

# TÄCKNAN



Design and Quality  
IKEA of Sweden



<b>POLSKI</b>	<b>4</b>
<b>EESTI</b>	<b>35</b>
<b>LATVISKI</b>	<b>64</b>
<b>LIETUVIŲ K.</b>	<b>95</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>124</b>



Lista adresów oraz telefony do punktów obsługi klienta wyznaczonych przez IKEA znajdującą się na ostatniej stronie niniejszej gwarancji.



Kasutusjuhendi viimaselt leheltilaate IKEA määratud volitatud teeninduskeskuste täieliku loetelu ja seotud telefoninumbriid eri riikides.



Pilnu IKEA iecelt pilnvaroto apkalpošanas centru sarakstu ar to darbības valstu telefona numuriem lūdzam skatīt šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē.



Šios instrukcijos paskutiniame puslapyje rasite išsamų IKEA paskirtųjų įgaliotų techninės priežiūros centrų sąrašą ir jų telefono numerius.



Na última página deste manual, encontrará a lista de centros de assistência técnica autorizados designados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais.

## Zawartość

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Ograniczenie mocy	19
Instalacja	7	Personalizacja menu użytkownika	20
Podłączenie elektryczne	8	Codzienne użytkowanie	21
Porady w zakresie ochrony środowiska	13	Funkcja zarządzania mocą	24
Porady dotyczące użytkowania	13	Tabela gotowania	25
Użytkowanie	13	Instrukcja użytkowania garnków	26
Czyszczenie i konserwacja	14	Rozwiązywanie problemów	28
Opis produktu	16	Dane techniczne	29
Panel sterowania	17	Producent	31
		<b>GWARANCJA IKEA</b>	<b>32</b>

## Informacje dotyczące bezpieczeństwa

### Przed pierwszym użyciem

#### **Dokładnie stosować się do wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji.**

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary spowodowane przez urządzenie i wynikające z nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów.




Zabrania się każdego innego zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

Niniejszą instrukcję przechować w pobliżu urządzenia i przekazać nowemu właścicielowi w przypadku zbycia lub przeniesienia. Ważne jest, aby użytkownicy zapoznali się z charakterystyką funkcjonalną i bezpieczeństwa urządzenia. Uważnie przeczytać instrukcje: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.

Nie wykonywać żadnych przeróbek elektrycznych urządzenia.

Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

Przed przystąpieniem do montażu sprawdzić urządzenie nie zostało naruszone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

-  Jest to symbol ostrzeżenia związany z bezpieczeństwem, który informuje o potencjalnym zagrożeniu dla użytkownika i innych osób. Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone symbolem ostrzeżenia i następującymi słowami:
-  **ZAGROŻENIE:** wskazuje sytuację niebezpieczną która, jeśli się jej nie uniknie, spowoduje poważne obrażenia ciała.
-  **OSTRZEŻENIE:** wskazuje sytuację niebezpieczną która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować poważne obrażenia ciała.
-  **OSTRZEŻENIE:** niezainstalowanie śrub lub innych elementów mocujących, jak wskazano w niniejszej instrukcji, może spowodować zagrożenie elektryczne.

- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:
- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej.
- Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych.
- montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa.
- Używać wyłącznie śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju.
- Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w instrukcji montażu.
- Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części produktu, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Trzymać dzieci w bezpiecznej odległości i upewnić się, że są one stale nadzorowane, ponieważ dostępne części mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania.
- Produkt może być obsługiwany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i związanego z tym zagrożenia.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych produktu.
- Nie kłaść na produkcie ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną, istnieje ryzyko pożaru.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzejnych.
- Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Niekontrolowane przyrządzenie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Gotowanie przez krótki czas musi być stale nadzorowane.
- NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć produkt i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Unikać wycieku cieczy; w celu zagotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła.
- Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta.
- Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych.
- Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą.
- Produkt jest przeznaczony do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie używać parowych urządzeń czyszczących, istnieje ryzyko porażenia prądem.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik.
- Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonywać dzieci bez nadzoru.
- Należy często czyścić produkt, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIERAZ W MIESIĄCU) i zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji.
- Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z produktem.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem. Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania za pomocą puszki rozgałęznej, wyjąć bezpiecznik, aby odłączyć je od zasilania. W każdym przypadku skontaktować się z Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać.
- Ważne: Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garnków.
- Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. □ Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić produkt.
- Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania niektórych płynów takich, jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy.
- Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę kuchenną.
- W przypadku wysokiej temperatury, produkt automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych.
- **⚠ OSTRZEŻENIE!** Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury.
- Nieprzestrzeganie zasad czyszczenia produktu i wymiany oraz czyszczenia filtrów wiąże się z ryzykiem pożaru.
- Surowo zabrania się flambirowania.
- Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione.
- W pomieszczeniu musi być zagwarantowana wystarczająca wentylacja, w przypadku stosowania produktu wraz z innymi urządzeniami gazowymi lub działającymi na inne paliwa.
- W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy się ściśle zastosować do rozporządzeń lokalnych władz.
- Wyciągane powietrze nie może być przesyłane przez kanał stosowany do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa.
- Nigdy nie stosować produktu bez prawidłowo zamontowanej kratki!

## Instalacja

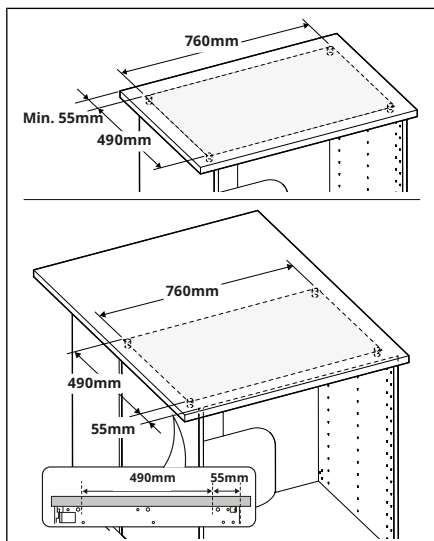
Zarówno instalacja elektryczna, jak i montaż muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka.

**Przed rozpoczęciem instalacji:** Po rozpakowaniu produktu sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta; Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu; Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami, gwarancje itd.). Usunąć je i przechowywać w bezpiecznym miejscu.

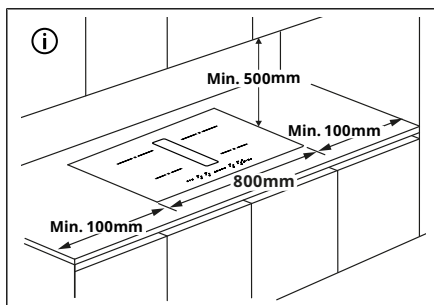
Urządzenie jest przeznaczone do wpuszczenia do blatu kuchennego nad szafką o szerokości równej lub większej niż 800 mm.

**Przystosowanie mebla do zabudowy:** produktu nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami do naczyń, piecykami, piekarnikami, pralkami i suszarkami; przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

- Minimalna odległość między płytą grzewczą a ścianą musi wynosić co najmniej 55mm co najmniej 100mm z boku i co najmniej 500mm od górnych szafek.



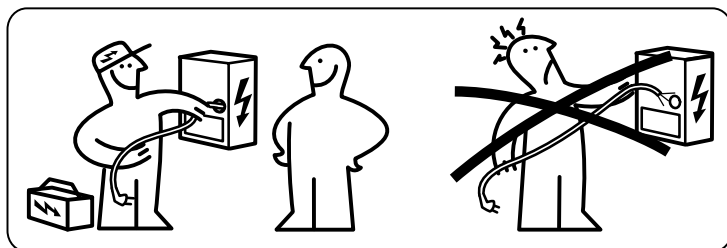
- Uwaga: podczas projektowania przestrzeni kierować się wskazówkami producenta kuchni.



- Aby zoptymalizować instalację filtrującą, zaleca się zrealizowanie szczeliny w cokole, do której można włożyć kratkę dostarczoną wraz z zestawem NYTTIG.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natyry elektrycznej.



## Podłączenie elektryczne

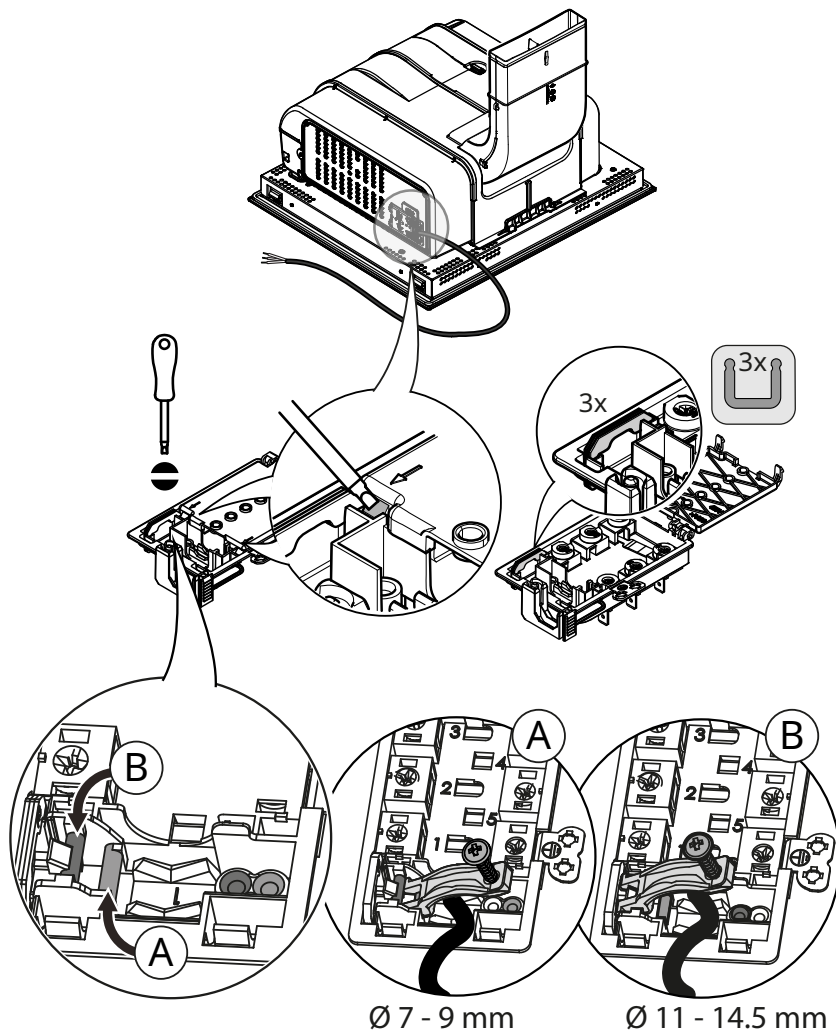


- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez upoważnionego instalatora. Sprawdzić, czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej produktu jest takie samo jak napięcie w sieci.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie wykonywać zgrzewania kabli!
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Odłączyć produkt od sieci podczas montażu.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale.
- Zgodnie z prawem, uziemienie produktu jest obowiązkowe.
- Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie produktu umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej.
- Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego.
- Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy.
- Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie produktu odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane.
- Kabel elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów.
- W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia.
- Produkt przeznaczony jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy go podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu.
- Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Dopóki nie zostanie zakończona instalacja nie wolno podłączać produktu do sieci elektrycznej.
- Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części produktu), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Urządzenie wymaga kabla zasilającego typu H05V2V2-F. Kabel wymaga powłoki. Zgodnie ze standardami IEC do podłączenia jednofazowego należy zastosować: kabel sieciowy 3 x 4 mm<sup>2</sup> a do podłączenia wielofazowego: kabel sieciowy 4 lub 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>. Średnica zewnętrzna



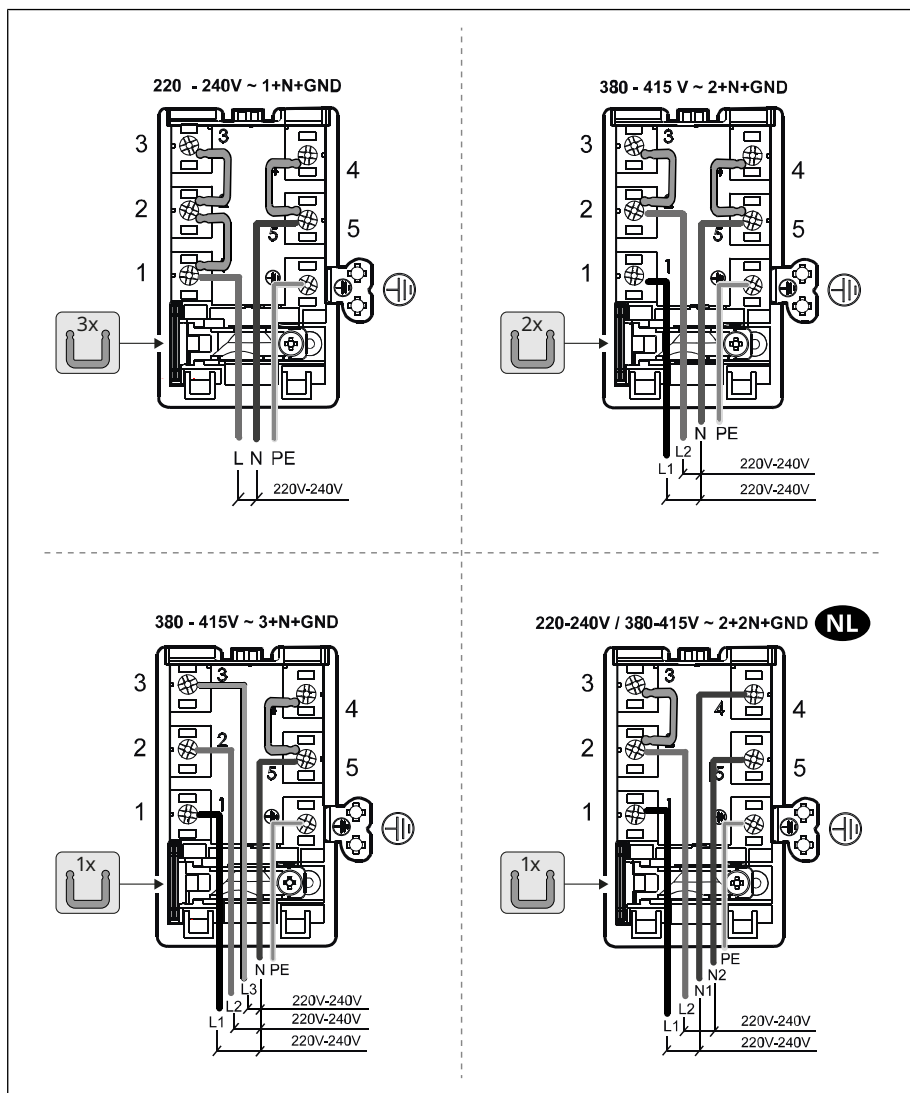
kabla: min 8 mm - max 12 mm. Przestrzegać określonych przepisów krajowych.

- Urządzenie nie jest wyposażone w kabel zasilający. Kupić odpowiedni kabel u wyspecjalizowanego sprzedawcy.
  - Podłączyć urządzenie zgodnie ze schematem (zgodnie z normami odniesienia dla napięcia sieciowego obowiązującymi w danym kraju).
  - Postępować zgodnie ze schematem połączeń (znajdującym się w dolnej części produktu).
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić wykwalifikowany personel, aby uniknąć zagrożenia.
  -  W przypadku uszkodzenia skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
  -  **OSTRZEŻENIE:** Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel zasilania został prawidłowo zamontowany.



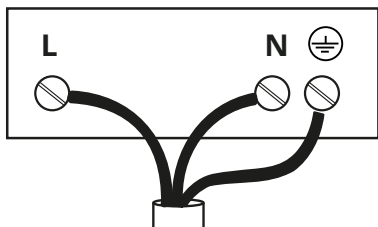
### Schemat Połączeń Kablowych

Założyć mostki U między śrubami, jak pokazano:

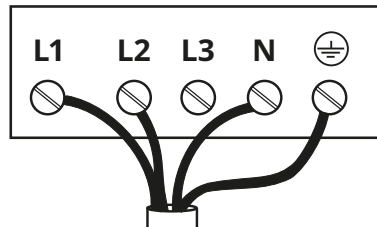


Schemat połączeń po stronie głównej

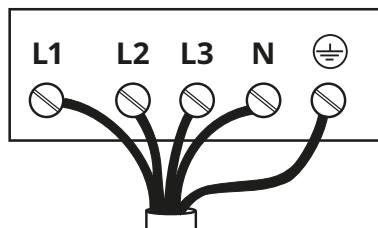
**1** 220V - 240V 1N ~



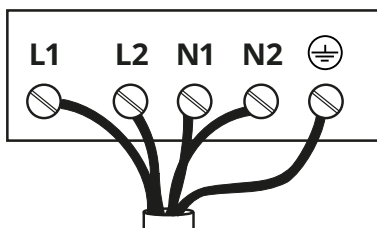
**2** 380V - 415V 2N ~



**3** 380V - 415V 3N ~



**4** 230V/400V 2N ~ **NL**



1	L	Brązowy
	N	Niebieski
	⊕	Żółty/Zielony

<b>NL</b> 4	L1	Czarny
	L2	Brązowy
	N1	Niebieski
	N2	Niebieski
	⊕	Żółty/Zielony


2	L1	Czarny
	L2	Brązowy
	N	Niebieski
	⊕	Żółty/Zielony

3	L1	Czarny
	L2	Brązowy
	L3	Szary
	N	Niebieski
	⊕	Żółty/Zielony

## Porady w zakresie ochrony środowiska


### Materiał opakowania

Opakowanie może być w 100% poddane recyklingowi i jest oznaczone symbolem

recyklingu 

Poszczególnych części opakowania nie należy pozostawiać w środowisku naturalnym, lecz utylizować zgodnie z normami obowiązującymi lokalnie.



Symbol  umieszczony na produkcie lub w załączonej dokumentacji oznacza, że produkt nie może być utylizowany jako odpad domowy i powinien zostać dostarczony do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

### Oszczędność energii

- Używać garnków i patelni o średnicy dna równiej średnicy strefy grzewczej;
- Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem;
- Gdzie jest to możliwe, podczas gotowania przykryć garnek pokrywką;
- W celu zmniejszenia czasu, gotować warzywa, ziemniaki itp. w niewielkiej ilości wody;
- Używać szybkowaru, który dodatkowo ogranicza zużycie energii i czas gotowania;
- Ustawić garnek na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

## Porady dotyczące użytkowania

Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć zasysanie z minimalną prędkością, pozostawiając je włączone również na kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększyć prędkość tylko w przypadku dużej ilości spalin i oparów, używając funkcji booster wyłącznie w ekstremalnych wypadkach.

Aby utrzymać skuteczność systemu redukcji nieprzyjemnych zapachów, wymieniać, gdy jest to konieczne filtr/y węglowy/e. Aby zachować skuteczność filtra przeciwłuszczowego, w razie konieczności należy go wyczyścić. Aby zwiększyć skuteczność i zredukować hałas, zastosować maksymalną średnicę systemu odprowadzania wskazaną w niniejszej instrukcji.

## Użytkowanie

Indukcyjny system gotowania opiera się na fizycznym zjawisku indukcji magnetycznej. Główną cechą takiego systemu jest bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do garnka.

**Zalety:** W porównaniu z elektrycznymi płytami kuchennymi, wasza płyta indukcyjna jest: **Bezpieczniejsza:** niższa

temperatura na szklanej powierzchni. **Szybsza:** mniejszy czas nagrzewania potrawy. **Bardziej precyzyjna:** płyta natychmiast reaguje na wydawane polecenia. **Skuteczniejsza:** 90% pobieranej energii jest przekształcaną w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

## Czyszczenie i konserwacja

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

### Czyszczenie płyty indukcyjnej

Powierzchnia gotowania winna być czyszczona po każdym użyciu.

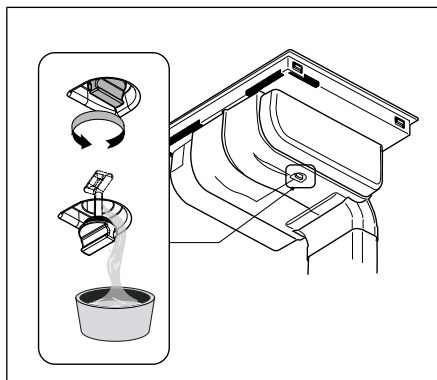
#### Ważne:

- Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.
- Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do pieca lub odplamiaczy.
- **NIE UŻYWAĆ PAROWYCH URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH!!!**

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyczyścić usuwając osady i plamy z resztek żywności. Cukier lub bardzo słodkie produkty powodują uszkodzenie płyty kuchennej i dlatego należy je natychmiast usunąć. Sól, cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię. Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).

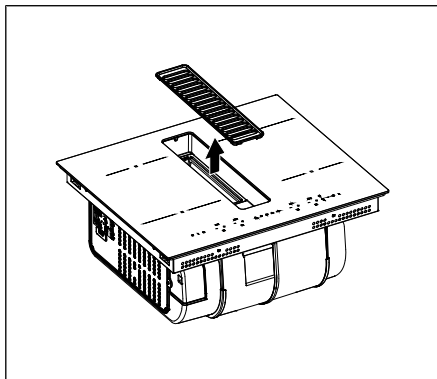
### Czyszczenie zbiornika na ciecz

W razie przypadkowego i obfitego rozlania się płynów z garnków i patelni można użyć zaworu spustowego, znajdującego się w dolnej części produktu, w celu wyeliminowania wszelkich pozostałości, zapewniając maksymalne bezpieczeństwo higieniczne.



### Czyszczenie kratki wentylacyjnej

Kratkę myć ręcznie gorącą wodą z neutralnym detergentem, używając nieściernych gąbek, aby uniknąć zarysowań lub uszkodzenia wykończenia.



### Czyszczenie okapu

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nasączonej neutralnym płynnym detergentem.

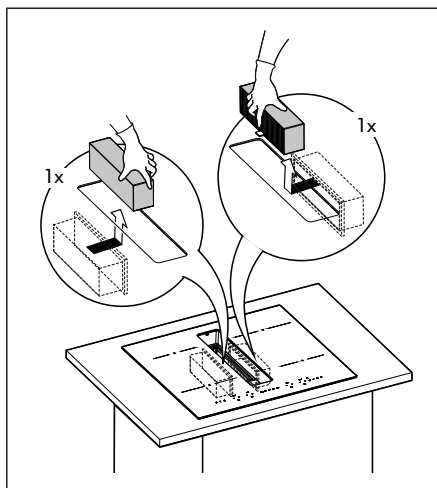
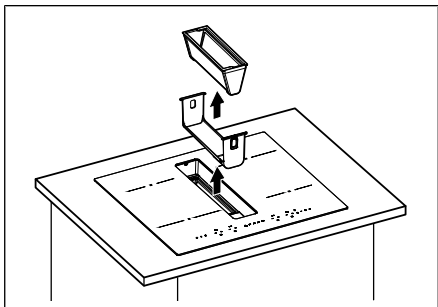
**DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!**

Unikać stosowania produktów zawierających substancje ściernie. **NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!**

### Konserwacja Filtra przeciw tłuszczowego:

#### Przytrzymuje cząsteczki tłuszczu powstające podczas gotowania.

Należy go czyścić raz w miesiącu (lub, gdy system saturacji filtrów wskazuje taką konieczność) używając nieagresywnych detergentów, ręcznie lub w zmywarce do naczyń w niskiej temperaturze i w krótkim cyklu mycia. Podczas mycia w zmywarce do naczyń, metalowy filtr przeciw tłuszczowy może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.



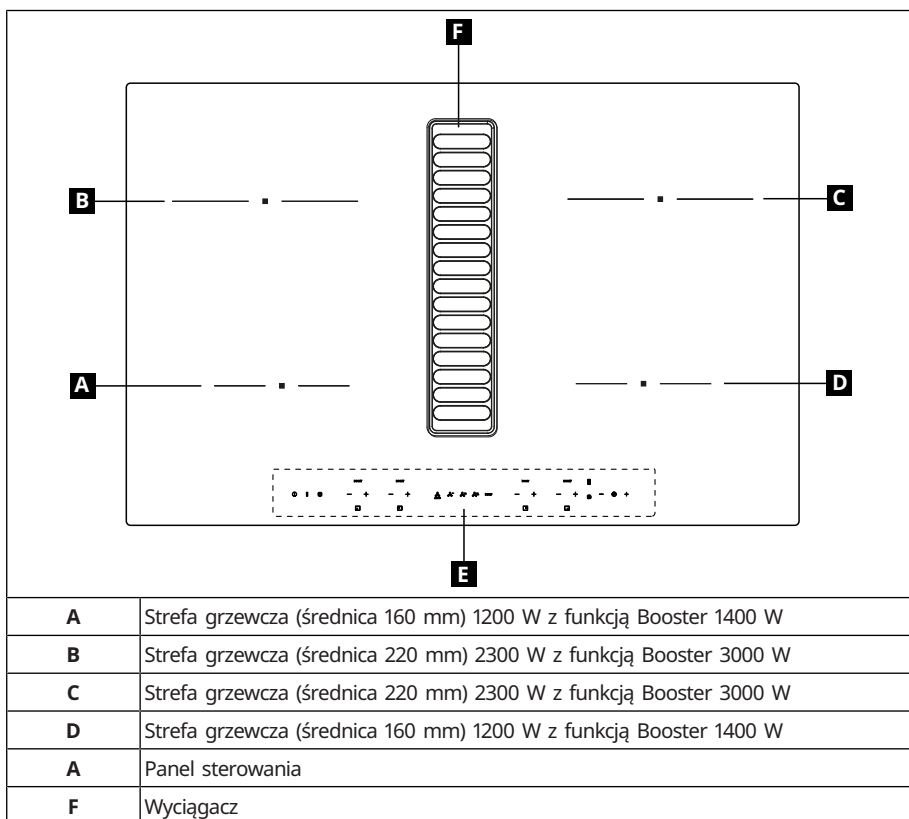
### Konserwacja Filtra węglowego (tylko Wersja Filtrująca):

Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania. Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych.

Nasylenie filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciw tłuszczowego.

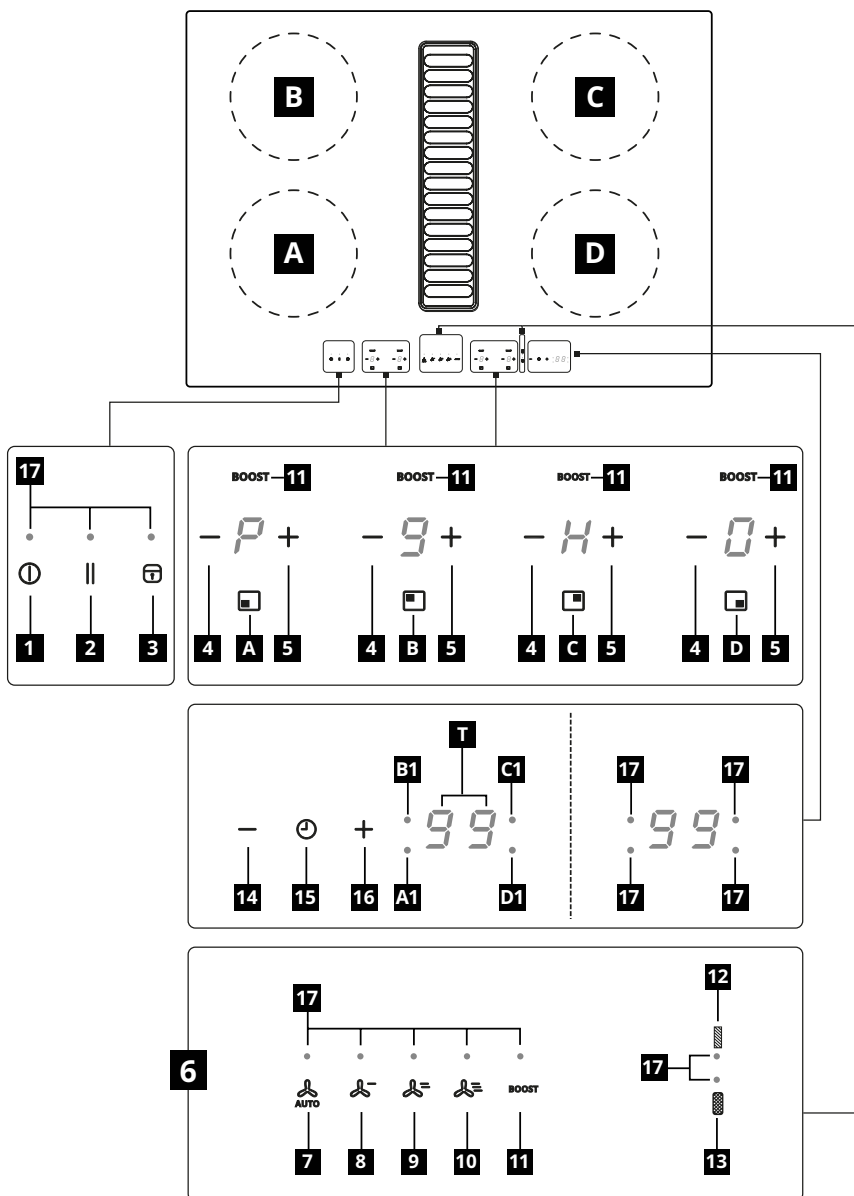
Gdy zaświeci się kontrolka „**nasylenie filtrów węglowych**”, należy wymienić filtry. NIE można ich myć ani regenerować.

## Opis produktu



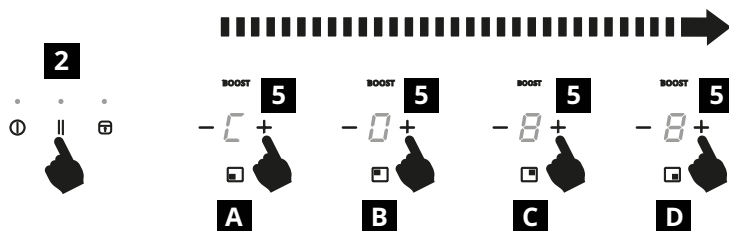


Panel sterowania



<b>Funkcje</b>	
<b>1</b>	Przycisk ON/OFF płyty kuchennej / okapu do płyty kuchennej
<b>2</b>	Przycisk funkcji Pauzy
<b>3</b>	Przycisk funkcji Blokady bezpieczeństwa „Cleaning Mode (Tryb czyszczenia)” – „Child Lock (Blokada Bezpieczeństwa)”
<b>A – B – C – D</b>	Wskaźnik pozycji strefy grzewczej
<b>4</b>	Przycisk – (zmniejsza poziom mocy płyty kuchennej)
<b>5</b>	Przycisk + (zwiększa poziom mocy płyty kuchennej)
<b>6</b>	Przyciski funkcyjne Okapu
<b>7</b>	Przycisk funkcyjny Okapu Automatyczny
<b>8</b>	Przycisk On/Off Okapu i Pierwszej prędkości.
<b>9</b>	Przycisk On/Off Okapu i Drugiej prędkości
<b>10</b>	Przycisk On/Off Okapu i Trzeciej prędkości
<b>11</b>	Przycisk Booster (czas trwania 5 minut, następnie powraca do poziomu 9 płyty kuchennej lub do Trzeciej prędkości okapu)
<b>12</b>	Wskaźnik nasycenia filtra przeciwłuszczonego (po 40 godzinach użytkowania)
<b>13</b>	Wskaźnik nasycenia filtra węglowego (po 160 godzinach użytkowania)
<b>14</b>	Przycisk – Timer
<b>15</b>	Przycisk On/Off Timera
<b>16</b>	Przycisk + Timer
<b>A1-B1-C1-D1</b>	Wskaźnik pozycji strefy grzewczej A1-B1-C1-D1
<b>T</b>	Czas Timera można ustawić w zakresie od 1 do 99 minut
<b>17</b>	Diody LED wskazująca wybrane aktywne funkcje

## Ograniczenie mocy



### - Ograniczenie mocy (Power limitation)

Przy pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci domowej instalator musi ustawić moc stref grzewczych zgodnie z rzeczywistą wydajnością domowej instalacji elektrycznej (jeśli urządzenie zostało już podłączone do sieci domowej, wystarczy odłączyć i ponownie podłączyć).

Jeśli nie jest to konieczne, można bezpośrednio włączyć płytę za pomocą przycisku **On/Off (1)** lub, postępując zgodnie z procedurą opisaną poniżej, aby uzyskać dostęp do menu.

Procedura dostępu do menu musi być wykonywana w ograniczonym odstępie czasu.

Jeśli po podłączeniu urządzenia do domowej sieci energetycznej nie można uzyskać dostępu do menu w oczekiwanym czasie, należy odłączyć i ponownie podłączyć urządzenie do domowej sieci energetycznej.

Aby skonfigurować produkt, wykonać następujące czynności:

1. Podłączyć płytę do sieci domowej.
2. Wcisnąć i przytrzymać przycisk **Pauza (2)**, a następnie kolejno od lewej do prawej wcisnąć przyciski **+** (5) wskaźników gotowania **A-B-C-D**; przy każdym wciśnięciu przycisku **+** (5) emitowany jest krótki sygnał dźwiękowy. Po wciśnięciu wszystkich przycisków wskaźników można zwolnić przycisk **Pauza (2)**.

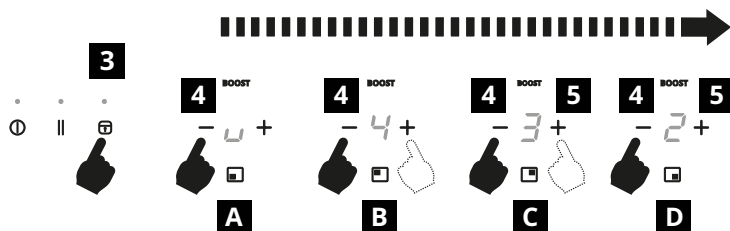
3. Na wyświetlaczu strefy grzewczej (**A**) pojawi się „**C**”, a na wyświetlaczu strefy grzewczej (**B**) pojawia się „**0**”; wcisnąć przycisk **+** (5) strefy grzewczej (**B**), dopóki na wyświetlaczu strefy grzewczej (**B**) nie pojawi się „**7**”.

4. W tym momencie wejść do menu, aby ustawić moc zgodnie z obciążeniem sieci domowej. Wcisnąć przycisk **+** (5) strefy grzewczej (**C**); na wyświetlaczu pojawi się „**0**”, wcisnąć do momentu osiągnięcia żądanej wartości. Aby wyregulować wartości mocy od „**0**” do „**6**” (Patrz tabela poniżej), wcisnąć przyciski **+** (5) lub **-** (4).

5. Aby potwierdzić, wcisnąć i przytrzymać przycisk **Pauza (2)** przez 2 sekundy.

Kod	Moc maks.w watach
0	7400 W
1	6000 W
2	5000 W
3	4000 W
4	3500 W
5	3000 W
6	2500 W

## Personalizacja menu użytkownika



Aby skonfigurować produkt, wykonać następujące czynności:

1. Podłączyć płytę do sieci domowej.
2. Wcisnąć i przytrzymać przycisk **Blokady (3)**, a następnie kolejno od **lewej do prawej** wcisnąć przyciski - **(4)** wskaźników gotowania **A-B-C-D**; przy każdym wciśnięciu przycisku - **(4)** emitowany jest krótki sygnał dźwiękowy. Po wciśnięciu wszystkich przycisków wskaźników można zwolnić przycisk **Blokady (3)**.

3. Na Wyświetlaczu strefy grzewczej **(A)** pojawi się „U”, a na wyświetlaczu strefy grzewczej **(B)** pojawi się liczba od „0” do „4” wskazująca kod menu (patrz tabela poniżej).

4. Aby dostosować lub zmienić kod menu, użyć przycisków + **(5)** lub - **(4)** w strefie grzewczej **(B)**.

5. Aby dostosować wartości menu, użyć przycisków + **(5)** lub - **(4)** strefy grzewczej **(C)**.

6. Aby potwierdzić, wcisnąć i przytrzymać przycisk **Blokady (3)** przez 2 sekundy.

Kod Menu	Opis	Wartość
U0	Menu ustawień Filtrów	0 - Off (Wyłączony) 1 - Tylko filtr węglowy 2 - Tylko filtr przeciwłuszczykowy 3 - Oba filtry aktywne (Default)
U1	Menu zarządzania głośnością brzęczyka.	0 - Off (Wyłączony) 1 - Cichy 2 - Średni 3 - Głośny (Default) Ostrzeżenie! Niektóre dźwięki nie mogą być wyłączone, więc przy ustawieniu na 0 będą odtwarzane z niskim poziomem głośności).
U2	Tryb automatyczny okapu on/off	0 - Funkcja nie aktywuje włączenia. 1 - Funkcja aktywna do włączenia (Default)
U3	Funkcja blokady bezpieczeństwa przy włączeniu	0 - Funkcja nie jest aktywna przy włączeniu (Default) 1 - Funkcja aktywna przy włączeniu.
U4	Menu trwania Timera	0 - 60 sekund

		1 - 30 sekund (Default) 2 - 10 sekund 3 - 0 sekund
--	--	--

## Codienne użytkowanie

### Co trzeba wiedzieć przed rozpoczęciem

Wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane w sposób uwzględniający najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa.

### Z tego powodu:

- Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.

- W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: „Włączyć płytę kuchenną” bez „Wyboru strefy kuchennej” i „Poziom mocy” lub „Funkcję Lock” lub „Timera”).

Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

**Uwaga!** W razie (na przykład) dłuższego działania wyłączenie strefy grzewczej może nie być natychmiastowe, ponieważ trwa etap chłodzenia; na wyświetlaczu

stref grzewczych pojawi się symbol „H” wskazujący, że trwa chłodzenie. Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

### Wyświetlacz strefy grzewczej

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Funkcja	Wartość
Włączona strefa grzewcza	0
Poziom mocy (Power Level)	1..9-P
Wskaźnik ciepła resztkowego (Residual Heat Indicator)	H
Blokada bezpieczeństwa (Cleaning Mode-Child Lock)	L
Wskaźnik braku garnka (No Pot indicator)	U
Funkcja Pauzy	

### Bezpieczna aktywacja (Safe Activation).

Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się garnek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.

Jeśli garnek zostanie usunięty podczas działania lub jeśli jest używany nieodpowiedni rodzaj garnka, na wyświetlaczu obok wykresu słupkowego,

miga z symbol .

### Zatrzymanie bezpieczeństwa (Safety Shut Down).

Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.


Poziom gotowania	Maksymalny czas trwania (min)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90

### Automatyczne wyłączenie (Automatic Switch Off).

Automatyczne wyłączenie odbywa się w warunkach, w których produkt jest włączony, ale nie ma już żadnej aktywnej funkcji.

### Wskaźnik ciepła resztkowego (Residual Heat Indicator).

Wskaźnik ciepła resztkowego jest funkcją bezpieczeństwa sygnalizującą, że temperatura powierzchni strefy grzewczej wynosi 45°C lub więcej, a zatem może powodować oparzenia w przypadku dotknięcia dłońmi. Wyświetlacz odpowiedniej strefy

grzewczej wskazuje .

### - Działanie płyty kuchennej

Uwaga: Aby uaktywnić jedną z funkcji należy wcześniej włączyć daną strefę.

### - Poziom mocy (Power Level)

Płyta posiada 9 poziomów mocy. Aby wyregulować żądany poziom mocy, wybrać przyciski + (5) lub - (4).

### - Włączenie (1)

Wcisnąć przycisk **On/Off (1)**, aby wyłączyć Płytę Kuchenną i Okap, na wszystkich wyświetlaczach (**A-B-C-D**) pojawi się ciągłe **0** na około 20 sekund. Jeśli w tym czasie nie zostanie wykonana żadna operacja, płyta wyłączy się.

- Wybrać żadaną strefę grzewczą i ustawić poziom mocy za pomocą przycisków + (5) i - (4).

- Jeśli poziom mocy jest ustawiony na **0**, używając przycisku - (4) przechodzi się bezpośrednio na **9**.

- Jeśli poziom mocy jest ustawiony na **9**, wybierając przycisk + (5) przechodzi się bezpośrednio na **0**.

- Przytrzymanie + (5) lub - (4) szybko zwiększa/zmniejsza poziom mocy, zatrzymując się po osiągnięciu **0** lub **9**.

Aby wyłączyć strefę grzewczą, jednocześnie wcisnąć przyciski + (5) i - (4) **na 1 sekundę**.

### - Power Booster (11)

Produkt jest wyposażony w system **Booster**, który pozwala przyspieszyć czas gotowania, stosując moc wyższą niż nominalna przez określony czas.

- Aby aktywować taką funkcję, włączyć odpowiednią strefę grzewczą i wcisnąć przycisk **Booster (11)** na wyświetlaczu; pojawi się litera **P**.

- Funkcja **Booster** będzie aktywna przez 5 minut, po czym gotowanie będzie kontynuowane na poziomie **9**.

- Wciśnięcie + (5) lub - (4), lub „**Booster**” dezaktywuje funkcję.

Funkcja **Booster** może nie zostać uaktywniona w przypadku nadmiernie wysokiej temperatury.

### - Urządzenia zabezpieczające (blokada (3))

przycisk blokady (3) zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty kuchennej i okapu.

Można je włączyć, gdy konieczne jest wyczyszczenie powierzchni płyty podczas gotowania (**Cleaning Mode**) lub w celu uniemożliwienia dostępu do płyty kuchennej/okapu dzieciom lub osobom wymagającym nadzoru (**Child Lock**).

- Płytę można włączyć, ale nie można wybrać pola grzejnego żadnej strefy grzejnej.

- Urządzenia zabezpieczające blokujące (**3**) jest utrzymywane w pamięci nawet po wyłączeniu płyty lub gdy zasilanie zostanie przerwane; funkcja ta jest aktywna tylko ze względu na blokadę bezpieczeństwa (**Child Lock**).

- Jeśli płyta jest włączona, a blokada urządzenia zabezpieczającego jest aktywna, przycisk **ON/OFF** działa tak samo.

### - Tryb czyszczenia (3) (Cleaning Mode)

Blokuje ustawienia płyty kuchennej i okapu, aby zapobiec przypadkowemu naruszeniu, **pozostawiając aktywne ustawione już funkcje**.

- Aby aktywować funkcję, wcisnąć przycisk blokady (**3**), dioda LED odpowiadająca przyciskowi zaświeci się, a następnie pojawi się sygnał dźwiękowy.

- Na wyświetlaczach stref grzewczych są wskazywane napisy „L” przez 4 sekundy. Jeśli jeden lub więcej stref jest nadal gorących, litery „H” i „L” będą wyświetlane naprzemiennie na danych wyświetlaczach.

- Aby dezaktywować funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk (**3**) przez 2 sekundy; zostanie wydany sygnał dźwiękowy, a odpowiednia dioda LED zgaśnie.

### - Blokada bezpieczeństwa (3) (Child Lock)

**Blokuje wszystkie nieaktywne funkcje** i zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty kuchennej/okapu za pomocą następującej procedury:

- włączyć płytę (jeśli jest wyłączona) za pomocą przycisku „**On/Off**” (**1**).

- Wcisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy przycisk blokady (**3**), dioda LED przycisku zaświeci się, a następnie pojawi się sygnał dźwiękowy.

- Na wyświetlaczach stref grzewczych wyświetlany jest napis „L”, co oznacza, że funkcja jest aktywna.

Jeśli jeden lub więcej stref jest nadal gorących, litery „H” i „L” będą wyświetlane naprzemiennie na danych wyświetlaczach.

- Aby dezaktywować funkcję, wcisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy przycisk (**3**); na wyświetlaczu nie będzie już wyświetlana litera „L”, dioda LED przycisku zgaśnie, a następnie pojawi się sygnał dźwiękowy.

### - Funkcja Pauzy (2)

Ta funkcja umożliwia ustawienie **pauzy** dowolnej aktywnej funkcji płyty kuchennej, zmniejszając moc dostępną w strefie(ach) grzewczej(ych) do poziomu 1. Aby ją uaktywnić, wcisnąć przycisk (**2**), na wyświetlaczu płyty kuchennej pojawi się

symbol ' ' wskazujący, że funkcja jest aktywna.

Po ustawieniu funkcji pauzy aktywne timery będą nadal działać.

Jeśli funkcja pauzy (**2**) nie zostanie wyłączona w ciągu 10 minut, płyta kuchenna wyłączy się automatycznie.

Aby wyłączyć funkcję, ponownie wcisnąć przycisk **pauzy** (**2**).

Po dezaktywacji pauzy strefa grzewcza powróci do działania z wcześniej wybranym poziomem.

Każdej operacji będzie towarzyszył sygnał dźwiękowy „BIP”.

### - Timer (15)

Ta funkcja umożliwi ustawienie czasu (od 1 do 99 minut) do automatycznego wyłączenia wybranej strefy grzewczej. Timer można włączyć na wszystkich strefach grzewczych.

- Wciskając przycisk timera (15), są przewijane w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara timery 4 stref grzewczych **A1-B1-C1-D1**; strefy grzewcze są wskazywane przez odpowiednią diodę LED (17).

- Użyć przycisków **+** (16) i **-** (14), aby wyregulować czas wyłączenia strefy grzewczej, poczekać 5 sekund lub wcisnąć przycisk timera (15), aby potwierdzić.

- Pozostałe minuty będą wyświetlane na wyświetlaczu timera.

- Można ustawić kilka timerów, chociaż wyświetlony zostanie tylko ten, który jest najbliższy końca.

Aby sprawdzić pozostały czas każdej strefy grzewczej, wcisnąć przycisk (15).

- Po zakończeniu odliczania czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a dana strefa grzewcza zostanie wyłączona.

#### **- Działanie okapu (6)**

Aby włączyć okap, należy włączyć płytę kuchenną.

Dioda LED (17) zapalona, funkcja aktywna.

