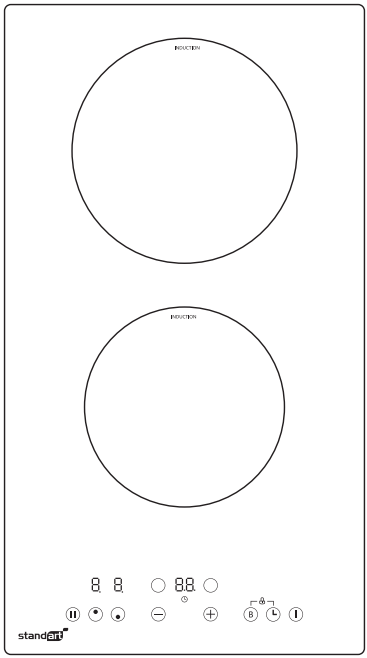
standart

make your life easier

INSTRUCTION MANUAL / KASUTUSJUHEND /
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

INDUCTION HOB
MC-ID3591-A2

EE INDUKTSIOONPLIIDIPLAAT
LV INDUKCIJAS PLĪTS
LT INDUKCINĖ KAITLENTĖ



PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP THE INSTRUCTION WELL / LUGEGE JUHENDIT TÄHELEPANELIKULT JA SÄILITAGE SEE / RŪPĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU UN NOVIETOJIET TO DROŠĀ VIETĀ IZMANTOŠANAI NĀKOTNĒ / ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGIAI PASIDĖKITE, JEI PRIREIKTŲ ATEITYJE

1. FOREWORD

1.1 Safety warnings
Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 Installation
1.2.1 Electrical shock hazard
• Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
• Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
• Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 cut hazard
• Take care – panel edges are sharp.
• Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions
• Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
• No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
• Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
• In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
• This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
• This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
• Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
• Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
• Warning: if the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the pos-

sibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
• Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
• Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
• The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
• WARNING: danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
• The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
• WARNING: unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1.3 Operation and maintenance
1.3.1 Electrical shock hazard
• Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
• Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health hazard
• This appliance complies with electromagnetic safety standards.
• However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
• Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot surface hazard
• During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
• Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
• Keep children away.
• Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
• Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut hazard
• The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
• Failure to use caution could result in injury or cuts.

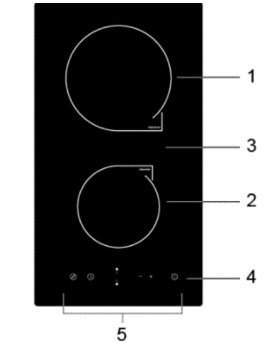
1.3.5 Important safety instructions

• Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
• Never use your appliance as a work or storage surface.
• Never leave any objects or utensils on the appliance.
• Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
• Never use your appliance for warming or heating the room.
• After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
• Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
• Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
• Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
• Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
• Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
• Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
• Do not stand on your cooktop.
• Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
• Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
• This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
• WARNING: the appliance and its accessible parts become hot during use.
• Care should be taken to avoid touching heating elements.
• Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new induction hob.
We recommend that you spend some time to read this instruction / installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.
For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction / installation manual for future reference.

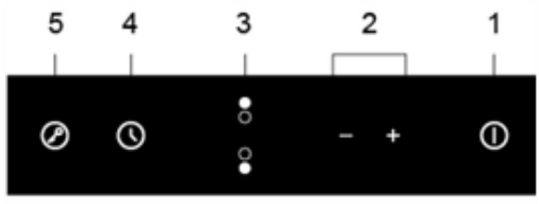
2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1 Top view



1. Max. 2000 W zone
2. Max. 1500 W zone
3. Glass plate
4. ON / OFF control
5. Control panel

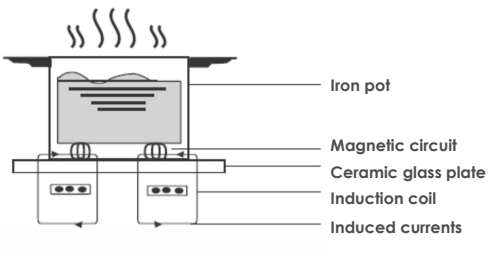
2.2 Control panel



1. ON / OFF control
2. Power / timer regulating controls
3. Heating zone selection controls
4. Timer control

2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



2.4 Before using your new induction hob

- Read this guide, taking special note of the "Safety Warnings" section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

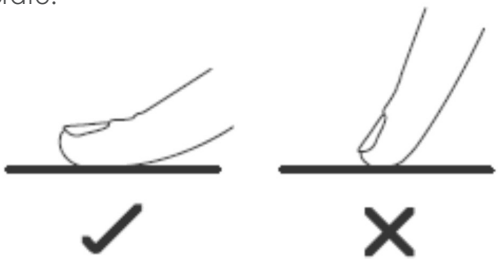
2.5 Technical specification

Cooking hob	MC-ID3591-A2
Cooking zones	2 zones
Supply voltage	220–240 V, ~50–60 Hz
Installed electric power	3500 W
Product size, L×W×H (mm)	288×520×59
Building-in dimensions, A×B (mm)	268×500

3. OPERATION OF PRODUCT

3.1 Touch controls

• The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
• Use the ball of your finger, not its tip.
• You will hear a beep each time a touch is registered.
• Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



