

HÖGKLASSIG

lv

et



Design and Quality
IKEA of Sweden



LATVIEŠU

Pilnu IKEA apstiprināto pēcpārdošanas pakalpojumu sniedzēju sarakstu un tālruņa numurus, lūdzu, skatiet šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē.



EESTI

IKEA müügijärgsete teeninduspunktide ja vastavate kohalike telefoninumbrite täieliku loendi leiate selle kasutusjuhendi viimaselt leheküljelt.

LATVIEŠU	4
EESTI	32

Saturs

Drošības informācija	4	Kopšana un tīrīšana	23
Drošības norādījumi	6	Problēmrisināšana	23
Uzstādīšana	9	Tehniskie dati	27
Elektrības padeves pieslēgšana	9	Energoefektivitāte	28
Izstrādājuma apraksts	11	Apsvērumi par vides aizsardzību	29
Izmantošana ikdienā	13	IKEA GARANTIJA	29
Fleksibla indukcijas gatavošanas zona	16		
Gatavošanas tabula	20		
Padomi ir ēdiena gatavošanas traukiem	21		

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Drošības informācija

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiet šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

Bērnu un īpaši jutīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.

- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājstāvētniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabāiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves pirms apkopes veikšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.

- **UZMANĪBU!** Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Elektrības padeves vada bojājuma gadījumā, lai izvairītos no negadījumiem, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai kvalificētam speciālistam.
- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

Drošības norādījumi

Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS! Ierīci drīkst uzstādīt tikai pilnvarots speciālists.



Ievērojiet ierīces komplektācijā iekļautās montāžas instrukcijas.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiēt un nelietojiet bojātu ierīci.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiēt ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.

- Pārliedzinieties, ka vieta zem plīts virsmas ir pietiekoša gaisa cirkulācijai.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnēm, pārliedzinieties uzstādīt neuzliesmojošu atdalošo paneli zem ierīces, lai novērstu piekļuvi apakšpusei.

Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS! Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visus elektrisko savienojumu darbus vajadzētu veikt pilnvarotam speciālistam.
- .
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliedzinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliedzinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai

kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.

- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliedzinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektrīķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktlīdzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkotai ar izolācijas ierīci, kura ļauj jums atvienot ierīci no strāvas padeves visos polos. Izolācijas ierīcei ir jābūt aprīkotai ar vismaz 3 mm platu atvērumu starp kontaktiem.

Lietošana

-  **BRĪDINĀJUMS!** Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliedzinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusī, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiosimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādi.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

-  **BRĪDINĀJUMS!** Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarstas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

-  **BRĪDINĀJUMS!** Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa, lai izvairītos no apdegumu riska.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Ievērojiet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus,

šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājssaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājssaimniecības telpu apgaismojumam.

Utilizācija

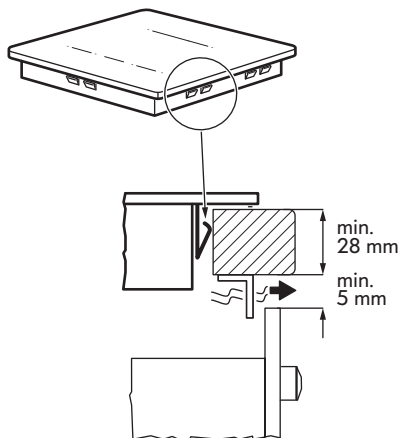
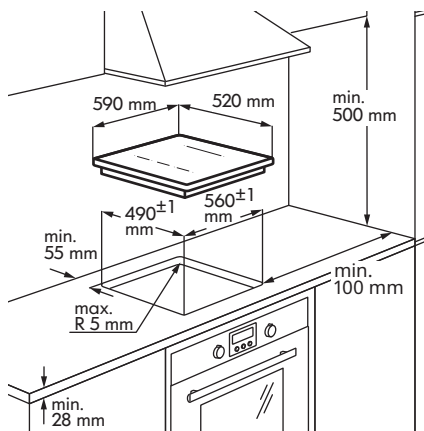


BRĪDINĀJUMS! Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

Uzstādīšana

Vispārēja informācija



Veicot uzstādīšanu, jāievēro tās valsts spēkā esošos likumus, nosacījumus, direktīvas un standartus (elektriskās drošības prasības un noteikumus), kurā tiek uzstādīta ierīce.

- Sīkāk par uzstādīšanu skatiet Montāžas norādījumus.

- Ja zem plīts virsmas nav cepeškrāsns, uzstādiet atdalošo paneli zem ierīces atbilstoši montāžas norādījumiem.
- Bļīvējumam starp iekārtu un darbvirsmu neizmantojot silikona bļivēšanas masu.

Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".



BRĪDINĀJUMS! Visus elektrisko savienojumu darbus var veikt pilnvarots speciālists.

Elektriskais savienojums

- Pirms pieslēgšanas pārbaudiet, vai ierīces nominālais spriegums, kas norādīts uz tehnisko datu plāksnītes, atbilst mājas elektrosistēmas sprieguma parametriem. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz plīts apakšējā ietvara.

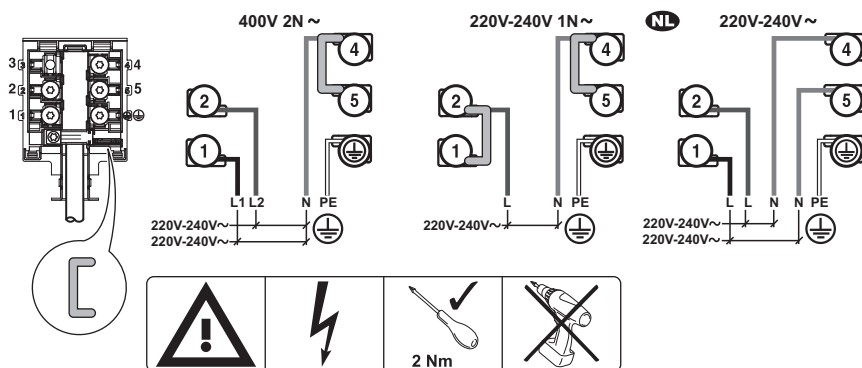
- Rīkojieties saskaņā ar savienojuma diagrammu (tā atrodas zem plīts ietvara virsmas).
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas, kuras piegādā rezerves daļu serviss.
- Šī ierīce nav aprīkota ar barošanas kabeli. Jums jāiegādājas pareizais kabelis no specializēta izplatītāja. Vienfāzes vai divfāzu savienojumam nepieciešams barošanas kabelis ar vismaz 70 °C temperatūras stabilitāti. Kabelim nepieciešamas obligātas galu uznavas. Saskaņā ar IEC noteikumiem vienfāzes savienojumam jāizmanto: barošanas

kabelis 3 x 4 mm², un divfāzu savienojumam: barošanas kabelis 4 x 2,5 mm². Obligāti ievērojiet konkrētās valsts noteikumus.

- Izveidotajā vadojumā nepieciešams iekļaut atvienošanas veidu.
- Savienojums un savienojuma posmi jāveic atbilstoši savienojuma diagrammā norādītajam.

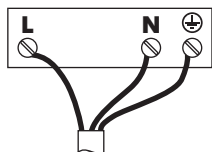
- Zemējuma vads tiek pieslēgts spaiļei un tam jābūt garākam nekā vadiem, pa kuriem plūst strāva.
- Nostipriniet savienojamo kabeli ar kabeļa stiprinājumu vai skavām.

Savienojumu shēma



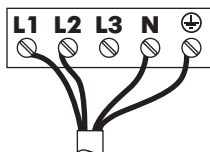
- i** Ievietojiet šuntus  starp skrūvē, kā tas parādīts.

Galvenais strāvas pieslēgums vienfāzes divfāzu **NL** Galvenais strāvas pieslēgums divfāzu



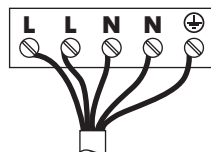
Vadu krāsas:

 Dzeltena /zaļa
N Zila
L Melna vai brūna



Vadu krāsas:

 Dzeltena /zaļa
N Zila
L1 Melna
L2 Brūna



Vadu krāsas:

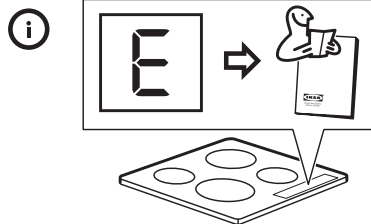
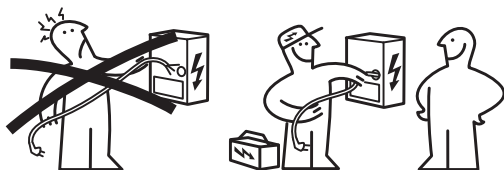
 Dzeltena /zaļa
N Zila
N Zila
L Melna
L Brūna

- i** Cieši pievelciet spaiļu skrūves!

Kad plīts ir pievienota pie strāvas, pārbaudiet, vai visas gatavošanas zonas

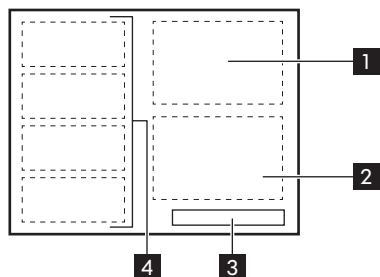
darbojas. Uzlieciet katliņu ar nedaudz ūdens uz gatavošanas zonas un iestatiet jaudas iestatījumu katrai zonai uz maksimālo līmeni uz īsu laiku.

- i** Ja pēc plīts pirmās ieslēgšanas reizes displejā parādās simbols **E3** vai **E8**, skatiet sadaļu "Problēmrisināšana".



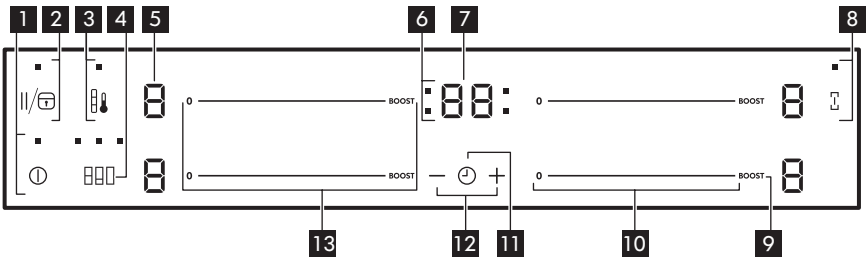
Izstrādājuma apraksts

Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1** Viena gatavošanas zona (170 x 265 mm)
2300 W, ar Booster 3200 W
- 2** Viena gatavošanas zona (170 x 265 mm)
2300 W, ar Booster 3200 W
- 3** Vadības panelis
- 4** Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona
(440 x 220 mm), ar Booster 3600 W

Vadības paneļa izkārtojums



- 1 ⓘ Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.
- 2 ⏻ Lai ieslēgtu vai atslēgtu Apturēt / Bērnus drošības.
- 3 🔒 Lai ieslēgtu vai atslēgtu iepriekšiestatīta gatavošana.
- 4 [Icons] Lai pārslēgtos starp Multi-Flexi režīmiem.
- 5 Jaudas pakāpes rādīšanai.
- 6 Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
- 7 Taimera displejs: 00 - 99 minūtes.

- 8 ⏮ Lai ieslēgtu vai atslēgtu Bridge.
- 9 **BOOST** Lai aktivizētu Booster.
- 10 Jaudas pakāpes iestatīšanai: 0 - 9.
- 11 ⌚ Lai izvēlētos Taimeris funkcijas.
- 12 +/- Lai palielinātu vai samazinātu laiku.
- 13 Rāda jaudas pakāpi elastīgai indukcijas gatavošanas zonai.

Jaudas iestatījumu displeji

Displejs	Apraksts
[0]	Gatavošanas zona ir izslēgta.
[1] - [9]	Gatavošanas zona darbojas.
[⏻]	Apturēt darbojas.
[P]	Booster darbojas.
[E] + cipars	Radusies kļūda. Skatiet sadaļu "Problēmrisināšana".
[H]	Gatavošanas zona vēl ir karsta (atlikušais siltums).
[L]	Bērnus drošības darbojas.
[F]	Nepareizi vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.
[-]	Automātiskā izslēgšanās darbojas.
[I-] / [I+] / [I=]	Iepriekšiestatīta gatavošana Darbojas režīms.

Atlikušā siltuma indikators

- ⚠ BRĪDINĀJUMS!** Risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ. Pēc ierīces izslēgšanas nepieciešams noteikts laiks, lai gatavošanas zona atdzistu. Skatiet atlikušā siltuma indikatoru .

