

HDB64623NB

ET Kasutusjuhend | **Pliidiplaat**

2

LT Naudojimo instrukcija | **Kaitlentė**

29



Tere tulemast AEG kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiате:
www.aeg.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	8
4. TOOTE KIRJELDUS.....	13
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	15
6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	19
7. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	22
8. VEAOTSING.....	24
9. TEHNILISED ANDMED.....	26
10. ENERGIATÖHUSUS.....	27
11. JÄÄTMEKÄITLUS.....	28

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.

- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada voluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.

- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Pliidiklaasi purunemisel:
 - sulgege kohe kõik põletid ja mis tahes elektrilised kütteelemendid ning ühendage seade toitevõrgust lahti,
 - ärge puudutage seadme pinda,
 - ärge kasutage seadet.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- Kui seade on ühendatud otse toiteallikaga, tuleb kasutada isoleeritud kontaktidega ja kontaktivahega lülitit. Tuleb tagada täielik lahtiühendamine vastavalt III ülepinge kategoorias täpsustatud tingimustele. Maanduskaabel on sellest välja jäetud.
- Maandusjuhtme paigaldamisel (kui kasutate näiteks isolatsiooniumbrist) veenduge, et juhe ei puutu otseselt vastu selliseid osi, mis võivad minna kuumemaks kui 50 °C üle toatemperatuuri.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

See seade sobib järgmiste turgude puhul:

LV

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi lõikepinnad hermeetikuga, et niiskuse ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks paigaldage seadme alla eralduspaneel.
- Veenduge, et tööpinna ja selle all oleva kapi esiserva vahele jääks 2 mm vaba ventilatsiooniruumi. Garantii ei kata piisava ventilatsiooniruumi puudumisest tingitud kahjustusi.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud, .
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaablil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuumade seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.

- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Gaasiühendus

ETTEVAATUST!

Gaasiballooni kasutamisel hoidke seda alati lamedal horisontaalpinnal (gaasiventil üleväl).

- Kõik gaasiühendused peab teostama kvalifitseeritud tehnik.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et kohaliku ühendusvõrgu tingimused (gaasi tüüp ja rõhk) ning seadme seadistused on omavahel kooskõlas.
- Veenduge, et seadme ümber oleks tagatud õhuringlus.
- Teave gaasivarustuse kohta on kirjas andmeplaadil.
- See seade ei ole ühendatud seadmega, mis põlemissaadusi väljutaks. Veenduge, et ühendate seadme vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Järgige piisava ventilatsiooni nõudeid.

2.4 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

ETTEVAATUST!

Gaasipliidi kasutamise tulemuseks on soojuse, niiskuse ja põlemisproduktide tekkimine ruumis, kuhu see on paigaldatud. Veenduge, et seadme kasutamise ajal oleks köök hästi ventileeritud.

Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni (kui see on olemas) võimsuse suurendamist, täiendavat ventilatsiooni põlemisproduktide ruumist ohutuks väljajuhtimiseks, tagades samal ajal ruumi õhuvahtetuse täiendava ventilatsiooni abil. Enne lisaventilatsiooni paigaldamist konsulteerige kvalifitseeritud spetsialistiga.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esmakordset kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induksiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuuma õli sisse, võib see pritsida.

HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.

- Väga kuumast õlist eralduvad aaurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutata õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange pange kuumat nõukaant pliidi klaaspinna peale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge kunagi jätke sisselülitatud põletit tühja nõuga või ilma nõuta.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Valumalmist, alumiiniumist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.
- Kasutage ainult stabiilseid, sobiva kuju ja läbimõõduga keedunõusid, mis on mõõdetelt põletitest suuremad.
- Jälgige, et kööginõu asetseks täpselt põletite keskel.
- Ärge kasutage liiga suuri nõusid, mis ulatuvad üle seadme servade. See võib köögi tööpinda kahjustada.
- Kasutage ainult seadmega kaasnenud tarvikuid.
- Ärge paigutage põletitele leegihajutajat.
- Ärge laske happelistel vedelikel, näiteks sidrunimahlal pliidi kokkupuutesse sattuda. See võib põhjustada mattide laikude tekkimist.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.

2.5 Puhastus ja hooldus

HOIATUS!

Ärge eemaldage juhtpaneeli küljest mingeid nuppe ega tihendeid. Vastasel korral võib vesi seadmesse sattuda ja seda kahjustada.

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusohut!

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

3. PAIGALDAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles järgmised andmesildil olevad andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Mudel
Tootenumber
(PNC)
Seerianumber

3.2 Integreeritud pliidid

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

3.3 Gaasiühendus

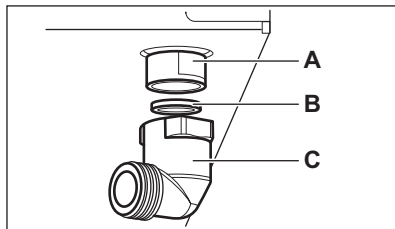
⚠ HOIATUS!

Kvalifitseeritud tehnik peab vastavalt kehtivatele nõuetele ja kohalikele eeskirjadele järgima järgmisi paigaldus-, ühendus- ja hooldusjuhiseid.

Kasutage fikseeritud ühendusi või roostevabast terasest painduvat toru vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Painduvate metalltorude kasutamisel jälgige, et need ei puutuks vastu liikuvaid osi ja et neid ei muljutaks. Samuti olge ettevaatlik, kui pliit pannakse kokku ahjuga.



Veenduge, et seadme gaasivarustuse rõhk vastab ette nähtud rõhuväärtustele. Reguleeritav ühendusdetail kinnitatakse platvormi külge keermega mutriga G 1/2". Õige suuna tagamiseks keerake osad kokku ja pingutage vajadusel teflonteibiga.



- A. Võlli ots keermega
- B. Seadmega kaasnev seib
- C. Seadmega kaasnev painduv toru

⚠ HOIATUS!

Tähtis on, et painduv toru paigaldataks õigesti. Veenduge, et painduv toru on keermestiku otsas. Seejärel paigaldage see pliidi ühendustoru külge. Ebaõige paigaldus võib põhjustada gaasi lekkimist.

⚠ HOIATUS!

Kui paigaldamine on lõppenud, veenduge, et iga toruliitmiku tihend toimib nõuetekohaselt. Kasutage seebilahust, mitte leeki!

3.4 Injektorite asendamine

1. Eemaldage anumatoed.
2. Eemaldage põletite katted ja kroonid.
3. Eemaldage pihustid silmusvõtmega 7 ja asendage need kasutatavate gaasitüüpide jaoks sobivatega (vt tabelit jaotises "Tehnilised andmed").
4. Pange osad uuesti kokku, järgides sama protseduuri vastupidises järjekorras.
5. Kinnitage gaasivarustustoru lähedale uut tüüpi gaasivarustuse silt. Vajaliku sildi leiata seadmega kaasnenud pakendist.

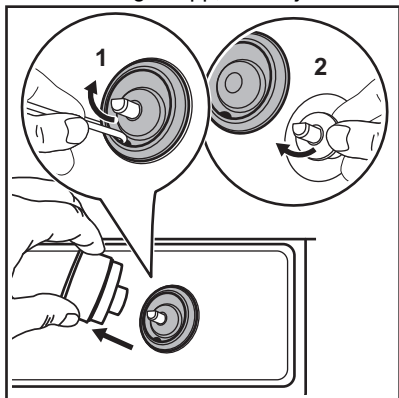
Kui gaasivarustuse rõhk on muutuv või kui see erineb vajalikust survest, tuleb gaasitorule paigaldada sobiv rõhumuundur.

3.5 Minimaalse taseme reguleerimine

Põletite minimaalse taseme reguleerimine.

1. Süüdate põleti.

2. Keerake nupp minimaalsesse asendisse.
3. Eemaldage nupp, tihend ja seib.



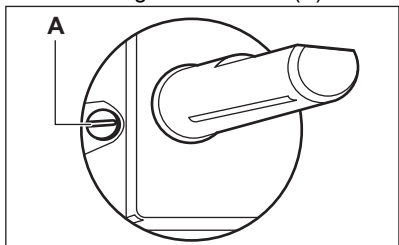
⚠ HOIATUS!

Tegutsege ettevaatlikult, et vältida tihendi kahjustamist. Ärge kasutage eemaldamiseks teravat tööriista.

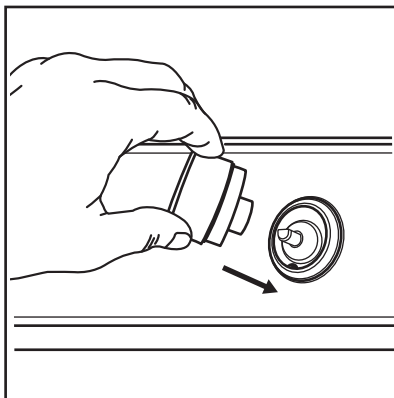
⚠ HOIATUS!

Ärge kasutage pliidiplaadi pinda tihendi tasandamiseks. See võib põhjustada klaaspinna kahjustamist.

4. Reguleerige õhukese kruvikeerajaga mõõdaviigukruvi asendit (A).



5. Asetage seib, tihend ja nupp tagasi oma kohale.



⚠ HOIATUS!

Veenduge, et tihend ja seib oleks täpselt oma algses asendis.

⚠ HOIATUS!

Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalasendist minimaalasendisse.

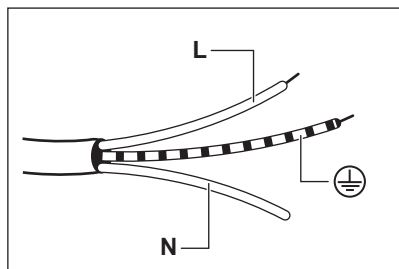
3.6 Elektriühendus

- Veenduge, et nimivõimsus ja andmesildil toodud voolutüüp on kooskõlas kohaliku pingega ja vooluga.
- Selle seadmega kaasneb ka toitejuhe. See peab olema varustatud õige pistikuga, mis suudab taluda andmesildile märgitud koormust. Paigaldage pistik kindlasti õigesse pistikupesasse.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud pörutuskindlat pistikupesast.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Seadet vooluvõrgust lahutades ärge tõmmake toitekaablist. Tõmmates hoidke kinni toitepistikust.
- Kui seade on ühendatud pikendusjuhtme, adapteri või mitmekordse ühendusega, tekib tuleoht. Veenduge, et maandusühendus on kooskõlas kehtivate standardite ja eeskirjadega.
- Ärge laske toitekaablil soojeneda temperatuurini, mis ületab 90°C.

3.7 Ühenduskaabel

Ühenduskaabli vahetamiseks kasutage ainult spetsiaalset kaablit või selle ekvivalenti. Kaabli tüüp on: H05V2V2-F T90.

Veenduge, et kaabli ristlõige vastab pingele ja töötemperatuurile. Kollane/roheline maandusjuhe peab olema ligikaudu 2 cm pikem kui pruun (või must) faasijuhe.



1. Ühendage roheline ja kollane (maandus) juhe kontakti, mis on tähistatud tähega "E" või maandussümboliga  või on värvitud roheliseks ja kollaseks.
2. Ühendage sinine (neutraal) juhe kontakti, mis on tähistatud tähega "N" või värvitud siniseks.
3. Ühendage pruun (faasi-) juhe kontakti, mis on tähistatud tähega "L". See peab alati olema ühendatud elektrivõrgufaasi.

