdu:

- kartu spausti mygtukus **< / >**,
- mygtuku **OK** pasirinkti funkciją *bri* (pirmą kartą paspaudus pereinama į funkciją *toną*, antrą kartą – į *bri*).
- mygtukais **< / >** parinkti norimą ryškumą: nuo 1 iki 9 mygtuku **>** nuo 9 iki 1 mygtuku **<**.

Dėmesio!

Kai laikrodis aktyvus (t. y. naudotojas spaudė mygtuką pastarąsias 7 sekundes), ekranų ryškumas būna didžiausias.

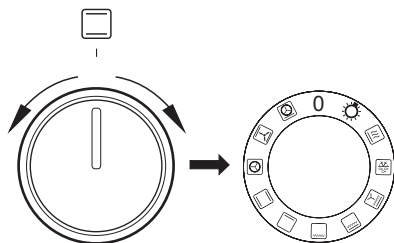
Nakties režimas

Nuo 22.00 iki 6.00 valandos laikrodis automatiškai sumažina ryškumą.

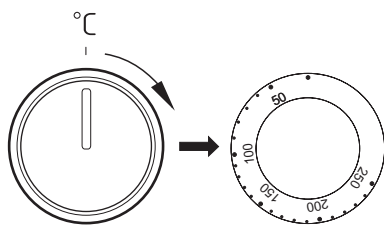
Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas.

Orkaitė su priverstine oro apytaka (su ventiliatoriumi ir oro apytakos kaitinimo elementu)

Orkaitė gali būti įkaitoma apatiniu ir viršutiniu kaitinimo elementais, griliu bei oro apytakos kaitinimo elementu. Ši orkaitė valdoma su orkaitės režimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama funkcija,



bei temperatūros reguliavimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama temperatūros verte.



Orkaitė išjungiama, abidvi rankenėles pastačius ties „•“ / „0“.

Dėmesio !

Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) įjungiamas tik tai nustačius temperatūrą.

0 nulinis nustatymas



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviečiama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.



Greitas pakaitinimas

Ijungtas viršutinis šildytuvas, kepin tuvas ir ventiliatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Ijungtas tik ventiliatorius, nenaudo jami jokie šildytuvai.



Ijungtas ventiliatorius ir sustiprin tas grilis

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungia ma su ventiliatoriaus funkcija. Nau dojantis šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgio skonis. Skrudinimas atlieka mas esant uždarioms orkaitės dure lėms.



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršuti nis kaitinimo elementas)

Ijungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinama esant tuo pačiu įjungtam viršutiniam kaitinimo elementui. Ši funkcija užtikrina aukštesnę tempe ratūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudina mas; skrudinamos didesnės porcijos.



Ijungtas grilio kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tik iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Ijungta oro apytaka

Pastačius rankenėlę ties „Ijungtos oro apytakos“ padėtimi, orkaitė kaitinama su orkaitės kameros užpakalinės sienos centre esančiu termoventiliatoriumi.

Šis kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirk

liaciją aplink orkaitėje esančio valgio. Šio kaitinimo būdo privalumai:

- trumpesnis orkaitės įkaitimo laikas bei jos įžanginio kaitinimo eliminavimas.
- galimybė tuo pačiu metu kepti dviejuose darbinuose lygiuose
- sumažintas riebalų ir sulčių ištekimas iš mėsos valgių, kas turi įtakos jų skoniui,
- mažesnis orkaitės kameros teršimas.



Ijungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungžiama pyrago kepimo funkcija.

Įprasta orkaitė su ventiliatoriumi.



Ijungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, pasirenkama oro apytakos ir apatinio kaitinimo elemento funkciją. Valgis pakepamas iš apačios.



Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Šviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmą kartą užgesus **L** kontrolei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginė ir išsijunginė (temperatūros palaišymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.

APTARNAVIMAS

Naudojimasis griliu

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grilį:

- pasukite orkaitės rankenėlę ties , simboliu pažymėta padėtimi,
- kaitinkite orkaitę maždaug 5 min. (esant uždarytomis orkaitės durelėms).
- skardą su valgiu pastatykite tinkamame darbiniam lygyje, skrudindami ant grotelių, po jomis padėkite padėklą išbėgantiems riebalams surinkti.
- Uždarykite orkaitės dureles.

Naudodamiesi grilio ir sustiprinto grilio funkcijomis nustatykite 210°C (200°C*) temperatūrą, o naudodamiesi grilio su ventiliatoriumi funkcija - maksimaliai 190 °C.

*orkaitės durelės su 2 stiklo plokštėmis

Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms.

Naudojantis griliu, pasiekiamos dalys gali būti karštos. Neleiskite vaikams prieiti prie orkaitės.

Konditerinių gaminių kepimas

- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytais kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovinimo grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpinančias, juodos spalvos kepimo skardas
- naudojant įprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudotis šviesaus ir blizgančio paviršiaus skardomis; naudojant šio tipo skardas, pyrago apačia gali likti neiškepta,
- naudojantis oro apytakos funkciją, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, prieš įdedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgį iš orkaitės, įdurdami jį mediniu krapštuku patikrinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti švarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- naudojantis oro apytakos funkcija, kepimo temperatūra paprastai yra 20-30 laipsnių žemesnė, negu kepant įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- lentelėse pateikiami kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygoje pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instrukcijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

Mėsos kepimas

- orkaitėje ruoškite mėsos porcijas sveriančias daugiau, kaip 1 kg. Mažesnius gabalus rekomenduojama ruošti ant viryklės dujinių degiklių.
- kepimui naudokite kaitrai atsparius indus, kurių rankenos taip pat atsparios aukštos temperatūros poveikiui.
- Kepant ant džiovinimo grotelių arba ant grotelių, žemiausiame lygyje rekomenduojama pasatyti padėklą mėsos kepimui su nedideliu vandens kiekiu.
- Kepant, rekomenduojama bent kartą apsukti mėsą į kitą pusę. Kepimo metu ant mėsos kartkarčiais pilkite kepimo metu atsiradusio padažo arba karšto, sūraus vandens. Ant mėsos nepilkite šalto vandens.

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su priverstine oro apytaka (šilumos apytakos šildytuvai + ventiliatorius)

Kepamo patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra (°C)	Pakopa	Laikas [min.]
Biskvitas		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Mielinis / smėlinis pyragas		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Mielinis / smėlinis pyragas		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Žuvis		210 - 220	2	45 - 60
Žuvis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Žuvis		190	2 - 3	60 - 70
Jautiena		210 (200*)	4	14 - 18
Jautiena		225 - 250	2	120 - 150
Jautiena		160 - 180	2	120 - 160
Kiauliena		160 - 230	2	90 - 120
Kiauliena		160 - 190	2	90 - 120
Višta		180 - 190	2	70 - 90
Višta		160 - 180	2	45 - 60
Višta		175 - 190	2	60 - 70
Daržovės		190 - 210	2	40 - 50
Daržovės		170 - 190	3	40 - 50

* orkaitės durelės su 2 stiklais

Laikas pateikiamas, kai orkaitė neįkaitusi, jeigu nenurodyta kitaip. Jeigu orkaitė įkaitusi, nurodytą laiką reikėtų trumpinti apie 5–10 minučių.

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę

²⁾ Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

Dėmesio: Lentelėje pateikiami parametrai yra apytikriai ir galima juos koreguoti, atsižvelgiant į savo kulinarinę patirtį ir pomėgius.

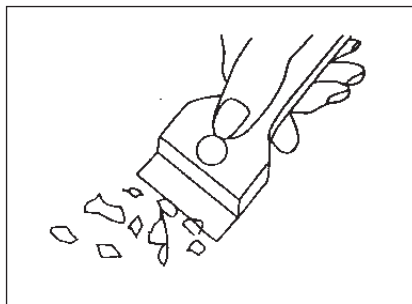
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Išlaikant viryklę švarią ir tinkamai atliekant priežiūros darbus, prailginamas prietaiso tinkamo veikimo laikotarpis.

Prieš pradėdami valyti, išjunkite viryklę, atkreipdami dėmesį į tai, kad visos rankenėlės būtų pastatytos ties „●“ / „0“ padėtimis. Valymo darbai atliekami viryklei ataušus.

Valymas po kiekvieno naudojimo

- **Nedidelius**, neprisvilusius nešvarumus nuvalykite drėgna kempine be valymo priemonės.
Panaudojus indo ploviklį gali atsirasti melsvų dėmių. Šios dėmės ne visada pašalinamos iš karto, netgi panaudojus specialią valymo priemonę.
- **Stipriai prilipusius nešvarumus šalinkite su aštria mentele, kaitlentę nuvalykite drėgnu skudurėliu.**



Dėmių šalinimas

- **Šviesias, perlinės spalvos (aliuminio likučiai) dėmes** galima šalinti nuo atvėsusios kaitlentės su specialia valymo priemone. Kalkiniai likučiai (pvz. išbėgus vandeniui) šalinami actu arba specialia valymo priemone.
- Šalindami cukrų, valgius su cukrumi, plastmasę ir aliuminio plėvelę negalima įjungti kaitvietės! Su aštria mentele nedelsiant kruopščiai nugramdykite (dar karštus) likučius nuo kaitvietės. Pašalinę nešvarumus kaitlentę galite išjungti ir jai atvėsus, nuvalyti ja specialia valymo priemone.

Specialias valymo priemones galima įsigyti specializuotose elektrotechnikos, buitinės chemijos, maisto prekių parduotuvėse bei virtuvių salonuose. Aštrios mentelės parduodamos įrankių, statybinių medžiagų bei dažymo medžiagų parduotuvėse.

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Išlaikant viryklę švarią ir tinkamai atliekant priežiūros darbus, prailginamas prietaiso tinkamo veikimo laikotarpis.

Prieš pradėdami valyti, išjunkite viryklę, atkreipdami dėmesį į tai, kad visos rankenėlės būtų pastatytos ties „●“ / „0“ padėtimis. Valymo darbai atliekami viryklei atausus.

Orkaitė

Orkaitę reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valdydami orkaitę įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų

- Orkaitės kamera valoma tiktai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- **Valymas garais Steam Clean:**
 - į pirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apačios) pastatytą dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stiklinė),
 - uždarykite orkaitės dureles,
 - temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50° C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
 - kaitinkite orkaitės kamerą apie 30 min.,
 - atidarykite orkaitės dureles, pašluoste ar kempine nuvalę kameros vidų išplaukite jį šiltu vandeniu su indų plovikliuDėmesio. Valant su garais po virykle gali susirinkti drėgmę arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kamerą, sausai ją nuvalykite.

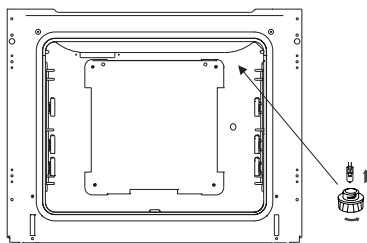
Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvietimo halogeno lempučių keitimas

Norint išvengti elektros srovės smūgio, prieš keičiant halogeno lempuotę būtina įsitikinti, kad įranga yra išjungta.

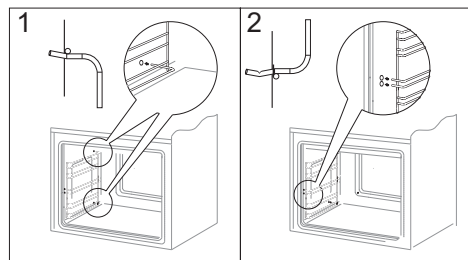
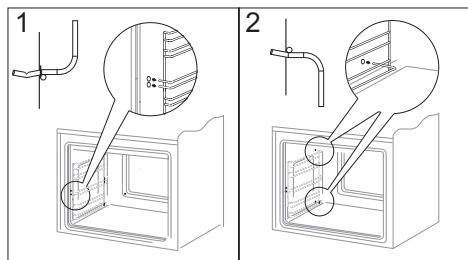
- Visas valdymo rankenėles pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Nusukti ir nuplauti lempučių gaubtą – nepamiršti gerai jį nusausti.
- Ištraukti halogeno lempuotę, suėmus skudurėliu ar popieriumi, prireikus – halogeno lempuotę pakeisti nauja G9
 - įtampa 230 V
 - galia 25 W
- Halogeno lempuotę gerai įkišti į lizdą.
- Užsukti lempučių gaubtą.



Orkaitės lempučių

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynėlių laikiklius. Raidėmis pažymėtose viryklėse yra prie vielinių orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijančio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Šiuos kreipiklius išimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant jų kepimo skardas, juos reikia ištraukti (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištraukti galite skarda užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda.*

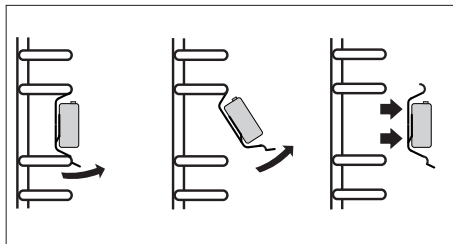


Kliūčių šalinimo kopėčios

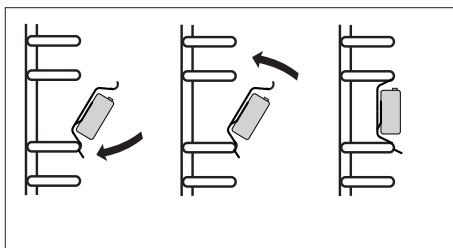
Dėmesio!

Naudoti teleskopiniai bėgeliai neturėtų būti plaunami indaplovėje.

Pašalinus teleskopiniai bėgeliai



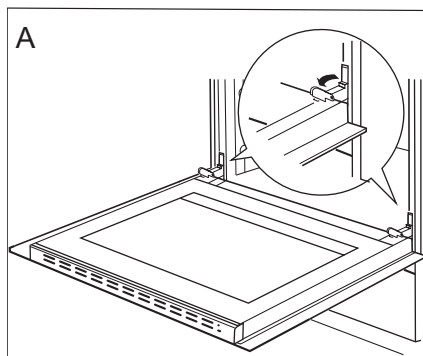
Tvirtinimas teleskopiniai bėgeliai



*Kai kuriuose modeliuose

Durelių nuėmimas

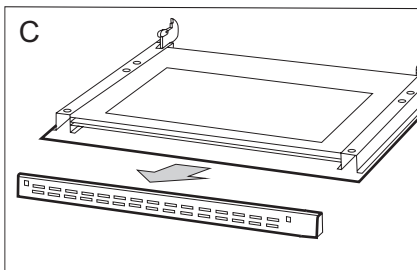
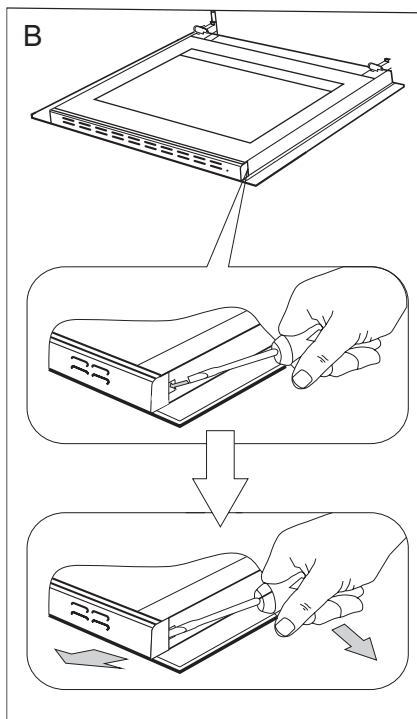
За полесен пристап до комората на рерната, възможно е вадење на вратата. За таа цел треба да се отвори вратата, да се навали горниот заштитен елемент сместен во зглобот (сл. А). Вратата нежно да се затвори, да се поткрене и да се извади напред. При повторното монтирање на вратата, се постапува обратно. При ставањето треба да се обрне внимание за правилно сместување во зглобот. По ставањето на вратата на рерната веднаш треба да се пушти безбедносниот елемент и добро да се притисне. Неправилно поставување на безбедносниот елемент може да предизвика оштетување на зглобовите при затворањето на вратата.



Vyrių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas

1. Plokščiuoju atsuktuvu išsprausti viršutinę durų lentjuostę, pakeliant ją iš šonų (B pieš.).
2. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (B, C pieš.).

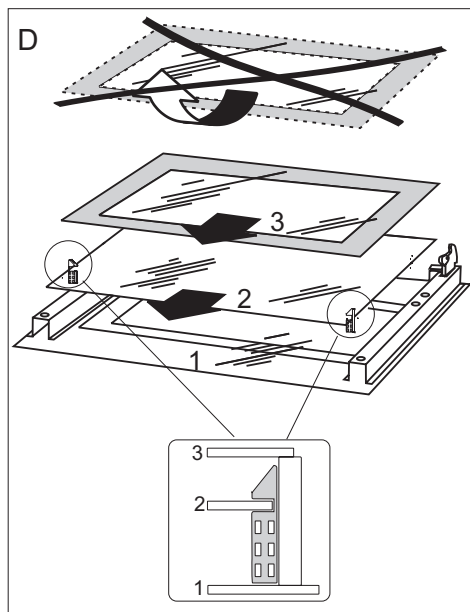


VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. D, D1.
4. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu.

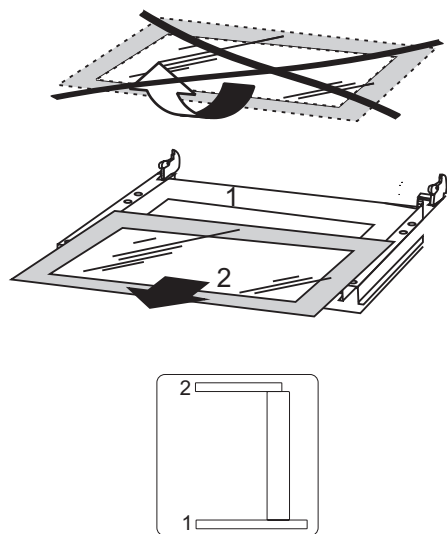
Norėdami atgal įdėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje.

Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių. Viršutinei lentjuostei tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairį lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paskiau lentjuostės kairį galą irgi paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.



Vidaus stiklo išėmimas.
Stiklo 3.

D1



Vidaus stiklo išėmimas.
Stiklo 2.

Periodinės apžiūros

Be einamųjų viryklės valymo darbų, būtina:

- atlikti periodines viryklės valdymo elementų ir darbinių sistemų apžiūras. Pasibaigus garantiniam laikotarpiui, bent kartą į du metus, priežiūros centrui reikia pavesti atlikti viryklės techninę apžiūrą,
- pašalinti aptiktus eksploatavimo trūkščius,
- atlikti periodinę viryklės darbinių sistemų priežiūrą,

Dėmesio! Visi taisymai ir reguliavimo veiksmai atliekami tinkamo priežiūros centro arba įgalioto montuotojo.

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

- išjunkite viryklės darbinės sistemas
- išjunkite elektros maitinimą
- taisymą paveskite specialistui
- kai kuriuos smulkius gedimus gali pašalinti pats naudotojas, laikydamasis žemiau pateiktamos lentelės nurodymų. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo skyrių arba priežiūros centrą, patikrinkite visus lentelės taškus.

Dėmesio! Visi taisymai ir reguliavimo veiksmai atliekami tinkamo priežiūros centro arba įgalioto montuotojo.

PROBLEMA	PRIEŽASTIS	PROCEDŪRA
1. Įrenginys neveikia	nutrūkęs srovės tiekimas	patikrinti namų elektros tinklo saugiklį, perdegusį pakeisti
2. Programuoklio ekranėlis rodo „0.00“ valandą.	įrenginys buvo išjungtas iš tinklo arba akimirksniui buvo dingusi įtampa	nustatyti dabartinį laiką (žr. <i>programuoklio naudojimo instrukciją</i>)
3. Neveikia orkaitės apšvietimas	atsilaisvino arba perdėgė lemputė	įsukti arba pakeisti perdegusią lemputę (žr. skyrių <i>Valymas ir priežiūra</i>)
4. Viena kaitvietė išsijungia, ekranėlyje rodoma raidė „H“	veikimo trukmės apribojimas	dar kartą įjungti kaitvietę
5. Kaitlentė nereaguoja ir pasigirsta trumpas garso signalas	įjungta apsauga nuo vaikų (blokuotė)	išjungti apsaugą nuo vaikų (blokuotę)
6. Kaitlentė nereaguoja ir pasigirsta ilgas garso signalas	netinkamai naudojama (spaudžiami netinkami jutikliai arba per greitai) jutiklis (-iai) uždengtas (-i) arba užterštas (-i)	dar kartą įjungti kaitlentę
7. Kaitlentė išsijungia	įjungus, ilgiau nei 10 s nebuvo įvesti jokie parametrai jutiklis (-iai) uždengtas (-i) arba užterštas (-i)	dar kartą įjungti kaitlentę atidengti arba nuvalyti jutiklius
8. Nedega likutinės šilumos indikatorius, nors kaitvietės dar karštos.	nutrūkęs srovės tiekimas, įrenginys išjungtas iš tinklo	likutinės šilumos indikatorius suveikia tik įjungus ir išjungus valdymo skydą.

VEIKSMAI AVARIJOS METU

9. Keraminės kaitlentės įtrūkimas.	 Pavojus! Nedelsiant išjungti kaitlentę iš tinklo (saugiklį). Kreiptis į artimiausią servisą.	
10. Jeigu gedimas vis dar nepašalinamas.	Nedelsiant išjungti kaitlentę iš tinklo (saugiklį!). Kreiptis į artimiausią servisą. Svarbu! Jūs atsakote už tinkamą įrenginio būklę ir naudojimą namų ūkyje. Jeigu dėl naudojimo klaidų kviesite serviso darbuotoją, toks kvietimas net garantiniu laikotarpiu susijęs su papildomomis išlaidomis. Neatsakome už žalą, padarytą dėl šios instrukcijos nesilaikymo.	
11. Iš indukcinės kaitlentės sklinda duslūs garsai.	Tai įprastas reiškinys. Veikia elektroninių sistemų aušinimo ventiliatorius.	
12. Iš indukcinės kaitlentės sklinda švilpimą primenantys garsai.	Tai įprastas reiškinys. Pagal ričių veikimo dažnį, kai naudojamos kelios kaitvietės, esant didžiausiai galiai, kaitlentė skleidžia silpną švilpesį.	
13. Simbolis E2	perkaitusios indukcinės ritės	nepakankamai aušinama, patikrinti puodą

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Vardinė galia	maks. 10,5 kW
Prietaiso kategorija	60 / 50 / 85 cm

Produktas atitinka Europos Sąjungoje galiojančių EN 60335-1, EN 60335-2-6, standartų reikalavimus.

LUGUPEETUD KLIENT

Hansa pliit kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliidi kasutamine Teile mingit probleemi.

Enne tehasest väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetused ohutustehnika ja toimimise alal.

Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda. Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältida vigu pliidi kasutamisel.

Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast. Õnnetusjuhtumite vältimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

Tähelepanu!

Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist.

Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.

Valmistaja jätab endale õiguse teha toote juures muudatusi, mis ei mõjuta selle toimimist.

Tähelepanu. Seade ja selle osad lähevad kasutamise käigus kuumaks. Kütteelementide puudutamisel olge eriti ettevaatlikud. Lapsed alla 8 eluaastat tuleb hoida seadmest eemal, kui nad ei viibi pideva järelvalve all.

Käesolevat seadet tohivad kasutada üle 8 aastased lapsed ja füüsiliste, tunde- ja teadmishäiretega või kogemusteta ja teadmisteta isikud, kui see toimub järelvalve all ja on kooskõlas seadme kasutamisinstruktsiooniga, mille on edastanud ohutuse eest vastutavad isikud. Pöörake tähelepanu sellele, et lapsed ei mängiks seadmega. Koristamist ja hooldustöid ei tohiks teha ilma järelvalveta lapsed.

Tähelepanu. Keetmine ilma rasva või õlita keeduplaadil võib olla ohtlik ja tekitada tulekahju.

KUNAGI ära kustuta tuld veega, vaid lülita seade välja ja kustuta seejärel tuli, kattes selle kaane või mittesüttiva teki.

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

Tähelepanu. Kui plaadi pind on mõranenud, tuleb toide välja lülitada, et vältida elektrilöögi ohtu.

Ei ole soovitatav metallist esemete - nugade, lusikate, kaante ja alumiiniumkile panemine plaadile, kuna nad võivad kuumeneda.

Pärast kasutamist lülita plaat regulaatoriga välja ja ära pööra tähelepanu nõudedetektori näidikule.

OHUTUSJUHISED

Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.

Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemale hoida.

Tähelepanu. Ärge kasutage karedaid puhastusvahendeid või teravaid metallesemeid ukseklaasi puhastamiseks, kuna nad võivad kriipida klaasi ja tekitada hiljem selle pragunemist.

Tähelepanu. Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

OHUTUSJUHISED

- Palume erilist tähelepanu pöörata läheduses viibivatele lastele. Otsene kokkupuude töötava pliidiga võib tähendada põletusohtu!
- Jälgige, et muu kodutehnika ning sellega seotud kaablid ei puutuks vastu kuuma ahju ega pliidiplaati, kuna elektrijuhtmete isolatsioon ei talu nii kõrget temperatuuri.
- Ärge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Ülekuumenenud või pliidiplaadile sattunud õli või rasv võib kergesti süttida.
- Ei tohi lubada pliidiplaadi määrdumist või sinna keevate vedelike sattumist. Eriti ohtlik on suhkur, mis reageerib keraamilise pinnaga; see võib kaasa tuua pliidiplaadi parandamatu kahjustuse. Kui midagi sattub pliidiplaadile, tuleb see sealt otsekohe eemaldada.
- Keelatud on asetada sisselülitatud kuumutusale märja põhjaga nõusid, sest see võib põhjustada kuumutusala pöördumatuid kahjustusi (kõrvaldamatuid plekke).
- Kasutage toiduvalmistamisel tootja poolt soovitatud nõusid, mis sobivad keraamilise pliidiplaadiga.
- Kui avastate tõsised keraamilise pinna kahjustused (sügavad kriimud, praod või tükide eraldumine), tuleb otsekohe lõpetada pliidi kasutamine ja pöörduda volitatud hoolduskeskusse, et pliit saaks remonditud.
- Kõigepealt asetage keedunõu pliidile ja alles siis lülitage kuumutusala sisse.
- Keelatud on kasutada teravate servadega keedunõusid, mis võivad kriimustada keraamilist pinda.
- Sisselülitatud ja nõuga katmata halogeenkuumutuselement võib nägemist kahjustada.
- Ärge asetage avatud ahjuuksele nõusid, mille kaal on üle 15 kg ja pliidiplaadile – 25 kg.
- Ärge asetage pliidi sahtlisse tuliseid (üle 75 °C) potte ega panne, ärge hoidke seal kergesisüttivaid esemeid.
- Defektset pliiti ei tohi kasutada. Pliiti tohib remontida üksnes pädev ja volitatud ekspert.
- Tõrke tekkimisel tuleb pliit kohe välja lülitada ja võtta ühendust volitatud hoolduskeskusega.
- **Elulisi funktsioone toetavate seadmetega (näiteks südame stimulaator, insuliinipump või kuuldeaparaat) isikud peaksid kindlaks tegema, kas induktsioonplaat ei häiri nende seadete tööd (induktsioonplaadi töösagedus on 20-50 kHz).**
- Järgige täpselt käesoleva kasutusjuhendi juhiseid ja soovitusi. Isikud, kes ei ole käesolevat kasutusjuhendit lugenud, ei tohi pliiti kasutada.
- Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumide kütmisel) võib osutuda ohtlikuks.