Lietojiet atlikušo siltumu, lai izkausētu produktus un saglabātu tos siltus

Izmantošana ikdienā

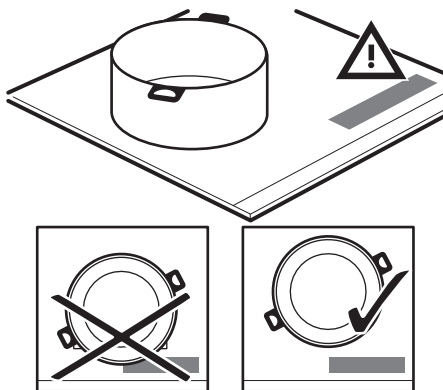
① Ieslēgšana/izslēgšana

Pieskarieties  1 sekundi, lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.

Ēdiena gatavošanas trauku novietošana

- i** Nepārklājiet vadības paneli ar ēdiena gatavošanas traukiem vai citiem priekšmetiem. Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa. Pastāv apdegumu un elektronisko daļu bojājumu risks.

Lieciet ēdiena gatavošanas traukus izvēlētās zonas centrā. Pārliecinieties, ka ēdiena gatavošanas trauks nepārsniedz zonas marķējumu.



Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēdz ierīci, ja;

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt jaudas iestatījumu pēc ierīces ieslēgšanas;
- jebkurš simbols tika noreģistrēts ilgāk par 10 sekundēm (ar pannu, diviļi utt.);
- jūs pēc zināma laika neizslēdzat gatavošanas zonu vai arī nemaināt jaudas iestatījumu, vai arī pārkaršanas gadījumā (piem., kad katliņš izvērsas sauss). Iedegas simbols . Pirms nākamās lietošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu uz .

Jaudas iestatījums	Automātiskā izslēgšanās pēc
- -	6 stundām
-	5 stundām
	4 stundām
-	1,5 stundām

Izmantojot nepiemērotus virtuves traukus, sakarsēšanas zonas displejā sāk mirgot apzīmējums un pēc 2 minūtēm gatavošanas zonas displejs izslēdzas.

Jaudas iestatījuma regulēšana

Pieskarities jaudas izvēles slēdzim vēlamajā jaudas līmenī. Iespējams noregulēt pa kreisi vai pa labi. Neatļaidiet, pirms nav sasniegta pareizā jaudas pakāpe.



Booster funkcijas lietošana

Booster funkcija nodrošina papildu jaudu indukcijas gatavošanas zonām. Pieskarities pie **BOOST**, lai aktivizētu to, displejā iedegas . Pēc maksimums 10 minūtēm, indukcijas gatavošanas zonas automātiski atgriezīsies uz jaudas iestatījumu.

Bridge funkcija

Funkcija apvieno divas labās puses gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena. Sākumā iestatiet jaudas pakāpi vienai no gatavošanas zonām.

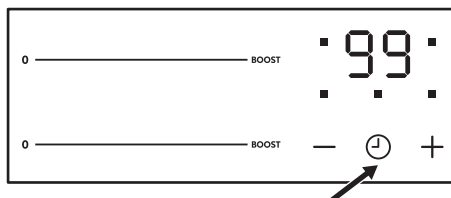
Lai aktivizētu funkciju, pieskarities pie . Lai iestatītu vai mainītu jaudas pakāpi, pieskarities vienam no simboliem.

Lai deaktivizētu funkciju pieskarities pie . Gatavošanas zonas pārstāj darboties kopā.

Taimera lietošana

Vairākkārt pieskarities pie , līdz vēlamās gatavošanas zonas indikators mirgo.

Piemēram, priekšējai labās puses zonai.



Pieskarities taimera vai , lai iestatītu laiku no **00** līdz **99** minūtēm. Kad gatavošanas zonas indikators sāk mirgot lēnāk, sākas laika atskaite. Iestatiet jaudas iestatījumu.

Ja jaudas iestatījums ir iestatīts un laiks beidzas, atskanēs skaņas signāls, mirgo **00** un gatavošanas zona izslēdzas. Ja gatavošanas zona netiek lietota un iestatītais laiks ir beidzies, atskan skaņas signāls un mirgo **00**.

Pieskarities , lai izslēgtu funkciju izvēlētajai gatavošanas zonai, un šīs gatavošanas zonas indikators mirgos ātrāk. Pieskarities , un atlikušais laiks tiks atskaitīts līdz **00**. Gatavošanas zonas indikators nodziest.

Apturēt

Funkcija iestata zemāko jaudas iestatījumu visās ieslēgtajās gatavošanas zonās . Kad funkcija darbojas, jaudas iestatījumu mainīt nevar. Funkcija neaptur taimera funkciju.

- Lai aktivizētu šo funkciju, pieskarities , iedegsies simbols .

- Lai deaktivizētu šo funkciju, pieskarieties . Aktivizēts iepriekš iestatītais jaudas iestatījums.

Bērnu drošības

Šī funkcija nepieļauj nejaušu ierīces ieslēgšanu un lietošanu.

Lai ieslēgtu funkciju:

- Ieslēdziet atkal ierīci ar . Neiestatiet jaudas iestatījumu.
- Piespiediet  4 sekundes. Iedegsies simbols .
- Izslēdziet atkal ierīci ar .

Lai izslēgtu funkciju:

- Ieslēdziet atkal ierīci ar . Neiestatiet jaudas iestatījumu. Piespiediet  4 sekundes. Iedegsies simbols .
- Izslēdziet atkal ierīci ar .

Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi vārīšanai laikā:

- Ieslēdziet atkal ierīci ar . Iedegsies simbols .
- Piespiediet  4 sekundes. Iestatiet jaudas iestatījumu 10 sekunžu laikā. Ierīci var lietot.
- Kad ierīce tiek izslēgta ar , funkcija atkal darbojas.

OffSound Control - Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana

Skaņas signālu deaktivizēšana

Izslēdziet ierīci.

Piespiediet  3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas. Pieskarieties  3 sekundes, iedegsies  un tiks ieslēgta skaņa.

Pieskarieties , iedegsies , un skaņa tiks izslēgta.

Kad šī funkcija ir aktivizēta, skaņas var dzirdēt tikai tad, kad:

- jūs pieskaraties .
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

Skaņas signālu aktivizēšana

Izslēdziet ierīci.

Piespiediet  3 sekundes. Ekrāns ieslēgsies un izslēgsies. Pieskarieties  3 sekundes.

Iedegsies , jo skaņa ir izslēgta.

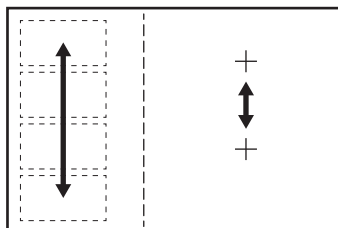
Pieskarieties , iedegas . Skaņa ir ieslēgta.

Jaudas apmaiņas funkcija

Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām. Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katrai fāzei ir maksimālā elektrības slodze. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Prioritāte vienmēr tiek piešķirta pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumam. Atlikusī jauda tiks sadalīta starp iepriekš aktivizētajām gatavošanas zonām pretēji atlases kārtībai.
- Karsēšanas iestatījuma displejs zonai ar samazināto jaudu mainās starp atlasīto sildīšanas iestatījumu un pazeminātās karsēšanas jaudas iestatījumu.
- Uzgaidiet, līdz displejs pārstāj mirgot, vai samaziniet pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karstuma iestatījumu. Gatavošanas zonas turpinās darboties samazinātā karstuma iestatījumā. Nepieciešamības gadījumā varat manuāli mainīt gatavošanas zonu karsēšanas iestatījumus.

Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



Fleksibla indukcijas gatavošanas zona

⚠ BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

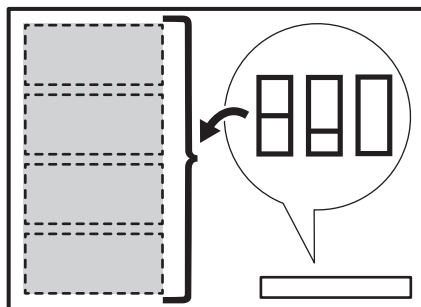
Multi-Flexi režīms

Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona sastāv no četriem segmentiem. Segmentus var apvienot divās dažādu izmēru gatavošanas zonās vai vienā lielā gatavošanas zonā. Segmentu kombināciju var izvēlēties, izvēloties režīmu, kas atbilst ēdiena gatavošanas trauka, kuru vēlaties lietot, izmēram. Pastāv trīs režīmi: Multi-Flexi režīma 2 + 2 sekcijas (aktivēts automātiski, ieslēdzot plīti), Multi-Flexi režīma 3 + 1 sekcijas un Multi-Flexi režīma 4 sekcijas.

i Lai iestatītu jaudas pakāpi, lietojiet divus kreisās puses jaudas izvēles slēdžus.

Pārslēgšanās no viena režīma uz otru

Lai pārslēgtos no viena režīma uz otru, lietojiet simbolu:

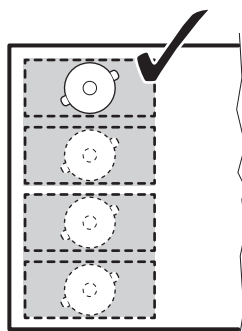


i Kad pārejat no viena režīma uz otru, jaudas pakāpe tiek atkal iestatīta pozīcijā 0.

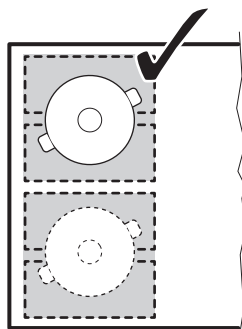
Ēdiena gatavošanas trauku diametrs un pozīcija

Izvēlieties režīmu atbilstoši ēdiena gatavošanas trauka izmēram un formai. Ēdiena gatavošanas traukam ir pēc iespējas vairāk jānokļāj izvēlētajā zonā. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku izvēlētajās zonas centrā!

Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku, kura diametrs ir mazāks par 160 mm, viena segmenta centrā.



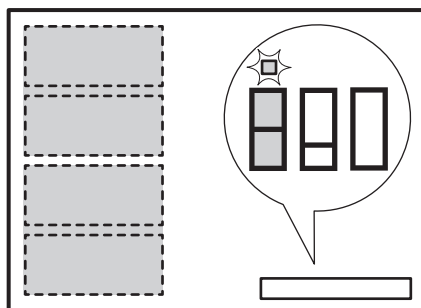
Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku, kura diametrs ir lielāks par 160 mm, starp diviem segmentiem.



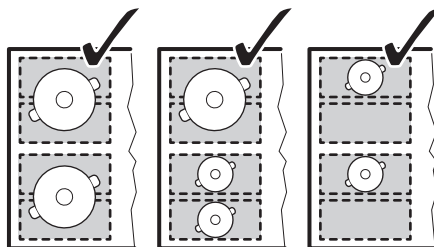
Multi-Flexi režīma 2 + 2 sekcijas

Šis režīms ir aktīvs, ieslēdzot plīts virsmu. Tas savieno segmentus divās atsevišķās gatavošanas zonās. Jaudas pakāpi var mainīt katrai zonai atsevišķi. Lietojiet divus kreisās

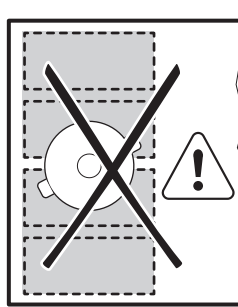
puses jaudas izvēles slēdžus.



Pareiza ēdiena gatavošanas trauka pozīcija

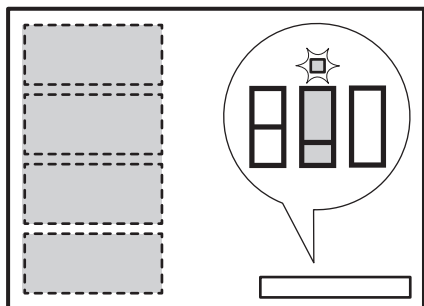


Nepareiza ēdiena gatavošanas trauka pozīcija:



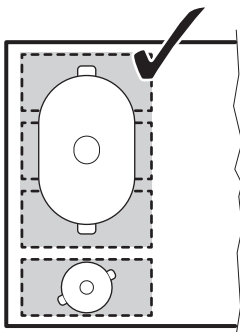
Multi-Flexi režīma 3 + 1 sekcijas

Lai aktivizētu režīmu, piespiediet , līdz redzat pareizā režīma indikatoru. Šis režīms apvieno trīs aizmugurējos segmentus vienā gatavošanas zonā. Viens priekšējais segments nav pievienots un darbojas kā atsevišķa gatavošanas zona. Jaudas pakāpi var mainīt katrai zonai atsevišķi. Lietojiet divus kreisās puses jaudas izvēles slēdžus.