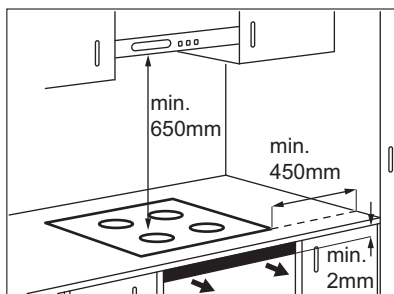
3.8 Tihendi kinnitamine – paigaldamine tööpinnaile

1. Puhastage tööpind väljalõigatud ala ümber.
2. Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber. Ärge seda venitage. Veenduge, et tihendusriba otsad asetsevad pliidi ühe külje keskel.
3. Tihendiriba lõikamisel lisage paar millimeetrit varupikkust.
4. Ühendage tihendiriba otsad.

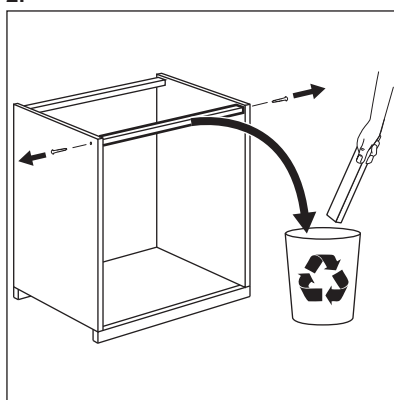
3.9 Monteerimine

PAIGALDAMINE TÖÖPINNALE

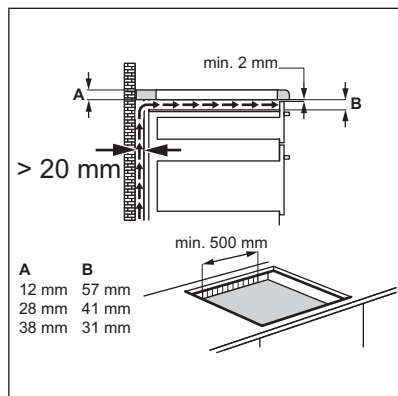
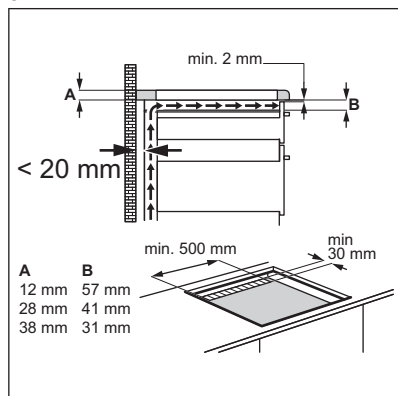
1.



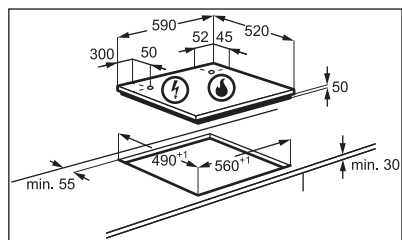
2.



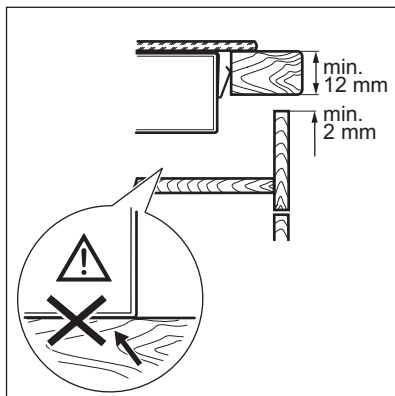
3.



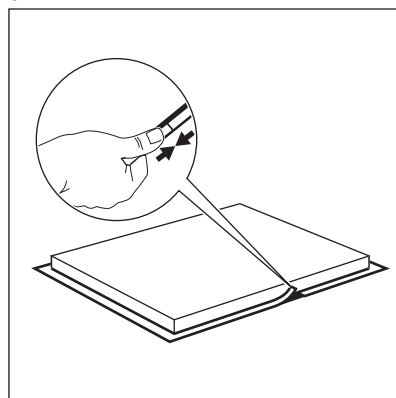
4.



5.



6.

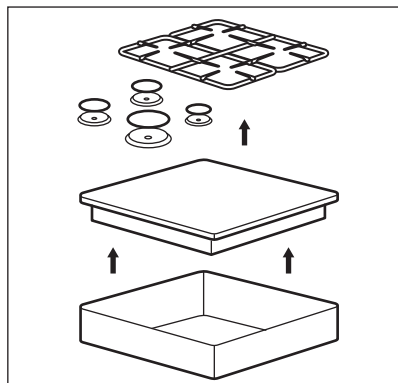


ETTEVAATUST!

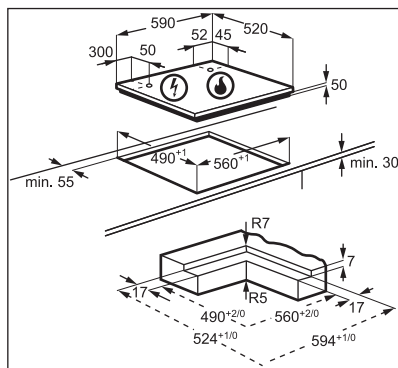
Paigaldage seade ainult tasase pinnaga tööpinna.

INTEGREERITUD PAIGALDAMINE

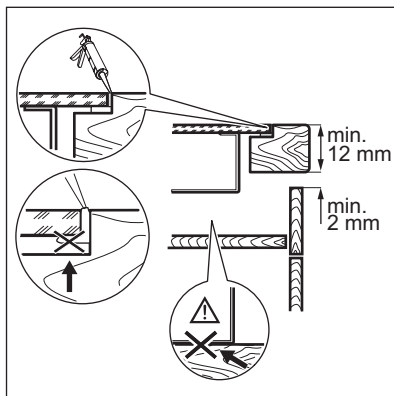
1.



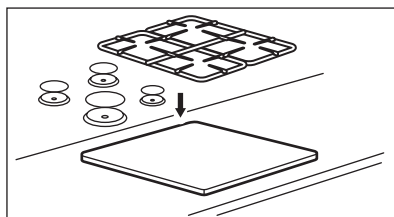
2.



3.



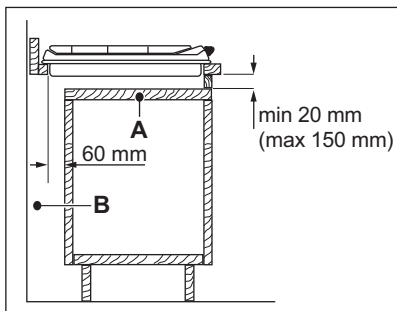
4.



3.10 Paigaldusvõimalused

Uksega köögikapp

Pliidi alla paigaldatavat plaati peab saama kergelt eemaldada ning see peab võimaldama hõlpsat juurdepääsu tehnilise abi vajaduse korral.



- A. Eemaldatav plaat
B. Vaba ruum ühenduste jaoks

Köögikapp koos ahjuga

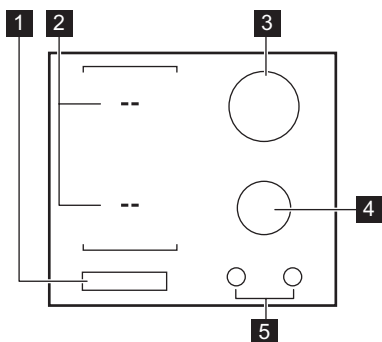
Ohutuse tagamiseks ja ahju hõlpsaks eemaldamiseks köögikapi küljest tuleb pliidi ja ahju elektrihendused paigaldada eraldi.

⚠ ETTEVAATUST!

Seadme põhi võib minna kuumaks. Kui pliidi alla ei paigaldata ahju, tuleb seadme alla paigaldada mittesüttiv eralduspaneel, et tõkestada juurdepääsu altpoolt. Paneeli täpsemat paigutust kirjeldatakse jaotises "Paigaldamine".

4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Pliidipinna skeem



- 1 Juhtpaneel
2 Induktsioonkeeduväljad
3 Ülikiire põleti

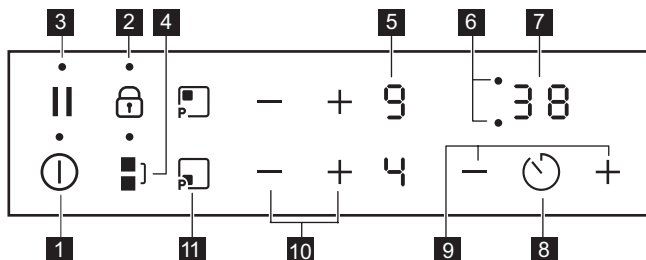
- 4 Poolkiire põleti

- 5 Juhtnupud

4.2 Juhtnupp

Sümbol	Kirjeldus
●	gaasi pealevool puudub/asend "off"
★	süüte asend/maksimaalne gaasivarustus
1	minimaalne gaasivool
1 - 9	võimsustasemed

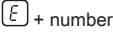
4.3 Juhtpaneeli skeem



Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

Sensorvä- li	Funktsioon	Märkus	
1	①	SISSE / VÄLJA	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	🔒	Lukk /Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3		Peata	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
4	🔗	Bridge	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
5	-	Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
6	-	Keeduväljade taimerindikaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
7	-	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
8	🕒	-	Keeduvälja valimiseks.
9	+ / -	-	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
10	+ / -	-	Soojusastme määramiseks.
11	🔌	PowerBoost	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.

4.4 Kuumusastme näidud

Ekraan	Kirjeldus
	Keeduala inaktiveeritakse.
	Keeduala töötab.
	Paus on sees.
	Automaatne kuumutamine on sees.
	PowerBoost on sees.
	Ilmnes tõrge.
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): jätka toiduvalmistamist / hoi- a soojas / jääkkuumus.
	Lukk / Lapselukk on sees.
	Vale või liiga väike keedunõu või keeduväljal pole keedunõud.
	Automaatne väljalülitus on sees.

4.5 OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator)

⚠ HOIATUS!

☐ / ☐ / ☐ Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusohht jääkuumuse tõttu.

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kööginõude kuumusega.

Indikaatorid lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkuumuse taset:

☐ - jätka valmistamist,

☐ - soojashoidmine,

☐ - jääkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

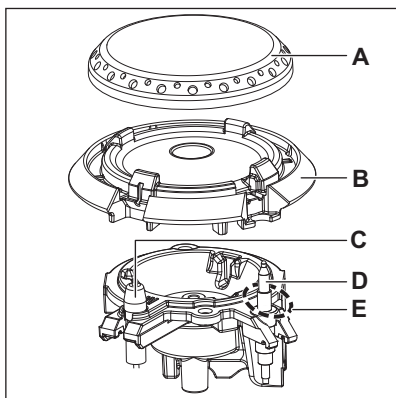
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Gaasipõletid

Põleti ülevaade



- A. Põleti kübar
- B. Põleti kroon
- C. Süüteküünl
- D. Termopaar
- E. Süüteleek

Põleti süütamine



Enne kööginõude pliidile asetamist süüdate alati põleti.



HOIATUS!

Ärge süüdate põletit, kui leegi levitaja on eemaldatud.



HOIATUS!

Olge väga ettevaatlik, kui kasutate köögis lahtist tuld. Tootja ei vastuta selle nõude eiramisest tulenevate tagajärgede eest.