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides ei säästeta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda.

Seega on elektrienergia kokkuhoid tähtis loodushoiualane ettevõtmine.

Elektrienergia kokkuhoiuks

anname järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistusnõude kasutamine.

Paksu tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunõu kaanega – vastasel juhul suureneb energiatarbimine kuni 4 korda!

- Valige toiduvalmistusnõu põhja läbimõõdust vastavuses kuumutusala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõd ei tohi olla väiksem kuumutusala läbimõõdust.

- Hoidke kuumutusosalade pinnad ja toiduvalmistusnõude põhjad puhtana.

Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nõude puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoimelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.

- Ärge tõstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust.

Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus.

Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.

- Kasutage praeahju ainult suurte toidukoguste valmistamiseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistada potis pliidiplaadil.

- Kasutage ära praeahju jääksoojus. Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.

- Sulgege ahjuuks korralikult. Määratud uksetihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Puhastage uksetihend kohe pärast määrdumist.

- Ärge paigutage pliiti külmikute lähedusse.

See suurendab elektrienergia ülemäära tarbimist.

Lahtipakkimine



Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastuste eest transpordi ajal. Lahtipakkimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jääks keskkonda risustama.

Me kasutame pakkimiseks üksnes keskkonnale kahjutuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud. Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti polüetüleenkilet ja vahtplasti) lastele kättesaamatult.

Käibelt kõrvaldatud seadme käitlemine



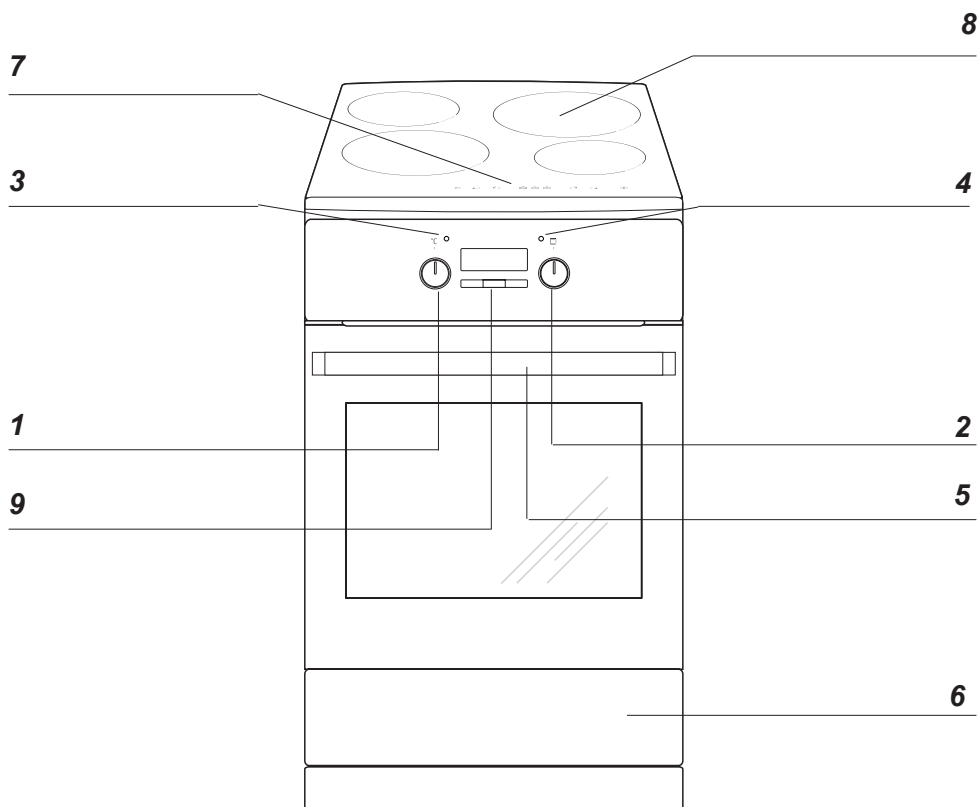
Kui seade kõrvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavalise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtupunkti. Sellele viitab ka vastav tähis, mis asub seadmel, kasutusjuhendil või

pakendil.

Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmaterjalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisele. Rakendades korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitate kaasa keskkonnahoiule.

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

SEADME KIRJELDUS



- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp/
- 2, Ahju töörežiimi valiku lüliti
- 3 Termoregulaatori märgutuli **L**
- 4 Pliidi toitemärgutuli **R**
- 5 Praeahju ukse käepide
- 6 Hoiusahtel
- 7 Juhtimispaneel
- 8 Keraamiline induktsiooni pliidiplaat
- 9 Timer

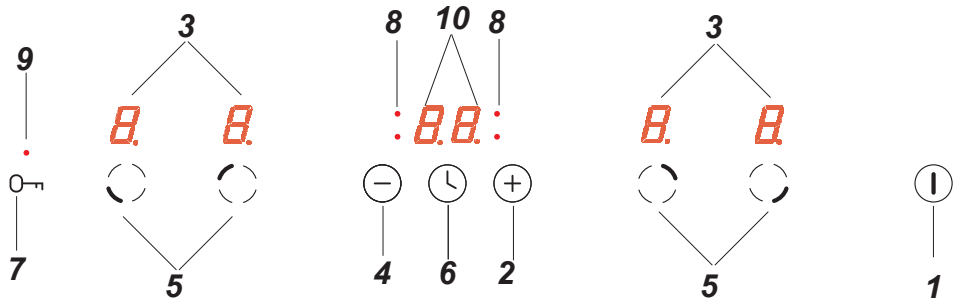
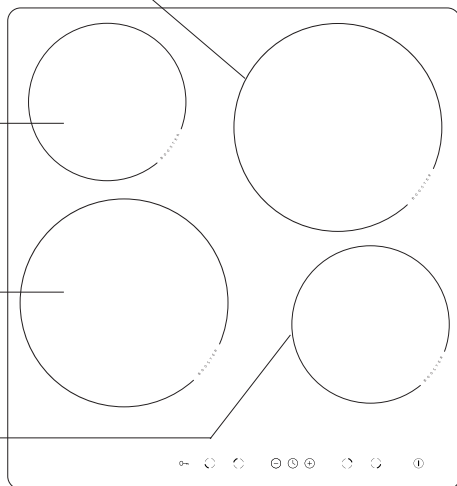
SEADME KIRJELDUS

Induktsiooni keedutsoon
booster (tagumine parem) Ø 210

Induktsiooni keedutsoon
booster (tagumine vasak) Ø 160

Induktsiooni keedutsoon
booster (eesmine vasak) Ø 210

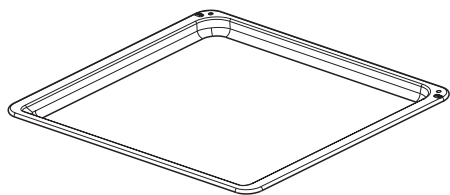
Induktsiooni keedutsoon
booster (eesmine parem) Ø 160



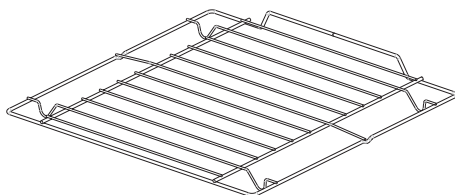
- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Plaati sisse/väljalülitav sensor | 6. Taimeri sensor |
| 2. Sensor pluss | 7. Võtme sensor |
| 3. Keedutsooni näidik | 8. Kella indikaatortuli |
| 4. Sensor miinus | 9. Võtme sensori indikaatortuli |
| 5. Keeduväljajade valiku sensor | 10. Taimeri näidik |

SEADME KIRJELDUS

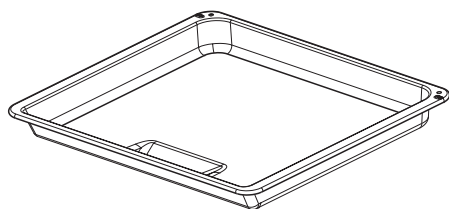
Pliiditarvikute loetelu:



*Ahjuplaat**

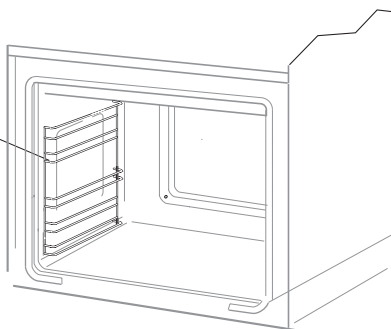


*Grillvõre (kuivatusvõre)**



*Küpsetusplaat**

Wire juhendid



**Mõned mudelid*

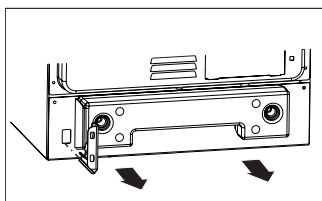
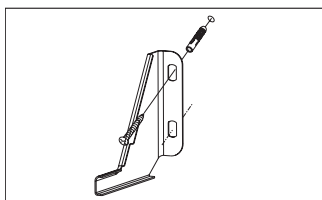
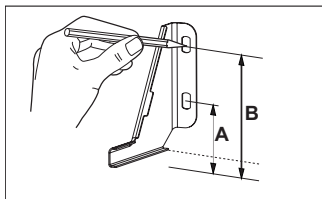
PAIGALDAMINE

Pliidi paigaldamine

- Köök peab olema kuiv ja tuulutatav, ventilatsioon peab töötama korralikult ning kõikidele pliidi juhtseadeldistele peab olema vaba juurdepääs.
- Köögimööbli kattematerjal ja selle paigaldamiseks kasutatud liim peavad taluma kuumutamist temperatuurini vähemalt 100 °C. Vastasel juhul võib pinnakate deformeeruda või lahti tulla.
- Ventilaator tuleb paigaldada vastavalt selle kasutusjuhendile.
- Enne kasutamise algust tuleb pliidiplaadi pind loodida horisontaaltasandis, see on väga oluline näiteks praadimise puhul. Selleks kasutage keeratavaid seadejalgu, mille reguleerimiseks tuleb sahtel välja tõmmata.

Pliidi ümberminekut takistava lukustuse paigaldamine.

Lukk paigaldatakse, et vältida pliidi ümberminekut. Tänu pliidi ümberkukkumist takistavale lukustusele ei ole lapsel võimalik näiteks ronida pliidi uksele ja põhjustada nii pliidi ümberminekut.



Pliit, kõrgus 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Pliit, kõrgus 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

Ühendamine elektrivõrku

Tähelepanu!

Pliidi võib elektrivõrku ühendada ainult vastavate oskuste ja volitustega elektrik. Pliidi muutmine või juhtmesistiku ümbertegemine on keelatud.

Teave eksperdile

Pliit on toodetud kasutamiseks kolmefaasilises elektrivõrgus (400V 3N~50 Hz). Kuumutusosalade nimipinge on 230 V. Pliidi kohandamine kahefaasilise toiteallikaga (400V 2N~50Hz) on võimalik ühendusriba klemmide abil, vastavalt sildades näidatud ühendusskeemile. Toitekaabel tuleb valida vastavalt tarbitavale nimivoolule. Pliidi otseühenduse puhul tuleb selle ahelasse ühendada avariilüliti, mille avatud kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. Enne pliidi ühendamist elektrivõrku tuleb tutvuda andmesildil oleva teabega ja ühendusskeemiga.

Märkus!

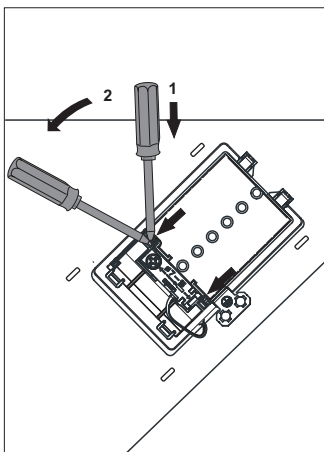
Arvestage klemmplaadi ühenduste tegemisel vajadust ühendada tähisega $\oplus$ märgitud kontakti külge kaitseahel.

Pliidi toiteahelas peab olema lüliti, mille abil on võimalik pliiti avariolukorras välja lülitada.

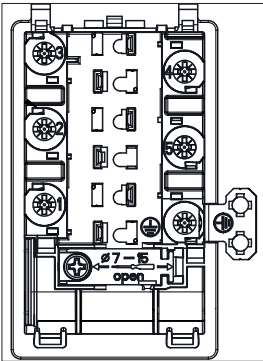
Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

Märkus!

Elektrimontöör peab pärast elektripliidi ühendamist kasutajale üle andma „Tunnistuse pliidi ühendamisest elektrivõrku“ (vastav vorm on lisatud garantiikirjale). Pliidi ebaõige ühendamine on ohtlik!



PAIGALDAMINE



ELEKTRIÜHENDUSTE SKEEM

Tähelepanu! Kuumutuselade toitepinge on 230 V

Tähelepanu! Toitekaabli kinnitamiseks tuleb kasutada klambrit PE

Soovitav
toitekaabli tüüp

1	400V 2N~50Hz võrgus, kahefaasiline ühendus nulljuhtmega, sillad on ühendatud klemmidega 2-3 ja 4-5, faasisuhtmed on ühendatud klemmidega 1 ja 2-3, nulljuhe 4-5-ni, kaitsejuhe kuni .	2N~		H05VV-F4G2,5
2	400V 3N~50Hz võrgu juures kolmefaasiline ühendus neutraalse juhtmega, sildasid ühendavad klemmid 4-5, faasisuhtmeid klemmid 1, 2 ja 3, nulljuhe 4-5-ni, kaitseklemm kuni .	3N~		H05VV-F5G1,5
L1, L2, L3 - faasisuhtmed; N - nulltraat; PE - kaitsejuhe Ülaltoodud diagrammidel olevad nooled näitavad juhtmete ühendamise kohti.				

▶ Enne esimest sisselülitamist

- Eemaldage pakend, tühjendage sahtel, puhastage ahju sisemus ja pliidiplaat kaitse materjalidest.
- Võtke välja ja peske ahjutarvikud sooja veega, millele on lisatud nõudepesuvahendit. Lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.
- Kuumutage ahju (temperatuuril 250 °C ca 30 min), pühkige puhtaks ja peske. Lülitage kuumutusosalad sisse 4 minutiks ilma keedunõudeta.

Tähelepanu!

Elektrontaimeriga varustatud mudelitel

ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkuvad nullid (0.00).

Seadke paika jooksev kellaaeg (vt taimeri kasutusjuhendit)

Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööle hakkaks.

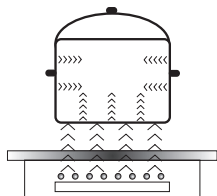
- Pliidi hooldamise puhul tuleb täpselt täita ohutusjuhiseid.

KASUTAMINE

Enne esimest pliidiplaadi sisselülitamist

- Tuleb induktsioonplaat hoolikalt puhastada. Induktsioonplaate tuleks puhastada nii nagu klaaspindu,
- Esimese kasutamise käigus võivad ajutiselt erituda lõhnad, seepärast tuleks ruumis sisse lülitada ventilatsioon või avada aken,
- Seadet tuleb kasutada kooskõlas ohutusjuhistega.

Induktsioontsooni toimimine



Elektrigeneraator toidab seadmes paiknevat mähist. Mähis tekitab magnetvälja, mis kantakse edasi potile. Magnetväli põhjustab poti kuumenemist.

See süsteem eeldab nõude kasutamist, mille põhjad sobivad koostööks magnetväljaga.

Induktsioontehnoloogiat iseloomustavad põhiliselt kaks positiivset külge:

- soojust edastab ainult plaadil olev nõu, soojust saab maksimaalselt ära kasutada,
- Ei esine soojusinertsit nähtust, kuna keetmine algab automaatselt nõu asetamisel plaadile ja lõpeb selle võtmisel plaadilt.

Induktsioonplaadi tavalise kasutamise käigus võib esineda erinevat liiki helisid, mis ei avalda mistahes mõju plaadi õigele tööle.

- Madala sagedusega vile. Heli tekib, kui nõu on tühi, kaob pärast vee valamist või toidu panemist potti.
- Kõrge sagedusega vile. Heli tekib nõudes, mis on valmistatud mitmest erinevate materjalide liikidest koosnevast kihist ja maksimaalse küttevõimsuse sisselülitamisel. Heli tugevneb ka siis, kui kasutatakse üheaegselt kahte või rohkem keeduvälja maksimaalse võimsuse juures. Heli kaob või ei ole nii intensiivne pärast võimsuse vähendamist.
- Krigisev heli. Heli tekib nõudes, mis on valmistatud mitmest erinevast materjalist koosnevast kihist. Heli intensiivsus sõltub keetmise viisist.
- Surisev heli. Heli põhjuseks on elektroonilisi süsteeme jahutava ventilaatori töö.

Helisid, mida on võimalik kuulda õige kasutamise käigus, põhjustab jahutava ventilaatori töö, nõu suurus ja materjal, millest nõud on valmistatud, toidukeetmise viis ja kuumutamise võimsus.

Need helid kujutavad endast loomulikku nähtust ega anna märku induktsioonplaadi tööhäiretest.

KASUTAMINE

Kaitseseade:

Kui plaat on paigaldatud õieti ja seda kasutatakse vastavalt juhistele, on kaitseseade harva vajalik.

Ventilaator: kaitseb ja jahutav juht- ja toiteelemente. Ventilaator võib töötada kahel kiirusel, lülitades sisse automaatselt. Ventilaator töötab, kui keeduväljad on aktiivsed ja töötab kuni elektroonilise süsteemi piisava jahtumiseni ka siis, kui plaat on välja lülitatud.

Transistor: Elektrooniliste elementide temperatuuri mõõdetakse pidevalt sondi abil. Kui soojus hädaohtlikult kasvab, vähendab süsteem automaatselt keedutsooni võimsust või lülitab välja kuumenenud elektrooniliste elementide läheduses paiknevad keedutsoonid.

Potiandur: nõu olemasolu tuvastav andur võimaldab plaadi töö ja selle kuumenemise. Keedutsoonil olevad väikesed esemed (näiteks teelusikad, nuga, sõrmus...) ei põhjusta plaadi sisselülitamist.

Poti olemasolu keedutsoonis tuvastav andur

Poti olemasolu keedutsoonis tuvastav andur on paigaldatud induktsioonväljadega plaadidesse. Plaadi töötamisel alustab või lõpetab potiandur automaatselt soojuse edastamise keedutsoonis nõu paigutamisel või eemaldamisel plaadilt. Sellega tagab ta energia kokkuhoiu.

- Kui keedutsooni kasutatakse koos sobiva nõuga, ilmub displeile soojusastme näidik.
- Induktsioonväli nõuab sobivate nõude kasutamist, millel on magnetilisest materjalist põhi (Tabel)

Kui keedutsoonis ei ole nõud või keedunõu ei ole sobiv, kuvatakse displeil sümbol . Keedutsoon ei lülitu sisse. Juhul kui 10 minuti jooksul andur ei avasta nõu olemasolu pliidi, pliidi sisselülitamine tühistatakse.

Keedutsooni väljalülitamiseks tuleb see välja lülitada sensorjuhtimise abil, mitte ainult nõu võtmisega plaadilt.



Potiandur et toimi plaati sisse/väljalülitava sensorina.

Induktsioonplaat on varustatud sensoritega, mida saab juhtida sõrmega vastavat pinda puudutades.

Iga sensori funktsiooni muutust kinnitab helisignaal.

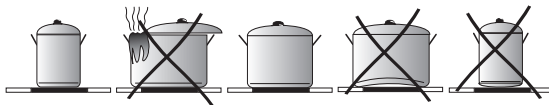
Tuleb tähelepanu pöörata sellele, et sisse- ja väljalülitamisel ja kuumusastme valikul vajutada ainult ühele sensorile. Samaaegsel vajutamisel mitmele sensorile (väljaarvatud Taimer ja lukustus) süsteem eirab signaale, pikaajalisel vajutamisel aga edastab vea signaali.

Lülitage pärast kasutamise lõpetamist keedutsoonid välja regulaatoriga, ära jää ootama nõuanduri näitusid.

KASUTAMINE

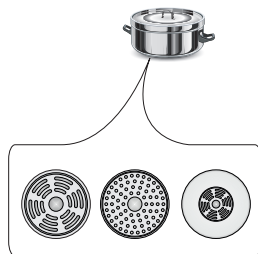
Nõude vastav kvaliteet on plaadi efektiivse töö põhitingimuseks.

Nõude valik induktsoonplaadil keetmiseks



Nõude iseloomustus.

- Kasutage alati kõrgekvaliteetseid nõusid, ideaalselt sileda pinnaga: see hoiab ära liiga kuumade punktide tekke, kuhu toiduained võiksid keetmise ajal kinni jääda. Paksude metallseintega nõud ja pannid kindlustavad suurepärase soojusjaotuse.
- Pöörake tähelepanu sellele, et nõude põhjad oleksid kuivad: nõu täitmisel või külmkapist võetud nõu kasutamise juures tuleb enne plaadile panemist kontrollida, kas põhi on täielikult kuiv. See aitab vältida plaadipinna määrdumist.
- Nõule pandud kaas hoiab ära soojuskadu ja ühtlasi ka liigset energiakulu.
- Nõude sobivuse kinnitamiseks tuleb kontrollida, kas nõu põhi tõmbab külge magneti.
- **Optimaalse temperatuuri kontrolli kindlustamiseks induktsoonplaadi poolt peaks nõu põhi olema sile.**
- **Nõu nõgus või sissepressitud tootja firmamärgiga põhi omab negatiivset mõju temperatuuri kontrollimisele induktsoonplaadi poolt ja võib põhjustada nõude ülekuumenemist.**
- **Ärge kasutage vigastatud nõusid, näiteks liigse kuumuse mõjul deformeerunud põhjaga.**
- Kui kasutate suuri nõusid ferromagneetilise põhjaga, mille läbimõõt on väiksem nõu koguläbimõõdust, kuumeneb üksnes nõu ferromagneetiline osa. See põhjustab olukorra, kus ei ole võimalik soojuse ühtlane jaotus nõus. Ferromagneetilisest ala nõu põhjal vähendavad seal paiknevad alumiiniumist elemendid, mille tõttu võib edastatud soojuse hulk olla väiksem. Võib juhtuda, et tekivad probleemid nõu ära tunnetamisega pliidiplaadi poolt või plaat ei tunnetata seda üldse. Nõu ferromagneetilise osa läbimõõd peab olema kohandatud keeduvälja suurusega, et tagada optimaalsed keedutulemused. Juhul, kui keeduväljal olevad nõud jäävad tunnetamata, soovitatakse proovida nõu kasutamist uuesti väiksema läbimõõduga keeduväljal.



KASUTAMINE

Induktsioonpliidiga keetmisel tuleb kasutada ainult ferromagneetilise põhjaga nõusid, mis on valmistatud järgmistest materjalidest:

- emailitud teras
- malm
- spetsiaalsed roostevabast terasest nõud induktsioonplaadil keetmiseks.

Märgistused kööginõudel		Kontrolli, kas toote etiketil on märgeselle koht, et potti saab kasutada induktsioonplaatidel keetmiseks.
	Kasuta magnetilisi nõusid (emailitud terasest, roostevabast ferriitterasest, malmist), kontrolli, pannes magneti nõu põhja külge (peab külge liibuma)	
Roostevaba teras	Ei tuvasta nõu kohalolekut Välja arvatud ferromagneetilisest terasest nõud	
Alumiinium	Ei tuvasta nõu kohalolekut	
Malm	Väga efektiivne Tähelepanu: nõud võivad kriipida plaadipinda	
Emailitud teras	Väga efektiivne Soovitavad on sileda ja paksu põhjaga nõud	
Klaas	Ei tuvasta nõu kohalolekut	
Portselan	Ei tuvasta nõu kohalolekut	
Vasest põhjaga nõud	Ei tuvasta nõu kohalolekut	

Nõude mõõtmed.

- Parima keetmistulemuse saavutamiseks tuleb kasutada nõusid, mille põhja (ferromagneetilise osa) mõõtmed vastavad keeduvälja suurusle.
- Keeduväljast väiksema põhja läbimõõduga nõude kasutamine vähendab keeduvälja tõhusust ja pikendab keeduaega.
- Keeduväljadel on nõu avastamise alumine lävi, mis sõltub nõu põhja ferromagneetilise osa läbimõõdust ja materjalist, millest nõud on toodetud. Ebasobiva nõu kasutamine võib põhjustada nõu mitteavastamist keeduvälja poolt.

KASUTAMINE

Juhtimispaneel

- Pärast plaadi ühendamist toitevõrku kuvatakse hetkeks kõik näitured. Kütteplaat on kasutusvalmis.
- Kütteplaadil on elektroonilised sensorid, mille sisselülitamine toimub sõrmega vajutades – vähemalt 1 sekundi.
- Iga sensori sisselülitamisega kaasneb helisignaal.



Ärge asetage esemeid sensorite pinnale (süsteem võib seda käsitleda veana), sensorite pinnad tuleb hoida puhtana.

Kütteplaadi sisselülitamine

Sisse/välja lülitavat sensoril (1) tuleb hoida sõrme vähemalt 1 sekundi. Kütteplaat on aktiveeritud, kui kõik näitured (3) kuvavad numbrit „0”.