Dioda LED (17) zgaszona, funkcja nieaktywna.

- Przycisk (7) On/Off trybu automatycznego, prędkość wentylatora zwiększa się lub zmniejsza w zależności od temperatury płyty kuchennej i zużycia energii.

- Przycisk (8) On/Off Okapu i Pierwsza prędkość.

- Przycisk (9) On/Off Okapu i Druga prędkość.

- Przycisk (10) On/Off Okapu i Trzecia prędkość.

- Przycisk (11) Booster (czas trwania 5 minut, następnie powraca do poprzednio ustawionej prędkości).

**Uwaga!** Po zakończeniu gotowania i wciśnięciu przycisku On/Off, okap kontynuuje pracę przez kolejne 5 min. z pierwszą prędkością, dioda LED miga do końca czasu, po czym okap wyłącza się.

#### **- Wskaźnik nasycenia filtra przeciwłuszczonego (12)**

Po zapaleniu się diody LED, należy wymienić filtr przeciwłuszczonego.

- W celu zresetowania wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przyciski 7-8, diody LED przycisków 7-8 migają, a sygnał dźwiękowy potwierdza reset (diody LED 12 -7-8 gasną).

#### **- Wskaźnik nasycenia filtra węglowego (13)**

Po zapaleniu się diody LED, należy wymienić filtr węglowy.

- W celu zresetowania wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przyciski 7-9, diody LED przycisków 7-9 migają, a sygnał dźwiękowy potwierdza reset (diody LED 13 -7-9 gasną).

## **Funkcja zarządzania mocą**

Ten produkt jest wyposażony w elektronicznie sterowaną funkcję zarządzania mocą.



Ta funkcja kontroluje dostarczanie maksymalnej mocy pomiędzy użytymi strefami grzewczymi, optymalizując jej dystrybucję i unikając sytuacji przeciążenia systemu.

**Płyta kuchenna na maksymalnym poziomie mocy**, funkcja rozdziela moc między używane strefy grzewcze i, w razie potrzeby, automatycznie zmniejsza ją na innych strefach (ostatnie polecenie ma najwyższy priorytet).

**Płyta kuchenna z ograniczeniem mocy**, funkcja rozdziela moc pomiędzy strefy grzewcze, uniemożliwiając ustawienie na

innych strefach, aby nie przekroczyć limitu (w celu zwiększenia mocy danej strefy, konieczne jest jej ręczne zmniejszenie na innych strefach grzewczych).

#### Przykład:

Jeśli dla strefy grzewczej **A** wybrano poziom mocy BOOST, strefa grzewcza **B** nie może równocześnie przekroczyć poziomu mocy 9 i zostanie automatycznie ograniczona.

## Tabela gotowania

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Użytkowanie (w oparciu o doświadczenie i nawyki kulinarne)
Max moc	P	Szybkie podgrzanie	szybkie zwiększenie temperatury potrawy, aż do szybkiego wrzenia w przypadku wody lub szybkiego podgrzania płynów do gotowania
	8 - 9	Smażenie – gotowanie	Pieczenie, rozpoczęcie gotowania, smażenie produktów mrożonych, szybkie gotować
Wysoka moc	7 - 9	Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	smażenie, utrzymywanie zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez krótki czas, 5-10 minut)
	6 - 7	Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie-grillowanie	smażenie, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez średnio długi czas, 10-20 minut), nagrzewanie akcesoriów
Średnia moc	4 - 5	Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	duszenie, utrzymywanie lekkiego zagotowania, gotować (przez długi czas), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
	3 - 4	Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
	2 - 3	Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (objętości mniejsze niż jeden litr: ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. woda, wino, bulion, mleko)


<b>Niska moc</b>	<b>1 - 2</b>	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	topienie masła, delikatne topienie czekolady, rozmrażanie małych produktów
	<b>1</b>	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	utrzymywanie małych porcji świeżo ugotowanych potraw w temperaturze lub utrzymywanie temperatury talerzy oraz uzyskiwanie kremowej konsystencji risotto
<b>OFF</b>	<b>0</b>	Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

## Instrukcja użytkowania garnków

### Garnki, które należy stosować

Używać tylko garnków z dnem wykonanym z materiału ferromagnetycznego nadającego się do stosowania na płytach indukcyjnych:

- żeliwo
- stal emaliowana
- stal węglowa
- stal nierdzewna (nawet jeśli nie w całości)
- aluminium z powłoką ferromagnetyczną lub dno z płytą ferromagnetyczną.

Aby określić, czy dany garnek nadaje się do użycia, sprawdzić, czy jest obecny symbol  (zwykle wytłoczony na dnie). Można również zbliżyć magnes do dna garnka. Jeśli pozostaje przyczepiony, oznacza to, że można użyć tego garnka na płycie indukcyjnej.

Aby zapewnić optymalną wydajność, zawsze używać garnków i patelni o płaskim dnie, które mogą równomiernie rozprowadzać ciepło. Dno, które nie jest idealnie płaskie może wpływać na przewodzenie energii i ciepła.

### W jaki sposób używać garnków

Minimalna średnica garnka dla różnych stref grzewczych Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty kuchennej, garnek musi pokrywać jeden lub więcej punktów odniesienia wskazanych na powierzchni i musi mieć odpowiednią minimalną średnicę. Zawsze używać strefy grzewczej, która najlepiej odpowiada średnicy dna garnka.

Strefa grzewcza	Średnica dna garnka	
	Ø min. (zalecana)	Ø maks. (zalecana)
Tyłna lewa	120 mm	220 mm
Przednia lewa	110 mm	160 mm
Tyłna prawa	120 mm	220 mm
Przednia prawa	110 mm	160 mm

### Garnki/patelnie puste lub z cienkim dnem

Nie używać na płycie kuchennej pustych garnków/patelni lub takich których dno jest cienkie, ponieważ uniemożliwia to kontrolowanie temperatury lub

automatyczne wyłączenie strefy grzewczej, jeśli temperatura jest zbyt wysoka, co grozi uszkodzeniem garnka lub powierzchni płyty kuchennej. Jeśli tak się stanie, nie dotykać niczego i poczekać, aż wszystkie elementy ostygną. Jeśli pojawi się komunikat o błędzie, zapoznać się z sekcją „Poradnik na temat rozwiązywania problemów”.

### **Wskazówki/porady**

Hałas podczas pracy. W momencie aktywacji strefy grzewczej słychać krótki dźwięk brzęczenia. Zjawisko to jest typowe dla szklano-ceramicznych stref grzewczych i nie wpływa na działanie ani żywotność urządzenia. Hałas może być zależny od zastosowanego garnka. W przypadku silnych zakłóceń, może być korzystna zmiana garnka.

### **Normalne odgłosy płyty indukcyjnej**

Technologia indukcyjna polega na tworzeniu pól elektromagnetycznych generujących ciepło bezpośrednio na dno garnków. Garnki i patelnie mogą emitować hałas lub wibracje w zależności od sposobu ich produkcji. Hałasy te można opisać następująco:

#### **Lekkie brzęczenie (jak w przypadku transformatora)**

Ten hałas pojawia się, gdy temperatura gotowania jest wysoka. Zależy od ilości energii przekazywanej z płyty do garnka. Hałas ustaje lub tłumi się po obniżeniu poziomu ciepła.

#### **Lekki świst**

Ten hałas pojawia się, gdy naczynie do gotowania jest puste. Hałas ustaje po wlaniu płynu lub dodaniu żywności do naczynia.

### **Trzeszczenie**

Hałas ten występuje, gdy garnek składa się z kilku nakładających się na siebie warstw. Jest to spowodowane drganiami powierzchni utworzonych przez różne stykające się ze sobą materiały. Hałas jest wytwarzany przez garnek i może się różnić w zależności od ilości żywności lub płynu i trybu gotowania (np. gotowanie, gotowanie na wolnym ogniu, smażenie).

### **Głośny świst**

Ten hałas występuje, gdy płyta kuchenna jest wykonana z różnych materiałów, ułożonych jedna na drugiej oraz, gdy jest używana z maksymalną mocą, a także na dwóch strefach grzewczych. Hałas ustaje lub tłumi się po obniżeniu poziomu ciepła.

### **Takie odgłosy są normalne**

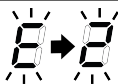
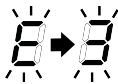
#### **Hałas wentylatora**

Dla prawidłowego działania układu elektronicznego konieczne jest wyregulowanie temperatury płyty kuchennej. W tym celu płyta wyposażona jest w wentylator chłodzący, który uruchamia się w celu zmniejszenia i regulacji temperatury układu elektronicznego. Wentylator może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty kuchennej, jeśli wykryta temperatura jest nadal zbyt wysoka.

#### **Rytmiczne odgłosy, podobne do odgłosów wskazówek zegarka.**

Hałas ten występuje tylko wtedy, gdy działają co najmniej trzy strefy grzewcze i znika lub ulega stłumieniu, gdy dwie z nich zostaną wyłączone. Nie uznawać takich hałasów, określanych jako normalne zjawiska technologii indukcyjnej za usterki.

## Rozwiązywanie problemów

Kod znamionowy	Opis	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
	Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie
	Nieodpowiednie naczynie	Utrata właściwości magnetycznych	Zdjąć garnek
	Problemy w komunikacji pomiędzy interfejsem użytkownika a modułem indukcyjnym	Brak zasilania elektrycznego modułu; kabel zasilający nie został prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony	Odłączyć płytę od sieci elektrycznej i sprawdzić podłączenie
<b>Wszystkie inne sygnalizacje błędów</b>	Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu		

Przed skontaktowaniem się z Serwisem Obsługi należy sprawdzić, czy możliwe jest samodzielne rozwiązanie problemu, stosując się do punktów opisanych w sekcji „Wyszukiwanie usterek”.

Jeśli pomimo wszystkich kontroli płyta nie działa, a wykryty problem nadal występuje, skontaktować się z Centrum Pomocy Technicznej.

Podać:

- model urządzenia (Mod.)
- nr seryjny (S/N)

Takie informacje znajdują się na tabliczce danych, umieszczonej na urządzeniu i/lub opakowaniu.

**Uwaga! Nigdy nie korzystać z usług nieautoryzowanych techników i zawsze odmawiać montażu nieoryginalnych części zamiennych.**

## Dane techniczne

Dane techniczne okapu do płyty kuchennej			
		Jednostka	Wartość
Model identyfikacyjny			<b>TACKNAN 00607287</b>
Typ produktu			DO ZABUDOWY
Wymiary	Szerokość	mm	800
	Głębokość	mm	515
	Wysokość	mm	255
Maks. przepływ powietrza *- Instalacja zasysająca		m3/h	480
Maks. hałas *- Instalacja zasysająca			61
Maks. przepływ powietrza* - Instalacja filtrująca*			380
Maks. hałas* - Instalacja filtrująca*			68
Znamionowa moc okapu		W	160
Znamionowa moc płyty kuchennej		W	7240
Maksymalna moc całkowita		W	7400
Zużycie energii	Off Mode	Wh	0,49
	Stand By	Wh	N/A
Waga produktu		kg	17,2
<b>Efektywność energetyczna okapu</b>			
<b>Informacje dotyczące produktu zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 65/2014</b>			
Nazwa dostawcy	<b>IKEA</b>	<b>IKEA</b>	
Roczne zużycie energii - AEC		Kwh/rok	34,5
Klasa wydajności energetycznej			A
Wydajność przepływu dynamicznego FDE		%	29
Klasa sprawności hydrodynamicznej			A
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń GFE		%	85,1
Klasa efektywności filtrowania przeciwtłuszczowego			B
Minimalny przepływ powietrza (moc normalna)		m3/h	205
Maksymalny przepływ powietrza (moc normalna)		m3/h	480
Ustawienie przepływu powietrza w trybie boost		m3/h	590
Poziom mocy akustycznej skorygowany krzywą charakterystyki A dla emisji dźwięku przy prędkości minimalnej		dBA	44

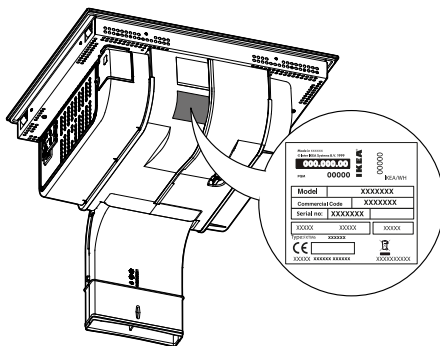
Poziom mocy akustycznej skorygowany krzywą charakterystyki A dla emisji dźwięku przy prędkości maksymalnej	dBA	61	
Poziom mocy akustycznej skorygowany krzywą charakterystyki A dla emisji dźwięku w trybie Boost	dBA	66	
Zużycie energii w Trybie Off-P0	W	0,49	
Zużycie energii w trybie standby-PS	W	N/A	
<b>Informacje dotyczące produktu zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014</b>			
Współczynnik upływu czasu - f		1	
Współczynnik efektywności energetycznej - EEI		51,3	
Natężenie przepływu powietrza zmierzone w punkcie maksymalnej wydajności - QBEP	m3/h	290	
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy - PBEP	Pa	340	
Maksymalny przepływ powietrza - Qmax	m3/h	480	
Zużycie energii elektrycznej w punkcie maksymalnej sprawności - WBEP	W	94,5	
<b>Efektywność energetyczna płyty kuchennej</b>			
<b>Informacje o produkcie zgodnie z Dyrektywą UE nr 66/2014</b>		<b>Jednostka</b>	<b>Wartość</b>
Model identyfikacyjny			<b>TACKNAN 00607287</b>
Typ produktu			Indukcja
Liczba stref grzewczych			4
Technologia gotowania			Indukcja
Średnica okrągłych stref grzewczych (Ø)	Przednia lewa	mm	160
	Tylna lewa		220
	Przedni prawa		160
	Tylna prawa		220
Zużycie energii na strefę grzewczą (EC gotowanie elektryczne)	Przednia lewa	Wh/Kg	184,4
	Tylna lewa		173,4
	Przedni prawa		183,0
	Tylna prawa		172,8
Całkowite zużycie energii		Wh/Kg	178,4

\*Maksymalna prędkość (z wykluczeniem Boost)

\*\* Instalacja filtrująca - Wartość przepływu powietrza do instalacji filtrującej wyposażonej w zestaw filtrujący NYTTIG 806-231-27 do płyt kuchennych EN 60350-2 - Urządzenia elektryczne do gotowania - Część 2: Płyty kuchenne - Metody pomiaru wydajności

Informacje o produkcie dotyczące zużycia energii i maksymalnego czasu niezbędnego do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	Jednostka	Wartość
Pobór mocy w trybie wyłączenia	W	0,5
Maksymalny czas, którego potrzebuje urządzenie, aby automatycznie osiągnąć tryb niskiej mocy	Min.	3

Dane techniczne i numer seryjny są wskazane na tabliczce znajdującej się po wewnętrznej stronie urządzenia.



## Producent

Ikea of Sweden AB-SE-343 81 Älmhult,  
Szwecja

## GWARANCJA IKEA

### Jak długo obowiązuje gwarancja IKEA?

Gwarancja jest udzielana na 5 lata licząc od daty nabycia/dostawy urządzenia gospodarstwa domowego w sklepie IKEA. Należy okazać oryginalny paragon będący dowodem zakupu. Ewentualne interwencje pomocy technicznej, wykonane w okresie gwarancyjnym, nie powodują wydłużenia gwarancji.

### Kto świadczy usługę?

Usługę wykona, dzięki własnej sieci autoryzowanych partnerów serwisowych, wybrany i autoryzowany przez IKEA punkt serwisowy.

### Co obejmuje gwarancja?

Gwarancja pokrywa wady produkcyjne (funkcjonalne) urządzenia gospodarstwa domowego i obowiązuje od daty nabycia/dostawy urządzenia. Gwarancja ma zastosowanie wyłącznie w zakresie używania urządzenia gospodarstwa domowego. Wyłączenia zostały opisane w punkcie „Czego nie obejmuje gwarancja?”. W okresie gwarancyjnym, koszty naprawy

(części zamienne, robocizna i podróz personelu technicznego) zostaną pokryte przez punkt serwisowy, pod warunkiem, że interwencja naprawy urządzenia nie wiąże się z koniecznością poniesienia kosztów szczególnych. Warunki te są zgodne z postanowieniami dyrektyw UE (Nr 99/44/WE) i norm lokalnych. Wymienione komponenty stają się własnością IKEA.

### Jak interweniuje IKEA w celu rozwiązania problemu?

Punkt serwisowy autoryzowany przez IKEA do wykonania usługi zbada produkt i zdecyduje, wedle własnego niepodważalnego uznania, czy nieprawidłowość wchodzi w zakres gwarancji. Punkt serwisowy IKEA lub autoryzowany partner serwisowy, w odpowiednich punktach pomocy

technicznej, wedle własnego niepodważalnego uznania, naprawi wadliwy produkt lub wymieni go na produkt równoważny lub o takiej samej wartości.

### Czego nie obejmuje gwarancja?

- Normalnego zużycia
- Szkód spowodowanych celowo, szkód spowodowanych nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, szkód spowodowanych przez nieprawidłowo wykonaną instalację lub przez podłączenie do nieprawidłowego napięcia. Szkód spowodowanych reakcjami chemicznymi lub elektrochemicznymi, rdzą, korozją lub szkód spowodowanych przez wodę, łącznie ze szkodami spowodowanymi przez nagromadzenie kamienia w przewodach wodnych. Szkód spowodowanych przez czynniki atmosferyczne i zdarzenia naturalne.
- Części ulegających zużyciu, łącznie z bateriami i żarówkami.
- Szkód na elementach niefunkcyjnych i dekoracyjnych, które nie wpływają na używanie urządzenia gospodarstwa domowego, łącznie z zarysowaniami i płowieniem koloru.
- Szkód przypadkowych, spowodowanych przez ciała lub substancje obce i szkód spowodowanych w czasie czyszczenia lub usuwania zatorów na filtrach, systemach odprowadzających lub szuflad na środek czyszczący.
- Szkód na następujących elementach: z tworzywa szklano-ceramicznego, akcesoria, kosze na sztućce i naczynia stołowe, rury zasilające i odprowadzające, uszczelki, żarówki i korpusy żarówek, kratki, pokręta, powłoki i elementy wykończeniowe. Chyba że można udowodnić, że szkody zostały spowodowane przez błędy produkcyjne.



- Przypadków, w których w czasie wizyty technika nie zostaną stwierdzone wady funkcjonalne.
- Napraw, które nie zostały wykonane przez nasz autoryzowany punkt serwisowy i/lub przez autoryzowanego, związanego umową, partnera, lub w przypadku używania nieoryginalnych części zamiennych.
- Napraw wymaganych w związku z wykonaniem nieprawidłowej instalacji lub niezgodnej ze specyfikacjami.
- W przypadku używania nieprawidłowego i/lub poza obszarem domowym, np. w obszarze przemysłowym.
- Szkód spowodowanych w czasie transportu. Jeżeli klient zdecyduje o samodzielnym przetransportowaniu produktu do swojego domu lub pod inny adres, IKEA nie poniesie jakiegokolwiek odpowiedzialności za ewentualne szkody transportowe. Natomiast w przypadku gdy transport produktu na adres klienta zostanie wykonany przez IKEA, koszty za ewentualne szkody transportowe poniesie IKEA.
- Kosztów związanych z pierwszą instalacją urządzenia gospodarstwa domowego IKEA. Jednakże, jeżeli dostawca usług IKEA lub jej autoryzowany partner wykona naprawę lub wymieni urządzenia, zgodnie z warunkami niniejszej gwarancji, dostawca lub autoryzowany partner wykonają ponowną instalację urządzenia naprawionego lub zastępczego. Ograniczenia te nie mają zastosowania dla interwencji wykonanych przez wykwalifikowany personel techniczny, z zastosowaniem oryginalnych części zamiennych, w celu dostosowania urządzenia do norm technicznych bezpieczeństwa obowiązujących w innym kraju UE.

### Stosowanie praw krajowych

Klient jest posiadaczem praw przewidzianych we włoskim dekrete z mocą ustawy nr 206/2005 i niniejsza gwarancja IKEA udzielana na 5 (pięć) lat

nie narusza tychże praw, które spełniają lub poszerzają minimalne prawa gwarancyjne obowiązujące w każdym kraju. Warunki te nie ograniczają jednakże, w jakikolwiek sposób, praw konsumenta przewidzianych w przepisach obowiązujących lokalnie.

### Obszar obowiązywania

W przypadku urządzeń gospodarstwa domowego nabytych w kraju UE i przetransportowanych do innego kraju UE usługi będą świadczone w zależności od warunków gwarancyjnych mających zastosowanie w nowym kraju użytkownika. Obowiązek świadczenia usługi, w zależności od warunków gwarancyjnych, istnieje wyłącznie, kiedy urządzenie gospodarstwa domowego jest zgodne i zainstalowane zgodnie z:

- specyfikacjami technicznymi obowiązującymi w kraju, w którym składa się wniosek o zastosowanie gwarancji;
- informacjami bezpieczeństwa wskazanymi w instrukcjach dotyczących montażu i w instrukcji użytkownika.

### Usługi SERWISOWE przewidziane dla urządzeń IKEA

Prosimy o kontakt z Punktem Serwisowym autoryzowanym przez IKEA w celu:

- kierowania próśb o pomoc techniczną w okresie gwarancyjnym
- uzyskania informacji dotyczących funkcjonowania urządzeń gospodarstwa domowego IKEA.

Aby zapewnić jak najlepszą jakość naszych usług, przed skontaktowaniem się z nami, prosimy o uważne przeczytanie instrukcji dotyczących montażu i/lub instrukcji obsługi produktu.

### Jak się z nami skontaktować, aby uzyskać pomoc techniczną



Prosimy o kontakt z numerem punktu serwisowego IKEA wskazanym na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.

**i** Aby zapewnić jak najszybsze zrealizowanie usługi, prosimy o kontakt na jeden z numerów telefonicznych wskazanych w niniejszej instrukcji. Należy się zawsze powołać na numery wskazane w instrukcji urządzenia, którego dotyczy wniosek o pomoc techniczną. Zalecamy, aby zachować dostęp do kodu IKEA (8 cyfr) i do kodu składającego się z 12 cyfr, które są wskazane na etykiecie zakupionego produktu.

**i** **ZACHOWAĆ DOWÓD SPRZEDAŻY/ DOSTAWY!**

Dokument ten stanowi dowód zakupu i należy go obowiązkowo okazać, aby zachować ważność gwarancji. Na paragonie wydawanym dla każdego nabytego urządzenia wskazane są nazwa i kod artykułu IKEA (8 cyfr).

**Czy konieczna jest dodatkowa pomoc?**

Dodatkowych informacji dotyczących pomocy technicznej udzieli Punkt Obsługi Klienta znajdujący się w punkcie sprzedaży IKEA. Przed skontaktowaniem się z nami, prosimy o uważne przeczytanie dokumentacji technicznej dotyczącej urządzenia gospodarstwa domowego.

## Sisu

Ohutusteave	35	Kasutaja menüü kohandamine	50
Paigaldamine	37	Igapäevane kasutamine	51
Elektriühendus	38	Võimsuse haldamise funktsioon	54
Nõuanded keskkonna kaitsmiseks	43	Toiduvalmistamise tabel	54
Soovitusi kasutamisel	43	Juhiseid anumate kohta	55
Kasutamine	43	Probleemide lahendamine	58
Puhastamine ja hooldus	43	Tehnilised andmed	59
Toote kirjeldus	46	Tootja	61
Juhtpaneel	47	IKEA GARANTII	62
Kasutatav võimsus	49		

## Ohutusteave

**i** Enne esimest kasutamist**Järgige täpselt juhendit.**

Tootja ei võta vastutust selles kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate seadmega seotud probleemide, kahjude või tuleõnnetuse korral. Seade on mõeldud üksnes kodus toidu valmistamiseks ja sellest tuleneva suitsu/auru äratõmbeks.

Muul eesmärgil kasutamine ei ole lubatud (nt ruumide soojendamiseks). Tootja ei vastuta ebaõige kasutuse või vale seadistuse eest.

Hoidke need juhised alati seadme läheduses, ka siis, kui toode antakse edasi või teisaldatakse kellegi teise valdusse. On oluline, et kasutajad tunneksid seadme kõiki töö- ja ohutusfunktsioone.






Lugege juhised hoolikalt läbi. Need annavad olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja ohutuse kohta.

Seadme elektrisüsteemi ei tohi muuta.


Enne seadme paigaldamist kontrollige, et ükski selle osa ei oleks kahjustatud.

Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on terve. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

-  See on ohuga seotud sümbol, mis hoiatab kasutajat ja teisi ähvardavate võimalike ohtude eest. Kõigile ohutusteadetele eelneb ohusümbol ja järgmised terminid.
-  **OHT:** tähistab ohtlikku olukorda, mis eiramise korral põhjustab tõsiseid vigastusi.
-  **HOIATUS:** tähistab ohtlikku olukorda, mis eiramise korral võib põhjustada tõsiseid vigastusi.
-  **HOIATUS:** kruvide või kinnitusedetailide paigaldamata jätmine nii, nagu nendes juhistes kirjeldatud, võib põhjustada elektriõhtu.
-  **HOIATUS!** Järgige täpselt järgmisi juhiseid:
  - Enne mis tahes paigaldustööde tegemist tuleb toode vooluvõrgust eraldada.
  - Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindaid.
  - Paigaldus- ja hooldustööd peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid.
  - Paigaldamisel kasutage üksnes tootega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid kaasas ei ole, hankige sobivat tüüpi kruvid.

- Kasutage õige pikkusega kruvisid – õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis.
- Toote osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui see on kasutusjuhendis spetsiaalselt lubatud.
- Lapsi tuleb jälgida, et nad seadmega ei mängiks.
- Hoidke lapsi ohutus kauguses ja teenduge, et neid jälgitakse pidevalt, kuna ligipääsetavad osad võivad kasutamise ajal väga kuumaks minna.
- Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad toodet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte.
- **⚠ HOIATUS!** Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal tuliseks. Olge ettevaatlik, et te ei puudutaks tuliseid osi.
- Kasutamise ajal ja pärast seda ärge puudutage toote kuumenevaid osi.
- Vältige lappide või süttimisohtlike materjalide kokkupuudet tootega niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud. Põlema süttimise oht.
- Tulekahjuoht: ärge hoidke pliidiplaadil esemeid.
- Kuum rasv ja õli süttivad kergesti.
- **⚠ HOIATUS!** Järelevalveta toiduvalmistamine rasva või õliga võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Praadimisel olge ettevaatlik, et vältida kuuma õli süttimist.
- **⚠ HOIATUS!** Toiduvalmistamisprotsessi tuleb jälgida. Lühiaegset toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.
- Leeke ei tohi mitte mingil juhul kustutada veega. Selle asemel lülitage toode välja ja lammatage leegid näiteks tuletuki või süttimiskindla kattega.
- Vältige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel või soojendamisel kasutage madalat kuumust.
- Soojendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühjad anumad või kui neil anumeid ei ole.
- Ärge soojendage pliidil konservikarpe või plekkpurke, mida ei ole enne avatud – need võivad plahvatada. See hoiatus kehtib igat tüüpi pliidi kohta.
- Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitage vastav kuumutusala välja.
- Toode ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Ärge kasutage seadmega aurupuhasteid. Elektrilöögioht.
- Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist eraldage seade elektrivõrgust, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades peakilbist välja seadme elektriühenduse pealüliti.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhastus- ja hooldustöid.
- Toodet tuleb sageli puhastada nii seest kui ka väljast (VÄHEMALT KORD KUUS), kuid järgige hooldusjuhendis toodud selgeid juhiseid.
- Südamestimulaatori ja aktiivsete terviseseadmetega inimesed peavad enne induktsioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle toote läheduses kasutada.
- **⚠ HOIATUS!** Kui pind on pragunenud, lülitage seade elektrilöögi vältimiseks välja. Kui seade on ühendatud otse toiteallikaga harukarbi abil, eemaldage kaitse, et see toiteallikast lahti ühendada. Igal juhul võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

- Tulekahjuoht: ärge asetage pliidiplaadile esemeid.
- Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellele kuumeneda.
- Tähtis! Pärast kasutamist lülitage keeduala vastavast nupust välja, ärge usaldage seda, mida näitab keedunõude detektor.
- Ärge valmistage toitu fooliumis ega asetage otse pliidile fooliumisse pakitud toitu. Alumiinium sulab ja kahjustab toodet pöördumatult.
- Suure võimsuse, näiteks funktsiooni Booster kasutamine ei sobi kõigi vedelike soojendamisel (nii ei tohi soojendada nt praadimisõli). Liigne kuumus võib olla ohtlik. Neil juhtudel on soovitatav on kasutada väiksemat võimsust.
- Pott/pann tuleb asetada otse pliidiplaadile ja kuumutusala keskele. Mitte mingil juhul ei tohi midagi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahele.
- Kõrgel temperatuuril vähendab toode automaatselt kuumutusala võimsustaset.
-  **HOIATUS!** Kui pliidiplaat töötab, võivad seadme ligipääsetavad osad kuumeneda.
- Toote puhastamise ning filtrite vahetamise ja puhastamise nõuete eiramine toob kaasa tulekahjuohtu.
- Leekide kasutamise toidu valmistamisel on rangelt keelatud.
- Lahtine leek kahjustab filtreid ja võib põhjustada tulekahju, seepärast tuleb selle kasutamist igal juhul vältida.
- Kui toote paigalduskohas kasutatakse gaasi või mõne muu kütteinena töötavaid seadmeid, peab olema tagatud piisav ventilatsioon.
- Suitsu väljatõmbe tehniliste ja ohutusmeetmete kohaldamisel pidage eranditult kinni kohalike asjakohaste volitatud ametite määrustest.
- Puhastatavat õhku ei tohi suunata torusse, mis on mõeldud gaasi või mõne muu kütusega töötava seadme suitsu väljajuhtimiseks.
- Ärge kasutage toodet ilma õigesti paigaldatud võreta!

## Paigaldamine

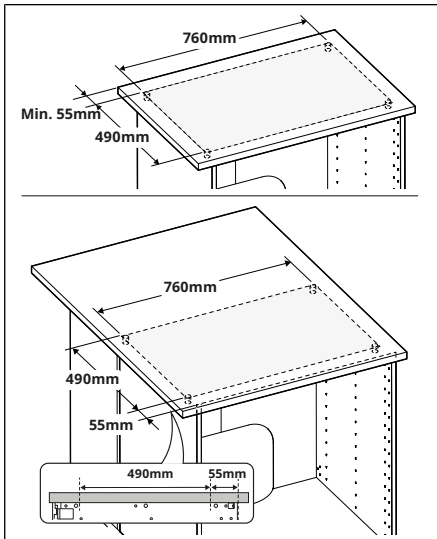
### Nii elektrijuhtmete ühendused kui ka paigalduse peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

**Enne paigaldamist:** Pärast toote lahti pakkimist kontrollige, et see poleks transpordi ajal kahjustada saanud, probleemide korral võtke enne paigaldamise alustamist ühendust klienditeenindusega. Kontrollige, et ostetud toote mõõtmed sobivad valitud paigalduskoha jaoks. Kontrollige, et pakendi sees ei oleks (transpordi tõttu) lisamaterjale (näiteks kruvidega ümbrikke, garantiilehti jne). Eemaldage need ja hoidke neid kindlas kohas.

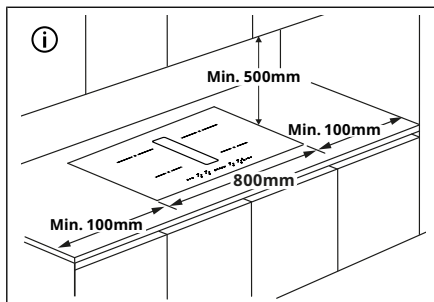
Seade on mõeldud sisseehitatud paigaldamiseks köögitasapinnale vähemalt 800 mm laiuse kapi kohale.

**Kapi ettevalmistamine paigaldamiseks:** toodet ei saa paigaldada külmikute, nõudepesumasinate, pliitide, ahjude, pesumasinate ja kuivatite kohale. Tehke kõik kapi lõikamise toimingud enne pliidiplaadi paigaldamist ja eemaldage hoolikalt laastud või saepuru jäägid.

- Minimaalne kaugus pliidiplaadi ja seina vahel peab olema vähemalt 55mm, küljelt vähemalt 100mm ja üleval paiknevatest riulitest vähemalt 500mm.



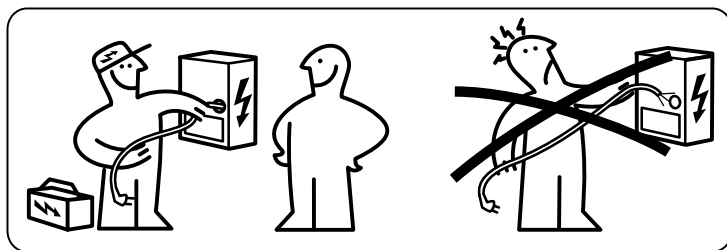
- NB! Ruumide planeerimisel tuleb lähtuda köögimööbli tootja juhistest.



- Filtri paigaldamise optimeerimiseks on soovitatav teha sokli sisse pilu, kuhu saab sisestada NYTTIGI kanalikomplektiga kaasasoleva võre.

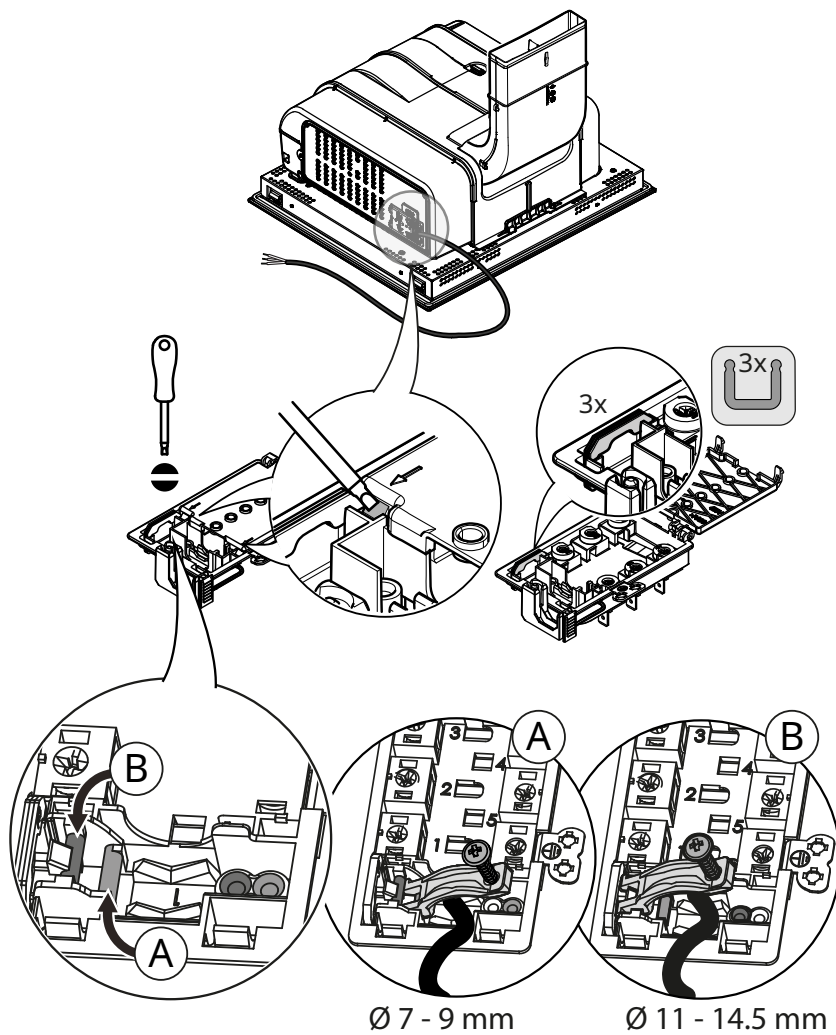
**⚠ HOIATUS!** Kruvide ja kinnitusseadmete ebaõige ja juhistele mittevastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohte.

## Elektriühendus



- **⚠ HOIATUS!** Kõik elektriühendused peab tegema volitatud paigaldaja. Kontrollige, kas toote sildil näidatud pingeline on sama mis võrgupinge.
- **⚠ HOIATUS!** Ärge keevitage kaableid!
- **⚠ HOIATUS!** Ärge ühendage toodet vooluvõrku enne, kui paigaldus on lõpule viidud.
- Tootja ei vastuta inimestele, loomadele ega esemetele põhjustatud kahjude eest, kui selle peatüki juhiseid on eiratud.
- Toote maandus on seadusega nõutav.
- Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et ühendada köögimööbliga ühildatud seade elektrivõrku.

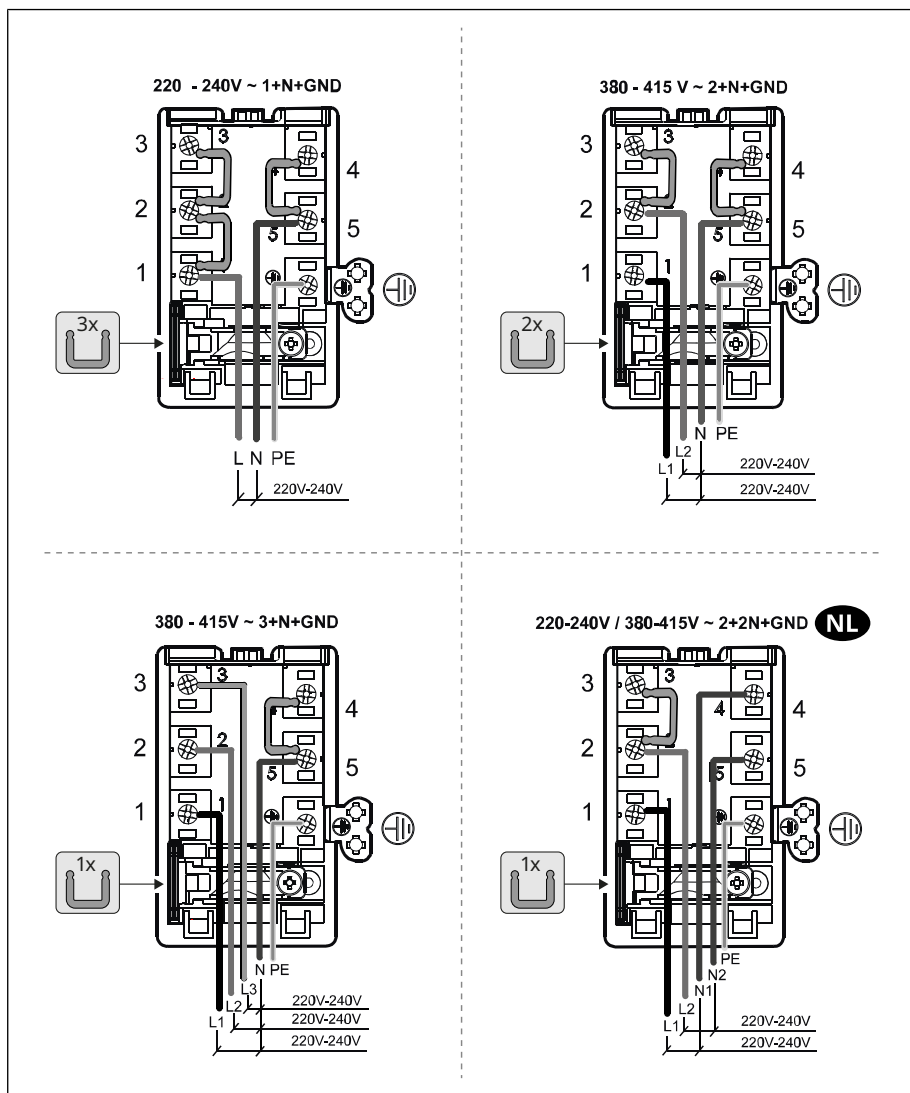
- Elektrijuhe peab olema piisavalt pikk, et oleks võimalik pliidiplaat töötasapinnast välja võtta.
- Ärge kasutage seadmega harupistikut ega pikendusjuhet.
- Kontrollige, et seadme all oleval andmesildil näidatud pinge sobiks elektrivõrgu pingega ruumis, kuhu seade paigaldatakse.
- Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem.
- Juhtme temperatuur ei tohi üheski kohas muutuda toatemperatuurist 50 °C kõrgemaks.
- Toode on ette nähtud elektrivõrku püsivalt ühendamiseks, seetõttu tuleb see püsivõrku ühendada standardse omnipolaarse lüliti abil, mis tagab võrgu täieliku lahtiühendamise III liigpingekategooria tingimustes. Lülitile peab olema pärast paigaldamist tagatud kiire ligipääs.
- Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale ligipääsetavad.
- **⚠ HOIATUS!** Ärge ühendage toodet vooluvõrku enne, kui paigaldus on täielikult lõpule viidud.
- Enne toote ühendamist vooluvõrku: kontrollige andmeplaati (asub toote alumises osas) ning veenduge, et pinge ja võimsus vastavad vooluvõrgu omale ning ühenduspesa on sobiv. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.
- See seade vajab H05V2V2-F tüüpi toitejuhet. Juhtmed peab olema kaitsekest. IEC standardite kohaselt kasutage ühefaasilise ühenduse korral 3 x 4 mm<sup>2</sup> toitekaablit ja mitmefaasilise ühenduse korral 4 või 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> toitekaablit. Kaabli välismõõt: min 8 mm, max 12 mm. Järgige konkreetseid riiklikke eeskirju.
- Seadmega ei ole kaasas toitejuhet. Ostke õige juhe vastavalt spetsialiseerunud edasimüüjalt.
- Ühendage seade vastavalt skeemile (kooskõlas riiklike vooluvõrgu pinge standarditega).
- Järgige ühendusskeemi (asub toote allosas).
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohu vältimiseks välja vahetama kvalifitseeritud tehnik.
- **⚠** Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.
- **⚠ HOIATUS!** Enne vooluvõrku uuesti ühendamist ja seadme töötamise kontrollimist veenduge alati, et toitejuhe oleks õigesti paigaldatud.



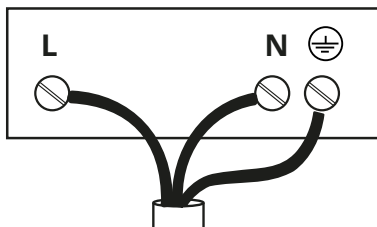
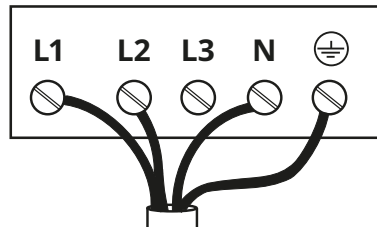
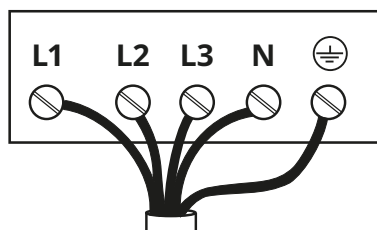
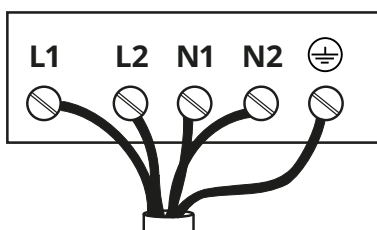


**Kaabliühenduse skeem**

Sisestage ühendusdetailid U kruvide vahele, nagu joonisel näidatud.



## Ühenduskeem majapidamises

**1** 220V - 240V 1N ~**2** 380V - 415V 2N ~**3** 380V - 415V 3N ~**4** 230V/400V 2N ~ **NL**

1	L	Pruun
	N	Sinine
	⊕	Kollane/roheline


2	L1	Must
	L2	Pruun
	N	Sinine
	⊕	Kollane/roheline

3	L1	Must
	L2	Pruun
	L3	Hall
	N	Sinine
	⊕	Kollane/roheline

<b>NL</b> 4	L1	Must
	L2	Pruun
	N1	Sinine
	N2	Sinine
	⊕	Kollane/roheline

## Nõuanded keskkonna kaitsmiseks

### Pakkematerjal

Pakend on 100% taaskasutatav ja tähistatud taaskasutussümboliga . Pakendi erinevaid osi ei tohi keskkonda jätta, vaid need tuleb kõrvaldada kohalike ametiasutuste kehtestatud eeskirju järgides.

Tootel või sellega kaasas olev



dokumentatsioonil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina, vaid see tuleb anda ümbertöötlemiseks elektri- ja elektroonikaromude kogumispunkti.

### Energiasääst

- Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis kuumutusosalal.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte/panne.
- Võimaluse korral hoidke anumatel toidu valmistamise ajal kaas peal.
- Valmistage köögivilju, kartuleid jne väikese veekogusega, et vähendada keemisele kuluvat aega.
- Energiatarvet ja toiduvalmistamise aega vähendab ka survepottide kasutamine.
- Asetage pott/pann pliidiplaadi kuumutusala keskele.

## Soovitusi kasutamisel

Soovitused õigeks kasutuseks, et vähendada keskkonnamõju: Toidu valmistamist alustades lülitage seadmel sisse kõige väiksem tõmbevõimsus ning laske sellel töötada ka paar minutit pärast toidu valmistamise lõpetamist. Suurendage kiirust ainult juhul, kui suitsu ja auru on suures koguses, ning kasutage funktsiooni Booster ainult

äärmuslikel juhtudel. Et lõhnade vähendamise süsteem püsiks tõhus, asendage (sööe)filter/filtrid vajaduse korral uutega. Et rasvafilter püsiks tõhus, puhastage seda vajaduse ilmnemisel. Tõhususe optimeerimiseks ja müra minimeerimiseks kasutage selles kasutusjuhendis märgitud maksimaalset kanalisatsioonisüsteemi diameetrit.