1. Vajutage juhtnupp alla ja keerake seda vastupäeva maksimaalse gaasivarustuse asendisse (☆).
2. Hoidke gaasinuppu allavajutatuna 10 või vähem sekundit. See laseb termopaaril soojeneda. Vastasel juhul gaasivarustus katkestatakse.
3. Kui leek on korrapärane, reguleerige seda.



Kui põleti pärast paari katset ei sütti, siis kontrollige, kas põleti kübar ja kroon on õiges asendis.

HOIATUS!

Ärge hoidke juhtnuppu allavajutatud asendis rohkem kui 15 sekundit. Kui põleti 15 sekundi jooksul ei sütti, vabastage juhtnupp, keerake see väljalülitatud asendisse ja oodake vähemalt 1 minut, enne kui püüate põletit uuesti süüdata.

ETTEVAATUST!

Elektri puudumisel võite põleti süüdata ilma elektriseadmeta; sellisel juhul viige leek põleti lähedale, keerake juhtnupp vastupäeva maksimaalsesse gaasivarustuse asendisse ja vajutage see alla. Hoidke juhtnuppu allavajutatuna 10 või vähem sekundit, et lasta termopaaril soojeneda.



Kui põleti kogemata kustub, keerake juhtnupp väljalülitatud asendisse ja proovige põletit uuesti süüdata vähemalt 1 minuti pärast.



Paigaldamise või volukatkestuse järel voluvarustust uuesti sisse lülitades käivitub sädemegeneraator automaatselt. See on tavaline.

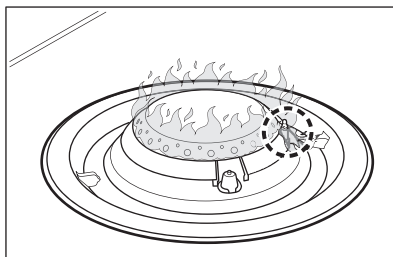


Pliidi komplekti kuulub StepPower. See funktsioon võimaldab teil seada võimsust täpsemalt vahemikus 9–1.

Süüteleek



Termopaari ümbritsev leek on süüteleek. See hoiab ära ootamatu väljalülitumise.



Põleti väljalülitamine

Leegi kinnikeeramiseks keerake nupp väljas- asendisse ●.

HOIATUS!

Enne toidunõude põletilt ära võtmist keerake tuli väiksemaks või lülitage hoopis välja.

5.2 Induktsioonkeeduväljad

Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:

- kõik keeduväljad on välja lülitatud;
 - pärast seadme käivitamist ei määrata kuumusastet;
 - juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
 - pliit muutub liiga kuumaks (nt kui kastrul on tühjaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist laske keeduväljal jahtuda.
 - te kasutate valesid kööginõusid.
- Kuvatakse sümbol  ja keeduala lülitub 2 minuti pärast automaatselt välja.
- te ei pea keeduvälja välja lülitama või kuumusastet muutma; Mõne aja möödudes kuvatakse  ja pliit lülitub välja.

Kuumusastme ja pliidi väljalülitumise aja suhe:

Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub välja
, 1 – 2	6 tundi
3 – 4	5 tundi
5	4 tundi
6 – 9	1,5 tundi

Soojusaste

Soojusastme suurendamiseks puudutage .

Soojusastme vähendamiseks puudutage .
Keeduvälja väljalülitamiseks puudutage samaaegselt ja .

Automaatne kuumutamine

Selle funktsiooni sisselülitamisel saavutate vajaliku soojusastme kiiremini. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet; seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse õige soojusastmeni.



Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

Keeduala jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage (süttib).

Puudutage kohe (süttib). Puudutage kohe , kuni ekraanil kuvatakse õige soojusaste. 3 sekundi pärast süttib .

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage .

PowerBoost

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keedualadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduala jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduala automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.

Keeduala jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage (süttib).

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage või .

Bridge



Funktsioon töötab siis, kui nõu katab kahe keeduvälja keskmisi osi.

See funktsioon ühendab kaks keeduvälja ja need töötavad ühe keeduväljana.

Määrake esmalt ühe keeduvälja kuumutusaste.

Funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage .

Kuumutusastme seadistamiseks või muutmiseks puudutage ühte puuteregulaatoritest.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage . Kaks keeduvälja töötavad teineteisest sõltumatult.

Taimer

• Pöördloendur

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusessiooni pikkuse valimiseks.

Kõigepealt valige keeduvälja soojusaste, seejärel funktsioon.

Keeduvälja valimine: puudutage järjest , kuni ilmub keeduvälja indikaator.

Funktsiooni sisselülitamiseks või aja

muutmiseks: puudutage taimeri nuppu või et valida aeg (00–99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab vilkuma, toimub aja pöördloendus.

Järelejäänud aja kontrollimiseks:

puudutage keeduvälja valimiseks. Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage

keeduvälja valimiseks ja siis puudutage . Järelejäänud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni **00**. Keeduvälja indikaator kustub.



Kui aeg saab täis, vilgub **00** ja kostab helisignaali. Keeduväli lülitub välja.

Heli peatamine: puudutage .

• **Minutilugeja**

Seda funktsiooni saate kasutada, kui pliit on sisse lülitatud, kuid keeduväljad ei tööta.

Soojusastme ekraanil kuvatakse .

Funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage taimeril  ja siis puudutage **+** või **—**, et valida aeg. Kui aeg saab täis, kostab helisignaali ja **00** vilgub.

Heli peatamine: puudutage .

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage  ja seejärel **—**. Järelejäänud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni **00**.



See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

Peata

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon töötab, ei saa kuumusastet muuta.

Funktsiooni aktiveerimiseks puudutage nuppu . Ekraanil kuvatakse .

Funktsiooni välja lülitamiseks: puudutage nuppu . Süttib eelmine kuumusaste.

Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.

Valige kõigepealt soojusaste.

Funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage .  süttib 4 sekundiks.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage . Süttib viimati kasutatud soojusaste.



Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

Funktsiooni sisselülitamiseks: käivitage pliit  abil. Ärge valige soojusastet.

Puudutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliit välja  abil.

Funktsiooni väljalülitamiseks: käivitage pliit  abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliit välja  abil.

Võimsuse piirang

Vaikimisi töötab pliit kõrgeimal võimalikul võimsustasemel.

Võimsusastme vähendamiseks või suurendamiseks:

1. Lülitage pliit välja.
2. Puudutage  3 sekundit. Ekraan süttib ja kustub.
3. Puudutage  3 sekundit. P36 süttib.
4. Võimsustaseme seadmiseks puudutage eesmise keeduvälja **—** / **+** nappusid.
5. Oodake, kuni ekraan lülitub välja.

Võimsustasemed

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

- P36 — Maksimaalne võimsus
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W



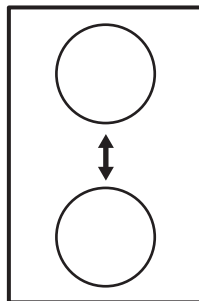
ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsetele.

Toitehaldus

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Vt joonist.
- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680W.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keeduväljade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasiga ühendatud keeduväljade koguvõimsus ületab 3680W.
- Funktsioon vähendab samasse faasi ühendatud keeduväljade võimsust.
- Ekraanil olev kuumusastme näit lülitub valitud kuumusastmelt vähendatud

kuumusastmele ja tagasi. Mõne aja pärast jääb vähendatud kuumusastme näit vähendatud kuumusastmele pidama.



6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Keedunõud

Elektriline:



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

- Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.
- Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Kriimustuste vältimiseks ärge libistage ega hõõruge nõusid keraamilisel klaasil.

Keedunõu materjal

- **sobiv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.

- magnet tõmbub keedunõu põhjale.

Keedunõu mõõtmised

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.
- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistlemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".



ETTEVAATUST!

Ärge kasutage malmpanne, savipotte või keraamilisi potte ega grill- või röstplaat.

Gaas:



HOIATUS!

Ärge paigutage ühte panni kahele põletile.

HOIATUS!

Pritsmete ja vigastuste ärahoidmiseks ärge pange põletile ebatasase põhjaga või kahjustatud nõusid.

ETTEVAATUST!

Veenduge, et poti käepidemed ei ole pliidiplaadi esiserva kohal.

ETTEVAATUST!

Jälgige, et nõud asetseksid täpselt põleti kohal – nii ei lähe need ümber ja ka gaasitarbimine on väiksem.

ETTEVAATUST!

Toiduvalmistamise käigus tekkivad pritsmed võivad põhjustada klaasi purunemise.

6.2 Kööginõude läbimõõdud

ETTEVAATUST!

Kasutage nõusid, mille ümbermõõt vastab põletite suurusele.

Põleti	Kööginõu läbimõõt (mm)
Ülikiire	180 - 220
Poolkiire	160 - 220

6.3 Helid pliidi töötamise ajal (induktsioonkeeduväljade puhul)

Kui kuulete:

- pragunemise heli: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilistav heli: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.
- klõpsumine: toimuvad elektriühendused.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi talitushäirest.

6.4 Keetmisrakenduste näited (induktsioonkeeduväljade jaoks)

Keeduvälja kuumusastme ja selle tarbitava energia vahel puudub lineaarne seos. Kuumusastet suurendades ei suurene keeduvälja energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise kuumusastmega keeduvälja kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
 - 1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
1 - 2	Tahkemaks muutmine: kohevad omlettid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb vahepeal segada.
3 - 4	Köögiviljade, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage mõned teelusikatäied vedelikku.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage max ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikali-hast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole valmistusaja möödu-des.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Pöörake poole valmistusaja möödu-des.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).		
	Keetke suures koguses vett. Võimsusfunktsioon on aktiveeritud.		

6.5 Toiduvalmistamise rakenduste näited (gaasipõletitele)

Toidukategooriad	Retseptid	Põleti tüüp	Kuumenemis-faasi võimsus-tase ¹⁾	Küpsetusfaasi võimsustase
Pasta – riis – muu tera-vili	Seeneriis	Suur	-	5-8
	Kuskuss	Suur	4-6	1-3 ²⁾
	Spagetid	Suur	-	7-9
	Ravioolid	Suur	-	7-9
Supp – kaunviljad	Köögiviljasupp	Keskmine	-	6-9 ²⁾
	Seene- ja kartulisupp	Keskmine	-	6-9 ²⁾
	Kalasupp	Suur	-	1-2 ²⁾
Liha	Veiselihapallid	Suur	3-6	1-3 ²⁾
	Röstitud sealih filee	Suur	7-9	4-6
	Veiselihaburger gra-tään	Keskmine	7-9	3-6
Kala	Seepia hernestega	Suur	-	1-3 ²⁾
	Röstitud tuunikala steik	Suur	7-9	4-6

Toidukategooriad	Retseptid	Põleti tüüp	Kuumenemisfaasi võimsustase ¹⁾	Küpsetusfaasi võimsustase
Köögililjad	Maitseainetega seened	Keskmine	-	5-8
	Caponata köögiviljadega	Suur	4-6	1-3 ²⁾
	Keedetud kartulid	Keskmine	-	7-9
	Külmutatud spinat või-ga	Suur	-	1-3
Praetud toidud	Friikartulid	Suur	-	8-9
	Sõõrikud	Suur	6-8	1-2
Pannil küpsetatud suupisted	Pähklite röstimine	Suur	7-9	4-6
	Leivakrutoonid ja eskarool	Suur	7-9	4-6
	Pannkoogid	Poolküps	7-9	2-5

1) Kasulik optimaalsete küpsetustingimuste saavutamiseks (nt õige panni/poti temperatuur, keev vesi ja kuumutatud õli...) enne tegeliku toiduvalmistusfaasi alustamist erineva/madalama võimsusega.