Juhul kui 10 sekundi jooksul ei lülitata sisse ühtegi sensorit, lülitub plaat välja.

Keedutsooni sisselülitamine

Pärast kütteplaadi sisselülitamist sensoriga (1) tuleb järgneva 10 sekundi jooksul sisse lülitada valitud keedutsoon (5).

1. Pärast valitud keeduvälja tähistava sensori puudutamist (5) süttib sellele väljale vastaval võimsuse taseme näidikul taustvalgusega number „0”.
2. Vajutades sensorile „+” (2) või sensorile „-” (4) seadistame soovitud kuumusastme.



Kui 10 sekundi jooksul pärast plaadi sisselülitamist ei vajutata ühelegi sensorile, ei lülitu keedutsoon sisse.



Keedutsoon on aktiveeritud, kui kõik näitured kuvavad numbrit või nulli, mis tähendab, et keedutsoon on valmis kuumusastme seadistusteks.

Induktsiooni keedutsooni võimsusastme seadistamine

Juhul, kui keeduvälja näidikul kuvatakse taustvalgusega (3) numbrit “0”, võite alustada soovitud keeduvõimsuse seadistamist sensoritega „+” (2) ja „-” (4).

KASUTAMINE

Keedutsoonide väljalülitamine

- Keedutsoon peab olema aktiivne. Süttib küttevõimsuse taseme indikaator.
- Väljalülitamine toimub plaadi sisse/väljalülitamise sensorile vajutamisega või sensori (5) vajutamisega 3 sekundi kestel.

Kütteplaadi väljalülitamine

- Kütteplaat töötab, kui sisse on lülitatud vähemalt üks keedutsoon.
- Vajutades sisse/väljalülitamise sensorile (1), lülitame välja plaadi.

Kui keedutsoon on kuum, süttib keedutsooni indikaatoril (3) täht „H”- jääksoojuse sümbol.

Booster funktsioon „P”

Booster funktsioon põhineb keedutsooni Ø 210 võimsuse suurendamisel - 2000W-lt 3000W-ni, keedutsooni Ø 160 - 1200W-lt 1400W-ni.

Booster funktsiooni sisselülitamiseks tuleb valida keeduala, seadistada kuumuse tase „9” ja vajutada uuesti sensorile „+” (2), funktsiooni valikust signaleerib tähe „P” süttimine keedutsooni indikaatoril.

Booster funktsiooni väljalülitamine toimub sensorile „-“ (4) vajutamisega aktiivsel keedualal või poti tõstmisel keedutsoonilt.



Booster funktsiooni kestus on keedutsooni Ø 210 ja Ø 160 puhul piiratud sensorpaneeliga 10 minutini. Pärast Booster funktsiooni automaatset väljalülitumist kuumutab keedutsoon edasi nimivõimsusega.

Booster funktsiooni võib uuesti sisse lülitada tingimusel, et elektrooniliste süsteemide temperatuurindurid ja poolid seda lubavad.

Kui tõstate poti keedutsoonilt Booster funktsiooni toimimise ajal, on funktsioon edasi aktiivne ja selle kestvuse mõõtmine jätkub.

Keedutsooni (elektroonilise süsteemi või pooli) temperatuuri ületamisel Booster funktsiooni toimimise ajal lülitub Booster funktsioon välja automaatselt. Keedutsoon jätkab tööd algse võimsusega.

KASUTAMINE

Booster funktsiooni juhtimine



Keedutsoonid on liidetud paarikaupa vertikaal- või ristisuunaliselt sõltuvalt mudelist. Koguvõimsus on nende paaride raames jagatud.

Booster funktsiooni aktiveerimine mõlemale keedutsoonile põhjustaks maksimaalse võimaliku võimsuse ületamist. Sellisel juhul alandatakse esimese aktiveeritud keedutsooni võimsus võimalikult kõrge tasemeni.

Lukustamise funktsioon

Lukustamise funktsioon on vajalik selleks, et kaitsta kütteplaati juhusliku aktiveerimise eest laste poolt, plaadi sisselülitamine on võimalik alles pärast luku väljalülitamist.

Lukustamise funktsiooni kasutamine on võimalik nii sisse- kui väljalülitatud plaadi korral.

Lukustamise funktsiooni sisse- ja väljalülitamine

Plaadi lukustamise funktsiooni sisse- ja väljalülitamine on võimalik sensoriga (7), mida tuleb hoida 5 minuti kestel. Lukustamise funktsiooni aktiveerumist signaliseerib indikaartule (9) süttimine.



Plaat on lukustatud kuni luku väljalülitamiseni, isegi kui plaadi paneeli sisse ja välja lülitada. Plaadi võtmine toitevõrgust põhjustab plaadi lukustuse väljalülitumise.

Jääksoojuse indikaator

Pärast keetmise lõpetamist püsib keraamilises klaasis soojusenergia, mida nimetatakse jääksoojuseks. Jääksoojuse näidiku kuvamine toimub kahes etapis. Pärast keedutsooni või kogu seadme välja lülitamist, juhul kui temperatuur ületab 60°C, kuvatakse vastaval displeil tähte „H”. Jääksoojuse näidikut kuvatakse nii kaua, kui kaua keedutsooni temperatuur ületab 60°C. Temperatuuride vahemikus 45°C kuni 60°C kuvatakse displeil tähte „h”, mis sümboliseerib madalat jääksoojust. Kui temperatuur langeb alla 45°C, siis jääksoojuse näidik kustub.



Kui jääksoojuse näidik on aktiivne, ärge puudutage keedutsooni põletusohu tõttu ega pange sinna peale soojustundlikke esemeid!



Toite katkemisel jääksoojuse indikaator „H” ei põle. Sellest hoolimata võivad keedutsooni olla veel kuumad !

KASUTAMINE

Tööaja piiramine

Töö efektiivsuse tõstmiseks on induktsioonplaat varustatud tööaja piiramise funktsiooniga iga keedutsooni jaoks. Maksimaalne tööaeg arvestatakse vastavalt viimasena valitud küttevõimsuse astmele.

Kui me ei muuda pikema aja jooksul (vaata tabelit) võimsusastet, siis vastav keedutsoon lülitub automaatselt välja ja aktiveerub jäaksoojuse näidik. Võime igal hetkel sisse lülitada ja kasutada üksikuid keedutsoone vastavalt kasutamishendile.

Küttevõimsuse aste	Maksimaalne tööaeg tundides
L/	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Lisavõimsusega automaatse kuumutamise funktsioon

- Valitud keeduväli tuleb aktiveerida sensoriga (5)
- Seejärel tuleb sensoritega „+” (2) ja „-” (4) seadistada võimsuse tase vahemikus 1-8 ning vajutada uuesti sensorile (5)
- Displeil kuvatakse vaheldumisi seadistatud võimsuse numbrit ja tähte A.

Pärast lisavõimsusega kuumutamise aega lülitub keedutsoon automaatselt ümber valitud võimsuse astmele, mis jääb nähtavaks ka indikaatoril.

Küttevõimsuse aste	Automaatse lisavõimsusega kuumutamise kestvus (minutites)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Kui võtate nõu keedutsoonilt ja panete selle uuesti plaadile enne automaatse kiire kuumutamise funktsiooni kestvuse lõppu, jääb see funktsioon aktiivseks.

KASUTAMINE

Taimeri funktsioon

Taimer lihtsustab keetmisprotsessi tänu keedutsoonide tööaja seadistamisele. Taimerit võib kasutada ka alarmkellana.

Taimeri sisselülitamine

Taimer lihtsustab keetmisprotsessi tänu keedutsoonide tööaja seadistamisele. Taimerit võib kasutada ka alarmkellana.

- Sensoriga **(5)** valime soovitud keedutsooni. Kuvatakse numbrit „0” .
- Sensorite „+” **(2)** või „-” **(4)** tuleb seadistada soovitud võimsusaste 19-ni.
- Seejärel tuleb 10 sekundi jooksul aktiveerida kell, vajutades sensorile **(6)**.
- Sensori „+” **(2)** või „-” **(4)** abil seadistame soovitud keetmisaja (01 kuni 99 minutini).
- Kella displei juures süttib indikaatortuli **(8)**, mis vastab antud keeduväljale.



Kõik keedutsoonid võivad korraga töötada taimeri abil seadistatud aja režiimis.



Juhul, kui kella displeil on seadistatud rohkem kui üks aeg, kuvatakse lühimat seadistatud aega. Seda signaliseerib täiendavalt vilkuv indikaatortuli **(8).**

Seadistatud tööaja muutmine

Igal keetmise hetkel võib seadistatud tööaega muuta

- Sensoriga **(5)** valime soovitud keedutsooni. Vaheldumisi kuvatakse küttevõimsuse taset.
- Seejärel tuleb 10 sekundi jooksul aktiveerida kell, vajutades sensorile **(6)**.
- Sensori „+” **(2)** või sensori „-” **(4)** abil seadistame uue tööaja.

Tööaja kontrollimine

Keetmine lõpuni jäävat aega on võimalik igal hetkel kontrollida, vajutades kella sensorile **(6)**. Antud keeduväljaga seotud aktiveeritud kellaaega signaliseeritakse vilkuva indikaatortulega **(8)**.

KASUTAMINE

Taimeri väljalülitamine

Pärast seadistatud tööaja möödumist lülitub sisse helisignaali, mille saab välja lülitada suvalisele sensorile vajutades. Helisignaali lülitub välja automaatselt 2 minuti möödudes.

Kui on vajalik taimeri varasem väljalülitamine:

- Aktiveerime sensoriga (5) keedutsooni. Võimsusastme number hakkab selgemalt põlema.
- Seejärel vajutage sensorile (6), hoides seda 3 sekundit või vahetage taimeri aega sensoritega „+” (2) ja „-” (4) väärtuseni „00”

Taimer alarmkellana

Taimerit võib kasutada alarmkellana juhul, kui keedutsoonide tööaeg ei ole eelnevalt seadistatud.

Alarmkella sisselülitamine

Kui pliidiplaat on välja lülitatud:

- Vajutades plaadi sisse/väljalülitamise sensorile (1), lülitame plaadi sisse.
- Seejärel tuleb aktiveerida (6) taimer sensoriga.
- Sensorite „+” (2) või „-” (4) abil tuleb seadistada alarmkella aeg.

Alarmkella väljalülitamine

Pärast seadistatud aja möödumist lülitub sisse pidev helisignaali, mille võib välja lülitada suvalisele sensorile vajutades. Võib ka oodata, kuni see lülitub automaatselt välja pärast 2 minuti möödumist.

Kui tekib alarmi varasema väljalülitamise vajadus:

- Vajutage sensorile (6), hoides seda 3 sekundit või muutke taimeri seadistusi sensoritega „+” (2) ja „-” (4) kuni väärtuseni „00”
- Kui taimer on aktiveeritud alarmkellana, et töötada ta keeduaega programmeeriva taimerina.



Taimeri funktsioon kustutatakse hetkel, kui aktiveeritakse kella funktsioon.

KASUTAMINE

Soojendamise funktsioon

Soojendamise funktsioon aitab säilitada valmistatud toidu soojust keedutsoonil. Valitud keedutsoon on lülitatud madalale kuumutamisevõimsusele. Keedutsooni võimsust juhib toidu soojendamise funktsioon, kusjuures toidu temperatuur on umbes 65°C. Tänu sellele ei muutu sooja, valmis toidu maitseomadused ja toit ei jää poti põhja külge. Seda funktsiooni võib kasutada või, šokolaadi jms. sulatamiseks.

Funktsiooni õigeks kasutamiseks on vaja kasutada vastavat lameda põhjaga potti, et keeduväljal paiknev sensor mõõdaks poti temperatuuri täpselt.

Toidu soojendamise funktsiooni võib aktiveerida igal keedutsoonil.

Mikrobioloogilistel näidustustel ei soovitata liiga pikka toidu hoidmist soojas, seetõttu lülitub juhtimispaneel välja pärast 2 tunni möödumist.

Soojendamise funktsioon on seadistatud lisavõimsusena, võimsuse „0 1” vahel ja ilmub ekraanile sümbolina „**L**”

Soojendamise funktsiooni sisselülitamine toimub samamoodi, kui kirjeldati punktis

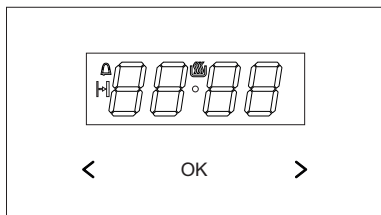
„Keedutsooni sisselülitamine”

Soojendamise funktsiooni väljalülitamine toimub nii, nagu seda kirjeldati punktis

„Kütteväljade väljalülitamine”.

KASUTAMINE

Programmaatori töö



- OK - töörežiimi valiku nupp
- > - Pluss nupp
- < - Miinus nupp
- 🔊 - töövalmiduse sümbol
- 🔔 - taimer sümbol
- 📶 - töö kestuse sümbol

Jooksva aja seadistamine

Pärast võrku lülitamist või uuesti aktiveerimist peale voolukatkestust, kuvab ekraan vilkuvat 0.00,

- vajuta ja hoia all nuppu OK (või samalaadsest nuppe < / >) kuni ekraanile ilmub sümbol 🔊, sümboli all olev punkt vilgub,
- 7 sekundi jooksul määrake hetke aeg, kasutades nuppe < / >.

Pärast u. 7 sek möödumist alates aja seadistamisest salvestatakse muudetud andmed ja sümboli järel olev punkt 🔊 lakkab vilkumast. Aja korrigeerimist saab teha ka hiljem, vajutades samal ajal nuppe < / > samas kui sümboli all olev punkt 🔊 vilgub, saate hetke aega parandada.

Tähelepanu!

Ahju saab käivitada pärast sümboli 🔊 ilmumist ekraanile.

Alarmkell

Taimerit saab aktiveerida igal ajal, sõltumata programmeerija teiste funktsioonide olekust. Ajavahemik on 1 minut kuni 23 tundi ja 59 minutit.

Taimer seadistamiseks tuleb:

- vajutage nuppu OK, ekraanil vilgub sümbol 🔔:
- määrake minutid nuppudega < / > ekraanil kuvatakse määratud minuti kestus ja aktiivne tööfunktsioon 🔔 pärast määratud aja möödumist kostub helisignaal ja vilgub 🔔
- helisignaali väljalülitamiseks puudutage ja hoidke all nuppu OK või puudutage ja hoidke samal ajal all nuppe < / >, sümbol 🔔 kustub ja ekraanil kuvatakse hetke kellaega.

Tähelepanu!

Juhul, kui helisignaali ei lülitata välja käsitsi, lülitub see välja automaatselt pärast umbes 7 minutit.

Töö kestus

Kui ahi on ettenähtud ajal välja lülitatud, tuleks:

- küpsetusaja funktsiooni aktiveerimiseks seadke ahju funktsioonide nupp enda valitud funktsioonile ja temperatuurinupp sobivale temperatuurile.,
- vajutage nuppu OK kuni ekraanile ilmub korraks *dur* ja sümbol 📶 hakkab vilkuma,
- määrake soovitud tööaeg nuppudega < / >, vahemikus 1 minut kuni 10 tundi.

KÄSITSEMINE

Määratud aeg seadistatakse mällu umbes 7 sekundi pärast, näidikul kuvatakse uuesti kellaaeg, kui sümbol põleb. [🔊].

Pärast määratud aja möödumist lülitub ahi automaatselt välja, kostub helisignaal, ja sümbol [🔊] hakkab vilkuma,

- seadke ahju funktsiooni nupud ja temperatuuri regulaator väljalülitatud asendisse,
- helisignaali väljalülitamiseks puudutage ja hoidke all nuppu **OK** või puudutage ja hoidke samal ajal all nuppe **</>**, sümbol [🔊] kustub ja ekraanil kuvatakse hetke kellaaega.

Seadete kustutamine

Taimeri või töö kestuse saate igal ajal lähtestada.

- töö kestuse sätete tühistamiseks puudutage samaaegselt nuppe **</>**.

Taimeri seadete lähtestamine:

- nupuga **OK** valige taimeri funktsioon,
- vajutades uuesti nuppe **</>**,

Helisignaali muutmine

Helisignaali tooni saab muuta:

- samaaegselt vajutades nuppe **</>**,
- nupuga **OK** valige funktsioon *ton*, ekraan vilgub:
- nuppudega **</>** valige sobiv toon: vahemikus 1 kuni 3 nuppudega **>** vahemikus 3 kuni 1 nuppudega **<**.

Ekraani heleduse muutmine

Ekraani heledust on võimalik muuta vahemikus 1 kuni 9, kus 1 on tumedam ja 9 on heledam. Sisestatud väärtus kehtib siis, kui kell on passiivne (st kasutaja pole puudutanud ühtegi nuppu) nuppudega vähemalt 7 sekundit).

Ekraani heledust saab muuta järgmiselt:

- vajutage samaaegselt nuppe **</>**,
- nupuga **OK** valige funktsioon *bri* (esimene vajutus viib teid funktsiooni juurde *ton*, järgmine *bri*).
- nuppudega **</>** valige sobiv heledus: vahemikus 1 kuni 9 nuppudega **>** vahemikus 9 kuni 1 nuppudega **<**.

Tähelepanu!

Kui kell on aktiivne (st kasutaja on vajutanud nuppu viimase 7 sekundi jooksul) on ekraani heledus maksimaalne.

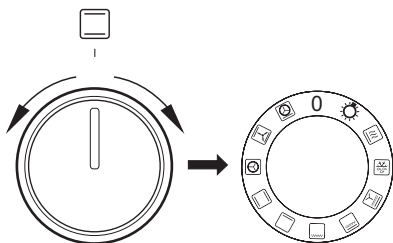
Öine režiim

Kellaaegadel 22.00 kuni 6.00 väheneb ekraani heledus automaatselt.

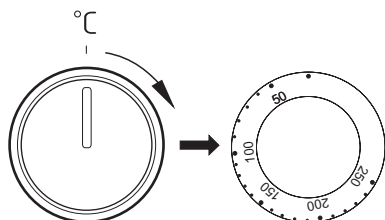
Sundkonveksiooniga praeahi

Sundkonveksiooniga praeahi (konveksioon ja rõngasküttekeha)

Ahjul on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel rõngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale, ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.



ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.



Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemad nupud asendisse „•” / „0”.

Tähelepanu!

Ahju küttekeha sisselülitamine mis tahes funktsioonis toimub alles pärast temperatuuri valikut.

0 nulli seadistus



Ahju sisevalgustus

Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Seda võib vaja minna näiteks ahju pesemisel.



Kiire kuumutamine

Sisse tuleb lülitada ülemine küttekeha, grill ja ventilaator. Rakendatakse ahju eelkuumutamiseks.



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konveksioon

Selles asendis töötavad grillküttekeha, ülemine küttekeha ja ventilaator. Praktiliselt kuumeneb toit sel puhul ühtlasemalt, mis parendab selle maitseomadusi. Turbo-grillimine toimub suletud ahjuuksega.



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

Funktsiooni „turbogrill” puhul on lisaks grillküttekehale sisse lülitatud ka ülemine küttekeha. Selle tulemusena saavutatakse ahju ülatsoonis kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit pruunistub. Kasutatakse ka suuremate portsjonite grillimiseks.



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja küpsetamiseks.

KASUTAMINE



Pealt- ja altkuuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardel viisil.



Konvektsioon

Funktsiooninupu keeramisega sellesse asendisse töötavad rõngasküttekeha (asub ahju tagaseinas) ja ventilaator, mis asub rõngasküttekeha keskel. Selline kuumutusmeetod lubab ühtlaselt kuumutada ahjus asetsevad tooted.

Sellisel meetodil on järgmised eelised:

- Ahju kiirem ülessoojenemine ja eelsoojendamise vajaduse puudumine
- Võimalus küpsetada kahel tasandil korraga
- Lihatoodetest ei jookse rasv ja mahl vii kergesti välja, mis paremini säilitab nende maitseomadusi.
- Ahjukamber ei määrdunud nii kergesti.



Konvektsioon, pealt- ja altkuuumutus

Selles asendis toimib funktsioon „pirukas“. Standardne kuumutus + ventilaator.



Konvektsioon ja altkuuumutus

Sellel juhul on sisse lülitatud alumine küttekeha, mille tulemusena toode kuuenneb eelistatult altpoolt, kuid kuumus levib ka ahju ülejäänud osadesse.



Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld **R** ja **L**. **R** märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. **L** märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovib asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne **L** märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus **L** märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine).

R märgutuli võib põleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

Ahju kasutamine

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

- Seada ahju funktsiooninupp asendisse, mis on tähistatud   
- Kuumutada ahju 5 minuti vältel suletud ahjuuksega.
- Asetada ahju vastavale tasandile plaat ettevalmistatud tootega. Grillimise puhul asetage grillitava toote alla ahjupann tilkkuva rasva püüdmiseks.
- Kinnitage juhtpaneeli nuppude kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.

Funktsiooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele 210°C (200°C*), funktsiooni „konvektsioon ja grill“ puhul aga tasemele 190 °C.

*2 klaaspaneeliga ahjuuks

Tähelepanu!

Pruunistamist viige läbi avatud ahjuuksega, paigaldanud juhtnuppudele eelnevalt kaitseekraani. Suletud uksega grillimine on lubatud vaid asendis „konvektsioon ja grill“. Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemale hoida.

Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja –vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavalisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülit mist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).
- Tabelites toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatus toodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovitudest, palume eelistada siintoodud teavet.

Liha grillimine

- Kasutage ahju ainult lihakoguste valmistamiseks, mis on suuremad kui 1 kg. Väiksemaid koguseid soovitame valmistada gaasipliidi abil.
- Liha küpsetamiseks soovitame kasutada kuumuskindlaid sangadega varustatud nõusid.
- Liha grillimisel restil või vardas asetage esimesele tasandile ahjupann rasva kogumisest, kuhu valage veidi vett.
- Liha küpsetamise käigus tuleb vähemalt kord pöörata sellel teine külg; kastke küpsemisprotsessi ajal järjekindlalt liha sealt eraldunud mahlaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (õhuringluse küttekeha + ventilaator)

Toidu küpsetus- viis	Ahju funktsioon	Temperatuur (°C)	Taset	Kestus [min]
Keeks		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Pirukas/ keeks		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pirukas/ keeks		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pitsa		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Kalad		210 - 220	2	45 - 60
Kalad		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Kalad		190	2 - 3	60 - 70
Vorstikeste		210 (200*)	4	14 - 18
Veiseliha		225 - 250	2	120 - 150
Veiseliha		160 - 180	2	120 - 160
Sealiha		160 - 230	2	90 - 120
Sealiha		160 - 190	2	90 - 120
Kanaliha		180 - 190	2	70 - 90
Kanaliha		160 - 180	2	45 - 60
Kanaliha		175 - 190	2	60 - 70
Köögiviljad		190 - 210	2	40 - 50
Köögiviljad		170 - 190	3	40 - 50

* 2 klaasipoolega ahjuuks

Ajad on kehtivad, kui ei ole märgitud teisiti kuumutamata ahjule. Kuumutatud ahju korral tuleb eelpool toodud aegu lühendada umbes 5-10 minuti võrra.

¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

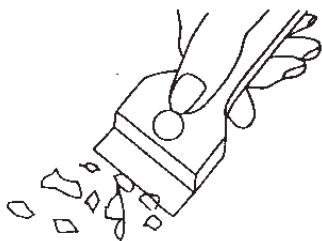
Tähelepanu: Tabelis toodud temperatuurid on hinnangulised ja neid võib muuta lähtudes isiklikust kogemusest ja eelistustest.

Puhtuse hoidmine ning õige kasutamine aitavad kaasa seadme häireteta tööle ja tööea pikenemisele.

Enne puhastamise algust tuleb pliit elektrisüsteemist välja lülitada, keerates kõik nupud asendisse „●“/ „0“. Samuti tuleb oodata, kuni pliit jahtub.

Puhastamine iga kasutuskorra järel

- **Väikesed kinnipõlemata plekid** eealdage niiske pehme lapi või käsnaga puhastusvahendit kasutamata. Nõudepesuvahend võib jätta pinnale sinaka helgiga laigud. Need plekid on üsna püsivad ja nende eemaldamine on raske isegi spetsiaalse puhastusvahendi abil.
- **Tugevalt kinnikuivanud mustus** tuleb eemaldada terava kaabitsa abil. Pärast seda pühkige pinda niiske lapiga.



Plekkide eemaldamine

- **Heledaid helkivaid plekke (tekkinud alumiiniumnõudest)** võib eemaldada spetsiaalse vahendi abil külma plaadi puhul. Lubjasetteplekke (näit. vee aurustumise tagajärjel) saab kõrvaldada äädika või spetsiaalse vahendi abil.
- Suhkrust ja magusatest ainetest ning plastmassi ja alumiiniumfooliumi sulamisel tekkinud plekkide eemaldamiseks ärge lülitage vastavat kuumutusala välja, vaid eemaldage plekk võimalikult kiiresti kuumas olekus terava kaabitsa abil. Pärast mustuse kõrvaldamist lülitage kuumutusala välja ning puhastage vastav ala lõpuni pärast jahtumist spetsiaalse vahendi abil.

Eriotstarbelised puhastusvahendid leiate kaubamajades, spetsialiseeritud elektrote nikakauplustes, sanitaar- ja hügieenitarvete kauplustes ja köögisisustussalongides. Teravad kaabitsad on müügil käsitöövahendite, ehitustööriistade ja maalritarvikute kauplustes.

Praeahi

- Puhastage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puhul sisse ahju sisevalgustus, mis lubab puhastatavaid pindu paremini vaadelda.
- Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, kuhu on lisatud veidi nõudepesuvahendit.
- **Auruga puhastamine – Steam Clean:**
 - annusesse, mis on paigutatud ahju sisse esimesele tasandile altpoolt võttes, sisse valada 0,25 l vett (1 klaasi täis),
 - sulgeda ahju uks,
 - temperatuuri pöördenupp fikseerida positsioonil 50°C, ja pöördenupp funktsiooniga alumine küttekeha määrata asendisse
 - üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
 - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tõmmata švammiga või puhastus lapiga ning järgnevalt läbipesta sooja veega koos kerge pesuvahendiga.Tähelepanu! Pärast aurupesu võib niiskus kondenseeruda ahju siseosades tilkade kujul.
- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu iseäranis hoolikalt.