3.2 Choosing the right cookware

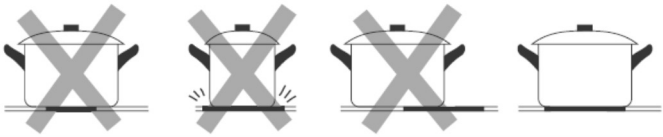
• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
• You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
• If you do not have a magnet:
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If ⊍ does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
• Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



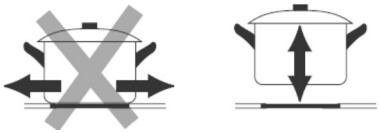
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



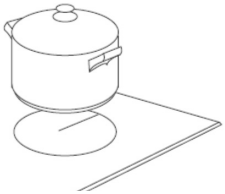
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use
3.3.1 Start cooking

Touch the ON / OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– –", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	

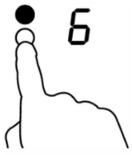
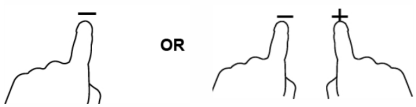
Touching the heating zone selection control, and the indicator next to the key will flash.	
Select a heat setting by touching the "-" or "+" control. • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	

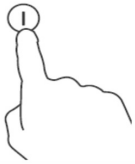
Display flashes ≥⊔≤ alternately with the heat setting.

This means that:
• you have not placed a pan on the correct cooking zone or;
• the pan you're using is not suitable for induction cooking or;
• the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.	
Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".	

Turn the whole cooktop off by touching the ON / OFF control.	
Beware of hot surfaces. H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

3.3.3 Locking the controls

• You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

• When the controls are locked, all the controls except the ON / OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control.	The timer indicator will show “Lo“.
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON / OFF ⏻, you can always turn the induction hob off with the ON / OFF ⏻ control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.4 Timer control

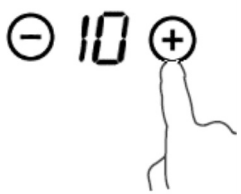
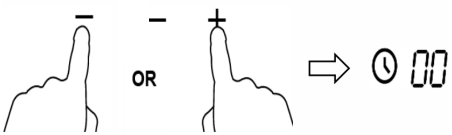
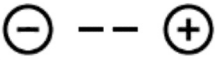
You can use the timer in two different ways:

a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

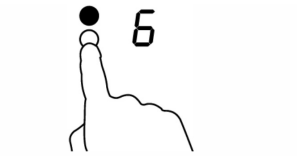
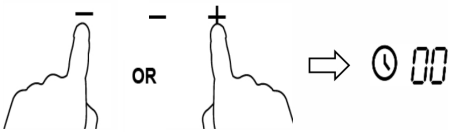
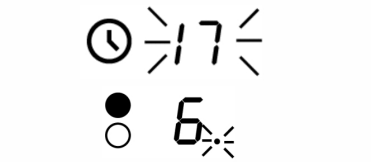
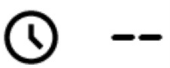
b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

The timer of maximum is 99 min.

A) Using the timer as a minute minder if you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer. Hint: touch the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 1 minute once. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer. Hint: touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: the red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.	

Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

3.3.5 Default working times
Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

4. COOKING GUIDELINES



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using "PowerBoost". At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips
• When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
• Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 Simmering, cooking rice
• Simmering occurs below boiling point, at around 85 ˚C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
• Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak
To cook juicy flavorsome steaks:
1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2–8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more "well done" it will be.

5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

4.2 Detection of small articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5. HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1–2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3–4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5–6	• pancakes
7–8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!). 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no "hot surface" indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for "Everyday soiling on glass" above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch controls.	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the right cookware". See "Care and cleaning".

Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section "Choosing the right cookware". Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

The induction hob is equipped with a self-diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & solution:

Failure code	Problem	Solution
Auto-recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor. (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch ON / OFF button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor. (2#)	
E5	High temperature of IGBT. (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	Touch ON / OFF button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
No Auto-recovery		
F3 / F6	Ceramic plate temperature sensor failure-short circuit. (F3 for 1#, F6 for 2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4 / F7	Ceramic plate temperature sensor failure-open circuit. (F4 for 1#, F7 for 2#)	
F5 / F8	Ceramic plate temperature sensor failure-invalid. (F5 for 1#, F8 for 2#)	
F9 / FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit / open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC / FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit / open circuit for 2#)	

2) Specific failure & solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The cooking mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air intake or Air vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "U".	Pan type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		

	Cooker has overheated.	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push ON / OFF button to restart unit.	
Heating zones of the same side (such as the first and the second zone) would display “u”.	The power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