2) Küpsetage kaanega.



Kõik retseptid umbes 4 portsjoni jaoks.



Küpsetamistabelis soovitatud sätted peaksid toimima ainult suunistena ja neid tuleb kohandada sõltuvalt toidu toorusastmest, selle massist ja kogusest, samuti kasutatava gaasi tüübist ja roa valmistamiseks kasutatud kööginõu materjalist.

7. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Roostevabast terasest osi peske veega ja kuivatage pehme lapiga.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.



HOIATUS!

Klaasi pinna või põletite ja raami (kui see on olemas) äärte vahelise pinna puhastamiseks ärge kasutage nuge, kaabitsaid ega sarnaseid esemeid.



Põleti krooni võib pesta nõudepesumasinas.

ETTEVAATUST!

Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid. Põletikroon võib tekitada värvimuutusi.

7.2 Pannitoendid



Pannitugesid võib pesta nõudepesumasinas.

1. Saate pannitoed lihtsalt eemaldada, et pliidi puhastamist hõlbustada.

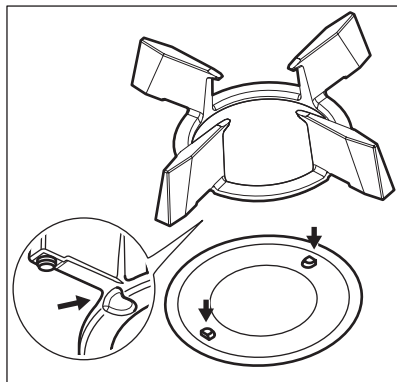


Olge pannitugede paigutamisel äärmiselt ettevaatlik, et vältida pliidiplaadi kahjustamist.

2. Emailpinna servad võivad paiguti olla karedad, seega olge pannitoendite pesemisel väga ettevaatlik. Vajaduse korral eemaldage rasked plekid puhastuspastaga.
3. Pärast pannitoendite puhastamist veenduge, et need asetsevad õigesti.
4. Põleti nõuetekohase töö tagamiseks veenduge, et pannitugede labad on sisestatud emailitud plaatide süvenditesse.

7.3 Anumatugede eemaldamine ja paigaldamine

Pärast pliidi puhastamist veenduge, et anumatoed on õiges asendis. Anumatoe nõuetekohaseks paigutamiseks veenduge, veenduge, et toe harud on kohakuti põleti põhja küljes olevate nagadega, nagu on näidatud joonisel. Nii püsib anumatugi stabiilne ja kindlalt paigal.



7.4 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine::** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.
- Emailitud osade, kaante ja kroonide puhastamiseks peske neid sooja seebiveega ja kuivatage enne tagasipanekut hoolikalt.

7.5 Leegihajutaja puhastamine



Leegihajutajaid võib pesta ka nõudepesumasinas.



HOIATUS!

Enne puhastama asumist jahutage leegihajutajad maha.

Kerged plekid:

Peske leegihajutajat sooja vee ja nõudepesuvahendiga, kuivatage pehme lapiga.

Keskmiised plekid:

Kasutage nõudepesumasinat. Pange leegihajutaja rõhtsas asendis tagumisele restile, ülemise poolega üles.

Tugevad plekid:

Peske leegihajutajat esmalt sooja vee ja nõudepesuvahendiga, seejärel pange nõudepesumasinasse. Kui plekid ei kao, puhastage leegihajutaja ülaosa grilli puhastusvahendiga ja pange siis uuesti nõudepesumasinasse.

Leegihajutaja aukude puhastamiseks kasutage hambatikke.

7.6 Süüteseadme puhastamine

Süütamine toimub keraamilise süüteküünla metallelektroodi abil. Hoidke need osad väga puhtad, et ennetada süütamistörkeid ja veenduge, et põleti krooni avaused ei ole ummistunud.

7.7 Perioodiline hooldus

Paluge volitatud teenusepakkujal regulaarselt gaasitoru ja rõhumuunduri seisukorra kontrollimist.

8. VEAOTSING**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
		Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraka 2 või enamast sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	Juhtpaneelil on vett või on juhtpaneel kaetud rasvapritsmetega.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Helisignaal kõlab, kui pliit välja lülitatakse.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Pliit lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale ①.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskuse.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Automaatse kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	Väli on tuline.	Laske väljal piisavalt jahtuda.
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Toitehaldusfunktsioon on sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Asetage suuremad anumad tagumistele väljadele.
Süttib  .	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage pliiit välja ja käivitage uuesti.
Süttib  .	Lapselukk või lukufunktsioon sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Süttib  .	Keeduväljal pole nõud.	Pange nõu keeduväljale.
	Kasutate vale keedunõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Süttivad  ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage pliiit elektrivõrgust mõneks ajaks lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui  süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.
Sädemegeneraatori sisselülitamisel ei teki sädet.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliiit on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Põleti kübar ja kroon on vales asendis.	Paigutage põleti kübar ja kroon õigesti asendisse.
Leek kustub kohe pärast süütamist.	Termoelement ei ole piisavalt soojenenud.	Pärast leegi süttimist hoidke nupp umbes 10 sekundit (või veidi vähem) sissevajutatuna.
Leegiring pole ühtlane.	Põleti kroon on toidujäätmetest ummistunud.	Veenduge, et gaasipõleti pole ummistunud ja põleti kroon on puhas.

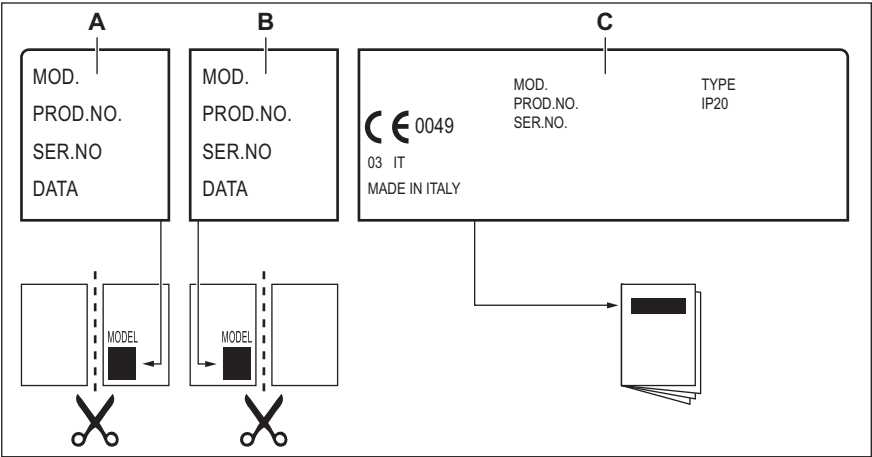
8.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Esitage ka ilmuv veateade. Veenduge, et kasutasite pliidiplaati

õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

8.3 Tarvikute kotis olevad sildid

Kleepige iseliimuvad sildid nii, nagu allpool näha:



- A.** Kleepige see garantiikaardile ja saatke see osa ära (kui see on olemas).

B. Kleepige see garantiikaardile ja hoidke see alles (kui see on olemas).
- C.** Kleepige see juhistebrošüürile.

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Pliidi mõõdud

Laius	590 mm
Sügavus	520 mm

9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (mx soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	1800	2800	10	145 - 180
Vasak tagumine	1800	2800	10	145 - 180

Keeduväljade võimsus võib tabelis toodud andmetest veidi erineda. See muutub olenevalt keedunõude matrejalist ja mõõtmetest.

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille läbimõõt ei ole tabelis toodust suurem.

9.3 Mõõdaviigu läbimõõdud

PÕLETI	MÕÕDAVIIG, Ø 1/100 mm
Ülikiire	57
Poolkiire	32

9.4 Muud tehnilised andmed

KOGUVÕIMSUS:	Algne gaas:	G20Y20 (2HY20) 20 mbar	4,5 kW
	Elektrilised keeduväljad:	3680 W	
	Elektrivarus-tus:	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Seadme kate-gooria:	I2HY20 (LV)		
Gaasiühendus:	G 1/2"		
Seadme klass:	3		

9.5 Gaasipõletid MAAGAASILE G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar

PÕLETI	TAVAVÕIMSUS kW	MINIMAALNE VÕIMSUS kW	INJEKTORI TÄHIS
Ülikiire	2,65	1,4	110
Poolkiire	1,85	0,45	103x

10. ENERGIATÕHUSUS

10.1 Tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrusele

Mudeli tunnus	HDB64623NB		
Pliidi tüüp	Integreeritav pliit		
Elektriliste keeduväljade arv	2		
Kuumutustehnoloogia elektrilise keeduvälja kohta	Induktsioon		
Ringikujuliste elektriliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Vasakpoolne tagumine	18,0 cm	
	Vasakpoolne eesmine	18,0 cm	
Energiatarve keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasakpoolne tagumine	176,9 Wh/kg	
	Vasakpoolne eesmine	190,2 Wh/kg	
Gaasipõletite arv	2		

Energiaühik gaasipõleti kohta (EE gas burner)	Parempoolne tagumine - Ülikiire	55,3%
	Parem eesmine – poolkiire	62,3%
Energiaühik gaasipliidi kohta (EE gas hob)		58,8%
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)		183,6 Wh/kg

EN 30-2-1: Kodused gaaskuumutusega toiduvalmistusseadmed - Osa 2-1 : Energia säästmine - Üldist

IEC/EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidid – Toimivuse mõõtemetodid

10.2 Energiasääst

- Enne kasutamist veenduge, et põletid ja anumatoed on õigesti koostatud.
- Kasutage nõusid, mille ümbermõõt vastab põletite suurusele.
- Pange pott põleti keskkohale.
- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Kui vedelik hakkab keema, keerake leek väiksemaks, et see keeks rahulikult.
- Kui võimalik, kasutage aururivepotti. Vt selle kasutusjuhendit.

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

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

11. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete

hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

Sveiki atvykę į „AEG“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.aeg.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	29
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	32
3. ĮRENGIMAS.....	35
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	40
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	42
6. PATARIMAI.....	46
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	49
8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	51
9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	53
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	54
11. APLINKOS APSAUGA.....	55

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI: Niekada nepalikite maisto gaminimo proceso be priežiūros. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.

- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- Jei stiklo / keramikos paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Jeigu suskiltų kaitlentės stiklas:
 - nedelsdami išjunkite visus degiklius ir visus elektrinius kaitinimo elementus, o prietaisą atjunkite nuo elektros tiekimo;
 - nelieskite prietaiso paviršiaus;
 - nesinaudokite prietaisu.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas tiesiogiai, reikalingas visų polių išjungiklis su tarpu tarp kontaktų. Visiškas atjungimas turi atitikti nurodytus III kategorijos viršįtampio reikalavimus. Įžeminimo kabelis čia nenumatytas.
- Pasiūpinkite, kad vedamas maitinimo laidas nesiliestų prie paviršių (pavyzdžiui, naudodami izoliacinę movą), kurie gali įkaisti iki 50 °C ar aukštesnės temperatūros.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

Šis prietaisas tinkamas naudoti šiose šalyse:

LV

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokių būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, kad tarp prietaiso apačios ir apatinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuluoti.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Po prietaisu įrenkite nedegią pertvarą, kad nebūtų prieigos prie apačios.
- Užtikrinkite, kad tarp darbastalio ir prietaiso būtų paliktas 2 mm ventiliavimo tarpas. Garantija neatlygina už žalą, patirtą dėl nepakankamo ventiliavimo tarpo.