## Kasutamine

Induktsioonküpsatussüsteem põhineb magnetinduktsiooni füüsilisel nähtusel, mille põhiomadus on energia otsene kandumine generaatorilt pannile.

**Eelised:** Võrreldes elektriliste pliidiplaatidega saab meie induktsioonpliiti iseloomustada järgmiselt. **Turvalisem:** klaaspinna

madalam temperatuur. **Kiirem:** lühem toidu soojendamise aeg. **Täpsem:** pliidiplaat reageerib käsklustele kohe. **Tõhusam:** 90% tarbitud energiast muudetakse soojuseks. Lisaks katkeb soojuse ülekande kohe, kui keedunõu plaadilt ära võetakse. See vähendab tarbetut soojakadu.

## Puhastamine ja hooldus

 **HOIATUS!** Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

### Induktsioonpliidiplaadi puhastamine

Pliidiplaati peab puhastama pärast igat kasutuskorda.

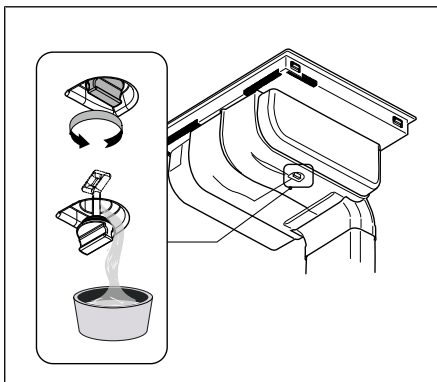
#### Tähtis!

- Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu. Nende kasutamine võib klaasi ajapikku rikkuda.
- Ärge kasutage keemilisi ärritavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldajad.
- **ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!**

Laske pärast igat kasutamist pliidiil jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja -plekidest. Suhkur ja suure suhkrusisaldusega toiduained kahjustavad pliidiplaati – need tuleb eemaldada kohe. Sool, suhkur ja liiv võivad klaasist pinda kriimustada. Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaberit või spetsiaalseid pinna puhastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).

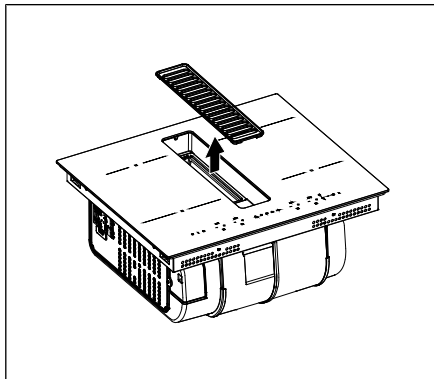
### Vedeliku kogumispaaži puhastamine

Kui toiduvalmistamise anumast on pliidiplaadile kogemata sattunud suurem hulk vedelikku, saab selle eemaldamiseks kasutada seadme alumisel küljel asuvat väljalaskeklappi. Nii saab jäädid korralikult eemaldada ja toote põhjalikult ära puhastada.



### Ventilatsioonivõre puhastamine

Võre tuleks käsitsi pesta sooja vee, neutraalse pesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnauga, et vältida kriimustusi või esteetilisi kahjustusi viimistlusel.



### Tõmbeventilaatori puhastamine

Puhastamiseks tohib kasutada ainult neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi.

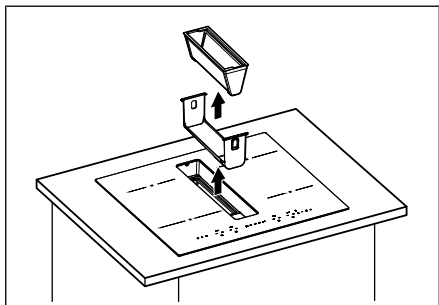
**PUHASTAMISEKS EI TOHI KASUTADA TÕÖRIISTU VÕI -VAHENDEID.**

Vältige abrasiivseid aineid sisaldavaid tooteid. **ÄRGE KASUTAGE ALKOHOLI.**

### Rasvafiltrite hooldus

**Eemaldab õhust toiduvalmistamisest tulenevad rasvaosakesed.**

Filtrit tuleb puhastada kord kuus (või kui filtri küllastumise märguanne teavitab vajadusest puhastada), pestes seda käsitsi ja mittesööbiva pesuvahendiga või nõudepesumasinas madalal temperatuuril ja lühikese pesutsükliga. Metallist rasvafiltri pesemisel nõudepesumasinas võib selle värvus muutuda, kuid see ei muuda kuidagi filtri töomoodusi.

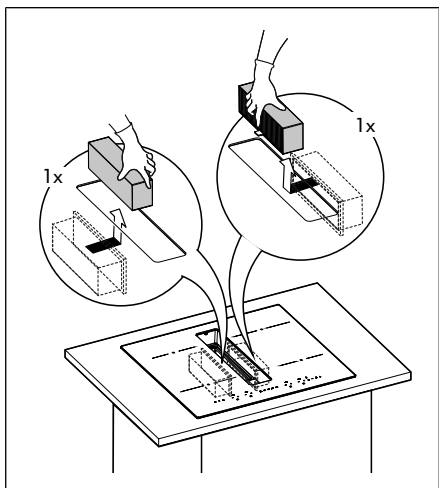


### Regeneerimisvõimaluseta aktiivsoefiltri hooldus (ainult filtreeriva versiooni puhul):

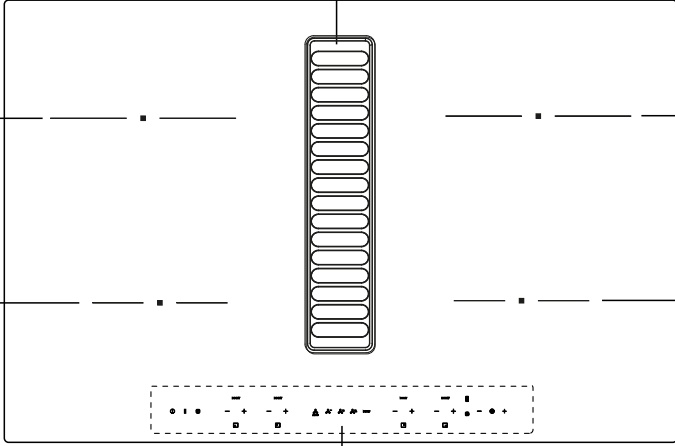
Eemaldab toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad. Toode on varustatud lõhnafiltritega.

Lõhnafiltrid küllastuvad lühema või pikema aja jooksul, olenevalt toiduvalmistamise tüübist ja rasvafiltri puhastamise korrapärasusest.

Kui **aktiivsoefiltri küllastumise** märgutuli süttib, tuleb filtrid välja vahetada. Neid EI SAA pesta ega regeneerida.



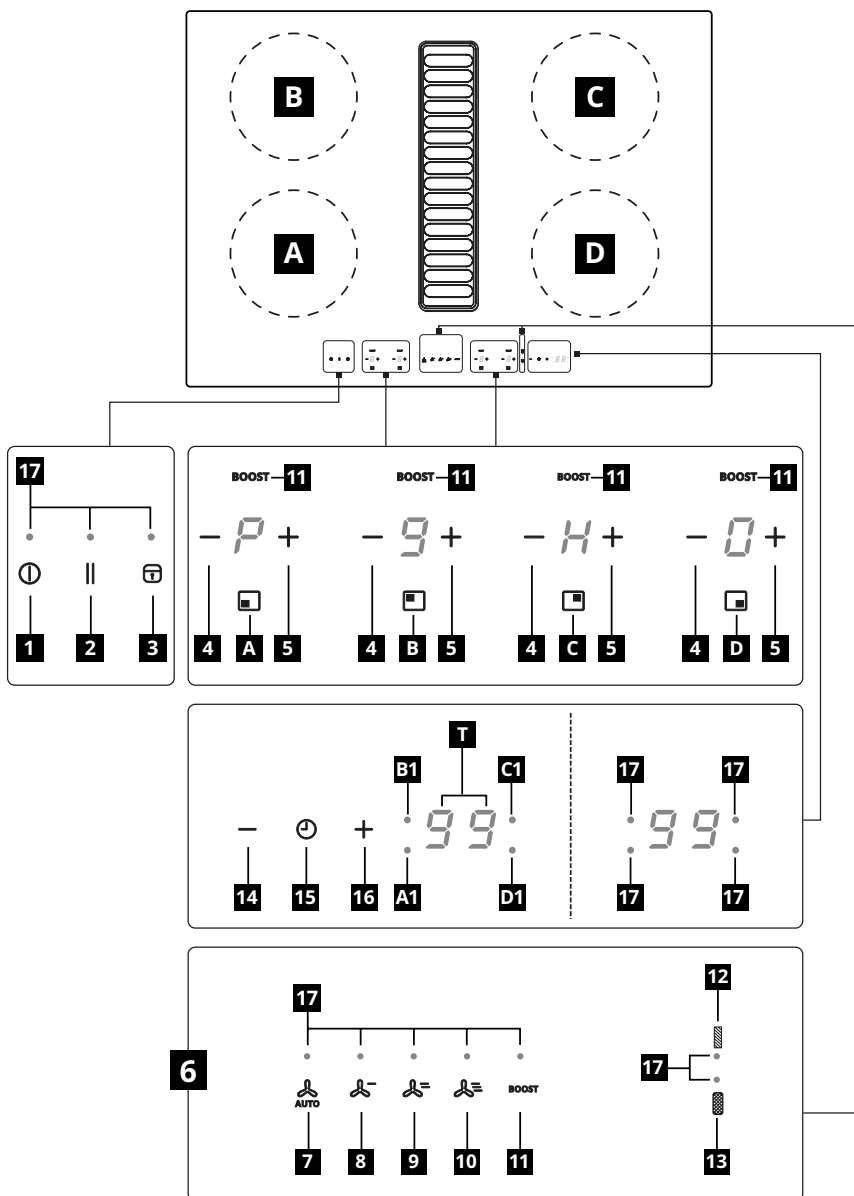
## Toote kirjeldus



The diagram shows a kitchen hood and cooktop assembly. A central vertical hood (F) is mounted above a cooktop (E). The cooktop has four burners labeled A, B, C, and D. Burners A and D are 160 mm wide, while B and C are 220 mm wide. The hood (F) is positioned centrally above the cooktop. The cooktop (E) is shown with a control panel at the bottom, indicated by a dashed box containing various symbols for burner control.

<b>A</b>	Kuumutusala (läbimõõt 160 mm) 1200 W koos 1400 W funktsiooniga Booster
<b>B</b>	Kuumutusala (läbimõõt 220 mm) 2300 W koos 3000 W funktsiooniga Booster
<b>C</b>	Kuumutusala (läbimõõt 220 mm) 2300 W koos 3000 W funktsiooniga Booster
<b>D</b>	Kuumutusala (läbimõõt 160 mm) 1200 W koos 1400 W funktsiooniga Booster
<b>E</b>	Juhtpaneel
<b>F</b>	Ekstraktor

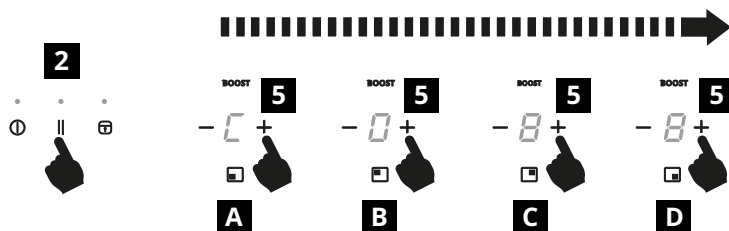
Juhtpaneel



<b>Funktsioonid</b>	
<b>1</b>	Pliidiplaadi / pliidiplaadi õhupuhasti sisse-/väljalülitusnupp
<b>2</b>	Pausifunktsiooni nupp
<b>3</b>	Turvaluku nupp „Puhastusrežiim“ (Cleaning Mode) „Lapselukk“ (Child Lock)
<b>A - B - C - D</b>	Kuumutusala on sisse lülitatud
<b>4</b>	Nupp - (vähendab pliidiplaadi võimsustaset)
<b>5</b>	Nupp + (suurendab pliidiplaadi võimsustaset)
<b>6</b>	Aspireerimisfunktsiooni nupud
<b>7</b>	Automaatse aspiraatori nupp
<b>8</b>	Aspiraatori ja esimese kiiruse sisse-/väljalülitusnupp.
<b>9</b>	Aspiraatori ja teise kiiruse sisse-/väljalülitusnupp.
<b>10</b>	Aspiraatori ja kolmanda kiiruse sisse-/väljalülitusnupp.
<b>11</b>	Boosteri nupp (funktsioon kestab 5 minutit, seejärel naaseb pliidiplaadi võimsus tasemele 9 või õhupuhasti kolmandale kiirusele)
<b>12</b>	Rasvafiltri küllastumise näidik (pärast 40 töötundi)
<b>13</b>	Söefiltri küllastumise näidik (pärast 160 töötundi)
<b>14</b>	Taimeri nupp -
<b>15</b>	Taimeri ON/OFF-nupp
<b>16</b>	Taimeri nupp +
<b>A1-B1-C1-D1</b>	Kuumutusosalade A1-B1-C1-D1 koha näidik
<b>T</b>	Taimeri aja saab seadistada vahemikus 1 kuni 99 minutit
<b>17</b>	Valitud aktiivseid funktsioone näitavad LED-id



## Kasutatav võimsus



### - Võimsuse piiramine (Power Limitation)

Seadme esmakordsel ühendamisel koduse elektrivõrguga peab paigaldaja seadistama kuumutusala võimsuse vastavalt koduse elektrisüsteemi tegelikule võimsusele (kui seade on juba koduse elektrivõrguga ühendatud, eraldage see ja ühendage uuesti).

Kui see pole vajalik, saate pliidiplaadi otse sisse lülitada nupust **On/Off (1)**, teine võimalus on siseneda menüüsse, järgides allpool kirjeldatud protseduuri.

Menüüsse pääsemiseks tuleb protseduur läbi viia piiratud aja jooksul.

Kui seade on ühendatud kodusse elektrivõrku ja te ei pääse menüüsse ettenähtud aja jooksul, peate seadme kodusest elektrivõrgust eraldama ja uuesti ühendama.

Toote konfigureerimiseks toimige järgmiselt.

**1.** Ühendage pliiit koduvõrku.

**2.** Vajutage ja hoidke all **pausinuppu (2)**, seejärel vajutage järjest vasakult paremale kuumutusala **A-B-C-D** näidikute nuppe **+** **(5)** – iga kord, kui vajutate nuppu **+** **(5)**, kostub lühike helisignaali. Kui kõik näidikute nupud on vajutatud, saab **pausinupu (2)** **vabastada**.

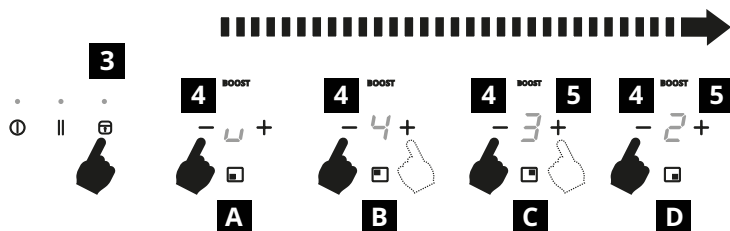
**3.** Kuumutusala **(A)** ekraanile ilmub **"C"** ja kuumutusala **(B)** ekraanile ilmub **"0"**, vajutage kuumutusala **(B)** nuppu **+** **(5)**, kuni kuumutusala **(B)** ekraanile ilmub **"7"**.

**4.** Avaneb menüü ja saate seadistada toide vastavalt koduvõrgu koormusele. Vajutage kuumutusala **(C)** **nuppu + (5)**, kuvatakse **"0"**; jätkake vajutamist, kuni jõuate soovitud väärtuseni. Võimsuse reguleerimiseks vahemikus **"0"** kuni **"6"** (vt allolevat tabelit) vajutage nuppe **+** **(5)** või **- (4)**.

**5.** Kinnitamiseks vajutage 2 sekundit **pausinuppu (2)**.

Kood	Maksimaalne võimsus vattides
0	7400 W
1	6000 W
2	5000 W
3	4000 W
4	3500 W
5	3000 W
6	2500 W

## Kasutaja menüü kohandamine



Toote konfigureerimiseks toimige järgmiselt.

1. Ühendage pliit koduvõrku.
2. Vajutage ja hoidke all nuppu **Lukusta (3)**, seejärel vajutage järjest **vasakult paremale** kuumutusosalade näidikute **A-B-C-D** nuppe - **(4)**, iga kord, kui vajutate nuppu - **(4)**, kostub lühike helisignaali. Kui kõik näidiku nupud on vajutatud, võib lukustusnuppu **(3)** vabastada.

3. Kuumutusala **(A)** ekraanile ilmub "U" ja kuumutusala **(B)** ekraanile numbrid "0" kuni "4", mis näitab menüükoodi (vt allolevat tabelit).
4. Menüükoodi muutmiseks kasutage kuumutusala **(B)** nuppe + **(5)** või - **(4)**.
5. Menüü väärtuste reguleerimiseks kasutage kuumutusala **(C)** nuppe + **(5)** või - **(4)**.
6. Kinnitamiseks vajutage 2 sekundit **lukustusnuppu (3)**.

Menüükood	Kirjeldus	Väärtus
U0	Filtri seadistusmenüü	0 - Off (väljas) 1 - Ainult aktiivsõfilter 2 - Ainult rasvafilter 3 - mõlemad filtrid on aktiivsed (vaikimisi)
U1	Helisignaali helitugevuse haldamise menüü.	0 - Off (väljas) 1 - vaikne 2 - keskmine 3 - vali (vaikimisi) Hoiatus! Mõnda heli ei saa keelata, seega kui seadistate tasemeks 0, esitatakse neid vaiksel.
U2	Aspiraatori automaatne sisse-/väljalülitusrežiim	0 - Funktsioon pole sisselülitamisel lubatud. 1 - Funktsioon on sisselülitamisel lubatud (vaikimisi)
U3	Lapseluku funktsioon sisselülitamisel	0 - Funktsioon pole sisselülitamisel lubatud (vaikimisi) 1 - Funktsioon on sisselülitamisel lubatud.
U4	Taimeri menüü	0-60 sekundit 1-30 sekundit (vaikimisi)

		2-10 sekundit
		3-0 sekundit

## Igapäevane kasutamine

### Enne alustamist peaksite teadma järgmist

Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid on välja töötatud nii, et need vastaksid kõige rangematele ohutusnõuetele.

### Seepärast võtke arvesse järgmist.

– Osa funktsioone ei aktiveeru või lülituvad automaatselt välja, kui kuumutusosalal potti/panni ei ole või kui see ei ole asetatud kuumutusala keskele.

– Mõnel juhul lülituvad funktsioonid mõne sekundi pärast automaatselt sisse või välja, kui valitud funktsiooni kasutamiseks tuleb teha mõni valik, mida pole tehtud (nt "Lülitage pliit sisse" ilma toiminguta "Valige kuumutusala" ja "Võimsuse tase" või "Lukustusfunktsioon" või "Taimer").

Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

**Tähelepanu!** Pikemaajalise kasutamisel ei pruugi kuumutusala väljalülitumine juhtuda kohe, sest ala on jahutusrežiimil. Sellest režiimist annab märku sümbol



vastava kuumutusala juures. Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

### Kuumutusala kuva

Kuumutusala sümbolite tähendused on järgmised.

Funktsioon	Väärtus
Kuumutusala on sisse lülitatud	

Funktsioon	Väärtus
Võimsustase (Power Level)	1..9-P
Jääksoojuse näidik (Residual Heat Indicator)	H
Turvalukk (Cleaning Mode / Child Lock)	L
Poti puudumise näidik (No Pot indicator)	U -
Pausifunktsioon	

### Ohutu aktiveerimine (Safe Activation)

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusosalal on pott või pann. Kui anumad ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

Kui pott eemaldatakse pliidi töötamise ajal või kui kasutatakse sobimatut potti, vilgub diagrammi kõrval oleval ekraanil

sümbol .

### Turvakaalutlustel väljalülitamine (Safety Shut Down).

Turvakaalutlustel on igal kuumutusosalal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.

Kuumutusala tase	Maksimaalne kestus (min)
1	516
2	402
3	318


Kuumutuse tase	Maksimaalne kestus (min)
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90

### Automaatne väljalülitamine (Automatic Switch Off).

Automaatne väljalülitamine toimub juhul, kui toode on sisse lülitatud, kuid ükski funktsiooni ei ole enam aktiivne.

### Jääksoojuse näidik (Residual Heat Indicator)

Jääksoojuse näidik on ohutusfunktsioon, mis näitab, et küpsetussooni pind on endiselt temperatuuril 45 °C või kõrgem ja võib seetõttu palja käega puudutamisel põhjustada põletusi.

Vastava kuumutusalaal kuvatakse .

### - Pliidiplaadi kasutamine

Märkus. Mis tahes funktsiooni aktiveerimiseks peate esmalt aktiveerima soovitud ala.

### - Võimsustase (Power Level)

Pliidiplaadil on 9 võimsustaset. Soovitud võimsustaseme reguleerimiseks on nupud + (5) või - (4).

### - Sisse lülitamine (1)

Vajutage pliidi ja aspiraatori sisselülitamiseks toitenuppu **On/Off (1)** – kõigil ekraanidel (**A-B-C-D**) kuvatakse umbes 20 sekundit **nulli**. Kui selle aja jooksul ei tehta ühtegi toimingut, lülitub pliit välja.

– Valige soovitud kuumutusala ja seadistage võimsuse tase nuppudega + (5) ja - (4).

– Kui võimsustase on **0**, siis vajutades nuppu - (4), ilmub kohe väärtus **9**.

– Kui võimsustase on **9**, siis vajutades nuppu - (5), ilmub kohe väärtus **0**.

– Kui hoiate all nuppu + (5) või - (4), suureneb/väheneb võimsustase kiiresti, ja peatub, kui see jõuab **0** või **9-ni**.

Kuumutusala väljalülitamiseks vajutage 1 sekundi korraga nuppe + (5) ja - (4).

### - Power Booster (11)

Toode on varustatud süsteemiga **Booster**, mis võimaldab kiirendada küpsetusaega, rakendades piiratud aja jooksul nimivõimsusest kõrgemat võimsust.

– Selle aktiveerimiseks lülitage soovitud kuumutusala sisse ja vajutage ekraanil nuppu **Booster (11)** – ilmub täht **P**.

– Funktsioon **Booster** on aktiivne 5 minutit, kui see aeg saab täis, jätkub küpsetamine **9**. tasemel.

– Funktsiooni **Booster** välja lülitamiseks vajutage + (5) või - (4).

**Booster** ei pruugi aktiveeruda liiga kõrge temperatuuri korral.

### - Ohutusseadmed (lukk (3))

Lukustusnupp (3) takistab pliidi ja aspiraatori tahtmatut kasutamist.

Selle saab aktiveerida, kui on vaja pliidi pinda toiduvalmistamise ajal puhastada (**Cleaning Mode**) või selleks, et takistada lastel või järelevalvet vajavatel inimestel pliiti sisse lülitada (**Child Lock**).

– Pliidi saab sisse lülitada, kuid kuumutusala ei saa valida.

– Lukustuskäsk (3) jääb mällu isegi siis, kui pliit on välja lülitatud või kui toide on katkenud – see funktsioon on aktiivne laste ohutuse tagamiseks (**Child Lock**).

– Kui pliit on sisse lülitatud ja lukustus on aktiivne, töötab nupp **ON/OFF** endistviisi edasi.

### - Puhastusrežiim (3) (Cleaning Mode)

Lukustab pliidi ja aspiraatori seadistused, et vältida kogemata sekkumist, **jättes juba seadistatud funktsioonid aktiivseks.**

– Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage lukustusnuppu **(3)**, – süttib nupule vastav LED-tuli ja järgneb helisignaal.

– Kuumutusosalade ekraanidel kuvatakse 4 sekundi jooksul "L".

Kui üks või mitu ala on endiselt kuumad, vahelduvad vastavatel kuvadel tähed "H" ja "L".

– Funktsiooni inaktiveerimiseks vajutage 2 sekundit nuppu **(3)**, kostub helisignaal ja vastav LED-tuli kustub.

### – Lapselukk (3) (Child Lock).

**Blokeerib kõik mitteaktiivsed funktsioonid** ja takistab pliidi/aspiraatori tahtmatut kasutamist. Protseduur on järgmine.

– Lülitage pliiit sisse (kui see on välja lülitatud), vajutades toitenuppu **(1)**.

– Vajutage 4 sekundit lukustusnuppu **(3)**, süttib nupule vastav LED-tuli ja kostub helisignaal.

– Kuumutusosalade ekraanidel kuvatakse sõna "L", mis näitab, et funktsioon on aktiivne.

Kui üks või mitu ala on endiselt kuumad, vahelduvad vastavatel kuvadel tähed "H" ja "L".

– Funktsiooni inaktiveerimiseks vajutage 4 sekundit nuppu **(3)**, ekraanilt kaob enam täht "L", nupu LED-tuli kustub ja kostab helisignaal.

### – Pausifunktsioon (2)

See funktsioon võimaldab pliidiplaadil mis tahes aktiivse funktsiooni **peatada**, lülitades kuumutusala(de) võimsuse tasemele 1.

Pausi aktiveerimiseks vajutage nuppu **(2)**

– pliidiplaadi ekraanile ilmub sümbol ' ' , mis näitab, et funktsioon on aktiivne.

Pausifunktsiooni aktiveerimisel jätkavad aktiivsed taimerid tööd.

Kui pausifunktsiooni **(2)** 10 minuti jooksul ei inaktiveerita, lülitub pliiit automaatselt välja.

Funktsiooni inaktiveerimiseks vajutage uuesti **pausinuppu (2)**.

Kui paus on inaktiveeritud, hakkab kuumutusala uuesti tööle eelnevalt valitud tasemel.

Iga toiminguga kaasneb helisignaal.

### – Taimer (15)

See funktsioon võimaldab määrata valitud kuumutusala automaatse väljalülitamise aja (1 kuni 99 minutit).

Taimeri saab aktiveerida kõikidel kuumutusosaladel.

– Taimerinupu (15) vajutamisel keritakse nelja kuumutusala **A1-B1-C1-D1** taimerit päripäeva; kuumutusosalad on tähistatud vastava LED-iga **(17)**.

– Kuumutusala väljalülitusaja reguleerimiseks kasutage nuppe **+** **(16)** ja **–** **(14)**, oodake 5 sekundit või vajutage kinnitamiseks **taimerinuppu (15)**.

– Järele jäänud minutid kuvatakse taimeri ekraanil.

– Tööle saab panna mitu taimerit, kuid kuvatakse ainult seda, mille pöördloendus on lõpule kõige lähemal.

Kuumutusosalade järelejäänud aja kontrollimiseks vajutage nuppu **(15)**.

– Kui aeg saab täis, kostub heli ja vastav kuumutusala lülitatakse välja.

### – Aspiraatori kasutamine (6)

Aspiraatori aktiveerimiseks peab pliiit olema sisse lülitatud.

LED **(17)** põleb – funktsioon on aktiivne.

LED **(17)** ei põle – funktsioon on välja lülitatud.

- Automaatrežiimi On/Off-nupp (7), ventilaatori kiirus suureneb või väheneb sõltuvalt pliidi temperatuurist ja energiatarbimisest.
- Nupp (8) – aspiraatori ja esimese kiiruse sisse-/väljalülitusnupp.
- Nupp (9) – aspiraatori ja teise kiiruse sisse-/väljalülitusnupp.
- Nupp (10) – aspiraatori ja kolmanda kiiruse sisse-/väljalülitusnupp.
- Nupp (11) – Booster (kestab 5 minutit, seejärel lülitub pliiit tagasi eelnevalt määratud kiirusele).

**Tähelepanu!** Kui toiduvalmistamine lõpetatakse ja pliiit lülitatakse toitenupust välja, jätkab aspiraator esimesel kiirusel tööd veel 5 minutit ning LED-tuli vilgub, kuni aspiraator lülitub välja.

#### - Rasvafiltri küllastumise näidik (12)

Kui LED-tuli süttib, tuleb rasvafiltrile teha hooldus.

- Lähtestamiseks vajutage ja hoidke 3 sekundit all nuppe 7 ja 8; nuppude 7 ja 8 LED-tuled vilguvad, helisignaal kinnitab lähtestamise (LED-tuled 12, 7 ja 8 lülituvad välja).

#### - Söefiltri küllastumise näidik (13)

Kui LED-tuli süttib, tuleb söefiltrile teha hooldus.

- Lähtestamiseks vajutage ja hoidke 3 sekundit all nuppe 7 ja 9; nuppude 7 ja 9 LED-tuled vilguvad, helisignaal kinnitab lähtestamise (LED-tuled 13, 7 ja 9 lülituvad välja).

## Võimsuse haldamise funktsioon

See toode on varustatud elektrooniliselt juhitava võimsuse haldamise funktsiooniga.

Funktsioon kontrollib maksimaalset võimsuse edastamist kasutatavate kuumutusosalade vahel, optimeerides toite jaotust ja vältides süsteemi ülekoormust.

**Kui pliidiplaat töötab maksimaalse võimsusega**, jaotab funktsioon võimsuse kasutatavate kuumutusosalade vahel ja vähendab vajaduse korral automaatselt teiste kuumutusosalade võimsust (viimane käsk on kõrgema prioriteediga).

#### Võimsuspiiranguga pliidiplaat jaotab

**võimsuse** kuumutusosalade vahel, vältides teiste kuumutusosalade võimsuse seadistamist nii, et see ületaks lubatud piiri (konkreetses kuumutusala võimsuse suurendamiseks on vaja teiste alade võimsuse taset käsitsi vähendada).

#### Näide.

Kui kuumutusosalal **A** on valitud lisavõimsustase Booster, ei saa kuumutusala **B** samal ajal ületada võimsustaset 9 ja seda piiratakse automaatselt.

## Toiduvalmistamise tabel

Kasutatav võimsus		Toiduvalmistamise tüüp	Kasutus (vastavalt kogemustele ja harjumustele)
<b>Max võimsusel</b>	<b>P</b>	Kiire soojendamine	Toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks – vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks

	8-9	Praadimine, keetmine	Pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks
Suurel võimsusel	7-9	Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine	Pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5-10 minutit)
	6-7	Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine	Praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10-20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks
Keskmisel võimsusel	4-5	Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine	Madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt), pastal kreemjaks minna laskmiseks
	3-4	Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikaajaliseks töötlemiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks
	2-3	Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikemaajaliseks töötlemiseks (kogus väiksem kui liiter: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim)
Madalal võimsusel	1-2	Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väikesemõõdulise külmutatud toidu sulatamiseks
	1	Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Äsja valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risoto kreemjaks laskmiseks
OFF	0	Toetuspind	Pliidiplaat stand-by režiimil või väljalülitatud (võimalik, et on jääksoojust, märgitud H-L-O)


## Juhiseid anumate kohta

### Milliseid potte kasutada

Kasutage ainult potte, mille põhi on valmistatud ferromagnetilisest materjalist, mis sobib kasutamiseks induktioonpliidil:

- malm
- emailitud teras

- süsinikteras
- roostevaba teras (ka mittetäielik)
- ferromagnetilise kattega alumiinium või ferromagnetilise kihiga põhi.

Poti sobivuse kindlakstegemiseks kontrollige, kas sellel on sümbol  (tavaliselt asub poti põhjal). Samuti võite lähendada poti põhjale magneti. Kui see jääb poti külge, tähendab see, et potti saab kasutada induktsioonpliidil.

Optimaalse tõhususe tagamiseks kasutage alati lamedapõhjalisi potte ja panne, mis jaotavad soojust ühtlaselt. Mittetasane põhi võib mõjutada elektri- ja soojusjuhtivust.

### Kuidas potte kasutada

Minimaalne poti läbimõõt eri kuumutusosaladel Pliidiplaadi nõuetekohase toimimise tagamiseks peab pann katma ühe või mitu pliidiplaadi pinnal näidatud ala ja olema sobiva minimaalse läbimõõduga. Kasutage alati kuumutusala, mille läbimõõt on poti põhja läbimõõduga võimalikult sarnane.

Kuumutusala	Poti põhja läbimõõt	
	Ø min (soovitav)	Ø max (soovitav)
Tagumine vasakpoolne	120 mm	220 mm
Esimene vasakpoolne	110 mm	160 mm
Tagumine parempoolne	120 mm	220 mm
Esimene parempoolne	110 mm	160 mm

### Tühjad või õhukesepõhjalised potid/pannid

Ärge kasutage pliidiplaadil tühje või õhukesepõhjalisi potte/panne, kuna see ei võimalda teil temperatuuri kontrollida ega kuumutusala automaatselt välja lülitada, kui temperatuur on liiga kõrge –

see omakorda võib kahjustada potti või pliidi pinda. Kui see juhtub, ärge puudutage midagi ja oodake, kuni kõik komponendid jahtuvad. Kui kuvatakse veateade, vaadake jaotist "Probleemide lahendamise juhend".

### Nõuanded/soovitused

Müra töötamise ajal Kuumutuala aktiveerimisel võite kuulda lühikest suminat. See nähtus on klaas- keraamiliste kuumutusosalade korral tavapärane – see ei mõjuta seadme tööd ega kasutusiga. Müra võib sõltuda kasutatavast potist. Tugeva müra korral võib olla mõtet pott välja vahetada.

### Normaalne induktsioonpliidi müra

Induktsioontehnoloogia põhineb elektromagnetväljade loomisel, et tekitada soojus otse poti põhjas. Potid ja pannid võivad tekitada müra või vibratsiooni – see sõltub sellest, kuidas need on valmistatud. Müra võib kirjeldada järgmiselt.

### Kerge sumin (nagu trafol)

See heli tekib siis, kui toiduvalmistamise temperatuur on kõrge. Valjusus sõltub pliidist potti ülekantud energia kogusest. Müra lakkab või nõrgeneb, kui soojustase langeb.

### Hele vile

Selline müra tekib siis, kui toiduvalmistamisanum on tühi. Müra lakkab, kui valate anumasse vedelikku või toitu.

### Krabin

See müra tekib siis, kui pott koosneb mitmest kattuvast kihist. Põhjuseks on eri materjalidest ja omavahel kokkupuutuvate pindade vibratsioon. Müra tekitab pott ja see võib varieeruda



sõltuvalt toidu või vedeliku kogusest ja toiduvalmistusmeetodist (nt keetmine, hautamine, praadimine).

### **Vali vile**

See müra tekib siis, kui pott on valmistatud üksteise peale asetatud eri materjalidest, ja kui seda kasutatakse pliidiplaadil maksimaalse võimsusega või kahel kuumutusosalal. Müra lakkab või nõrgeneb, kui soojustase langeb.

### **Need helid on normaalsed**

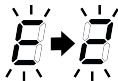
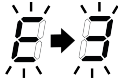
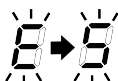
#### **Ventilaatori müra**

Elektroonilise süsteemi õigeks toimimiseks on vaja reguleerida pliidi temperatuuri. Selleks on pliit varustatud jahutusventilaatoriga, mis aktiveerub elektroonilise süsteemi temperatuuri vähendamiseks ja reguleerimiseks. Ventilaator võib töötada ka pärast pliidi väljalülitamist, kui tuvastatud temperatuur on endiselt liiga kõrge.

### **Rütmilised helid, mis sarnanevad kella tiksumisega.**

See müra tekib ainult siis, kui töötab vähemalt kolm kuumutusala ja kaob või jääb vaiksemaks, kui kaks ala on välja lülitatud. Kirjeldatud mürad on induktsioonitehnoloogia tavalised nähtused ja neid ei loeta defektideks.

## Probleemide lahendamine

Infokood	Kirjeldus	Võimalik põhjus	Lahendus
	Nupud lülituvad liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Oodake enne uuesti kasutama hakkamist, et pliit jahtuks.
	Ebasobiv anum.	Magnetilised omadused halvenevad.	Eemaldage anum.
	Kasutajaliidese ja induktsioonimooduli ühendumisprobleemid.	Moodulil puudub elektrivool; toitejuhe pole korralikult ühendatud või on defektne	Eemaldage pliit võrgust ja kontrollige ühendust.
<b>Kõikide muude veateavituste korral</b>	Helistage teenindusse ja teatage veakood.		

Enne abikeskusesse pöördumist kontrollige, kas probleemi pole võimalik ise lahendada, lähtudes jaotises "Rikete diagnostika" kirjeldatud punktidest.

Kui vaatamata kõikidele kontrollidele pliidiplaat ei tööta ja tuvastatud probleem püsib, helistage tehnilise abi keskusesse.

Teatage järgmised andmed:

- masina mudel (Mod.)
- seerianumber (S/N)

Need andmed leiata seadmele ja/või pakendile kinnitatud andmesildilt.

**Tähelepanu! Keelatud on kasutada volitamata tehnikuid. Keelduge alati muude kui originaalsete varuosade paigaldamisest.**

## Tehnilised andmed

Pliidiplaadi ekstraktori tehnilised andmed			
		Üksus	Väärtus
Identifitseerimismudel			<b>TACKNAN 00607287</b>
Toote tüüp			SÜVISTAMISEKS
Mõõtmed	Pikkus	mm	800
	Sügavus	mm	515
	Kõrgus	mm	255
Maksimaalne õhuvoolu kiirus * - aspiraatori paigaldus		m3/h	480
Maksimaalne müra * - aspiraatori paigaldus			61
Maksimaalne õhuvoolu kiirus * - filtri paigaldus **			380
Maksimaalne müra * - filtri paigaldus **			68
Nominaalne imemisvõimsus		W	160
Pliidiplaadi nimivõimsus		W	7240
Maksimaalne koguvõimsus		W	7400
Energiatarve	Väljalülitatud režiim	Wh	0,49
	Ooterežiim	Wh	N/A
Toote kaal		kg	17,2
<b>Aspiraator energiatõhusus</b>			
<b>Tooteinfo vastavalt komisjoni määrusele (EL) nr 65/2014</b>			
Tarnija nimi		<b>IKEA</b>	<b>IKEA</b>
Aastane energiatarbimine - AEC		KWh/aasta	34,5
Energiatõhususe klass			A
Äratõmbetõhusus - FDE		%	29
Äratõmbetõhususe klass			A
Rasva filtreerimise tõhusus - GFE		%	85,1
Rasva filtreerimise tõhusus			B
Minimaalne õhuvool (normaalvõimsus)		m3/h	205
Maksimaalne õhuvool (normaalvõimsus)		m3/h	480
Õhuvoolu seadistamine režiimis Boost		m3/h	590
A-filtriga korrigeeritud helivõimsuse tase minimaalsel kiirusel		dB(A)	44

A-filtriga korrigeeritud helivõimsuse tase maksimaalsel kiirusel	dBA	61	
A-filtriga korrigeeritud helivõimsuse tase režiimi Boost korral	dBA	66	
Energiaarve režiimis OFF - P0	W	0,49	
Energiaarve ooterežiimis - PS	W	N/A	
<b>Tooteinfo vastavalt komisjoni määrusele (EL) nr 66/2014</b>			
Ajaline kasvutegur – f		1	
Energiaõhususe indeks – EEI		51,3	
Mõõdetud õhuvooluhulk suurima tõhususega tööolukorras - QBEP	m <sup>3</sup> /h	290	
Mõõdetud õhurõhk suurima tõhususega tööolukorras - PBEP	Pa	340	
Maksimaalne õhuvool - Qmax	m <sup>3</sup> /h	480	
Elektrienergia tarbimine suurima tõhususega tööolukorras - WBEP	W	94,5	
<b>Pliidi energiatõhusus</b>			
<b>Tooteteave vastavalt EL-i direktiivile nr 66/2014</b>		<b>Üksus</b>	<b>Väärtus</b>
Identifitseerimismudel			<b>TACKNAN 00607287</b>
Toote tüüp			Induktsioon
Kuumutusalaade arv			4
Toiduvalmistamise tehnoloogia			Induktsioon
Ringikujuliste kuumutusalaade läbimõõt (Ø)	Ees vasakul Taga vasakul Ees paremal Taga paremal	mm	160 220 160 220
Energiaarve kuumutusala kohta (EÜ elektriline toiduvalmistamine)	Ees vasakul Taga vasakul Ees paremal Taga paremal	Wh/kg	184,4 173,4 183,0 172,8
Energia kogutarve		Wh/kg	178,4

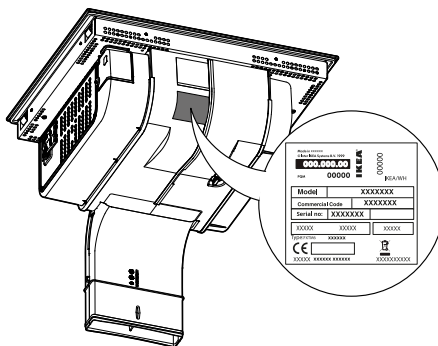
\* Maksimaalne kiirus (v.a Boost)

\*\* Filtri paigaldus – Õhuvoolu väärtus filtriga versiooni paigaldamisel pliidiplaadile filtrikomplektiga NYTTIG 806-231-27

EN 60350-2 - Elektriseadmed toiduvalmistamiseks - 2. osa: Pliidiplaadid - jõudluse mõõtmise meetodid

Tooteteave energiatarbimise kohta ja maksimaalne aeg kohaldatava väikese energiakulu režiimi saavutamiseks	Üksus	Väärtus
Energiatarve väljalülitatud olekus	W	0,5
Maksimaalne aeg, mis on vajalik, et seade jõuaks automaatselt väikese energiakulu režiimile	Min	3

Tehnilised andmed ja seerianumbri leiab seadme siseküljel asuvalt sildilt.



## Tootja

Ikea of Sweden AB-SE-343 81 Älmhult,  
Rootsi

## IKEA GARANTII

### Kui kaua IKEA garantii kehtib?

Garantii kehtib 5 aastat alates seadme ostmise/tarnimise kuupäevast IKEA kauplusesse. Ostu tõendamiseks tuleb esitada originaaltšekk. Garantii ajal tehtud hooldustoimingud ei pikenda garantii kehtivust.

### Kes teenust pakub?

IKEA valitud ja volitatud abiteenus osutab teenust oma volitatud teeninduspartnerite võrgustiku kaudu.

### Mida garantii katab?

Garantii hõlmab tootmisvigadest (funktsionaalsest defektist) põhjustatud seadme defekte alates seadme ostu-/tarnekuupäevast. Garantii kehtib ainult seadme kodus kasutamise korral. Erandid on kirjeldatud jaotises "Mis ei kuulu garantii alla?". Garantii ajal ilmnenu remondikulud (varuosad, tööjõud ja tehnilise personali sõidud) kannab müügijärgne teenindus, juhul kui sellega ei kaasne erilisi kulutusi. Need tingimused vastavad EL-i direktiividele (nr 99/44/EÜ) ja kohalikele eeskirjadele. Välja vahetatud komponendid lähevad IKEA omandisse.

### Kuidas IKEA probleemi lahendamisega tegeleb

IKEA teenuse osutamiseks tellitud müügijärgne teenindus vaatab toote üle ja otsustab omal äranägemisel, kas sellele kehtib garantii. IKEA teenindusosakond või selle volitatud teeninduspartner vastavate teeninduskeskuste kaudu parandab defektse toote oma äranägemise järgi või asendab selle sama või sama väärtusega tootega.

### Mis ei kuulu garantii alla?

- Normaalne kulumine

- Tahtlikult tekitatud kahju, kasutusjuhendi mittejärgimisest, ebaõigest paigaldamisest või vale pingega ühendamisest põhjustatud kahju. Kahjustused, mis on põhjustatud keemilistest või elektrokeemilistest reaktsioonidest, roostest, korrosioonist või veekahjustustest, sealhulgas kahjustused, mis on põhjustatud liigest katlakivist veetorustikus. Atmosfääri- ja loodusnähtuste põhjustatud kahjustused.
- Kuluvad osad, sh akud ja lambipirnid.
- Mittefunktsionaalsete ja dekoratiivsete osade kahjustused, mis ei mõjuta seadme tavapärasest kasutamisest, sealhulgas kriimustused ja värvimuutused.
- Juhuslikud kahjustused, mis on põhjustatud võõrkehade või ainetest, ning kahjustused, mis on põhjustatud filtrite, väljalaskesüsteemide või pesuainesahtlite puhastamisest või takistuste eemaldamisest.
- Järgmiste komponentide kahjustused: keraamiline pliit, tarvikud, söögiriista- ja nõudekorvid, sisse- ja väljalasketorud, tihendid, lambipirnid ja lambikatted, võred, nupud, pinnakatted ja pinnakatete osad. Välja arvatud juhul, kui on võimalik tõestada, et sellise kahju põhjuseks on tootmisviga.
- Juhtumid, kus tehniku visiidi käigus funktsionaalseid defekte ei tuvastata.
- Remonti ei ole tehtud meie volitatud teeninduskeskus või volitatud lepingulise teenusepartneri juures või kui kasutatakse muid kui originaalvaruosi.
- Ebaõigest või spetsifikatsioonide mittevastavast paigaldamisest põhjustatud parandustööd.

- Seadme ebaõige ja/või mujal kui kodus kasutamise juhud, nt ametialases asukohas kasutamine.
- Transpordikahjustused. Kui klient viib ise toote koju või muule aadressile, ei vastuta IKEA transportimisel tekkida võivate kahjude eest. Ent kui IKEA tarnib toote transpordi kliendi aadressile, katab tootele tarnimisel tekkinud kahjud IKEA.
- IKEA seadme esmase paigaldamise kulud. Ent kui IKEA teenusepakkuja või tema volitatud partner parandab või asendab seadet käesoleva garantii tingimuste alusel, paigaldab tarnija või volitatud partner remonditud seadme uuesti või paigaldab vajaduse korral vahetuseks saadud seadme. Need piirangud ei kehti tavapärasele sekkumistele, mida teostavad kvalifitseeritud tehnilised töötajad originaalvaruosadega, et kohandada seadet mõne teise EL-i riigi tehnilistele ohutuseeskirjadele vastavaks.