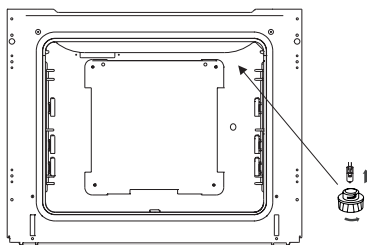
Tähelepanu!

Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahju valgustava halogeenpirni vahetamine

Et vältida elektrilöögi võimalust, tuleb enne pirni vahetamist kontrollida, et seade oleks välja lülitatud.

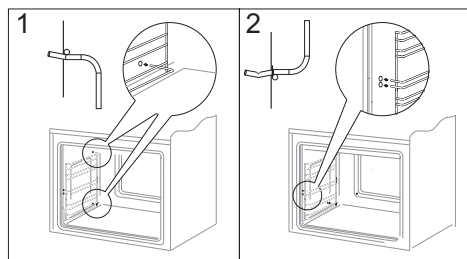
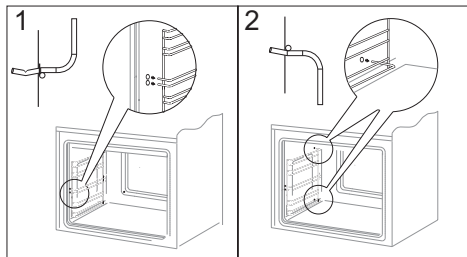
- Keerake kõik nupud asendisse „●” / „0” ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keera välja ja pese lambi kuppel, pidades meeles, et see kuivaks hõõruda.
- Võta välja halogeenpirn seda allapoole lükates, kasutades selleks lappi või paberit, vajadusel vaheta pirn uue vastu G9
- pinge 230V
- võimsus 25W
- Paiguta halogeenpirn täpselt pirnipesasse.
- Keera kinni lambi kuppel.



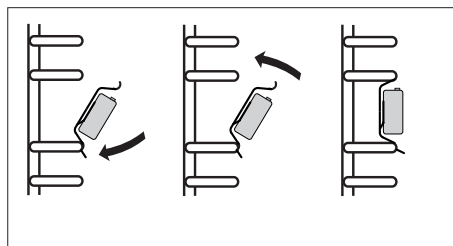
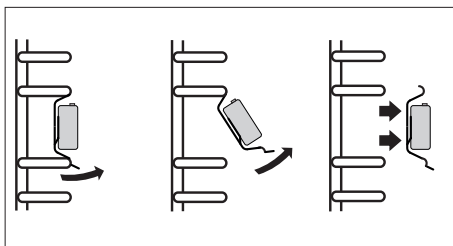
Ahju valgustus joonis

HOOLDUS JA PESEMINA

Tähtedega **D** märgistatud pliitidel on kergelt eemaldatavad traadist siinid pliidi tarvikutele. Siinide väljavõtmiseks tuleb tõmmata ees olevast riivist, seejärel lükata siin kõrvale ja võtta välja tagumisest riivist.



Tähtedega **Dp*** märgistatud pliitidel on roostevabad siinid, mis on kinnitatud traatsiinidele. Siinid tuleb välja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tõmmates väljalükatavate siinide eesmises osas paiknevaid puhvreid plaadi tagumise äärega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga.

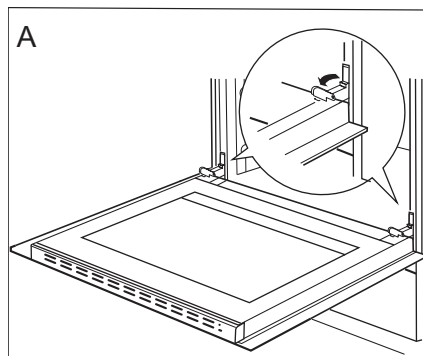


*Mõned mudelid

HOOLDUS JA PESEMIN

Ukse äravõtmine

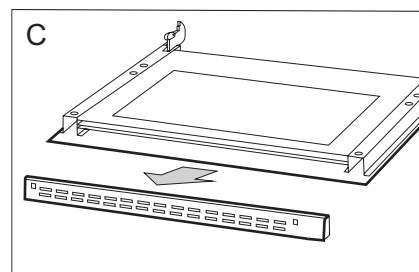
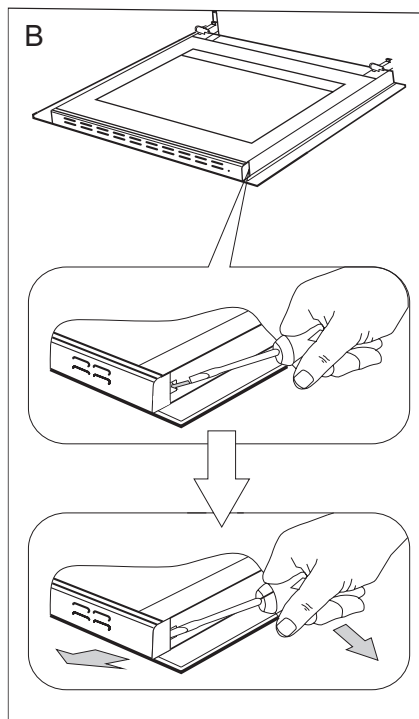
Paremaks ligipääsuks ahjukambrile selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole (joon A). Ukse tagasiasetamisel korrake neid tegevusi vastupidises järjekorras. Jälgige seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmast. Vastasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.



Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine

1. Lameda peaga kruvikeeraja abil tuleb lahti teha ukse ülemine liist, seda kergelt äärtest kangutades (joonis B).
2. Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis B, C)



HOOLDUS JA PESEMINA

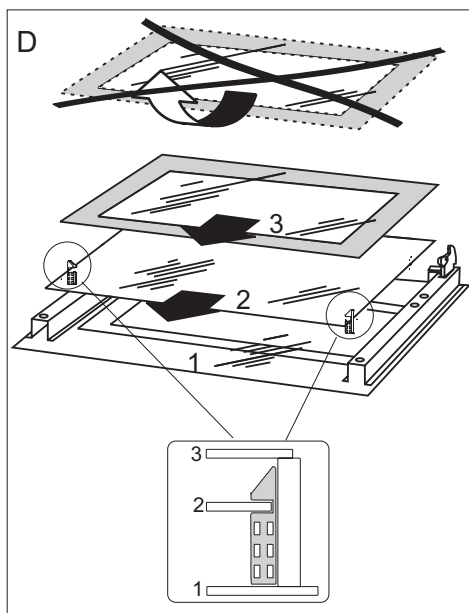
3. Sisemine kruvi tõmmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon D,D1.

4. Pesta klaas sooja vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks.

Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidises järjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

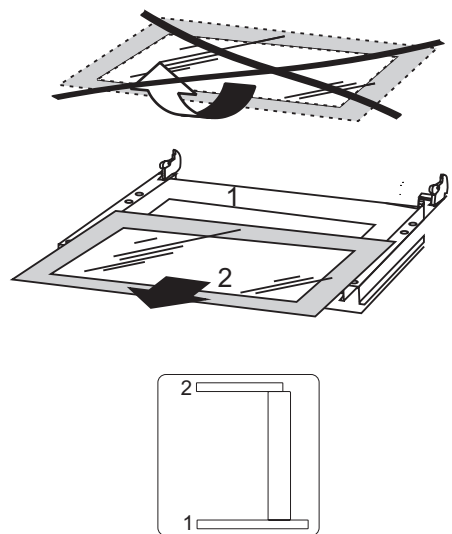
Tähelepanu! Ärge suruge samaaegselt ülemisele liistule mõlemalt poolt ust.

Ukse ülemise liistu paremaks paigaldamiseks tuleb kõigepealt ukse vastu suruda liistu vasak ots ning suruda siis paremat otsa, kuni kuulete „klikki”. Liistu tuleb suruda vasakult poolt, kuni kuulete „klikki”.



Siseklaasi eemaldamine.
Eemaldamine 3.

D1



Siseklaasi eemaldamine.
Eemaldamine 2.

Ülevaatus

Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatuse juurde:

- juhtseadiste, pliidiplaatide ja ahju toimimise kontroll. Pärast garantiiaja lõppu tuleb kontrollida pliidi tehnilist seisukorda hoolduskeskuses vähemalt kord kahe aasta jooksul.
- kõrvaldada seejuures ilmnevad defektid,
- vajaduse korral vahetada välja vigased osad või sõlmed.

Tähelepanu! Pliidi parandus- ja hooldustöid tohib teha ainult hoolduskeskus, millel on volitus seda tüüpi pliitide hooldamiseks.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

- Lülitage pliit välja
- Võtke toitepistik pesast välja
- Kutsuge välja hooldustehnik
- Kasutaja võib ise kõrvaldada ainult väikesi tõrkeid, mis on loetletud alljärgnevas tabelis.
Vaadake seda tabelit enne hoolduskeskuse poole pöördumist.

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
1. Seade ei tööta	elektrivoolu katkestus	kontrollige elektrikaitset, läbipõlenud kaitse välja vahetada
2. Programmaatori displeil kuvatakse kellaaega „0.00”.	seade oli toitevõrgust väljas või on tekkinud hetkeline pinge katkestus	seadistage jooksev kellaaeg (vaadake <i>programmaatori kasutusjuhendit</i>)
3. Ahju valgustus ei tööta	lõdvestunud või vigastatud pirn	keerake pirn kinni või vahetage läbipõlenud pirn välja (vt. punkti <i>Puhastamine ja hooldus</i>)
4. Üks keedutsoon lülitub välja, ekraanile ilmub täht „H”	Tööaja piiramine	lülitage keedutsoon uuesti sisse
5. Plaat ei reageeri ja lülitub sisse lühike helisignaali	lapselukk on sisse lülitatud	lülitage lukustus välja
6. Plaat ei reageeri ja lülitub sisse lühike helisignaali	vale kasutamine (vajutati valedele sensoritele või liiga kiiresti) sensor(id) on kinni kaetud või määrdunud	käivitage plaat uuesti
7. Plaat lülitub välja	pärast sisselülitamist ei vajutatud ühelegi sensorile enne 10 sek. möödumist sensor(id) on kinni kaetud või määrdunud	käivitage plaat uuesti sensorid vabastada või puhastada
8. Jääksoojuse näidik ei põle, ehkki keedutsoonid on veel kuumad.	voolutoite katkestus, seade on võrgust välja lülitatud.	jääksoojuse näidik toimib uuesti alles pärast juhtpaneeli lähimat sisse- ja väljalülitamist.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

9. Keraamilise plaadi möranemine.	 Hädaohtlik! Eemaldage plaat otsekohe toitevõrgust (kaitse). Pöörduge lähimasse teenindusse.	
10. Kui riket ei saa eemaldada.	Võtke plaat toitevõrgust (kaitse!). Pöörduge lähimasse teenindusse. Tähtis! Te olete vastutav seadme häireteta seisundi ja õige kasutamise eest koduses majapidamises. Juhul kui kutsute teenindustöötaja vea tõttu seadme kasutamisel, kannate vastavad kulud isegi siis, kui see toimub garantiiperioodil. Me ei vastuta vigade eest, mille põhjuseks on käesoleva kasutamisjuhendi eiramine.	
11. Induktsioonplaat toob kuuldavale korisevaid helisid.	See on tavaline nähtus. Nii töötab elektroonilisi elemente jahutav ventilaator.	
12. Induktsioonplaat toob kuuldavale vilisevaid helisid.	See on tavaline nähtus. Poolide töösageduse tõttu mitme keeduala kasutamisel maksimaalse võimsuse juures toob plaat kuuldavale kergelt viliseva heli.	
13. Sümbol E2	induktsioonpoolide ülekuumenemine	ebapiisav jahutamine, kontrollige keedupotti vastavalt.

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge	400V 3N~50Гц / 400V 2N~50Гц
Nimivõimsus	suurim 10,5 kW
Pliidi mõõtmised	60 / 50 / 85 cm

Toode täidab Euroopa Liidus kehtivate standardite EN 60335-1, EN 60335-2-6 nõudeid.

Firmas „Hansa” ražotās plīts priekšrocība ir tās vieglā lietošana un lieliskā efektivitāte. Pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju, plīts apkalpe Jums neradīs nekādas problēmas lemem.

Pirms plīts iepakojšanas fabrikā, tiek rūpīgi pārbaudīta gan to funkcionalitāte, gan drošība. Lūdzu, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju. Drošības instrukcijas norādījumu ievērošana pasargās Jūs no nevēlamām ierīces lietošanas sekām.

Lietošanas instrukcija ir jāsauglabā un jāuzglabā tā, lai tā vienmēr būtu pa rokai. Rūpīgi ievērojiet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negadījumiem.

Uzmanību!

Plīti drīkst izmantot tikai pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju.

Plīts paredzēta izmantošanai mājāsaimniecības vajadzībām.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neietekmē iekārtas darbību.

NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

Uzmanību. Iekārta un tās komplektā pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst. Pieskaroties sildelementiem, jāievēro īpaša piesardzība. Bērniem, kuri jaunāki par 8 gadu vecumu, nevajadzētu uzturēties ierīces tuvumā, ja vien tas nenotiek pieaugušo personu uzraudzībā.

Šo iekārtu atļauts izmantot bērniem vecumā no 8 gadiem un personām ar ierobežotiem fiziskiem, garīgiem vai taustes traucējumiem, vai arī personām bez iepriekšējas iekārtas lietošanas pieredzes, ja tas notiek par drošību atbildīgās personas uzraudzībā vai arī saskaņā ar iekārtas lietošanas pamācību. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs iekārtas tuvumā un brīdiniet viņus par apdeguma draudiem. Tīrīšanas un apkopes darbus nevajadzētu uzticēt bērniem bez pieaugušo uzraudzības.

Uzmanību. Ēdiena atstāšana uz plīts virsmas bez uzraudzības, tauku vai eļļas dēļ, var būt bīstami un novest pie ugunsgrēka.

NEKAD nemēģiniet nodzēst atklātas liesmas ar ūdens palīdzību. Izslēdziet ierīci un tad noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāku vai nedegošas segas palīdzību.

Uzmanību. Ugunsgrēka draudi: neuzglabājiet lietas uz indukcijas plīts virsmas.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Ievērojiet piesardzību un izvairieties no pieskaršanās karstajiem elementiem ierīces iekšpusē.

Lietošanas laikā ierīces daļas sakarst. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs ierīces tuvumā.

NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

Metāliskus priekšmetus, tādus kā naži, dakšas, karotes, vāki un alumīnija folija nedrīkst novietot uz virtuves plīts virsmas, jo tie var sakarst.

Pēc lietošanas ar izslēgšanas taustiņu izslēdziet plīts virsmas sildīšanas elementu un nepaļaujaties uz trauku detektora norādījumiem.

Uzmanību. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus, metāliskus priekšmetus durvju stikla tīrīšanai. Tie var saskrāpēt virsmu un novest pie stikla saplīšanas.

Uzmanību. Lai izvairītos no strāvas trieciena draudiem, pirms lampiņas nomainīšanas pārliedzinieties vai ierīce ir izslēgta. Indukcijas plīts virsmas tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtas.

Apdeguma draudi! Cepeškrāsns durvju atvēršanas laikā var izdalīties karsts tvaiks. Pēc gatavošanas, vai tās laikā, uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atvēršanas laikā nenoliecieties virs cepeškrāsns durvīm. Atcerieties, ka tvaiks, atkarībā no temperatūras, var būt neredzams.

Uzmanību. Ēdiena gatavošanas procesu nepieciešams uzraudzīt. Īslaicīgu gatavošanu nepieciešams uzraudzīt nepārtraukti.

Uzmanību. Izmantot tikai ierīces ražotāja projektētos vai lietošanas instrukcijā norādītos plīts aizsargus. Neatbilstošu plīts aizsargu izmantošana var izraisīt negadījumus.

Ierīci drīkst izmantot vienīgi tai paredzētajiem mērķiem. Citi pielietojuma veidi (piem., telpu apsildīšana) ir nepareizi un bīstami.

NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

- Personām ar dzīvības funkcijas atbalstošiem implantiem (piemēram, elektrokardiosimulators, insulīna sūknis vai dzirdes aparāts) jāpārliedz vai šo ierīču darbības kvalitāti neietekmēs indukcijas plīts virsma (indukcijas plīts virsmas svārstību biežums sasniedz 20-50 kHz).
- Pievērsiet īpašu uzmanību bērniem, kas atrodas plīts tuvumā. Tieša saskare ar ieslēgtu plīts virsmu var novest pie apdegumiem!
- Pievērsiet uzmanību tam, lai mājtsaimniecības aprīkojums un tā vadi nepieskartos sakarsuļajai cepeškrāsnij vai sildīšanas virsmai, jo šī aprīkojuma izolācija nav noturīga pret augstas temperatūras iedarbību.
- Ēdienu pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Eļļa un tauki var aizdegties pārkaršanas vai iztvaikošanas rezultātā.
- Nepieļaujiet sildīšanas virsmas nosmērēšanos un noliešanu. Jo īpaši tas attiecas uz cukuru, kas reaģē ar keramisko plīts virsmu, izraisot neatgriezeniskus bojājumus. Radušos bojājumus nekavējoties notīriet.
- Nenovietojiet uz sakarsuļiem sildīšanas laukiem traukus ar mitru apakšu, jo tas var radīt neatgriezeniskas izmaiņas uz plīts virsmas (nenotīrāmus traipus).
- Izmantojiet traukus, kuru ražotājs ir norādījis, ka tie ir piemēroti izmantošanai uz keramiskās plīts virsmas.
- Ja plīts virsma ir ieplaisājusi izslēdziet strāvu, lai izvairītos no strāvas trieciena.
- Neieslēdziet plīts virsmas sildīšanas laukus bez iepriekšējas trauku novietošanas uz sildīšanas laukiem.
- Neizmantojiet traukus ar asām malām, kas var sabojāt keramisko plīts virsmu.
- Nenovietojiet uz atvērtām cepeškrāsnis durvīm traukus, kuru svars pārsniedz 15 kg, bet uz plīts sildīšanas laukiem traukus, kuru svars pārsniedz 25 kg.
- Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus, metāliskus priekšmetus durvju stikla tīrīšanai. Tie var saskrāpēt virsmu un novest pie stikla saplīšanas.
- Aizliegts izmantot plīts virsmu, kas ir sliktā tehniskā stāvoklī. Visus bojājumus var novērst tikai pilnvarota persona.
- Jebkurā tehniska bojājuma radītā situācijā, nekavējoties jāatslēdz elektroenerģijas padeve plīts virsmai un par bojājumiem jāziņo servisam.
- Obligāti ievērot lietošanas instrukcijas norādījumus un noteikumus. Ierīci nedrīkst izmantot personas, kas nav iepazinušās ar lietošanas instrukcijas saturu.

KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?



Kas patērē enerģiju atbildīgi, rūpējas ne tikai par ģimenes budžetu, bet arī sargā apkārtējo vidi. Tādēļ palīdzēsim un ietaupīsim elektroenerģiju! Tas ir iespējams sekojoši:

- Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus.

Katli ar plakanu un biezu dibenu ļauj ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas. Atcerieties par katla vāku, pretējā gadījumā elektroenerģijas patēriņš pieaug četrkārtīgi!

- **Trauku pielāgošana sildīšanas lauka virsmai.**

Trauki nekad nedrīkst būt mazāki par sildīšanas lauka virsmu.

- Rūpējieties par vārīšanas zonas un katlu apakšas tīrību.

Netīrumi traucē siltuma cirkulācijai. Stipri piedegušus netīrumus bieži var notīrīt tikai ar dabīgo vidi stipri apgrūtināšiem tīrīšanas līdzekļiem.

- Izvairīšanās no nevajadzīgas „ielūkošanās katlā”.

Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis.

Iekārtas laicīga izslēgšana un paliekošā siltuma izmantošana.

Ilgstoša gatavošanas laika gadījumā izslēdziet sildīšanas laukus uz 5-10 minūtēm pirms gatavošanas laika beigām. Tas palīdz ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas. Izmantojiet cepeškrāsni tikai lielāka daudzuma ēdiena pagatavošanai.

Gaļu līdz 1 kg ekonomiskāk ir pagatavot

katlā uz virtuves plīts virsmas.

- Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana.

Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas beigām.

Uzmanību! Programmētāja izmantošanas gadījumā iestatiet tsāku ēdiena pagatavošanas laiku.

- Grilēšana ar siltā gaisa plūsmu un aizvērtām cepeškrāsns durvīm
- Rūpīgi aizveriet cepeškrāsns durvis. Siltums tiek zaudēts netīrumu dēļ, kas atrodas cepeškrāsns durvju blīvgumijās. Netīrumus ieteicams iztīrīt pēc katras lietošanas reizes.
- **Plīts neiebūvēšana tiešā ledusskapja/saldētavas tuvumā.** Šo ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieaug.

Izsaiņošana



Transportēšanas laikā ierīce ir nodrošināta pret bojājumiem. Pēc izsaiņošanas, lūdzam, atbrīvoties no iepakojuma materiāliem, nepiesārņojot apkārtējo vidi.

Visi iepakojuma laikā izmantotie materiāli ir apkārtējai videi nekaitīgi, 100% nododami pārstrādei un marķēti ar nepieciešamajiem simboliem.

Uzmanību! Iepakojuma materiālus (polietilēna maisiņi, putuplasta gabaliņi, utt.) izsaiņošanas laikā, lūdzu, uzglabāt atstātus no bērniem.

Izņemšana no ekspluatācijas

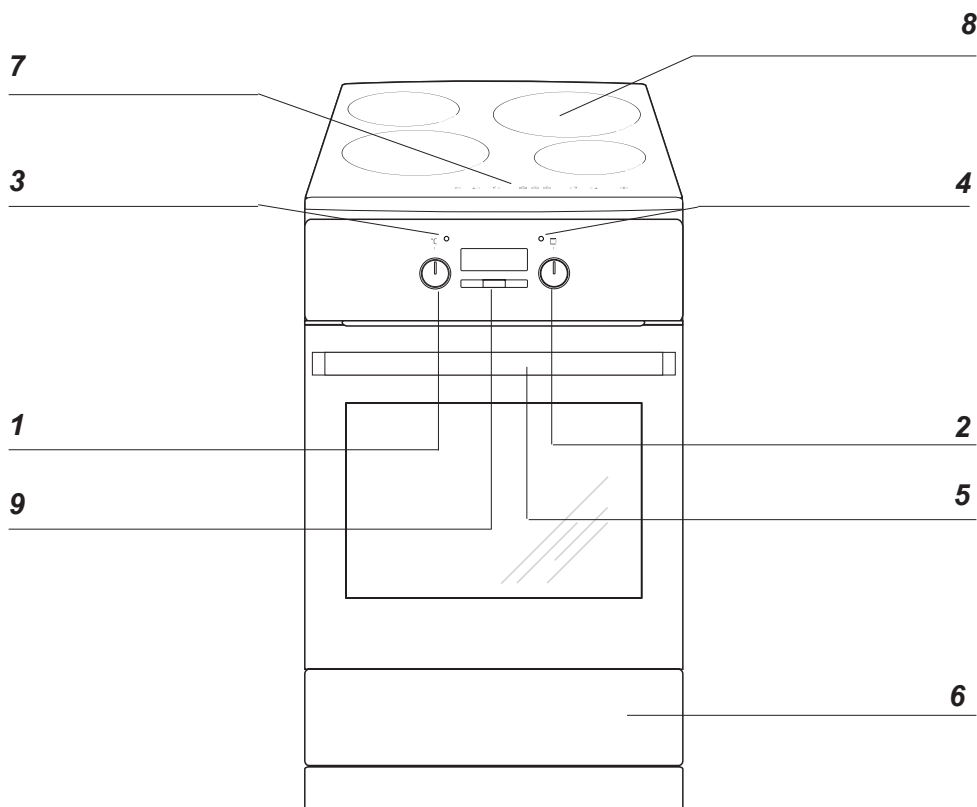


erīce ir marķēta ar Eiropas Savienības direktīvu 2012/19/EK un Polijas likumu par nolietotajām elektriskajām un elektroniskajām iekārtām - pārsvītrots atkritumu konteinera simbols.

Šāds simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo

produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos. Lietotājs ir atbildīgs par iekārtu nodošanu attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai vai personai, kas ir atbildīga par šādu iekārtu savākšanu. Iekārtu savācēji, tai skaitā vietējie savākšanas punkti, veikali un pašvaldību vienības, veido atbilstošu sistēmu šādu iekārtu nodošanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumus šo produktu.