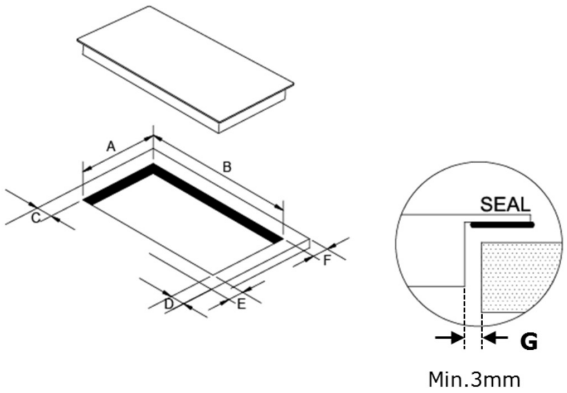
9. INSTALLATION

9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



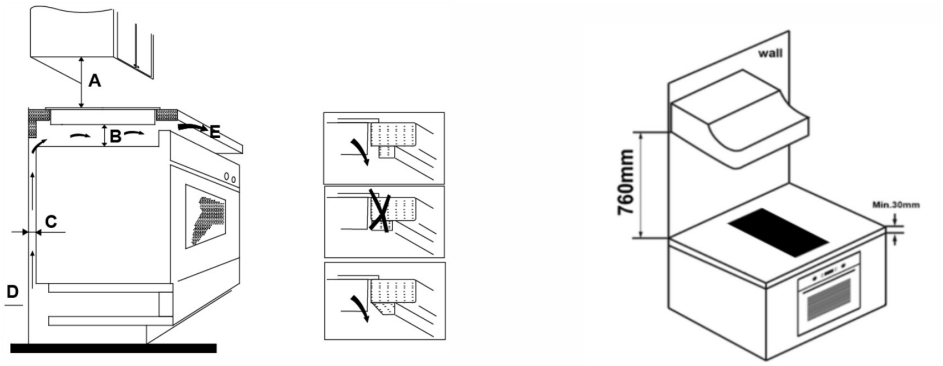
Note: the safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 + 4 -0	500 + 4 -0	Min. 50	Min. 50	Min. 50	Min. 50	Min. 3 mm

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below:

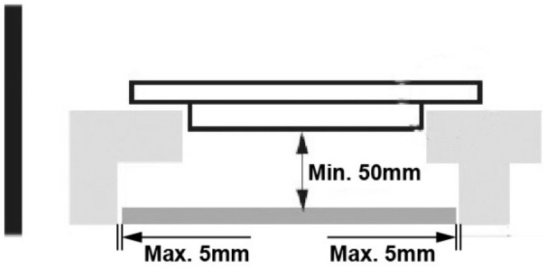
Note: the safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING: ENSURING ADEQUATE VENTILATION

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50 mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150 °C, to avoid the unstuck of the paneling.

The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand temperature of 90 °C.

9.2 Before installing the hob, make sure that:

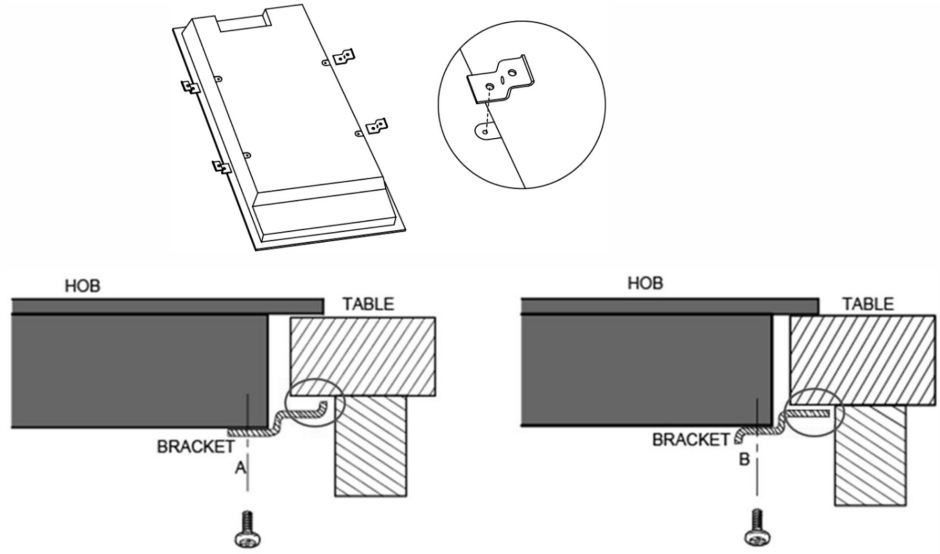
• The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
• The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
• If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
• The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
• A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
• The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

• The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
• You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
• You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that:
• The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
• There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
• If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
• The isolating switch is easily accessible by the customer.

9.4 Before locating the fixing brackets:
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

9.5 Adjusting the bracket position
Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.
Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply

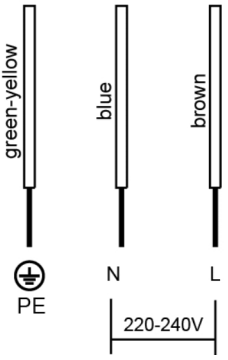
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 ˚C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



• If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
• If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
• The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
• The cable must not be bent or compressed.
• The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
• The yellow / green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
• The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
• If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



DISPOSAL. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the
wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	MC-ID3591-A2	
Type of hob	-	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	2 Zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone1: 16,0 Zone2: 18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L, W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Zone1: 194,4 Zone2: 183,7	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	189,1	Wh/kg

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the o mode after 1 minute and the power is 0.5W in o mode.

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

36-month warranty is provided to STANDART domestic appliances

These appliances are designed for use in household for personal, non-commercial uses.

1. In case of noticing production reject or appliance failure during the warranty period, the manufacturer ensures appliance repair free of charge on condition that the appliance was previously used by observing user manual instructions and there are no preconditions, due to which legal basis for performance of warranty repair would disappear.