### Riiklike seaduste kohaldamine

Kliendil on seadusandlikus dekreedis nr 206/2005 sätestatud õigused ja see 5 (viie) aasta pikkune IKEA garantii ei piira neid õigusi, mis vastavad iga riigi minimaalsetele seaduslikele garantiile kehtivatele õigustele või pikendavad neid. Need ei piira mingil moel tarbija õigusi, mis on määratletud kohalike seadustega.

### Kehtivuspiirkond

Ühest EL-i riigist ostetud ja teise EL-i riiki toodud kodumasinatetele osutatakse teenuseid uues riigis kehtivate garantiitingimuste alusel.

Garantiitingimustel teenuse osutamise kohustus on ainult juhul, kui seade vastab ja on paigaldatud kooskõlas järgmiste punktidega:

- selle riigi tehnilised kirjeldused, kus garantii rakendamist taotletakse;
- kokkupanekujuhistes ja kasutusjuhendis sisalduv ohutusteave.

### IKEA seadmetele mõeldud abiteenus

Võtke julgelt ühendust IKEA määratud volitatud teeninduskeskusega:

- et garantiiaja jooksul tehnilist abi küsida
- küsida teavet IKEA seadmete töö kohta.

Parima teeninduse tagamiseks lugege enne meiega ühenduse võtmist hoolikalt läbi paigaldusjuhised ja/või toote kasutusjuhend.

### Kuidas meiega vajaduse korral ühendust võtta



Võtke ühendust IKEA teeninduskeskuse numbriga, mis on toodud selle juhendi viimasel lehel.

**i** **Kiirema teeninduse tagamiseks soovitame kasutada selles juhendis toodud telefoninumbreid. Kasutage alati numbreid, mis on märgitud selle seadme juhendis, millega abi vajate. Soovitame teil alati käepärast hoida toote IKEA kood (8 numbrit) ja etiketil näidatud 12-kohaline kood.**

### **i** **HOIDKE ALLES OSTU/ TARNEDOKUMENT!**

See on teie ostutõend ja see tuleb esitada, et garantii kehtiks. Iga ostetud seadme nimi ja IKEA artikli number (8 numbrit) on samuti kviitungil.

### **Kas vajate rohkem abi?**

Abiga mitteseotud teabe saamiseks pöörduge IKEA poe klienditeenindusse. Enne meiega ühenduse võtmist lugege hoolikalt seadme tehnilist dokumentatsiooni.

## Saturs

Drošības informācija	64	Lietotāja izvēlnes pielāgošana	81
Uzstādīšana	66	Ikdienas lietošana	82
Elektrības pieslēgums	68	Jaudas pārvaldības funkcija	85
Padomi vides aizsardzībai	73	Gatavošanas tabula	86
Lietošanas ieteikumi	73	Norādījumi par katlu lietošanu	87
Lietošana	73	Problēmu novēršana	88
Tīrīšana un apkope	74	Tehniskie dati	89
Izstrādājuma apraksts	77	Ražotājs	92
Vadības panelis	78	IKEA GARANTIJA	93
Jaudas ierobežojums	80		

## Drošības informācija

### Pirms pirmās lietošanas reizes

#### Cieši sekojiet norādījumiem šajā rokasgrāmatā.

Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādam problēmām, bojājumiem vai ugunsgrēkiem, kas tiek izraisīti ierīcē, neievērojot šajā rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos ēdiena gatavošanai un gatavošanas laikā radīto dūmu iesūkšanai.

Nav atļauts neviens cita veida pielietojums (piem., telpu sildīšanai). Ražotājs neuzņemas atbildību par nepareizu izmantošanu vai vadības ierīču nepareizu iestatīšanu.

Vienmēr saglabājiet šo instrukciju kopā ar ierīci, pat ja to pārdodat vai nododat trešajām personām. Ir svarīgi, lai lietotāji pārzinātu visas ierīces darbības un drošības funkcijas.

Uzmanīgi izlasiet šo instrukciju: tā satur svarīgu informāciju par uzstādīšanu, izmantošanu un drošību.

Neveiciet ierīces elektriskās izmaiņas.

Pirms ierīces uzstādīšanas pārbaudiet, vai neviena no tās sastāvdaļām nav bojāta. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

Pirms turpināt uzstādīšanu, pārbaudiet ierīces integritāti. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

-  Šis ir ar drošību saistīts bīstamības simbols, kas brīdina par iespējamiem riskiem lietotājam un citiem. Pirms visiem drošības ziņojumiem ir bīstamības simbols un šādi termini:
-  **BĪSTAMI:** norāda uz bīstamu situāciju, kas, ja no tās neizvairās, var izraisīt nopietnas traumas.
-  **BRĪDINĀJUMS:** norāda uz bīstamu situāciju, kas, ja no tās neizvairās, var izraisīt nopietnas traumas.
-  **BRĪDINĀJUMS:** skrūvju vai stiprinājumu neuzstādīšana saskaņā ar šo instrukciju var izraisīt elektriskās strāvas apdraudējumu.
-  **BRĪDINĀJUMS:** Rūpīgi ievērojiet zemāk norādītās instrukcijas:
- Pirms jebkādu uzstādīšanas darbu veikšanas izstrādājums ir jāatvieno no elektrotīkla.
- Veicot visas uzstādīšanas un tehniskās apkopes darbības, lietojiet darba cimdus.



- Uzstādīšana vai apkope jāveic specializētam tehniķim saskaņā ar ražotāja norādījumiem un spēkā esošajiem vietējiem drošības noteikumiem.
- Uzstādīšanai izmantojiet tikai stiprinājuma skrūves, kuras piegādātas kopā ar izstrādājumu, vai, ja tās nav piegādātas, iegādājieties piemērota veida skrūves.
- Lietojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādīts Uzstādīšanas rokasgrāmatā.
- Nelabojojiet vai nomainiet izstrādājuma daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar ierīci.
- Turiet bērnus drošā attālumā un pārliecinieties, ka viņi tiek pastāvīgi uzraudzīti, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var kļūt ļoti karstas.
- Izstrādājumu var lietot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un nepieciešamajām zināšanām, ja vien tas tiek darīts citu uzraudzībā vai pēc tam, kad tie ir saņēmuši norādījumus par drošu ierīces lietošanu un sapratuši ar izstrādājumu saistītos riskus.
- **⚠ BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā izstrādājums un tā pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.
- Lietošanas laikā un pēc tā nepieskarieties ierīces sildelementiem.
- Izvairieties no saskares ar drānām vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, līdz visas izstrādājuma sastāvdaļas nav pietiekami atdzisušas un pastāv ugunsgrēka risks.
- Ugunsbīstamība: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Pārkarsušie tauki un eļļas viegli aizdegas.
- **⚠ BRĪDINĀJUMS:** Nepieskatīta gatavošana uz plīts ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.
- Cepšana ir jāveic uzraudzībā, lai izvairītos no tā, ka eļļa pārkarst un aizdegas.
- **⚠ BRĪDINĀJUMS:** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īslaicīga gatavošana ir pastāvīgi jāuzrauga.
- NEKAD nemēģiniet dzēst liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet izstrādājumu un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- Izvairieties no šķidruma izšļakstīšanās, tāpēc, lai vārītu vai sildītu šķidrumus, samaziniet siltuma padevi.
- Neatstājiet sildelementus ieslēgtus ar tukšiem katliem un pannām vai bez traukiem.
- Nekad nesildiet konservu kārbu vai trauku ar pārtiku, pirms tā nav atvērta - tā var eksplodēt! Šis brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām.
- Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet gatavošanas zonu.
- Ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Nelietot tvaika tīrītājus, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pirms jebkurām tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbībām, atslēdziet produktu no tīkla, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot dzīvesvietas galveno slēdzi.
- Tīrīšanu un tehnisko apkopi nevar veikt bērni bez uzraudzības.
- Izstrādājums bieži jātīra gan no iekšpuses, gan ārpusē (VISMĀZ REIZI MĒNESI), tomēr jāievēro tas, kas ir skaidri norādīts apkopes instrukcijās.

- Elektrokardiostimulatoru un aktīvo implantu lietotāju gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar izstrādājumu.
- **⚠ BRĪDINĀJUMS:** Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet aprīkojumu, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. Ja ierīce ir tieši pievienota barošanas avotam, izmantojot sadales kārbu, izņemiet drošinātāju, lai to atvienotu no barošanas avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ugunsbīstamība: nenovietojiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.
- Nelieciet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšīnas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst.
- Svarīgi: pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, un nepaļaujieties uz katla detektoru.
- Nekad nelietojiet alumīnija foliju ēdiena gatavošanai un nekad nelieciet alumīnija ietītus produktus tieši uz plīts. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt izstrādājumu.
- Lieljaudas, piemēram, Booster funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepamās eļļas, sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantot zemāku jaudu.
- Katli jāliek tieši uz plīts virsmas, un tiem jābūt centrētiem. Starp katlu un plīti nekādā gadījumā neievietojiet citus priekšmetus.
- Situācijā ar augstu temperatūru izstrādājums automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni.
- **⚠ BRĪDINĀJUMS!** Kad plīts darbojas, ierīces pieejamās daļas var sakarst.
- Izstrādājuma tīrīšanas noteikumu un filtru nomaiņas/tīrīšanas neievērošana rada ugunsgrēka riska.
- Flambēšanas gatavošana ir stingri aizliegta.
- Atklātas liesmas izmantošana ir kaitīga filtriem un var izraisīt ugunsgrēkus, tādēļ no tās ir jāizvairās visos gadījumos.
- Telpā jābūt pietiekamai ventilācijai, ja izstrādājumu lieto vienlaikus ar citām ierīcēm, kas sadedzina gāzi vai citu degvielu.
- Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas ir jāpiemēro dūmgāzu izvadei, stingri ievērojiet to, kas ir paredzēts vietējo likumdevēju noteikumos.
- Iesūktais gaiss nav jānovirza cauruļvadā, kas tiek lietots tādu dūmgāzu izvadei, kas ir radītas ar gāzu vai citu degvielu dedzināšanas iekārtām.
- Nekad nelietojiet izstrādājumu bez pareizi uzstādīta restes!

## Uzstādīšana

**Gan elektroinstalācija, gan uzstādīšana jāveic kvalificētam elektriķim.**

**Pirms sākt uzstādīšanu:** Pēc izstrādājuma izsaiņošanas pārbaudiet, vai tas nav bojāts transportēšanas laikā, un problēmu gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu, pirms

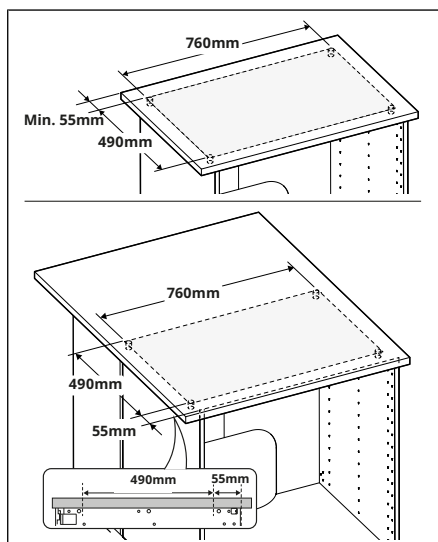
turpināt uzstādīšanu; pārbaudiet, vai iegādātā izstrādājuma izmēri atbilst uzstādīšanas vietai; pārbaudiet, vai iepakojumā nav (transporta iemeslu dēļ) komplektācijas materiālu (piemēram, aploksnes ar skrūvēm, garantijas, u.c.), kas jāizņem un jāuzglabā. Izņemiet tos un uzglabājiet drošā vietā.

Ierīce paredzēta iebūvēšanai virtuves darba virsū virs skapja, kura platums ir 800 mm vai vairāk.

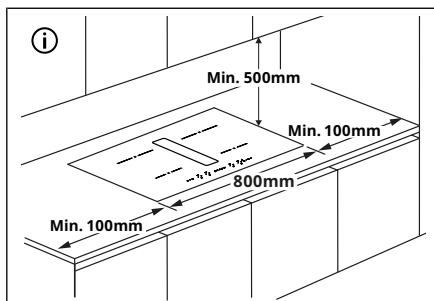
### Skapja sagatavošana padziļinājumam:

izstrādājumu nevar uzstādīt uz dzesēšanas ierīcēm, trauku mazgājamām mašīnām, plītim, cepeškrāsnīm, veļas mazgājamām mašīnām un žāvētājiem; mēbeles visu veidu griešanas darbus veiciet pirms plīts virsmas ievietošanas un rūpīgi novāciet šķembas vai zāģu skaidu atkritumus.

- Minimālajam attālumam starp plīts virsmu un sienu jābūt vismaz 55mm, vismaz 100mm sāniski un vismaz 500mm attiecībā pret augšējiem sienas elementiem.



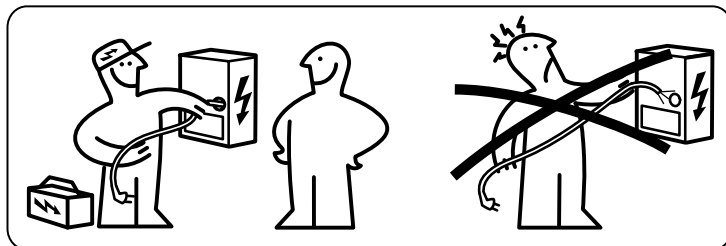
- NB: plānojot telpas, ir jāievēro virtuves ražotāja norādījumi.



- Lai optimizētu filtra uzstādīšanu, ieteicams pamatnē izveidot spraugu, kurā varat ievietot režģi, kas piegādāts kopā ar NYTTIG kanālu komplektu.

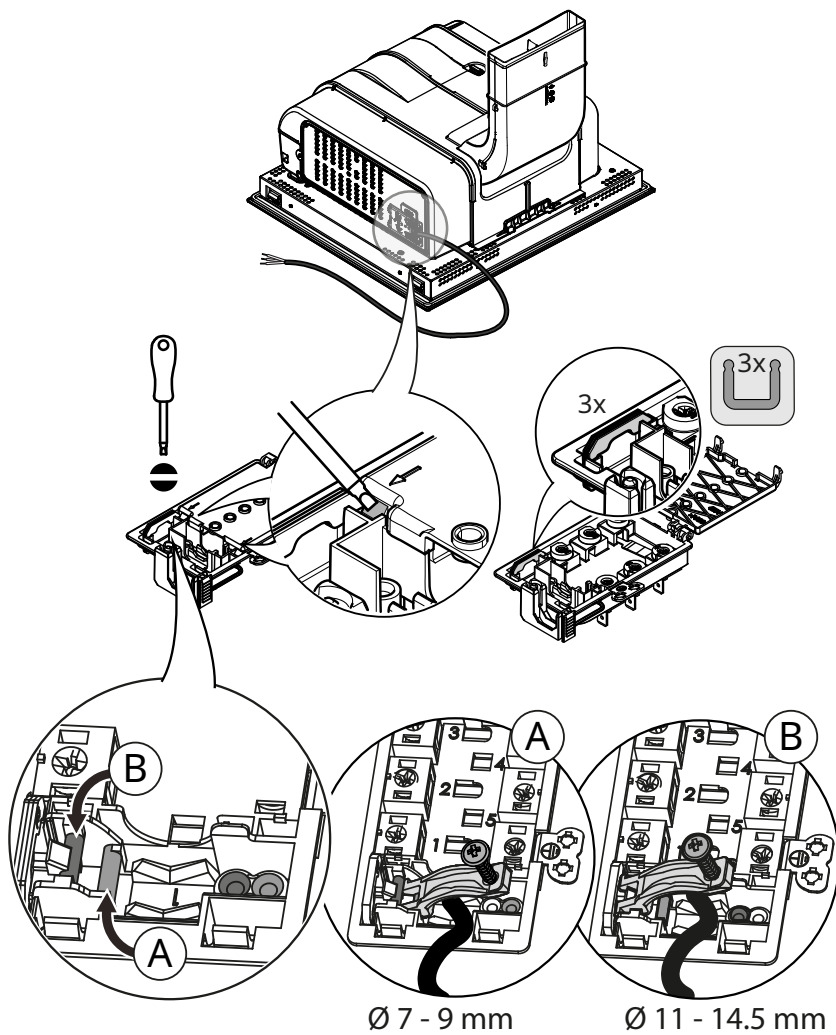
**⚠ BRĪDINĀJUMS:** Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

## Elektrības pieslēgums



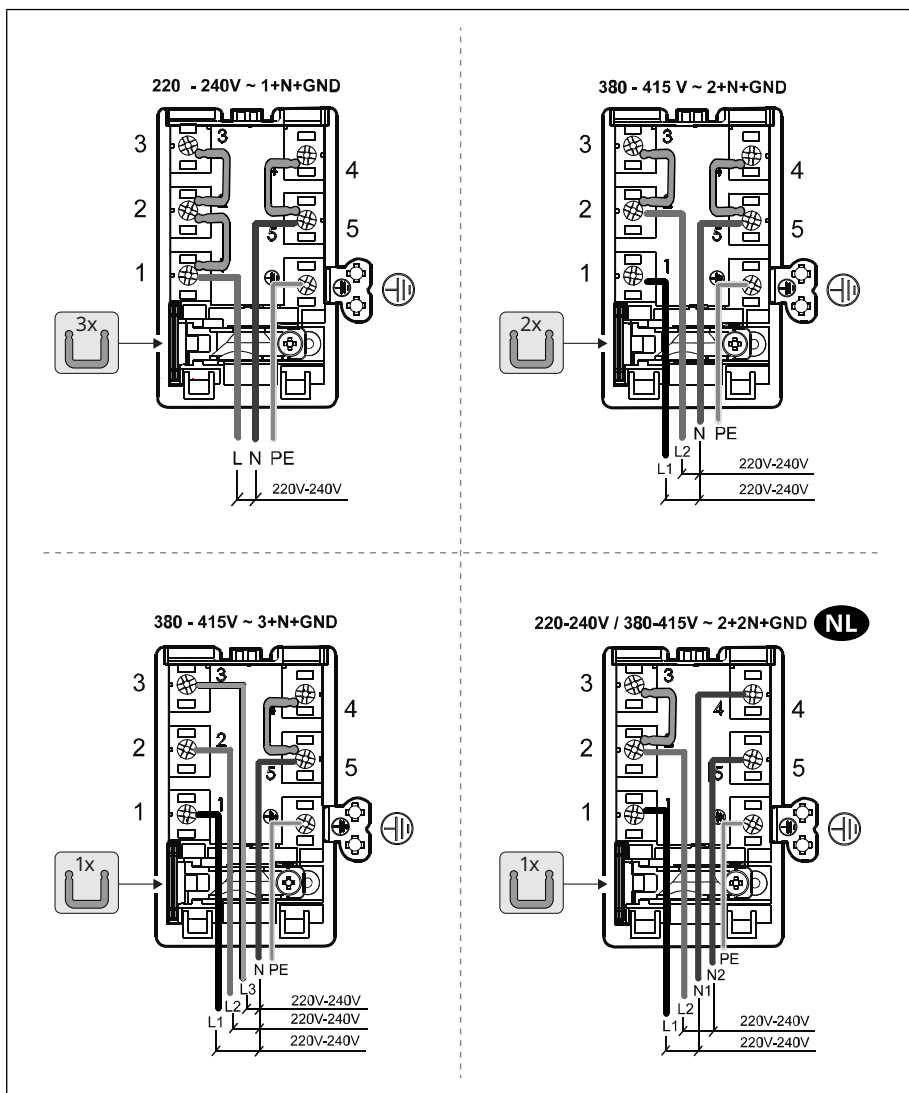
- **⚠ BRĪDINĀJUMS:** Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam. Pārbaudiet, vai izstrādājuma plāksnītē norādītais spriegums ir tāds pats kā tīkla spriegums.
- **⚠ BRĪDINĀJUMS:** Nemetiniet kabeļus!
- **⚠ BRĪDINĀJUMS:** Uzstādīšanas laikā atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadaļas vadlīnijas.
- Izstrādājuma iezemēšana ir obligāta saskaņā ar likumu.
- Strāvas kabelim jābūt pietiekami garam, lai izstrādājumu, kas atrodas padziļinājumā, varētu pieslēgt elektrotīklam.
- Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai varētu plīts virsmu varētu izņemt no darba virsmas.
- Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus.
- Pārlicinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas piestiprināta izstrādājuma apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tas tiks uzstādīts.
- Zemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2 cm garākam par pārējiem kabeļiem.
- Nevienā no kabeļa punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtējās vides temperatūru.
- Izstrādājums ir paredzēts pastāvīgai pieslēgšanai elektrotīklam, tādēļ pieslēgums fiksētajam tīklam jāveic caur omnipolāru slēdzi saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem, kas nodrošina pilnīgu tīkla atslēgšanu III pārsprieguma kategorijas apstākļos, un kas ir viegli pieejams pēc uzstādīšanas.
- Kad uzstādīšana ir pabeigta, lietotājs vairs nedrīkst piekļūt elektriskajām sastāvdaļām.
- **⚠ BRĪDINĀJUMS:** Nepievienojiet izstrādājumu elektrotīklam, kamēr instalēšana nav pabeigta.
- Pirms izstrādājuma pievienošanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnīti (kas atrodas izstrādājuma apakšā), lai pārlicinātos, ka spriegums un jauda atbilst elektrotīkla spriegumam un savienojuma kontaktligzdai. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
- Šai ierīcei ir nepieciešams barošanas kabeļa tips H05V2V2-F. Kabelim nepieciešama obligātas galu uznavas. Saskaņā ar IEC standartiem, izmantojiet vienfāzes savienojumam: 3 x 4 mm<sup>2</sup> tīkla kabeli un daudzfāžu savienojumam: 4 vai 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> tīkla

- kabeli. Kabeļa ārējais diametrs: min. 8 mm - maks. 12 mm. Lūdzu, ievērojiet īpašos valsts noteikumus.
- Ierīce nav aprīkota ar tīkla kabeli. Iegādājieties pareizo pie specializēta mazumtirgotāja.
  - Pievienojiet ierīci, kā parādīts diagrammā (saskaņā ar valsts līmenī spēkā esošajiem tīkla sprieguma standartiem).
  - Ievērojiet savienojuma shēmu (atrodas izstrādājuma apakšpusē).
  - Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina kvalificētam personālam, lai izvairītos no apdraudējuma.
  -  Bojājumu gadījumā sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
  -  **BRĪDINĀJUMS:** Pirms ķēdes atkārtotas pievienošanas strāvas padevei un tās pareizas darbības pārbaudes vienmēr pārbaudiet, vai strāvas kabelis ir pareizi samontēts.



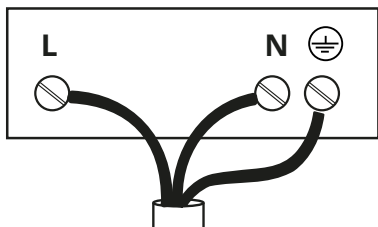
## Kabeļa savienojuma shēma

ievietojiet tiltus  starp skrūvēm, kā redzams attēlā:

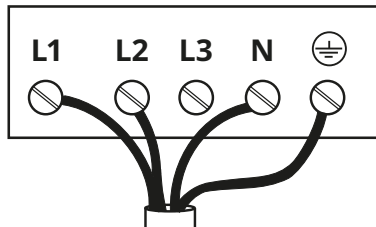


Mājas pieslēguma shēma

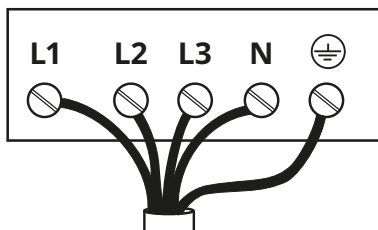
**1** 220V - 240V 1N ~



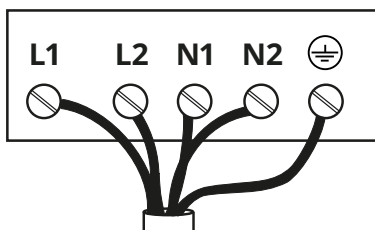
**2** 380V - 415V 2N ~



**3** 380V - 415V 3N ~



**4** 230V/400V 2N ~ **NL**



1	L	Brūns
	N	Ziļš
	⊕	Dzeltens/zaļš

<b>NL</b> 4	L1	Melns
	L2	Brūns
	N1	Ziļš
	N2	Ziļš
	⊕	Dzeltens/zaļš

2	L1	Melns
	L2	Brūns
	N	Ziļš
	⊕	Dzeltens/zaļš

3	L1	Melns
	L2	Brūns
	L3	Pelēks
	N	Ziļš
	⊕	Dzeltens/zaļš



## Padomi vides aizsardzībai


### Iepakojuma materiāls

Iepakojums ir 100% pārstrādājams un

marķēts ar pārstrādes simbolu 

Tāpēc no dažādām iepakojuma daļām nedrīkst atbrīvoties vidē, bet tās jāutilizē saskaņā ar vietējo iestāžu noteiktajiem noteikumiem.



Simbols  uz izstrādājuma vai pievienotajā dokumentācijā norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst izmest kā sadzīves atkritumus, bet tas ir jānogādā atbilstošā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei.

### Enerģijas taupīšana

- Izmantojiet katlus un pannas, kuru apakšējais diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru.
- Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakanu pamatni;
- Ja iespējams, gatavošanas laikā uzlieciet katliem vākus;
- Dārzenus, kartupeļus, u.c. vāriet nelielā ūdens daudzumā, lai saīsinātu gatavošanas laiku;
- Izmantojot spiediena katlu, vēl vairāk tiek samazināts enerģijas patēriņš un gatavošanas laiks;
- Novietojiet katlu gatavošanas zonas centrā, kas apzīmēts uz plīts virsmas.

## Lietošanas ieteikumi

Padomi pareizai lietošanai, lai samazinātu ietekmi uz apkārtējo vidi: Sākot gatavot, ieslēdziet tvaika nosūcēju ar minimālu ātrumu, atstājot to ieslēgtu vēl dažas minūtes pat pēc gatavošanas beigām. Palieliniet ātrumu tikai lielā dūmu un tvaiku daudzumā, lietojot palielināšanas funkciju tikai ārkārtas gadījumos. Lai uzturētu smaku

samazināšanas sistēmu efektīvu, nomainiet, kad nepieciešams, ogles filtru/-us. Lai uzturētu tauku filtru efektīvu, nepieciešamības gadījumā iztīriet to. Lai optimizētu efektivitāti un samazinātu troksni, lietojiet maksimālo šajā rokasgrāmatā norādīto cauruļvadu sistēmas diametru.

## Lietošana

Indukcijas gatavošanas sistēma balstās uz magnētiskās indukcijas fizisko fenomenu. Galvenā iezīme šajā sistēmā ir enerģijas tieša pārvadīšana no generatora uz katlu.

**Priekšrocības.** Salīdzinot ar elektriskajām plītiņiem, jūsu indukcijas plīts ir: **Drošāka:** zemāka temperatūra uz stikla virsmas.

**Ātrāka:** īsāks pārtikas sakaršanas laiks. **Precīzāka:** plakne nekavējoties reaģē uz jūsu komandām. **Efektīvāka:** 90% patērētās enerģijas tiek pārvērsta siltumā. Turklāt, noņemot katlu no plīts virsmas, siltuma pārvade tiek nekavējoties pārtraukta, izvairoties no lieka siltuma zuduma.

## Tīrīšana un apkope

**⚠ BRĪDINĀJUMS:** Pirms jebkuras tīrīšanas vai apkopes darbības pārlicinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampīņa ir izslēgta.

### Indukcijas plīts tīrīšana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

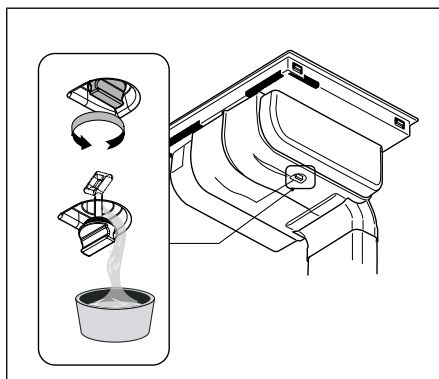
#### Svarīgi:

- Neizmantojiet abrazīvus sūkļus, tīrīšanas spilventiņus. To lietošana ar laiku var sabojāt stiklu.
- Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus.
- **NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!**

Pēc katras lietošanas reizes ļaut atdzist plīts virsmai un to tīrīt, lai noņemtu piekaltušas pārtikas atliekas un traipus. Cukurs vai pārtika ar paaugstinātu cukura saturu bojā plīts virsmu, un tas jānoņem nekavējoties. Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu. Izmantojiet mīkstu lupatiņu, papīra dvielus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

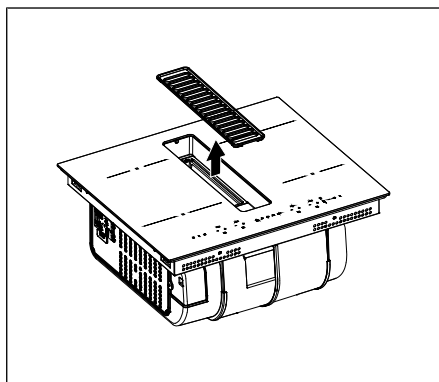
### Šķidrums savākšanas tvertnes tīrīšana

Nejaušas un bagātīgas šķidrums izliešanas gadījumā no katliem ir iespējams iejaukties caur notekas vārstu, kas atrodas izstrādājuma apakšdaļā, lai noņemtu visus atlikumus, garantējot maksimālu higiēnisko drošību.



### Ventilācijas režģa tīrīšana

Režģis jāmazgā ar rokām karstā ūdenī, izmantojot neitrālu mazgāšanas līdzekli un neabrazīvus sūkļus, lai izvairītos no skrāpējumiem vai estētiskās apdares bojājumiem.



### Nosūcēja tīrīšana

Tīrīšanas veikšanai lietojiet TIKAI ar neitrālu šķidro mazgāšanas līdzekli samitrinātu drānu.

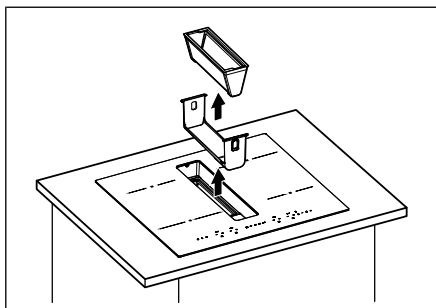
**TĪRĪŠANAI NELIETOJIET RĪKUS VAI DARBARĪKUS!**

Izvairieties no abrazīvu produktu lietošanas. **NELIETOJIET SPIRTU!**

### Prettauku filtra apkope:

### Notur gatavošanas laikā radītās tauku daļiņas.

Tas ir jātīra vienu reizi mēnesī (vai, kad filtru piesātinājuma norādīšanas sistēma norādīs šādu nepieciešamību), ar neagresīviem mazgāšanas līdzekļiem, ar roku vai trauku mazgājamā mašīnā zemā temperatūrā un īsā ciklā. Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā tauku filtrs var zaudēt krāsu, bet tā filtrēšanas raksturlielumi paliek nemainīgi.

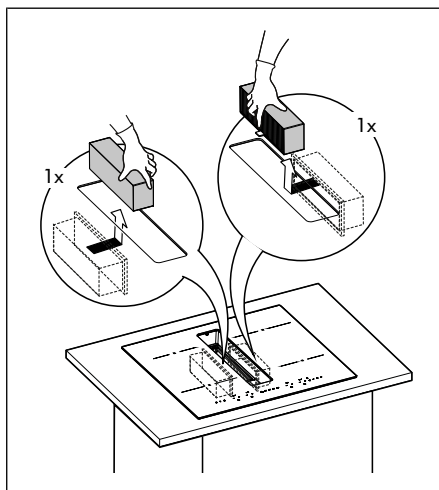


### Neregenerējama aktīvās ogles filtra apkope (tikai filtrējošā versijā):

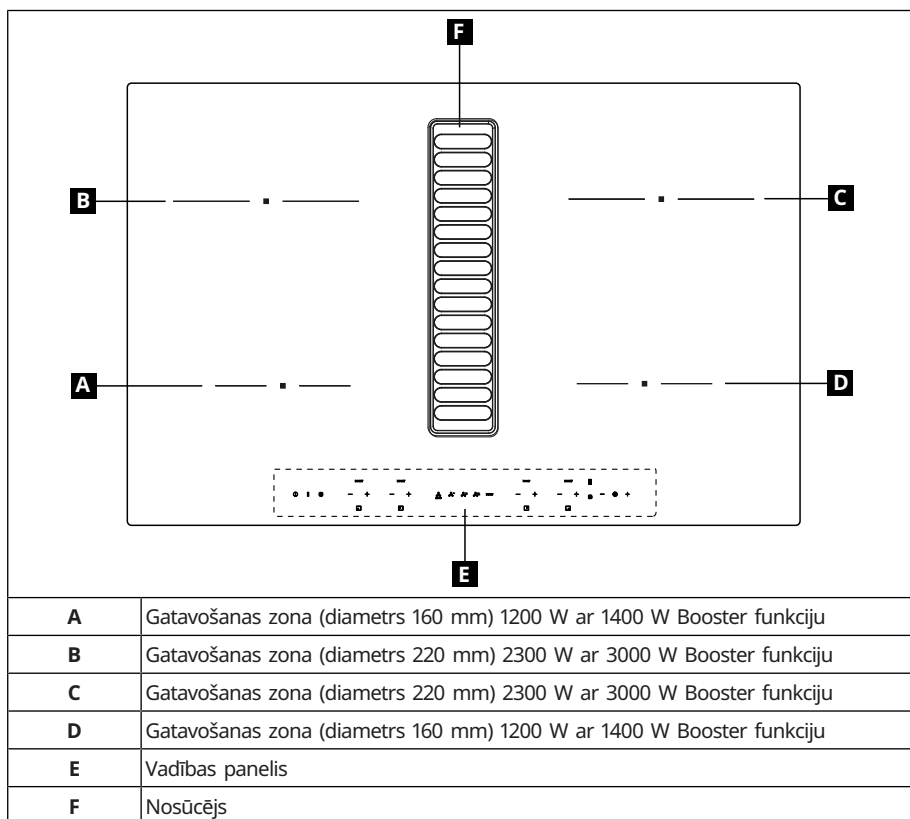
Notur gatavošanas laikā radītās smakas. Izstrādājums ir aprīkots ar smaku filtru komplektu.

Smakas filtru piesātinājums rodas pēc vairāk vai mazāk ilgstošas lietošanas atkarībā no virtuves veida un tauku filtra tīrīšanas regularitātes.

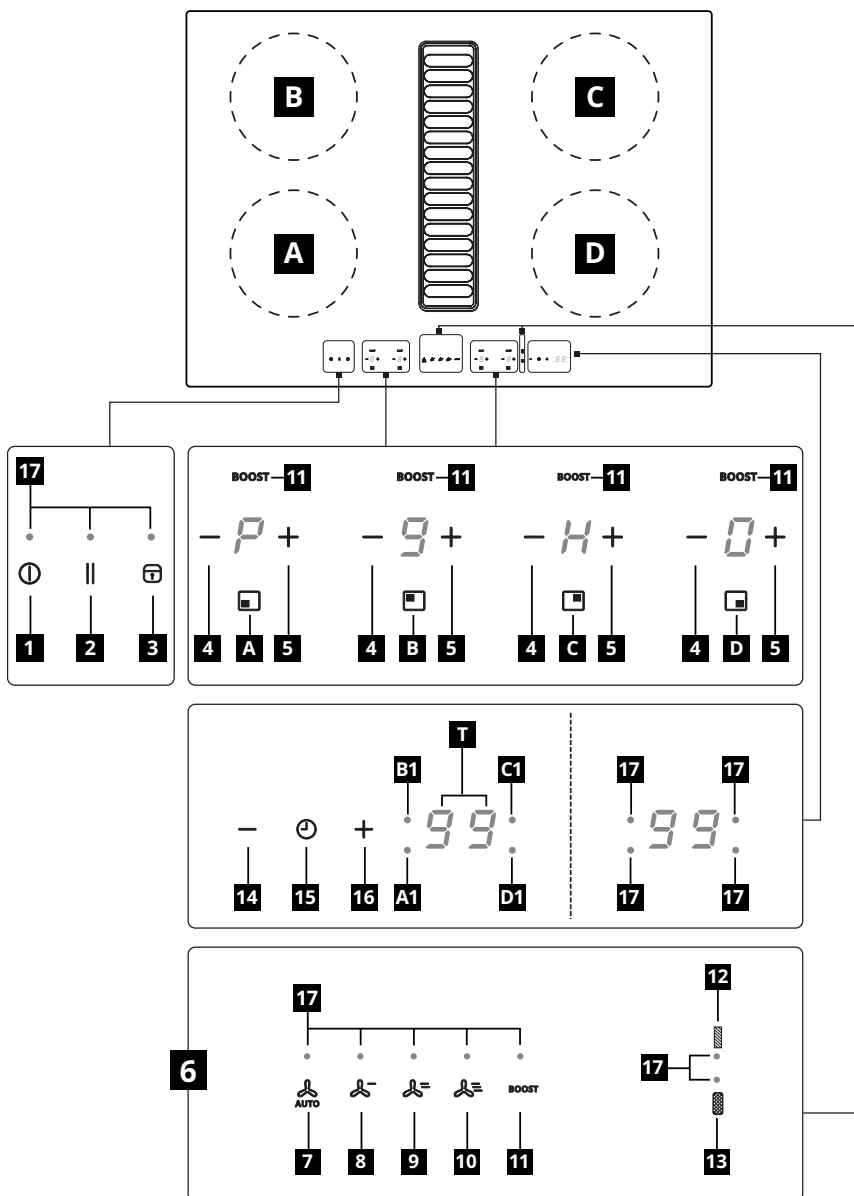
Filtri ir jānomaina, kad iedegas signāllampīņa "**aktīvās ogles filtra piesātinājums**". Tos NEVAR mazgāt vai reģenerēt.



## Izstrādājuma apraksts

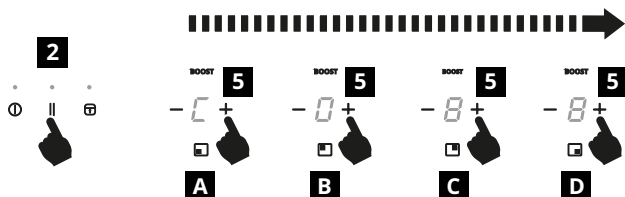


Vadības panelis



<b>Funkcijas</b>	
<b>1</b>	Plīts virsmas/plīts virsmas nosūcēja ieslēgšanas/izslēgšanas poga
<b>2</b>	Pauzes funkcijas taustiņš
<b>3</b>	Funkcijas taustiņš: "Cleaning Mode (Tīrīšanas režīms)" - "Child Lock (Bērnu bloķēšana)"
<b>A - B - C - D</b>	Gatavošanas zonas pozīcijas indikators
<b>4</b>	Taustiņš - (samazina plīts virsmas jaudas līmeni)
<b>5</b>	Taustiņš + (palielina plīts virsmas jaudas līmeni)
<b>6</b>	Nosūcēja funkciju taustiņi
<b>7</b>	Automātiskā nosūcēja funkcijas taustiņš
<b>8</b>	Nosūcēja ieslēgšanas/izslēgšanas un pirmā ātruma taustiņš.
<b>9</b>	Nosūcēja ieslēgšanas/izslēgšanas un otrā ātruma taustiņš
<b>10</b>	Nosūcēja ieslēgšanas/izslēgšanas un trešā ātruma taustiņš
<b>11</b>	Taustiņš Booster (ilgst 5 minūtes, pēc tam atgriežas pie 9. jaudas līmeņa plīts virsmai vai pie nosūcēja trešā ātruma)
<b>12</b>	Prettauku filtra piesātinājuma indikators (pēc 40 stundu lietošanas)
<b>13</b>	Oglekļa filtra piesātinājuma indikators (pēc 160 stundu lietošanas)
<b>14</b>	Taustiņš - taimeris
<b>15</b>	Ieslēgšanas/izslēgšanas taimera taustiņš
<b>16</b>	Taustiņš + Taimeris
<b>A1-B1-C1-D1</b>	Gatavošanas zonas pozīcijas indikatori A1-B1-C1-D1
<b>T</b>	Taimera laiku var iestatīt no 1 līdz 99 minūtēm
<b>17</b>	Gaismas diode norāda uz aktīvajām izvēlētajām funkcijām

## Jaudas ierobežojums



### - Jaudas ierobežojums (Power Limitation)

Pirmo reizi pievienojot ierīci mājas tīklam, uzstādītājam jāiestata gatavošanas zona jauda, pamatojoties uz mājas elektriskās sistēmas faktisko jaudu (ja ierīce jau ir pievienota mājas tīklam, vienkārši atvienojiet un pievienojiet vēlreiz).

Ja tas nav nepieciešams, plīts virsmu var ieslēgt tieši, izmantojot **ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu (1)**, vai arī izpildiet tālāk aprakstīto procedūru, lai piekļūtu izvēlei.

Izvēlnes piekļuves procedūra jāveic ierobežotā laika intervālā.

Ja pēc ierīces pievienošanas mājas elektrotīklam nevarat piekļūt izvēlei paredzētajā laikā, ierīce ir jāatvieno un no jauna jāpievieno mājas elektrotīklam.

Lai izstrādājumu konfigurētu, rīkojieties šādi:

1. Pievienojiet plīts virsmu mājas tīklam.
2. Nospiediet un turiet nospiestu **pauzes taustiņu (2)**, pēc tam secīgi no kreisās uz labo pusi nospiediet gatavošanas indikatoru **A-B-C-D + taustiņu (5)**, ik reizi, kad tiek nospiests **+ taustiņš (5)**, tiek izdots īss skaņas signāls. Kad visi indikatora taustiņi ir nospiesti, taustiņu **Pauze (2) var atlaist**.
3. Gatavošanas zonas **(A)** displejā parādās **"C"** un gatavošanas zonas **(B)** displejā parādās **"0"**, nospiediet gatavošanas zonas **(B) taustiņu + (5)**, līdz gatavošanas zonas **(B)** displejā parādās **"7"**.

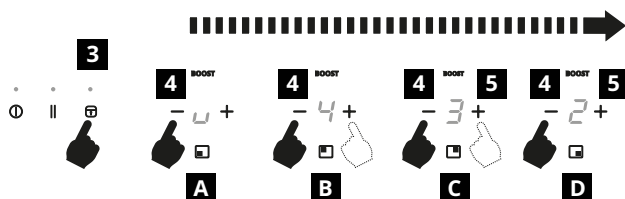
4. Šajā brīdī jūs atverat izvēlni, lai iestatītu jaudu atbilstoši mājas tīkla noslodzei. Displejā **(C)** nospiediet gatavošanas zonas **+ taustiņu (5)**, tiek rādīta **"0"**, turpiniet spiest, līdz sasniedzat vēlamu vērtību. Lai noregulētu jaudas vērtības no **"0"** līdz **"6"** (skatīt tabulu zemāk), nospiežot **+** **(5)** vai **- (4)** taustiņus.

5. Lai apstiprinātu, nospiediet taustiņu **Pauze (2)** un turiet to nospiestu 2 sekundes.

Kods	Maksimālā jauda vatos
0	7400 W
1	6000 W
2	5000 W
3	4000 W
4	3500 W
5	3000 W
6	2500 W



## Lietotāja izvēlnes pielāgošana



Lai konfigurētu izstrādājumu, rīkojieties šādi:

1. Pievienojiet plīts virsmu mājas tīklam.
2. Nospiediet un turiet **bloķēšanas taustiņu (3)**, pēc tam secīgi no **kreisās uz labo pusi** nospiediet gatavošanas indikatoru **A-B-C-D** taustiņus - **(4)**, ik reizi, kad tiek nospiests taustiņš - **(4)**, tiek izdots īss skaņas signāls. Kad visi indikatora taustiņi ir nospiesti, taustiņu **Bloķēt (3)** var atlaist.

3. "U" parādās gatavošanas zonas **(A)** displejā un skaitlis no "0" līdz "4" parādīsies gatavošanas zonas **(B)** displejā, norādot izvēlnes kodu (skatiet tabulu zemāk).

4. Lai pielāgotu vai mainītu izvēlnes kodu, izmantojiet + **(5)** vai - **(4)** taustiņus gatavošanas zonā **(B)**.

5. Lai pielāgotu izvēlnes vērtības, izmantojiet + **(5)** vai - **(4)** taustiņus gatavošanas zonā **(C)**.

6. Lai apstiprinātu, nospiediet **bloķēšanas taustiņu (3)** un turiet to nospiestu 2 sekundes.

Izvēlnes kods	Apraksts	Vērtība
U0	Filtru iestatīšanas izvēlne	0 – Off (izslēgts) 1 – Tikai aktīvās ogles filtrs 2 – Tikai prettauku filtrs 3 – Abi filtri ir aktīvi (noklusējums)
U1	Zummera skaļuma pārvaldības izvēlne.	0 – Off (izslēgts) 1 – Zems 2 – Vidējs 3 – Augsts (noklusējums) Brīdinājums! dažas skaņas nevar atspējot, tāpēc, iestatot uz 0, tās tiks atskaņotas ar zemu skaļumu).
U2	Automātiskais nosūcēja ieslēgšanas/izslēgšanas režīms	0 – Funkcija nav iespējota ieslēgšanas brīdī. 1 – Aizdedzes iespējošanas funkcija (noklusējums)
U3	Bērnu drošības funkcija ieslēgšanas laikā	0 – Funkcija nav iespējota ieslēgšanas brīdī (noklusējums) 1 – Funkcija ir iespējota ieslēgšanas brīdī.