IEKĀRTAS APRAKSTS



- 1 Temperatūras regulācijas slēdzis
- 2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
- 3 Termoregulatora kontrollampīņa **L**
- 4 Cepeškrāsns darba kontrollampīņa **R**
- 5 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
- 6 Atvilktnē
- 7 Sildīšanas lauku vadības panelis
- 8 Keramiskā plīts virsma (indukcijas)
- 9 Vadības panelis

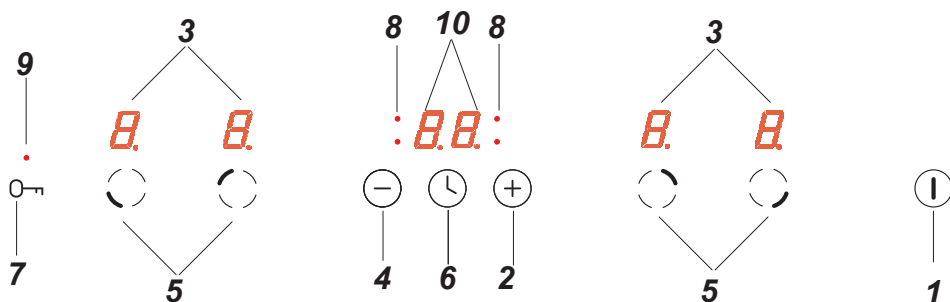
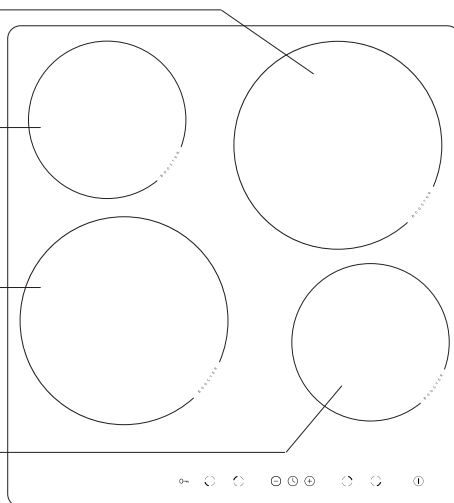
IEKĀRTAS APRAKSTS

Indukcijas sildīšanas zona Booster:
(aizmugurējais labais sildriņķis) Ø 210 mm

indukcijas sildīšanas zona Booster:
(aizmugurējais kreisais sildriņķis) Ø 160 mm

Indukcijas vārīšanas zona booster
(priekšējais kreisais sildriņķis) Ø 210 mm

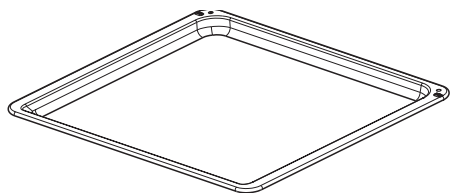
indukcijas sildīšanas zona Booster:
(priekšējais labais sildriņķis) Ø 160 mm



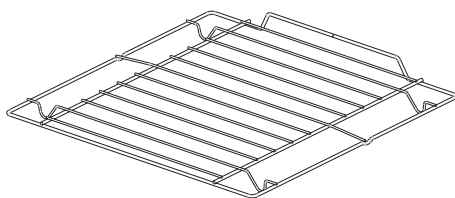
1. Indukcijas plīts virsmas ieslēgšanas/izslēgšanas sensors
2. Sensors plus
3. Vārīšanas zonas rādītājs
4. Sensors mīnus
5. Vārīšanas zonu izvēles sensors
6. Pulksteņa sensors
7. Atslēgas sensors
8. Pulksteņa signāllampīņa
9. Atslēgas sensora signāllampīņa
10. Pulksteņa indikators

IEKĀRTAS APRAKSTS

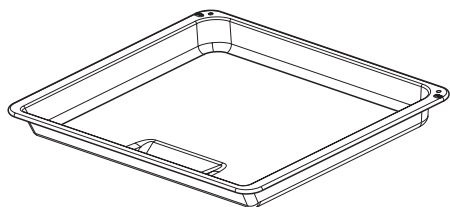
Aksesuāri



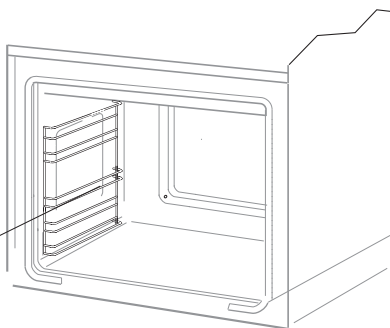
*Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem**



*Grilēšanas restes
(žāvēšanas režģis)**



*Cepamā plāts cepešiem**



Stieples vadotnes

*daži modeļi

UZSTĀDĪŠANA

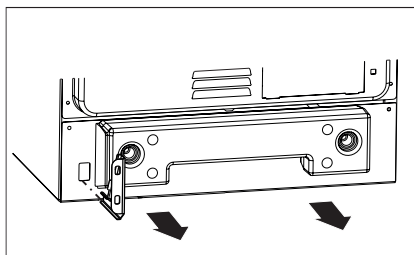
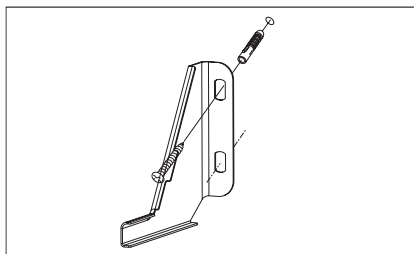
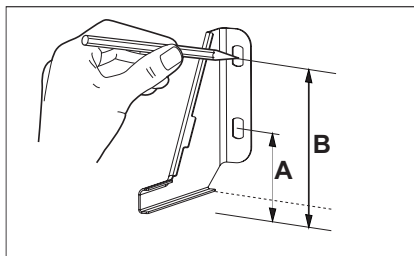
Virtuves plīts uzstādīšana

- Virtuves telpai jābūt sausai un gaisa caurlaidīgai, ar labu ventilācijas sistēmu, bet plīts novietojumam jānodrošina brīva piekļuve visiem vadības elementiem.
- Plīts ir izstrādāta Y klasē, tas nozīmē, ka vienpusēji var būt apbūvēta ar augstu mēbeli vai sienu. Iebūvēšanai paredzēto mēbeļu apdarei un līmēm jābūt noturīgām pret 100°C. Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās.
- Virtuves plīti novietojiet uz cietas un līdzenas virsmas (nenovietojiet uz pamatnes balstiem).
- Tvaika nosūcēju nepieciešams uzstādīt saskaņā ar pievienotās lietošanas instrukcijas norādījumiem.
- Pirms lietošanas virtuves plīti nepieciešams nolīmeņot, kam ir īpaša nozīme vienmērīgai taukvielu plūšanai pa pannu. Šim nolūkam paredzētas regulācijas kājiņas, kas pieejamas pēc atvilktnes izņemšanas. Regulācijas diapazons +/- 5 mm.

Blokādes montāža, kas nodrošina pret virtuves plīts apgāšanos

Blokāde tiek montēta, lai novērstu virtuves plīts apgāšanos. Pateicoties blokādei, kas virtuves plīti aizsargā pret apgāšanos, bērns, piemēram, uzrāpjoties pa cepeškrāsns durtiņām, nevar apgāzt visu virtuves plīti.

UZMANĪBU. Lai novērstu ierīces apgāšanās risku, nepieciešams instalēt stabilizējošo blokādi.



Plīts augstums 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Plīts augstums 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

UZSTĀDĪŠANA

Virtuves plīts pieslēgšana elektrības padeves tīklam

Uzmanību!

Iekārtas pievienošanu elektrotīklam drīkst veikt tikai autorizēta servisa darbinieks vai cits kvalificēts meistars. Aizliegts ieviest pašrocīgas izmaiņas ierīces vai elektriskās instalācijas sistēmā.

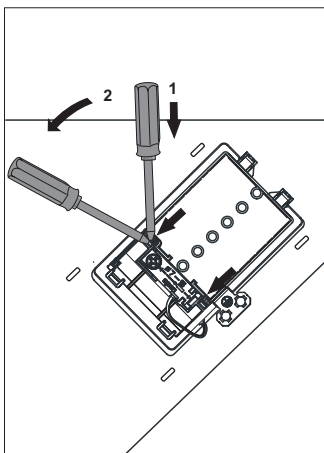
Norādījumi meistaram

Plīts rūpnieciski pielāgota pieslēgšanai trīsfāžu maiņstrāvas tīklam (400V 3N~50Hz). Plīts virsmas sildīšanas lauku nominālais spriegums ir 230 V. Virtuves plīts virsmas pielāgošana divfāžu strāvai (400V 2N~50Hz) ir iespējama, izveidojot atbilstošu savienojumu spaiļu blokā saskaņā ar elektroinstalācijas shēmu. Savienojuma shēma novietota arī plīts virsmas pieslēguma vietas tuvumā. Piekļuve spaiļu blokam iespējama pēc pieslēguma vāka noņemšanas, atbloķējot eņģes ar plakano skrūvgriezi. Jāatceras par atbilstošu pieslēguma vada izvēli, ievērojot pieslēguma veidu un plīts nominālo jaudu.

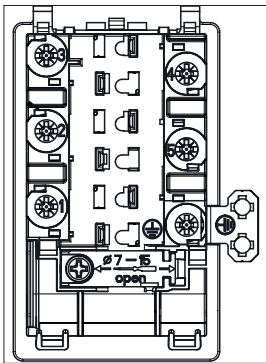
Pieslēguma vadu nepieciešams nostiprināt plīts pieslēguma apskavā.

Uzmanību!

Atcerieties par nepieciešamību pieslēgt aizsardzības ķēdi plīts pieslēguma slēdzim, kas apzīmēts ar . Plīts elektroinstalācijai jābūt aprīkotai ar drošības izslēgšanas slēdzi, lai avārijas situācijās būtu iespējama strāvas padeves atslēgšana. Attālumam starp drošības izslēgšanas slēdža pārslēgiem jābūt min. 3 mm.



UZSTĀDĪŠANA



IESPĒJAMO PIESLĒGUMU SHĒMA

Uzmanību! Šī iekārta ir paredzēta lietošanai elektrības tīklā ar 230 V lielu maiņstrāvas spriegumu.

Uzmanību! Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkotai ar sadalītāju starp iekārtu un slēdzi $\oplus$ PE.

Pieslēgumam var izmantot sekojošus vadus

1	400V 2N~50Hz elektrotīklam divfāžu savienojums ar neitrālu vadu, tiltiņi savieno spaiļas 2-3 un 4-5, fāzes vadi pievienoti 1 un 2-3, neitrālais vads pievienots 4-5, aizsargvads $\oplus$.	2N~		H05VV-F4G2,5
2	400V 3N~50Hz elektrotīklam trīsfāžu savienojums ar neitrālu vadu, tiltiņi savieno spaiļas 4-5, fāzes vadi pievienoti 1, 2 un 3, neitrālais vads pievienots 4-5, aizsargvads $\oplus$.	3N~		H05VV-F5G1,5
L1, L2, L3 – fāzes vadi; N – neitrālais vads; PE - aizsargvads Ar bultiņām shēmā ir apzīmētas vietas vadu pievienošanai.				

Pirms pirmās cepeškrāsns ieslēgšanas

- noņemiet iepakojuma elementus, attīriet cepeškrāsns kameru no rūpnieciskās apstrādes līdzekļiem,
- izņemiet cepeškrāsns aprīkojumu un nomazgājiet siltā ūdenī, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli,
- telpā ieslēdziet ventilāciju vai atveriet logu,
- cepeškrāsns funkciju slēdzi iestatiet pozīcijā  vai  (sk. sadaļu: *Programētāja darbība un cepeškrāsns vadība*),
- izkarsējiet cepeškrāsns (250°C temperatūrā aptuveni 30 min.), notīriet netīrumus un rūpīgi nomazgājiet.

Uzmanību! Noņemiet aizsargfoliju un teleskopiskās vadotnes pirms cepeškrāsns ieslēgšanas.

Dēmesio!

Ijungus ī tīnklā vīryklē su elektroniņu reguliavīmo ītaisū Ta, displējuje bus vaīzduojama „0.00”. Nustatykite aktualų reguliavīmo ītaīso laīkā. (Žr. reguliavīmo ītaīso aptarnavīmo īnstrukcijā).

Nenustačius aktualaus laiko, orkaite neveikia.

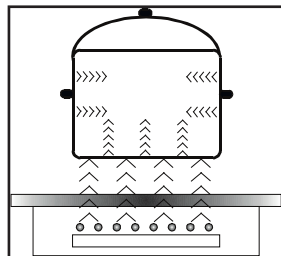
Svarīga informācija!

Cepeškrāsns kameru mazgājiet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa.

Plīts virsmas izmantošana.

Informācija par sildīšanas virsmas veidiem norādīta tabulā lietošanas instrukcijas 10/11. lpp.

Vārīšanās zonas darbības noteikumi



Elektroģenerators apgādā ierīces iekšpusē esošo induktivitātes spoli ar elektroenerģiju. Induktivitātes spole rada magnētisko lauku, kas, no trauka novietošanas brīža uz sildriņķa, uz trauku raida indukcijas strāvu.

Indukcijas strāvas ietekmē, trauks kļūst par siltuma avotu, kamēr plīts virsma paliek auksta.

Šī sistēma paredz izmantot traukus, kuru pamatne ir piemērota magnētiskā lauka iedarbībai.

Indukcijas tehnoloģiju raksturo divas priekšrocības:

- siltumu izdala vienīgi trauks un siltumu iespējams izmantot maksimāli,
- nerodas siltumietilpības parādība, jo gatavošanas process sākas automātiski pēc trauka novietošanas uz plīts, un beidzas pēc trauka noņemšanas no plīts virsmas.

Indukcijas plīts virsmas normālas lietošanas laikā var izdalīties dažāda veida skaņas, kas nekādā veidā neietekmē pareizu iekārtas darbību.

- Zemas frekvences svilpiens. Skaņa rodas, kad trauks ir tukšs un pazūd pēc ūdens ieliešanas vai ēdiena ievietošanas.
- Augstas frekvences svilpiens. Skaņa rodas traukos, kas izgatavoti no vairākām dažādu materiālu kārtām un maksimālas sildīšanas jaudas ieslēgšanas laikā. Šī skaņa pastiprinās, ja vienlaicīgi tiek izmantoti divi vai vairāki sildīšanas lauki ar maksimālo jaudu. Skaņa pazūd vai kļūst mazāk intensīva pēc sildīšanas jaudas samazināšanas.
- Čīkstoņas atbalss. Skaņa rodas traukos, kas izgatavoti no vairākām dažādu materiālu kārtām. Skaņas intensitāte ir atkarīga no gatavošanas veida.
- Sīkšanas atbalss. Skaņa rodas elektroniskās sistēmas dzesēšanas ventilatora darba laikā.

Skaņas, kas dzirdamas pareizas ekspluatācijas laikā rodas dzesēšanas ventilatora darba laikā, trauka izmēra un izgatavošanas materiāla dēļ, gatavošanas veida un ieslēgtās sildīšanas jaudas rezultātā.

Šīs skaņas ir normāla parādība un neliecina par indukcijas plīts virsmas bojājumiem.

Drošības ierīces:

Ja indukcijas plīts virsma ir uzstādīta un tiek izmantota pareizi, reti kad ir nepieciešamas drošības ierīces.

Ventilators: aizsargā un dzesē vadošos un ar elektroenerģiju apgādājošos elementus. Tas var darboties divos dažādos ātrumos, bet vienmēr darbojas automātiski. Ventilators ieslēdzas tad, kas indukcijas plīts vārīšanas zona ir izslēgta un darbojas līdz brīdim, kad elektroniskā sistēma ir pilnībā atdzisusi.

Tranzistors: Elektronisko komponentu temperatūra tiek nepārtraukti mērīta ar zondes palīdzību. Ja temperatūra strauji un nedroši pieaug, sistēma automātiski atslēdz sildīšanas laukus, kas atrodas vistuvāk sakarsušajiem elektronikas elementiem.

Detekcija: trauka noteikšanas detektors palīdz indukcijas plīts virsmas funkcionēšanā un apsildīšanā. Nelieli objekti, novietoti uz vārīšanas zonas (piemēram, karote, nazis, gredzens), netiks atpazīti kā gatavošanas trauki un plīts virsma neieslēgsies.

Trauka noteikšanas detektors indukcijas zonā.

Trauka noteikšanas detektors tiek iebūvēts indukcijas plīts virsmās. Plīts virsmas darba laikā, trauka noteikšanas detektors automātiski iedarbina vai apstādina siltuma cirkulāciju vārīšanas zonā, kad trauks tiek novietots vai noņemts no sildriņķiem. Tas garantē enerģijas taupību.

- Ja vārīšanas zonā tiek izmantoti piemēroti trauki, vadības paneļa displejā parādās siltuma līmenis.
- Indukcijas plīts virsmai nepieciešami speciāli trauki, kuru pamatne izgatavota no magnētiska materiāla – sk. tabulu.

Ja vārīšanas zonā neatrodas trauks vai tiek novietots nepiemērots trauks, vadības paneļa displejā parādīsies simbols . Sildriņķi neieslēdzas.

Ja 10 minūšu laikā netiks konstatēta trauka klātbūtne, plīts virsmas ieslēgšanās iestatījums tiks dzēsts.

Lai izslēgtu vārīšanās zonu, izmantojiet vadības sensoru. Vārīšanās zona neizslēgsies, ja trauks tiks vienkārši noņemts.



Trauka noteikšanas detektors nedarbojas kā plīts virsmas ieslēgšanas/izslēgšanas sensors.

Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar apzīmētiem un skārienjutīgiem sensoriem. Akustiskais signāls apstiprina katru funkcijas maiņu.

Lūdzu, pievērsiet uzmanību, lai plīts virsmas ieslēgšanas, izslēgšanas un temperatūras uzstādīšanas laikā, tiktu nospiests tikai viens sensors. Vienlaicīgi nospiežot vairākus sensorus (izņemot pulksteni un atslēgu), sistēma ignorē ievadītos iestatījumus, bet ilgstošas piespiešanas gadījumā, raida bojājuma signālu. Pēc lietošanas beigām, izslēdziet sildriņķus ar regulatora palīdzību un nepaļaujaties uz trauka noteikšanas detektoru.

APKALPE

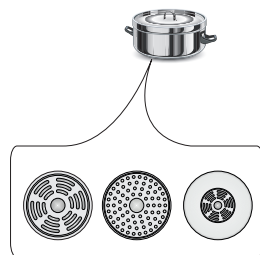
Kvalitatīvi virtuves trauki ir pareizas indukcijas plīts virsmas lietošanas pamatnosacījums.

Indukcijas plīts virsmas trauku izvēle



Trauku raksturojums.

- Vienmēr izmantojiet augstas kvalitātes traukus ar plakanu un stabilu dibenu: šādu trauku izmantošana palīdz izvairīties no pārlieku augstas temperatūras punktu rašanās, kuros gatavotais ēdiens varētu piedegt. Katli un pannas ar biežām tērauda sienām nodrošina izcilu siltumapmaiņu.
- Lūdzu, pievērsiet uzmanību tam, lai katlu dibeni būtu sausi: no ledusskapja izņemta trauka vai tikko piepildīta trauka pamatnei ir jābūt pilnīgi sausiai. Tas palīdzēs izvairīties no netīrumiem uz plīts virsmas.
- Uzlieciet traukam vāku, tādējādi samazinot uzsilšanas laiku un elektroenerģijas patēriņu.
- Lai pārbaudītu vai trauki ir piemēroti, nepieciešams pārbaudīt vai trauka pamatne pievelk magnētu.
- **Lai indukcijas modulis nodrošinātu optimālu temperatūras kontroli, trauka dibena ir jābūt plaknam.**
- **Ieliekta trauka apakša vai dziļi iestrādāts ražotāja logo ir negatīva ietekme uz temperatūras indukcijas moduli un var izraisīt trauka pārkāršanu.**
- **Nelietojiet bojātus traukus, piemēram, ja pārāk augstas temperatūras rezultātā, trauka dibens ir deformējies.**
- Izmantojot lielus traukus ar feromagnētisku pamatni, kura diametrs ir mazāks par kopējo trauka diametru, sakarst vienīgi trauka feromagnētiskā daļa. Tas rada situāciju, kurā nav iespējama vienmērīga siltuma izplatīšanās traukā. Feromagnētiskais lauks tiek samazināts trauka pamatnē tajā esošo alumīnija elementu dēļ, tādēļ piegādātais siltums var būt mazāks. Var rasties problēmas ar trauka identifikāciju vai sildīšanas lauks to neidentificē vispār. Trauka feromagnētiskās daļas diametru nepieciešams pielāgot sildīšanas lauka lielums, lai panāktu optimālus gatavošanas rezultātus. Gadījumā, ja sildīšanas lauks nespēj identificēt trauku, ieteicams to izmēģināt uz sildīšanas lauka ar mazāku diametru.



APKALPE

Ēdiena pagatavošanai uz indukcijas plīts virsmas izmantojiet tikai feromagnētisku traukus no tādiem materiāliem kā:

- emaljēts tērauds
- čuguns
- speciāli nerūsējoša tērauda trauki gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas.

Tehnisko pamatdatu simboli uz virtuves traukiem		Pārbaudiet, vai uz etiķetes atrodas tehnisko pamatdatu simbols, un trauks ir piemērots lietošanai uz indukcijas plīts virsmas
		Izmantojiet tikai magnētiskos traukus (no emaljēta tērauda, ferīta nerūsējošā tērauda, čuguna). Pārbaudiet magnētu trauka apakšā (tam ir jāpiekļaujas)
Nerūsējošs tērauds		Nav noteikta trauka klātbūtne Izņemot feromagnētiskā tērauda virtuves traukus
Alumīnijs		Nav noteikta trauka klātbūtne
Čuguns		Augsta efektivitāte Uzmanību: trauki var saskrāpēt plīts virsmu
Emaljēts tērauds		Augsta efektivitāte Ieteicams izmantot traukus ar plakanu, biezu un gludu dibenu
Stikls		Nav noteikta trauka klātbūtne
Porcelāns		Nav noteikta trauka klātbūtne
Trauki ar vara dibenu		Nav noteikta trauka klātbūtne

Trauku izmēri.

- Lai panāktu vislabākos gatavošanas rezultātus, nepieciešams izmantot traukus, kuru apakša (feromagnētiskā daļa) atbilst sildīšanas lauka lielumam.
- Izmantojot traukus, kuru apakšas diametrs ir mazāks par sildīšanas lauka diametru, tiek samazināta sildīšanas lauka veiktspēja un pagarināts gatavošanas laiks.
- Sildīšanas lauki ir aprīkoti ar trauka identificēšanas iespējas apakšējo robežu, kas ir atkarīga no trauka apakšas feromagnētiskās daļas diametra un trauka izgatavošanas materiāla. Nepiemērota trauka izmantošana var novest pie tā, ka sildīšanas lauks nespēj identificēt novietoto trauku.

Vadības panelis

- Pēc plīts virsmas pievienošanas elektrības padeves tīklam, uz brīdi iedegsies visas signāllampīņas. Plīts virsma ir gatava lietošanai.
- Plīts virsma ir aprīkota ar elektroniskiem, skārienjūtīgiem sensoriem, kas ieslēdzas, pirkstu turot piespiestu, minimums 1 sekundi.
- Par katra sensora ieslēgšanos tiek ziņots ar skaņas signālu.



Nenovietojiet priekšmetus uz sensoru virsmas (var ieslēgties bojājumu atpazīšanas signāls), virsmu vienmēr ir jāuztur tīru.

Plīts virsmas ieslēgšana

Ieslēgšanas/izslēgšanas skārienjūtīgo sensoru (1) ar pirkstu ir jāpietur minimums 1 sekundi. Plīts virsma ir aktīva, kad visās signāllampīnās (3) iedegsies skaitlis „0”.



Ja 10 sekunžu laikā netiks veikti sensoru iestatījumi, plīts pamata plātne izslēgsies.

Sildīšanas lauka ieslēgšana

Pēc pamata plātnes ieslēgšanas ar sensora palīdzību (1), nākamo 10 sekunžu laikā jāieslēdz izvēlētie sildriņķi (5).

1. Pēc konkrētā sildīšanas lauka sensora nospiešanas (5), uz šī lauka sildīšanas jaudas indikatora pamīšus mirgos izgaismots cipars „0”.
2. Piespiežot „+” atzīmi (2) vai „-” atzīmi (4), iestatiet vēlamo sildīšanas līmeni.



Ja 10 sekunžu laikā netiks veikti sensoru iestatījumi, plīts virsmas sildriņķi izslēgsies.



Sildriņķis ir ieslēgts, ja displejā parādās cipars vai burts, kas signalizē, ka sildriņķis ir gatavs lietošanai un ir jāuzstāda vēlāmā sildīšanas jauda.

Indukcijas sildriņķa jaudas uzstādīšana

Uz sildīšanas lauka indikatora pamīšus izgaismotā cipara (3) “0” parādīšanās laikā iespējams sākt iestatīt vēlamo sildīšanas jaudu, izmantojot sensoru „+” (2) un „-” (4).

APKALPE

Sildriņķu izslēgšana

- Sildriņķiem ir jābūt aktīviem. Sildīšanas jaudas pakāpes indikators mirgo pamīšus.
- Izslēgt iespējams, nospiežot sensoru ieslēgt/izslēgt vai pieturot sensoru **(5)** 3 sekundes.

Plīts pamata plāksnes izslēgšana

- Plīts pamata plāksne ir ieslēgta, ja darbojas kaut vai viens no sildriņķiem.
- Nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas sensoru **(1)**, plīts virsma tiek izslēgta.

Ja sildriņķi ir karsti, tā displejā parādīsies **(3)** burts "H" - atlikušās sasilšanas simbols.

Funkcija Booster „P”

Funkcija Booster palielina lauka stiprumu Ø 210 - no 2000W uz 3000W, lauka stiprums Ø 160 - no 1200W uz 1400W.

Lai pieslēgtu funkciju Booster, izvēlieties vārīšanas zonu, uzstādiet vārīšanas līmeni uz „9” un vēlreiz piespiediet sensoru „+” **(2)** par ko signalizē burta "P" parādīšanās displeja laukā. Funkcijas Booster ieslēgšana iespējama atkārtoti piespiežot sensoru „-” **(4)** indukcijas laukam esot aktīvam vai paceļot trauku no indukcijas lauka.



Sildīšanas laukam Ø 210 un Ø 160 funkcijas Booster darbošanās laiks tiek ierobežots ar vadības paneli līdz 10 minūtēm. Pēc automātiskas funkcijas Booster izslēgšanās, sildriņķi darbojas tālāk ar minimālo jaudu.

Funkciju Booster drīkst ieslēgt atkārtoti ar nosacījumu, ja to pieļauj temperatūras sensoru un induktivitātes spoļu sistēmas.

Ja trauks funkcijas Booster darbības laikā tiks noņemts no sildriņķa, funkcija joprojām ir aktīvs, un laika skaitīšana turpinās.

Ja tiek pārsniegts sildriņķa temperatūras režīms (elektroniskās sistēmas vai induktivitātes) funkcijai Booster esot ieslēgtai, tad funkcija Booster tiek automātiski izslēgta. Sildriņķi atgriežas pie nominālās jaudas.

APKALPE

Funkcijas Booster izmantošana



Gatavošanas zonas ir savienotas pāros vertikāli vai krusteniski, atkarībā no modeļa. Kopējā jauda tiek sadalīta pa pāriem.

Mēģinājums abām gatavošanas zonām vienlaicīgi pieslēgt funkciju **Booster**, novestu pie maksimālās pieejamās jaudas pārsniegšanas. Šādā situācijā sildīšanas jauda pirmais no aktivizētajām gatavošanas zonām tiks samazināta līdz lielākajam no iespējamiem līmeņiem.

Bloķēšanas funkcija

Bloķēšanas funkcija ir paredzēta, lai nodrošinātu nejašu plīts virsmas ieslēgšanu bērnu darbības rezultātā. Plīts virsmas ieslēgšana ir iespējama pēc atbloķēšanas.