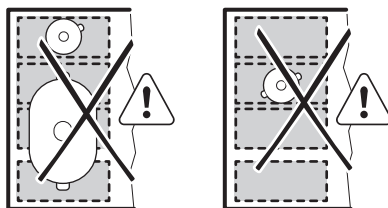


Pareiza ēdiena gatavošanas trauka pozīcija

Lai lietotu šo režīmu, ēdiena gatavošanas trauks jānovieto uz trijiem savienotajiem segmentiem. Ja lietojat ēdiena gatavošanas trauku, kas ir mazāks par diviem segmentiem, displejā redzams , un zona izslēdzas pēc 2 minūtēm.

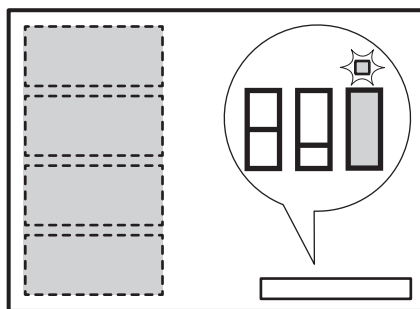


Nepareiza ēdiena gatavošanas trauka pozīcija:



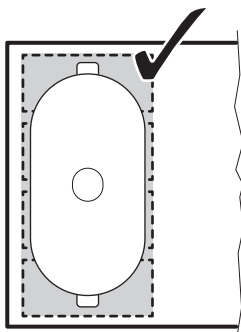
Multi-Flexi režīma 4 sekcijas

Lai aktivizētu režīmu, piespiediet , līdz redzat pareizā režīma indikatoru. Šis režīms apvieno visus segmentus vienā gatavošanas zonā. Lai iestatītu jaudas pakāpi, lietojiet vienu no kreisās jaudas izvēles slēdžiem.

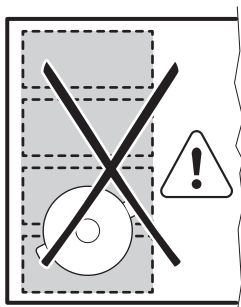


Pareiza ēdiena gatavošanas trauka pozīcija

Lai lietotu šo režīmu, ēdiena gatavošanas trauks jānovieto uz četriem savienotajiem segmentiem. Ja lietojat ēdiena gatavošanas trauku, kas ir mazāks par trijiem segmentiem, displejā redzams , un zona izslēdzas pēc 2 minūtēm.



Nepareiza ēdiena gatavošanas trauka pozīcija:



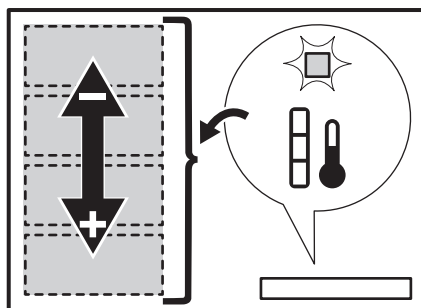
🔥 Iepriekšiestatīta gatavošana režīms

Šī funkcija ļauj jums noregulēt temperatūru, pārvietojot ēdiena gatavošanas traukus citā pozīcijā uz indukcijas gatavošanas zonas.

Funkcija sadala indukcijas gatavošanas zonu trijās zonās ar dažādām jaudas pakāpēm. Plīts virsma nosaka ēdiena gatavošanas trauka pozīciju un iestata jaudas pakāpi, kas atbilst šai pozīcijai. Ēdiena gatavošanas traukus var novietot priekšā, vidū un aizmugurē. Ja novietojat ēdiena gatavošanas

trauku priekšpusē, jūs varēsiet izmantot augstāko jaudas pakāpi. Jaudas pakāpi var samazināt, pārvietojot ēdiena gatavošanas trauku uz vidū vai aizmuguri.

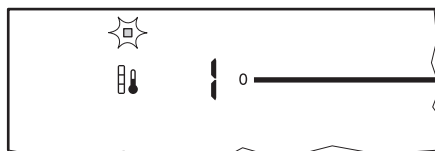
i izmantojot šo funkciju, lietojiet tikai vienu katlu.



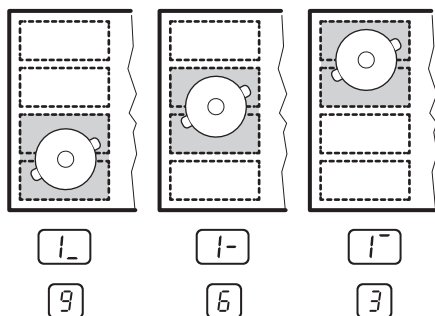
Vispārēja informācija:

- minimālais ēdiena gatavošanas trauku apakšas diametrs, izmantojot šo funkciju, ir 160 mm.
- jaudas pakāpes displejs aizmugurējam kreisās puses jaudas izvēles slēdzim norāda ēdiena gatavošanas trauka pozīciju uz indukcijas gatavošanas zonas.

Priekšpuse **[1-]**, vidus **[1-]**, aizmugure **[1-]**.



- Jaudas pakāpes displejs priekšējam kreisās puses jaudas izvēles slēdzim norāda sildīšanas pakāpi. **Lai mainītu jaudas pakāpi, lietojiet priekšējo kreisās puses jaudas izvēles slēdzi.**
- Aktivizējot funkciju pirmo reizi, jūs iegūsiet jaudas pakāpi **[9]** priekšējai pozīcijai, **[6]** vidējai pozīcijai un **[3]** aizmugurējai pozīcijai.



Jaudas pakāpi var mainīt katrai pozīcijai atsevišķi. Plīts virsma iegaumēs jūsu jaudas pakāpes nākamreiz, kad aktivizēsiet šo funkciju. Ja noticis elektroenerģijas padeves pārtraukums, plīts virsma atjaunos funkcijas noklusējuma iestatījumus.

Funkcijas ieslēgšana

Lai aktivizētu funkciju, novietojiet ēdiena gatavošanas trauku pareizā pozīcijā uz gatavošanas zonas. Pieskarieties pie . Iedegas indikators virs simbola. Ja nenovietosiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas, iedegsies un pēc divām minūtēm pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona tiek iestatīta uz .

Funkcijas deaktivizēšana

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties vai iestatīto jaudas pakāpi pozīcijā . Indikators virs simbola izdziest.

Gatavošanas tabula

Sildīšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 2	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 2	Iebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
3 - 4	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
4 - 5	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.

Sildīšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
4 - 5	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
6 - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, viršu cepšana.	pēc nepieciešamības	Cepšanas laikā apgrieziet.
7 - 8	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā.		
	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Booster ir aktivizēta.		



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Padomi ir ēdiena gatavošanas traukiem



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Kādus katlus izmantot?

Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti indukcijas plīts virsmām. Ēdiena gatavošanas traukiem jābūt no feromagnētiska materiāla, piemēram:

- čuguna;
- emaljēta tērauda;
- oglekļa tērauda;
- nerūsējošā tērauda (vairums veidu);
- alumīnija ar feromagnētisku pārklājumu.

Lai noteiktu, vai katls vai panna ir piemērots, pārbaudiet, vai ir šāds simbols  (parasti uzspiests uz ēdiena gatavošanas trauka apakšpuses). Jūs varat pielikt arī magnētu pie pamatnes. Ja tas pielīp pie apakšpuses, ēdiena gatavošanas trauks der indukcijas plīti virsmai.

Lai nodrošinātu optimālu efektivitāti, vienmēr izmantojiet katlus un pannas ar plakānu pamatni, kas vienmērīgi vada

siltumu. Ja pamatne nav līdzena, tas ietekmēs jaudas un siltuma vadītspēju.

Lietošana

Minimālais katla / pannas pamatnes diametrs dažādām gatavošanas zonām

Lai nodrošinātu, ka plīts virsma darbojas atbilstoši, ēdiena gatavošanas traukiem jābūt ar atbilstošu minimālo diametru, kā arī tiem jānosiedz viens vai vairāki atsaucē punkti, kas norādīti uz plīts virsmas.

Vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst ēdiena gatavošanas trauka pamatnes diametram.

Gatavošanas zona	Ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm]
Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona	100 ¹⁾

Aizmugurējā labā	145 - 265
Priekšējā labā	145 - 265

1) Minimālais katla / pannas pamatnes diametrs vienai zonai.

Tukši vai ar plānu pamatni katli / pannas

Neizmantojiet tukšus katlus / pannas vai ēdiena gatavošanas traukus ar plānu pamatni uz plīts virsmas, jo tā nespēs kontrolēt temperatūru vai automātiski izslēgsies, ja temperatūra būs pārāk augsta. Tas var sabojāt ēdiena gatavošanas traukus vai plīts virsmu. Ja tā notiek, nepieskarieties nekam un gaidiet, līdz visas sastāvdaļas atdziest.

Ja parādās kļūdas ziņojums, skatiet sadaļu "Problēmrisināšana".

Padomi un ieteikumi Trokšņi gatavošanas laikā

Kad gatavošanas zona ir ieslēgta, tā var īsu brīdi dūkt. Tā ir visu indukcijas gatavošanas zonu īpašība un neietekmē nedz ierīces funkcijas, nedz tās kalpošanas laiku. Troksnis ir atkarīgs no izmantotā ēdiena gatavošanas trauka. Ja tas ļoti traucē, nomainiet ēdiena gatavošanas traukus.

Indukcijas plīts virsmas standarta darbības skaņa

Indukcijas tehnoloģijas pamatā ir elektromagnētiskais lauks, kas karsē tieši uz plīts uzlikto trauku apakšu. Atkarībā no ražošanas veida katli un pannas var radīt dažādus trokšņus un vibrācijas. Šīs skaņas var raksturot šādi:

- **Klusa dūkšana (atgādina transformatora darbību):** Šī skaņa rodas, gatavojot ēdienu augstā

temperatūrā. To rada enerģijas plūsma no plīts virsmas uz trauku. Skaņa kļūst klusāka vai pazūd, samazinot gatavošanas temperatūru.

- **Klusa svilpošana:** Šī skaņa dzirdama tad, ja uz plīts virsmas uzliktais trauks ir tukšs. Tā pazūd, traukā ielejot šķidrumu vai ieliekot pārtikas produktus.
- **Sprakšķēšana:** Šī skaņa dzirdama, ja trauks izgatavots no vairākiem dažādu materiālu slāņiem. To rada virsmas vibrācija, saskaroties dažādiem materiāliem. Šī skaņa rodas uz trauka, un tās amplitūda ir mainīga atkarībā no šķidruma vai ēdiena daudzuma traukā un no ēdiena gatavošanas veida (piemēram, vārīšana augstā vai zemā temperatūrā vai cepšana).
- **Svilpošana zemā tonī:** Šī skaņa rodas, ja trauki ir gatavoti no dažādiem materiāliem vairākos slāņos un ja tajos ēdienu gatavo maksimālajā temperatūrā un uz divām sildvirsmām. Skaņa kļūst klusāka vai pazūd, samazinot gatavošanas temperatūru.
- **Ventilatora radīta skaņa:** Lai elektrosistēma darbotos pareizi, ir jāregulē sildvirsmas temperatūra. Šajā nolūkā sildvirsmā ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, ko ieslēdz, lai pazeminātu un noregulētu elektrosistēmas temperatūru. Ventilators var turpināt darboties arī pēc ierīces izslēgšanas, ja sildvirsmas temperatūra joprojām būs pārāk augsta.
- **Ritmiska skaņas, kas līdzinās pulksteņa tikšķēšanai:** Šī skaņa dzirdama tikai tad, ja darbojas vismaz trīs ēdiena gatavošanas sildvirsmas, un tā pazūd vai kļūst klusāka, dažas no tām izslēdzot. Šī skaņa rodas standarta indukcijas tehnoloģijas darbības rezultātā, un tā nav ierīces defekts.

Kopšana un tīrīšana

Vispārēja informācija

-  **BRĪDINĀJUMS!** Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
-  **BRĪDINĀJUMS!** Drošības nolūkos netīriet ierīci ar tvaika vai augsta spiediena tīrītāju.
-  **BRĪDINĀJUMS!** Asi un skrāpējoši tīrīšanas līdzekļi sabojās iekārtu. Tīriet ierīci pēc katras lietošanas reizes, izmantojot ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli. Notīriet arī tīrīšanas līdzekļu paliekas.
-  Skrāpējumi vai tumši traipi, kas rodas uz stikla keramikas, un kurus nav iespējams notīrīt, neietekmē ierīces veiktspēju.