U4	Fiksēta taimera izvēlne	0-60 sekundes 1-30 sekundes (noklusējums) 2-10 sekundes 3-0 sekundes
----	-------------------------	---

## Ikdienas lietošana

### Pirms sākat


Visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši stingrākajiem drošības standartiem.

### Šī iemesla dēļ:

- Dažas funkcijas nav aktivizētas vai arī automātiski izslēdzas, ja gatavošanas vietās nav katlu, vai arī tad, ja tie neatrodas vietā.
- Citos gadījumos aktivizētās funkcijas automātiski izslēdzas pēc dažām sekundēm, ja atlasītajai funkcijai nepieciešams papildu iestatījums, kas netiek veikts (piem.: "Ieslēgt plīts virsmu" bez vienumiem "Izvēlieties gatavošanas zonu" un "Jaudas līmenis" vai "Bloķēšanas funkcija" vai "Taimeris").

Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

**Uzmanību!** Ilgstošas lietošanas gadījumā (piemēram) gatavošanas zonas izslēgšana var nebūt tūlītēja dzesēšanas posma dēļ; gatavošanas zonas displejā

parādās simbols , norādot šo stadiju. Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

### Gatavošanas zonas displejs

Attiecīgajos displejos, kas saistīti ar gatavošanas zonām, tiek norādīts:

Darbība	Vērtība
Gatavošanas zona ieslēgta	
Jaudas līmenis (Power Level)	
Atlikušā siltuma indikators (Residual Heat Indicator)	
Drošības slēdzene (Cleaning Mode-Child Lock)	
Indikators bez katla (No Pot indicator)	
Pauzes funkcija	

### Droša aktivizēšana (Safe Activation).

Izstrādājums ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzsildes process neieslēdzas vai netiek pārtraukts katlu prombūtnē vai pēc to noņemšanas.

Ja darbības laikā tiek noņemts katls vai tiek izmantots nepiemērots katls, displejā blakus joslu diagrammai mirgo simbols



### Drošības izslēgšana (Safety Shut Down).

Drošības apsvērumu dēļ katrai zonai ir maksimālais darbības laiks, kas ir atkarīgs no iestatītā jaudas līmeņa.

Gatavošanas līmenis	Maksimālais ilgums (min)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90

### Automātiskā izslēgšana (Automatic Switch Off).

Automātiskā izslēgšanās notiek apstākļos, kad ierīce ir ieslēgta, bet vairs nav aktīvas funkcijas.

### Atlikušā siltuma indikators (Residual Heat Indicator).

Atlikušā siltuma indikators ir drošības funkcija, kas norāda, ka gatavošanas zonas virsmas temperatūra joprojām ir 50°C vai augstāka, un tādēļ, pieskaroties tai ar kailām rokām, tā var izraisīt apdegumus. Atbilstošās gatavošanas

zonas displejs norāda .

### - Kā darbojas plīts virsma

Piezīme: Lai ieslēgtu jebkuru funkciju, no sākuma ir jāieslēdz vēlamā zona.

### - Jaudas līmenis (Power Level)

Virsma ir aprīkota ar **9** jaudas līmeņiem. Lai noregulētu vēlamu jaudas līmeni, nospiediet taustiņus + **(5)** vai - **(4)**.

### - Ieslēgšana (1)

Nospiediet **On/Off** (ieslēgšanas/izslēgšanas) taustiņu **(1)**, lai ieslēgtu plīts virsmu un nosūcēju, visos displejos **(A-B-C-D)** parādīsies aptuveni 20 sekundes fiksētas **0**. Ja šajā laikā netiek veikta neviena darbība, virsma izslēdzas.

- Atlasiet vēlamu gatavošanas zonu un iestatiet jaudas līmeni, izmantojot taustiņus + **(5)** un - **(4)**.

- Ja jaudas līmenis ir iestatīts uz **0**, atlasot taustiņu - **(4)**, tas pāriet tieši uz **9**.

- Ja jaudas līmenis ir iestatīts uz **9**, atlasot taustiņu + **(5)**, tas pāriet tieši uz **0**.

- Turot nospiestu + **(5)** vai - **(4)**, jaudas līmenis ātri palielinās/samazinās, apstājoties, kad tas sasniedz **0** vai **9**.

Lai izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaicīgi nospiediet taustiņus + **(5)** un - **(4)** 1 sekundi.

### - Power Booster (11)

Produkts ir aprīkots ar **Booster** sistēmu, kas ļauj paātrināt gatavošanas laiku, izmantojot lielāku jaudu nekā nominālā noteiktā laika periodā.

- Lai to aktivizētu, ieslēdziet skarto gatavošanas zonu un nospiediet taustiņu **Booster (11)** displejā, parādīsies burts **P**.

- **Booster** funkcija būs aktīva 5 minūtes, pēc tam gatavošana turpināsies **9**. līmenī.

- Nospiežot **+** (**5**) vai **-** (**4**) vai **"Booster"**, funkcija tiek deaktivizēta.

Pārmērīgi augstas temperatūras gadījumā **Booster** var neaktivizēties.

### - Drošības ierīces (slēdzene (3))

bloķēšanas poga (**3**) novērš netīšu plīts virsmas un nosūcēja darbību.

To var aktivizēt, kad ir nepieciešams notīrīt plīts virsmu gatavošanas laikā (**Cleaning Mode**) vai lai novērstu bērnu vai personu, kurām nepieciešama uzraudzība, piekļuvi plīts virsmai/nosūcējam (**Child Lock**).

- Plīts virsmu var ieslēgt, bet nav iespējams izvēlēties gatavošanas zonu.

- Bloķēšanas drošības ierīce (**3**) tiek saglabāta atmiņā pat tad, ja plīts ir izslēgta vai ja strāvas padeve ir pārtraukta, šī funkcija ir aktīva tikai bērnu drošībai (**Child Lock**).

- Ja plīts virsma ir ieslēgta un bloķēšanas drošības ierīce ir aktīva, taustiņš **ON/OFF** (ieslēgt/izslēgt) darbojas tādā pašā veidā.

### - Tīrīšanas režīms (3) (Cleaning Mode)

Bloķē plīts virsmas un nosūcēja iestatījumus, lai novērstu nejaušu iejaukšanos, **atstājot jau iestatītās funkcijas aktīvas**.

- Lai aktivizētu funkciju, nospiediet bloķēšanas taustiņu (**3**), iedegas gaismas diode, kas atbilst taustiņam, kam seko skaņas signāls.

- Gatavošanas zonu displejos 4 sekundes tiek rādīts **"L"**.

Ja viena vai vairākas zonas joprojām ir karstas, attiecīgajos displejos mainās burts **"H"** un **"L"**.

- Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet taustiņu (**3**) uz 2 sekundēm — tiks atskaņots skaņas signāls un atbilstošā gaismas diode izslēgsies.

### - Bērnu drošība (3) (Child Lock).

**Tā bloķē visas neaktīvās funkcijas** un novērš netīšu plīts virsmas/nosūcēja darbību, veicot šādu procedūru:

- ieslēdziet plīts virsmu (ja tā ir izslēgta), atlasot taustiņu **"On/Off" (1)**.

- Nospiediet bloķēšanas taustiņu (**3**) uz 4 sekundēm, iedegas gaismas diode, kas atbilst taustiņam, kam seko skaņas signāls.

- Gatavošanas zonu displejos tiek rādīts **"L"**, kas norāda, ka funkcija ir aktīva.

Ja viena vai vairākas zonas joprojām ir karstas, attiecīgajos displejos mainās burts **"H"** un **"L"**.

- Lai funkciju deaktivizētu, nospiediet taustiņu (**3**) 4 sekundes, displejā vairs netiek rādīts **"L"**, taustiņa gaismas diode izslēdzas, kam seko skaņas signāls.

### - Pauzes funkcija (2)

Šī funkcija ļauj **pauzēt** jebkuru plīts virsmas aktīvo funkciju, samazinot pieejamo jaudu gatavošanas zonā (-ās) līdz 1. līmenim.

Lai to aktivizētu, nospiediet taustiņu (**2**), gatavošanas plīts virsmas displejā

parādīsies simbols **' '**, kas norāda, ka funkcija ir aktīva.

Ja ir iestatīta pauzes funkcija, aktīvie taimeri turpinās darboties.

Ja pauzes funkcija (**2**) netiek deaktivizēta 10 minūšu laikā, plīts virsma automātiski izslēdzas.

Lai šo funkciju deaktivizētu, vēlreiz nospiediet **pauzes (2)** taustiņu.

Ja pauze ir deaktivizēta, gatavošanas zona atgriežas darbā ar iepriekš atlasīto līmeni.

Katru darbību pavada akustisks "PIKSTIENA" signāls.

### - Taimeris (15)

Šī funkcija ļauj iestatīt laiku (no 1 līdz 99 minūtēm) izvēlētajās gatavošanas zonas automātiskai izslēgšanai.

Taimeri var aktivizēt visās gatavošanas zonās.

- Nospiežot taimera taustiņu (15), 4 gatavošanas zonu **A1-B1-C1-D1** taimeris tiek ritināti pulksteņrādītāju kustības virzienā; gatavošanas zonas norāda atbilstošā gaismas diode (17).

- Izmantojiet taustiņus + (16) un - (14), lai pielāgotu gatavošanas zonas izslēgšanās laiku, uzgaidiet 5 sekundes vai nospiediet taimera taustiņu (15), lai apstiprinātu.

- Atlikušās minūtes tiks parādītas taimera displejā.

- Var iestatīt vairākus taimerus, lai gan tiks parādīts tikai tas, kas atrodas vistuvāk beigām.

Lai pārbaudītu katras gatavošanas zonas atlikušo laiku, nospiediet taustiņu (15).

- Kad taimeris beidzās, atskanēs skaņa un attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.

### - Nosūcēja darbība (6)

Lai aktivizētu nosūcēju, ir jāieslēdz plīts virsma.

Gaismas diode (17) ieslēgta - funkcija aktīva.

Gaismas diodes (17) izslēgta - funkcija deaktivizēta.

- Ieslēgšanas/izslēgšanas automātiskā režīma poga (7), ventilatora ātrums palielinās vai samazinās atkarībā no plīts virsmas temperatūras un enerģijas patēriņa.

- Taustiņš (8) On/Off (ieslēgt/izslēgt) nosūcēju ar pirmo ātrumu.

- Taustiņš (9) On/Off (ieslēgt/izslēgt) nosūcēju ar otro ātrumu.

- Taustiņš (10) On/Off (ieslēgt/izslēgt) nosūcēju ar trešais ātrumu.

- Poga (11) Booster (ilgst 5 minūtes, pēc tam atgriežas pie iepriekš iestatītā ātruma).

**Uzmanību!** Gatavošanas beigās, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, nosūcējs turpina darboties vēl 5 minūtes ar pirmo ātrumu, gaismas diode mirgo līdz laika beigām, pēc tam nosūcējs izslēdzas.

### - Prettauku filtra (12) piesātinājuma indikators

Kad iedegas gaismas diode, ir jāveic eļļas filtra apkope.

- Lai to atiestatītu, nospiediet un turiet taustiņus 7-8 3 sekundes, taustiņu 7-8 gaismas diodes mirgo, skaņas signāls apstiprina atiestatīšanu (gaismas diodes 12 -7-8 izslēdzas).

### - Oglekļa filtra piesātinājuma indikators (13)

Ja iedegas gaismas diode, jāveic oglekļa filtra apkope.

- Lai to atiestatītu, nospiediet un turiet taustiņus 7-9 3 sekundes, taustiņu 7-9 gaismas diodes mirgo, tiek izdots skaņas signāls, kas apstiprina atiestatīšanu (gaismas diodes 13 -7-9 izslēdzas).

## Jaudas pārvaldības funkcija

Šis izstrādājums ir aprīkots ar elektroniski vadāmu barošanas vadības funkciju.

Šī funkcija kontrolē maksimālo jaudas padevi starp izmantotajām gatavošanas zonām, optimizējot jaudas sadali un izvairoties no sistēmas pārslodzes situācijām.

**Plīts virsma maksimālā jaudas līmenī** - funkcija sadala jaudu starp kombinētajā režīmā izmantotajām gatavošanas zonām un, ja nepieciešams, automātiski samazina pārējo gatavošanas zonu jaudu (visaugstākā prioritāte tiek piešķirta pēdējai komandai).

**Plīts virsma ar jaudas ierobežojumu** - funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, neļaujot iestatīt citu gatavošanas zonu jaudu tā, lai tā pārsniegtu ierobežojumu (lai palielinātu konkrētas gatavošanas zonas jaudu, ir nepieciešams manuāli samazināt līmeņa jauda, kas iestatīta pārējām).

**Piemērs:**

Ja BOOST papildu jaudas līmenis ir izvēlēts gatavošanas zonai **A**, gatavošanas zona **B** nevar vienlaicīgi pārsniegt jaudas līmeni 9 un tiks automātiski ierobežota.

## Gatavošanas tabula

Jaudas līmenis		Gatavošanas veids	Lietošana (pamatojoties uz pieredzi un ēdiena gatavošanas paradumiem)
<b>Maksimālā jauda</b>	<b>P</b>	Ātri uzsildīt	Īsā laikā paaugstināt ēdiena temperatūru, līdz tas ūdens vārīšanās gadījumā ātri vārās, vai arī ātri sasildīt gatavošanas šķidrumus
	<b>8 - 9</b>	Cept - vārīt	apbrūnināt, sākt gatavot, apcep saldētus produktus, ātri uzvārīt
<b>Liela jauda</b>	<b>7 - 9</b>	Apbrūnināt - vārīt - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (īsu laiku - 5-10 minūtes)
	<b>6 - 7</b>	Apbrūnināt - vārīt - sautēt - cept - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (vidēji ilgu laiku - 10-20 minūtes), uzksēt piederumus
<b>Vidēja jauda</b>	<b>4 - 5</b>	Vārīt - sautēt - cept - grilēt	sautēt, vārīt lēnām, vārīt (ilgstoši), gatavot makaronus
	<b>3 - 4</b>	Vārīt - vārīt lēnām - biezīnāt - maisīt	ilgstoša vārīšana (rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu gatavošana
	<b>2 - 3</b>	Vārīt - vārīt lēnām - biezīnāt - maisīt	ilgstoša vārīšana (tilpumi mazāki par litru: rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens)
<b>Zema jauda</b>	<b>1 - 2</b>	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	izkausēt sviestu, viegli izkausēt šokolādi, atkausēt maza apjoma produktus
	<b>1</b>	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	turēt karstu svaigi pagatavota ēdiena mazas porcijas vai turēt traukus siltus un gatavot risoto


<b>OFF (IZSLĒGTŠ )</b>	<b>0</b>	Atbalsta virsma	Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtne pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O)
--------------------------------	----------	-----------------	---

## Norādījumi par katlu lietošanu

### Kuru katlu izmantot

Izmantojiet tikai katlus ar feromagnētisku pamatni, kas ir piemērota lietošanai uz indukcijas plīts virsmām:

- čuguna
- emaljēta tērauda
- oglekļa tērauda
- nerūsējošā tērauda (pat ja ne pilnībā)
- alumīnija ar feromagnētisko pārklājumu vai apakšā ar feromagnētisko plāksni.

Lai noteiktu katla piemērotību, pārbaudiet, vai ir redzams simbols  (parasti uzspiests apakšā). Jūs varat arī pietuvināt magnētu katla apakšai. Ja tas paliek piestiprināts, tas nozīmē, ka katlu var izmantot uz indukcijas plīts virsmas. Lai nodrošinātu optimālu efektivitāti, vienmēr izmantojiet katlus un pannas ar plakānu dibenu, kas var vienmērīgi sadalīt siltumu. Nelīdzens dibens var ietekmēt enerģijas un siltuma vadītspēju.

### Kā lietot katlus

Minimālais katla diametrs dažādām gatavošanas zonām. Lai nodrošinātu, ka plīts virsma darbojas pareizi, pannai ir jānosedz viens vai vairāki atskaites punkti, kas norādīti uz plīts virsmas, un tai jābūt ar piemērotu minimālo diametru. Vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst trauka pamatnes diametram.

Ēdiena gatavošanas zona	Katla pamatnes diametrs	
	Ø min. (ieteicams)	Ø maks. (ieteicams)
Aizmugurējā pa kreisi	120mm	220mm
Priekšējā pa kreisi	110mm	160mm
Aizmugurējā pa labi	120mm	220mm
Priekšējā pa labi	110mm	160mm

### Tukši katli/pannas vai ar plānu pamatni

Uz plīts nelietojiet tukšus katlus/pannas vai ar plānu pamatni, jo tas neļaus jums kontrolēt temperatūru vai automātiski izslēgt gatavošanas zonu, ja temperatūra ir pārāk augsta, riskējot sabojāt trauku vai plīts virsmu. Ja tas notiek, nekam nepieskarieties un uzgaidiet, līdz visi komponenti atdziest. Ja tiek rādīts kļūdas ziņojums, skatiet sadaļu "Problēmu novēršanas ceļvedis".

### Padomi/ieteikumi

Trokšņi darbības laikā. Aktivizējot gatavošanas zonu, jūs varat dzirdēt īsu dūcienu. Šī parādība ir raksturīga stikla keramikas gatavošanas zonām un neietekmē ne ierīces darbību, ne tās kalpošanas laiku. Trokšnis var būt atkarīgs no izmantotā katla. Spēcīgu traucējumu gadījumā ieteicams nomainīt katlu.

### Parasti indukcijas plīts trokšņi

Indukcijas tehnoloģija balstās uz elektromagnētisko lauku radīšanu, lai radītu siltumu tieši katla pamatnē. Katli un pannas var izraisīt trokšņus vai vibrācijas atkarībā no to izgatavošanas veida. Šos trokšņus var raksturot šādi:

### Neliela dūkoņa (kā transformatora)

Šis troksnis rodas, ja gatavošanas temperatūra ir augsta. Tas ir atkarīgs no enerģijas daudzuma, kas tiek pārnestas no plīts uz katlu. Troksnis apstājas vai izzūd, samazinot siltuma līmeni.

### Viegla svilpšana

Šis troksnis rodas, ja gatavošanas trauks ir tukšs. Troksnis beidzas, ja traukā ielejat šķidrumu vai pārtiku.

### Krakšķēšana

Šis troksnis rodas, ja katlu veido vairāki slāņi, kas pārklājas. To izraisa virsmu, kuras veido dažādi materiāli, vibrācijas saskaroties vienai ar otru. Troksni rada panna, un tas var atšķirties atkarībā no ēdiena vai šķidruma daudzuma un gatavošanas metodes (piemēram, vārīšana, gatavošana uz lēnas uguns, cepšana).

### Skaļa svilpšana

Šis troksnis rodas, ja katls ir izgatavots no dažādiem materiāliem, kas ir uzklāti viens uz otra, un, ja tas tiek izmantots uz plīts ar maksimālo jaudu un turklāt divās gatavošanas zonās. Troksnis apstājas vai izzūd, samazinot siltuma līmeni.

### Šie trokšņi ir normāli

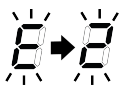
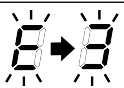
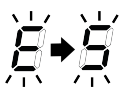
#### Ventilatora trokšņi

Lai elektroniskā sistēma darbotos pareizi, ir jāneregulē plīts temperatūra. Šim nolūkam plīts ir aprīkota ar dzesēšanas ventilatoru, kas tiek aktivizēts, lai samazinātu un regulētu elektroniskās sistēmas temperatūru. Ventilators var turpināt darboties pat pēc plīts virsmas izslēgšanas, ja noteiktā temperatūra joprojām ir pārāk augsta.

#### Ritmiski trokšņi, līdzīgi pulksteņa tikšķēšanai.

Šis troksnis rodas tikai tad, ja darbojas vismaz trīs gatavošanas zonas, un pazūd vai izzūd, kad divas tiek izslēgtas. Šie trokšņi, kas aprakstīti kā parastās indukcijas tehnoloģijas parādības, nav uzskatāmi par defektiem.

## Problēmu novēršana

Informācijas kods	Apraksts	Iespējamie iemesli	Risinājumi
	Komandu zona nodziest pie pārāk augstas temperatūras	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta	Uzgaidiet, līdz plīts virsma atdziest, pirms to atkārtoti izmantot
	Nepiemērots trauks	Magnētisko īpašību zudums	Noņemt katlu
	Saziņas problēmas starp lietotāja saskarni un indukcijas moduli.	Modulim nav elektriskās strāvas; strāvas vads nav pievienots pareizi vai ir bojāts	Atvienojiet plīts virsmu no tīkla un pārbaudiet savienojumu



<b>Visiem citiem kļūdas ziņojumiem</b>	Izsauciet tehnisko pakalpojumu dienestu un paziņojiet kļūdas kodu
--	---

Pirms sazināšanās ar palīdzības dienestu, pārbaudiet, vai problēmu nav iespējams atrisināt pašu spēkiem, pamatojoties uz sadaļā "Problēmu novēršana" aprakstītajiem punktiem.

Ja, neskatoties uz visām pārbaudēm, plīts nedarbojas un konstatētā problēma joprojām pastāv, sazinieties ar Tehniskās palīdzības centru.

Paziņojiet:

- iekārtas modeli (Mod.)
- sērijas numuru (S/N)

Šī jaunākā informācija ir atrodama datu plāksnītē, kas atrodas uz ierīces un/vai uz iepakojuma.

**Uzmanību! Nekad neizmantojiet neautorizētus tehniskus un vienmēr atsakieties no neoriģinālo rezerves daļu uzstādīšanas.**

## Tehniskie dati

Plīts virsmas nosūcēja tehniskie dati			
		Mērvienība	Vērtība
Identifikācijas modelis			<b>TACKNAN 00607287</b>
Produkta veids			IEBŪVĒTS
Izmēri	Platums	mm	800
	Dziļums	mm	515
	Augstums	mm	255
Maks. gaisa plūsma *- nosūcēja uzstādīšana		m <sup>3</sup> /h	480
Maks. troksnis *- nosūcēja uzstādīšana			61
Maks. gaisa plūsmas ātrums* - filtra uzstādīšana**			380
Maks. troksnis * - filtra uzstādīšana**			68
Nominālā sūkšanas jauda		W	160
Nominālā plīts jauda		W	7240
Maksimālā kopējā jauda		W	7400
Energijas patēriņš	Režims Off (izslēgts)	Wh	0,49
	Stand By (gaidstāve)	Wh	N/A
Produkta svars		Kg	17,2
<b>Nosūcēja energoefektivitāte</b>			
<b>Informācija par izstrādājumu saskaņā ar Komisijas Regulu (ES) Nr. 65/2014</b>			

Piegādātāja nosaukums	<b>IKEA</b>	<b>IKEA</b>
Enerģijas patēriņš gadā - AEC	Kwh/gadā	34,5
Energoefektivitātes klase		A
Šķidrums dinamiskā efektivitāte FDE	%	29
Šķidrums dinamiskās efektivitātes klase		A
Tauku filtrēšanas efektivitāte - GFE	%	85,1
Smērvielu filtrēšanas efektivitātes klase		B
Minimālā gaisa plūsma (normāla jauda)	m3/h	205
Maksimālā gaisa plūsma (normāla jauda)	m3/h	480
Gaisa plūsmas iestatījums boost režīmā	m3/h	590
A-svērtā trokšņa emisijas skaņas jauda pie minimālā ātruma	dBA	44
A-svērtā trokšņa emisijas skaņas jauda pie maksimālā ātruma	dBA	61
A-svērtā trokšņa emisijas skaņas jaudas līmenis boost režīmā	dBA	66
Enerģijas patēriņš izslēgtā P0 režīmā	W	0,49
Enerģijas patēriņš gaidstāves-PS režīmā	W	N/A
<b>Informācija par izstrādājumu saskaņā ar Komisijas Regulu (ES) Nr. 66/2014</b>		
Laika pieauguma koeficients- f		1
Energoefektivitātes indekss - EEI		51,3
Gaisa plūsma, kas mērīta maksimālās efektivitātes punktā - QBEP	m3/h	290
Gaisa spiediens mērīts maksimālās efektivitātes punktā - PBEP	Pa	340
Maksimālā gaisa plūsma - Qmax	m3/h	480
Elektroenerģijas patēriņš maksimālās efektivitātes punktā - WBEP	W	94,5
<b>Plīts virsmas energoefektivitāte</b>		
<b>Produkta informācija saskaņā ar ES Direktīvu Nr. 66/2014</b>	<b>Mērvienība</b>	<b>Vērtība</b>
Identifikācijas modelis		<b>TACKNAN 00607287</b>
Produkta veids		Indukcija
Gatavošanas zonu skaits		4
Ēdiena gatavošanas tehnoloģija		Indukcija

Apļveida gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Priekšējais kreisais Aizmugurējais kreisais Priekšējais labais Aizmugurējais labais	mm	160 220 160 220
Enerģijas patēriņš katrai gatavošanas zonai (EK elektriskā gatavošana)	Priekšējais kreisais Aizmugurējais kreisais Priekšējais labais Aizmugurējais labais	Wh/Kg	184,4 173,4 183,0 172,8
Kopējais enerģijas patēriņš		Wh/Kg	178,4

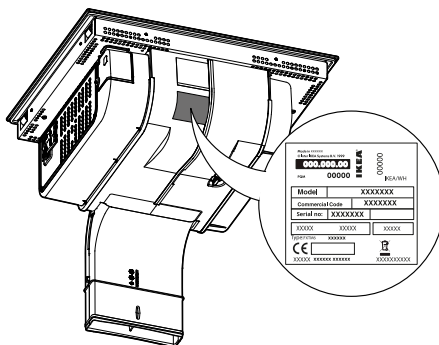
\*Maksimālais ātrums (izņemot pastiprinājumu)

\*\* Recirkulācijas uzstādīšana — gaisa plūsmas vērtība pilnīgai recirkulācijas uzstādīšanai ar NYTTIG 806-231-27 plīts virsmas filtra komplektu

EN 60350-2 - Elektroierīces ēdiena gatavošanai - 2. daļa: Plīts virsmas - veiktspējas mērīšanas metodes

Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, lai sasniegtu piemērojamo mazjaudas režīmu	Mērvienība	Vērtība
Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	W	0,5
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai ierīce automātiski sasniegtu piemērojamo mazjaudas režīmu	Min.	3

Tehniskie dati un sērijas numurs ir norādīti uz plāksnītes, kas atrodas ierīcē.



## Ražotājs

Ikea of Sweden AB-SE-343 81 Älmhult,  
Zviedrija

## IKEA GARANTĪJA

### Cik ilgi ir spēkā IKEA garantija?

Šī garantija ir spēkā 5 gadus no jūsu ierīces IKEA veikala iegādes/piegādes datuma. Kā pirkumu apliecinošs dokuments ir jāuzrāda čeka oriģināls. Garantijas laikā veiktās apkopes darbības nepagarina tās darbības laiku.

### Kas nodrošina servisu?

IKEA izvēlētais un pilnvarotais servisa dienests sniedz servisu, izmantojot savu pilnvaroto servisa partneru tīklu.

### Uz ko attiecas šī garantija?

Garantija attiecas uz elektroiekārtas defektiem, kas radušies ražošanas defektu rezultātā (funkcionālais defekts), sākot no ierīces iegādes/piegādes datuma. Šī garantija attiecas tikai uz lietošanu mājsaimniecībā. Izņēmumi ir aprakstīti sadaļā "Ko nesedz garantija?". Garantijas derīguma laiks, remonta izmaksas

(rezerves daļas, darbaspēks un tehniskā personāla ceļojumi) sedz servisa dienests, saprotot, ka piekļuve tehnikai remontdarbu veikšanai nav saistīta ar īpašiem izdevumiem. Šie nosacījumi atbilst ES direktīvai (Nr. 99/44/CE) un visiem vietējiem noteikumiem. Nomainītās sastāvdaļas kļūst par IKEA īpašumu.

### Kā IKEA iejauksies, lai atrisinātu problēmu?

Pēcpārdošanas serviss, kuru IKEA norīkojis pakalpojuma veikšanai, pārbauda izstrādājumu un pēc saviem ieskatiem izlemj, vai uz to attiecas garantija. IKEA servisa nodaļa vai tā pilnvarotais servisa partneris, izmantojot attiecīgos servisa centrus, pēc saviem ieskatiem vai nu salabo bojāto izstrādājumu, vai nomaina to pret tādu pašu vai līdzvērtīgu precī.

### Uz kādiem gadījumiem neattiecas garantija?

- Normāls nolietojums
- Bojājumi, kas izraisīti tīši, bojājumi, kas radušies lietošanas instrukcijas neievērošanas, nepareizas uzstādīšanas vai pieslēgšanas pie nepareiza sprieguma rezultātā. Bojājumi, kurus izraisa ķīmiskas vai elektroķīmiskas reakcijas, rūsa, korozija vai ūdens, tostarp bojājumi, ko rada pārmērīga kalķakmens klātbūtne ūdensvados. Atmosfēras un dabas notikumu radītie bojājumi.
- Patērējamās daļas, ieskaitot baterijas un spuldzes.
- Bojājumi nefunkcionālajām un dekoratīvajām daļām, kas neietekmē normālu ierīces lietošanu, tostarp skrāpējumi un krāsu atšķirības.
- Nejauši bojājumi, kurus izraisījuši svešķermeņi vai vielas, un bojājumi, kas radušies, tīrot vai noņemot aizsērējumus no filtriem, kanalizācijas sistēmām vai mazgāšanas līdzekļu atvilktnēm.
- Šādu sastāvdaļu bojājumi: keramikas plīts, piederumi, galda piederumu un trauku grozi, padeves un kanalizācijas caurules, blīves, spuldzes un spuldžu vāciņi, režģi, pogas, pārklājumi un pārklājuma daļas. Ja vien nevar pierādīt, ka šādu bojājumu cēlonis nav ražošanas kļūdas.
- Gadījumi, ja tehnika vizītes laikā netiek konstatēti funkcionālie defekti.
- Remontdarbi, kurus nav veicis mūsu pilnvarotais servisa centrs un/vai pilnvarots servisa partneris, vai ja tiek izmantotas neoriģinālās rezerves daļas.
- Remontdarbi, kurus izraisījuši nepareiza vai neatbilstoša uzstādīšana.
- Ierīces nepareizas un/vai ne mājsaimniecības lietošanas gadījumi, piem., profesionāla lietošana.

- Transporta bojājumi. Ja pircējs precī ved uz mājām vai citu adresi, IKEA nav atbildīgs par bojājumiem, kas var rasties transportēšanas laikā. Savukārt, ja IKEA veic preces transportēšanu uz klienta adresi, preces piegādes laikā radušos bojājumus sedz IKEA.
- Izmaksas, kas saistītas ar IKEA sadzīves tehnikas pirmo uzstādīšanu. Tomēr, ja IKEA pakalpojumu sniedzējs vai tā pilnvarotais partneris remontē vai nomaina ierīci saskaņā ar šīs garantijas noteikumiem, piegādātājs vai pilnvarotais partneris vajadzības gadījumā atkārtoti uzstāda salaboto ierīci vai nomainītas ierīci. Šie ierobežojumi neattiecas uz regulārām darbībām, kuru veic kvalificēts tehniskais personāls, izmantojot oriģinālās rezerves daļas, lai ierīci pielāgotu citas ES valsts tehniskās drošības noteikumiem.

### Valsts tiesību aktu piemērošana

Klients ir tiesību īpašnieks, kas noteikts Likumdošanas dekrētā Nr. 206/2005, un šī 5 (piecu) gadu IKEA garantija neietekmē šīs tiesības, kas atbilst vai paplašina katras valsts minimālās likumīgās tiesības garantijas ziņā. Tas nekādā veidā neierobežo patērētāja tiesības, kas noteiktas vietējos tiesību aktos.

### Derīguma zona

Sadzīves tehnikas, kas iegādāta ES valstī un piegādāta citā ES valstī, serviss tiks nodrošināts saskaņā ar jaunajā valstī spēkā esošajiem garantijas nosacījumiem. Pienākums nodrošināt servisu saskaņā ar garantijas nosacījumiem pastāv tikai tad, ja sadzīves tehnika atbilst un ir uzstādīta saskaņā ar:

- tās valsts, kurā tiek pieprasīta garantijas piemērošana, tehniskajām specifikācijām;
- drošības informāciju, kas ietverta montāžas instrukcijās un lietotāja rokasgrāmatā.

### SERVISA pakalpojums, kas paredzēts IKEA ierīcēm

Nevilcinieties sazināties ar IKEA izraudzīto pilnvaroto servisa centru lai:

- pieprasītu tehnisko servisu garantijas laikā
- pieprasītu informāciju saistībā ar IKEA tehnisko darbību.

Lai nodrošinātu vislabāko servisu, lūdzu, pirms sazināšanās ar mums rūpīgi izlasiet montāžas instrukcijas un/vai izstrādājuma lietošanas instrukciju.

### Kā ar mums sazināties, ja nepieciešams serviss



Lūdzu, sazinieties ar IKEA servisa centra numuru, kas norādīts šīs rokasgrāmatas pēdējā lapā.

**i** Lai garantētu ātrāku servisu, iesakām izmantot šajā rokasgrāmatā norādītos tālrunu numurus. Vienmēr skatiet numurus, kas norādīti tā aprīkojuma, saistībā ar kuru nepieciešams serviss, rokasgrāmatā. Iesakām, lai vienmēr būtu pieejams IKEA kods (8 cipari) un 12 ciparu kods, kas norādīts uz izstrādājuma etiķetes.

### **i** SAGLABĀJIET IEGĀDES/PIEGĀDES DOKUMENTU!

Tas ir pirkuma pierādījums, un ir jāuzrāda, lai garantija būtu spēkā. Katras iegādātās ierīces nosaukums un IKEA izstrādājuma numurs (8 cipari) ir norādīts arī čekā.

### Vai jums ir nepieciešama papildu palīdzība?

Lai iegūtu informāciju, kas nav saistīta ar servisu, sazinieties ar attiecīgo IKEA veikala klientu apkalpošanas dienestu. Pirms sazināšanās ar mums, lūdzu, rūpīgi izlasiet ierīces tehnisko dokumentāciju.

## Turinys

Saugos informacija	95	Naudotojo meniu tinkinimas	110
Montavimas	98	Kasdienis naudojimas	111
Elektros jungtis	99	Galios valdymo funkcija	114
Patarimai, kaip apsaugoti aplinką	103	Virimo ir kepimo lentelė	115
Naudojimo pasiūlymai	103	Puodų naudojimo instrukcijos	116
Naudojimas	103	Problemų sprendimas	118
Valymas ir priežiūra	104	Techniniai duomenys	119
Produkto aprašymas	106	Gamintojas	121
Valdymo skydelis	107	„IKEA“ GARANTIJA	122
Galios apribojimas	109		

## Saugos informacija

### **Prieš naudojant pirmą kartą**

#### **Griežtai laikykitės šiame vadove pateiktų instrukcijų.**

Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už nepatogumus, žalą prietaisui ar nelaimingus atsitikimus, įvykstančius dėl šiame instrukcijų vadove pateiktų nurodymų nesilaikymo. Prietaisais yra skirtas tik naudojimui namuose, maisto produktams virti ir virimo metu atsiradusių garų ištraukimui.

Bet koks kitas naudojimas nėra leidžiamas (pvz., aplinkos šildymui). Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą.






Visada laikykite šias instrukcijas kartu su prietaisu net tada, jei perduodate arba perleidžiate kitiems asmenims. Svarbu, kad naudotojai išmanytų visas prietaiso veikimo ir apsauginės savybes.

Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie prietaiso montavimą, naudojimą ir saugumą.

Nedarykite elektros prietaiso pakeitimų.

Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar nepažeisti jokie komponentai. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.

Prieš montuodami patikrinkite, ar prietaisai sveikas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.

-  Tai su sauga susijęs pavojaus simbolis, kuris įspėja apie galimą riziką naudotojui ir kitiems. Prieš visus su sauga susijusius simbolius bus rodomas pavojaus simbolis ir šie terminai:
-  **PAVOJUS:** nurodo pavojingą situaciją, kurios neišvengus, ji pasibaigia rimtais sužalojimais.
-  **ĮSPĖJIMAS:** nurodo pavojingą situaciją, kurios neišvengus, ji gali pasibaigti rimtais sužalojimais.
-  **ĮSPĖJIMAS:** jei nesumontuosite varžtų arba tvirtinimo elementų, kaip numatyta šiose instrukcijose, gali kilti elektros pavojų.
-  **ĮSPĖJIMAS:** Griežtai laikykitės visų toliau pateiktų nurodymų.
- Prieš atliekant bet kokius montavimo darbus, gaminį reikia atjungti nuo elektros tinklo.
- Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbinės pirstines.
- Montavimą ar techninę priežiūrą turi atlikti specializuotas technikas, vadovaudamasis gamintojo instrukcijomis ir laikydamasis galiojančių vietinių saugos taisyklių.

- Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu duotus fiksavimo varžtus, o jei jie nepridėti, įsigykite tinkamos rūšies varžtus.
- Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurie nurodyti montavimo vadove.
- Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijoje.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Laikykite vaikus saugiu atstumu ir įsitikinkite, kad jie nuolat prižiūrimi, nes prieinamos dalys naudojimo metu gali labai įkaisti.
- Gaminį gali naudoti ne jaunesni kaip 8 metų vaikai ir ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenys, neturintys patirties ar būtinų žinių, jei jie yra prižiūrimi arba gavę instrukcijas, susijusias su saugiu produkto naudojimu ir jam būdingų pavojų supratimu.
- **⚠️ ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu gaminys ir pasiekiamos jo dalys įkaista. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinamųjų dalių.
- Naudojimo metu ir po jo nelieskite gaminio kaitinimo elementų.
- Venkite sąlyčio su šluostėmis ar kitomis degiomis medžiagomis, kol visi gaminio komponentai pakankamai atvės, nes kyla gaisro pavojus.
- Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant kaitinimo paviršių.
- Perkaitę riebalai ir aliejai lengvai užsidega.
- **⚠️ ĮSPĖJIMAS:** Virimas ir kepimas be priežiūros ant kaitlentės su riebalais arba aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų.
- **⚠️ ĮSPĖJIMAS:** Virimo ir kepimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis virimas ir kepimas turi būti nuolat prižiūrimas.
- NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnų vandeniui. Priešingu atveju, kilus gaisrui, išjunkite gaminį ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu ar gaisro gesinimo antklode.
- Venkite skysčio išsiliejimo, todėl virdami ar šildydami skysčius, sumažinkite šilumos tiekimą.
- Nepalikite kaitinimo elementų įjungtų su tuščiais puodais ir keptuvėmis arba be indų.
- Niekada nekaitinkite dėžutės ar skardinės, kurioje yra maisto, prieš tai jos neatidarę – ji gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms.
- Baigę virti ir kepti, išjunkite atitinkamą kaitinimo zoną.
- Gaminys neskirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Nenaudokite garinių valytuvų, nes kyla nutrenkimo elektra pavojus.
- Prieš pradėdami bet kokius valymo arba priežiūros darbus, atjunkite gaminį nuo elektros energijos tinklo, ištraukdami kištuką arba atjungdami bendrą gyvenamosios patalpos maitinimo jungiklį.
- Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikams be priežiūros.
- Gaminys turi būti dažnai valomas tiek viduje, tiek išorėje (BENT KARTĄ PER MĖNESĮ), tačiau reikia laikytis nurodymų, aiškiai pateiktų priežiūros instrukcijoje.
- Širdies stimuliatorių ir aktyvių implantų naudotojams prieš naudojant indukcinę kaitlentę svarbu patikrinti, ar jų stimulatorius suderinamas su gaminiu.



- **⚠️ ĮSPĖJIMAS:** Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite įrangą, kad išvengtumėte elektros smūgio. Jei įranga yra tiesiogiai prijungta prie maitinimo šaltinio per jungčių dėžutę, išimkite saugiklį, kad atjungtumėte jį nuo maitinimo šaltinio. Bet kuriuo atveju, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant virimo / kepimo paviršių.
- Nedėkite ant kaitlentės paviršiaus metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangteliai, nes jie gali perkaisti.
- Svarbu: Po naudojimo išjunkite kaitlentę valdymo įtaisui, o ne remkitės puodų detektoriumi.
- Virimui ir kepimui niekada nenaudokite aliuminio folijos lakštų ir niekada tiesiogiai nedėkite produkto, supakuotą su aliuminiu. Aliuminis prilips ir nepataisomai sugadins jūsų gaminį.
- Didelės galios, pavyzdžiui, „Booster“ funkcijos, naudojimas netinka kai kurių skysčių, pvz., kepimo aliejaus, šildymui. Per didelis karštis gali būti pavojingas. Tokiais atvejais, patariame naudoti mažesnę galią.
- Indai turi būti pastatyti tiesiai ant kaitlentės ir turi būti centruoti. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus.
- Esant aukštai temperatūrai, gaminys automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį.
- **⚠️ ĮSPĖJIMAS!** Kaitlentei esant įjungtai, prieinamos prietaiso dalys gali įkaisti.
- Nesilaikant gaminio valymo ir filtrų keitimo bei valymo taisyklių, kyla gaisro pavojus.
- „Flambé“ tipo maisto gaminimas yra griežtai draudžiamas.
- Atvira ugnis kenkia filtrams ir gali sukelti gaisrą, todėl jos jokių būdu negalima naudoti.
- Patalpa turi būti pakankamai vėdinama, kai gaminys naudojamas kartu su kitais dujas ar kitą kurą deginančiais prietaisais.
- Dūmų šalinimui reikia taikyti technines ir saugos priemones, griežtai vadovaujantis vietinėmis kompetentingų institucijų reglamentuose numatytais nuostatomis.
- Ištraukiamo oro negalima tiekti vamzdžiu, skirtu dujinių ar kito kuro prietaisų generuojamų garų šalinimui.
- Niekada nenaudokite gaminio, jei grotelės nėra tinkamai sumontuotos!

## Montavimas

**Ir elektros įrangą įrengti, ir montavimo darbus atlikti turi kvalifikuotas elektrikas.**

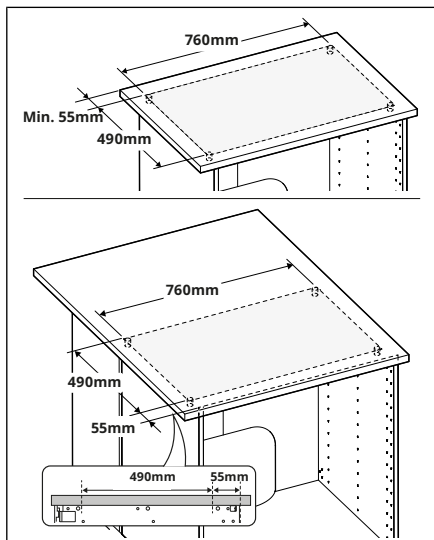
**Prieš pradėdami montuoti:** išpakavę gaminį, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas transportavimo metu, o kilius problemoms, prieš pradėdami montavimą, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių; Patikrinkite, ar įsigytas gaminys yra tinkamo dydžio pasirinktai montavimo vietai; Patikrinkite, ar pakuotės viduje nėra pridėtų priemonių (dėl transportavimo priežasčių) (pvz., maišelių su varžtais, garantijų ir t. t.). Išimkite juos ir padėkite saugioje vietoje.

Prietaisas skirtas įmontuoti į virtuvės stalviršį virš baldo, kurio plotis yra 800 mm arba didesnis.

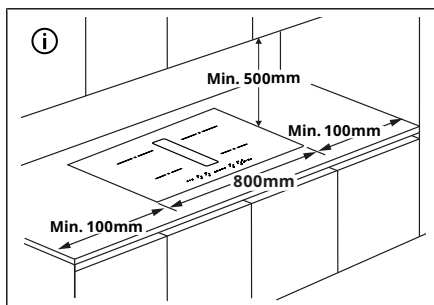
### Baldo paruošimas įmontavimui:

gaminio negalima montuoti virš aušinimo įrenginių, indaplovių, krosnelių, orkaitių, skalbyklių ir džiovyklių; atlikite visus baldo pjovimo darbus prieš įdėdami kaitlentę ir atsargiai pašalinkite drožles ar pjūvenų likučius.

- Mažiausias atstumas tarp kaitlentės ir sienos turi būti bent jau 100mm, bent jau 55mm šonuose ir bent jau 500mm nuo viršutinių spintelėlių.



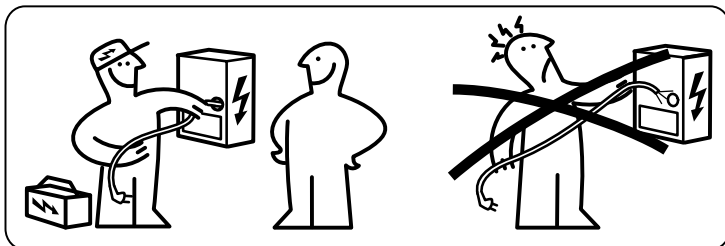
- SVARBI PASTABA:** projektuojant erdves, reikia vadovautis virtuvės gamintojo nurodymais.



- Siekiant optimizuoti filtro montavimą, patartina pagrinde sukurti angą, kurioje galėtumėte įdėti groteles, tiekiamas kartu su NYTTIG ortakių rinkiniu.