Blokādes funkcija iespējama ieslēgtai un izslēgtai plīts virsmai.

Blokādes funkcijas ieslēgšana un izslēgšana

Plīts virsmas blokādes funkcijas ieslēgšana un izslēgšana notiek ar sensoru (7), sensoru pieturot 5 sekundes. Par blokādes funkcijas ieslēgšanos signalizē signāllampīņas iedegšanās (9).



Plīts virsma paliek nobloķēta līdz tās atbloķēšanas brīdim, pat ja tā pamata plātne tiek ieslēgta un izslēgta. Plīts virsmas atvienošana no elektrotīkla izraisa blokādes izslēgšanos.

Atlikušā siltuma indikators

Pēc gatavošanas beigām, keramiskās plīts virsmas stiklā paliek enerģijas daudzums, kas tiek saukts par atlikušo siltumu. Atlikušā siltuma uzrādīšanās notiek divos etapos. Pēc vārīšanas zonas vai visas ierīces izslēgšanas, kad temperatūra pārsniegs 60°C, attiecīgajā displejā parādīsies „H” burtā simbols. Atlikušā siltuma rādītāji displejā parādās tik ilgi, kamēr sildīšanas lauka temperatūra pārsniedz 60°C. Temperatūras diapazonā no 45°C līdz 60°C displejā parādīsies rādītājs „h”, kas simbolizē zemu atlikušā siltuma daudzumu. Kad temperatūra nokritīsies zem 45°C grādu atzīmes, atlikušā siltuma daudzuma indikators nodzīsies.



Šajā laikā nepieskarieties sildriņķiem, ņemot vērā apdeguma draudus, un nenovietojiet uz tiem siltuma jūtīgus priekšmetus!



Elektrības padeves traucējumu gadījumā, atlikušā siltuma daudzuma indikators „H” vairs neparādīsies. Neskatoties uz to, vārīšanas zonas joprojām var būt karstas!



Darba laika ierobežošana

Lai palielinātu darba uzticamību, indukcijas plīts ir aprīkota ar katra sildriņķa darba laika ierobežošanas funkciju. Maksimālo darba laiku nosaka saskaņā ar pēdējo izvēlēto sildīšanas jaudas līmeni.

Ja sildīšanas jaudas līmenis ilgāku laiku netiek nomainīts (skat. tabulu), attiecīgie sildriņķi tiek automātiski izslēgti un tiek aktivizēts atlikušās sasilšanas indikators. Jebkurā laikā variet ieslēgt izvēlētos sildriņķus saskaņā ar lietošanas instrukciju.

Sildīšanas jaudas līmenis	Maksimālais darba laiks stundās
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automātiskās papildus sildīšanas funkcija

- Izvēlētos sildīšanas laukus nepieciešams aktivizēt ar sensoru **(5)**
- Pēc tam ar sensoru „+” **(2)** un „-” **(4)** iestatiet jaudas līmeni diapazonā no 1 līdz 8 un atkārtoti nospiediet sensoru **(5)**
- Displejā pārmaiņus parādīsies iestatītās jaudas cipars un burts A.

Pēc papildus jaudas piegādes laika beigām, sildriņķi automātiski pārslēgsies uz izvēlēto jaudas līmeni, kas turpmāk paliks redzams displejā.

Sildīšanas jaudas līmenis	Automātiskās papildus sildīšanas laiks (minūtēs)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Ja trauki tiks noņemti no sildīšanas zonas un novietoti atkal atpakaļ pēc 10 minūtēm, sildīšana ar papildus jaudu tiks pabeigta.

APKALPE

Pulksteņa funkcija

Uzstādāmais pulkstenis vienkāršo ēdiena pagatavošanas procesu, pateicoties sildriķu darba ilguma iestatīšanas funkcijai. Tas var kalpot arī kā taimeris.

Pulksteņa ieslēgšana

Uzstādāmais pulkstenis vienkāršo ēdiena pagatavošanas procesu, pateicoties sildriķu darba ilguma iestatīšanas funkcijai. Tas var kalpot arī kā taimeris.

- Ar sensoru (5) izvēlieties sildīšanas lauku. Cipars „0” mirgo pārmaiņus.
- Ar sensoriem „+” (2) vai „-” (4) ieprogrammējiet vēlamo jaudas līmeni diapazonā no 1 līdz 9.
- Pēc tam 10 sekunžu laikā aktivizējiet pulksteni ar sensoru (6).
- Izmantojot sensoru „+” (2) vai „-” (4) izvēlieties atbilstošu ēdiena pagatavošanas laiku (01 līdz 99 minūtes).
- Pie pulksteņa displeja mirgo attiecīgā sildīšanas lauka signāllampīņa (8).



Visi sildriņķi var darboties vienlaicīgā darba laika plānošanas sistēmā, izmantojot pulksteni.



Ja pulksteņa displejā ir iestatīts vairāk par vienu laiku, displejā parādās īsākais no iestatītajiem laikiem. Par too papildu informē mirgojoša signāllampīņa (8).

Ieprogrammētā gatavošanas laika izmainīšana

Jebkurā laikā variet mainīt ieprogrammētā gatavošanas laika ilgumu

- Ar sensoru (5) izvēlieties sildriņķi. Sildīšanas jaudas cipars tiek pārmaiņus izgaismots.
- Pēc tam 10 sekunžu laikā aktivizējiet pulksteni, nospiežot sensoru (6).
- Ar sensora „+” (2) vai „-” (4) palīdzību ieprogrammējiet jauno pulksteņa laiku.

Gatavošanas laika kontrole

Jebkurā brīdī iespējams pārbaudīt laiku, kāds atlicis līdz gatavošanas beigām, nospiežot pulksteņa sensoru (6). Par attiecīgā sildīšanas lauka pulksteņa darbības laiku signalizē mirgojoša signāllampīņa (8).

APKALPE

Pulksteņa izslēgšana

Pēc ieprogrammētā gatavošanas laika beigām, ieslēgsies skaņas signāls, kuru var izslēgt, pieskaroties jebkurai no sensoriem. Signāls automātiski izslēgsies pats pēc 2 minūtēm.

Ja rodas nepieciešamība pulksteni izslēgt ātrāk:

- Ar sensoru **(5)** ieslēdziet sildriņķus. Sildīšanas jaudas līmenis tiek īpaši izcelts.
- Pēc tam nospiediet sensoru **(6)**, un pieturiet 3 sekundes vai mainiet minūšu rādītāja laiku ar sensoru „+” **(2)** un „-” **(4)** līdz pozīcijai „00”

Pulkstenis kā taimeris

Gatavošanas laika pulkstenis var tikt izmantots kā papildus signāls, ja sildriņķu darbība nefunkcionē pēc laika kontroles principa.

Taimera ieslēgšana

Ja plīts virsma ir izslēgta:

- Pieskaroties plīts virsmas ieslēgšanas/izslēgšanas sensoram **(1)**, ieslēgsiet plīts virsmu.
- Pēc tam ar sensoru **(6)** aktivizējiet minūšu rādītāju.
- Ar sensora „+” **(2)** vai „-” **(4)** palīdzību ievadiet taimera laiku.

Taimera izslēgšana

Pēc ieprogrammētā laika beigām, ieslēdzas skaņas signāls, kuru var izslēgt, pieskaroties jebkurai no sensoriem vai uzgaidot līdz tas automātiski izslēgsies pēc 2 minūtēm.

Ja rodas nepieciešamība ātrāk izslēgt skaņas signālu:

- Nospiediet sensoru **(6)** un pieturiet 3 sekundes vai mainiet minūšu rādītāja laiku ar sensoru „+” **(2)** un „-” **(4)** līdz pozīcijai „00”
- Ja pulkstenis ir ieprogrammēts kā taimeris, tad pulkstenis nedarbojas kā gatavošanas laika plānotājs.



Minūšu rādītāja funkcija tiek dzēsta brīdī, kad tiek aktivizēta pulksteņa funkcija.

Uzsildīšanas funkcija

Uzsildīšanas funkcija saglabā pagatavoto ēdienu siltumu uz sildriņķiem. Izvēlētie sildriņķi ir ieslēgti zemas sildīšanas jaudas režīmā. Vārīšanas zonas jauda tiek vadīta ar ēdiena sildīšanas funkciju, tādēļ ēdiena temperatūra ir aptuveni 65°C. Tādēļ silts, lietošanai gatavs ēdiens nemaina savu garšu un nepiedeg pie katla apakšas. Šo funkciju var izmantot sviesta vai šokolādes izkausēšanas nolūkos.

Lai funkcija tiktu pielietota attiecīgi tai paredzētajiem mērķiem, jāizmanto trauki ar plakanu dibenu. Tādā veidā trauka temperatūra tiks precīzi noteikta ar sensora palīdzību, kas atrodas katrā no sildīšanas zonām.

Ēdiena uzsildīšanas funkciju var ieslēgt uz katra no sildriņķiem.

No mikrobioloģiskā viedokļa nav ieteicams pārāk ilgi saglabāt ēdienu siltu, tādēļ, izmantojot šo funkciju sensoru vadības panelis izslēdzas ik pēc 2 stundām.

Ēdienu uzsildīšanas funkcija ir uzstādīta kā papildus sildīšanas jauda starp pozīciju „0 1” un displejā parādās kā simbols „**L**”

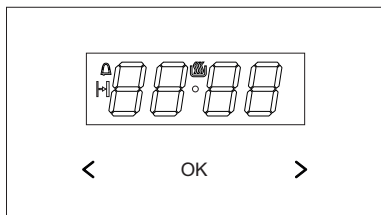
Sildīšanas funkcijas ieslēgšana notiek tāpat, ka aprakstīts punktā

„Sildriņķu ieslēgšana”

Sildīšanas funkcijas izslēgšana notiek tāpat, ka aprakstīts punktā

„Sildriņķu izslēgšana”.

Vadības programmatora darbība



- OK - darba režīma izvēles taustiņš
- > - taustiņš Plus
- < - taustiņš Minus
- 🔋 - darba gatavības simbols
- 🔔 - minūšu rādītāja simbols
- 🕒 - darba laika simbols

Pašreizējā laika iestatīšana

Pēc iekārtas pieslēgšanas elektrības tīklam vai atkārtotas ieslēgšanas pēc strāvas padeves atjaunošanas, displejā parādās pulsējošs 0.00:

- nospiegt un turēt nospiestu taustiņu OK (vai vienlaicīgi taustiņus < / >) līdz displejā parādās simbols 🔋 un punktiņš zem simbola sāk pulsēt,
- 7 s laikā nepieciešams iestatīt pašreizējo laiku, izmantojot taustiņus < / >.

Pēc aptuveni 7 s pēc laika iestatījumu beigām, jaunie iestatījumi tiks saglabāti atmiņā, bet punkts zem simbola 🔋 beigs pulsēt. Laiku iespējams vēlāk labot, vienlaicīgi nospiežot taustiņus < / >, kad punktiņš zem simbola 🔋 sāk pulsēt, pašreizējo laiku iespējams labot.

Uzmanību!

Cepeškrāsni iespējams ieslēgt pēc simbola 🔋 parādīšanās displejā.

Minūšu rādītājs

Minūšu rādītāju iespējams ieslēgt jebkurā brīdī, neskatoties uz citām programmētāja aktivizētajām funkcijām. Laika skalu iespējams iestatīt no 1 minūtes līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

Lai iestatītu minūšu rādītāju nepieciešams:

- nospiestaustiņu OK, displejā sāks pulsēt simbols 🔔;
- iestatīt minūšu rādītāja laiku, izmantojot taustiņus < / >, displejā parādās iestatītais minūšu rādītāja laiks un darba funkcija 🔔 pēc iestatītā laika beigām ieslēdzas skaņas signāls un pulsē 🔔;
- lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet un turiet nospiestu taustiņu OK vai vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiešus taustiņus < / >, simbols 🔔 nodzisīs, bet displejs parādīs pašreizējo laiku.

Uzmanību!

Ja skaņas signāls netiks izslēgts manuāli, tas izslēgsies automātiski pēc aptuveni 7 minūtēm.

Darbības laika funkcija

Ja cepeškrāsnij ir jāizslēdzas konkrēti iestatītā laikā, nepieciešams:

- lai izslēgtu darbības laika funkciju, ar cepeškrāsns vadības regulatoru iestatiet nepieciešamo funkciju, bet ar temperatūras regulatoru attiecīgo temperatūru.
- nospiegt taustiņu OK līdz displejā uz īsu brīdi parādās *dur* bet simbols 🕒 sāk pulsēt,
- iestatīt vēlamo darba laiku ar taustiņiem < / >, skalā no 1 minūtes līdz 10 stundām.

Iestatītais laiks tiks saglabāts atmiņā pēc aptuveni 7 sekundēm, displejā no jauna parādīsies pašreizējais laiks un iedegsies simbols .

Pēc deklarētā darbības laika beigām, cepeškrāsns automātiski izslēgsies un atskanēs skaņas signāls, bet simbols  sāks mirgot.

- iestatīt cepeškrāsns funkcijas vadības regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā pozīcijā,
- lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet un turiet nospiektu taustiņu **OK** vai vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiektus taustiņus **< / >**, simbols  nodzīsīs, bet displejs parādīs pašreizējo laiku.

Iestatījumu dzēšana

Jebkurā brīdī iespējams mainīt minūšu rādītāja vai darbības laika funkcijas iestatījumus.

- lai dzēstu darba laika iestatījumus, vienlaicīgi nospiediet taustiņus **< / >**.

Minūšu rādītāja iestatījumu dzēšana:

- ar taustiņu **OK** izvēlēties minūšu rādītāja funkciju,
- vēlreiz nospiekt taustiņus **< / >**,

Skaņas signāla toņa maiņa

Skaņas signāla toni iespējams mainīt sekojoši:

- vienlaicīgi nospiekt taustiņus **< / >**,
- ar taustiņu **OK** izvēlēties funkciju **ton**, displeja norādījumi sāks pulsēt:
- ar taustiņiem **< / >** izvēlēties atbilstošu toni:
diapazonā no 1 līdz 3 ar taustiņu **>**
diapazonā no 3 līdz 1 ar taustiņu **<**.

Displeja spilgtuma maiņa

Iespējams mainīt displeja spilgtumu skalā no 1 līdz 9, kur 1 nozīmē vistumšāko iestatījumu, bet 9 visgaišāko. Ievadīto vērtību iespējams izmantot, ja pulkstenis nav aktīvs (t.i. lietotājs nav pieskāries nevienam no taustiņiem vismaz 7 sekundes).

Displeja spilgtumu iespējams mainīt sekojoši:

- vienlaicīgi nospiekt taustiņus **< / >**,
- ar taustiņu **OK** izvēlēties funkciju **bri** (nospiežot vienreiz, iespējams pāriet uz funkciju **ton**, nospiežot divas reizes, uz funkciju **bri**).
- ar taustiņiem **< / >** izvēlēties vēlamo spilgtumu:
diapazonā no 1 līdz 9 ar taustiņu **>**
diapazonā no 9 līdz 1 ar taustiņu **<**.

Uzmanību!

Kad pulkstenis ir aktīvs (t.i. lietotājs ir nospiecis taustiņu pēdējo 7 sekunžu laikā), displeja spilgtums ir maksimāls.

Nakts režīms

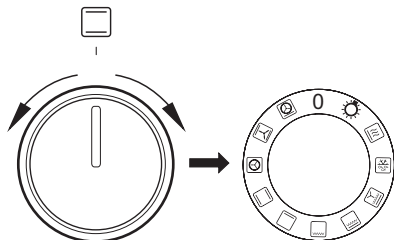
Laikā no plkst. 22.00 līdz 6.00 pulkstenis automātiski samazina displeja spilgtuma līmeni.

APKALPE

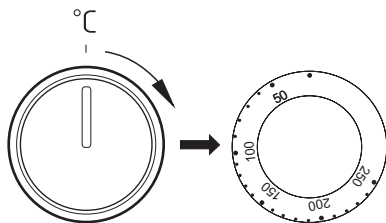
Cepeškrāsns ar piespiedu gaisa cirkulāciju (apakšējais sildelements + augšējais sildelements + ventilators)

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru un siltā gaisa plūsmas sildelementu)

Cepeškrāsns iespējams uzsildīt ar apakšējā un augšējā sildelementa, grila un siltā gaisa plūsmas palīdzību. Šis cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju,



un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.



Izlēģšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●” / „0”.

Uzmanību!

Uzsildīšanas ielēģšana (sildelementa u.tml.), ielēģzot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

0 Nulles iestatījumi



Ātrā sasilšana

Ielēģta siltā gaisa plūsma un grils. Sākotnējās cepeškrāsns sasilšanas izmantošana.



Ātrā sasilšana

Ielēģts augšējais sildelements, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasilšanas izmantošana.



Atkausēšana

Ielēģts tikai ventilators bez neviena sildelementa.



Ielēģts ventilators, grils un augšējais sildelements.

Šīs funkcijas izmantošana praksē ļauj paātrināt cepšanas procesu un uzlabot ēdiena garšu.



Spēcīgs grils (Supergrills)

Funkcijas „spēcīgs grils” ielēģšana ļauj grilēt ar vienlaicīgi ielēģtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens kļūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākās porcijas.



Ielēģts grils

Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma gaļas cepšanai: steiki, šņiceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biežums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).



Ielēģts apakšējais sildelements

Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda tikai ar apakšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas (piem., mitrā mīkla un ar augļu pildījumu).



ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, gaļas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsni un izmantot tumšās cepamās plāti) cepšanai vienā līmenī.



ieslēgta siltā gaisa plūsma

Vadības regulatora iestatīšana pozīcijā „ieslēgta siltā gaisa plūsma” ļauj sasildīt cepeškrāsni piespiedu režīmā, izmantojot termoventilatoru, kas atrodas cepeškrāsns kameras aizmugurējās sienas centrālajā daļā. Atšķirībā no konvencionālās cepeškrāsns, tiek izmantota zemāka cepšanas temperatūra.

Šī sildīšanas veida izmantošana nodrošina vienmērīgu siltuma cirkulāciju ap ēdienu, kas atrodas cepeškrāsnī.



ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements

Šajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē mīklas izstrādājuma funkciju. Konvencionālā cepeškrāsns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).



ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelements

Šajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē siltā gaisa plūsmas un ieslēgta apakšējā sildelementa funkciju, kas veicina temperatūras palielināšanos mīklas izstrādājuma apakšpusē. Liels siltuma daudzums tiek pievadīts mīklas izstrādājuma, mitrās mīklas un picas apakšpusē.

Kontrollampīnas



Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampīnas, plīts darba kontrollampīna (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampīna **L**. Kontrollampīnas **R** degšana signalizē par cepeškrāsns darbu. Kontrollampīnas **L** nodzišana signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu cepeškrāsns kamerā. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkarstētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampīnas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā kontrollampīna **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (saglabājot temperatūru cepeškrāsns kamerā).

Svarīga informācija!

- Ātrās sasilšanas laikā cepeškrāsns kamerā nedrīkst atrasties ne cepamā plāts ar mīklas izstrādājumu, ne citi elementi, kas neietilpst iekārtas aprīkojumā. Nav ieteicams izmantot ātrās sasilšanas funkciju ar ieprogrammētu programmētāju.
- Ņemot vērā tvaika klātbūtni kamerā, cepšanas laikā durvju iekšpusē un uz cepeškrāsns sienām var uzkrāties ūdens. Pēc cepšanas beigām katru reizi nepieciešams noslaucīt lieko ūdeni.
- Atverot durvis cepšanas laikā, nepieciešams ievērot īpašu piesardzību un pāiet prom no ierīces, jo no kameras iekšpuses plūstošais tvaiks var būt bīstams.

Grila lietošana

Grilēšanas process notiek uz ēdienu iedarbojoties infrasarkanajam starojumam, kuru izstaro nokaitētais grila sildelements.

Lai ieslēgtu grilu:

- iestatiet cepeškrāsns vadības regulatoru pozīcijā, kas apzīmēta ar simbolu ,
- sildiet cepeškrāsni aptuveni 5 minūtes (ar aizvērtām durvīm).
- ievietojiet cepeškrāsnī cepšanas plāti vajadzīgajā plauktu pozīcijā, bet, grilēšanas gadījumā uz iesma, uz zemākā līmeņa (zem restes) novietojiet pilēšanas pannu,
- aizveriet cepeškrāsns durvis.

Grilēšanas un pastiprinātās grilēšanas funkcijai, iestatiet temperatūru uz 210°C (200°C*), bet grilēšanas funkcijai ar ventilatoru uz 190°C.

*orkaitēs dūrelēs su 2 stiklo plokštēmīs

Uzmanību. Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.

Kad tiek izmantots grils, iekārtas pieejamās daļas var sakarst.
Neļaujiet bērniem tuvojies iekārtai.

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Konditorejas izstrādājumi

- konditorejas izstrādājumus ieteicams cept uz cepšanas plātīm, kas ir iekārtas rūpnieciska sastāvdaļa.
- mīklas izstrādājumus iespējams cept arī citās formās un uz citām plātīm, kuras novieto uz žāvēšanas režģa, **cepšanai ieteicams izmantot cepamās plātis melnā krāsā, kas labāk vada siltumu un saīsina cepšanas laiku,**
- nav ieteicams izmantot formas un plātis gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konvencionālā sildīšana (augšējais+apakšējais sildelements). Šāda veida formu un plāšu izmantošanas gadījumā mīkla no apakšas var palikt neapcepta,
- izmantojot siltā gaisa plūsmas funkciju, cepeškrāsns kameru pirms tam nav nepieciešams sakarsēt. Visiem pārējiem sildīšanas veidiem, pirms mīklas izstrādājuma ievietošanas, cepeškrāsns kameru nepieciešams uzkarstēt,
- pirms mīklas izstrādājuma izņemšanas no cepeškrāsns pārbaudiet tā gatavību ar koka irbulīša palīdzību (pareizas cepšanas rezultātā iedurtais irbulītis paliek sauss un tīrs),
- mīklas izstrādājumu, pēc cepeškrāsns izslēgšanas, ieteicams atstāt kamerā vēl uz aptuveni 5 minūtēm,
- gatavo izstrādājumu temperatūra pēc siltā gaisa plūsmas funkcijas izmantošanas parasti ir par aptuveni 20 – 30 grādiem mazāka salīdzinājumā ar konvencionālo cepšanu (izmantojot augšējo un apakšējo sildelementu),
- tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams korigēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām,
- ja pavāgrāmātās norādītā informācija ievērojami atšķiras no lietošanas instrukcijas norādījumiem, lūdzu, vadieties pēc lietošanas instrukcijas.

Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī gatavojiet gaļas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicams gatavot uz plīts virsmas
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā līmeņa novietojiet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas puslaikā ieteicams apgriezt gaļu uz otru pusi. Cepšanas laikā periodiski pārlejiet gaļu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nepārlejiet gaļu ar aukstu ūdeni.

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepeškrāsns ar piespiedu gaisa cirkulāciju (karstā gaisa plūsmas sildelements + ventilators)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra (°C)	Līmenis	Laiks [min]
Biskvīts		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Rauga/ smilšu mīklas kūkss		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Rauga/ smilšu mīklas kūkss		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Zivis		210 - 220	2	45 - 60
Zivis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Zivis		190	2 - 3	60 - 70
Desas		210 (200*)	4	14 - 18
Liellopa gaļa		225 - 250	2	120 - 150
Liellopa gaļa		160 - 180	2	120 - 160
Cūkgaļa		160 - 230	2	90 - 120
Cūkgaļa		160 - 190	2	90 - 120
Vista		180 - 190	2	70 - 90
Vista		160 - 180	2	45 - 60
Vista		175 - 190	2	60 - 70
Dārzeni		190 - 210	2	40 - 50
Dārzeni		170 - 190	3	40 - 50

* cepeškrāsns durvis ar 2 stikliem

Laikus nepieciešams ievērot, ja nesakarsētai cepeškrāsns kamerai nav norādīts citādāk. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.

¹⁾ Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

²⁾ Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Uzmanību: Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

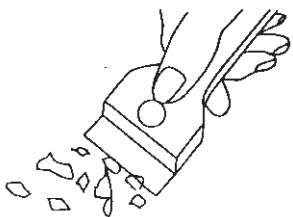
VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Saglabājot virtuvi regulāri tīru un pareiza tās uzturēšana ievērojami pagarina iekārtas bezavārijas ekspluatāciju.

Pirms tīrīšanas izslēdziet virtuves plīti, pievēršot uzmanību tam, lai visi vadības regulatori atrastos pozīcijā „●” / „0”. Tīrīšanas darbus drīkst sākt tikai pēc plīts atdzišanas.

Indukcijas plīts virsma

- Plīti nepieciešams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Iespēju robežās ieteicams mazgāt plīti siltā stāvoklī (pēc sildriņķa indikatora nodzišanas). Nepieļaujiet spēcīgu sildīšanas lauku nosmērēšanos, jo īpaši ar piedegušām ēdienu un izgarojumu paliekām.
- Neizmantot tīrīšanas līdzekļus ar abrazīvu iedarbību, piem., tīrīšanas pulverus ar slīpgraudiem, abrazīvas pastas, pumekšus, asus mazgāšanas sūkļus utt. Tie var saskrāpēt virsmu, radot neatgriezeniskus bojājumus.
- Plīts virsmai piekaltušus netīrumus iespējams noņemt ar speciālu skrāpi, ievērojot piesardzību, lai netiktu sabojāta keramiskā plīts virsmas rāmis.



Skrāpis keramikas virsmu tīrīšanai



Uzmanību! Asus asmeņus vienmēr jāaizsargā pret korpusa pārvietošanos (pietiek uzspiest ar īkšķi). Izmantošanas laikā ievērot piesardzību – savainošanās draudi – nepieļaujiet, ka rīks varētu nokļūt bērnu rokās.

- Ieteicams izmantot saudzīgus tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļus ar atbilstošām norādēm, piem., visa veida šķidrums vai emulsijas tauku noņemšanai. Īpaši ieteicams izmantot sadzīves tehnikai paredzētus tīrīšanas un kopšanas līdzekļus (apraksts nākamajās instrukcijas lappusēs). Gadījumā, ja šādi līdzekļi nav pieejami, iesakāskrāpējumim izmantot silta ūdens un trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.
- Tīrīšanai un mazgāšanai izmantojiet mīkstu, saudzīgu un labi absorbējošu drāniņu. Katru reizi pēc mazgāšanas keramisko plīti virsmu noslaukiet sausu.
- Pievērsiet īpašu uzmanību tam, lai keramiskā plīts virsma netiktu sabojāta, lai nerastos dziļi skrāpējumi un rievas, ko varētu radīt metālisku vāku vai citu asu priekšmetu triecieni.

VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Cepeškrāsns

I Cepeškrāsni tīriet pēc katras lietošanas reizes. Tīrīšanas laikā ieslēdziet apgaismojumu, lai iegūtu labāku redzamību darba platībā.

- Cepeškrāsns kameru mazgājiet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa.

- **Tīrīšana ar tvaiku - Steam Clean:**

- uz plāts cepeškrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ielejiet 0,25 l ūdens (1 glāze),

- aizveriet cepeškrāsns durvis,

- temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīcijā 50°C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildelementa pozīcijā ,

- sildiet cepeškrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,

- pēc tīrīšanas procesa beigām, atveriet cepeškrāsns durvis un iztīriet iekšpusi ar sūkli vai drāniņu, bet pēc tam izmazgājiet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

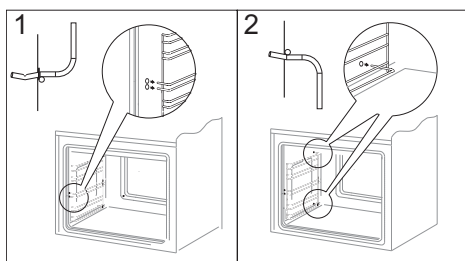
- Pēc mazgāšanas izslaukiet cepeškrāsns kameru.

Svarīga informācija!

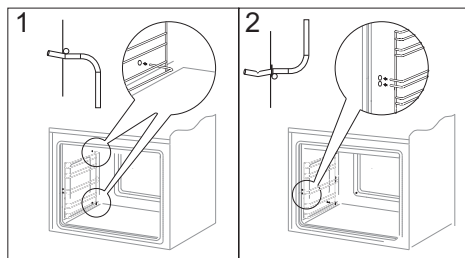
Ierīces tīrīšanai un apkopei **nedrīkst** izmantot nekādus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un asus priekšmetus.

Korpusa priekšpuses tīrīšanai izmantojiet tikai siltu ūdeni, kam pievienots neliels daudzums trauku vai stikla mazgājama līdzekļa. Tīrīšanai neizmantojiet pieniņu.

- Plītis, kas apzīmētas ar burtu **D** tikušas aprīkotas ar viegli izņemamām cepeškrāsns stiepli vadotnēm (kāpnītes). Lai tās izņemtu tīrīšanai, pavelciet aiz priekšpusē esošā fiksatora, atbīdiet vadotni un izņemiet to laukā no aizmugurējiem fiksatoriem.



Kāpnīšu izņemšana



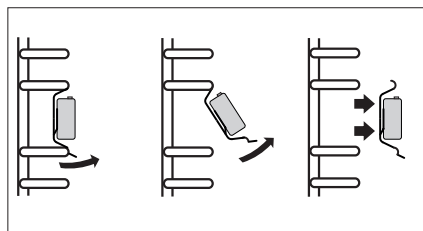
Kāpnīšu ievietošana

VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

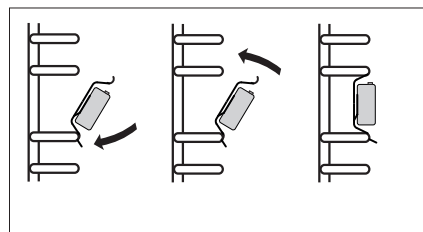
- Cepeškrāsns, kas apzīmētas ar burtu **Dp*** ir aprīkotas ar nerūsējošām vadotnēm, kas piestiprinātas stieplu vadotnēm. Vadotnes izņemiet un mazgājiet kopā ar stieples vadotnēm. Pirms plāts novietošanas, izbīdiet vadotnes (ja cepeškrāsns ir uzkaršusi, vadotnes izbīdiet, ar plāts aizmugurējo malu aizķerot atturus, kas atrodas izbīdāmo vadotņu priekšējā daļā) un pēc tam iebīdiet atpakaļ kopā ar plāti.

Uzmanību!

Teleskopiskās vadotnes nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.



Teleskopisko vadotņu izņemšana

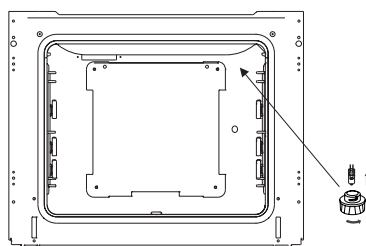


Teleskopisko vadotņu ievietošana

Apgaismojuma maiņa cepeškrāsns kamerā*

Pirms spuldzītes nomaiņšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā „●” / „0” un izslēdziet strāvas padevi,
- Izskrūvējiet un nomazgājiet lampiņas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausu.
- Izņemiet halogēna kvēlspuldzi, bīdot uz ar drānu vai papīru. Nepieciešamības gadījumā nomainiet halogēna kvēlspuldzi. Spuldzītes parametri:
 1. tips G9.
 2. spriegums 230V.
 3. jauda 25W.
- Pārliecinieties, ka jaunā kvēlspuldze ir pareizi ievietota ligzdā.
- Uzleciet atpakaļ apgaismojuma abažūru.

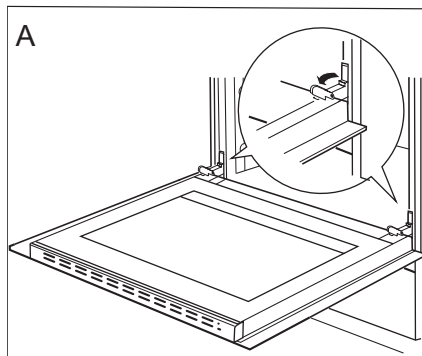


*daži modeļi

VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Durvju noņemšana

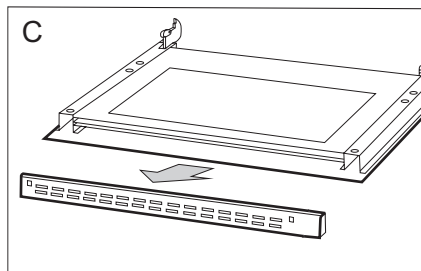
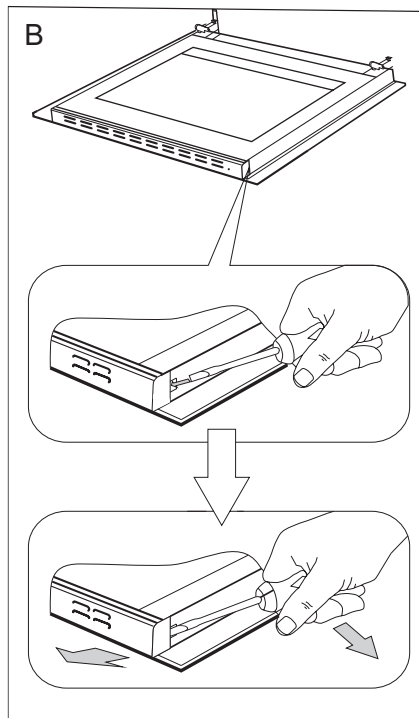
Lai vieglāk piekļūtu cepeškrāsns kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu eņģē esošo drošības elementu (zīm. A). Viegli pieveriet durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību eņģes griezumus pareizi iegultos eņģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaidiet drošības elementu un rūpīgi to nofiksējiet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt eņģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.



Eņģu drošības elementu atliekšana

Iekšējā stikla izņemšana

1. Ar plakanā skrūvgrieža palīdzību izbīdīt durvju augšējo līsti, sānos viegli paceļot (zīm. B)
2. Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. B, C)



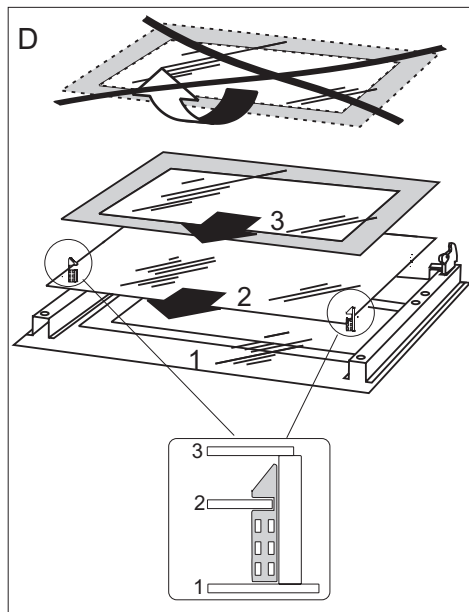
VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

3. Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā daļā). Izņemiet vidējo stiklu (zīm. D, D1)

4. Nomazgājiet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekļa daudzumu.

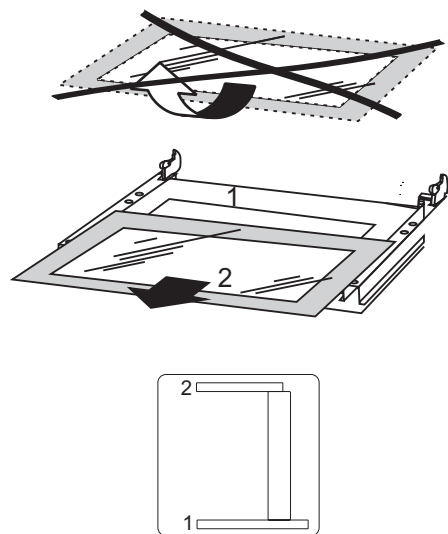
Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretējā secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Gludajai stikla daļai jāatrodas augšpusē, bet nošķeltajiem stūriem apakšpusē.

Uzmanību! Neiespiest augšējo līsti vienlaicīgi no abām durvju pusēm. Lai pareizi ievietotu durvju augšējo līsti, vispirms durvīm jāpieliek līstes kreisais gals, bet labais gals jāiespiež durvīs, līdz atskan „klikšķis”. Pēc tam durvīs jāiespiež līstes kreisais gals, līdz atskan „klikšķis”.



Noņemot iekšējo stiklu. 3 logi.

D1



Noņemot iekšējo stiklu. 2 logi.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Katrā avārijas situācijā:

- izslēgt iekārtas darba elementus
- atvienot ierīci no elektrības padeves tīkla
- nelielus defektus lietotājs var novērst pats, vadoties pēc tabulā zemāk pievienotajiem norādījumiem; pirms Jūs vērsīties klientu apkalpes centrā vai servisā, lūdzu, iepazīstīties ar visu tabulas informāciju.

Problēma	Iemesls	Risinājums
1. Lekārta nedarbojas	pārāvums strāvas padevē	pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus
2. Nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums	vaļīga vai bojāta spuldze	nomainiet izdegušo spuldzīti (sk. sadaļu <i>Tīrīšana un kopšana</i>)
3. Nedeg sarkanā kontrol-lampīņa	kontrollampīņa izslēdzas automātiski, kad cepeškrāsns ir sasniegusi iestatīto temperatūru, sk. <i>Kontrollampīņas</i>	
4. Cepeškrāsns nesilda	nav iestatīts funkcijas regulators un siltā gaisa plūsmas regulators	iestatīt regulatoru sildīšanas funkcijā, iestatīt siltā gaisa plūsmas regulatoru, sk. cepeškrāsns <i>lietošanas instrukciju</i>
5. Ar siltā gaisa plūsmas funkciju nedarbojas ventilators	Pārkaršanas risks! Nekavējoties atvienot iekārtu no elektrības padeves tīkla (drošinātājs). Griezties tuvākajā servisa centrā.	
6. Viens no sildriņķiem izslēdzas, displejā parādās „H” burta simbols	darba laika ierobežošana	atkārtoti ieslēgt sildriņķus
7. Neiedegas atlikušā siltuma rādītājs, lai gan sildriņķi joprojām ir karsti.	pārāvums strāvas padevē, ierīce ir atvienota no strāvas tīkla.	atlikušā siltuma rādītājs sāks atkal darboties pēc vadības paneļa nākamās ieslēgšanas un izslēgšanas reizes.
8. Plīts virsma izdala rēcošas skaņas	Tā ir normāla parādība. Darbojas elektronisko sistēmu dzesējošs ventilators.	
9. Indukcijas plīts virsma izdala svilpienam līdzīgas skaņas.	Tā ir normāla parādība. Saskaņā ar indukcijas spoles darba frekvenci, lietojot vairākus sildriņķus ar maksimālu jaudu, plīts virsma izdala vieglus svilpienus.	
10. Plīsums plīts virsmā	Bīstami! Nekavējoties atvienot plīts virsmu no elektrības padeves tīkla (drošinātāji). Griezties tuvākajā servisa centrā.	
11. Simbols E2	indukcijas spoļu pārkāršana	nepietiekama atdzesēšana, pārbaudīt katliņu, kā tas norādīts.

Ja problēma netiek atrisināta, atslēgt elektrības padevi un griezties servisa centrā. **Uzmanību!** Visa veida remonta darbus drīkst veikt tikai kvalificētā servisa centrā.

TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nominālā jauda:	max. 10,5 kW
Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dziļums)	85 / 50 / 60 cm

Atbilst Eiropas Savienības standartiem EN 60335-1; EN 60335-2-6.

DEAR CUSTOMER,

The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

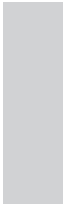
Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.



Caution!

Do not use the cooker until you have read this instruction manual.

The cooker is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken

SAFETY INSTRUCTIONS

to avoid touching heating elements inside the oven.

Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

Caution: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Warning: Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Always keep children away from the cooker.
While in operation direct contact with the cooker may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not allow the hob to get soiled and prevent liquids from boiling over onto the surface of the hob. This refers in particular to sugar which can react with the ceramic hob and cause irreversible damage. Any spillages should be cleaned up as they happen.
- Do not place pans with a wet bottom on the warmed up heating zones as this can cause irreversible changes to the hob (irremovable stains).
- Use pans that are specified by the manufacturer as designed for use with a ceramic hob.
- If any defects, deep scratches, cracks or chips appear on the ceramic hob, stop using the cooker immediately and contact the service centre.
- Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
- Do not use pans with sharp edges that may cause damage to the ceramic hob.
- Do not look directly at the halogen heating zones (not covered by a pan) when they are warming up.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- Never allow children to remain unattended near the cooktop nor to play with the control panel.
- **People with life function support implants (such as a heart pacemaker, an insulin pump, or a hearing aid) must make sure that the operation of these devices is not disturbed by the induction plate (induction plate frequency range is 20 to 50 kHz).**
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- proper pans for cooking.

Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!

- Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.
A saucepan should never be smaller than a heating zone.
- Ensure heating zones and pan bases are clean.

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

- Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).

Do not open the oven door unnecessarily often.

Switch off the oven in good time and make use of residual heat.

For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy. Only use the oven when cooking larger dishes.

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- Make use of residual heat from the oven. If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- Only grill with the ultrafan after closing the oven door.
- Make sure the oven door is properly closed.

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.
- Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause

damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



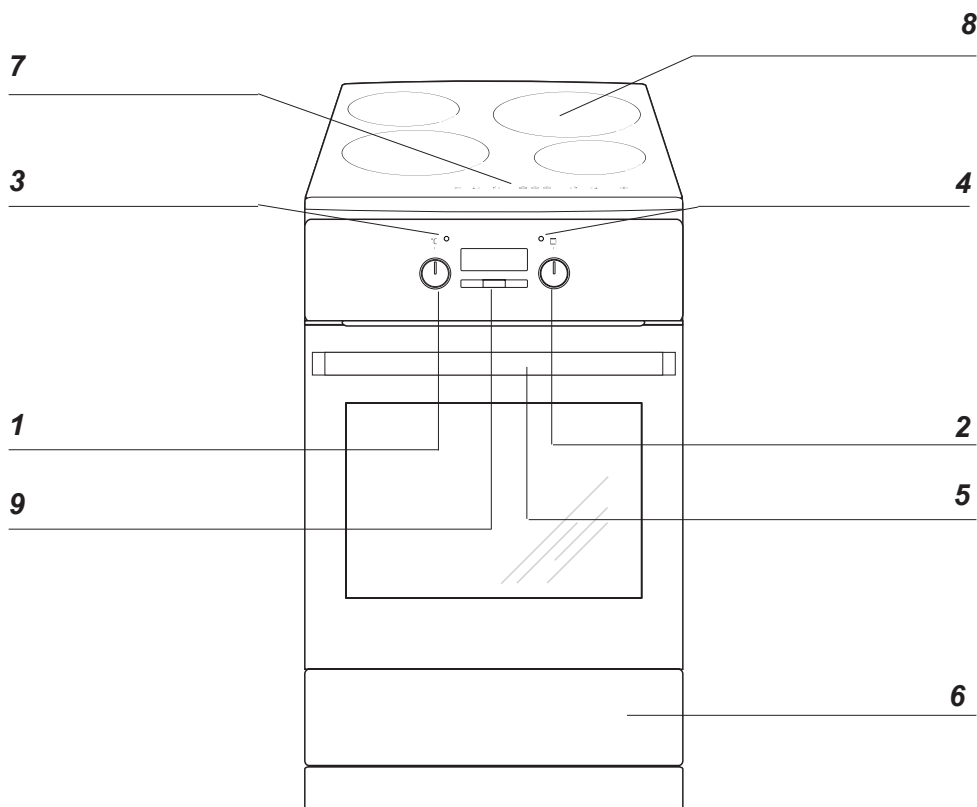
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the

instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- 1 Temperature control knob
- 2 Oven function selection knob
- 3 Temperature regulator signal light
- 4 Oven operation signal light
- 5 Door lock indicator light
- 6 Oven door handle
- 7 Control Panel
- 8 Ceramic induction cooker
- 9 Electronic programmer

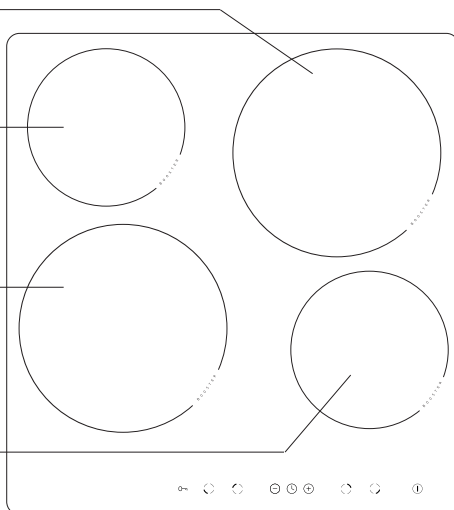
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Booster induction cooking
zone (rear right) Ø 210

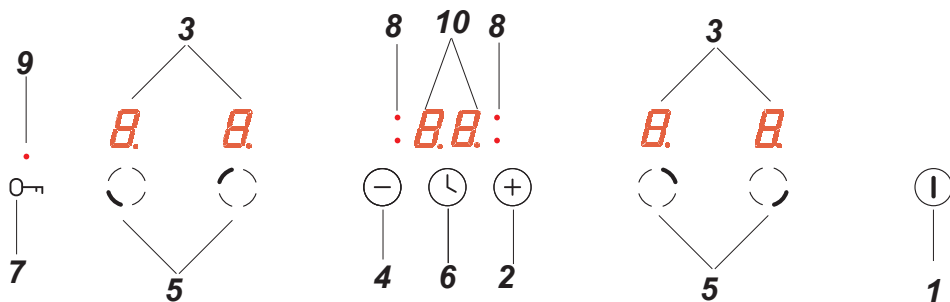
Booster induction cooking
zone (rear left) Ø 160

Booster induction cooking
zone (front left) Ø 210

Booster induction cooking
zone (front right) Ø 160



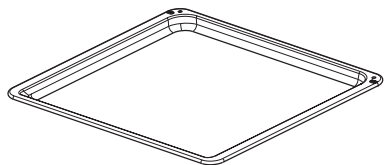
Control Panel



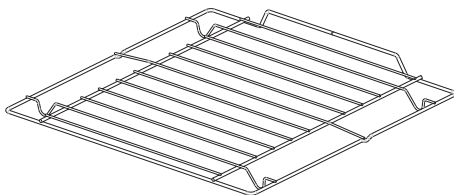
1. On/off sensor
2. Higher heat setting selector
3. Cooking zone indicator
4. Lower heat setting selector
5. Cooking zone selection sensor
6. Timer sensor
7. Child lock sensor
8. Timer indicator light
9. Child lock indicator light
10. Timer display

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

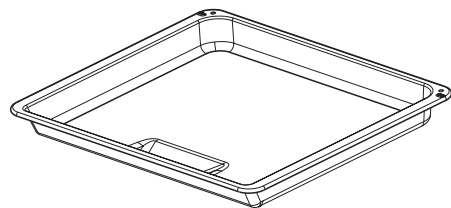
Cooker fittings:



*Baking tray**

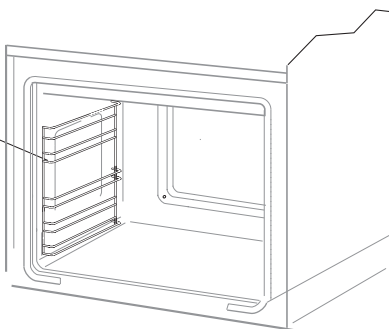


Grill grate
(drying rack)*



Frying tray*

Sideracks



**optional*

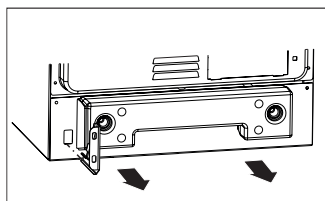
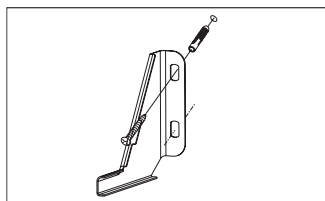
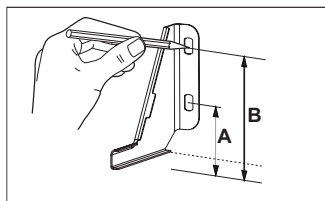
INSTALLATION

Installing the cooker

- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

Mounting the overturning prevention bracket.

The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.



Cooker, height 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

INSTALLATION

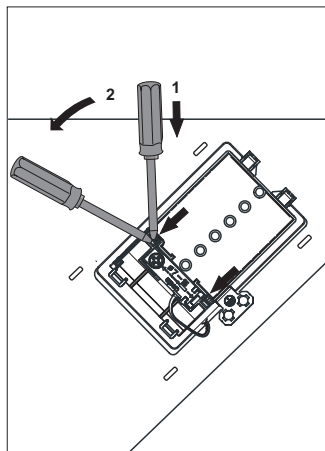
Electrical connection

Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

Fitting guidelines

The cooker is manufactured to work with three-phase alternating current (400V 3N~50Hz). The voltage rating of the cooker heating elements is 230V. The appliance can be configured for two phase power supply (400V 2N~50 Hz) by bridging the appropriate terminals according to wiring diagram. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker.



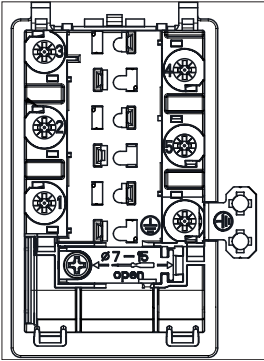
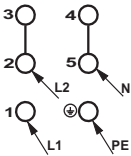
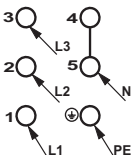
The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

Warning!

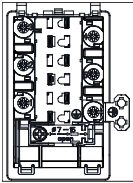
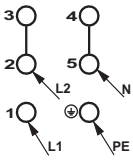
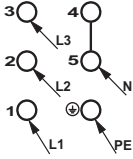
Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with $\oplus$. The electricity supply for the cooker must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the cooker to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

INSTALLATION

 Connection diagram Caution! Voltage of heating elements 230V Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the $\oplus$ PE terminal.				
				Recommended type of connection lead
1	For 400 V 2N~50Hz two-phase connection with a neutral conductor, terminals 2-3 are bridged and terminals 4-5 are bridged, individual phase conductors are connected to terminals 1 and 2-3 respectively, neutral conductor is connected to bridged terminals 4-5, and the protective earth conductor is connected to the earthing terminal $\oplus$.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm ²
2	For 400 V 3N~50Hz three-phase connection with a neutral conductor, terminals 4-5 are bridged, individual phase conductors are connected to terminals 1, 2, and 3 respectively, neutral conductor is connected to bridged terminals 4-5, and the protective earth conductor is connected to the earthing terminal $\oplus$.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm ²
L1, L2, L3 - phase conductors; N - neutral conductor; PE - protective earth (grounding) conductor The arrows in the above diagrams indicate where you need to connect the individual cable conductors.				

INSTALLATION

Important: To ensure compliance with the applicable safety requirements, a switch must be fitted which isolates all terminals and has a contact distance of at least 3 mm. (Can be a master switch).		Type of power supply cable
For 400V 2N~50Hz two-phase connection with a neutral conductor, terminals 2-3 are bridged and terminals 4-5 are bridged, individual phase conductors are connected to terminals 1 and 2-3 respectively, neutral conductor is connected to bridged terminals 4-5, and the protective earth conductor is connected to the earthing terminal (⊕).		H05VV-F4G4 4x 4 mm ²
For 400V 3N~50Hz three-phase connection with a neutral conductor, terminals 4-5 are bridged, individual phase conductors are connected to terminals 1, 2, and 3 respectively, neutral conductor is connected to bridged terminals 4-5, and the protective earth conductor is connected to the earthing terminal (⊕).		H05VV-F5G2,5 5x 2,5 mm ²
L1, L2, L3 - Live wires; N - Neutral wire; PE - Earth wire The arrows in the above diagrams indicate where you need to connect the individual cable wires.		

OPERATION

Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the cooker.
- Before using the oven, you have to clean your oven. Use a damp cloth with a mild detergent. Never use corrosive or abrasive cleaners.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully.

Important!

The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

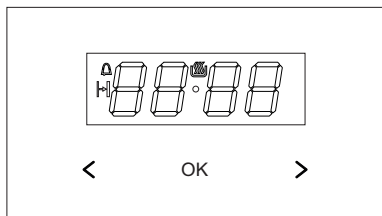
Important!

In ovens equipped with the electronic programmer, the time "0.00" will start flashing in the display field upon connection to the power supply.