2.2 Elektros pajungimas

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros sujungimų darbus, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- , prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinantį spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvų paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliotą aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.

- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Dujų jungtis

DĖMESIO

Jei naudojate dujų balioną, visuomet laikykite jį ant horizontalaus ir plokščio paviršiaus (dujų sklendė turi būti viršuje).

- Visus dujų prijungimus turi įvesti kvalifikuotas asmuo.
- Prieš pradėdami įrengimą, įsitikinkite, kad vietos tiekimo sąlygos (dujų rūšis ir slėgis) atitinka šio prietaiso nustatymą.
- Pasirūpinkite, kad aplink prietaisą vyktų oro cirkuliacija.
- Informacija apie dujų tiekimą nurodyta techninių duomenų lentelėje.
- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degant susidariusius produktus. Būtinai prijunkite prietaisą pagal esamas įrengimo taisykles. Laikykitės tinkamo vėdinimo reikalavimų.

2.4 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

DĖMESIO

Naudojant dujinę viryklę, patalpoje, kurioje ji yra sumontuota išsiskiria kartštis, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama, ypač kai naudojate prietaisą. Jei prietaisas naudojamas ilgai ir (arba) intensyviai, reikės pasirūpinti pakankamu vėdinimu, pvz., padidinti mechaninės ventiliacinės sistemos (jei tokia yra įrengta) galią, įrengti papildomą ventiliaciją saugiai pašalinančią degimo produktus į lauką, papildomai vėdinti patalpas, kad į jas patektų gaivaus oro. Prieš montuodami papildomą ventiliacijos sistemą, pasikonsultuokite su atitinkamos kvalifikacijos specialistu.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklavimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinį kaitviečių.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami

maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.

- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio prikaistuvio ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Niekada nepalikite ant įjungto degiklio tuščio prikaistuvio arba įjungto degiklio be prikaistuvio.
- Nejunkite kaitviečių be prikaistuvių arba su tuščiais prikaistuviais.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Ketaus ir aliuminio prikaistuviai arba prikaistuviai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršių. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.
- Naudokite tik stabilius, tinkamos formos ir dydžio prikaistus. Prikaistuvio dugno skersmuo turi būti didesnis nei degiklio.
- Prikaistuvį visuomet statykite degiklio viduryje.
- Nenaudokite didelio prikaistuvio, išsikišančio už kaitlentės ribų. Taip galite sugadinti darbatalio paviršių.
- Naudokite tik kartu prietaisu tiekiamus priedus.
- Degikliuose nenaudokite liepsnos nukreipimo priemonių.
- Saugokite kaitlentę nuo rūgščių (acto, citrinų sulčių arba kaklių šalinimo priemonės). Šios medžiagos gali palikti matines dėmes.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.

2.5 Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!

Nepašalinkite mygtukų, rankenėlių ar tarpiklių nuo valdymo skydelio. Į prietaisą gali patekti vandens ir jį sugadinti.

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.7 Utilizavimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisieki su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Suspauskite išorinius dujų vamzdžius.

3. ĮRENGIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Modelis

PNC

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Dujų prijungimas

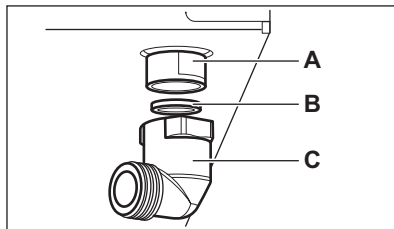
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Įrengimo, prijungimo ir techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuoti darbuotojai, vadovaudamiesi šia instrukcija, šalyje galiojančiais standartais ir reikalavimais.

Naudokite standų arba lankstų nerūdijančiojo plieno dujotiekio vamzdį, kaip numato galiojantys reglamentai. Jeigu naudojate lanksčius metalinius vamzdžius, būkite atsargūs ir pasirūpinkite, kad jie nesiliestų prie judančių dalių ir kad nebūtų suspausti. Taip pat būkite atsargūs, jei viryklę montuojama kartu su orkaitė.



Patikrinkite, ar tiekiamų dujų slėgis atitinka rekomenduojamas reikšmes. Reguluojama jungtis tvirtinama prie antgalio R 1/2 col. mova su sriegiu. Jei reikia, prieš suverždami dalis apvyniokite teflono juoste, kad jungtį galėtumėte nukreipti reikiama kryptimi.



- A. Veleno galas su sriegiu
- B. Kartu su prietaisu tiekiamo poveržlė
- C. Kartu su prietaisu tiekiamo alkūnė

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Svarbu tinkamai sumontuoti alkūnę. Patikrinkite, ar petys yra sriegio gale. Tada primontuokite jį prie jungiamojo viryklės vamzdžio. Jei sumontuosite netinkamai, galimas dujų nuotėkis.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Baigę montavimo darbus patikrinkite, ar visi vamzdžio jungties sandarikliai sumontuoti tinkamai. Tikrinkite muilo ir vandens tirpalu, bet ne liepsna!

3.4 Keičiami purkštukai

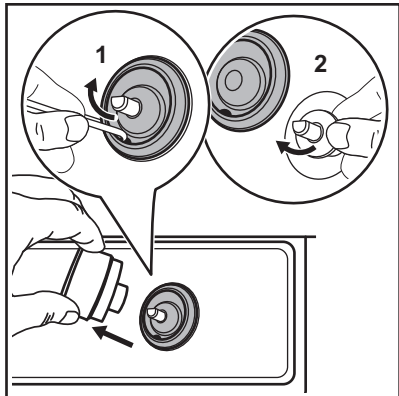
1. Nuimkite prikaistuvių atramas.
2. Nuimkite degiklių dangtelius ir karūnėles.
3. Naudodami 7 dydžio veržliaraktį išsukite purkštukus ir pakeiskite juos tinkamais naudojamoms dujoms (žr. lentelę skyriuje „Techniniai duomenys“).
4. Sumontuokite purkštukų dalis taip pat, kaip išmontavote, tik priešinga eilės tvarka.
5. Netoli dujų tiekimo vamzdžio pritvirtinkite etiketę su nauju tiekiamų dujų tipu. Etiketę rasite kartu su prietaisu tiekiamoje pakuotėje.

Jei tiekiamų dujų slėgis kinta arba neatitinka reikalavimų, dujų tiekimo linijoje būtina sumontuoti atitinkamą slėgio reguliavimo įtaisą.

3.5 Minimalaus lygio reguliavimas

Degiklių minimalaus lygio nustatymas:

1. Uždekite degiklį.
2. Pasukite rankenėlę į mažiausio nustatymo padėtį.
3. Nuimkite rankenėlę, tarpinę ir poveržlę.



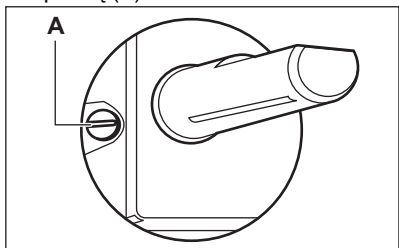
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Būkite atsargūs, kad nepažeistumėte tarpiklio. Nenaudokite aštraus įrankio jam išimti.

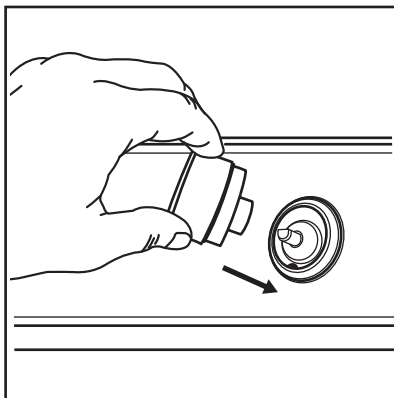
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Tarpinei nuimti neįremkite įrankio į viryklės paviršių. Galite pažeisti stiklą.

4. Atsuktuvu sureguliuokite pralaidos varžto padėtį (A).



5. Vėl uždekite poveržlę, tarpinę ir rankenėlę.



⚠ ĮSPĖJIMAS!

Tarpinę ir poveržlę grąžinkite tiksliai į tą pačią vietą.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Staigiu judesiu pakeitę liepsnos nustatymą iš didžiausios į mažiausią patikrinkite, ar liepsna neužgeso.

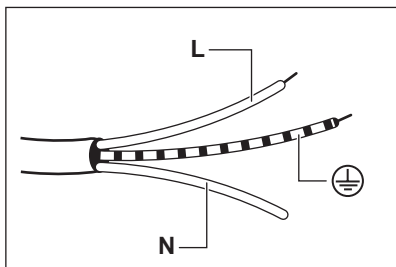
3.6 Elektros prijungimas

- Pasirūpinkite, kad elektros maitinimo įtampos parametrai atitiktų nurodytus prietaiso lentelėje.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu. Būtina pasirinkti tinkamą kištuką, galintį išlaikyti lentelėje nurodytą didžiausią apkrovą. Pasirūpinkite, kad kištuką įkištumėte į tinkamą lizdą.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- Įrengdami prietaisą pasirūpinkite, kad elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už kištuko.
- Su šiuo prietaisu nenaudokite elektros laido ilgintuvo, šakotuvo arba adapterio, nes galite sukelti gaisrą. Pasirūpinkite, kad įžeminimas atitiktų šalyje galiojančias normas ir reikalavimus.
- Neleiskite maitinimo laidui įkaisti iki 90 °C temperatūros.

3.7 Sujungimo kabelis

Norėdami pakeisti prijungimo laidą, naudokite tik specialiai šiai paskirčiai skirtą arba analogiško tipo laidą. Laido tipas: H05V2V2-F T90.

Patikrinkite, ar laido charakteristikos atitinka darbinę įtampą ir temperatūrą. Geltonas / žalias žeminimo laidas turi būti maždaug 2 cm ilgesnis už rudą arba juodą fazės laidą.



1. Prijunkite žalią ir geltoną (žeminimo) laidą prie gnybto, kuris yra pažymėtas raide „E“ arba žeminimo simboliu  arba žalia ir geltona spalva.
2. Prijunkite mėlyną (neutralės) laidą prie gnybto, kuris yra pažymėtas raide „N“ arba mėlyna spalva.
3. Prijunkite rudą (įtampos) laidą prie gnybto, kuris yra pažymėtas raide „L“. Jis visada turi būti prijungtas prie tinklo fazės.

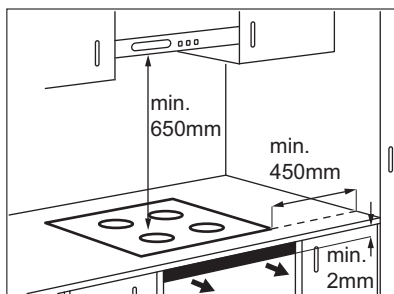
3.8 Sandariklio tvirtinimas, kai įrengimas viršuje

1. Nuvalykite paviršius šalia pjovimo linijos.
2. Priklijuokite tiekiamą sandariklio juostą prie apatinio kaitlentės krašto, išilgai išorinio stiklo keramikos krašto. Klijuodami juostos netempkite. Pasirūpinkite, kad sandarinimo juostos galai būtų vienos viryklės pusės viduryje.
3. Prieš nukirpdami sandarinimo juostą, pridėkite kelis papildomus milimetrus.
4. Sujunkite abu sandarinimo juostos galus.