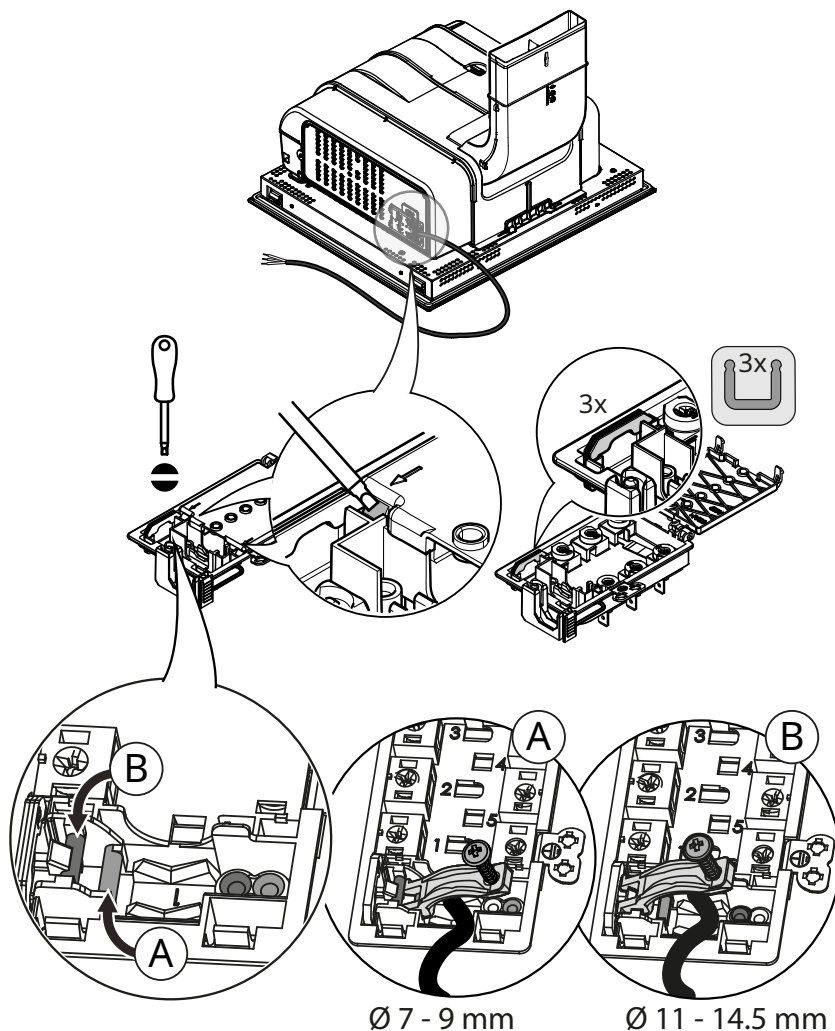
**⚠️ ĮSPĖJIMAS:** Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas šiose instrukcijose nurodytas tvirtinimo detales, gali kilti pavojų su elektra.

## Elektros jungtis



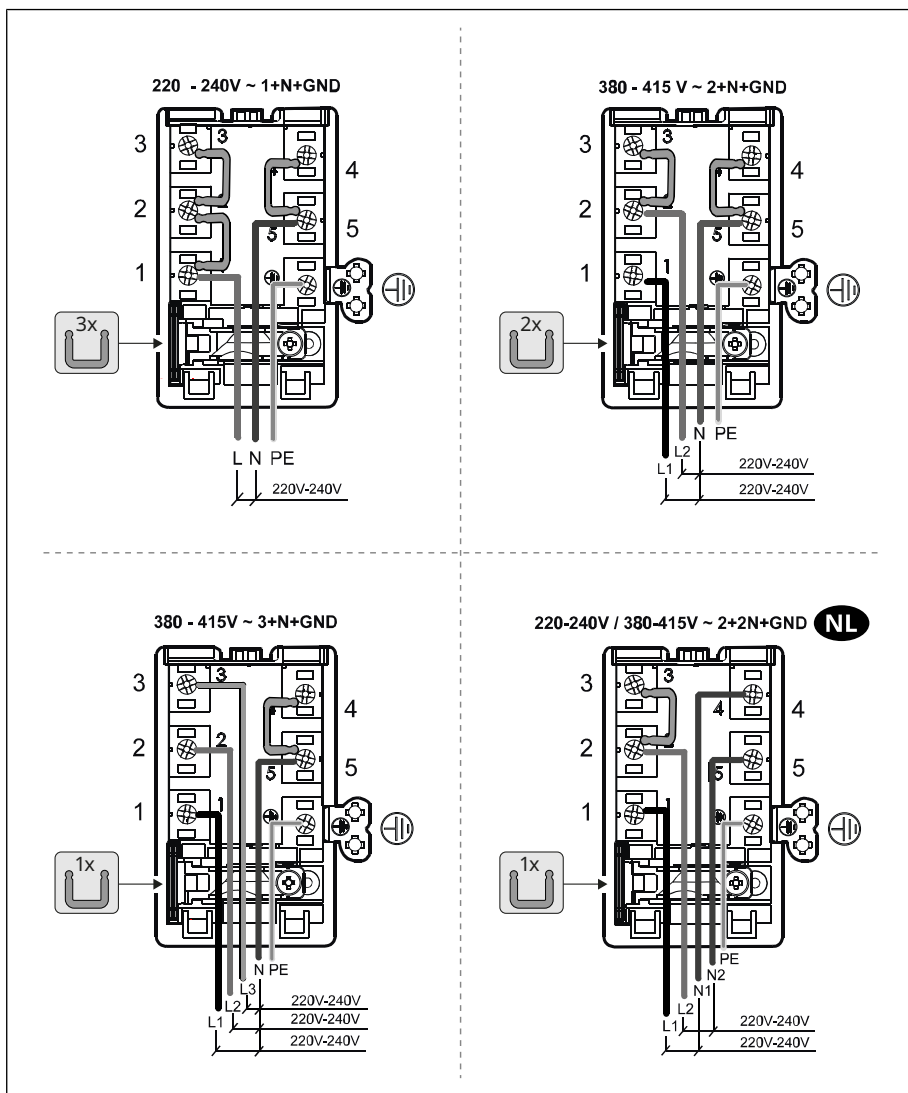
- **⚠️ ĮSPĖJIMAS:** Visos elektros jungtys turi būti įrengtos įgalioto montuotojo. Patikrinkite, ar įtampa, nurodyta gaminio pavadinimo plokštelėje, yra tokia pati, kaip ir maitinimo šaltinio įtampa.
- **⚠️ ĮSPĖJIMAS:** Nevirinkite laidų!
- **⚠️ ĮSPĖJIMAS:** Montuodami atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
- Gamintojas neprisima jokios atsakomybės už asmenis, gyvūnus ar turtą, jei nesilaikoma šiame skyriuje pateiktų direktyvų.
- Gaminio įžeminimas yra privalomas pagal įstatymus.
- Maitinimo kabelis turi būti pakankamai ilgas, kad balde įmontuotą gaminį būtų galima prijungti prie elektros tinklo.
- Maitinimo kabelis turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima išimti kaitlentę iš stalviršio.
- Nenaudokite šakotuvų ar ilgintuvų.
- Įsitinkite, kad įtampa, nurodyta gaminio apačioje esančioje serijinėje plokštelėje, atitinka namo, kuriame ji bus sumontuota, įtampą.
- Įžeminimo elektros kabelis turi būti 2 cm ilgesnis už kitus kabelius.
- Kabelis jokių būdu neturi pasiekti 50 °C aplinkos temperatūrą viršijančios temperatūros.
- Gaminys yra skirtas visam laikui prijungti prie elektros tinklo; dėl šios priežasties, prijunkite prie fiksuoto tinklo naudodami daugiapolių jungiklį, atitinkantį montavimo taisykles, kuris užtikrintų pilną atjungimą nuo tinklo III viršįtampio kategorijos sąlygomis ir būtų lengvai pasiekiamas po montavimo.
- Baigus montavimą, elektriniai komponentai turi būti neaprejami naudotojui.
- **⚠️ ĮSPĖJIMAS:** Nejunkite produkto prie elektros tinklo, kol nebus visiškai baigta montuoti.
- Prieš prijungdami gaminį prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje gaminio dalyje), kad įsitikintumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampą bei galia ir prijungimui lizdas yra tinkami. Kilus dvejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
- Šiam prietaisui reikalingas H05V2V2-F tipo maitinimo kabelis. Kabeliui reikalingos privalomos movos. Pagal IEC standartus, naudokite vienfaziam sujungimui: 3 x 4 mm<sup>2</sup> tinklo kabelį ir daugiafaziam sujungimui: 4 arba 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> tinklo kabelį. Kabelio išorinis skersmuo: min. 8 mm – maks. 12 mm. Laikykitės konkrečių nacionalinių taisyklių.
- Prietaisas neturi maitinimo kabelio. Įsigykite tinkamą iš specializuoto mažmenininko.

- Prijunkite prietaisą, kaip parodyta schemoje (pagal nacionaliniu lygmeniu galiojančius pamatinius tinklo įtampos standartus).
- Vadovaukitės jungčių schema (esanti apatinėje gaminio pusėje).
- Jei maitinimo kabelis pažeistas, jį turi pakeisti kvalifikuotas personalas, kad būtų išvengta pavojų.
- ⚠ Pažeidimo atveju, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Prieš prijungdami grandinę prie tinklo maitinimo ir, prieš tikrindami, ar veikia tinkamai, visuomet patikrinkite, ar maitinimo laidas yra gerai prijungtas.

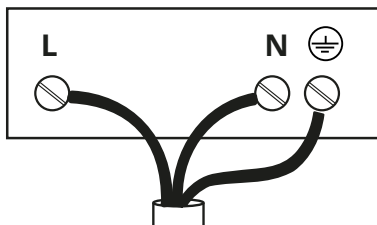
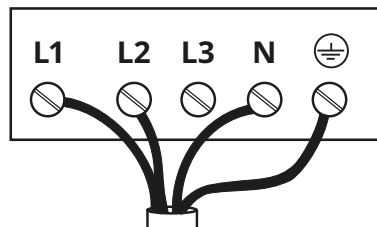
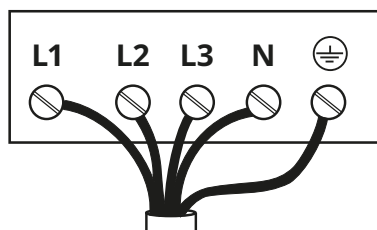
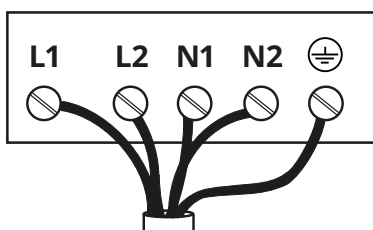


**Kabelio prijungimo schema**

Įstatykite tiltelius U tarp varžtų, kaip parodyta:



## Prijungimo schema namų pusėje

**1** 220V - 240V 1N ~**2** 380V - 415V 2N ~**3** 380V - 415V 3N ~**4** 230V/400V 2N ~ **NL**

1	L	Rudas
	N	Mėlynas
	⊕	Geltonas / žalias


2	L1	Juodas
	L2	Rudas
	N	Mėlynas
	⊕	Geltonas / žalias


3	L1	Juodas
	L2	Rudas
	L3	Pilka
	N	Mėlynas
	⊕	Geltonas / žalias

4	L1	Juodas
	L2	Rudas
	N1	Mėlynas
	N2	Mėlynas
	⊕	Geltonas / žalias

## Patarimai, kaip apsaugoti aplinką

### Pakavimo medžiaga

Pakuotė yra 100 % perdirbama ir yra pažymėta perdirbimo simboliu . Skirtingos pakuotės dalys neturi būti išmetamos į aplinką, o šalinamos pagal vietinių institucijų nustatytas taisykles.

Šis simbolis  ant gaminio ar pridėdamos dokumentacijos nurodo, kad šis gaminytis negali būti išmetamas kartu su buitinėmis atliekomis ir turi būti pristatytas į atitinkamą perdirbimo punktą, skirtą elektros ir elektroninės įrangos perdirbimui.

### Energijos taupymas

- Naudokite puodus ir keptuves, kurių apatinis skersmuo yra lygus kaitinimo zonos skersmeniui;
- Naudokite tik puodus ir keptuves plokščiais dugnais;
- Jei įmanoma, kepimo ir virimo metu laikykite dangtį ant puodų;
- Virkite daržoves, bulves ir t. t. su nedideliu kiekiu vandens, kad sumažintumėte virimo laiką;
- Naudojant slėginį puodą, dar labiau sumažėja energijos sąnaudos ir virimo laikas;
- Padėkite puodą ant kaitlentės pažymėtos kaitinimo zonos viduryje.

## Naudojimo pasiūlymai

Pasiūlymai, kaip teisingai naudoti siekiant sumažinti poveikį aplinkai: Pradėję gaminti maistą, įjunkite oro ištraukimą veikti mažiausiu greičiu, palikite jį įjungtą kelias minutes ir baigę ruošti maistą. Greitį padidinkite tik, jei dūmų ir garų kiekis didelis, o „Booster“ funkciją naudokite tik ekstremaliais atvejais. Tam,

kad kvapų mažinimo sistema veiktų gerai, prireikus, pakeiskite anglies filtrą (-us). Tam, kad riebalų filtras veiktų gerai, prireikus, jį nuvalykite. Siekdami pagerinti veikimą ir sumažinti triukšmą, naudokite šiame vadove nurodytą didžiausio skersmens ortakių sistemą.

## Naudojimas

Indukcinio virimo sistema yra paremta fizikiniu magnetinės indukcijos reiškiniu. Pagrindinė šios sistemos savybė – tiesioginis energijos perdavimas šia sistema iš generatoriaus į puodą.

**Privalumai:** lyginant su elektrinėmis kaitlentėmis, mūsų indukcinės kaitlentės yra: **Saugesnės:** žemesnė stiklinio

paviršiaus temperatūra. **Greitesnės:** trumpesnis maisto šildymo laikas.

**Tikslesnės:** kaitlentė nedelsdama reaguoja į pateiktas komandas.

**Veiksmingesnės:** 90 % sugeriamos energijos paverčiama karščiu. Be to, patraukus puodą nuo kaitlentės, karščio perdavimas nutraukiamas iš karto, taip išvengiant nereikalingos karščio sklaidos.

## Valymas ir priežiūra

**⚠ ĮSPĖJIMAS:** Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, įsitinkinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.

### Indukcinės kaitlentės valymas

Kaitlentė turi būti valoma po kiekvieno naudojimo.

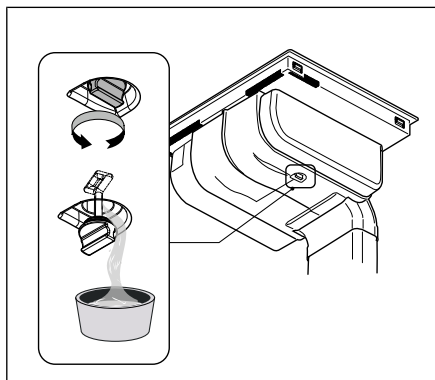
#### Svarbu:

- Nenaudokite šiurkščių kempinių ar pašluosčių. Jų naudojimas laikui bėgant gali sugadinti stiklą.
- Nenaudokite cheminių valiklių su dirgikliais, purškiklių orkaitėms ar dėmių valiklių.
- **NENAUDOKITE GARŲ VALYTUVŲ!!!**

Po kiekvieno naudojimo, palikite kaitlentę atvėsti ir tuomet nuvalykite bet kokius pridžiūvusius maisto likučius ir dėmes. Cukrus ir kiti cukringi produktai gali pažeisti kaitlentę, todėl turi būti nuvalomi nedelsiant. Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių. Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykites gamintojo nurodymų).

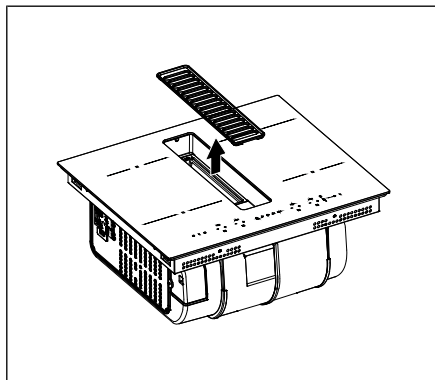
### Skysčių surinkimo indo valymas

Atsitiktinio ir gausaus skysčių išsiliejimo iš puodų atveju galima įsikišti per išleidimo vožtuvą, esantį gaminio apačioje, kad būtų pašalinti bet kokie likučiai, užtikrinantys maksimalų higieninį saugumą.



### Ventiliacijos grotelių valymas

Grotelės turi būti plaunamos rankomis karštu vandeniu ir neutraliu plovikliu bei neabrazyvinėmis kempinėmis, kad būtų išvengta įbrėžimų ar estetinės apdailos pažeidimo.



### Gartraukio valymas

Valymui naudokite TIK neutraliais skystais plovikliais sudrėkintą šluostę.

**VALYMUĮ NENAUDOKITE JOKIŲ ĮRANKIŲ AR PRIETAISŲ!**

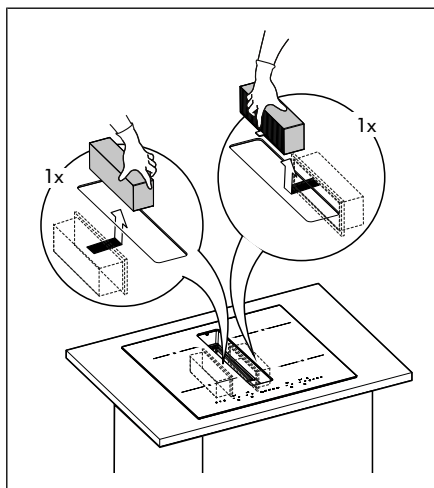
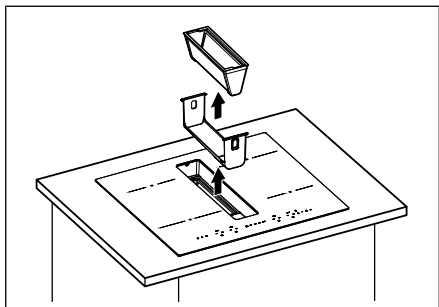
Nenaudokite produktų, kurių sudėtyje yra braižančių medžiagų. **NENAUDOKITE ALKOHOLIO!**



**Riebalų filtrų priežiūra:**

**Sulaiko virimo metu atsiradusias riebalų daleles.**

Jų reikia išvalyti kartą per mėnesį (arba, kai filtrų prisisotinimo informacinė sistema nurodo, kad tai reikia padaryti) neagresyviais plovikliais, plaunant rankomis arba indaplovėje žemoje temperatūroje ir trumpu ciklu. Plaunant indaplovėje riebalų filtras gali išblukti, bet jo filtravimo savybės visiškai nepasikeičia.

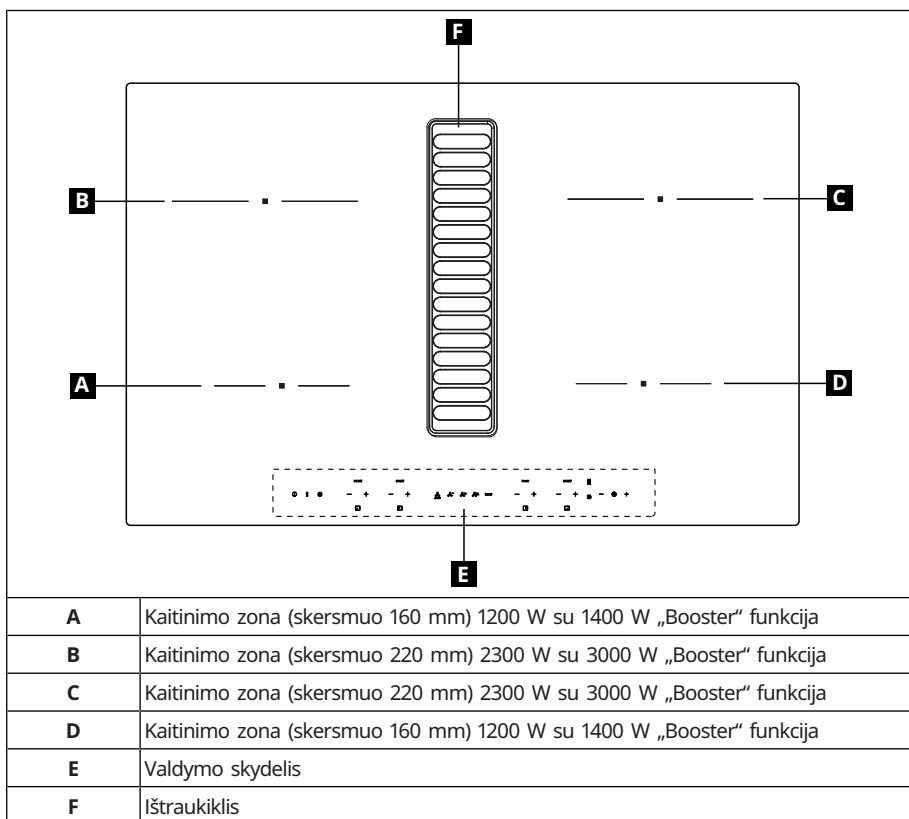
**Neregeneruojamo aktyvuotos anglies filtro priežiūra (tik filtro versijoje):**

Sulaiko virimo metu atsiradusius nemalonus kvapus. Produktas turi kvapų filtrų rinkinį.

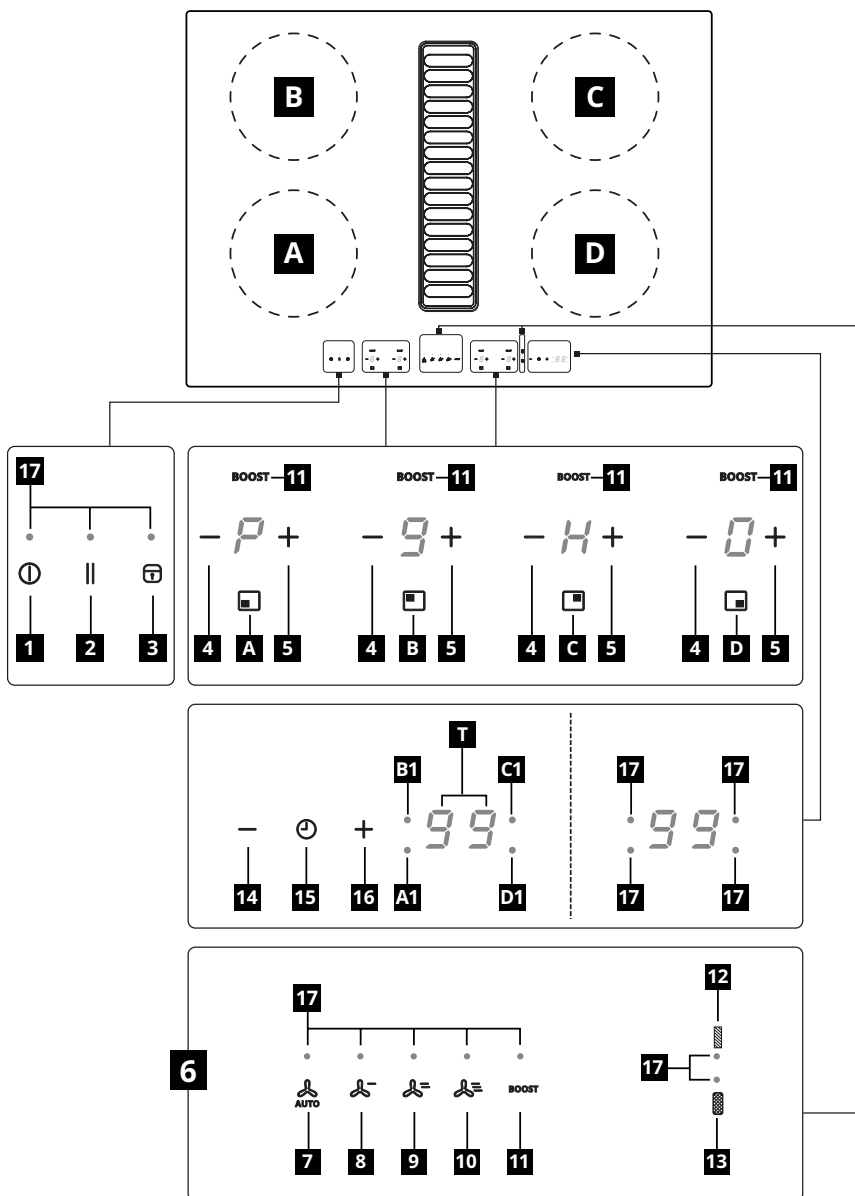
Kvapų filtrai prisotinami po daugiau ar mažiau ilgesnio naudojimo, priklausomai nuo virtuvės tipo ir nuo to, kaip reguliariai valomi riebalų filtrai.

Užsidegus „aktyvuotos anglies filtrų prisotinimo“ lemputei, filtras reikia pakeisti. Jų NĖGALIMA plauti ar regeneruoti.

## Produkto aprašymas

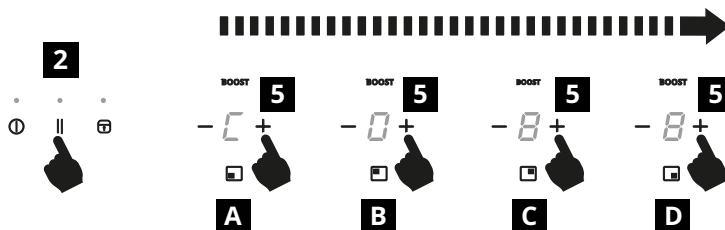


Valdymo skydelis



<b>Funkcijos</b>	
<b>1</b>	Kaitlentės / kaitlentės gartraukio įjungimo / išjungimo klavišas
<b>2</b>	Pauzės funkcinis klavišas
<b>3</b>	„Cleaning Mode“ (valymo režimo) – „Child Lock“ (užrakto nuo vaikų) funkcinis klavišas
<b>A - B - C - D</b>	Kaitinimo zonos padėties indikatorius
<b>4</b>	Klavišas – (sumažina kaitlentės galios lygį)
<b>5</b>	Klavišas + (padidina kaitlentės galios lygį)
<b>6</b>	Gartraukio funkciniai klavišai
<b>7</b>	Automatinio gartraukio funkcinis klavišas
<b>8</b>	Gartraukio ir pirmojo greičio įjungimo / išjungimo klavišas
<b>9</b>	Gartraukio ir antrojo greičio įjungimo / išjungimo klavišas
<b>10</b>	Gartraukio ir trečiojo greičio įjungimo / išjungimo klavišas
<b>11</b>	Stiprintuvo klavišas (trunka 5 min., tada grįžta į kaitlentės 9 galios lygį arba į trečiąjį gartraukio greitį)
<b>12</b>	Riebalų filtro prisotinimo indikatorius (po 40 naudojimo valandų)
<b>13</b>	Anglies filtro prisotinimo indikatorius (po 160 naudojimo valandų)
<b>14</b>	Raktas – laikmatis
<b>15</b>	Laikmačio įjungimo / išjungimo klavišas
<b>16</b>	Klavišas + laikmatis
<b>A1-B1-C1-D1</b>	Kaitinimo zonos padėties indikatorius A1-B1-C1-D1
<b>T</b>	Laikmačio laiką galima nustatyti nuo 1 iki 99 minučių
<b>17</b>	Šviesos diodai, rodantys aktyvias pasirinktas funkcijas

## Galios apribojimas



### - Galios apribojimas („Power limitation“)

Pirmą kartą prijungus prietaisą prie namų maitinimo tinklo, montuotojas turi nustatyti kaitinimo zonų galią pagal faktinę namų elektros įrangos galią (jei prietaisas jau buvo prijungtas prie namų maitinimo tinklo, tiesiog atjunkite ir vėl prijunkite).

Jei tai nebūtina, galite tiesiogiai įjungti kaitlentę naudodami **įjungimo / išjungimo (1)** klavišą arba, jei norite pasiekti meniu, atlikite toliau aprašytą procedūrą.

Prieigos prie meniu procedūra turi būti atlikta per ribotą laiko intervalą.

Jei prijungę prietaisą prie namų elektros tinklo, per numatytą laiką negalite pasiekti meniu, turite atjungti ir vėl prijungti prietaisą prie namų elektros tinklo.

Norėdami sukongigūruoti gaminį, atlikite tokius veiksmus:

1. Prijunkite kaitlentę prie namų tinklo.
2. Paspauskite ir palaikykite klavišą **Pauzė (2)**, tada iš eilės iš kairės į dešinę paspauskite kepimo ir virimo indikatorių **A-B-C-D** klavišus + **(5)**, kiekvieną kartą paspaudus klavišą + **(5)**, įjungiamas trumpas garsinis signalas. Paspaudus visus indikatorių klavišus, galima atleisti klavišą **Pauzė (2)**.

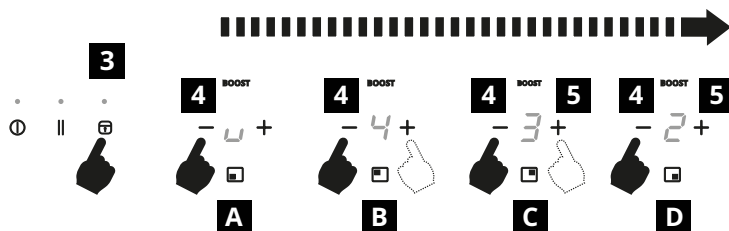
3. Kaitinimo zonos **(A)** ekrane pasirodo „C“, o kaitinimo zonos **(B)** ekrane pasirodo „0“; spauskite kaitinimo zonos **(B)** klavišą + **(5)**, kol kaitinimo zonos **(B)** ekrane pasirodys „7“.

4. Šiuo metu įeinate į meniu, kad nustatytumėte galią pagal namų tinklo apkrovą. Paspauskite kaitinimo zonos **(C)** klavišą + **(5)** ir ekrane bus parodytas „0“, toliau spauskite, kol pasieksite norimą vertę. Norėdami nustatyti galios vertes nuo „0“ iki „6“ (žr. toliau pateiktą lentelę), paspauskite klavišus + **(5)** arba - **(4)**.

5. Norėdami patvirtinti, paspauskite klavišą **Pauzė (2)** ir palaikykite 2 sek.

Kodas	Didžiausia galia vatais
0	7400 W
1	6000 W
2	5000 W
3	4000 W
4	3500 W
5	3000 W
6	2500 W

## Naudotojo meniu tinkinimas



Norėdami sukongfigūruoti gaminį, atlikite šiuos veiksmus:

1. Prijunkite kaitlentę prie namų tinklo.
2. Paspauskite ir laikykite nuspaukę klavišą **Užraktas (3)**, tada iš eilės iš **kairės į dešinę** spauskite virimo ir kepimo indikatorių **A-B-C-D** klavišus - **(4)**; kiekvieną kartą paspaudus klavišą - **(4)**, įjungiamas trumpas garsinis signalas. Paspaudus visus indikatorių klavišus, galima atleisti klavišą **Užraktas (3)** galima atleisti.

3. Kaitinimo zonos ekrane **(A)** pasirodys „U“, o kaitinimo zonos ekrane **(B)** pasirodys skaičius nuo „0“ iki „4“, nurodantis meniu kodą (žr. toliau pateiktą lentelę).

4. Norėdami sureguliuoti arba pakeisti meniu kodą, naudokite kaitinimo zonos **(B)** klavišus + **(5)** arba - **(4)**.

5. Norėdami sureguliuoti meniu vertes, naudokite kaitinimo zonos **(C)** klavišus + **(5)** arba - **(4)**.

6. Norėdami patvirtinti, paspauskite ir 2 sek. palaikykite klavišą **Užraktas (3)**.

Menu kodas	Aprašymas	Reikšmė
U0	Filtrų nustatymo meniu	0 - Off (išjungta) 1 - Tik aktyvintos anglies filtras 2 - Tik riebalų filtras 3 - Abu filtrai aktyvūs (numatytasis)
U1	Garsinio signalo valdymo meniu.	0 - Off (išjungta) 1 - Mažas 2 - Vidutinis 3 - Didelis (numatytasis) Įspėjimas! Kai kurių garsų negalima išjungti, todėl nustačius į 0, jie bus įjungiami mažu garsumu).
U2	Automatinio gartraukio įjungimo / išjungimo režimas	0 - Funkcija neįsijungia paleidus. 1 - Funkcija įjungiamą paleidus (numatytasis)
U3	Apsaugos nuo vaikų funkcija paleidus	0 - Funkcija neįsijungia paleidus (numatytasis) 1 - Funkcija įjungiamą paleidus
U4	Laikmačio trukmės meniu	0-60 sekundžių

		1–30 sekundžių (numatytasis) 2–10 sekundžių 3–0 sekundžių
--	--	---

## Kasdienis naudojimas

### Prieš pradėdant, reikia žinoti

visos šios kaitlentės funkcijos sukurtos tam, kad atitiktų pačias griežčiausias saugumo normas.

### Dėl šios priežasties:

- Kai kurios funkcijos neįsijungia ar išsijungia automatiškai tuomet, kai nėra puodų ant kaitinimo zonų ar tuomet, kai jie neteisingai padėti.

- Kitais atvejais, įjungtos funkcijos automatiškai išsijungia po keleto sekundžių, jeigu neatliekami kiti tolesni nustatymai (pvz., „Įjungti kaitlentę“ be „Pasirinkti kaitinimo zoną“ ir „Galios lygis“, „Lock funkcija“ arba „Laikmatis“). Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

**Dėmesio!** Pavyzdžiui, jei buvo naudota ilgiau, kaitinimo zona gali nebūti iš karto išjungta, nes įsijungs aušinimo ciklas; kaitinimo zonų ekrane rodomas simbolis



, nurodantis, kad šis ciklas įjungtas. Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

### Kaitinimo zonos ekranas

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

Veiksmas	Reikšmė
Įjungta kaitinimo zona	
Galios lygis („Power Level“)	1..9-P

Veiksmas	Reikšmė
Liekamosios šilumos indikatorius („Residual Heat Indicator“)	
Saugos užraktas („Cleaning Mode“ - „Child Lock“)	
Puodų nebuvimo indikatorius („No Pot indicator“)	
Pauzės funkcija	..

### Saugus suaktyvinimas („Safe Activation“).

Gaminys suaktyvinamas tik tada, jei kaitinimo zonoje yra puodų; kaitinimo procesas nepradedamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.

Jei indas išimamas veikimo metu arba jei naudojamas puodas, kuris netelpa į ekraną šalia juostinės diagramos, mirksi

ir rodomas simbolis

### Saugus sustabdymas („Safety Shut Down“).

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.

Virimo ir kepimo lygis	Didžiausias trukmė (min.)
1	516


Virimo ir kepimo lygis	Didžiausias trukmė (min.)
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90

### Automatinis išjungimas („Automatic Switch Off“).

Automatinis išjungimas įvyksta tokiomis sąlygomis, kai gaminyje yra įjungtas, tačiau nebėra aktyvios funkcijos.

### Liekamosios šilumos indikatorius („Residual Heat Indicator“).

Liekamosios šilumos indikatorius yra saugos funkcija, signalizuojanti, kad kaitinimo zonos paviršius vis dar yra 45 °C ar aukštesnės temperatūros, todėl prilietus plikomis rankomis, gali sukelti nudegimus. Atitinkamos kaitinimo zonos

ekranas rodo .

### - Kaitlentės veikimas

Pastaba: Norėdami suaktyvinti kurią nors funkciją, pirmiausia, turite suaktyvinti norimą zoną.

### - Galios lygis („Power Level“)

Kaitlentė turi **9** galios lygius.

Norėdami nustatyti norimą galios lygį, paspauskite klavišus **+** (5) arba **-** (4).

### - Įjungimas (1)

Paspauskite **įjungimo / išjungimo (1)** klavišą, kad įjungtumėte kaitlentę ir gartraukį; visuose ekranuose (**A-B-C-D**)

apie 20 sekundžių bus nuolat rodoma **0**. Jei per šį laiką neatliekama jokia operacija, kaitlentė išsijungia.

- Pasirinkite norimą kaitinimo zoną ir nustatykite galios lygį klavišais **+** (5) ir **-** (4).

- Jei galios lygis nustatytas į **0**, paspaudus klavišą **-** (4), jis pereina tiesiai į **9**.

- Jei galios lygis nustatytas į **9**, paspaudus klavišą **+** (5), jis pereina tiesiai į **0**.

- Laikant nuspaudus **+** (5) arba **-** (4), galios lygis greitai padidėja / sumažėja ir sustoja, kai jis pasiekia **0** arba **9**.

Norėdami išjungti kaitinimo zoną, vienu metu 1 sekundę spauskite klavišus **+** (5) ir **-** (4).

### - „Power Booster“ (11)

Gaminyje yra „**Booster**“ sistema, leidžianti pagreitinti virimo laiką, per nustatytą laikotarpį naudodama didesnę nei vardinę galią.

- Norėdami ją suaktyvinti, įjunkite susijusią kaitinimo zoną ir ekrane paspauskite klavišą **Booster (11)**; ekrane bus parodyta raidė **P**.

- Funkcija **Booster** bus aktyvi 5 minutes, kurių pabaigoje virimas ir kepimas bus tęsiamas **9** lygiu.

- Paspaudus **+** (5), **-** (4) arba „**Booster**“, funkcija išsijungia.

**Booster** gali neįsijungti esant pernelyg aukštai temperatūrai.

### - Saugos įtaisai (užraktas (3))

užrakto mygtukas **(3)** apsaugo nuo netyčinio kaitlentės ir gartraukio veikimo.

Jis gali būti įjungtas, kai reikia nuvalyti kaitlentės paviršių virimo ir kepimo metu („**Cleaning Mode**“) arba, kad vaikai ar žmonės, kuriems reikia priežiūros, negalėtų pasiekti kaitlentės / gartraukio („**Child Lock**“).

- Galima įjungti kaitlentę, bet negalima pasirinkti kaitinimo zonos.



- Užrakto saugos įtaisas **(3)** saugomas atmintyje net tada, kai kaitlentė yra išjungta arba nutrūkus maitinimo tiekimui; ši funkcija yra aktyvi tik vaikų saugumui užtikrinti („**Child Lock**“).

- Jei kaitlentė yra įjungta, o užrakto saugos įtaisas yra aktyvus, **ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO** klavišas veikia taip pat.

### - Valymo režimas **(3)** („**Cleaning Mode**“)

Užrakina kaitlentės ir gartraukio nustatymus, kad būtų išvengta atsitiktinio sugadinimo, **paliekant jau nustatytas funkcijas aktyvias**.

- Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite užrakto klavišą **(3)**, užsidegs klavišą atitinkantis šviesos diodas ir pasigirs garsinis signalas.

- Kaitinimo zonų ekranuose 4 sekundes rodomas užrašas „**L**“.

Jei viena ar kelios zonos vis dar karštos, atitinkamuose ekranuose pakaitomis bus rodomos raidės „**H**“ ir „**L**“.

- Norėdami išjungti funkciją, paspauskite klavišą **(3)** 2 sekundėms – bus išskleistas garsinis signalas, o atitinkamas šviesos diodas išsijungs.

### - Apsauga nuo vaikų **(3)** („**Child Lock**“).

**Užrakina visas neaktyvias funkcijas** ir apsaugo nuo netyčinio kaitlentės / gartraukio veikimo atlikus šią procedūrą:

- Įjunkite kaitlentę (jei ji išjungta) pasirinkdami **įjungimo / išjungimo (1)** klavišą.

- Paspauskite ir 4 sekundes palaikykite užrakto klavišą **(3)**; įsijungs klavišą atitinkantis šviesos diodas ir pasigirs garsinis signalas.

- Kaitinimo zonų ekranuose rodomas užrašas „**L**“; jis nurodo, kad funkcija yra aktyvi.

Jei viena ar kelios zonos vis dar karštos, atitinkamuose ekranuose pakaitomis bus rodomos raidės „**H**“ ir „**L**“.

- Norėdami išjungti funkciją, paspauskite klavišą **(3)** ir palaikykite 4 sekundes; ekrane nebebus rodoma „**L**“; klavišo šviesos diodas išsijungs, po to pasigirs garsinis signalas.

### - Pauzės funkcija **(2)**

Ši funkcija leidžia įjungti bet kurios kaitlentėje aktyvios funkcijos **pauzę**, sumažinant kaitinimo zonoje (-ose) esančią galią iki 1-0 galios lygio. Norėdami ją suaktyvinti, paspauskite klavišą **(2)**; kaitlentės ekranuose

pasirodys simbolis **'**; jis nurodo, kad funkcija yra aktyvi.

Nustačius pauzės funkciją, aktyvūs laikmačiai ir toliau veiks.

Jei pauzės funkcija **(2)** neišjungiama per 10 minučių, kaitlentė automatiškai išsijungia.

Norėdami išjungti funkciją, dar kartą paspauskite klavišą **pauzė (2)**.

Išjungus pauzę, kaitinimo zona vėl pradeda veikti anksčiau pasirinktu lygiu.

Kiekvieną operaciją lydės garsinis „**PYPTELEJIMO**“ signalas.

### - Laikmatis **(15)**

Su šia funkcija galima nustatyti pasirinktos kaitinimo zonos automatinio išjungimo laiką (nuo 1 iki 99 minučių).

Laikmatį galima suaktyvinti visose kaitinimo zonose.

- Paspaudus laikmačio klavišą **(15)**, 4 kaitinimo zonų **A1-B1-C1-D1** laikmačiai sukami pagal laikrodžio rodyklę; kaitinimo zonas nurodo atitinkamas šviesos diodas **(17)**.

- Klavišais **+ (16)** ir **- (14)** nustatykite kaitinimo zonos išjungimo laiką, palaukite 5 sekundes arba patvirtinkite paspausdami laikmačio klavišą **(15)**.

- Laikmačio ekrane bus rodomos likusios minutės.

- Galima nustatyti kelis laikmačius, nors bus rodomas tik tas, kuris yra arčiausiai pabaigos.

Norėdami patikrinti likusį kiekvienos kaitinimo zonos laiką, paspauskite klavišą (15).

- Pasibaigus laikmačiui, pasigirs garsas ir atitinkama kaitinimo zona bus išjungta.

### - Gartraukio veikimas (6)

Norint suaktyvinti gartraukį, kaitlentė turi būti įjungta.

Šviesos diodas (17) įjungtas – funkcija aktyvi.

Šviesos diodas (17) išjungtas – funkcija išjungta.

- Automatinio režimo įjungimo / išjungimo klavišas (7); ventiliatoriaus greitis didėja arba mažėja priklausomai nuo kaitlentės temperatūros ir energijos suvartojimo.

- Klavišas (8) gartraukiui ir pirmajam greičiui įjungti / išjungti.

- Klavišas (9) gartraukiui ir antrajam greičiui įjungti / išjungti.

- Klavišas (10) gartraukiui ir trečiajam greičiui įjungti / išjungti.

- Klavišas (11) „Booster“ (trunka 5 minutes, tada grįžta į anksčiau nustatytą greitį).

**Dėmesio!** Pasibaigus virimui ir kepimui, paspaudus įjungimo / išjungimo klavišą, gartraukis toliau veikia dar 5 minutes pirmuoju greičiu, šviesos diodas mirksi iki laiko pabaigos, o po to gartraukis išsijungia.

### - Riebalų filtro prisotinimo indikatorius (12)

Kai užsidega šviesos diodas, reikia atlikti riebalų filtro priežiūros darbus.

- Norėdami nustatyti iš naujo, paspauskite ir 3 sekundes palaikykite klavišus 7–8; 7–8 klavišų šviesos diodai mirksi, garsinis signalas patvirtina nustatymą iš naujo (šviesos diodai 12–7–8 išsijungia).

### - Anglies filtro prisotinimo indikatorius (13)

Įsijungus šviesos diodui, būtina atlikti anglies filtro priežiūros darbus.

- Norėdami nustatyti iš naujo, paspauskite ir 3 sekundes palaikykite 7–9 klavišus, 7–9 klavišų šviesos diodai mirksi garsiniu signalu, patvirtinančiu nustatymą iš naujo (šviesos diodai 13–7–9 išsijungia).

## Galios valdymo funkcija

Šiame gaminyje yra elektroniniu būdu valdoma galios valdymo funkcija.

Ši funkcija kontroliuoja maksimalų energijos tiekimą tarp naudojamų kaitinimo zonų, optimizuodama energijos paskirstymą ir išvengdama sistemos perkrovos situacijų.

**Kaitlentė nustatyta didžiausiam galios lygiui**, funkcija paskirsto galią tarp naudojamų kaitinimo zonų ir, jei reikia,

automatiškai sumažina kitų kaitinimo zonų galią (paskutinei komandai priskiriamas didžiausias prioritetas).

**Kaitlentė su galios apribojimu**, funkcija paskirsto galią tarp kaitinimo zonų, neleisdama nustatyti kitų kaitinimo zonų galios, pvz., viršyti ribą (norint padidinti konkrečios kaitinimo zonos galią, būtina rankiniu būdu sumažinti kitoms nustatytąją galios lygį).

## Pavyzdys:

Jei kaitinimo zonai **A** pasirinkamas papildomas galios lygis BOOST, kaitinimo zona **B** vienu metu negali viršyti 9 galios lygio ir bus automatiškai apribota.

## Virimo ir kepimo lentelė

Galía		Virimo tipas	Naudojimas (atsižvelgiant į patirtį ir virimo / kepimo įpročius)
Maks. galía	P	Įkaitinti greitai	trumpam padidinkite maisto temperatūrą, kad greitai užvirtų vanduo ir greitai pašiltų kepimo / virimo skysčiai
	8-9	Kepti - virti	paskrudinti, pradėti virti, kepti šaldytus produktus, greitai užvirinti
Aukšta galía	7-9	Skrudinti - apkepinti - virti - kepti ant grotelių	pakepinti, išlaikyti aktyvų virimą arba kepti ant grotelių (trumpai, 5-10 minučių)
	6-7	Skrudinti - virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių	paskrudinti, išlaikyti neintensyvų virimą, virti ir kepti ant grotelių (vidutinį laiką, 10-20 minučių), pakaitinti priedus
Vidutinė galía	4-5	Virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių	troškinti, išlaikyti švelnų virimą, virti (ilgą laiką), išmaišyti makaronus
	3-4	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu), išmaišyti makaronus
	2-3	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (kai kiekis mažesnis už litrą: ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu)
Žema galía	1-2	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	ištirpinti sviestą, švelniai išlydyti šokoladą, atitirpinti nedidelio dydžio produktus
	1	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	nedidelių ką tik išvirtų / iškeptų maisto porcijų karščio išlaikymas arba išlaikyti patiekiamus patiekalus reikiamos temperatūros bei išmaišyti daugiaryžius
OFF	0	Paviršius dėjimui	Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu)


## Puodų naudojimo instrukcijos

### Kokius puodus naudoti

Naudokite tik puodus, kurių apačia pagaminta iš feromagnetinės medžiagos, tinkamos naudoti

su indukcinėmis kaitlentėmis:

- ketaus
- emaliuoto plieno
- anglinio plieno
- nerūdijančio plieno (net jei nevisiškai)
- aliuminio su feromagnetine danga arba apačia su feromagnetine plokšte.