Ēdiena atlieku un piekaltušu ēdiena atlieku tīrīšana

Ja cukurs vai ēdiens, kura sastāvā ir cukurs, saskaras ar sakarsušo gatavošanas zonu un izkūst, nekavējoties notīriet to. Skrāpis ir piemērotākais instruments stikla virsmas tīrīšanai. Tas neietilpst ierīces komplektā. Novietojiet uz plīts virsmas noteiktā leņķī skrāpi un notīriet ēdiena paliekas, virzot skrāpja asmeni pāri virsmai. Tīriet ierīci ar mitru drānu un trauku mazgāšanas līdzekli. Visbeidzot noslaukiet stikla virsmu sausu ar tīru drānu.

Kaļķakmens nogulsnes, ūdens nogulsnes, tauku traipi vai spīdīgi metāliskas krāsas maiņas plankumi jānotīra pēc ierīces atdzišanas. Lietojiet tikai tādus tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikas vai nerūsējošā tērauda virsmām.

Problēmrisināšana

-  **BRĪDINĀJUMS!** Skatiet sadaļu "Drošība".

Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Nevar ieslēgt vai lietot ierīci.	Plīts nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas padevei. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējumi ir saistīti ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar pilnvarotu uzstādītāju.
	Jaudas iestatījums nav iestatīts 10 sekunžu laikā.	Ieslēdziet plīti vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet jaudas pakāpi.
	Skarti 2 vai vairāki simboli vienlaicīgi.	Pieskarieties tikai vienam simbolam vienlaicīgi.
	Apturēt darbojas.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
	Uz vadības panela nonācis ūdens vai ir treknis traipi.	Notīriet vadības paneli un pagaidiet dažas sekundes, pirms ieslēdzat ierīci atkal.
Atskan skaņas signāls un plīts virsma izslēdzas. Izslēdzot plīti, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem vadības panela simboliem uzlikts kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu no simbola.
Ierīce izslēdzas.	Kaut kas uzlikts uz simbola ①.	Noņemiet priekšmetu no simbola.
Atlikušā siltuma indikators neieslēdzas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Jaudas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.	Jaudas apmaiņas funkcija darbojas.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
Simboli sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām, ja nepieciešams.
Pieskaroties simbolam uz vadības panela, nav signāla.	Signāli nav aktivizēti.	Aktivizējiet signālus. Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona neuzsilda ēdiena gatavošanas trauku.	Ēdiena gatavošanas trauks atrodas nepareizā vietā uz pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku pareizā vietā uz pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas. Ēdiena gatavošanas trauka atrašanās vieta ir atkarīga no aktivizētās funkcijas vai funkcijas režīma. Skatiet sadaļu "Pielāgojama indukcijas gatavošanas virsma".
	Ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs neatbilst aktivizētajai funkcijai vai funkcijas režīmam.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas trauku, kas atbilst aktivizētajai funkcijai vai funkcijas režīmam. Izmantojiet tādu ēdiena gatavošanas trauku, kura diametrs ir līdz 160 mm, vienam pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas sil-driņķim. Skatiet sadaļu "Pielāgojama indukcijas gatavošanas virsma".
Iedegas  indikators.	Automātiskā izslēgšanās darbojas.	Izslēdziet plīti un tad atkal ieslēdziet.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Iedegas  indikators.	Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Norādījumi par ēdiena gatavošanas traukiem".
	Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Norādījumi par ēdiena gatavošanas traukiem".
	Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku vai zona nav pilnībā nosepta.	Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz zonas tā, lai tie pilnībā nosegtu gatavošanas zonu.
	Darbojas Multi-Flexi režīms. Ēdiena gatavošanas trauki nav uzlikti uz vienas vai vairākām darbojošās funkcijas režīma zonām.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas traukus uz pareizā skaita darbojošās funkcijas režīma zonām vai nomainiet funkcijas režīmu. Skatiet sadaļu "Pielāgojama indukcijas gatavošanas virsma".
	Darbojas Iepriekšiestatīta gatavošana režīms. Divi katli ir novietoti uz pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas.	Izmantojiet tikai vienu katlu. Skatiet sadaļu "Pielāgojama indukcijas gatavošanas virsma".
Parādās  un skaitlis.	Plīts darbībā radies traucējums.	Uz laiku atvienojiet plīti no elektrotīkla. Atslēdziet mājas elektrotīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar pilnvarotu uzstādītāju.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Iedegas  indikators.	Plīts darbībā radies traucējums, jo katls izvārijuies sauss. Automātiskā izslēgšanās un ieslēdzas aizsardzība pret pārkaršanu attiecīgajām zonām.	Plīts izslēgšana. Noņemiet karsto ēdiena gatavošanas trauku. Aptuveni pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet zonu. Ja problēma bija saistīta ar ēdiena gatavošanas trauku, kļūdas paziņojums izdzīs. Atlikušā siltuma indikators var turpināt degt. Ļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem pietiekami atdzist. Pārbaudiet, vai jūsu ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti plītij. Skatiet sadaļu "Norādījumi par ēdiena gatavošanas traukiem".

Ja radusies kļūme, mēģiniet to atrisināt, ievērojot problēmrisināšanas norādījumus. Ja problēmu neizdodas atrisināt, sazinieties ar IKEA veikalu vai klientu apkalpošanas centru. Pilnu IKEA kontaktinformācijas sarakstu var atrast šīs lietotāja rokasgrāmatas beigās.

 Ja lietošiet ierīci nepareizi vai arī to uzstādīs nepilnvarots uzstādītājs, par klientu apkalpošanas centra inženiera vai izplatītāja apmeklējumu problēmu novēršanai būs papildus jāmaksā pat garantijas perioda laikā.

Tehniskie dati

Tehnisko datu plāksnīte

Country of origin
© Inter IKEA Systems B.V. 1999

000.000.00

21552 IKEA of Sweden AB
SE - 343 81 Älmhult



Design and Quality
IKEA of Sweden

PQM

Model 00000000 Typ 60 GAD DC AU 7.35kW

PNC 000 000 000 00 S No 220V-240V AC 50-60 Hz



Iepriekš esošajā attēlā parādīta ierīces tehnisko datu plāksnīte. Faktiskā tehnisko datu plāksnīte atrodas zem korpusa. Sērijas numurs ir raksturīgs katram izstrādājumam.

Cien. pircēj! Glabājiet papildu tehnisko datu plāksnīti ar lietotāja rokasgrāmatu. Tas

mums ļaus palīdzēt jums labāk, precīzi identificējot jūsu plīti, ja jums nākotnē būs nepieciešama mūsu palīdzība. Pateicamies par palīdzību!

Energoefektivitāte

Produkta informācija saskaņā ar ES un Apvienotās Karalistes Ekodizaina regulām

Modeļa identifikācija		HÖGKLASSIG 404.678.26
Plīts virsmas veids		Iebūvētā plīts virsma
Gatavošanas virsmu skaits		2
Karsēšanas tehnoloģija		Indukcija
Gatavošanas virsmas garums (G) un platums (P)	Kreisā puse	G 45.6 cm P 21.6 cm
Gatavošanas virsmas garums (G) un platums (P)	Labā puse	G 36.6 cm P 27.0 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas virsmām (EC electric cooking)	Kreisā puse	187.0 Wh/kg
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas virsmām (EC electric cooking)	Labā puse	188.4 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		187.7 Wh/kg
IEC/EN 60350-2, BS EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veikspējās mērīšanas metodes.		
Gatavošanas zonai atbilstošie energoefektivitātes mērījumi tiek noteikti, pamatojoties uz atbilstošo gatavošanas zonu atzīmēm.		

Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdiena siltu vai to kausētu.

Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0.3 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

Apsvērumi par vides aizsardzību

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko

iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

IKEA GARANTĪJA

Cik ilgi IKEA garantija ir spēkā?

Šī garantija ir spēkā 5 gadus no ierīces iegādes brīža IKEA veikalā. Obligāti jā saglabā oriģinālais pirkuma čeks kā pirkuma pierādījums. Ja garantijas laikā tiek veikti kādi remontdarbi, tas nepaīdina ierīces garantijas laiku.

Kas veiks remontdarbus?

IKEA servisa pakalpojumu sniedzējs sniegs servisa pakalpojumus, izmantojot savu servisa centru vai autorizēto servisa centru tīklu.

Ko ietver šī garantija?

Šī garantija attiecas uz ierīces defektiem, kas radušies kļūdainas ierīces uzbūves vai defektīvu materiālu dēļ, sākot ar iegādes brīdi IKEA veikalā. Šī garantija attiecas tikai uz izmantošanu mājsaimniecībā. Izņēmumi ir norādīti sadaļā "Uz ko neattiecas šī garantija?" Garantijas laikā izmaksas, lai novērstu defektu, piem., remontdarbi, detaļas, darba izmaksas un ceļa izdevumi, tiks segtas, ja ierīce būs pieejama labošanai bez īpašiem izdevumiem. Uz šiem nosacījumiem attiecas ES vadlīnijas (Nr.

99/44/EG) un attiecīgie vietējie noteikumi. Nomaiņītās detaļas kļūst par IKEA īpašumu.

Ko IKEA darīs, lai novērstu problēmu?

IKEA nozīmētais servisa pakalpojumu sniedzējs izpētīs produktu un pēc saviem ieskatiem izlems, vai garantija attiecas uz bojājumu. Ja garantija attiecas uz bojājumu, IKEA servisa pakalpojumu sniedzējs vai autorizētais servisa centrs pēc saviem ieskatiem vai nu salabos bojāto produktu vai aizstās to ar tādu pašu vai līdzvērtīgu produktu.

Uz ko neattiecas šī garantija?

- Normālu nolietojumu.
- Tīšu vai nolaidības dēļ radušos bojājumu, bojājumu, kas radies lietošanas instrukcijas neievērošanas, nepareizas uzstādīšanas vai pieslēgšanas pie nepareiza sprieguma dēļ, bojājumu, kas radies ķīmiskas vai elektroķīmiskas reakcijas, rūsas, korozijas vai ūdens iedarbības dēļ, tostarp, bet ne tikai pārmērīga kaļķakmens satura ūdenī dēļ, kā arī neatbilstošu vides apstākļu radītu bojājumu.

- Patērīna detaļām, tostarp baterijām un spuldzēm.
- Nefunkcionālām un dekoratīvām detaļām, kas neietekmē normālu ierīces darbību, tostarp jebkādiem skrāpējumiem un iespējamām krāsas atšķirībām.
- Nejaušiem bojājumiem, kas radušies svešķermeņu vai vielu dēļ, un filtru, drenāžas sistēmu vai mazgāšanas līdzekļa nodalījumu tīrīšanas vai aizsprostojumu likvidēšanas dēļ.
- Šādu detaļu bojājumiem: keramiskais stikls, piederumi, trauku un galda piederumu grozi, pievades un drenāžas caurules, blīvējums, spuldzītes un to pārsegi, ekrāni, taustiņi, korpuss un korpusa detaļas. Ja vien iespējams pierādīt, ka šādi bojājumi radušies ražošanas kļūmju dēļ.
- Korpusiem, kuros nevar konstatēt bojājumus tehnika apmeklējuma laikā.
- Remontdarbiem, ko nav veikuši mūsu nozīmētie servisa pakalpojumu sniedzēji un/vai autorizētie servisa centru pārstāvji, vai gadījumiem, kad izmantotas neoriģinālās detaļas.
- Defektiem, kas radušies nepareizas vai specifiskajām neatbilstošas uzstādīšanas dēļ.
- Izmantošanu ne māsaimniecībās, t.i., profesionālu izmantošanu.
- Transportēšanas bojājumiem. Ja pircējs nogādā produktu uz savām mājām vai uz citu vietu, IKEA nav atbildīgs par bojājumiem, kas varētu rasties transportēšanas laikā. Tomēr, ja IKEA nogādā produktu uz pircēja adresi, tad uz bojājumiem, kas rodas transportēšanas laikā, attiecas šī garantija.
- IKEA ierīces sākotnējās uzstādīšanas izmaksas. Ja IKEA servisa pakalpojumu sniedzējs vai tā autorizēts servisa centra pārstāvis remontē vai nomaina ierīce saskaņā ar šīs garantijas nosacījumiem, servisa pakalpojumu sniedzējs vai tā autorizēts servisa centra pārstāvis atkārtoti uzstādīs salaboto ierīci vai uzstādīs nomaiņas ierīci, ja nepieciešams. Šis ierobežojums neattiecas uz bezdefektu darbu, ko veic kvalificēts speciālists,

izmantojot oriģinālās detaļas, lai pielāgotu ierīci citas ES valsts tehniskajām drošības specifikācijām.

Kā attiecas valsts likumi?

IKEA garantija sniedz jums specifiskas juridiskas tiesības, kas ietver vai pārsniedz vietējās prasības. Tomēr šie nosacījumi nekādā veidā neierobežo vietējā likumdošanā norādītās patērētāju tiesības.