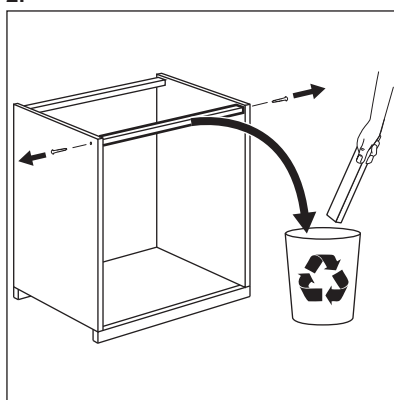
3.9 Surinkimas

ĮRENGIMAS PAVIRŠIUJE

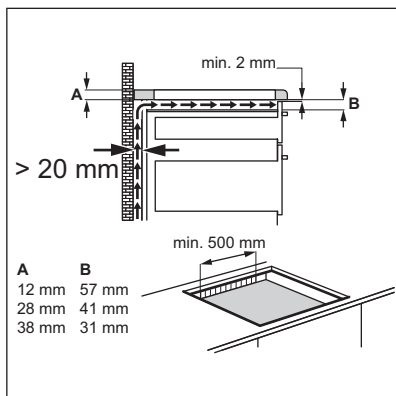
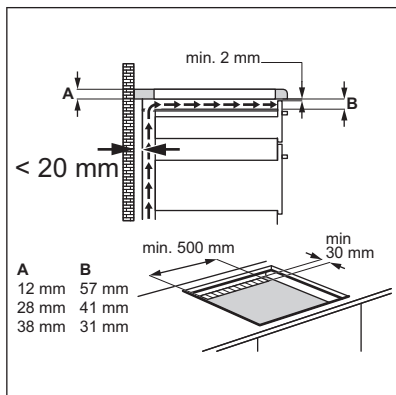
1.



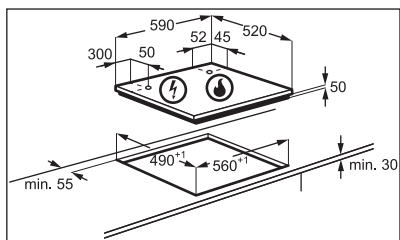
2.



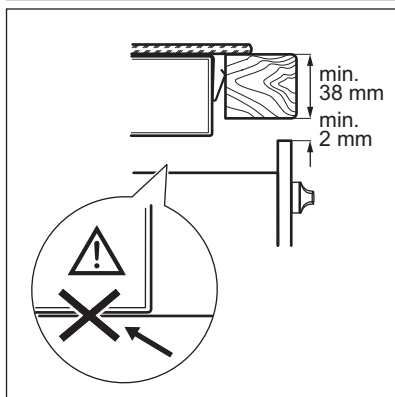
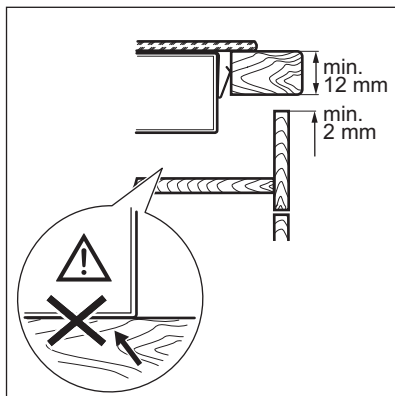
3.



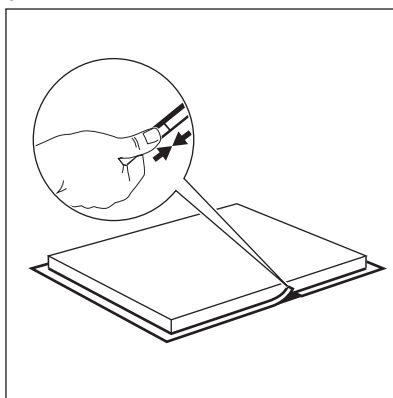
4.



5.

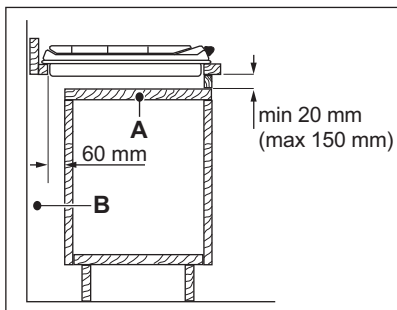


6.



⚠ DĖMESIO

Prietaisą montuokite tik ant stalviršio plokščių paviršiumi.



- A. Nuimama plokštė
B. Tarpas jungtims

Virtuvės spintelė su orkaitė

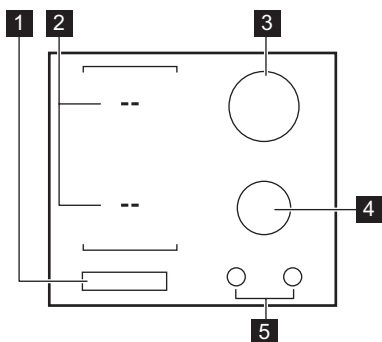
Saugumo sumetimais ir tam, kad orkaitę būtų galima lengvai atskirti, kaitlentės ir orkaitės elektros jungtys privalo būti įrengtos atskirai.

⚠ DĖMESIO

Prietaiso apačia gali įkaisti. Jeigu po kaitlente neįrengta orkaitė, po prietaisu reikėtų įrengti nedegią atskiriančią plokštę, kad nebūtų galima prieiti prie apačios. Plokštės padėtis yra aprašyta skyriuje „Įrengimas“.

4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1 Valdymo skydelis
2 Indukcinės kaitvietės
3 „Ultra Rapid“ degiklis

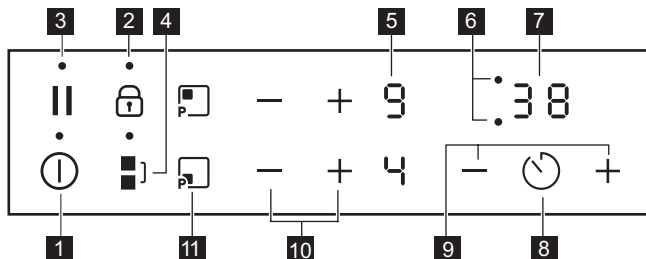
- 4 Pusiau spartus degiklis

- 5 Valdymo rankenėlės

4.2 Reguliavimo rankenėlė

Simbolis	Apibūdinimas
●	dujos netiekiamos / išjungimo padėtis
★	uždegimo padėtis / maksimalus dujų tiekimas
1	minimalus dujų tiekimas
1-9	galios lygiai

4.3 Valdymo skydelio išdėstymas



Prietaisą valdykite jutiklių laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
1 	IJUNGTA / IŠJUNGTA	Kaitlentei įjungti ir išjungti.
2 	Fiksatorius /Apsaugos nuo vaikų įtaisas	Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti.
3 	Sustabdyti	Ijungia ir išjungia funkciją.
4 	Bridge	Ijungia ir išjungia funkciją.
5 -	Kaitinimo lygio rodmuo	Rodo kaitinimo lygį.
6 -	Kaitviečių laikmačio indikatoriai	Rodo, kuriai kaitvietai nustatote laiką.
7 -	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
8 	-	Kaitvietės pasirinkimas.
9 	-	Pailgina arba sutrumpina laiką.
10 	-	Nustato kaitinimo lygį.
11 	PowerBoost	Ijungia ir išjungia funkciją.

4.4 Rodoma kaitros parinktis

Valdymo skydelis (ekranas)	Aprašymas
	Kaitvietė išjungta.
	Kaitvietė įjungta.
	Veikia Pauzė.
	Veikia Automatinis įkaitinimas.
	Veikia PowerBoost.
	Gedimas.
	OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorium): tęsti maisto ruošimą / palaikyti šilumą / likutinė kaitra.
	Veikia Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas.
	Ant kaitvietės padėtas netinkamas arba pernelyg mažas indas, arba jis iš viso nepadėtas.
	Veikia Automatinis išsijungimas.

4.5 OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius)

⚠ ĮSPĖJIMAS!

☐ / ☐ / ☐ Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusio gaminimo indo.

Indikatoriai įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

☐ – tęsti maisto gaminimą,

☐ – šilumos palaikymas,

☐ – likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvietai atvėsus.

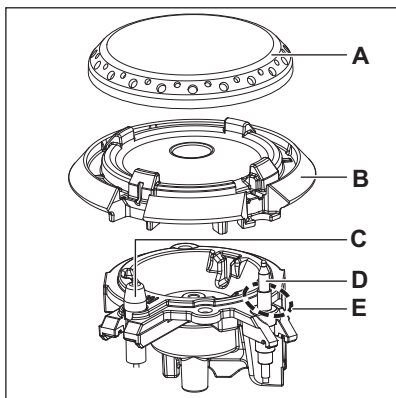
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Dujiniai degikliai

Degiklio apžvalga



- A. Degiklio dangtelis
- B. Degiklio karūnėlė
- C. Uždegimo žvakė
- D. Temperatūros jutiklis
- E. Pirminė liepsna

Degiklio uždegimas



Prikaistuvį visuomet dėkite ant jau uždegto degiklio.



⚠ ĮSPĖJIMAS!

Nedekite degiklio, jei nuimtas liepsnos skirstytuvas.



⚠ ĮSPĖJIMAS!

Būkite labai atsargūs virtuvėje, naudodami atvirą liepsną. Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už neatsargų naudotojų elgesį su liepsna.

1. Paspauskite valdymo rankenėlę žemyn ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę iki didžiausios dujų tiekimo padėties (☆).
2. Laikykite valdymo rankenėlę paspausta iki 10 sekundžių. Taip sušildysite temperatūros jutiklį. To nepadarius dujų tiekimas bus nutrauktas.
3. Liepsnai nusistovėjus, pasirinkite pageidaujamą jos stiprumą.



Jei po kelių bandymų degiklis neužsidegs, patikrinkite, ar tinkamai uždėta jo karūnėlė ir dangtelis.

ĮSPĖJIMAS!

Nelaikykite valdymo rankenėlės nuspaudę ilgiau nei 15 sekundžių. Jeigu degiklis neužsidega per 15 sekundžių, atleiskite valdymo rankenėlę, pasukite ją į išjungimo padėtį ir po minutės bandykite dar kartą.

DĖMESIO

Jei dingo elektra, degiklį galite uždegti patys. Prikliškite liepsną prie degiklio, pasukite valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklės judėjimo kryptį iki didžiausio nustatymo padėties ir paspauskite ją. Valdymo rankenėlę laikykite nuspaustą iki 10 sekundžių. Taip sušildysite temperatūros jutiklį.

i

Jei liepsna netikėtai užgestų, pasukite valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį ir po minutės pabandykite dar kartą.

i

Atsiradus elektros maitinimui kibirkštinis generatorius gali suveikti automatiškai. Tai normalus veikimas.

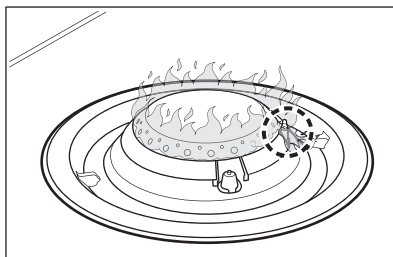
i

Kaitlentė tiekama su StepPower. Ši funkcija leidžia tiksliai nustatyti galią nuo 9 iki 1.