Norėdami nustatyti puodo tinkamumą, patikrinkite, ar yra simbolis  (paprastai įspausas apačioje). Prie puodo dugno taip pat galima pridėti magnetą. Jei jis lieka pritvirtintas, tai reiškia, kad puodą galima naudoti ant indukcinės kaitlentės. Siekdami užtikrinti optimalų efektyvumą, visada naudokite plokščiadugnius puodus ir keptuves, kurie gali tolygiai paskirstyti šilumą. Ne visai plokščias dugnas gali turėti įtakos elektros energijos ir šilumos laidumui.

### Kaip naudoti puodus

Minimalus keptuvės skersmuo skirtingoms kaitinimo zonoms Siekiant užtikrinti, kad kaitlentė tinkamai veiktų, puodas turi uždengti vieną ar daugiau ant kaitlentės paviršiaus nurodytų atskaitos taškų ir turi būti tinkamo minimalaus skersmens. Visada naudokite kaitinimo zoną, kuri geriausiai atitinka puodo dugno skersmenį.

Kaitinimo zona	Puodo dugno skersmuo	
	Min. Ø (rekomenduojama)	Maks. Ø (rekomenduojama)
Užpakalinė kairioji	120 mm	220 mm
Priekinė kairioji	110 mm	160 mm
Užpakalinė dešinioji	120 mm	220 mm
Priekinė dešinioji	110 mm	160 mm

### Tušti arba plono dugno puodai / keptuvės

Nenaudokite tuščių ar plono dugno puodų / keptuvių ant kaitlentės, nes nebus galima kontroliuoti temperatūros arba automatiškai išjungti kaitinimo zonos, jei temperatūra yra per aukšta, o tai gali sugadinti puodą ar kaitlentės paviršių. Jei taip atsitiks, nieko nelieskite ir palaukite, kol visi komponentai atvės. Jei rodomas klaidos pranešimas, žr. skyrių „Problemų šalinimo vadovas“.

### Patarimai / pasiūlymai

Triukšmas veikimo metu Įjungus kaitinimo zoną, galima išgirsti trumpą zvimbimą. Šis reiškinys būdingas stiklo keramikos kaitinimo zonoms ir neturi įtakos įrangos veikimui ar tarnavimo

laikui. Triukšmas gali priklausyti nuo naudojamo puodo. Esant stipriems trikdžiams, gali būti naudinga pakeisti puodą.

### **Įprastas indukcinės kaitlentės triukšmas**

Indukcinė technologija pagrįsta elektromagnetinių laukų sukūrimu, kurie šilumą generuoja tiesiai puodų dugne. Priklausomai nuo to, kaip jie buvo pagaminti, puodai ir keptuvės gali kelti triukšmą ar vibraciją. Šį triukšmą galima apibūdinti taip:

### **Nedidelis šurmuly (panašus į transformatoriaus šurmulį)**

Šis triukšmas atsiranda, kai virimo temperatūra yra aukšta. Tai priklauso nuo energijos kiekio, perduodamo iš kaitlentės į puodą. Triukšmas išnyksta arba susilpnėja, kai sumažėja šilumos lygis.

### **Nestiprus švilpimas**

Šis triukšmas atsiranda, kai virimo indas yra tuščias. Triukšmas išnyksta, kai į indą įpilate skysčius ar maistą.

### **Traškesys**

Šis triukšmas kyla, kai puodą sudaro keli persidengiantys sluoksniai. Jį sukelia paviršių, kuriuos sudaro skirtingos tarpusavyje besiliečiančios medžiagos, vibracijos. Triukšmą skleidžia puodas ir jis gali skirtis priklausomai nuo maisto ar skysčio kiekio ir virimo būdo (pvz., virinimo, virimo nestipria ugnimi, kepimo).

### **Garsus švilpimas**

Šis triukšmas atsiranda, kai viryklė yra pagaminta iš skirtingų medžiagų, sluoksniuotų viena ant kitos, ir kai ji naudojama ant kaitlentės maksimalia

galia, taip pat dviejose kaitinimo zonose. Triukšmas išnyksta arba susilpnėja, kai sumažėja šilumos lygis.

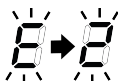
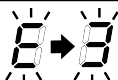
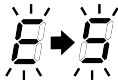
### **Šis triukšmas yra normalus Ventilatoriaus garsai**

Kad elektroninė sistema veiktų tinkamai, būtina sureguliuoti kaitlentės temperatūrą. Šiam tikslui kaitlentėje įrengtas aušinimo ventilatorius, kuris įsijungia, kad sumažintų ir reguliuotų elektroninės sistemos temperatūrą. Ventilatorius gali toliau veikti net išjungus kaitlentę, jei nustatyta temperatūra vis dar yra per aukšta.

### **Ritminiai garsai, panašūs į laikrodžio rodyklių garsus.**

Šis triukšmas atsiranda tik tada, kai veikia bent trys kaitinimo zonos, ir išnyksta arba sušvelnėja, kai dvi išjungiamos. Šie garsai, apibūdinami kaip įprasti indukcinės technologijos reiškiniai, neturi būti laikomi defektais.

## Problemų sprendimas

Informacinis kodas	Aprašymas	Galimos priežastys	Sprendimas
	Valdymo zona išsijungia dėl per aukštos temperatūros	Vidinė elektroninių dalių temperatūra yra per aukšta	Prieš toliau naudodamiesi kaitlente, palaukite, kol ji atauš
	Indas netinkamas	Magnetinių savybių praradimas	Nuimkite puodą
	Vartotojo sąsajos ir indukcinio modulio ryšio problemos	Modulio nepasiekia elektros srovė; maitinimo laidas nebuvo tinkamai prijungtas arba jis yra sugedęs	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo ir patikrinkite prijungimą
<b>Dėl visų kitų klaidos pranešimų</b>	Paskambinkite Klientų aptarnavimo centrui ir perduokite klaidos kodą		

Prieš kreipdamiesi į aptarnavimo tarnybą patikrinkite, ar neįmanoma patiems išspręsti problemos atsižvelgiant į punktus, aprašytus „Gedimų paieška“.

Jei nepaisant visų patikrų kaitlentė neveikia ir jūsų aptiktas sutrikimas išlieka, kreipkitės į Techninio aptarnavimo tarnybą.

Nurodykite:

- įrenginio modelį (Mod.);
- serijos numerį (S/N).

Ši pastaroji informacija pateikiama prie prietaiso ir (arba) pakuotės pritvirtintoje savybių plokštelėje.

**Dėmesio! Niekada nesikreipkite į neįgaliotus technikus ir niekada neleiskite montuoti neoriginalių atsarginių dalių.**

## Techniniai duomenys

Kaitlentės ištraukimo mechanizmo techniniai duomenys			
		Vienetas	Reikšmė
Identifikavimo modelis			<b>TACKNAN 00607287</b>
Gaminio tipas			ĮMONTUOJAMAS
Matmenys	Plotis	mm	800
	Gylis	mm	515
	Aukštis	mm	255
Maks. oro srautas* – įrengimas su gartraukiu		m3/val	480
Didžiausias triukšmas* – įrengimas su gartraukiu			61
Maks. oro srautas* – įrengimas su filtru**			380
Didžiausias triukšmas* – įrengimas su filtru**			68
Vardinė oro ištraukimo galia		W	160
Vardinė kaitlentės galia		W	7240
Didžiausia bendra galia		W	7400
Energijos suvartojimas	Išjungties režimas	Wh	0,49
	Parengtis	Wh	nėra
Gaminio svoris		Kg	17,2
Gartraukio energijos vartojimo efektyvumas			
Informacija apie produktą pagal Komisijos (ES) reglamentą Nr. 65/2014			
Tiekėjo pavadinimas		<b>IKEA</b>	<b>IKEA</b>
Metinis energijos suvartojimas – AEC		Kwh per metus	34,5
Energijos vartojimo efektyvumo klasė			A
Skysčių dinamikos efektyvumas FDE		%	29
Skysčio dinaminio efektyvumo klasė			A
Riebalų filtravimo efektyvumas - GFE		%	85,1
Riebalų filtravimo efektyvumo klasė			B
Mažiausias oro srautas (vardinė galia)		m3/val	205
Didžiausias oro srautas (vardinė galia)		m3/val	480
Oro srauto nustatymas „Boost“ režime		m3/val	590

A svertinis skleidžiamo garso galios lygis esant mažiausiam greičiui	dBa	44
A svertinis skleidžiamo garso galios lygis esant didžiausiam greičiui	dBa	61
A svertinis skleidžiamo garso galios lygis „Boost“ režime	dBa	66
Energijos suvartojimas išjungties „P0“ režime	W	0,49
Energijos suvartojimas parengties „PS“ režime	W	nėra
<b>Informacija apie produktą pagal Komisijos (ES) reglamentą Nr. 66/2014</b>		
Padidėjimo per tam tikrą laiką koeficientas – f		1
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas – EEI		51,3
Oro srautas, išmatuotas didžiausio efektyvumo taške – QBEP	m <sup>3</sup> /val	290
Oro slėgis, išmatuotas didžiausio efektyvumo taške – PBEP	Pa	340
Didžiausias oro srautas – Qmax	m <sup>3</sup> /val	480
Elektros energijos suvartojimas didžiausio efektyvumo taške – WBEP	W	94,5
<b>Kaitlentės energijos vartojimo efektyvumas</b>		
<b>Informacija apie gaminį pagal ES direktyvą Nr. 66/2014</b>	<b>Vienetas</b>	<b>Reikšmė</b>
Identifikavimo modelis		<b>TACKNAN 00607287</b>
Gaminio tipas		Indukcija
Kaitinimo zonų skaičius		4
Virimo ir kepimo technologija		Indukcija
Apskritų kaitinimo zonų skersmuo (Ø)	Priekinė kairė Galinė kairė Priekinė dešinė Galinė dešinė	mm 160 220 160 220
Vienos kaitinimo zonos energijos suvartojimas (EB elektrinis kaitinimas)	Priekinė kairė Galinė kairė Priekinė dešinė Galinė dešinė	Wh/kg 184,4 173,4 183,0 172,8
Bendras energijos suvartojimas		Wh/kg 178,4

\*Didžiausias greitis (neskaitant „Boost“)

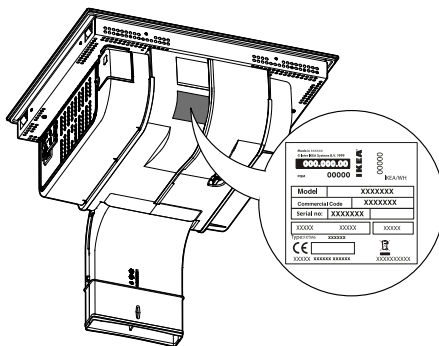


\*\*Įrengimas su filtru – oro srauto vertė įrengimui su filtru, kartu su filtro rinkiniu NYTTIG 806-231-27 kaitlentei

EN 60350-2 – Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai

Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir didžiausią laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	Vienetas	Reikšmė
Energijos suvartojimas išjungties režime	W	0,5
Didžiausias laikas, reikalingas prietaisui automatiškai pasiekti taikomą mažos galios režimą	Min.	3

Techniniai duomenys ir serijos numeris yra nurodyti plokštelėje, esančioje prietaiso viduje.



## Gamintojas

Ikea of Sweden AB–SE–343 81 Älmhult,  
Švedija

## „IKEA“ GARANTIJA

### Kiek galioja „IKEA“ garantija?

Ši garantija galioja 5 metus nuo jūsų elektrinio buitinio prietaiso įsigijimo / pristatymo iš „IKEA“ parduotuvės dienos. Reikia parodyti originalų pirkimo kvitą kaip pirkimą įrodantį dokumentą. Bet kokie garantiniu laikotarpiu atlikti aptarnavimo darbai neprailgins garantijos galiojimo.

### Kas teikia paslaugą?

„IKEA“ pasirinkta ir įgaliotas aptarnavimo tarnyba suteiks paslaugą per savo įgaliotų aptarnavimo partnerių tinklą.

### Kam taikoma ši garantija?

Garantija taikoma elektrinio buitinio prietaiso defektams, padarytiems dėl gamybos broko (funkcinio defekto), skaičiuojant nuo elektrinio buitinio prietaiso įsigijimo / pristatymo datos. Ši garantija taikoma tik buitiniam naudojimui. Išimtis yra aprašytos skirsnyje „Kam netaikoma ši garantija?“. Garantijos galiojimo laikotarpiu remonto išlaidos

(atsarginės dalys, rankų darbas ir techninio personalo kelionės) bus padengtos aptarnavimo tarnybos, su sąlyga, jei prieiga prie įrangos atliekant remonto darbus nesukelia specialių išlaidų. Šios sąlygos atitinka ES direktyvas (Nr. 99/44/EB) ir vietinius standartus. Pakeisti komponentai tampa „IKEA“ nuosavybe.

### Kokius veiksmus „IKEA“ atliks, kad išspręstų problemą?

„IKEA“ įgaliota aptarnavimo tarnyba atlikdama aptarnavimo darbus patikrins produktą ir savo išskirtine nuožiūra įvertins, ar jam gali būti taikoma garantija. „IKEA“ aptarnavimo tarnyba arba jos įgaliotas aptarnavimo partneris, pasitelkdamas aptarnavimo centrus, savo paties nuožiūra pataisys brokuotą produktą arba pakeis vienodu arba lygiavertiu produktu.

### Kam garantija netaikoma?

- Įprastas nusidėvėjimas
- Specialiai padaryta žala, žala, padaryta todėl, kad nebuvo laikomasi veikimo instrukcijų, buvo netinkamai sumontuota arba buvo prijungta prie klaidingos įtamos. Žala, padaryta dėl cheminių arba elektrocheminių reakcijų, rūdžių, korozijos arba žalos, padarytos dėl vandens, įskaitant žalą dėl per didelio kalkių kiekio vandens vamzdžiuose. Žala, padaryta dėl atmosferos ir gamtinių reiškinių.
- Susidėvinčios dalys, įskaitant akumulatorius ir lemputes.
- Žala nefunkcinėms ir dekoracinėms dalims, kurios neturi įtakos normaliam elektrinio buitinio prietaiso naudojimui, įskaitant įbrėžimus ir spalvos pokyčius.
- Atsitiktinė žala, padaryta dėl pašalinių objektų arba medžiagų ir žala dėl filtrų, išleidimo sistemų arba ploviklio stalčių valymo arba kamščių pašalinimo.
- Žala šiems komponentams: stiklo keramika, priedai, krepšeliai virtuvės įrankiams, tiekimo ir išleidimo vamzdžiai, tarpikliai, lemputės ir lempučių gaubtai, rankenėlės, danga ir dangos dalys. Nebent galima įrodyti, kad ši žala buvo padaryta dėl gamybos klaidų.
- Atvejai, kai techniko apsilankymo metu neaptinkama veikimo defektų.
- Remonto darbai, kuriuos atliko ne mūsų įgaliota aptarnavimo tarnyba ir (arba) įgaliotas sutartinis aptarnavimo partneris arba jei buvo naudotos neoriginalios atsarginės dalys.
- Remonto darbai dėl neteisingo arba specifikacijų neatitinkančio sumontavimo.
- Netinkamo ir (arba) nebutinio naudojimo, pavyzdžiui, profesionalaus naudojimo atvejai.

- Gabenant padaryta žala. Jei klientas gabena gaminį į savo namus arba kitu adresu, „IKEA“ nebus atsakinga už žalą, galinčią pasitaikyti gabenant. Jei „IKEA“ gabena produktą kliento adresu, kompensuodama bet kokią gaminiui pristatymo metu padarytą žalą padengs „IKEA“.
- Su „IKEA“ elektrinio buitinio prietaiso pirmu montavimu susijusios išlaidos. Bet kokių atveju, jei „IKEA“ paslaugų teikėjas arba jos įgaliotas partneris pataisys arba pakeis prietaisą pagal savo garantijos sąlygas, tiekėjas arba įgaliotas partneris, jei reikia, vėl sumontuos pataisytą prietaisą arba sumontuos pakeistą prietaisą. Šie ribojimai netaikomi reguliariems darbams, kuriuos atlieka kvalifikuotas personalas, naudodamas originalias atsargines dalis tam, kad pritaikytų prietaisą pagal kitos ES šalies saugos techninius reikalavimus.

### Nacionalinių taisyklių taikymas

Klientui priklauso teisės, numatytos Įst. dekr. Nr. 206/2005 ir ši „IKEA“ garantija 5 (penkerius) metus nepanaikina šių teisių, kurios atitinka ir išplečia minimalias juridines kiekvienos šalies su garantija susijusias teises. Bet kokių atveju, šios sąlygos niekaip neapriboja vietiniuose nuostatuose nustatytų vartotojo teisių.

### Galiojimo sritis

Jei elektros prietaisai įsigyti ES šalyje ir išvežti į kitą ES šalį, paslaugos bus tiekiamos atsižvelgiant į naujoje šalyje taikomas garantijos sąlygas. Tiekėjo įsipareigojimas suteikti paslaugą pagal garantijos sąlygas taikomas tik tada, jei elektrinis buitinis prietaisas atitinka ir yra sumontuotas pagal:

- šalies, kurioje reikia pritaikyti garantiją, technines specifikacijas;
- montavimo instrukcijose ir naudotojo vadove pateiktą saugos informaciją.

### „IKEA“ prietaisams skirta APTARNAVIMO tarnyba

Nedvejodami kreipkitės į „IKEA“ paskirtą įgaliotą aptarnavimo centrą, kad:

- paprašytumėte techninės pagalbos garantiniu laikotarpiu
- paprašytumėte informacijos apie „IKEA“ elektrinių buitinių prietaisų veikimą.

Kad užtikrintumėme geriausią aptarnavimą, prieš kreipiantis į mus, prašome atidžiai perskaityti gaminio surinkimo instrukcijas ir (arba) instrukcijų vadovą.

### Kaip susisiekti, jei reikia pagalbos



Prašome kreiptis „IKEA“ aptarnavimo centro numeriu, pateiktu šio vadovo paskutiniame puslapyje.

**i** Kad garantuotume greitesnę paslaugą, siūlome naudoti šiame vadove pateiktus telefono numerius. **Visada naudokite įrangos, kuriai reikalinga pagalba, vadove nurodytus numerius. Siūlome visada turėti „IKEA“ kodą (8 skaičiai) ir 12 skaičių kodą, kurie pateikti jūsų gaminio etiketėje.**

### **i** IŠSAUGOKITE PIRKIMO / PRISTATYMO DOKUMENTĄ!

Jis yra pirkimo įrodymas ir jį reikia parodyti, kad būtų galima pritaikyti garantiją. Kvite taip pat yra pateiktas kiekvieno įsigyto prietaiso pavadinimas ir „IKEA“ prekės kodas (8 skaičiai).

### Reikia papildomos pagalbos?

Dėl bet kokios su aptarnavimu nesusijusios informacijos prašome kreiptis į atitinkamos „IKEA“ pardavimo vietos klientų aptarnavimo tarnybą. Prašome prieš kreipiantis į mus atidžiai perskaityti su elektriniu buitiniu prietaisu susijusią techninę dokumentaciją.

## Conteúdo

Informações de segurança	124	Limitação de potência	139
Instalação	127	Personalização do menu do utilizador	140
Ligação elétrica	128	Utilização diária	141
Conselhos para a proteção do meio ambiente	133	Função de gestão da potência	145
Sugestões de utilização	133	Tabela de cozedura	146
Utilização	133	Instruções de utilização das painelas	147
Limpeza e manutenção	134	Resolução dos problemas	148
Descrição do produto	136	Dados técnicos	149
Painel de comandos	137	Fabricante	152
		<b>GARANTIA IKEA</b>	<b>153</b>

## Informações de segurança

### Antes da primeira utilização





#### Siga rigorosamente todas as instruções contidas neste manual.

Declina-se toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho, derivados da inobservância das instruções contidas neste manual. O aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para a cozedura de alimentos e aspiração dos fumos derivados da própria cozedura. Não é admitido nenhum outro tipo de utilização (por ex. aquecer ambientes). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos usos inadequados ou pelas erradas definições dos comandos.

Tenha estas instruções sempre juntamente com o aparelho, mesmo em caso de cedência ou transferência para terceiros. É importante que os utilizadores conheçam todas as características de funcionamento e segurança do aparelho. Ler atentamente as instruções: existem importantes informações sobre a instalação, utilização e segurança. Não faça alterações elétricas no aparelho. Antes de proceder à instalação do aparelho, verifique se todos os componentes não estão danificados. Caso

contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.

Verifique a integridade do aparelho antes de proceder à instalação. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.

-  Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual avisa sobre os riscos potenciais para o utilizador e para os outros. Todas as mensagens relativas à segurança serão precedidas pelo símbolo de perigo e dos seguintes termos:
-  **PERIGO:** Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, provoca ferimentos graves.
-  **AVISO:** Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, poderá provocar ferimentos graves.
-  **AVISO:** a falta de instalação dos parafusos ou dos elementos de fixação conforme previsto nestas instruções pode causar perigos elétricos.
-  **AVISO:** Respeite escrupulosamente as seguintes instruções:
- O produto deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação.

- Para todas as operações de instalação e de manutenção, utilize luvas de trabalho.
- A instalação ou manutenção deve ser executada por um técnico especializado, em conformidade com as instruções do fabricante e no respeito pelas normas locais em vigor, em matéria de segurança.
- Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos em dotação com o produto para a instalação ou, se não fornecidos, compre o tipo adequado de parafusos.
- Utilize os parafusos com o comprimento correto indicados no guia de instalação.
- Não repare ou substitua qualquer peça do produto se não for especificamente requerido no manual de utilização.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar-se de que não brincam com o dispositivo.
- Mantenha as crianças à distância de segurança e certifique-se de que sejam constantemente vigiadas, pois as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização.
- O produto pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou do necessário conhecimento, desde que sob vigilância ou após as mesmas terem recebido instruções acerca da utilização do produto em segurança e da compreensão dos perigos a ele inerentes.
- **⚠ AVISO:** O produto e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
- Durante e após a utilização, não toque nos elementos de aquecimento do produto.
- Evite o contacto com panos ou outro material inflamável enquanto todos os componentes do produto não estiverem suficientemente arrefecidos; risco de incêndio.
- Perigo de incêndio: não mantenha objetos sobre as superfícies de cozedura.
- As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente.
- **⚠ AVISO:** A cozedura sem vigilância numa placa de cozinha com gordura ou óleo pode ser perigosa e causar um incêndio.
- A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo sobreaquecido pegue fogo.
- **⚠ AVISO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. Uma cozedura de curta duração deve ser supervisionada constantemente.
- NUNCA tente apagar as chamas com água. Pelo contrário, desligue o produto e abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta ignífuga.
- Evite derramamentos de líquidos, por isso, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o fornecimento de calor.
- Não deixe os elementos de aquecimento acesos com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes.
- Nunca aqueça uma lata ou um recipiente de folha-de-flandres que contenha alimentos sem tê-los aberto antes: podem explodir! Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas de cozinha.
- Uma vez terminada a cozedura, desligue a respetiva zona de cozedura.
- O produto não se destina a ser colocado em funcionamento através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.

- Não utilize máquinas de limpeza a vapor, risco de choque elétrico.
- Antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o produto da rede elétrica, retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da habitação.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância.
- O produto deve ser limpo frequentemente, quer no seu interior quer no seu exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), contudo respeite as indicações expressas nas instruções de manutenção.
- Antes de utilizar a placa de indução, é importante que os portadores de estimuladores cardíacos e de implantes ativos, verifiquem se o próprio estimulador é compatível com o produto.
- **⚠ AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o equipamento para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o equipamento estiver ligado diretamente à corrente elétrica por meio de uma caixa de derivação, retire o fusível para desligá-lo da alimentação elétrica. Em qualquer caso, contacte o Centro de Assistência Autorizado.
- Perigo de incêndio: não apoie objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície da placa de cozinha, pois podem sobreaquecer.
- Importante: Após o uso, desligue a placa através do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de panelas.
- Nunca use folhas de papel de alumínio para cozinhar, e nunca coloque diretamente produtos embalados em alumínio. O alumínio fundir-se-ia e danificaria irremediavelmente o seu produto.
- A utilização de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomenda-se a utilização de uma potência inferior.
- Os recipientes devem ser colocados diretamente sobre a placa de cozinha e devem ficar centrados. Nunca insira outros objetos entre a panela e a placa.
- No caso de temperaturas elevadas, o produto diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura.
- **⚠ AVISO!** Quando a placa de cozinha estiver em funcionamento, as partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes.
- O incumprimento das normas de limpeza do produto e da substituição e limpeza dos filtros implica riscos de incêndios.
- É estritamente proibida a cozedura flambê.
- O uso de chama aberta é prejudicial para os filtros e pode provocar incêndios, pelo que deve ser sempre evitado.
- O local deve dispor de ventilação suficiente quando o produto for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis.
- Relativamente às medidas técnicas e de segurança a adotar para a extração dos fumos, respeite estritamente as indicações dos regulamentos das autoridades locais competentes.

- O ar aspirado não deve ser encanado numa conduta usada para a extração dos fumos produzidos por aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis.

- Nunca utilize o produto sem a grelha estar montada corretamente!

## Instalação

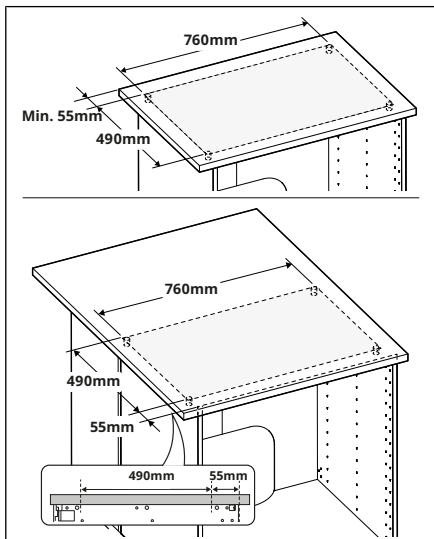
**Tanto o sistema elétrico como a instalação devem ser realizados por um electricista qualificado.**

**Antes de iniciar a instalação:** Após ter desembalado o produto, verifique se o mesmo não se danificou durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o Serviço de Assistência a Clientes, antes de proceder à instalação; Verifique se o produto adquirido tem as dimensões adequadas à área de instalação escolhida; Verifique se dentro da embalagem não há (por motivos de transporte) material de acompanhamento (por ex., envelopes com parafusos, garantias etc.). Remova-os e guarde-os num local seguro.

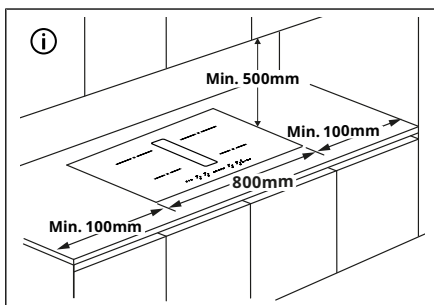
O aparelho destina-se à instalação de encastre na bancada da cozinha sobre um móvel com largura superior ou igual a 800 mm.

**Predisposição do móvel para o encastre:** o produto não pode ser instalado em cima de dispositivos de arrefecimento, máquinas de lavar louça, salamandras, fornos, máquinas de lavar e de secar; realize todos os trabalhos de corte do móvel antes de colocar a placa de cozinha e retire cuidadosamente as aparas ou resíduos de serradura.

- A distância mínima entre a placa de cozinha e a parede deve ser de pelo menos 55mm, pelo menos 100mm lateralmente e pelo menos 500mm em relação aos armários de parede superiores.



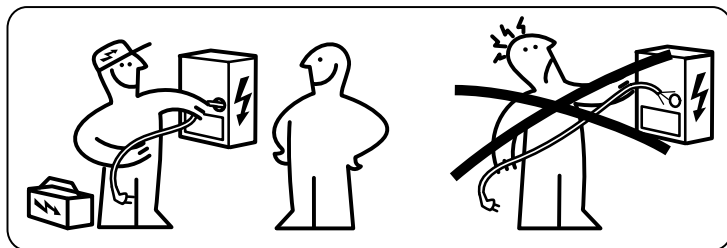
- Observação: na projeção dos espaços, devem ser seguidas as indicações do fabricante da cozinha.



- Para otimizar a instalação filtrante, é aconselhável criar uma fissura na base onde possa inserir a grelha fornecida juntamente com o kit de canalização NYTTIG.



**⚠ AVISO:** A falta de instalação de parafusos e de outros dispositivos de fixação de acordo com estas instruções, pode resultar em riscos de natureza elétrica.

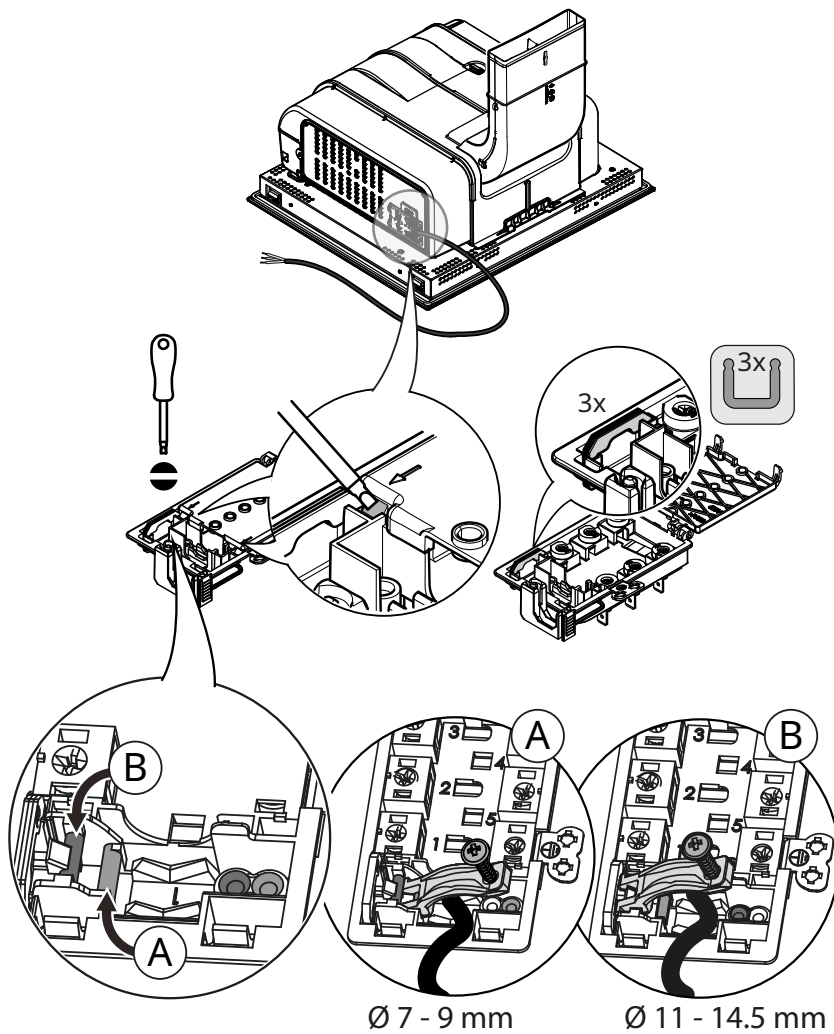
## Ligação elétrica



- **⚠ AVISO:** Todas as ligações elétricas devem ser feitas por um instalador autorizado. Verifique se a tensão indicada na placa do produto é a mesma da rede elétrica.
- **⚠ AVISO:** Não efetue soldaduras nos cabos!
- **⚠ AVISO:** Desligue o produto da rede elétrica durante a instalação.
- O fabricante declina toda a responsabilidade relativa a pessoas, animais ou materiais em caso de incumprimento das diretivas fornecidas neste capítulo.
- A ligação do produto à terra é obrigatória por lei.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir a ligação à rede elétrica do produto, encastrado no móvel.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa de cozinha da bancada de trabalho.
- Não utilize tomadas múltiplas ou extensões elétricas.
- Certifique-se de que a tensão, indicada na placa do número de série colocada na parte inferior do produto, corresponda à da habitação onde será instalado.
- O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido que os outros cabos.
- O cabo não deve atingir, em nenhum ponto, uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente.
- O produto destina-se a estar permanentemente ligado à corrente elétrica e, por esta razão, efetue a ligação à rede elétrica fixa através de um interruptor omnipolar de acordo com as regras de instalação, que assegure um desligamento completo da rede nas condições da categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação.
- Uma vez concluída a instalação, os componentes elétricos não deverão estar acessíveis ao utilizador.
- **⚠ AVISO:** Não ligue o produto à rede elétrica sem que a instalação esteja completamente concluída.

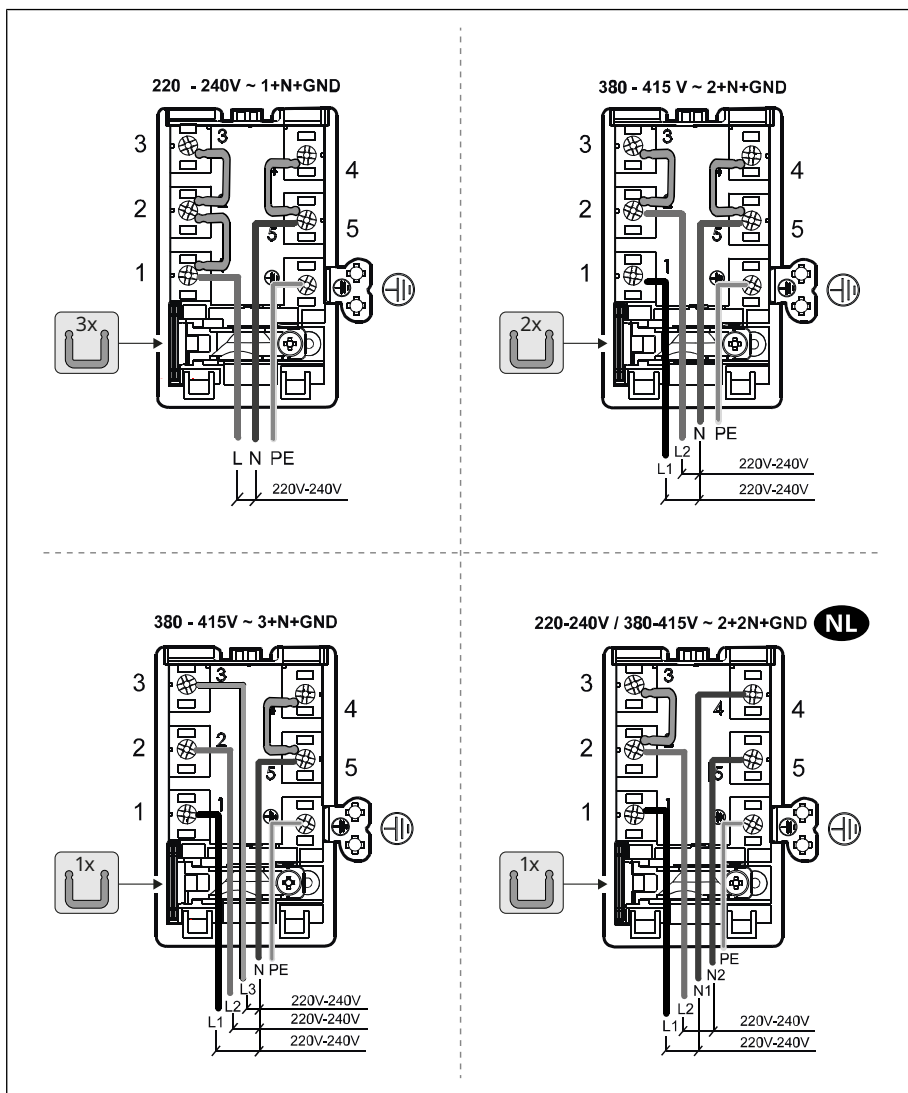


- Antes de ligar o produto à rede elétrica: verifique a placa de dados (colocada na parte inferior do produto) para garantir que a tensão e a potência correspondam à da rede elétrica e a tomada de ligação seja adequada. Em caso de dúvida, consulte um electricista qualificado.
- Este aparelho requer um cabo de alimentação do tipo H05V2V2-F. O cabo requer bainhas obrigatórias. De acordo com as normas CEI, utilize para a ligação monofásica: cabo de rede de  $3 \times 4 \text{ mm}^2$  e para ligação multifásica: cabo de rede de  $4$  ou  $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ . Diâmetro externo do cabo: mín. 8 mm - máx. 12 mm. Cumpra os regulamentos nacionais específicos.
- O aparelho não está equipado com cabo de rede. Compre o adequado num revendedor especializado.
- Ligue o aparelho conforme mostrado no esquema (de acordo com as normas de referência para a tensão de rede em vigor no país de instalação).
- Siga o esquema de ligação (colocado no lado inferior do produto).
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por pessoal qualificado para evitar perigos.
-  Em caso de danos, contacte um electricista qualificado.
-  **AVISO:** Antes de ligar novamente o circuito à alimentação da rede e de verificar o seu correto funcionamento, verificar sempre se o cabo de alimentação está montado corretamente.



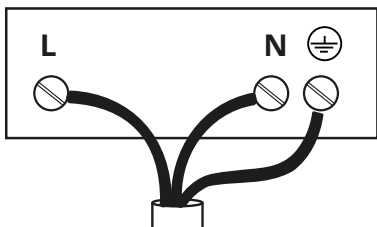
Esquema de ligação de cabo

Insira as pontes U entre os parafusos conforme ilustrado:

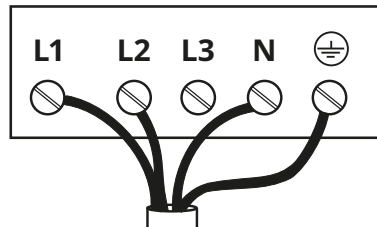


Esquema de ligação do lado da caixa

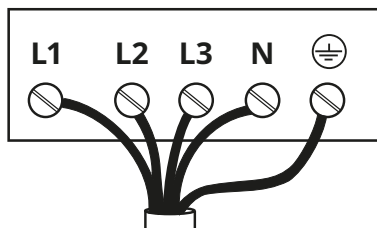
**1** 220V - 240V 1N ~



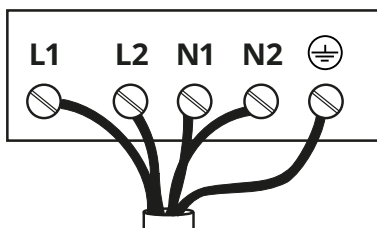
**2** 380V - 415V 2N ~



**3** 380V - 415V 3N ~



**4** 230V/400V 2N ~ **NL**



1	L	Castanho
	N	Azul
	⊕	Amarelo/Verde

<b>NL</b> 4	L1	Preto
	L2	Castanho
	N1	Azul
	N2	Azul
	⊕	Amarelo/Verde

2	L1	Preto
	L2	Castanho
	N	Azul
	⊕	Amarelo/Verde

3	L1	Preto
	L2	Castanho
	L3	Cinzento
	N	Azul
	⊕	Amarelo/Verde

## Conselhos para a proteção do meio ambiente


### O material de embalagem

A embalagem é 100% reciclável e está marcada com o símbolo de reciclagem



As diferentes partes da embalagem não devem, portanto, ser dispersadas no meio ambiente, mas eliminadas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.



O símbolo  no produto ou na documentação anexa, indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue no ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos.

### Poupança energética

- Utilize tachos e panelas com diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura;
- Utilize apenas panelas e tachos com fundos planos;
- Sempre que possível, mantenha o testro nas panelas durante a cozedura;
- Cozinhe verduras, batatas etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura;
- Reduza ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozedura utilizando a panela de pressão;
- Posicione a panela no centro da zona de cozedura desenhada na placa de cozinha.

## Sugestões de utilização

Sugestões para uma utilização correta para reduzir o impacto ambiental: Quando começar a cozinhar, ligue a aspiração na velocidade mínima, deixando-a ligada por alguns minutos, mesmo após o final da cozedura. Aumente a velocidade apenas em caso de grandes quantidades de fumo e vapor, utilizando a função booster só em

casos extremos. Para manter o sistema de redução de cheiros eficiente, substitua o(s) filtro(s) de carvão quando for necessário. Para manter eficiente o filtro de gordura, limpe-o em caso de necessidade. Para otimizar a eficiência e minimizar os ruídos, utilize o diâmetro máximo do sistema de canalização indicado neste manual.

## Utilização

O sistema de cozedura de indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética. A característica fundamental deste sistema é a transferência direta de energia do gerador para a panela.

**Vantagens:** Caso se compare com as placas de cozinha elétricas, a sua placa de indução é: **Mais segura:** menor temperatura sobre a superfície do vidro.

**Mais rápida:** tempos inferiores para aquecimento dos alimentos. **Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos seus comandos. **Mais eficiente:** 90% da energia consumida é convertida em calor. Além disso, uma vez removida a panela da placa, a transmissão de calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.

## Limpeza e manutenção

**⚠ AVISO:** Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, certificar-se que as zonas de cozedura sejam desligadas e o indicador luminoso tenha desaparecido.

### Limpeza da placa de indução

A placa de cozedura deve ser limpo depois de cada utilização.

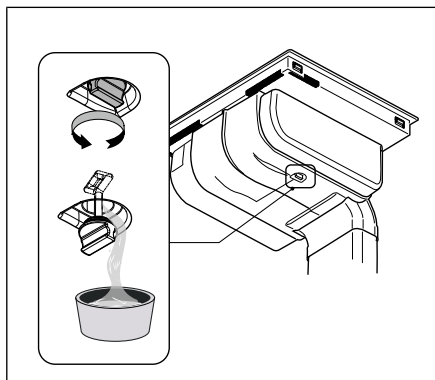
#### Importante:

- Não utilizar esponjas abrasivas ou palha de aço. Com o tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro.
- Não utilizar substâncias químicas irritantes, tais como sprays para forno ou removedores de manchas.
- **NÃO UTILIZE MÁQUINAS DE LAVAR A JATO DE VAPOR!!!**

Após cada uso, deixar arrefecer a placa e limpá-la para remover incrustações e manchas causadas por resíduos alimentares. Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa de cozinha e devem ser removidos imediatamente. Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro. Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).

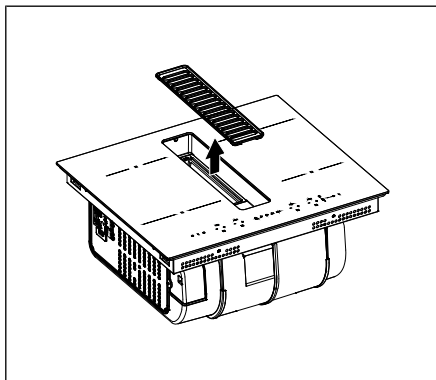
### Limpeza do tanque de recolha de líquidos

Em caso de derramamentos acidentais e abundantes de líquidos pelas painéis, é possível intervir através da válvula de descarga, colocada na parte inferior do produto, para eliminar qualquer resíduo, garantindo a máxima segurança higiénica.



### Limpeza da grelha de ventilação

A grelha deve ser lavada à mão com água quente e detergente neutro e esponjas não abrasivas para evitar arranhões ou danos no acabamento estético.



### Limpeza do aspirador

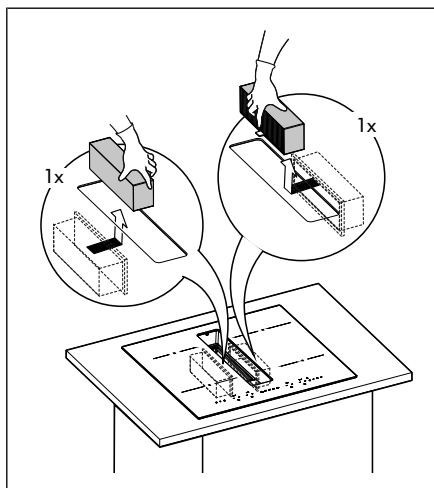
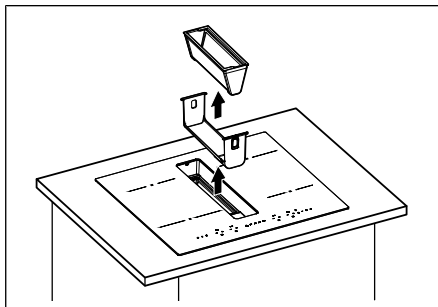
Para a limpeza utilize **EXCLUSIVAMENTE** um pano humedecido com detergentes líquidos neutros.

**NÃO UTILIZAR FERRAMENTAS OU INSTRUMENTOS PARA A LIMPEZA!**

Evitar o uso de produtos com abrasivos.  
**NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!**

**Manutenção dos filtros de gordura:****Retêm as partículas de gordura derivantes da cozedura.**

Deve ser limpo uma vez por mês (ou quando o sistema de indicação de saturação dos filtros indicar esta necessidade), com detergentes não agressivos, manualmente ou na máquina de lavar loiça a baixas temperaturas e com ciclo breve. Com a lavagem na máquina de lavar louça, o filtro de gorduras metálico pode perder a cor, mas suas características de filtragem não se alteram absolutamente.