Teritoriālā spēkā esamība

Ierīcēm, kas tiek iegādātas vienā ES valstī un pārvietotas uz citu ES valsti, servisa pakalpojumi tiks sniegti atbilstoši jaunajā valstī esošajiem garantijas nosacījumiem. Pienākums veikt remontdarbus garantijas ietvaros ir spēkā tikai tad, ja ierīce atbilst un tiek uzstādīta saskaņā ar:

- valsts, kurā tiek veikts garantijas pieprasījums, tehniskajām specifikācijām;
- montāžas norādījumiem un lietošanas instrukcijas drošības informāciju.

Garantijas remonts IKEA ierīcēm:

Nevilcinieties sazināties ar IKEA garantijas remontu:

1. pieprasīt garantijas remonta pieprasījumu saskaņā ar šo garantiju;
2. noskaidrot neskaidrus jautājumus par IKEA ierīces uzstādīšanu IKEA virtuves mēbelēs. Garantijas remonts nesniegs atbildes saistībā ar:
 - vispārēju IKEA virtuves mēbeļu uzstādīšanu;
 - elektrības (ja ierīcei nav vada un kontaktdakšas), ūdens un gāzes pieslēgumu, jo tie jāveic pilnvarotam servisa centra speciālistam.
3. noskaidrot neskaidrus jautājumus saistībā ar IKEA ierīces lietošanas instrukciju un specifikācijām.

Lai nodrošinātu, ka sniedzam jums labāko iespējamo palīdzību, lūgums rūpīgi izlasīt šajā bukletā sniegtos montāžas norādījumus un/vai lietošanas instrukcijas sadaļu, pirms sazināties ar mums.

Kā sazināties ar mums garantijas remonta sakarā



Lūdzu, skatiet šī bukleta pēdējo lapu, kur norādīti visi IKEA kontakttālruņi un attiecīgie valstu pārstāvniecību tālruņa numuri.

- i** Lai spētu sniegt jums ātru pakalpojumu, mēs iesakām izmantot speciālos tālruņa numurus, kas norādīti bukleta beigās. Vienmēr izmantojiet kontakttālruņus, kas norādīti konkrētās ierīces bukletā. Pirms zvanīt mums pārliecinieties, ka jums ir pieejams IKEA preces numurs (8 ciparu kods) un sērijas numurs (8 ciparu kods, kas ir atrodams uz datu plāksnītes) tai precei, kura sakarā jums ir nepieciešama mūsu palīdzība.

- i** **SAGLABĀJIET PIRKUMA ČEKU!** Tas ir Pirkuma pierādījums un ir nepieciešams garantijas piemērošanai. Ņemiet vērā, ka čekā ir norādīts arī IKEA preces nosaukums un numurs (8 ciparu kods) katrai iegādātajai ierīcei

Vai jums nepieciešama papildu palīdzība?

Papildu jautājumu sakarā, kas nav saistīti ar jūsu ierīces garantijas remontu, lūdzu, sazinieties ar tuvākā IKEA veikala zvanu centru. Mēs iesakām jums rūpīgi izlasīt ierīces dokumentāciju, pirms sazināties ar mums.

Sisukord

Ohutusinfo	32	Sobivate nõude juhised	49
Ohutusjuhised	34	Puhastus ja hooldus	50
Paigaldamine	37	Veaotsing	51
Elektriühendus	37	Tehnilised andmed	54
Toote kirjeldus	39	Energiatõhusus	54
Igapäevane kasutamine	41	Jäätmekäitlus	55
Paindlik induktsoonkeeduväli	43	IKEA GARANTII	55
Küpsustabel	48		

Jäetakse õigus teha muutusi.

Ohutusinfo

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahju eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.

- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormust.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Ärge kasutage seadet välistaimeriga ega kaugjuhtimispuldi abil.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.

- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne hooldust ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuses või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

Ohutusjuhised

Paigaldamine



HOIATUS! Seadme peab paigaldama ametlik paigaldaja.



Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Kaitske lõikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.

- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Veenduge, et pliidi all oleks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Kui seade paigaldatakse sahtlite kohale, siis tuleb seadme alla paigaldada mittesüttivast materjalist eralduspaneel.

Elektriühendus



HOIATUS! Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab ühendama ametlik paigaldaja.
- Seade peab olema maandatud, .
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaabli keerduda.
- Veenduge, et lüügitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuumu seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt loigseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis võimaldab teil seadme kõigi pooluste küljest lahti ühendada.

Eraldusseadme kontaktiava laius peab olema vähemalt 3 mm.

Kasutamine



HOIATUS! Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuumu õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinnal ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.



HOIATUS! Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal

temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.

- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.



HOIATUS! Seadme kahjustamise oht.

- Põletuste vältimiseks ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/ klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Puhastage seadet niiske pehme lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid.

Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

Kõrvaldamine

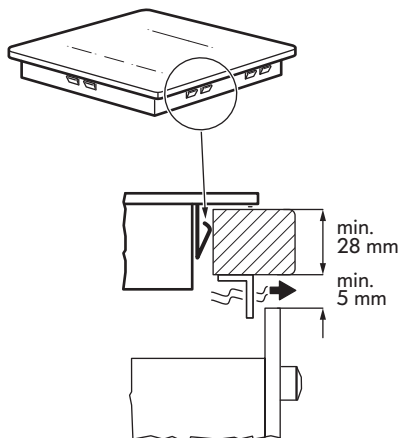
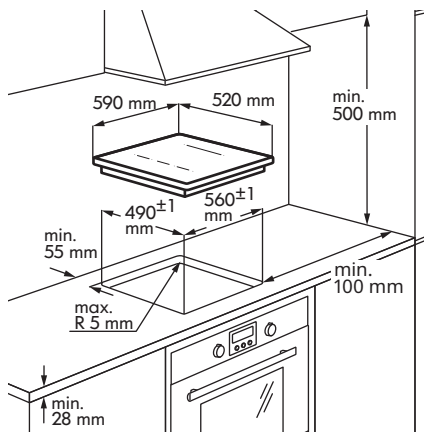


HOIATUS! Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

Paigaldamine

Üldine teave



Paigaldusprotsess peab järgima kasutusriigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (elektriohutuseeskirjad ja -regulatsioonid õigusaktidele vastav jäätmekäitlus jne).

- Lisateavet paigaldamise kohta leiate kokkupanemise juhistest.

- Kui pliidi all ahju ei ole, paigaldage seadme alla eralduspaneel, järgides paigaldusjuhiseid.
- Ärge kasutage seadme ja tööpinna vahel silikoontihendit.

Elektriühendus



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



HOIATUS! Kõik elektriühendused peab ühendama ametlik paigaldaja.

Elektriühendus

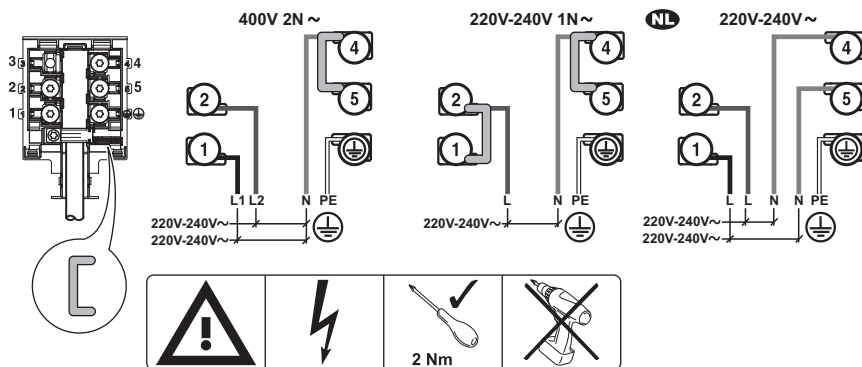
- Kontrollige enne ühendamist, kas andmeplaadil toodud seadme nimipinge vastab vooluvõrgu pingele. Andmeplaat asub seadme pliidi alumisel korpusel.
- Järgige ühendusskeemi (see asub pliidi korpusel aluspinna).

- Kasutage varuosateenuse poolt pakutavaid originaalvaruosi.
- Seadme juurde ei kuulu toitejuhe. Ostke sobiv juhe vastava edasimüüja juurest. Ühe- või kahefaasiline ühendus vajab vähemalt 70 °C temperatuuri taluvusega toitekaablit. Kaabli peavad olema kaabliotsa muhvid. Vastavalt IEC-regulatsioonidele kasutage ühefaasilise ühenduse puhul: toitekaablit 3 x 4 mm² ja kahefaasilise ühenduse puhul: toitekaablit 4 x 2,5 mm². Esmajärjekorras pidage kinni vastavatest kohalikest regulatsioonidest.

- Fikseeritud juhtmeühenduse puhul on vajalik paigaldada katkestusvahend.
- Ühendamine ja ühenduslingid peavad olema teostatud vastavalt ühendusskeemil näidatule.
- Maandusjuhe peab olema ühendatud kontaktiga ja peab olema pingestatud juhtmetest pikem.

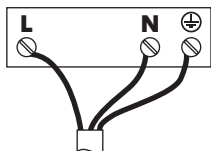
- Kinnitage ühenduskaabel kaabliklambrite või -vitsadega.

Ühendusjoonis



i Sisestage seibid  näidatud viisil kruvide vahele.

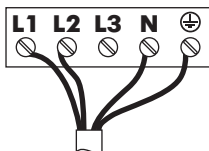
Võrguvoolu ühendus 1-faasiline



Juhtmete värvid:

	Kollane / roheline	
N	Sinine	N
L	Must või pruun	L1

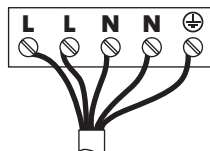
Võrguvoolu ühendus 2-faasiline



Juhtmete värvid:

	Kollane / roheline	
N	Sinine	N
L1	Must	L
L2	Pruun	L

NL Võrguvoolu ühendus 2-faasiline



Juhtmete värvid:

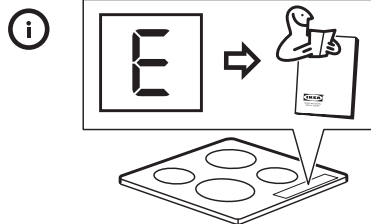
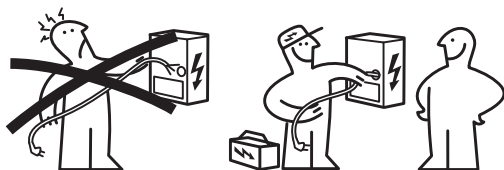
	Kollane / roheline
N	Sinine
N	Sinine
L	Must
L	Pruun

i Keerake kontaktide kruvid kindlalt kinni!

Kui olete pliidi vooluvõrguga ühendanud, kontrollige, kas kõik keeduväljad on kasutamiseks valmis. Asetage keeduväljale

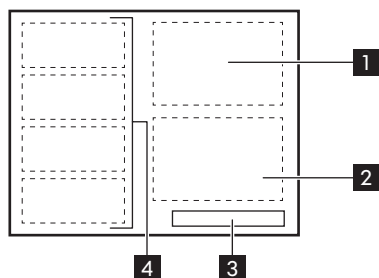
keedunõu vähese veega ja valige igale keeduväljale lühikeseks ajaks maksimaalne võimsusaste.

- i** Kui pliidi esmakordse sisselülitamise järel ilmuvad ekraanile sümbolid **E3** või **E8**, vt jaotist "Veaotsing".



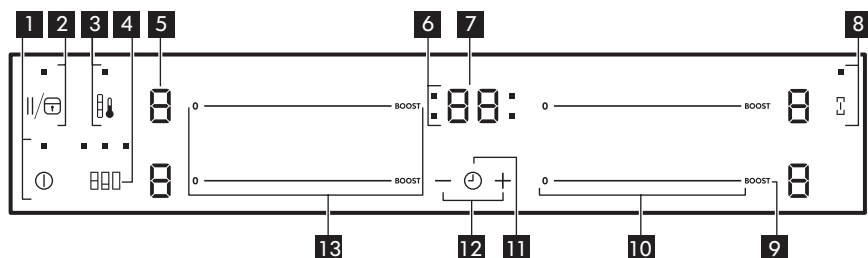
Toote kirjeldus

Pliidipinna skeem



- 1** Üks keeduväli (170 x 265 mm) 2300 W, funktsiooniga Booster 3200 W
- 2** Üks keeduväli (170 x 265 mm) 2300 W, funktsiooniga Booster 3200 W
- 3** Juhtpaneel
- 4** Paindlik keeduväli (440 x 220 mm), funktsiooniga Booster 3600 W

Juhtpaneeli skeem



- 1 ⏻/⏻ Seadme sisse/välja lülitamiseks.
- 2 ||/🔒 Et sisse ja välja lülitada Paus / Laste lukk.
- 3 🌉 Et sisse ja välja lülitada Eelseadistatud küpsetamine.
- 4 🔄 Et vahetada Multi-Flexi režiime.
- 5 Võimsusastme näitamiseks.
- 6 Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
- 7 Taimerinäidik: 00 – 99 minutit.
- 8 🌉 Et sisse ja välja lülitada Bridge.
- 9 **BOOST** Booster sisselülitamiseks.
- 10 Võimsusastme valimiseks: 0 – 9.
- 11 🕒 Funktsioonide Taimer valimiseks.
- 12 + / – Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
- 13 Võimsusastme näitamine paindliku induksioonkeeduvälja puhul.