2. Warranty is not applied in the following cases:

• for failures, occurring due to incorrect connection of appliances to power network or due to intermittent electricity supply;

• for failures, occurring due to the action of chemical materials;

• for discolouration of the appliance (turning yellow, contamination and similar);

• for failures, occurring when connecting the appliance into power supply, telecommunications, cable networks not conforming to national standards, due to external impact (for instance, due to the action of humidity and temperature), also due to inappropriate handling of the appliance (for instance, cleaning, scouring marks, scratches, or other mechanical damages);

• if noticing attempt to access inside the appliance, also if the appliance is repaired not in a duly authorised service centre;

• if noticing appliance structure or scheme modifications (except for the one's, as described in the user manual);

• if noticing mechanical damages;

• if noticing failures, occurring due to entering of foreign matters, materials, liquids, or animal pests;

• if noticing failures, occurring due to use of non-standard operating materials or spare parts;

• if serial number, stored in the appliance, is modified, erased, or illegible;

• if the appliance, designed for personal (domestic, family) uses, is employed for commercial use, in order to gain profit, for production and other purposes, not conforming to original purpose of use of the appliance;

• in all other cases, when item deficiencies occur due to the fact that the buyer failed to observe the user manual instructions, or item deficiencies were conditioned by the fault of the third parties, or force majeure circumstances;

• for operating parts of appliance, for instance, for batteries and accumulators.

3. Warranty can be terminated, if:

• appliance was repaired by the person or company not duly authorised by seller's service centre;

• if appliance was evidently knowingly damaged.

4. Warranty becomes non valid, if payment slip or other purchase evidencing document is not provided.

5. Manufacturer is not considered liable for damages, emergencies, loss caused to people, animals, asset, if conditioned by user's fault, ignorance, failure to observe user manual instructions, or due to incorrect connection of the appliance.

1. EESSÕNA

1.1 Ohutusnõuded
Teie turvalisus on meile tähtis. Enne pliidiplaadi kasutamist lugege seda teavet.

1.2 Paigaldamine
1.2.1 Elektrilöögi oht
• Enne mis tahes tööde või hooldustööde alustamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
• Ühendus hea maandusjuhtmestikuga on hädavajalik ja kohustuslik.
• Kodumajapidamises kasutatavat juhtmestikku tohib muuta ainult kvalifitseeritud elektrik.
• Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

1.2.2 Lõikamise oht
• Olge ettevaatlik – paneeli servad on teravad.
• Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

1.2.3 Olulised ohutusjuhised
• Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege need juhised hoolikalt läbi.
• Sellele seadmele ei tohi mingil juhul panna süttivaid materjale ega tooteid.
• Tehke see teave seadme paigaldamise eest vastutavale isikule kättesaadavaks, kuna see võib teie paigalduskulusid vähendada.
• Ohu vältimiseks tuleb see seade paigaldada vastavalt käesolevatele paigaldusjuhistele.
• Seda seadet tohib õigesti paigaldada ja maandada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.
• Seade tuleb ühendada vooluahelaga, mis sisaldab eralduslülitit, mis tagab toiteallikast täieliku lahtiühendamise.
• Seadme ebaõige paigaldamise korral võivad garantii- või vastutusnõuded kehtetuks muutuda.
• Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja isikud, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid on juhendatud seadme ohutul kasutamisel ja nad mõistavad kaasatud ohte.
• Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi puhastada ega hooldada seadet ilma järelevalveta.
• Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see ohu vältimiseks välja vahetada tootja, selle hooldusagendi või sama kvalifikatsiooniga isiku poolt.
• Hoiatus: kui pind on pragunenud, lülitage seade elektrilöögi vältimiseks välja. Klaasist keraamilisest või muust sarnasest materjalist pliidipinnad kaitsevad pingestatud osi.

• Pliidi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumaks minna.
• Aurupuhastit ei tohi kasutada.
• Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks aurupuhastit.
• Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
• HOIATUS: tuleoht: ärge hoidke esemeid keedualadel.
• Küpsetusprotsessi tuleb jälgida. Lühiajalist toiduvalmistamisprotsessi tuleb pidevalt jälgida.
• Järelevalveta toiduvalmistamine pliidiplaadil rasva või õliga võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
ÄRGE KUNAGI proovige tulekahju veega kustutada, vaid lülitage seade välja ja katke seejärel leek, nt. kaane või tuletekiga.

1.3 Toimimine ja hooldus
1.3.1 Elektrilöögi oht
• Ärge valmistage toitu purunenud või pragunenud pliidiplaadil. Kui pliidiplaadi pind peaks purunema või pragunema, lülitage seade kohe vooluvõrgust välja (seinalüliti) ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
• Enne puhastamist või hooldust lülitage pliidiplaat seina- kontaktist välja.
• Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

1.3.2 Terviseoht
• See seade vastab elektromagnetilistele ohutusstandarditele.
• Südamestimulaatorite või muude elektriliste implantaatidega (näiteks insuliinipumpadega) inimesed peavad aga enne selle seadme kasutamist nõu pidama oma arsti või implantaadi tootjaga, veendumaks, et elektromagnetväli ei mõjuta nende implantaate.
• Selle nõuande eiramine võib lõppeda surmaga.

1.3.3 Kuuma pinna oht
• Kasutamise ajal lähevad selle seadme ligipääsetavad osad piisavalt kuumaks, et põhjustada põletusi.
• Ärge laske oma kehal, riietel ega muudel esemetel peale sobivate toidunõude induktsioonklaasiga kokku puutuda, kuni pind on jahtunud.
• Hoidke lapsed eemal.
• Pottide käepidemed võivad olla kuumad. Kontrollige, et poti käepidemed ei ületaks teisi sisselülitatud keedualasid. Hoidke käepidemed lastele kättesaamatuna.
• Selle nõuande eiramine võib põhjustada põletusi.