The programmer should be set with the current time. (See *Electronic programmer*). If the current time is not set operation of the oven is impossible.

OPERATION

Electronic timer



- OK - button to select mode of operation
- > - plus button
- < - minus button
- - appliance on indicator
- 🔔 - Minute minder
- ⏱ - Duration

Set current time

When the appliance is plugged into the electrical mains supply, or when power is restored after power outage, the digital display will show flashing 0.00

- press and hold OK (or simultaneously the buttons < / >) until you will see • on the display and the dot below the symbol is flashing,
- press and hold the < / > buttons within 7 seconds to set the current time.

To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after time has been set. The dot below the • symbol will stop flashing. You can adjust the time later. To do this, press the < / > buttons simultaneously and adjust the current time while the dot below the • symbol is flashing.

Note:

The oven can be turned on when you see the • symbol on the display.

Minute Minder

You can active the Minute Minder at any time, regardless of the status of other functions. The Minute Minder can be set from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.

To set the Minute Minder:

- press the OK button, then the display will show flashing 🔔 symbol:
- use the < / > buttons to set the Minute Minder. The display will show the set time and Minute Minder symbol 🔔. Once the set time elapses, alarm sounds and the 🔔 flashes
- to mute the alarm press and hold OK or simultaneously press and hold < / >, the 🔔 symbol will be off and the display will show the current time.

Note!

If no button is touched, alarm will turn off automatically after approximately 7 minutes.

Timed operation

To set the appliance to switch off after a specific duration:

- set the operation mode knob and the temperature control knob to your preferred settings.
- press OK repeatedly until the display shows *dur* (duration) briefly and the ⏱ symbol will be flashing,
- set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the < / > buttons.

The set duration will be memorised after about 7 seconds. The display will show the current time and the ⏱ symbol. Once the Duration has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the ⏱ symbol will be flashing.

OPERATION

- set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position.,
- to mute the alarm press and hold **ok** or simultaneously press and hold **</>**, the  will be off and the display will show the current time.

Cancel settings

Timer and Timed operation settings may be cancelled at any time.

- to cancel the Duration, press **</>** simultaneously.

Cancel Minute Minder settings:

- press the **ok** button to select the minute minder,
- press the **</>** buttons

Change the beep tone

You can change the beep tones as follows:

- press and hold the **</>** button simultaneously,
- press **ok** to select *tone*, and the display will flash:
- press **</>** to select the desired tone:
use the **>** button to select tones 1 to 3
use the **<** button to select tones 3 to 1.

Adjust display brightness

You can adjust display brightness 1 to 9, where 1 is the darkest and 9 is the brightest. The brightness setting applies to an inactive control panel, i.e. when none of controls are used 7 seconds.

You can adjust display brightness as follows:

- simultaneously press the **</>** buttons
- press **ok** repeatedly to select the *bri* (brightness) setting — the settings can be accessed in sequence *ton* (tone) and *bri* (brightness).

- use the **</>** buttons to select the desired brightness
use the **>** button to select tones 1 to 9
use the **<** button to select tones 9 to 1.

Note:

The display is at its brightest setting when active, i.e. a control was touched within the last 7 seconds.

Night Mode

The display is dimmed during the night hours 22:00 — 06:00.

OPERATION

Meat Probe

Adjustment and display range: 30°C bis 99°C, Resolution: 1 Grad, Default set value: 80°C.

Meat probe is recognized automatically when temperature at meat probe is above 0°C.

If meat probe is plugged in, the two digits on the left side show the actual temperature at the meat probe and the two digits at the right side show the set point value.

If the probe temperature is lower than the minimum setting temperature of 30 °C, the display reads "30". If the probe temperature is higher than the maximum setting temperature of 99°C, the display reads the maximum setting temperature.

With plugging in the connector of the meat probe, the program is started and the nominal temperature is set to 80 °C. The value of the set temperature can be changed as long as the temperatures are displayed, but not when timer is still in start up mode.

The meat probe alarm can be reset by pressing any key.

An active meat probe program or a pending alarm can be reset by disconnecting the meat probe and pressing any key.

The use of temperature probe is recommended when cooking large portions of meat (at least 1 kg).

The use of temperature probe is not recommended when cooking poultry and meat with bones.

When not in use, disconnect the temperature probe from its socket and remove from oven chamber.

Important!

Use only original temperature probe supplied with the appliance.

The use of temperature probe is not recommended when cooking poultry and meat with bones.

When not in use, disconnect the temperature probe from its socket and remove from oven chamber.

Important!

Use only original temperature probe supplied with the appliance.

Recommended probe temperature settings

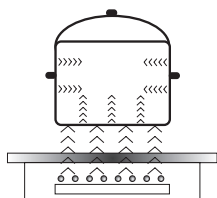
TYPE OF MEAT	TEMPERATURE [°C]
PORK Fillet Roast	85 - 90 80 - 85
BEEF Roast beef or fillet Rare Medium Well done	90 - 95 50 - 55 65 - 70 75 - 80
VEAL	85 - 90
LAMB	85 - 90
VENISON	80 - 85
FISH e.g. salmon trout, cod	80 - 85

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- thoroughly clean your induction hob first. The induction hob should be treated with the same care as a glass surface.
- switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- operate the appliance while observing all safety guidelines.

Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware.

These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

This requires the use of pots and pans whose base is ferromagnetic, in other words susceptible to magnetic fields.

Overall, induction technology is characterized by two advantages:

- the heat is only emitted by the cookware and its use is maximised,
- there is no thermal inertia, since the cooking starts immediately when the pot is placed on the hob and ends once it is removed.

Certain sounds can be heard during normal use of the induction hob, which do not affect its correct operation.

- Low-frequency humming. This noise arises when the cookware is empty and stops when water is poured or food is placed in the cookware.
- High-frequency whizz. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials at maximum heat setting. The noise intensifies when using two or more cooking zones at maximum heat setting. The noise will stop or reduce when heat setting is reduced.
- Creaking noise. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials. The noise intensity depends on how the food is cooked.
- Buzzing. Buzzing can be heard when electronics cooling fan operates.

The noises that can be heard during the normal appliance operation are the result of the cooling fan operation, cooking method, cookware dimensions, cookware material and the heat setting. These noises are normal and do not indicate a fault.

OPERATION

The protective device:

If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.

Fan: protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.

Temperature sensor: Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.

Pan detection: allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.

Pan detector

Pan detector is installed in induction hobs. Pan detector starts heating automatically when a pan is detected on a cooking zone and stops heating when it is removed. This helps save electricity.

- When an suitable pan is placed on a cooking zone, the display shows the heat setting.
- Induction requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table).

If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the  symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 10 minutes, the cooking zone will be switched off.

Switch off the cooking zone using the touch control sensor field rather than by removing the pan.



Pan detector does not operate as the on/off sensor.

The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.

Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

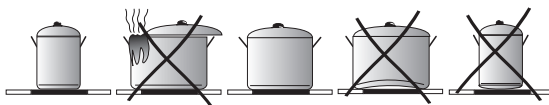
When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.

When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.

OPERATION

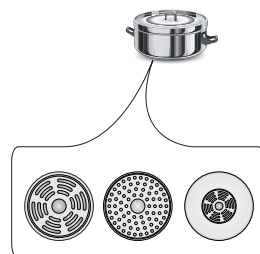
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

Select cookware for induction cooking



Cookware characteristics.

- Always use high quality cookware, with perfectly flat base. This prevents the formation of local hot spots, where food might stick. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution.
- Make sure that cookware base is dry: when filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- To determine if cookware is suitable, make sure that its base attracts a magnet.
- **Cookware base has to be flat for optimal temperature control by the induction module.**
- **The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.**
- **Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.**
- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



OPERATION

For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:

- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel cookware designed for induction cooking.

Marking of kitchen cookware		Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.
	Use magnetic cookware (enamelled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the „magnet test“. Find a generic magnet and check if it sticks to the base of the cookware.	
Stainless Steel	Cookware is not detected	
	With the exception of the ferromagnetic steel cookware	
Aluminium	Cookware is not detected	
Cast iron	High efficiency	
	Caution: cookware can scratch the hob surface	
Enamelled steel	High efficiency	
	Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended	
Glass	Cookware is not detected	
Porcelain	Cookware is not detected	
Cookware with copper base	Cookware is not detected	

Cookware size.

- In order to achieve best cooking results, use cookware with bottoms (ferromagnetic part) of the size corresponding to the size of the cooking zone.
- Using cookware with the bottom diameter smaller than the cooking zone size will reduce the effectiveness of the cooking zone and increase cooking time.
- Cooking zones have a lower pot detection limit that depends on the diameter of ferromagnetic part of the pot bottom and the pot material. The use of an unsuitable pot might lead to pot being undetected by a cooking zone.

OPERATION

Control Panel

- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your induction hob is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Touching of a sensor field is accompanied by an acoustic signal to acknowledge.



No objects should be placed on the sensor fields (this could cause an error). Touch sensor fields should be always kept clean.

Switch on the appliance

To switch on the appliance touch and hold the on/off sensor field (1) for at least 1 second. All displays (3) will show the number "0".



If none of the sensor fields is touched within 10 seconds, the appliance switches itself off.

Switch on the cooking zone

Once the appliance is switched on using the on/off touch sensor (1), select a cooking zone (5) within the next 10 seconds.

1. When a cooking zone selection sensor field (5) is touched, "0" on the corresponding heat setting indicator display will pulsate.
2. Set the desired heat setting using the "+" (2) or "-" (4) sensor fields.



If none of the sensor fields is touched within 10 seconds of switching on the appliance, the cooking zone switches off.



A cooking zone is active when its display shows a digit or a letter. This indicates the cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.

Selecting the cooking zone heat setting

When the cooking zone display (3) shows pulsating "0", start setting the desired heat setting using the "+" (2) or "-" (4) sensor field.

OPERATION

Switch off cooking zones

- A given cooking zone must be active. Heat setting display pulsates.
- To switch off a cooking zone touch the on/off sensor field or touch the sensor (5) for 3 seconds.

Switch off the appliance

- The appliance operates when at least one cooking zone is on.
- To switch off the appliance touch the on/off sensor (1).

If a cooking zone is still hot, the relevant display (3) will show the letter "H" to indicate residual heat.

Booster function "P"

The Booster Function increases the nominal power of the Ø 210 mm cooking zone from 2000W to 3000W,

Ø 160 mm cooking zone from 1200W to 1400W,

In order to activate the Booster function, select the cooking zone, set the heat setting to "9" and then touch the "+" (2) sensor field again. The letter "P" will be shown on the display.

To deactivate the Booster function, touch the "-" (4) sensor field to reduce the heat setting or lift the cookware from the cooking zone.



For 210 mm and 160 mm cooking zone, operation of the Booster function is limited to 10 minutes. Once the Booster function is automatically deactivated, the cooking zone continues to operate at its nominal power.

The Booster function can be reactivated, provided the appliance electronic circuits and induction coils are not overheated.

When the pot is lifted from the cooking zone when the Booster function is in operation, it remains active and the countdown continues.

When the appliance electronic circuits or induction coils overheat when the Booster function is in operation, it is automatically deactivated. The cooking zone continues to operate at its nominal power.

OPERATION

Booster function control



Depending on the model, the cooking zones are paired vertically or crosswise. Total power is shared within the paired cooking zones.

If you attempt to enable the Booster function for both cooking zones simultaneously, the maximum power available would be exceeded. In that case the heat setting of the first activated cooking zone will be reduced to the highest level available.

The child lock function

The Child Lock function protects the appliance from inadvertent operation by children. The appliance can be operated once the child lock function has been released.

The Child Lock function can be set when the appliance turned on or off.

Turn Child Lock on/off

Touch and hold sensor (7) for 5 seconds to turn Child Lock on/off. Indicator light (9) is on when the Child Lock function is on.



The Child Lock function remains set until it is released even after the appliance has been switched off and then switched on again. Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.

Residual heat indicator

Heat energy that remains accumulated in the cooking zone after cooking is called the residual heat. The appliance displays two different levels of residual heat. When a cooking zone temperature is above 60°C and the cooking zone or the appliance is switched off, the relevant cooking zone display will show the letter "H". Residual heat indication is displayed as long as the cooking zone temperature exceeds 60°C. When a cooking zone temperature is between 45°C and 60°C, the relevant cooking zone display will show the letter "h" indicating low residual heat. When a cooking zone temperature is below 45°C the residual heat indication is turned off.



When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!



During failure of power supply "H" residual heat indicator is not displayed. However, cooking zones may still be hot!

OPERATION

Limiting the operating time

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.

If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatic warm-up function

- Touch sensor **(5)** to activate the selected cooking zone
- Then touch "+" **(2)** or "-" **(4)** to set the desired heat setting in the 1-8 range and then touch sensor **(5)** again.
- The display will alternate between the letter A and the heat setting.

After a certain time of operation at boosted power, the cooking zone switches back to the heat setting set, which will be shown on the display.

Cooking heat setting	The duration of the automatic warm-up function (minutes)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



If a pot is lifted from the cooking zone and replaced before the warm-up countdown is completed, the warm-up function will resume and countdown will continue until completed.

OPERATION

Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

Set the Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

- Touch cooking zone selection sensor field (5) to select a cooking zone. The number "0" will pulsate.
- Touch "+" (2) or "-" (4) sensor field to set the desired heat setting ranging from 1 to 9.
- Then activate timer by touching (6) sensor fields within 10 seconds.
- Touch "+" (2) or "-" (4) sensor field to set the desired cooking time (01 to 99 minutes).
- Timer indicator light (8) of a relevant cooking zone will be on.



Timer countdown can be set independently for all cooking zones.



If more than one timer is set the shortest duration is displayed. Timer indicator light (8) of a relevant cooking zone will flash.

Change Timer Duration

Timer Duration setting can be changed at any time.

- Touch cooking zone selection sensor field (5) to select a cooking zone. The display will pulsate.
- Then activate timer by touching (6) sensor fields within 10 seconds.
- Use "+" (2) or "-" (4) sensor field to adjust the timer setting.

Check Timer Duration

To check progress of Timer countdown at any time, touch the timer sensor field (6). Timer indicator light (8) of a relevant cooking zone will flash.

OPERATION

Stop the Timer

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Touch cooking zone selection sensor field **(5)** to select a cooking zone. The display will become bright.
- Then touch and hold sensor **(6)** for 3 seconds or adjust duration using the "+" **(2)** or "-" **(4)** down to "00"

Kitchen Timer

When no cooking zones are in use, the Timer function can be used as a regular Kitchen Timer.

Set Kitchen Timer

When the appliance is off:

- Switch on the appliance by touching the on/off sensor **(1)**.
- Then touch sensor **(6)** to activate kitchen timer.
- Use "+" **(2)** or "-" **(4)** sensor field to adjust the Kitchen Timer setting.

Stop Kitchen Timer

When the set Duration has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Touch and hold sensor **(6)** for 3 seconds or adjust duration using the "+" **(2)** or "-" **(4)** down to "00"
- Kitchen Timer function does not affect cooking zone operation.



Kitchen timer is reset when the timer function is activated.

OPERATION

Keeping food warm

Keep warm function allows for keeping food warm on a cooking zone. The selected cooking zone operates at a low heat setting. Cooking zone's heat setting is automatically adjusted so that food temperature is kept at a temperature of about 65°C. Thanks to this, ready to serve, warm food retains its taste and does not stick to the pot's bottom. This function can be also used to melt butter or chocolate.

For the keep food warm function to operate correctly, use a flat base pot or frying pan, so that base temperature is accurately measured by the temperature sensor fitted in the cooking zone. The Keep Warm function can be activated for any cooking zone.

Due to a risk of the growth of microorganisms, it is not recommended to keep food warm for a long time, so the Keep Warm function is switched off after 2 hours.

Keep warm setting is an additional heat setting available between **"0"** and **"1"** and is indicated on the display as **"L"**.

Keep warm setting is activated in the same way as described in the section

Switch on the cooking zone

Keep warm setting is deactivated in the same way as described in the section

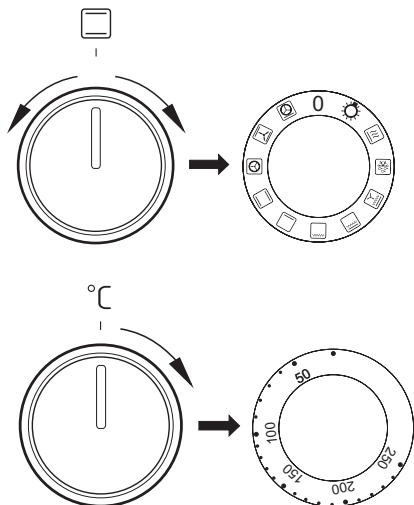
Switch off cooking zones

OPERATION

Oven functions and operation.

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, the grill or the ultra-fan heater. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, and the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "●"/"0".

Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off



Independent oven lighting
Set the knob in this position to light up the oven interior.



Rapid Preheating

Ring heater and roaster on. Use to preheat the oven.



Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

OPERATION



Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).



Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



Convection with ring heating element

Setting the knob in this position allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the oven chamber. Lower baking temperatures than in the conventional oven can be used. Heating the oven up in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven.



Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



Convection with ring heating element and bottom heater on

With this setting the convection fan and bottom heater are on, which increases the temperature at the bottom of the cooked dish. Intense heat from the bottom, moist cakes, pizza.



Switching on the oven is indicated by two signal lights, **3**, **4**, turning on. The **4** light turned on means the oven is working. If the **3** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **3** light goes out for the first time. When baking, the **L** light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **4** signal light may also turn on at the knob position of "oven chamber lighting".

OPERATION

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill ,
 - Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
 - Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 210°C (200°C*), but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.

*oven door with 2 glass panels

Warning!

When using function grill it is recommended that the oven door is closed. When the grill is in use accessible parts can become hot.

It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the cooker hob.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		210 (200*)	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Beef		160 - 180	2	120 - 160
Beef		180 - 190	2	100 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 150
Pork		160 - 190	2	90 - 150
Pork		180 - 190	2	100 - 150
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Chicken		175 - 190	2	60 - 70
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

* oven door with two glass panels

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

¹⁾ Preheat

²⁾ Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

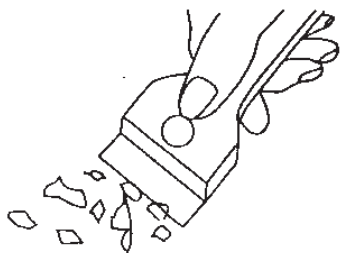
CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the “●”/“0” position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Ceramic hob

- The hob should be cleaned regularly after each use. If possible, it is recommended that the hob is washed while still warm (after the heating zone indicator goes off). Do not allow the hob to get heavily stained; particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids.
- When cleaning do not use cleaning agents with a strong abrasive effect, such as e.g. scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on. They may scratch the hob surface, causing irreversible damage.
- Large spillages that are firmly stuck to the hob can be removed by a special scraper; but be careful not to damage the ceramic hob frame when doing this.



Caution! The sharp blade should always be protected by adjusting the cover (just push it with your thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument – keep out of reach of children.

- Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing-up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.

CLEANING AND MAINTENANCE

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

• Steam Cleaning function:

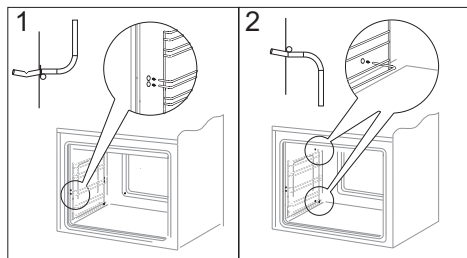
- pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
- close the oven door,
- set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position 
- heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
- open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,

CLEANING AND MAINTENANCE

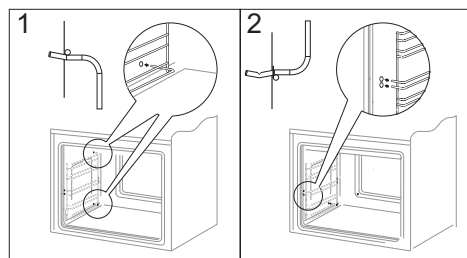
Wire shelf supports

(Telescopic guides do not appear in all furnace models)

Wire shelf supports are easy to remove for washing. Pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.

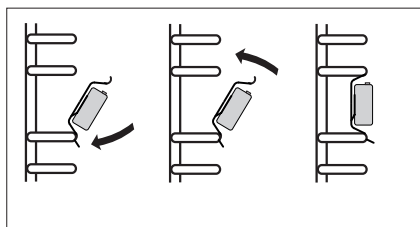
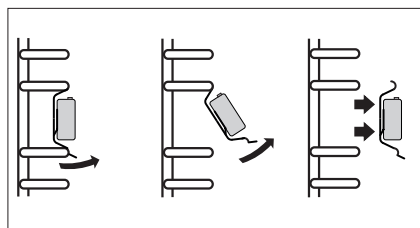


Removing wire shelf supports



Installing wire shelf supports

The runners should be taken out and washed along with the side racks. Before putting trays on the telescopic runners they should be pulled out (if the oven is warmed up the runners should be pulled out by hooking the back edge of trays on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with a tray.

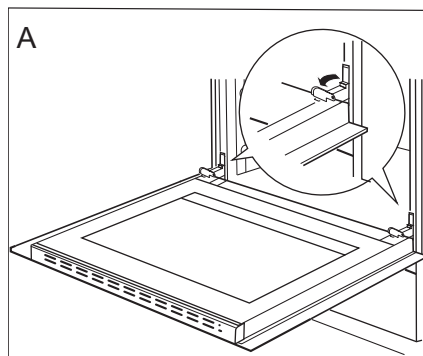


**optional*

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

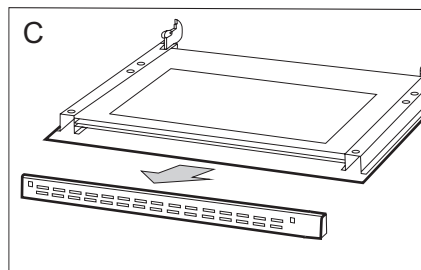
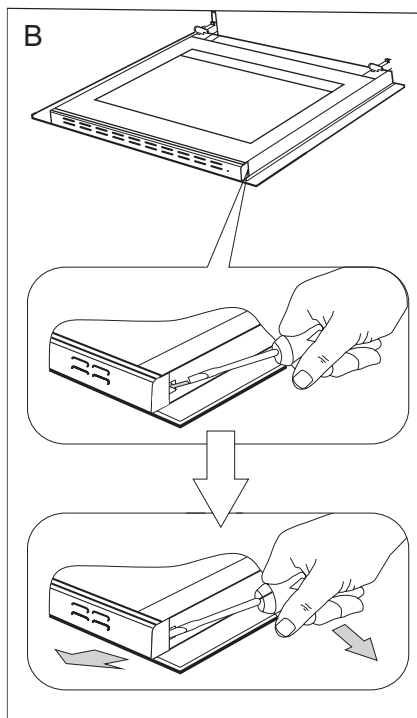
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



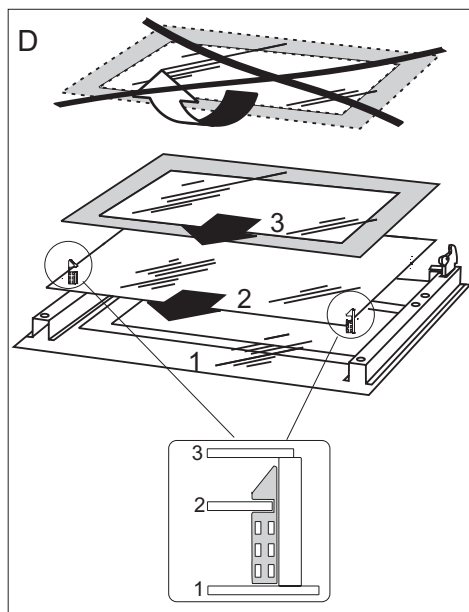
CLEANING AND MAINTENANCE

3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D,D1).

4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.

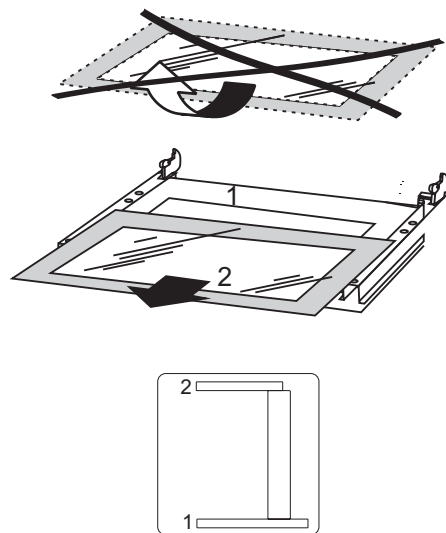
Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



*Removal of the internal glass panel
3 glass*

D1



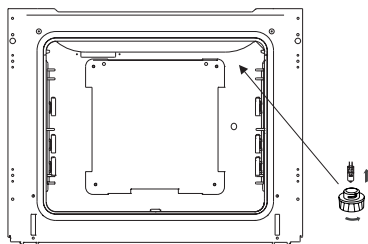
*Removal of the internal glass panel
2 glass*

CLEANING AND MAINTENANCE

Replacing the halogen bulb in the oven

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
5. Replace the halogen bulb in its socket.
6. Screw in the lamp cover.



Oven lighting

Note: Make sure not to touch the halogen directly with your fingers!

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

CLEANING AND MAINTENANCE

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below.

Before calling the customer support centre or the GRAM service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1.The appliance does not work.	break in power supply	check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with a new one
2.The programmer display shows "0.00".	the appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see ' <i>Use of the programmer</i> ').
3. The oven lighting does not work	the bulb is loose or damaged	tighten up or replace the blown bulb (see Chapter <i>Cleaning and Maintenance</i>)
4.A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H“ is shown.	limited cook time	- switch on the cooking zone again
5. Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot	a power outage or the appliance has been disconnected	residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again
6. Induction hob makes buzzing sound.	this is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
7. Induction hob makes hissing and whistling sounds	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils	
8. Hob cooking surface is cracked.	Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
9.When the problem is still not remedied.	Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre. Important! You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	
10. E2 symbol displayed	Induction coil overheated	insufficient cooling, check if cookware complies, with requirements listed.

TECHNICAL DATA

Voltage rating	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Power rating	max. 10,5 kW
Cooker dimensions H/W/D	60 / 50 / 85 cm

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