Võimsusastme näidikud

Ekraan	Kirjeldus
0	Keeduväli on välja lülitatud.
1 - 9	Keeduväli on sisse lülitatud.
	Paus on sees.
P	Booster on sees.
E + number	Tegemist on rikkega. Vt jaotist "Veaootsing".
H	Keeduväli on ikka veel tuline (jääkkuumus).
L	Laste lukk on sees.
F	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
-	Automaatne väljalülitus on sees.
L- / I- / I-	Eelseadistatud küpsetamine-režiim töötab.

Jääkkuumuse indikaator

- ⚠ HOIATUS!** Põletusohu! Jääkkuumuse tõttu! Kui olete seadme välja lülitanud, peab pliidiplaat natuke aega jahtuma. Jälgige jääkkuumuse indikaatorit **[H]**.

Jääkkuumust võib kasutada toidu sulatamiseks või soojashoidmiseks.

Igapäevane kasutamine

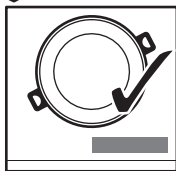
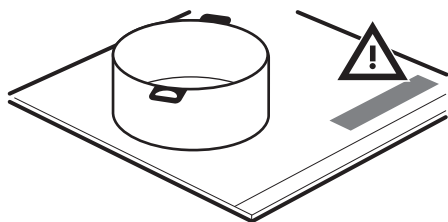
① sisse/välja lülitamine

Seadme sisse/välja lülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel **①**.

Keedunõude paigutamine

- i** Ärge katke juhtpaneeli keedunõude ega muude esemetega. Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile. Põletuste ja elektroonika kahjustamise oht.

Pange nõu valitud keeduvälja keskele. Veenduge, et keedunõud ei ületaks tsooni märgistust.



Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab seadme automaatselt välja, kui:

- kõik keeduväljad on välja lülitatud;
 - pärast seadme sisselülitamist ei määrata võimsusastet.
 - sümbol kaetakse rohkem kui 10 sekundiks mõne esemega (nõu, lapp vm);
 - keeduvälja ei käivitata uuesti kindla aja möödudes või võimsusseadistust ei muudeta või leiab aset ülekuumenemine (näiteks panni tühjaks keemise korral).
- Süttib sümbol **[]**. Enne uuesti kasutamist tuleb keeduväli seada väärtusele **[0]**.

Võimsusaste	Automaatne väljalülitus pärast
[11], [1] - [2]	6 tundi
[3] - [4]	5 tundi
[5]	4 tundi
[6] - [9]	1,5 tundi

- i** Ebasobivate keedunõude kasutamisel süttib näidikul **[F]** ja 2 minuti pärast lülitub keeduvälja indikaator välja.

Võimsusastme reguleerimine

Sobiva võimsustaseme jaoks puudutage võimsuse valikunuppu. Vajadusel korrigeerige vasakule või paremale. Ärge

eemaldage sõrme enne kui õige võimsusaste on saavutatud.



Kuidas kasutada Booster-funktsiooni

Booster võimaldab induktsiooniga keeduväljadel täiendavat võimsust kasutada. Puudutage **BOOST**, et see aktiveerida; ekraanil süttib . Pärast maksimaalselt 10 minutit lähevad induktsioonkeeduväljad tagasi  võimsusastmele.

Bridge-funktsioon

See funktsioon ühendab kaks parempoolset keeduvälja ja need töötavad ühe keeduväljana. Määrake esmalt ühe keeduvälja võimsustase.

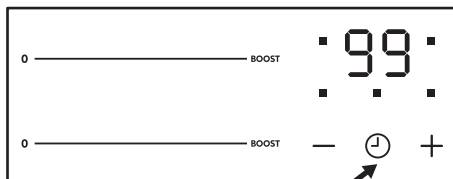
Funktsiooni käivitamiseks puudutage . Võimsustaseme muutmiseks puudutage ühte sümbolit.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

⌚ Taimeri kasutamine

Puudutage mitu korda , kuni soovitud keeduvälja näidik hakkab vilkuma. Näiteks eesmise parempoolse keeduvälja puhul

00



Puudutage taimeri nuppe **+** või **-**, et valida aeg vahemikus **00** ja **99** minutit. Kui keeduvälja indikaator vilgub aeglasemalt,

toimub aja mahalugemine. Valige võimsusaste.

Kui võimsusaste on valitud ja aeg on lõpule jõudnud, kostub helisignaal, **00** hakkab vilkuma ja keeduväli lülitub välja. Kui keeduväli pole kasutuses ja valitud aeg on lõpule jõudnud, kostub helisignaal ja **00** vilgub.

Valitud keeduväljal funktsiooni väljalülitamiseks puudutage  ning selle keeduvälja indikaator hakkab kiiremini vilkuma. Puudutage  ja järelejäänud aeg hakkab lugema tagasi **00** poole. Keeduvälja indikaator kustub.

Paus

Funktsiooniga lülitatakse kõik kasutuses olevad keeduväljad madalaimale võimsusastmele . Kui funktsioon töötab, ei saa võimsusastet muuta. Funktsioon ei peata taimerifunktsiooni.

- Selle funktsiooni aktiveerimiseks puudutage . Süttib sümbol .
- Selle funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage . Süttib teie poolt varem valitud võimsusaste.

Laste lukk

See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku sisselülitamise.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

- Lülitage seade  abil sisse. Ärge määrake võimsusastet.
- Puudutage  4 sekundi vältel. Süttib sümbol .
- Lülitage seade  abil välja.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

- Lülitage seade  abil sisse. Ärge määrake võimsusastet. Puudutage  4 sekundi vältel. Süttib sümbol .
- Lülitage seade  abil välja.

Funktsiooni ignoreerimiseks ühe toiduvalmistamise ajaks:

- Lülitage seade ① abil sisse. Süttib sümbol .
- Puudutage  4 sekundi vältel. Valige võimsusaste 10 sekundi jooksul. Seadet saab kasutada.
- Seadme ① abil väljalülitamisel lülitub see funktsioon uuesti sisse.

OffSound Control – helide sisse- ja väljalülitamine

Helide väljalülitamine

Lülitage seade välja.

Puudutage ① 3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub. Puudutage  3 sekundit.  süttib, heli on sees. Puudutage ,  süttib, heli on välja lülitatud.

Kui see funktsioon on aktiveeritud, kuulete te helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades ①
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

Helide sisselülitamine

Lülitage seade välja.

Puudutage ① 3 sekundi vältel. Näidikud süttivad ja kustuvad. Puudutage  3 sekundit.  süttib, sest heli on väljas. Puudutage ,  süttib. Heli on sees.

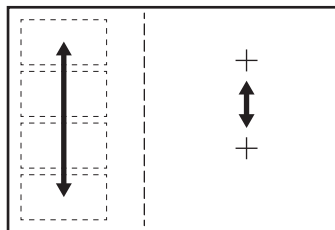
Võimsusvahetusfunktsioon

Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see

funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel. Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsemeid.

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Igal faasil on maksimaalne koormusvool. Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme ühel faasil, vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Viimati valitud keeduala kuumusaste on alati esmane prioriteet. Järelejäanud võimsus jagatakse eelnevalt aktiveeritud keedualade vahel valimisele vastupidises järjekorras.
- Ekraanil olev soojusastme näit lülitub ümber algselt valitud soojusastme ja vähendatud soojusastme vahel.
- Oodake, kuni ekraani vilkumine lakkab või vähendage viimati valitud keeduala kuumusastet. Keedualad jätkavad töötamist väiksema kuumusastmega. Vajaduse korral muutke keedualade kuumusastet käsitsi.

Vt illustratsiooni võimalikest kombinatsioonidest, mille korral saab võimust jagada erinevate keedualade vahel.



Paindlik induktsioonkeeduväli



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Multi-Flexi režiim

Paindlik induktsioonkeeduväli koosneb neljast sektsioonist. Sektsioonid saab

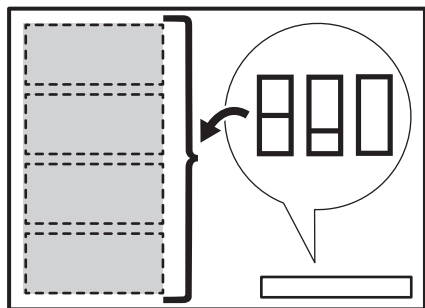
ühendada kaheks eri suurusega alaks või ka üheks suureks alaks. Sektsioonide kombinatsiooni võib valida vastavalt kasutatava nõu suurusele sobivale režiimile. Saadaval on kolm režiimi: Multi-Flexi-režiimi 2 + 2 sektsioonid (lülituvad pliidi sisselülitamisel automaatselt sisse), Multi-

Flexi -režiimi 3 + 1 sektsioonid ja Multi-Flexi-režiimi 4 sektsioonid.

- i** Võimsusastme valimiseks kasutage kahte vasakpoolset võimsusselektorit.

Lülitumine ühelt režiimilt teisele

Ühelt režiimilt teisele üleminekuks kasutage sümbolit: .

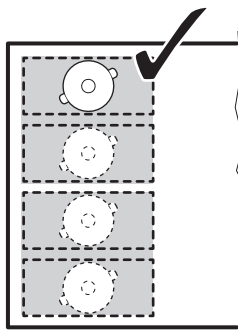


- i** Režiimilt režiimile ümberlülitumisel läheb võimsusaste tagasi olekusse 0.

Nõude läbimõõt ja paigutus

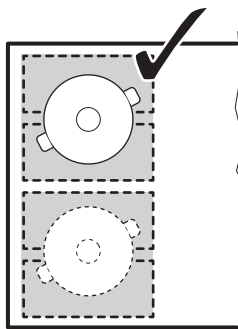
Valige režiim, mis sobib nõu suuruse ja kujuga. Nõu põhi peaks katma valitud ala võimalikult täielikult. Pange nõu täpselt valitud ala keskele!

Nõu, mille põhja läbimõõt on väiksem kui 160 mm, pange üheainsa ala keskele.



100-160mm

Nõu, mille põhja läbimõõt on suurem kui 160 mm, pange kahe ala vahele.

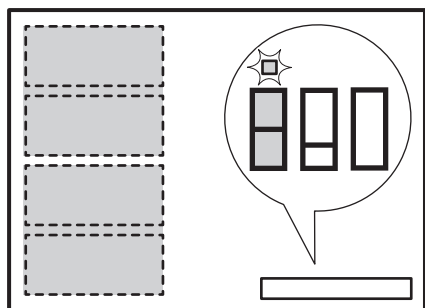


> 160 mm

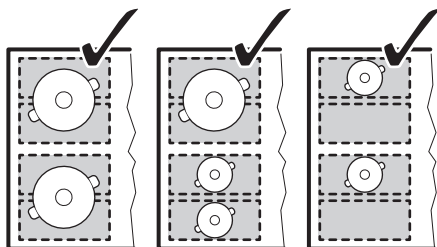
Multi-Flexi-režiimi 2 + 2 sektsioonid

Pliidi sisselülitamisel on see režiim sees. See ühendab sektsioonid kaheks eraldi keeduväljaks. Iga ala võimsusastet saab eraldi valida. Kasutage kahte vasakpoolset

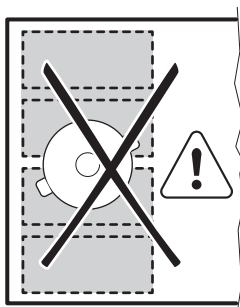
võimsusriba.



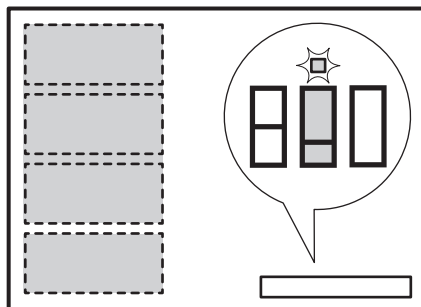
Nõu õige asend:



Nõu vale asend:

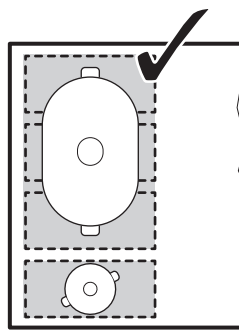


sektsooni üheks keeduväljaks. Eesmine sektsioon ei ole ühendatud ja on kasutatav eraldi keeduväljana. Iga ala võimsusasetet saab eraldi valida. Kasutage kahte vasakpoolset võimsusriba.