1.3.4 Lõikamise oht
• Pliidiplaadi kaabitsa nuga on nähtavalt ohtlikult terav, kui kaitsekate on sisse tõmmatud. Kasutage äärmiselt ettevaatlikult ja hoidke alati turvaliselt ja lastele kättesaamatus kohas.
• Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

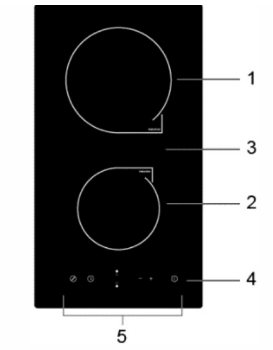
1.3.5 Olulised ohutusjuhised

• Ärge kunagi jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta. Ülekeemine põhjustab suitsemist ja rasva lekkeid, mis võivad süttida.
• Ärge kunagi kasutage oma seadet töö- või hoiupinnana.
• Ärge kunagi jätke seadmele esemeid ega nõusid.
• Ärge asetage ega jätke seadme lähedusse magnetiseeritavaid esemeid (nt krediitkaarte, mälukaarte) ega elektroonilisi seadmeid (nt arvuteid, MP3 -mängijaid), kuna seadme elektromagnetväli võib neid mõjutada.
• Ärge kunagi kasutage oma seadet ruumi soojendamiseks või kütmiseks.
• Pärast kasutamist lülitage keedualad ja pliidiplaat alati välja, nagu on kirjeldatud selles kasutusjuhendis (st kasutades puutejuhtimisseadmeid). Ärge lootke pannide eemaldamisel keedualade väljalülitamiseks panni tuvastamise funktsioonile.
• Ärge lubage lastel seadmega mängida ega sellele istuda, seista ega ronida.
• Ärge hoidke lastele huvipakkuvaid esemeid seadme kohal asuvates kappides. Pliidiplaadile ronivad lapsed võivad saada tõsiseid vigastusi.
• Ärge jätke lapsi üksi ega järelevalveta seadme kasutamisalasse.
• Lastel või puuetega inimestel, kellel on seadme kasutamine piiratud, peaks olema vastutav ja pädev isik, kes juhendab neid selle kasutamisel. Juhendaja peab olema veendunud, et nad saavad seadet kasutada ennast ja ümbritsevat ohustamata.
• Ärge parandage ega asendage seadme ühtegi osa, kui see pole kasutusjuhendis spetsiaalselt soovitatud. Kõik muud hooldused peaks tegema kvalifitseeritud tehnik.
• Ärge asetage ega pillake pliidiplaadile raskeid esemeid.
• Ärge seiske oma seadmel.
• Ärge kasutage sakiliste servadega panne ega lohistage panne üle induktsioonklaasi pinna, kuna see võib klaasi kriimustada.
• Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks küürimisvahendeid ega muid tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad induktsioonklaasi kriimustada.
• See seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja muudes sarnastes rakendustes, näiteks: -töötajate köögiruumides, kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades; -talumajapidamistes; -klientide poolt hotellides, motellides ja muudes voodi ja hommikusöögi tüüpi keskkondades.
• HOIATUS: seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks.
• Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
• Alla 8 -aastaseid lapsi peab seadmest eemal hoidma, kui neid pidevalt ei jälgita.

Õnnitleme uue induktsioonpliidiplaadi ostmise puhul.
Soovitame teil selle kasutusjuhendi / paigaldusjuhendi lugemiseks mõnda aega kulutada, et täielikult mõista, kuidas seda õigesti paigaldada ja kasutada. Paigaldamiseks lugege vastavat osa.
Enne kasutamist lugege hoolikalt läbi kõik ohutusjuhised ja säilitage see kasutusjuhend / paigaldusjuhend edaspidiseks kasutamiseks.

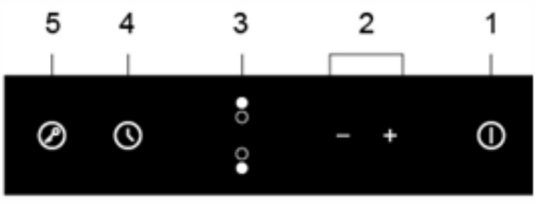
2. TOOTE TUTVUSTUS

2.1 Pealtvaade



1. Max. 2000 W ala
2. Max. 1500 W ala
3. Klaasplaat
4. ON / OFF juhtnupp
5. Juhtpaneel

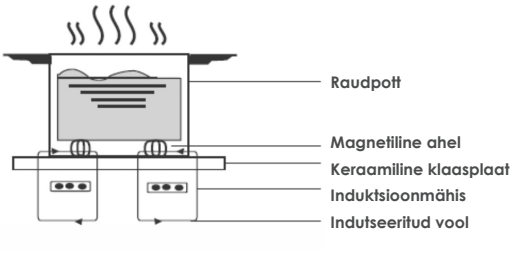
2.2 Juhtpaneel



1. ON / OFF juhtnupp
2. Toite / taimeri reguleerimise juhtnupud
3. Keeduala valiku juhtnupud
4. Taimeri juhtnupp
5. Klahviluku juhtnupp

2.3 Tööpõhimõte

Induktsioonküpsetus on ohutu, arenenud, tõhus ja ökonoomne toiduvalmistamise tehnoloogia. See toimib elektromagnetiliste vibratsioonide abil, mis tekitavad soojust otse pannil, mitte kaudselt klaaspinna kuumutamise kaudu. Klaas muutub kuumaks ainult seetõttu, et pann lõpuks soojendab seda.