Pirminė liepsna

i

Temperatūrinį jutiklį supanti liepsna yra pirminė liepsna. Ji saugo nuo netikėto užgesimo.



Degiklių išjungimas

Norėdami išjungti liepsną, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį .

ĮSPĖJIMAS!

Visada sumažinkite liepsną arba visai išjunkite prieš nukeldami prikaistuvius nuo degiklio.

5.2 Indukcinės kaitvietės

Ijungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

Automatinis išjungimas

Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:

- išjungtos visos kaitvietės;
- įjungę kaitlentę nenustatėte kaitros lygio;
- kažką išliejote arba padėjote (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.
- per daug įkaista viryklę (pvz., jei kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
- naudojate netinkamus prikaistuvius.

Įsijungs simbolis , o kaitvietė automatiškai išsijungs po 2 minučių.

- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po kurio laiko pamatysite  ir kaitlentė išsijungs.

Kaitros parinktį atitinkantis laikas, po kurio viryklė išsijungia:

Kaitros parinktis	Viryklė išsijungia po
 , 1–2	6 val.
3 - 4	5 val.
5	4 val.
6 - 9	1,5 val.

Kaitinimo lygis

Palieskite , norėdami padidinti kaitinimo lygį. Palieskite , norėdami sumažinti kaitinimo lygį. Norėdami išjungti kaitvietę, tuo pat metu palieskite  ir .

Automatinis įkaitinimas

Jeigu įjungsite šią funkciją, per trumpesnį laiką pasieksite reikalingą kaitinimo lygį. Įjungus šią funkciją, tam tikram laikui nustatomas didžiausias kaitinimo lygis, o vėliau mažinamas iki reikiamo kaitinimo lygio.



Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

Norėdami įjungti šią funkciją kaitviete:

palieskite  ( užsidega). Iš karto palieskite  (įsijungia ). Iš karto palieskite , kol įsijungs tinkamas kaitinimo lygis. Po 3 sekundžių įsijungia .

Norėdami išjungti funkciją: palieskite .

PowerBoost

Ši funkcija padidina indukcinių kaitviečių galią. Indukcinei kaitviete šią funkciją galima įjungti tik ribotam laikui. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti šią funkciją kaitviete:

palieskite .  užsidega.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite  arba .

Bridge



Funkcija veikia, kai prikaistuviai uždengia dviejų kaitviečių centrus.

Ši funkcija apjungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena.

Pirmiausia pasirinkite kurios nors kaitvietės kaitinimo lygį.

Funkcijai įjungti palieskite . Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygį, palieskite vieną iš valdymo jutiklių.

Jei norite išjungti funkciją, palieskite . Kaitvietės veiks atskirai.

Laikmatis

- Atgalinės atskaitos laikmatis**
Šią funkciją naudokite vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Pirmiausiai nustatykite kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.

Norėdami nustatyti kaitvietę: kelis kartus palieskite , kol įsijungs kaitvietės indikatorius.

Norėdami įjungti funkciją arba pakeisti

laiką: palieskite laikmačio  arba  laikui nustatyti (00–99 min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, pradėdama atgalinę laiko atskaitą.

Norėdami pamatyti likusį laiką: palieskite  kaitviete nustatyti. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite  kaitviete nustatyti ir tada palieskite . Likęs laikas skaičiuojamas iki **00**. Kaitvietės indikatorius išnyksta.



Kai atgalinė atskaita baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**. Kaitvietė išsijungia.

Norėdami išjungti garsą: palieskite ☹.

• Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta ir kaitvietės neveikia. Kaitinimo lygio ekrane rodoma .

Norėdami įjungti funkciją: palieskite laikmačio ir arba ☹ laikui nustatyti. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**.

Norėdami išjungti garsą: palieskite ☹.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite ☹ ir tuomet palieskite . Likęs laikas skaičiuojamas iki **00**.



Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

Sustabdyti

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Veikiant funkcijai kaitros lygio keisti negalima.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite . Ekrane įsižiebs .

Norėdami išjungti funkciją: palieskite . Įsižiebs ankstesnė kaitros parinktis.

Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitvietės veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite . užsideda 4 sekundėms.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite . Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.



Išjungus kaitlentę, išsijungia ir ši funkcija.

Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

Norėdami įjungti funkciją: įjunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite . įsijungia. Išjunkite kaitlentę su .

Norėdami išjungti funkciją: įjunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite . įsijungia. Išjunkite kaitlentę su .

Galios ribojimas

Pradžioje naudojama didžiausia kaitlentės galia.

Galimai padidinti arba sumažinti:

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Palaikykite palietę mygtuką 3 sek. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Palaikykite palietę mygtuką 3 sek. Įsijungs P36.
4. Kaitvietės priekyje palieskite / , kad pasirinktumėte kaitinimo lygį.
5. Palaukite, kol ekranas išsijungs.

Galios lygiai

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

- P36 – maksimali galia
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W
- P25 – 2500 W
- P30 – 3000 W



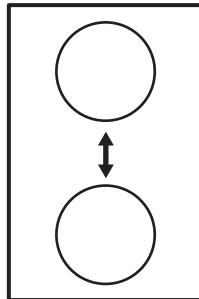
DĖMESIO

Pasirūpinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršytų namų elektros saugiklių ribinių verčių.

Galios valdymas

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Žr. paveikslą.
- Didžiausia kiekvienos fazės apkrova yra 3 860 W.
- Ši funkcija paskirsto galią kaitvietėms, prijungtoms prie tos pačios fazės.
- Ši funkcija įsijungia, kai prie vienos fazės prijungtų kaitviečių bendra apkrova viršija 3 860 W.
- Ši funkcija sumažina kitų prie tos pačios fazės prijungtų kaitviečių galią.
- Sumažintos galios kaitviečių kaitros lygio rodinys keisis iš pasirinkto į sumažintą kaitros lygį ir atgal. Po kurio laiko bus

rodomas tik sumažintos galios kaitros lygis.



6. PATARIMAI

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Indai

Elektrinis



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis.
- Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.
- Nestumdykite ir netrinkite indų ant keramikos stiklo, nes galite jį subraižyti.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokiaime inde užverda labai greitai, jei pasirinkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.



DĖMESIO

Nenaudokite ketaus ir molinių indų, grilio priedų arba skrudinimo plokščių.

Dujos.

ĮSPĖJIMAS!

Nedėkite to paties indo iš karto ant dviejų degiklių.

ĮSPĖJIMAS!

Ant degiklio nedėkite nestabilių arba pažeistų indų, kad maistas neprasiveržtų ir nesužalotų aplinkinių.

DĖMESIO

Pasirūpinkite, kad indo rankena nebūtų virš priekinio viryklės krašto.

DĖMESIO

Indus statykite per patį degiklio vidurį, kitaip indas gali tapti nestabilus ir gali padidėti dujų sąnaudos.

DĖMESIO

Gaminant maistą išsipylęs įkaitęs skystis gali suskaldyti stiklą.

6.2 Prikaistuvų skersmenys

DĖMESIO

Ant degiklių statykite tik atitinkamo dydžio indus.

Degiklis

Prikaistuvio skersmuo (mm)

„Ultra Rapid“

180 - 220

Degiklis

Prikaistuvio skersmuo (mm)

Vidutinė

160 - 220

6.3 Veikimo metu girdimi garsai (indukcinėms kaitvietėms).

Jei girdite:

- traškėjimą – puodai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- dūzgimą – naudojate didelę galią;
- spragsėjimą – vyksta elektros persijungimas.
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šie garsai yra normalūs ir nereiškia jokio kaitlentės gedimo.

6.4 Maisto ruošimo pavyzdžiai (naudojant indukcinės kaitvietes)

Pasirinkto kaitros lygio ir kaitvietės energijos sąnaudų santykis yra netiesinis. Didinant kaitinimo lygį energijos sąnaudos didėja neproporcingai. Tai reiškia, kad vidutiniu kaitros lygiu veikianti kaitvietė sunaudoja mažiau nei pusę savo galios.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
 - 1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 2	Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
1 - 2	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
2 - 3	Tinka ryžiams virti, pienošiems patiekalams gaminti, paruoštam maistui pašildyti.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens įpilkite bent dvigubai daugiau nei ryžių; ruošiant pienoškus patiekalus, įpusėjus procesui pamaišykite.

Kaitros parink-tis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
3 - 4	Garuose ruošti daržoves, žuvį, mėsą.	20 - 45	Iplikite kelis valgomuosius šaukštus skysčio.
4 - 5	Garuose ruošti bulves.	20 - 60	750 g bulvių paruošti naudokite iki ¼ l vandens.
4 - 5	Ruošti didesnį maisto, troškinių ar sriubos kiekį.	60 - 150	Iki 3 litrų skysčio ir ingredientai.
6 - 7	Švelniai kepinai: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su jėdu, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreikį	Laikui įpusėjus apverskite.
7 - 8	Stipriai kepinai: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Laikui įpusėjus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepinai mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		
	Užvirinti didelius kiekius vandens. Įjungta padidintos galios funkcija.		

6.5 Maisto gaminimo pavyzdžiai (naudojant dujinius degiklius)

Maisto kategorijos	Receptai	Degiklio tipas	Pakaitinimo ciklo galios lygis 1)	Maisto ruošimo ciklo galios lygis
Makaronai, ryžiai ir kitos kruopos	Ryžiai su grybais	Didelė (-is)	-	5-8
	Kuskusas	Didelė (-is)	4-6	1-3 ²⁾
	Spagečiai	Didelė (-is)	-	7-9
	Ravioliai	Didelė (-is)	-	7-9
Pupelių sriuba	Daržovių sriuba	Vidutiniškai iškeptas	-	6-9 ²⁾
	Grybų ir bulvių sriuba	Vidutiniškai iškeptas	-	6-9 ²⁾
	Žuvienė	Didelė (-is)	-	1-2 ²⁾
Mėsa	Jautienos kukuliai	Didelė (-is)	3-6	1-3 ²⁾
	Kiaulienos filė kepsnys	Didelė (-is)	7-9	4-6
	Jautienos mėsainis, apkeptas	Vidutiniškai iškeptas	7-9	3-6
Žuvis	Sepija su žirniais	Didelė (-is)	-	1-3 ²⁾
	Tuno kepsnys	Didelė (-is)	7-9	4-6

Maisto kategorijos	Receptai	Degiklio tipas	Pakaitinimo ciklo galios lygis 1)	Maisto ruošimo ciklo galios lygis
Daržovės	Grybai su prieskoniais	Vidutiniškai iškeptas	-	5-8
	Daržovių kaponata	Didelė (-is)	4-6	1-3 ²⁾
	Virtos bulvės	Vidutiniškai iškeptas	-	7-9
	Šaldyti špinatai su sviestu	Didelė (-is)	-	1-3
Kepti patiekalai	Gruzdintos bulvytės	Didelė (-is)	-	8-9
	Spurgos	Didelė (-is)	6-8	1-2
Užkandžiai, paruošti keptuvėje	Kepinti riešutai	Didelė (-is)	7-9	4-6
	Trūkažolės sriuba su duonos skrebučiais	Didelė (-is)	7-9	4-6
	Blynėliai	Vidutinis	7-9	2-5

1) Prieš maisto gamybos pradžią ir kito / žemesnio galios lygio naudojimą patartina pasiekti optimalias gaminimo sąlygas (pvz., pasiekti keptuvei / puodui tinkamą temperatūrą, užvirinti vandenį ar įkaitinti aliejų).