Nõu õige asend:

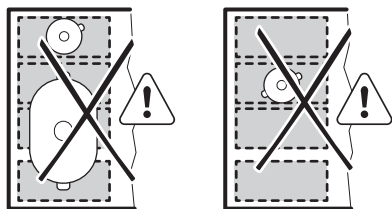
Selle funktsiooni kasutamiseks tuleb nõu asetada kolmele ühendatud sektsioonile. Kui kasutate nõud, mis on kahe sektsiooni alast väiksem, ilmub ekraanile  ja 2 minuti pärast lülitub kogu ala välja.



Nõu vale asend:

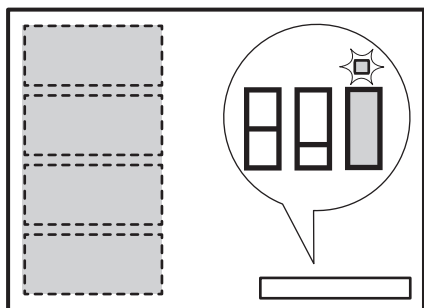
Multi-Flexi-režiimi 3 + 1 sektsioonid

Režiimi sisselülitamiseks vajutage , kuni te näete õige režiimi indikaatorit. Selle režiimiga ühendatakse kõik kolm tagumist



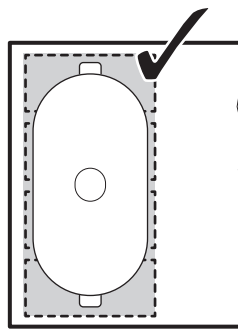
Multi-Flexi-režiimi 4 sektsioonid

Režiimi sisselülitamiseks vajutage , kuni te näete õige režiimi indikaatorit. Selle režiimiga ühendatakse kõik sektsioonid üheks keeduväljaks. Võimsusastme valimiseks kasutage ühte vasakpoolset juhtriba.

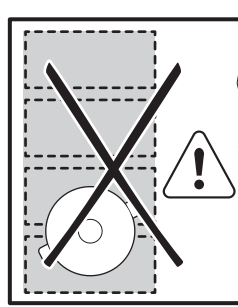


Nõu õige asend:

Selle funktsiooni kasutamiseks tuleb nõu asetada neljale ühendatud sektsioonile. Kui kasutate nõud, mis on kolme sektsiooni alast väiksem, ilmub ekraanile  ja 2 minuti pärast lülitub kogu ala välja.



Nõu vale asend:



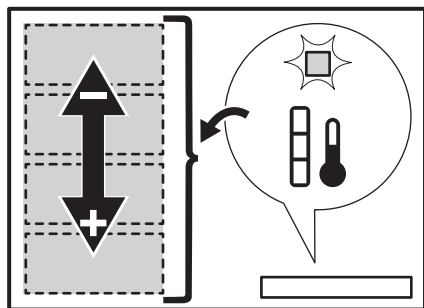
Elseadistatud küpsetamine režiim

See funktsioon võimaldab reguleerida temperatuuri, kui liigutate nõusid induktsioonialal teise asukohta.

Funktsioon jagab induktsiooniala kolmeks erineva võimsusastmega alaks. Pliit tunneb ära nõude asukoha ja valib võimsusastme vastavalt valitud alale. Nõusid võib paigutada eesmisele, keskmisele või tagumisele alale. Kui paigutate nõu eesmisele alale, saate kõige kõrgema võimsusastme. Võimsusastet võite

vähendada, kui liigutate nõu keskmisele või tagumisele alale.

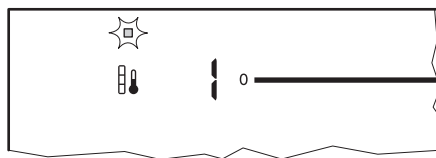
-  Funktsiooni saab kasutada korraga ainult ühe nõuga.



Üldine teave:

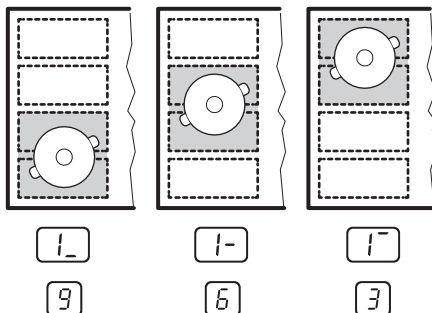
- Selle funktsiooni puhul kasutatav minimaalne nõu põhja läbimõõt on 160 mm.
- Vasakpoolse tagumise juhtriba võimsusastmete näidik näitab induktsioonialal oleva nõu asukohta.

Eesmine , keskmine , tagumine .



- Vasakpoolse eesmise juhtriba võimsusastme näidik näitab soojusastet. **Võimsusastme muutmiseks kasutage vasakpoolset eesmist juhtriba.**

- Funktsiooni esmakordsel sisselülitamisel on võimsusastmed järgmised: eesmisel, keskmisel ja tagumisel alal.



Iga ala võimsusastet saab eraldi muuta. Pliit jätab võimsusastmed järgmiseks korraks meelde, kui te funktsiooni sisse lülitate. Voolukatkestuse korral lähtestab pliit funktsiooni vaikeseaded.

Funktsiooni sisselülitamine

Funktsiooni sisselülitamiseks asetage nõu keeduväljal õigele kohale. Puudutage . Süttib sümboli kohal olev indikaator. Kui te keeduväljale nõud ei aseta, süttib ja 2 pärast minuti pärast läheb paindlik induktsiooniala olekusse .

Funktsiooni väljalülitamine

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage või seadke võimsusaste valikule . Sümboli kohal olev indikaator kustub.

Küpsetustabel

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögiviljade, kala ja liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliha cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkookid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		
	Suure koguse vee keetmine. Booster on sisse lülitatud.		



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Sobivate nõude juhised

 **HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Milliseid nõusid kasutada

Kasutage ainult induktsioonpliidi jaoks sobivaid nõusid. Nõud peavad olema valmistatud ferromagneetilisest materjalist, näiteks:

- teras;
- emailitud teras;
- süsinikteras;
- roostevaba teras (enamik tüüpe);
- alumiinium koos ferromagneetilise katte või ferromagneetilise põhjaga.

Et olla kindel nõu sobilikkuses, otsige sellelt sümbolit  (tavaliselt asub see nõu põhjal). Võite proovida ka põhja külge magneti kinnitada. Kui see põhja külge kinni jääb, on nõu induktsioonpliidi jaoks sobiv.

Optimaalse tõhususe tagamiseks kasutage alati selliseid nõusid, mis on sileda põhjaga – nii jaotub kuumus ühtlaselt. Kui põhi ei ole tasane, halvendab see võimsuse ja kuumuse edasikandumist.

Kuidas kasutada

Panni/poti põhja minimaalne läbimõõt erinevatel keeduväljadel

Pliidi tõhusa kasutamise tagamiseks tuleb kasutada sobiva läbimõõduga nõusid ja jälgida, et need kataksid pliidi pinnal olevaid tähistatud punkte.

Kasutage alati nõude põhja läbimõõdule vastavat keeduvälja.

Keeduväli	Nõu läbimõõt [mm]
Paindlik indukt-sioonkeeduväli	100 ¹⁾
Parem tagumine	145 - 265

Parem eesmine

145 - 265

1) Poti/panni minimaalne läbimõõt ühe sektsiooni jaoks.

Tühjad või õhukese põhjaga potid/pannid

Ärge kasutage pliidiil tühje või õhukese põhjaga nõusid, sest sel juhul ei saa pliit temperatuuri tuvastada või lülitub see liiga kõrge temperatuuri tõttu automaatselt välja. See võib kahjustada nõusid või ka pliidi pinda. Kui selline olukord tekib, siis ärge midagi puudutage, vaid oodake, kuni kõik on maha jahtunud.

Kui ilmub veateade, vt jaotist "Veaoitsing".

Vihjeid / näpunäiteid Toiduvalmistamise ajal kostvad helid

Kui keeduväli on aktiveeritud, võib see lühiajaliselt sumiseda. See on omane kõikidele induktsioonkeeduväljade ega kahjusta seadme funktsionaalsust ega eluiga. Helid sõltuvad ka kasutatavast nõust. Kui helid teid liigselt häirivad, kasutage lihtsalt teist nõud.

Induktsioonpliidi kasutamisel kostuvad helid

Induktsioonitehnoloogia põhineb elektromagnetväljade loomisel, mis soojendavad ainult toiduvalmistusnõu põhja. Potid ja pannid võivad sõltuvalt oma materjalidest tekitada induktsioonpliidiil erinevaid helisid või vibratsioone. Need helid on järgmised:

- **Trafo suminat meenutav heli:** Tekib, kui valmistad toitu kõrgel temperatuuril. Selle põhjuseks on suure energiahulga kandumine pliidiplaadilt potile või pannile. Heli kaob või väheneb temperatuuri vähendamisel.
- **Vaikne vilin:** Tekib siis, kui pott või pann on tühi. Heli kaob, kui täidad nõu vedeliku või toiduga.

- **Praksuv heli:** Tekib, kui kasutad erinevatest materjalidest valmistatud toiduvalmistusnõusid. Seda heli põhjustavad vibratsioonid pindadel, kus erinevad materjalid üksteisega kokku puutuvad. Heli tekitab nõu ja see võib varieeruda sõltuvalt vedeliku või toidu kogusest ja toiduvalmistusviisist (nt keetmine, madalal temperatuuril kuumutamine või praadimine).
- **Vali vilin:** Seda heli tekitavad toiduvalmistusnõud, mis koosnevad kihitatud materjalidest. Samuti võib see tekkida, kui sa valmistad süüa kõige kõrgema temperatuuriga ja kahel keedualal. Heli kaob või väheneb temperatuuri vähendamisel.
- **Ventilaatorimüra:** Elektroonilise süsteemi nõuetekohaseks toimimiseks on

vaja reguleerida pliidiplaadi temperatuuri. Selleks on pliidiplaat varustatud jahutusventilaatoriga, mis aktiveerub elektroonilise süsteemi temperatuuri alandamiseks ja reguleerimiseks. Ventilaator võib töötada ka siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud ja selle pind on pärast väljalülitamist endiselt liiga kuum.

- **Rütmilised helid, mis meenutavad kella tiksumist:** See heli tekib ainult siis, kui vähemalt kolm keeduala on sisse lülitatud ja kaob või väheneb, kui mõned neist on välja lülitatud. Kirjeldatud helid on induktioonitehnoloogia puhul tavalised ja need ei ole defektid.

Puhastus ja hooldus

Üldine teave



HOIATUS! Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.



HOIATUS! Turvakaalutlustel ei tohi seadet puhastada aurupuhastite või kõrgsurvepuhastitega.



HOIATUS! Teravad objektid ja abrasiivsed puhastusvahendid kahjustavad seadet. Puhastage seade pärast iga kasutamist vee ja nõudepesuvahendiga ja eemaldage toidujäägid. Samuti eemaldage puhastusvahendite jäägid!



Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamilisel pinnal, mida ei ole võimalik eemaldada, ei mõjuta seadme toimimist.

Toidujääkide ja raskesti eemaldatavate plekkide eemaldamine

Suhkrut sisaldavad toiduained, plastik või hõbepaberitükid tuleb koheselt eemaldada. Klaaspinna puhastamiseks sobib kõige paremini kaabits. Tark ei ole seadmega komplektis. Asetage kaabits nurga all pliidi pinnale ja eemaldage tera üle klaaspinna libistades jäägid. Puhastage seadet niiske lapi ja veidikese nõudepesuvahendiga. Lõpuks pühkige klaaspinda puhta lapiga.

Katlakivijäägid, veeplekid, rasvapelekid või läikivad metallikarva värvimuutused tuleks eemaldada kohe, kui seade on maha jahtunud. Kasutage ainult spetsiaalset klaaskeraamika või roostevaba terase puhastusvahendit.