2.4 Enne teie uue induktsioonpliidiplaadi kasutamist

• Lugege seda juhendit, pöörates erilist tähelepanu jaotisele “Ohutusnõuded”.
• Eemaldage kogu kaitsekile, mis võib teie induktsioonpliidil veel olla.

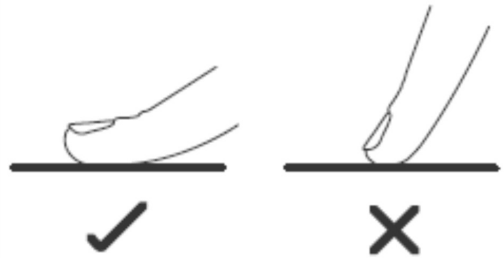
2.5 Tehnilised andmed

Keeduplaat	MC-ID3591-A2
Keedualad	2 zones
Toitepinge	220–240 V, ~50–60 Hz
Paigaldatud elektri võimsus	3500 W
Toote mõõdud, P×L×K (mm)	288×520×59
Sisseehitamise mõõtmed, A×B (mm)	268×500

3. TOOTE TOIMIMINE

3.1 Puutenupud

• Juhtnupud reageerivad puudutustele, nii et te ei pea survet avaldama.
• Kasutage otsmise sõrmelüli padjandit, mitte selle otsa.
• Iga puudutuse registreerimisel kuulete piiksu.
• Veenduge, et juhtnupud oleksid alati puhtad, kuivad ja neid ei kataks mingi ese (nt riist või riie). Isegi õhuke veekiht võib muuta juhtimisseadmete kasutamise keeruliseks.



3.2 Õigete köögitarvete valimine

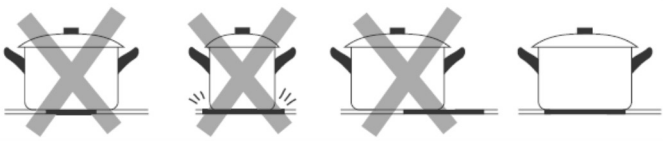
Kasutage ainult induktsioonpliidile sobiva põhjaga nõusid.
Otsige induktsioonisümbolit pakendilt või panni põhjal.
Kööginõude sobivust saate kontrollida magnetkatse abil.
Liigutage magnet panni põhja poole. Kui see reageerib, sobib pann induktsiooni jaoks.
• Kui teil magnetit pole:
1. Valage pannile, mida soovite kontrollida, veidi vett.
2. Kui ⊔ ekraanil ei vilgu ja vesi kuumeneb, on pann sobiv.
• Järgmistest materjalidest valmistatud köögitarbed ei sobi: puhas roostevaba teras, alumiinium või vask ilma magnetilise aluseta, klaasi, puidu, portselani, keraamika ja savinõudeta.



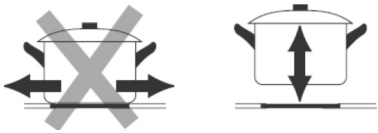
Ärge kasutage sakiliste servade või kumera põhjaga nõusid.



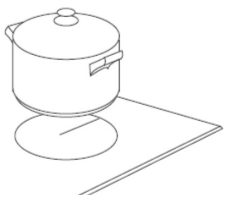
Veenduge, et teie panni põhi on sile, asetseb tasaselt vastu klaasi ja on keedualaga sama suur. Kasutage panne, mille läbimõõt on sama suur kui valitud ala graafika. Poti kasutamisel kulub selle maksimaalse efektiivsusega veidi laiem energia. Kui kasutate väiksemat potti, võib efektiivsus olla oodatust väiksem. Pliidiplaat ei tuvasta väiksemat kui 140 mm poti. Keskendage pann alati keedualale.



Tõstke pannid alati induktsioonpliidilt maha – ärge libistage, vastasel juhul võivad need klaasi kriimustada.



3.3 Kuidas kasutada
3.3.1 Toiduvalmistamise alustamine

Puudutage ON / OFF nuppu. Pärast sisselülitamist helisignaal piiksub üks kord, kõikidel näidikutel kuvatakse " -" või " - -", mis näitab, et induktsioonpliit on jõudnud ooterežiimi.	
Asetage sobiv pann, mida soovite kasutada, keedualale. Veenduge, et panni põhi ja keeduala pind oleksid puhtad ja kuivad.	

Kui puudutate keeduala valiku juhtnuppu ja klahvi kõrval olev indikaator vilgub.	
Valige soojusaste, puudutades nuppe "-" või "+". Kui te ei vali ühe minuti jooksul kuumutusastet, lülitub induktsioonpliit automaatselt välja. Peate uuesti alustama 1. sammust. Küpsetamise ajal saate kuumutusastet igal ajal muuta.	

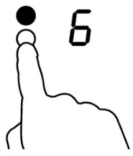
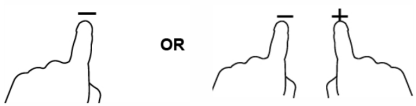
.