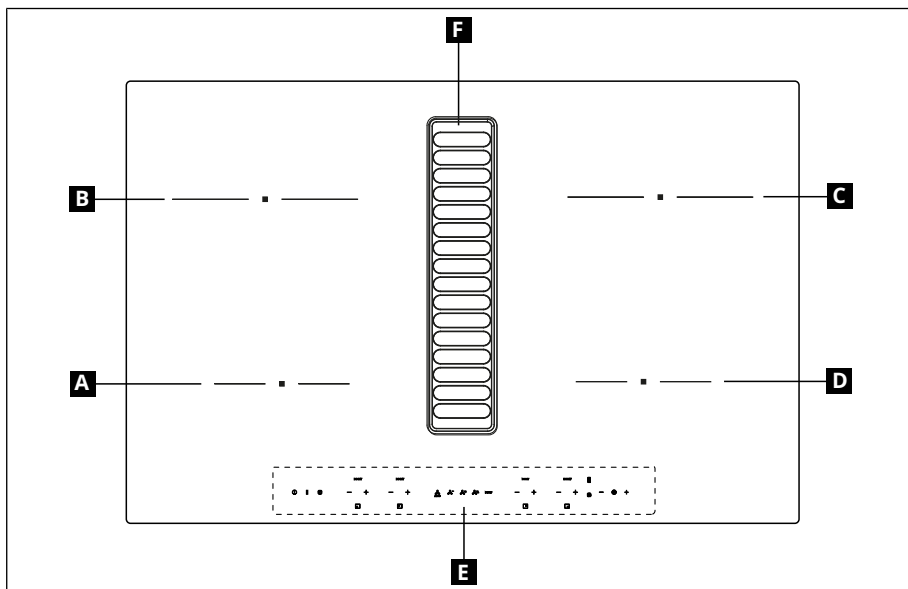
**Manutenção do Filtro de carvões ativos não regeneráveis (apenas para a Versão Filtrante):**

Retêm os odores desagradáveis derivantes da cozedura. O produto está equipado com um conjunto de filtros de odores.

A saturação dos filtros de odores verifica-se após uma utilização mais ou menos prolongada, dependendo do tipo de cozinha e da regularidade da limpeza do filtro de gorduras.

Quando a luz-piloto de "**saturação dos filtros carvões ativos**" se acende, os filtros devem ser substituídos. **NÃO** podem ser lavados ou regenerados.

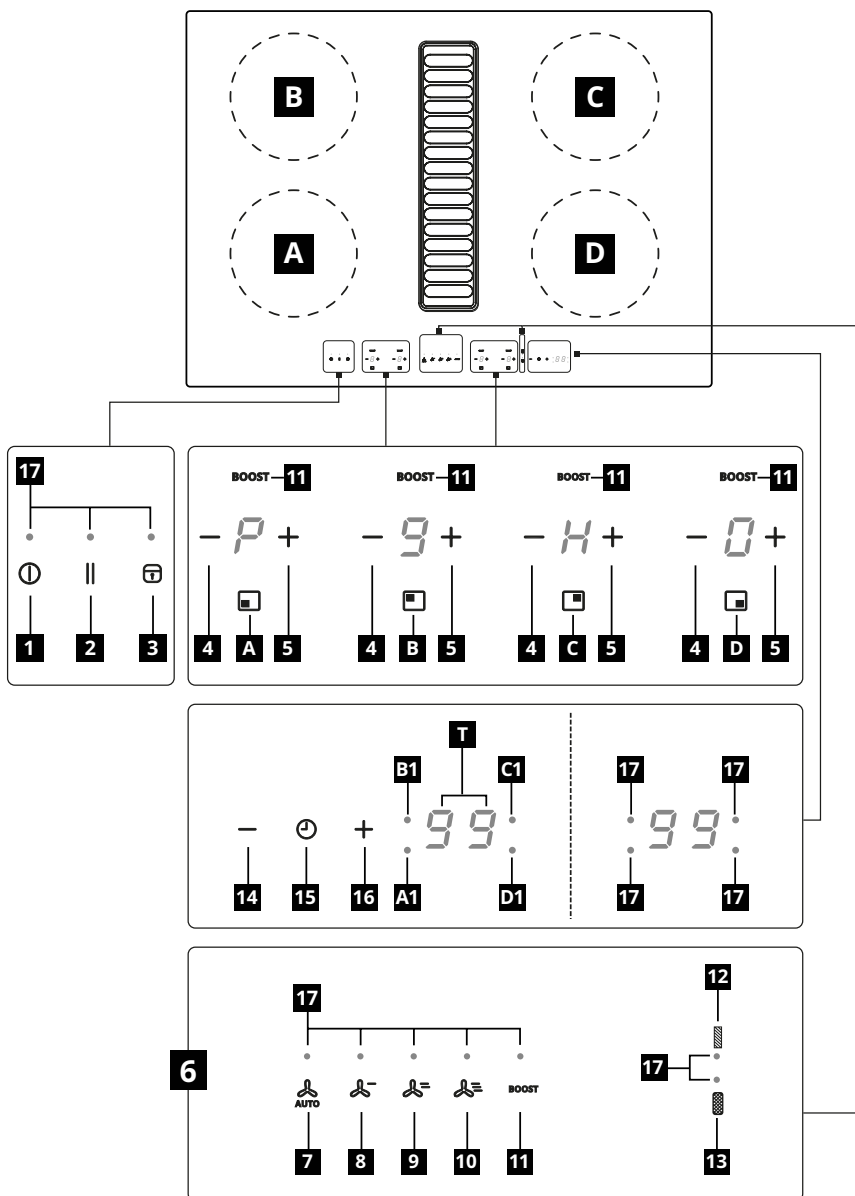
Descrição do produto



A	Zona de cozedura (diâmetro 160 mm) 1200 W com função Booster de 1400 W
B	Zona de cozedura (diâmetro 220 mm) 2300 W com função Booster de 3000 W
C	Zona de cozedura (diâmetro 220 mm) 2300 W com função Booster de 3000 W
D	Zona de cozedura (diâmetro 160 mm) 1200 W com função Booster de 1400 W
E	Painel de comandos
F	Exaustor

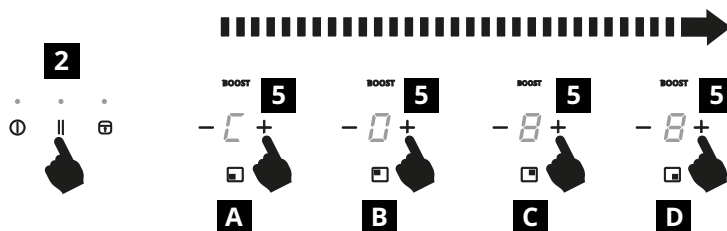


Painel de comandos



<b>Funções</b>	
<b>1</b>	Tecla ON/OFF (Ligar/Desligar) da placa de cozinha / aspirador para placa de cozinha
<b>2</b>	Tecla de função de Pausa
<b>3</b>	Tecla da função Bloqueio de segurança "Cleaning Mode (Modo de limpeza)" - "Child Lock (Segurança das crianças)"
<b>A - B - C - D</b>	Indicador de posição da zona de cozedura
<b>4</b>	Tecla - (diminui o nível de potência da placa de cozinha)
<b>5</b>	Tecla + (aumenta o nível de potência da placa de cozinha)
<b>6</b>	Teclas de função do Aspirador
<b>7</b>	Tecla de função do Aspirador Automático
<b>8</b>	Tecla On/Off do Aspirador e da Primeira velocidade.
<b>9</b>	Tecla On/Off do Aspirador e da Segunda velocidade
<b>10</b>	Tecla On/Off do Aspirador e da Terceira velocidade
<b>11</b>	Tecla Booster (dura 5 min., depois volta ao nível de potência 9 para a placa de cozinha ou para a Terceira velocidade do aspirador)
<b>12</b>	Indicador de saturação do filtro de gordura (após 40 horas de utilização)
<b>13</b>	Indicador de saturação do filtro de carvão (após 160 horas de utilização)
<b>14</b>	Tecla - Temporizador
<b>15</b>	Tecla On/Off Temporizador
<b>16</b>	Tecla + Temporizador
<b>A1-B1-C1-D1</b>	Indicador de posição da zona de cozedura A1-B1-C1-D1
<b>T</b>	O tempo do temporizador pode ser definido de 1 até 99 minutos
<b>17</b>	LED que indicam as funções selecionadas ativas

**Limitação de potência**



**- Limitação de potência (Power limitation)**

Na primeira ligação do aparelho à alimentação da rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas de cozedura com base nas capacidades efetivas do sistema elétrico doméstico (se o aparelho já tiver sido ligado à rede elétrica doméstica, basta desligar e voltar a ligar).

Se isto não for necessário, pode acender diretamente a placa de cozinha utilizando a tecla **On/Off (1)** ou, em alternativa, siga o procedimento descrito abaixo para aceder ao menu.

O procedimento de acesso ao menu deve ser realizado dentro de um intervalo de tempo limitado.

Depois de ter ligado o dispositivo à rede elétrica doméstica, se não conseguir aceder ao menu dentro do tempo previsto, deve desligar e voltar a ligar o dispositivo à rede elétrica doméstica.

Para configurar o produto, proceda da seguinte forma:

**1.** Ligue a placa de cozinha à rede elétrica doméstica.

**2.** Pressione sem soltar a tecla **Pausa (2)** depois, em sequência, da esquerda para a direita, pressione as teclas **+** **(5)** dos indicadores de cozedura **A-B-C-D**, a cada pressão da tecla **+** **(5)** é emitido um sinal acústico curto. Uma vez pressionadas todas as teclas dos indicadores, pode soltar a tecla **Pausa (2)**.

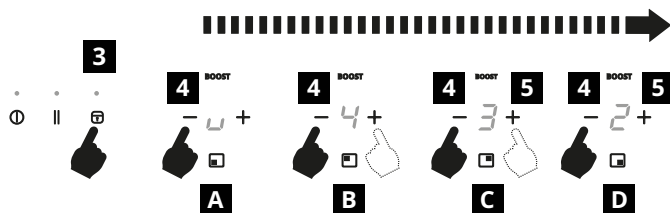
**3.** No visor da zona de cozedura **(A)** aparece um **"C"** e no visor da zona de cozedura **(B)** aparece um **"0"**, pressione a tecla **+** **(5)** da zona de cozedura **(B)** até que apareça, no visor da zona de cozedura **(B)**, um **"7"**.

**4.** Neste momento, entra no menu para definir a potência com base na carga da sua rede doméstica. Pressione a tecla **+** **(5)** da zona de cozedura **(C)** no visor, é exibido um **"0"**, continue a pressionar enquanto não chegar ao valor desejado. Para ajustar os valores de potência de **"0"** a **"6"** (veja a tabela abaixo) pressionando as teclas **+** **(5)** ou **-** **(4)**.

**5.** Para confirmar, pressione a tecla **Pausa (2)** durante 2 segundos.

Código	Potência máxima em Watts
0	7400 W
1	6000 W
2	5000 W
3	4000 W
4	3500 W
5	3000 W
6	2500 W

**Personalização do menu do utilizador**



Para configurar o produto, faça as seguintes operações:

**1.** Ligue a placa de cozinha à rede elétrica doméstica.

**2.** Pressione sem soltar a tecla **Bloqueio (3)** depois, em sequência, da **esquerda para a direita**, pressione as teclas **- (4)** dos indicadores de cozedura **A-B-C-D**, a cada pressão da tecla **- (4)**, é emitido um sinal acústico curto. Uma vez pressionadas todas as teclas dos indicadores, pode soltar a tecla **Bloqueio (3)**.

**3.** No visor da zona de cozedura **(A)** aparece um **"U"** e no visor da zona de cozedura **(B)** aparecerá um número que vai de **"0"** a **"4"** que indica o código do menu (veja a tabela abaixo).

**4.** Para ajustar ou alterar o código do menu, utilize as teclas **+** **(5)** ou **-** **(4)** da zona de cozedura **(B)**.

**5.** Para ajustar os valores do menu, utilize as teclas **+** **(5)** ou **-** **(4)** da zona de cozedura **(C)**.

**6.** Para confirmar, pressione a tecla **Bloqueio (3)** durante 2 segundos.

Código do menu	Descrição	Valor
U0	Menu de definição dos Filtros	0 - Off (Desligado) 1 - Apenas filtro de carvões ativos 2 - Apenas filtro de gordura 3 - Ambos os filtros ativos (Padrão)
U1	Menu de gestão de volume da campainha.	0 - Off (Desligado) 1 - Baixo 2 - Médio 3 - Alto (Padrão) Atenção! Alguns sons não podem ser desabilitados, portanto, com a definição 0, serão reproduzidos a Baixo volume).
U2	Modo automático do aspirador on/off	0 - Função não habilitada ao acendimento. 1 - Função habilitada ao acendimento (Padrão)
U3	Função de segurança das crianças no acendimento	0 - Função não habilitada ao acendimento (Padrão) 1 - Função habilitada ao acendimento.

U4	Menu de duração do Temporizador	0 - 60 segundos 1 - 30 segundos (Padrão) 2 - 10 segundos 3 - 0 segundos
----	---------------------------------	--

## Utilização diária

### A saber antes de começar


Todas as funções desta placa de cozedura foram projetadas para respeitar as mais rigorosas normas de segurança.

### Por este motivo:

- Algumas funções não se ativam ou desativam automaticamente, na ausência das painelas sobre as bocas ou quando as painelas estão mal posicionadas.
- Noutros casos, as funções ativadas são desativadas automaticamente após alguns segundos quando a função selecionada requer uma definição adicional que não é dada (por ex.: "Ligar a placa de cozinha" sem "Selecionar a zona de cozedura" e o "Nível de potência", ou a "Função de bloqueio" ou o "Temporizador").

Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

**Atenção!** No caso (por exemplo) de utilização prolongada, o desligamento da zona de cozedura pode não ser imediato porque está na fase de arrefecimento; no visor das zonas de cozedura aparece o

símbolo  a indicar que se está nesta fase. Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

### Display da zona de cozedura

nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Função	Valor
Zona de cozedura ligada	
Nível de potência (Power Level)	1..9-P
Indicador de calor residual (Residual Heat Indicator)	
Bloqueio de segurança (Cleaning Mode - Child Lock)	
Indicador de ausência de painelas (No Pot indicator)	
Função Pausa	

### Ativação segura (Safe Activation).

O produto ativa-se apenas com a existência de painelas sobre as zonas de cozedura: o processo de aquecimento não se inicia ou interrompe no caso de ausência ou remoção das painelas. Se a panela for removida durante o funcionamento, ou se for utilizada uma panela não adaptada ao visor ao lado do gráfico de barras pisca com o símbolo



### Paragem de segurança (Safety Shut Down).

Por motivos de segurança, cada zona de cozedura tem um tempo máximo de funcionamento que depende do nível de potência configurado.


Nível de cozedura	Duração máxima (min)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90

### Desligamento automático (Automatic Switch Off).

O desligamento automático ocorre nas condições em que o produto está aceso, mas não há mais nenhuma função ativa.

### Indicador de calor residual (Residual Heat Indicator).

O indicador de calor residual é uma função de segurança para assinalar que a superfície da zona de cozedura ainda está a uma temperatura igual ou superior a 45 °C e por conseguinte pode causar, queimaduras no contacto com as mãos nuas. O visor da zona de cozedura

correspondente indica .

### - Funcionamento da placa de cozinha

Nota: Para ativar qualquer função, deve primeiro ativar a zona desejada.

### - Nível de potência (Power Level)

A placa de cozinha está equipada com 9 níveis de potência.

Para ajustar o nível de potência desejado, seleccione as teclas + (5) ou - (4).

### - Acendimento (1)

Pressione a tecla **On/Off (1)** a Placa de cozinha e o Aspirador acendem-se, em todos os visores (**A-B-C-D**) aparecerão **0** fixos durante cerca de 20 segundos. Se nenhuma operação for realizada dentro deste tempo, a placa de cozinha desliga-se.

- Seleccione a zona de cozedura desejada e defina o nível de potência através das teclas + (5) e - (4).

- Se o nível de potência estiver definido para **0** ao seleccionar a tecla - (4), passa directamente para **9**.

- Se o nível de potência estiver definido para **9** ao seleccionar a tecla + (5), passa directamente para **0**.

- Ao manter pressionado + (5) ou - (4) aumenta/diminui rapidamente o nível de potência, parando quando atinge **0** ou **9**.

Para desligar a zona de cozedura, pressione simultaneamente durante 1 segundo as teclas + (5) e - (4).

### - Power Booster (11)

O produto está equipado com um sistema **Booster** que permite acelerar os tempos de cozedura, aplicando uma potência superior à nominal num espaço de tempo definido.

- Para acioná-lo, acenda a zona de cozedura afetada e pressione a tecla **Booster (11)** no visor, será visualizada a letra **P**.

- A função **Booster** estará ativa durante 5 minutos, ao final da qual a cozedura continuará no nível **9**.

- Desativa a função ao pressionar + (5) ou - (4) ou "Booster".

O **Booster** pode não ser ativado em caso de temperatura excessivamente alta.

### - Dispositivos de segurança (bloqueio (3))

A tecla de bloqueio **(3)** impede o funcionamento involuntário da placa de cozinha e do aspirador.

Pode ser ativado quando for necessário limpar a superfície da placa de cozinha durante a cozedura (**Cleaning Mode**) ou para impedir o acesso à placa de cozinha/aspirador, por parte das crianças ou pessoas que necessitem de supervisão (**Child Lock**).

- A placa de cozinha pode ser acesa mas não pode selecionar nenhuma zona de cozedura.

- O dispositivo de segurança de bloqueio **(3)** é mantido na memória mesmo quando desliga a placa de cozinha ou se a alimentação elétrica for interrompida, esta função é ativada apenas para a segurança das crianças (**Child Lock**).

- Se a placa de cozinha estiver acesa e o dispositivo de segurança de bloqueio estiver ativo, a tecla **ON/OFF** funciona da mesma forma.

### - Modo de Limpeza **(3) (Cleaning Mode)**

Bloqueia as definições da placa de cozinha e do aspirador, para evitar adulterações acidentais, **deixando as funções já definidas ativas**.

- Para ativar a função, pressione a tecla de bloqueio **(3)**, acende-se o LED correspondente à tecla seguido de um sinal acústico.

- Nos visores das zonas de cozedura é exibida a inscrição "L" durante 4 segundos.

Se uma ou mais zonas ainda estiverem quentes, as letras "H" e "L" alternar-se-ão nos respetivos visores.

- Para desativar a função pressione a tecla **(3)**, durante 2 segundos, ouve-se um sinal acústico e o LED correspondente desliga-se.

### - Segurança das crianças **(3) (Child Lock)**.

**Bloqueia todas as funções não ativas** e evita o funcionamento involuntário da placa de cozinha/aspirador através do seguinte procedimento:

- acenda a placa de cozinha (se estiver desligada) selecionando a tecla "**On/Off**" **(1)**.

- Pressione a tecla de bloqueio **(3)** durante 4 segundos, acende-se o LED correspondente à tecla seguido de um sinal acústico.

- Nos visores das zonas de cozedura é exibida a palavra "L", esta indica que a função está ativa.

Se uma ou mais zonas ainda estiverem quentes, as letras "H" e "L" alternar-se-ão nos respetivos visores.

- Para desativar a função pressione a tecla **(3)**, durante 4 segundos, o "L" já não é exibido no visor, o LED da tecla desliga seguido de um sinal acústico.

### - Função de Pausa **(2)**

Esta função permite-lhe meter em **pausa** qualquer função ativa na placa de cozinha, reduzindo a potência disponível na(s) zona(s) de cozedura para o nível 1. Para ativá-la, pressione a tecla **(2)**, no visor da placa de cozinha será exibido o

símbolo ' ' , este indica que a função está ativa.

Com a função de pausa definida, os temporizadores ativos continuarão a funcionar.

Se a função de pausa **(2)** não for desativada dentro de 10 minutos, a placa de cozinha desliga-se automaticamente.

Para desativar a função, pressione novamente a tecla de **pausa (2)**.

Uma vez desativada a pausa, a zona de cozedura volta a funcionar com o nível selecionado anteriormente.

Cada operação será acompanhada por um sinal acústico de "BIPE".

**- Temporizador (15)**

Esta função permite estabelecer o tempo (de 1 a 99 minutos) para o desligamento automático da zona de cozedura selecionada.

O temporizador pode ser ativado em todas as zonas de cozedura.

- Ao pressionar a tecla do temporizador (15), percorrem-se no sentido horário os temporizadores das 4 zonas de cozedura **A1-B1-C1-D1**; as zonas de cozedura são indicadas pelo LED correspondente (17).

- Utilize as teclas + (16) e - (14) para ajustar o tempo de desligamento da zona de cozedura, aguarde 5 segundos ou pressione a tecla do temporizador (15) para confirmar.

- Os minutos restantes serão exibidos no visor do temporizador.

- Pode definir vários temporizadores, mesmo que seja exibido apenas o que está mais perto do final.

Para verificar o tempo restante de cada zona de cozedura, pressione a tecla (15).

- Quando o temporizador terminar, será emitido um som e a respetiva zona de cozedura será desligada.

**- Funcionamento do aspirador (6)**

Para ativar o aspirador, a placa de cozinha deve estar acesa.

LED (17) aceso a função está ativa.

LED (17) desligado a função está desativada.

- Tecla (7) de modo automático On/Off, a velocidade da ventoinha aumenta ou diminui dependendo da temperatura da placa de cozinha e do consumo de energia.

- Tecla (8) On/Off do Aspirador e da Primeira velocidade.

- Tecla (9) On/Off do Aspirador e da Segunda velocidade.

- Tecla (10) On/Off do Aspirador e da Terceira velocidade.

- Tecla (11) Booster (dura 5 min e depois volta à velocidade definida anteriormente).

**Atenção!** No final da cozedura, pressionando a tecla On/Off, o aspirador continua a funcionar por mais 5 min. na primeira velocidade, o LED pisca até ao final do tempo, após o qual o aspirador desliga-se.

**- Indicador de saturação do filtro de gordura (12)**

Quando o LED se acender, é necessário realizar a manutenção do filtro de gordura.

- Para a redefinição, pressione sem soltar as teclas 7-8 durante 3 segundos, os LED das teclas 7-8 piscam, o sinal acústico confirma a redefinição (os LED 12-7-8 desligam-se).

**- Indicador de saturação do filtro de carvão (13)**

Quando o LED se acender, é necessário realizar a manutenção do filtro de carvão.

- Para a redefinição, pressione sem soltar as teclas 7-9 durante 3 segundos, os LED das teclas 7-9 piscam, o sinal acústico confirma a redefinição (os LED 13-7-9 desligam-se).



## Função de gestão da potência

Este produto está equipado com uma função de gestão da potência por controlo eletrónico.

Esta função controla o fornecimento da potência máxima entre as zonas de cozedura utilizadas, otimizando a distribuição da potência e evitando situações de sobrecarga do sistema.

**A placa de cozinha no nível máximo de potência**, a função reparte a potência entre as zonas de cozedura utilizadas e reduz automaticamente a potência das outras zonas de cozedura, se necessário (ao último comando é atribuída à prioridade mais alta).

**Placa de cozinha com limitação de potência**, a função reparte a potência entre as zonas de cozedura, evitando que a potência das outras zonas de cozedura seja definida de forma a ultrapassar o limite (para aumentar a potência de uma determinada zona de cozedura, é necessário reduzir manualmente a nível de potência definido para as outras).

### Exemplo:

Se para a zona de cozedura **A** for selecionado o nível de potência adicional BOOST, a zona de cozedura **B** não poderá exceder simultaneamente o nível de potência 9 e será automaticamente limitada.

**Tabela de cozedura**


Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização (baseada na experiência e nos hábitos de cozedura)
<b>Máx. potência</b>	<b>P</b>	Aquecer rapidamente	aumentar a temperatura dos alimentos por um curto período de tempo até ferver rapidamente, em caso de água, ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
	<b>8 - 9</b>	Fritar - ferver	gratinar, começar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
<b>Potência alta</b>	<b>7 - 9</b>	Gratinar - refogar - ferver - grelhar	refogar, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período, 5 a 10 minutos)
	<b>6 - 7</b>	Gratinar - cozer - estufar - refogar - grelhar	refogar, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um curto período, 10 a 20 minutos), pré-aquecer acessórios
<b>Potência média</b>	<b>4 - 5</b>	Cozinhar - estufar - refogar - grelhar	estufar, manter fervuras delicadas, cozer (durante muito tempo), amanteigar a massa
	<b>3 - 4</b>	Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), amanteigar a massa
	<b>2 - 3</b>	Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (volumes inferiores a um litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex., água, vinho, caldo, leite)
<b>Potência Baixa</b>	<b>1 - 2</b>	Fundir - descongelar - manter quente - amanteigar	derreter a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, descongelar pequenos produtos
	<b>1</b>	Fundir - descongelar - manter quente - amanteigar	manter aquecidas pequenas porções de comida recém-cozidas ou manter os pratos à temperatura de servir e amanteigar os risotos
<b>OFF</b>	<b>0</b>	Superfície de apoio	Placa de cozinha na posição de pausa ou desligada (possível presença de calor residual desde o final da cozedura, sinalizado por H-L-O)

## Instruções de utilização das painelas

### Quais as painelas a utilizar

Utilize apenas painelas com o fundo de material ferromagnético adequado para a utilização em placas de cozinha por indução:

- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (ainda que não totalmente)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou fundo com chapa ferromagnética.

Para determinar a adequação de uma painela, verifique se existe o símbolo  (geralmente estampado no fundo). Também pode aproximar um íman ao fundo da painela. Se permanecer agarrado, significa que a painela pode ser utilizada numa placa de cozinha por indução.

Para garantir uma eficiência ideal, utilize sempre painelas e frigideiras de fundo plano capaz de distribuir o calor uniformemente. Um fundo não perfeitamente plano pode influir na condução da potência e do calor.

### Como utilizar as painelas

Diâmetro mínimo da painela, para as diferentes zonas de cozedura. Para garantir que a placa de cozinha funciona corretamente, a painela deve cobrir um ou mais dos pontos de referência indicados na superfície da placa de cozinha e deve ter um diâmetro mínimo adequado. Utilize sempre a zona de cozedura que melhor corresponda ao diâmetro do fundo da painela.

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo da painela	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Traseira esquerda	120 mm	220 mm
Dianteira esquerda	110 mm	160 mm
Traseira direita	120 mm	220 mm
Dianteira direita	110 mm	160 mm

### Painelas/frigideiras vazias ou com fundo fino

Não utilize painelas/frigideiras vazias ou com fundo fino na placa de cozinha, pois não permitiria controlar a temperatura ou apagar automaticamente a zona de cozedura se a temperatura for muito alta, com o risco de danificar a painela ou a superfície da placa de cozinha. Se isto acontecer, não toque em nada e aguarde que todos os componentes se arrefeçam. Se aparecer uma mensagem de erro, consulte a secção "Guia para a resolução de problemas".

### Conselhos/sugestões

Ruídos durante o funcionamento, quando ativar uma zona de cozedura, poderá ouvir um breve zumbido. Este fenómeno é típico das zonas de cozedura em vitrocerâmica e não influi nem no funcionamento nem na vida útil do equipamento. O ruído pode depender da painela utilizada. Na presença de uma forte perturbação, pode ser útil substituir a painela.

### Ruídos normais da placa de cozinha por indução

A tecnologia por indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos para gerar calor diretamente no fundo das panelas. As panelas e as frigideiras podem dar origem a ruídos ou vibrações, dependendo de como foram produzidas. Estes ruídos podem ser descritos da seguinte maneira:

**Ligeiro zumbido (como o de um transformador)**

Este ruído ocorre quando a temperatura de cozedura é elevada. Depende da quantidade de energia transferida da placa de cozinha para a panela. O ruído cessa ou atenua-se quando se reduz o nível de calor.

**Assobio ligeiro**

Este ruído ocorre quando o recipiente de cozedura está vazio. O ruído cessa quando verte líquidos ou alimentos no recipiente.

**Estalido**

Este ruído ocorre quando a panela é composta por várias camadas sobrepostas. É causado pelas vibrações das superfícies formadas por diversos materiais em contacto entre si. O ruído é produzido pela panela e pode variar dependendo da quantidade de alimento ou de líquidos e do método de cozedura (por exemplo, fervura, cozedura em lume brando, fritura).

**Assobio forte**

Este ruído ocorre quando a panela é composta por materiais diferentes, estratificados uns sobre os outros, e quando é utilizada na placa de cozinha à potência máxima e também sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou atenua-se quando se reduz o nível de calor.

**Estes ruídos são normais**

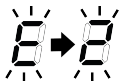
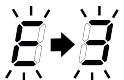
**Ruídos da ventoinha**

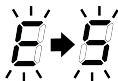
Para o funcionamento correto do sistema eletrónico, é necessário ajustar a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa está equipada com uma ventoinha de arrefecimento que é ativada para reduzir e ajustar a temperatura do sistema eletrónico. A ventoinha pode continuar a funcionar mesmo após o desligamento da placa de cozinha, se a temperatura detetada ainda for demasiado alta.

**Ruídos rítmicos, semelhantes aos dos ponteiros de um relógio.**

Este ruído verifica-se apenas quando pelo menos três zonas de cozedura estão a funcionar e desaparece ou atenua-se quando duas são desligadas. Estes ruídos, descritos como fenómenos normais da tecnologia por indução, não devem ser considerados defeitos.

**Resolução dos problemas**

Código informativo	Descrição	Causas possíveis	Solução
	A zona de comandos desliga-se a temperaturas muito elevadas	A temperatura interna das peças eletrónicas é muito alta	Aguarde que a placa arrefeça antes de reutilizá-la
	Recipiente não adequado	Perda das propriedades magnéticas	Remover a panela

	<p>Problemas de comunicação entre a interface do utilizador e o módulo de indução</p>	<p>Não chega corrente elétrica ao módulo; o cabo de alimentação não foi ligado corretamente ou é defeituoso</p>	<p>Desligar a placa da rede elétrica e verificar a ligação</p>
<p><b>Para todos os outros avisos de erro</b></p>	<p>Contactar o serviço de assistência técnica e comunicar o código do erro</p>		

Antes de contactar o departamento de assistência técnica, verifique se o problema não pode ser resolvido por si de acordo com os passos descritos em "Resolução de problemas".

Se, apesar de todas as verificações, a placa não funcionar e o problema detetado persistir, contacte o Centro de Assistência Técnica.

Comunique:

- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S / N)

Estas últimas informações podem ser encontradas na placa de características localizada no aparelho e / ou na embalagem.

**Atenção! Nunca utilize técnicos não autorizados e recuse sempre a instalação de peças sobressalentes não genuínas.**

## Dados técnicos

Dados técnicos do exaustor de placa de cozinha			
		Unidade	Valor
Modelo de identificação			<b>TACKNAN 00607287</b>
Tipo de produto			ENCASTRE
Dimensões	Largura	mm	800
	Profundidade	mm	515
	Altura	mm	255
Caudal de ar máx.* - Instalação de aspiração		m <sup>3</sup> /h	480
Ruído máx.* - Instalação de aspiração			61
Caudal de ar máx.* - Instalação filtrante**			380
Ruído máx.* - Instalação filtrante**			68
Potência nominal do aspirador		W	160
Potência nominal da placa de cozinha		W	7240
Potência total máxima		W	7400
Consumo de energia	Off Mode	Wh	0,49

	Stand By	Wh	N/A
Peso do produto		Kg	17,2
<b>Eficiência energética do aspirador</b>			
<b>Informações sobre o produto em conformidade com o regulamento da Comissão (UE) nº 65/2014</b>			
Nome do fornecedor	<b>IKEA</b>	<b>IKEA</b>	
Consumo de energia anual - AEC	KWh/ano		34,5
Classe de eficiência energética			A
Eficiência fluidodinâmica FDE	%		29
Classe de eficiência fluidodinâmica			A
Eficiência de filtração de gorduras - GFE	%		85,1
Classe de eficiência de filtração das gorduras			B
Caudal de ar mínimo (potência normal)	m <sup>3</sup> /h		205
Caudal de ar máximo (potência normal)	m <sup>3</sup> /h		480
Definição do caudal de ar no modo boost	m <sup>3</sup> /h		590
Nível de potência sonora ponderado A das emissões sonoras à velocidade mínima	dBA		44
Nível de potência sonora ponderado A das emissões sonoras à velocidade máxima	dBA		61
Nível de potência sonora ponderado A das emissões sonoras no modo boost	dBA		66
Consumo de energia no modo off-P0	W		0,49
Consumo de energia no modo standby-PS	W		N/A
<b>Informações sobre o produto em conformidade com o regulamento da Comissão (UE) nº 66/2014</b>			
Fator de aumento ao longo do tempo - f			1
Índice de eficiência energética - EEI			51,3
Caudal de ar medido no ponto de eficiência máxima - QBEP	m <sup>3</sup> /h		290
Pressão do ar medida no ponto de eficiência máxima - PBEP	Pa		340
Caudal de ar máximo - Qmax	m <sup>3</sup> /h		480
Consumo de energia elétrica no ponto de eficiência máxima - WBEP	W		94,5
<b>Eficiência energética da placa de cozinha</b>			
<b>Informações sobre o produto de acordo com a Diretiva da UE n.º 66/2014</b>	<b>Unidade</b>	<b>Valor</b>	

Modelo de identificação			<b>TACKNAN 00607287</b>
Tipo de produto			Indução
Número de zonas de cozedura			4
Tecnologia de cozedura			Indução
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Dianteiro Esquerdo Traseiro Esquerdo Dianteiro Direito Traseiro Direito	mm	160 220 160 220
Consumo de energia por zona de cozedura (cozedura elétrica CE)	Dianteiro Esquerdo Traseiro Esquerdo Dianteiro Direito Traseiro Direito	Wh/Kg	184,4 173,4 183,0 172,8
Consumo total de energia		Wh/Kg	178,4

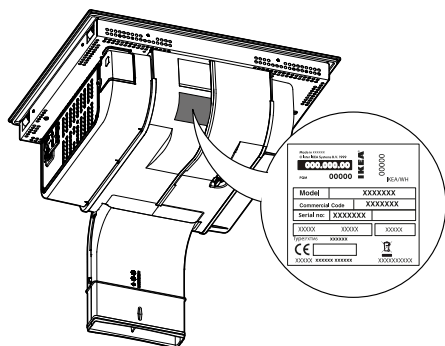
\*Velocidade máxima (excluído o Boost)

\*\* Instalação filtrante - Valor do fluxo de ar da instalação filtrante completa com kit filtrante NYTTIG 806-231-27 para placa de cozinha

EN 60350-2 - Aparelhos elétricos para cozinhar - Parte 2: Placas de cozinha - Métodos de medição do desempenho

<b>Informações sobre o produto para o consumo de energia e o tempo máximo para atingir o modo de baixa potência aplicável</b>	<b>Unidade</b>	<b>Valor</b>
Consumo de potência no modo desligado	W	0,5
Tempo máximo necessário para que o dispositivo alcance automaticamente o modo de baixa potência aplicável	Min	3

Os dados técnicos e o número de série são referidos na placa colocada no lado interno do aparelho.



## Fabricante

Ikea of Sweden AB-SE-343 81 Älmhult,  
Suécia



## GARANTIA IKEA

### Qual é a duração da garantia IKEA?

Esta garantia é válida por 5 anos a partir da data de compra/entrega do seu eletrodoméstico numa loja IKEA. É necessário apresentar o recibo original como documento comprovativo da compra. Quaisquer intervenções de assistência efetuadas durante a garantia não prolongarão a sua validade.

### Quem presta o serviço?

O serviço de assistência selecionado e autorizado pela IKEA prestará o serviço através da sua rede de Parceiros de Assistência autorizados.

### O que é que cobre esta garantia?

A garantia cobre os defeitos do eletrodoméstico causados por vícios de fabricação (defeito funcional), a partir da data de compra/entrega do eletrodoméstico. Esta garantia é aplicável apenas para a utilização doméstica. As exceções estão descritas no item "O que é que não está coberto pela garantia?". No período de validade da garantia, os custos de reparação

(peças sobresselentes, mão de obra e viagens do pessoal técnico) serão suportadas

pelo serviço de assistência, ficando assente que o acesso ao equipamento para intervenção de reparação não acarrete despesas específicas. Estas condições estão conformes às diretivas da UE (N.º 99/44 / CE) e às normas locais. Os componentes substituídos tornam-se propriedade da IKEA.

### Como intervirá a IKEA para resolver o problema?

O serviço de assistência encarregado pela IKEA para a execução do serviço examinará o produto e decidirá, a seu exclusivo critério, se o mesmo se enquadra na cobertura da garantia. O Serviço de Assistência da IKEA ou o seu Parceiro de Assistência autorizado

através dos respetivos Centros de Assistência, a seu exclusivo critério, reparará o produto defeituoso ou tratará de o substituir por um produto igual ou de valor igual.

### O que é que não está coberto pela garantia?

- Desgaste normal
- Danos causados deliberadamente, danos causados pela falta de cumprimento das instruções de funcionamento, pela instalação incorreta ou no seguimento de ligação a uma tensão errada. Danos provocados por reações químicas ou eletroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados pela água, incluindo os danos causados pela presença excessiva de calcário nas tubagens de água. Danos causados por eventos atmosféricos e naturais.
- Peças consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Danos em peças não funcionais e decorativas que não influem na utilização normal do eletrodoméstico, incluindo arranhões e diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por corpos ou substâncias estranhas e danos causados pela limpeza ou eliminação de obstruções de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas do detergente.
- Danos nos seguintes componentes: placa vitrocerâmica, acessórios, cestos de talheres e louças, tubos de alimentação e drenagem, juntas de vedação, lâmpadas e tampas de lâmpadas, grelhas, manípulos, revestimento e partes do revestimento. A menos que se possa provar que tais danos foram causados por erros de fabrico.

- Casos nos quais não sejam detetados defeitos funcionais durante a visita de um técnico.
- Reparações não realizadas pelo nosso Serviço de Assistência autorizado e/ou por um Parceiro de Assistência contratual autorizado ou no caso de utilização de peças sobresselentes não originais.
- Reparações causadas por uma instalação incorreta ou não conforme com as especificações.
- Casos de utilização imprópria e/ou não doméstica do aparelho, por ex. utilização profissional.
- Danos de transporte. Quando for o cliente a transportar o produto para a sua habitação ou para outra morada, a IKEA não é responsável por quaisquer danos que possam verificar-se durante o transporte. Em compensação, quando for a IKEA a efetuar o transporte do produto para a morada do cliente, quaisquer danos ocorridos no produto durante a entrega serão cobertos pela IKEA.
- Custos inerentes à primeira instalação do eletrodoméstico da IKEA. No entanto, quando um fornecedor de serviços da IKEA ou um seu parceiro autorizado repare ou substitua o aparelho nos termos desta garantia, o fornecedor ou parceiro autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho em substituição, se necessário. Estas restrições não valem para intervenções regulares realizadas por pessoal técnico qualificado com peças sobresselentes originais para adaptar o aparelho às disposições técnicas de segurança de um outro país da UE.

**Aplicação das leis nacionais**

O cliente é titular dos direitos previstos no Decreto Legislativo n.º 206/2005 e esta garantia da IKEA de 5 (cinco) anos deixa inalterados esses direitos que respondem ou ampliam os direitos

mínimos legais de cada país em termos de garantia. Tais condições todavia não limitam de forma alguma os direitos do consumidor conforme definidos pelas leis locais.

**Área de validade**

Para os eletrodomésticos adquiridos num país da UE e levados para outro país da UE, os serviços serão prestados com base nas condições de garantia aplicáveis no novo país. A obrigação de prestar o serviço com base nas condições da garantia só existe se o eletrodoméstico estiver conforme e for instalado de acordo com:

- as especificações técnicas do país em que é solicitada a aplicação da garantia;
- as informações de segurança contidas nas Instruções de montagem e no Manual do utilizador.

**O serviço ASSISTÊNCIA dedicado aos aparelhos da IKEA**

Não hesite em contactar o Centro de Assistência Autorizado encarregado pela IKEA para:

- solicitar assistência técnica no período de garantia
- solicitar informações sobre o funcionamento dos eletrodomésticos da IKEA.

Para garantir-lhe o melhor serviço, leia atentamente as instruções de montagem e/ou o manual de instruções do produto antes de nos contactar.

**Como contactar-nos se precisar de assistência**



Contacte o número do centro de assistência da IKEA referido na última página deste manual.

**i** A fim de lhe garantir um serviço mais rápido, sugerimos-lhe que utilize os números de telefone constantes neste manual. Consulte sempre os números indicados no manual do equipamento para o qual precise de assistência. Sugerimos-lhe que tenha sempre à disposição o código IKEA (8 dígitos) e o código de 12 dígitos constantes na etiqueta do seu produto.

**i** **GUARDE O DOCUMENTO DE COMPRA/ENTREGA!**

É a prova da sua compra e é necessário exibi-lo para que a garantia seja válida. No recibo são mostrados também o nome e o código do artigo da IKEA (8 dígitos) para cada equipamento comprado.

**Precisa de ajuda adicional?**

Para qualquer informação não relativa à assistência, consulte o Serviço ao Cliente do ponto de venda da IKEA de referência. Leia atentamente a documentação técnica relativa ao eletrodoméstico antes de nos contactar.

# BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311  
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif  
Openingstijd: Maandag - Vrijdag 8.00 - 20.00  
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00  
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

# БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер: 02 4003536  
Тарифа: Локална тарифа  
Работно време: понеделник - петък 8.00 - 20.00

# ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo: 225376400  
Sazba: Místní sazba  
Pracovní doba: Pondělí - Pátek 8.00 - 20.00

# DANMARK

Telefonnummer: 70150909  
Takst: Lokal takst  
Åbningstid: Mandag - fredag 9.00 - 20.00  
Lørdag 9.00 - 18.00  
(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)

# DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer: 06929993602  
Tarif: Ortstarif  
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

# ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός: 2109696497  
Χρέωση: Τοπική χρέωση  
Ωρες λειτουργίας: Δευτέρα - Παρασκευή 8.00 - 20.00

# ESPAÑA

Teléfono: 913754126 (España Continental)  
Tarifa: Tarifa local  
Horario: Lunes - Viernes 8.00 - 20.00

# EESTI

<http://www.ikea.com>

# FRANCE

Numéro de téléphone: 0170480513  
Tarif: Prix d'un appel local  
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 9.00 - 21.00

# HRVATSKA

Broj telefona: 0800 3636  
Tarifa: Localna tarifa  
Radno vrijeme: Ponedjeljak - Petak 8.00 - 20.00

# ÍSLAND

Símanúmer: 5852409  
Kostnaður við símtal: Almennt mínútuverð  
Opnunartími: Mánudaga - Föstudaga 9.00 - 17.00

# ITALIA

Telefono: 0238591334  
Tariffa: Tariffa locale  
Orari d'apertura: Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

# LATVIJA

<http://www.ikea.com>

# LIETUVIŲ

Telefono numeris: (0) 520 511 35  
Skambučio kaina: Vietos mokestis  
Darbo laikas: Nuo pirmadienio iki penktadienio 8.00 - 20.00

# LUXEMBOURG

Numéro de téléphone: 035220882569  
Tarif: Prix d'un appel local  
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 18.00

# MAGYARORSZÁG

Telefon szám: (06-1)-3285308  
Tarifa: Helyi tarifa  
Nyitvatartási idő: Hétfőtől - Péntekig 8.00 - 20.00

# NEDERLAND

Telefoon: 0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA  
0031-50 316 8772 international  
Tarief: Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.  
Openingstijd: Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 21.00  
Zaterdag 9.00 - 21.00  
Zondag / Feestdagen 10.00 - 18.00



156

# NORGE

Telefon nummer: 23500112  
Takst: Lokal takst  
Åpningstider: Mandag - Fredag 8.00 - 20.00

# ÖSTERREICH

Telefon-Nummer: 01360 2771461  
Tarif: Ortstarif  
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

# POLSKA

Numer telefonu: 225844203  
Stawka operatora: Koszt połączenia według taryfy  
Godziny otwarcia: Poniedziałek - Piątek 8.00 - 20.00

# PORTUGAL

Telefone: 213164011  
Tarifa: Tarifa local  
Horario: Segunda - Sexta 9.00 - 21.00

# REPUBLIC OF IRELAND

Phone number: 016590276  
Rate: Local Rate:  
Opening hours: Monday - Friday 8.00 - 20.00

# ROMÂNIA

Număr de telefon: 021 2044888  
Tarif: Tarif local  
Orar: Luni - Vineri 8.00 - 20.00

# РОССИЯ

Телефонный номер: 84957059426  
Стоимость звонка: Местная стоимость звонка  
Время работы: Понедельник - Пятница 9.00 - 21.00  
(Московское время)

# SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345  
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale  
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 7.30-12.00/13.00-17.30  
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 7.30-12.00/13.00-17.30  
Orario d'apertura: Lunedì - Venerdì 7.30-12.00/13.00-17.30

# SLOVENSKO

Telefónne číslo: (02) 50102658  
Cena za hovor: Cena za miestny hovor  
Pracovná doba: Pondelok až piatok 8.00 - 20.00

# SLOVENIJA

<http://www.ikea.com>

# SRBIJA

Broj telefona: 011 7 555 444  
stopa: lokalna kurs  
Radno vreme: Ponedeljak - subota 9.00 - 20.00  
nedelja 9.00 - 18.00

# SUOMI

Puhelinnumero: 0981710374  
Hinta: Yksikköhinta  
Aukioloaika: Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00

# SVERIGE

Telefon nummer: 0775-700 500  
Taxa: Lokal samtal  
Öppet tider: Måndag - Fredag 8.30 - 20.00  
Lördag - Söndag 9.30 - 18.00

# UNITED KINGDOM

Phone number: 02076601517  
Rate: Local rate  
Opening hours: Monday - Friday 8.30am - 6.30pm  
Saturday 8.30am - 5.30pm  
Sunday 9.30am - 3.30pm