Veaotsing

 **HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seadet ei saa sisse lülitada või kasutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei valinud võimsustaset 10 sekundi jooksul.	Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul võimsustase.
	Puudutasite ühekorraga 2 või enamat sümbolit.	Puudutage korraga ainult ühte sümbolit.
	Paus on sees.	Vt "Igapäevane kasutamine".
	Juhtpaneelil on vett või on juhtpaneel kaetud rasvapritsmetega.	Puhastage juhtpaneel ja oodake mõni sekund enne kui seadme uuesti sisse lülitate.
Kõlab helisignaal ja pliit lülitub välja Helisignaal kõlab, kui pliit on välja lülitatud.	Katsite juhtpaneelil kinni ühe või mitu sümbolit.	Eemaldage ese sümbolitelt.
Seade lülitub välja.	Olete midagi asetanud sümbolile ①.	Eemaldage ese sümbolitelt.
Jääkkuumuse indikaator ei sütti.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Võimsusaste lülitub ühelt astmelt teisele.	Võimsusvahetusfunktsioon on sees.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Sümbolid lähevad tuliseks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Juhtpaneelil sümbolit puududes signaali ei ole.	Signaalid on välja lülitatud.	Lülitage signaalid sisse. Vt "Igapäevane kasutamine".
Paindlikul induktsioonialal olevad keedunõud ei kuume- ne.	Nõud on paindlikul induktsioonialal valesti paigutatud.	Asetage keedunõud paindlikul induktsioonialal õigele kohale. Keedunõude asend sõltub sisselülitatud funktsioonist või funktsioonirežiimist. Vt jaotist "Paindlik induktsiooniala".
	Nõu põhja läbimõõt on valitud funktsiooni või funktsioonirežiimi jaoks ebasobiv.	Kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt sobib valitud funktsioonile või funktsioonirežiimile. Kasutage paindliku induktsiooniala ühel sektsioonil nõud, mille põhja läbimõõt ei ole väiksem kui 160 mm. Vt jaotist "Paindlik induktsiooniala".
Süttib  .	Automaatne väljalülitus on sees.	Lülitage pliit välja ja seejärel uuesti sisse.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Süttib  .	Keeduväljal pole nõud.	Pange nõu keeduväljale.
	Kasutate vale keedunõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt "Sobivate nõude juhised".
	Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid. Vt "Sobivate nõude juhised".
	Keeduväljal pole nõud või pole väli täielikult kaetud.	Asetage nõu keeduväljale nii, et see kataks keeduvälja täielikult.
	Multi-Flexi-režiim töötab. Ühe või enama töösoleva funktsioonirežiimi sektsioonil ei ole nõud.	Pange keedunõud töösoleva funktsioonirežiimi õigetele vastavatele sektsioonidele või muutke funktsioonirežiimi. Vt jaotist "Paindlik induktsiooniala".
	Eelseadistatud küpsetamine-režiim töötab. Paindlikule induktsioonialale on pandud kaks keedunõud.	Kasutage ainult ühte nõud. Vt jaotist "Paindlik induktsiooniala".
Süttivad  ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage pliit elektrivõrgust mõneks ajaks lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui  süttib uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
Süttib  .	Pliidil ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Automaatne väljalülitus ja ülekuumenemise kaitse on sees.	Lülitage pliit välja. Eemaldage kuum keedunõu. Lülitage umbes 30 sekundi möödumisel keeduväli uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, sõnum kustub. Jääkkuumuse indikaator võib põlema jääda. Laske keedunõul piisavalt jahtuda. Kontrollige, kas kasutatav keedunõu sobib selle pliidiga. Vt "Sobivate nõude juhised".

Vea korral püüdke lahendus leida järgmistest veaotsingujuhistest. Kui

probleemi lahendada ei õnnestu, pöörduge oma IKEA kaupluse või müügijärgse

teeninduse poole. IKEA määratud kontaktandmete täieliku nimekirja leiate käesoleva juhendi lõpust.

 Kui te pole seadet õigesti kasutanud või olete lasknud selle paigaldada volitamata tehniku poolt, võidakse müügijärgsest teenindusest saadetud tehniku või edasimüüja külaskäigu eest küsida tasu, ja seda isegi garantiiperioodil.

Tehnilised andmed

Andmeplaat

Country of origin
© Inter IKEA Systems B.V. 1999

000.000.00

21552 IKEA of Sweden AB
SE - 343 81 Älmhult


Design and Quality
IKEA of Sweden

Q/M

Model 00000000 Typ 60 GAD DC AU 7.35kW

PNC 000 000 000 00 S No 220V-240V AC 50-60 Hz



Ülaltoodud joonisel on kujutatud seadme andmeplaati. Teie seadme andmeplaat asub korpuse põhjas. Igal tootel on individuaalne seerianumber.

Hea klient, hoidke täiendav andmeplaat kasutusjuhendi juures. Tehes täpselt kindlaks teie pliidi, saame teid tulevikus paremini abistada. Täname teid abi eest!

Energiatõhusus

Tooteteave vastavalt ELi ja Ühendkuningriigi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus		HÖGKLASSIG 404.678.26
Pliidi tüüp		Sisseehitatud pliit
Toidukuumtöötlemisalade arv		2
Kuumutustehnoloogia		Induktsioon
Toidukuumtöötlemisala pikkus (P) ja laius (L)	Vasakpoolne	P 45.6 cm L 21.6 cm
Toidukuumtöötlemisala pikkus (P) ja laius (L)	Parempoolne	P 36.6 cm L 27.0 cm
Toidukuumtöötlemisala energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasakpoolne	187.0 Wh/kg

Toidukuumtöötlemisala energiatarbimine (EC electric cooking)	Parempoolne	188.4 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		187.7 Wh/kg
IEC / EN 60350-2, BS EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed. Osa 2: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemeetodid.		
Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvõondite tähistega.		

Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.

- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus	0.3 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	2 min

Jäätmekäitlus

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

IKEA GARANTII

Kui kaua IKEA garantii kehtib?

Garantii kehtib 5 aastat alates kuupäevast, mil oma IKEA seadme ostsite. Ostutõendina nõutakse originaalostutšeki olemasolu. Kui garantii raames teostatakse teenustöid, ei

pikenda see seadme kehtivat garantiiperioodi.

Kes teostab teenustöid?

IKEA teenusepakkuja pakub teenustöid oma teeninduspunktide või volitatud teeninduspartnerite võrgustiku kaudu.

Mida garantii hõlmab?

Garantii hõlmab selliseid seadme vigu, mis on tekkinud valmistusvigade või materjalivigade tõttu alates IKEA-st ostmise kuupäevast. Käesolev garantii kehtib ainult kodse kasutuse puhul. Erandid on välja toodud jaotises "Mida käesolev garantii ei hõlma?" Garantii perioodi jooksul kaetakse vigade kõrvaldamisega seotud kulud, nt parandustööd, osade vahetamine ning töö- ja transpordikulud juhul, kui seade on parandustöödeks kättesaadav ilma spetsiaalsete kulutusteta. Sellisel juhul kehtivad EL-i suunised (nr 99/44/EÜ) ja vastavad kohalikud eeskirjad. Asendatud osade omanikuks on IKEA.

Mida teeb IKEA probleemi kõrvaldamiseks?

IKEA määratud teenusepakkuja vaatab seadme üle ja otsustab ainuiskuliselt, kas see on käesoleva garantiiga hõlmatud. Kui garantii kehtib, otsustab IKEA teenusepakkuja või tema volitatud teeninduspartner seejärel oma parima äranägemise kohaselt seadme kas parandada või samaväärselt tootega asendada.

Mida käesolev garantii ei hõlma?

- Tavalist kulumist.
- Tahtlikust tegevusest või hooletusest põhjustatud kahjusid, kasutusjuhistest eiramisest tulenevaid kahjusid, vale paigaldamise või elektriringe kasutamisest tulenevaid kahjusid, keemiliste või elektrokeemiliste reaktsioonide tõttu tekkinud kahjusid, rooste-, korrosiooni- või veekahjusid, sealhulgas, kuid mitte ainult, vee liigsest lubjasisaldusest tulenevaid kahjusid ega ebaharilikest keskkonnatingimustest tulenevaid kahjusid.
- Vahetatavaid tarvikuid nagu patareid ja lambid.
- Mittefunktsionaalseid ja dekoratiivseid muutusi, mis ei mõjuta seadme tavapärase kasutamist, näiteks kriimustusi või võimalikke värvimuutusi.

- Kahjusid, mida on põhjustanud seadmesse sattunud võõrkehade või ained filtrite, tühjendussüsteemide või pesuainelahtrite puhastamisel või ummistuste kõrvaldamisel.
- Järgmiste osade kahjusid: keraamiline klaas, tarvikud, lauanoode ja söögiriistade korvid, tugijalad ja tühjendustorud, tihendid, lambid ja lampide katted, ekraanid, nupud, kaitsekatted ja nende osad. Välja arvatud juhul, kui tõendatakse selliste kahjude tulenemine toote vigadest.
- Kui tehnik ei tuvasta tehtud ülevaatusel tulemusel vea olemasolu.
- Kui parandustöid on teostanud muud kui meie poolt ette nähtud teenusepakkujad ja/või volitamata lepingupartnerid või kui kasutatud on mitte-originaalvaruosi.
- Kui teostada tuleb parandustöid, mis on vajalikud vale või mitte ette nähtud viisil paigalduse tõttu.
- Kui seadet kasutatakse mitte koduses majapidamises, vaid ärilisel eesmärgil.
- Transpordikahjud. Kui klient transpordib toote ise oma koju või muule aadressile, ei vastuta IKEA mingite transportimisel tekkida võivate kahjude eest. Juhul, kui toote transpordib kliendi aadressile IKEA, siis katab transportimisel tootele tekkida võivad kahjud käesolev garantii.
- IKEA seadme esmase paigaldamisega seotud kulud. Kui IKEA teenusepakkuja või tema volitatud teeninduspartner parandab või asendab toote vastavalt käesoleva garanti tingimustele, paigaldab teenusepakkuja või tema volitatud teeninduspartner parandatud seadme või ka asendusseadme vajadusel ise.

See piirang ei kehti juhul, kui pole tegu rikkega, vaid kui kvalifitseeritud tehnik kasutab meie originaalvaruosi, et viia seade vastavusse mõnes teises EL-i riigis kehtivate tehnilise ohutuse nõuetega.

Kohalike seaduste rakendamine

IKEA garantii annab Teile kindlad seaduslikud õigused, mis on kohalike nõuete suhtes ülimuslikud. Need tingimused ei piira

siiski mingil moel kohalikus seadusandluses kirjeldatud tarbijaõigusi.

Kehtivuspiirkond

Kui olete seadme ostnud ühest EL-i riigist ja viite selle teise EL-i riiki, tagatakse teenused teile selles riigis tavapäraste garantiitingimuste raamistikus. Kohustus teostada garantii raamistikus pakutavaid teenustöid kehtib vaid juhul, kui seade on paigaldatud ja vastavuses järgmiste nõuetega:

- tehniliste näitajatega, mis kehtivad garantiinõude esitamise riigis;
- kokkupanemisjuhiste ja kasutusjuhendis oleva ohutusinfoga.

IKEA seadmete müügijärgne teenindus:

Võtke kindlasti ühendust IKEA müügijärgse teenindusega:

1. kui soovite esitada käesoleva garantii alla kuuluva nõude;
2. kui soovite täpsemat teavet IKEA seadme paigaldamise kohta spetsiaalsesse IKEA kööginõuandlisse. Teenindus ei anna teavet järgmistes küsimustes:
 - IKEA köökide paigaldamise kohta üldiselt;
 - elektriühenduste kohta (kui seadme juurde ei kuulu pistik ja kaabel), vee- ja gaasiühenduste kohta, sest need tööd tuleb tellida vastava volitusega hooldustehnikult.
3. kui soovite täpsemat teavet IKEA seadme kasutusjuhendi ja tehniliste andmete kohta.

Et saaksime teid parimal moel aidata, lugege enne meie poole pöördumist tähelepanelikult käesolevas brošüüris olevaid kokkupanemisjuhiseid ja/või kasutusjuhendit.

Kuidas meid leida



Täieliku loendi IKEA kontaktide ja vastavate kohalike telefoninumbritega leiате selle juhendi viimaselt leheküljelt.



Et saaksime teid kiiremini teenindada, soovitame kasutada selle kasutusjuhendi lõpus olevaid telefoninumbreid. Kasutage alati neid loendis olevaid telefoninumbreid, mis on ära toodud teid huvitava seadme juures. Enne meie helistamist hoidke käepärast oma seadmele vastav IKEA tootenumber (8-kohaline kood), samuti seadme seerianumber (8-kohaline kood seadme andmesildil).



HOIDKE OSTUTŠEKK ALLES! See on teie ostutõend ning see tuleb esitada garantii taotlemisel. Pidage meeles, et ostutšekk sisaldab ka andmeid teie poolt ostetud IKEA seadme tootenime ja -numbri kohta (8-kohaline kood).

Kas vajate täiendavat abi?

Kui teil on küsimusi, mis ei ole seotud teie seadmete müügijärgse teenindusega, siis pöörduge lähima IKEA kõnekeskuse poole. Enne helistamist soovitame siiski tähelepanelikult lugeda seadmega kaasas olevaid dokumente.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867384912-C-312025