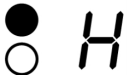
Kui ekraan vilgub ⧹⎽⧸ vaheldumisi koos kuumuse seadistusega

See tähendab, et:
- te pole panni õigele keedualale pannud või;
- teie kasutatav pann ei sobi induktsioonpliidile või;
- pann on liiga väike või ei ole keedualaga õigesti tsentreeritud.

Kuumutamist ei toimu, kui keedualal pole sobivat panni. Kuvar lülitub 2 minuti pärast automaatselt välja, kui sellele ei asetata sobivat panni.

3.3.2 Toiduvalmistamise lõpetamine

Puudutage keeduala valiku juhtnuppu, mille soovite välja lülitada.	
Lülitage keeduala välja, kerides allapoole "0" või puudutades koos "-" ja "+" juhtnuppe. Veenduge, et ekraanil oleks "0".	

Lülitage kogu pliidiplaat välja, puudutades ON / OFF nuppu.	
Hoiduge kuumadest pindadest näitab, millist keeduala on kuum puudutada. See kaob, kui pind on jahtunud ohutule temperatuurile. Seda saab kasutada ka energiasäästufunktsioonina, kui soovite täiendavaid panne kuumutada, kasutage endiselt kuuma kuumutusplaati.	

3.3.3 Juhtnuppude lukustamine

• Saate lukustada juhtnupud, et vältida soovimatut kasutamist (näiteks lapsed lülitavad keedualad kogemata sisse).

• Kui juhtnupud on lukustatud, on kõik juhtnupud, välja arvatud ON / OFF nupp, keelatud.

Juhtnuppude lukustamiseks	
Puudutage lukustusnuppu.	Taimeri indikaator näitab "Lo".
Juhtnuppude avamiseks	
Puudutage ja hoidke natuke aega lukustusnuppu.	

Kui pliidiplaat on lukustusrežiimis, on kõik juhtnupud välja lülitatud, välja arvatud SISSE / VÄLJAS ⏻ , hädaolukorras saate induktsioonpliidi alati SISSE / VÄLJA ⏻ lülitada, kuid järgmise toimingu ajal peate pliidiplaadi esmalt lukust lahti tegema

3.3.4 Taimeri juhtimine

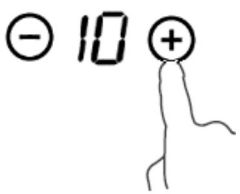
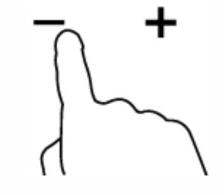
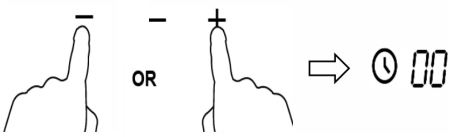
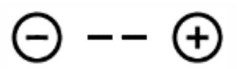
Taimerit saab kasutada kahel erineval viisil:

• Saate seda kasutada minutitaimerina. Sel juhul ei lülita taimer ühtegi keeduala välja, kui määratud aeg on möödas.

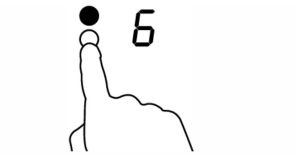
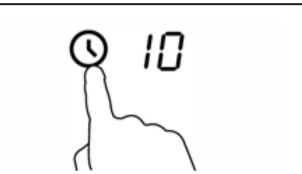
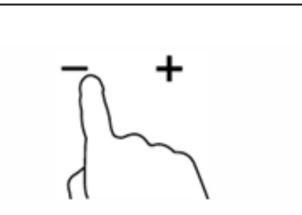
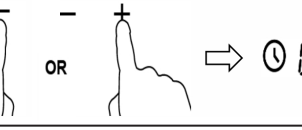
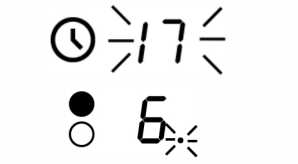
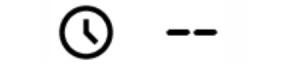
• Saate seadistada ühe või mitu keeduala välja lülitama pärast määratud aja möödumist.

• Maksimaalne taimeri aeg on 99 minutit.

a) Minutitaimeri kasutamine kui te ei vali ühtegi keeduala

Veenduge, et pliidiplaat on sisse lülitatud. Märkus: minutitaimerit saate kasutada isegi siis, kui te ei vali ühtegi keeduala.	
Puudutage taimeri juhtnuppe. Minutitaimeri indikaator hakkab vilkuma ja ekraanile ilmub "10" taimeri ekraanil.	
Seadistage aeg, puudutades nuppe "-" või "+" taimerist Vihje: puudutage taimeri nuppu "-" või "+" üks kord, et vähendada või suurendada 1 minuti võrra. Puudutage ja hoidke taimeri nuppu "-" või "+", et vähendada või suurendada 10 minuti võrra.	
Taimeri "-" ja "+" koos puudutamine tühistatakse ja minuti kuvar näitab "00".	
Kui aeg on määratud, hakkab see loendama kohe. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aega ja taimerinäidik vilgub 5 sekundit.	
Signaal kõlab 30 sekundit ja taimer kui seadistusaeg on lõppenud, näitab indikaator " - -".	