2) Ruoškite uždenę dangčiu.



Visi receptai numatyti maždaug 4 porcijoms.



Maisto gaminimo lentelėje siūlomi nustatymai yra tik rekomenduojamojo pobūdžio. Keiskite nustatymus atsižvelgdami į maisto produkto paruošimo būdą, jo svorį, kiekį, naudojamų dujų tipą ir prikaistuvio medžiagą.

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Nerūdijančiojo plieno dalis nuplaukite vandeniu ir nusauskite minkštu audiniu.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.



ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite peilių, grandiklių ar panašių įrankių stikliniam paviršiui, degiklių kraštams ir korpusui (jeigu aktualu) valyti.



Degiklio karūnėlę galite plauti indaplovėje.

DĖMESIO

Nevalykite degiklio karūnėlės šveičiamaisiais produktais, šveitimo kempinėmis, tirpikliais arba metaliniais daiktais. Degiklio karūnėlė gali pakeisti spalvą.

7.2 Puodų atramos



Puodų atramas galite plauti indaplovėje.

1. Nuimkite puodų atramas, kad lengviau išvalytumėte viryklę.

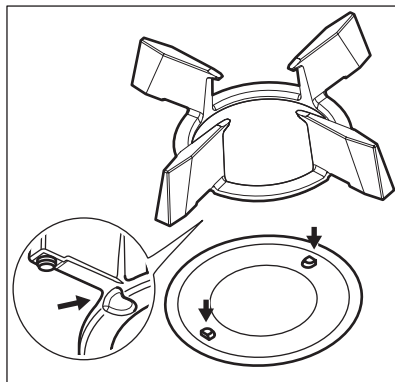


Keisdami puodų atramas būkite atsargūs, kad nepažeistumėte viryklės viršaus.

2. Kartais emalio dangos kraštai gali būti grubūs, todėl būkite atsargūs, kai plaunate puodų atramas rankomis ir jas sausinote. Jeigu reikia, neišvalytas dėmes pašalinkite valomąja pasta.
3. Išplovę atramas patikrinkite, ar jos teisingose padėtyse.
4. Kad degiklis veiktų tinkamai, patikrinkite ar puodų atramos įkištos į emaliuotų plokščių įdubas.

7.3 Prikaistuvių atramų nuėmimas ir surinkimas

Nuvalę kaitlentę pasirūpinkite, kad prikaistuvių atramos būtų tinkamose padėtyse. Tam, kad tinkamai uždėtumėte prikaistuvių atramas, pasirūpinkite, kad atramos sutaptų su degiklių pagrinde esančiais laikikliais, kaip parodyta toliau paveikslėlyje. Taip prikaistuvio atrama bus stabili ir užfiksuota.



7.4 Viryklės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti viryklei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Naudokite specialią viryklės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.
- **Pašalinkite, kai viryklė bus pakankamai atvėsusi:** kalkių, riebalų ar vandens dėmes, žvilgančias pakitusios spalvos vietas. Viryklę valykite drėgnu skudurėliu ir švelnia valymo priemone. Išvalytą viryklę nusauskite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.
- Emaliuotas dalis, dangtelius ir karūnėles valykite šiltu muiluotu vandeniu ir iššluostykite prieš įtaisydami atgal.

7.5 Liepsnos skleistuvo valymas



Liepsnos skleistuvus galima plauti indaplovėje.



ĮSPĖJIMAS!

Palaukite, kol liepsnos skleistuvai atauš, prieš juos valydami.

Nedidelės dėmės:

Plaukite liepsnos skleistuvą šiltu vandeniu ir muilu ir džiovinkite minkšta šluoste.

Vidutinės dėmės:

Naudokite indaplovę. Įdėkite liepsnos skleistuvą į apatinę lentyną gulsčioje padėtyje, viršutine puse į viršų.

Sunkiai pašalinamos dėmės:

Nuvalykite liepsnos skleistuvą šiltu vandeniu ir muilu, po to plaukite indaplovėje. Jeigu dėmė nenusivalė, plaukite liepsnos skleistuvo viršų grilio valikliu ir po to vėl indaplovėje.

Liepsnos skleistuvo angas valykite dantų krapštuku.

7.6 Uždegimo žvakės valymas

Ši funkcija veikia naudojant keraminę uždegimo žvakę su metaliniu elektrodu. Laikykite šias dalis labai švarias, kad nekiltų uždegimo sunkumų ir patikrinkite, ar neužsikimšo degiklio karūnėlės angos.

7.7 Periodinė priežiūra

Reguliariai kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą dėl dujotiekio įvado ir (jei yra) slėgio regulatoriaus patikros.

8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

 **ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

8.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
		Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygį greičiau nei per 10 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklio laukų.	Palieskite tik vieną jutiklio lauką.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba jis aptaškytas riebalais.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Kai kaitlentė yra išjungta, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklių laukų.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko  .	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Neįsijungia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė per nelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Neveikia automatinio įkaitinimo funkcija.	Kaitvietė yra karšta.	Palaukite, kol kaitvietė pakankamai atvės.

Triktis	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
	Nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Esant didžiausiam kaitinimo lygiui, galia yra tokia pati kaip ir funkcijos.
Kaitinimo lygis keičiamas tarp dviejų lygių.	Veikia galios valdymo funkcija.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvis arba jis yra per arti valdiklių.	Jeigu galima, didelius prikaistus dėkite ant galinių kaitviečių.
 įsijungia.	Veikia automatinio išjungimo funkcija.	Išjunkite ir vėl įjunkite kaitlentę.
 įsijungia.	Veikia apsaugos nuo vaikų arba užrakto funkcija.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
 įsijungia.	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis.	Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės.
	Netinkamas prikaistuvis.	Naudokite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prikaistuvio dugno skersmuo yra per mažas kaitvietei.	Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvį. Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.
 ir skaičius įsijungia.	Kaitlentėje aptikta klaida.	Kuriam laikui atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl jį įjunkite. Jeigu vėl rodoma  , kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Nėra kibirkšties, kai mėginame įjungti arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Netinkamai uždėtas degiklio dangtelis ir karūnėlė.	Tinkamai uždėkite degiklio dangtelį ir karūnėlę.
Liepsna užgęsta iš karto tik uždegus.	Nepakankamai įkaito šiluminis elementas.	Užsidegus liepsnai, laikykite rankenėlę nuspaudę ne ilgiau nei 10 sekundžių.
Nevienodas liepsnos žiedas.	Degiklio karūnėlė užkimšo maisto likučiai.	Patikrinkite, ar neužkimštas purkštukas ir ar degiklio karūnėlė švari.

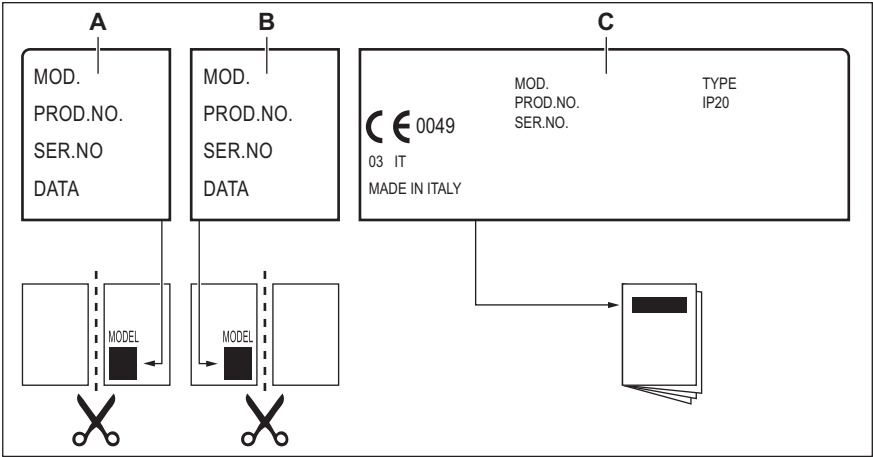
8.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Taip pat nurodykite suveikusį klaidos pranešimą. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės

priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

8.3 Priedų maišelyje pristatytos etiketės

Priklijuokite lipnias etiketes kaip parodyta toliau:



- A. Priklijuokite ją ant garantijos kortelės ir šią dalį atsiųskite (jeigu taikytina).

B. Priklijuokite ją ant garantijos kortelės ir šią dalį išsaugokite (jeigu taikytina).
- C. Priklijuokite ją ant instrukcijos brošiūros.

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Viryklės gabaritai

Plotis	590 mm
Gylis	520 mm

9.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairysis priekinis	1800	2800	10	145 - 180
Kairysis galinis	1800	2800	10	145 - 180

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

9.3 Apvado skersmenys

DEGIKLIS	Ø APVADAS 1/100 mm
„Ultra Rapid“	57
Vidutinė	32

9.4 Kiti techniniai duomenys

BENDROJI GALIA:	Dujos originaliai:	G20Y20 (2HY20) 20 mbar	4,5 kW
	Elektrinės kaitvietės:	3680 W	
	Elektros tiekimas:	220-240 V ~50-60 Hz	
Prietaiso kategorija:	I2HY20 (LV)		
Dujų jungtis:	G 1/2"		
Prietaiso klasė:	3		

9.5 Dujų degikliai GAMTINĖMS DUJOMS G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar

DEGIKLIS	ĮPRASTA GALIA, kW	MAŽIAUSIA GALIA (kW)	PURKŠTUKO ŽYMA
„Ultra Rapid“	2,65	1,4	110
Vidutinė	1,85	0,45	103x

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas

Modelio identifikatorius		HDB64623NB
Kaitlentės tipas		Integruota kaitlentė
Elektrinių kaitviečių skaičius		2
Elektrinių kaitviečių kaitinimo technologijos		Indukcija
Apskritų elektrinių kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji galinė	18,0 cm
	Kairioji priekinė	18,0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji galinė	176,9 Wh/kg
	Kairioji priekinė	190,2 Wh/kg

Dujinių degiklių skaičius		2
Dujinio degiklio energinis veiksmingumas (EE gas burner)	Dešinioji galinė – ypač sparti	55,3 %
	Dešinioji priekinė – pusiau sparti	62,3 %
Dujinės viryklės energinis veiksmingumas (EE gas hob)		58,8 %
Viryklės energijos sąnaudos (EC electric hob)		183,6 Wh/kg

EN 30-2-1: Buitiniai dujiniai virimo prietaisai. 2-1 dalis. Racionalus energijos vartojimas. Bendroji dalis.

IEC/EN 60350-2 – buitiniai elektriniai maisto gaminimo prietaisai. 2 dalis: Kaitlentės – eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai

10.2 Energijos taupymas

- Prieš naudodami patikrinkite, ar tinkamai sumontuoti degikliai ir prikaistuvų laikikliai.
- Ant degiklių statykite tik atitinkamo dydžio indus.
- Pastatykite puodą degiklio centre.
- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.

- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Jei norite maistą virinti, jam užvirus atitinkamai sumažinkite liepsną.
- Jei įmanoma, naudokite slėginį indą. Žr. naudotojo vadovą.

10.3 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0.3 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

11. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