b) Taimeri seadistamine ühe või mitme keeduala väljalülitamiseks

Ühe ala seadistamine	
Puudutage keeduala valiku juhtelementi, millele soovite taimeri seadistada.	
Puudutage taimeri juhtnuppu, meeldetuletusnäidik hakkab vilkuma ja taimeriekraanile ilmub “10”.	
Seadistage aeg, puudutades taimeri nuppu. Vihje: puudutage lühikese aja jooksul taimeri nuppu “-” või “+” üks kord väheneb või suureneb 1 minuti võrra. Puudutage ja hoidke taimeri nuppu “-” või “+” all väheneb või suureneb 10 minuti võrra.	
Puudutades koos klahve “-” ja “+”, taimer tühistatakse ja minutinäidikul kuvatakse “00”.	
Kui aeg on määratud, hakkab see kohe tagasi loendama. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg ja taimerinäidik vilgub 5 sekundit. MÄRKUS: punane punkt võimsuse taseme indikaatori kõrval süttib, näidates, et ala on valitud.	
Kui toiduvalmistamise taimer aegub, lülitatakse vastav keeduala automaatselt välja.	

Teine keeduala jätkab tööd, kui see on eelnevalt sisse lülitatud.

3.3.5 Vaikimisi tööajad

Teie induktsioonplaadi automaatne väljalülitamine on ohutusfunktsioon. See lülitub automaatselt välja, kui unustate toiduvalmistamise välja lülitada. Erinevate võimsustasemete vaikimisi töötamisajad on näidatud allolevas tabelis:

Võimsuse tase	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vaikimisi töötav taimer (tund)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kui pott on eemaldatud, võib induktsioonpliit kohe kuumutamise lõpetada ja pliidiplaat lülitub 2 minuti pärast automaatselt välja.

Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid enne selle seadme kasutamist nõu pidama oma arstiga.

4. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

Olge praadimisel ettevaatlik, kuna õli ja rasv kuumenevad väga kiiresti, eriti kui kasutate "PowerBoosti". Väga kõrgel temperatuuril süttivad õli ja rasv iseenesest ning see kujutab endast tõsist tuleohtu.

4.1 Näpunäiteid toiduvalmistamiseks

• Kui toit keeb, vähendage temperatuuri.
• Kaane kasutamine vähendab küpsetusaegu ja säästab soojust säilitades energiat.
• Küpsetusaegade vähendamiseks minimeerige vedeliku või rasva kogus.
• Alustage toiduvalmistamist kõrgel temperatuuril ja vähendage seda, kui toit on läbi kuumenenud.

4.1.1 Hautamine, riisi keetmine

• Hautamine toimub keemistemperatuurist madalamal, umbes 85 °C juures, kui mullid tõusevad aeg -ajalt küpsetusvedeliku pinnale. See on maitsvate suppide ja õrnade hautiste võti, sest maitsed arenevad ilma toitu üle keetmata. Samuti peaksite valmistama munapõhiseid ja jahuga paksendatud kastmeid alla keemistemperatuuri.
• Mõned ülesanded, sealhulgas riisi keetmine imamismeetodil, võivad nõuda madalamast seadistusest kõrgemat seadistust, et tagada toidu õigeaegne valmimine soovitatud aja jooksul.

4.1.2 Steigi küpsetamine

Mahlase maitsva steigi küpsetamiseks:
1. Enne küpsetamist hoidke liha toatemperatuuril umbes 20 minutit.
2. Kuumutage paksupõhjaline praepann.
3. Määrige steigi mõlemad pooled õliga. Niristage kuumale pannile väike kogus õli ja laske seejärel liha kuumale pannile.
4. Keerake steiki küpsetamise ajal ainult üks kord. Täpne küpsetusaeg sõltub steigi paksusest ja sellest, millist küpsetusastet soovite. Ajad võivad varieeruda umbes 2–8 minutit ühe külje kohta. Vajutage steiki, et näha, kui valmis see on – mida kindlam see tundub, seda "hästi küpsenud" see on.
5. Jätke praad mõneks minutiks soojale taldrikule puhkama, et see saaks enne serveerimist lõõgastuda ja pehmeks muutuda.

4.1.3 Kiirpraadimiseks

1. Valige keraamikaga ühilduv lamedapõhjaline wok või suur praepann.
2. Valmistage kõik koostisosad ja seadmed ette. Praadimine peaks olema kiire. Kui valmistate suures koguses, praadige toitu mitme väiksema portsjonina.
3. Eelkuumutage pann kiirelt ja lisage kaks supilusikatäit õli.
4. Küpsetage kõigepealt liha, pange see kõrvale ja hoidke soojas.
5. Praadige köögivilju segades. Kui need on kuumad, kuid siiski krõbedad, keerake keeduala temperatuur madalamale, tagastage liha pannile ja lisage oma kaste.
6. Segage koostisosi õrnalt, veendumaks, et need on kuumutatud.
7. Serveerige kohe.

4.2 Väikeste esemete tuvastamine

Kui pliidiplaadile on jäetud sobimatu suurusega või mittemagnetiline pann (nt alumiinium) või mõni muu väike ese (nt nuga, kahvel, võti), lülitub pliidiplaat automaatselt 1 minuti pärast ooterežiimi. Ventilaator jätkab küpsetamist induktsioonpliidil allapoole veel 1 minut.

5. KUUMUSE SEADED

Alltoodud seaded on ainult juhindumiseks. Täpne seadistus sõltub mitmest tegurist, sealhulgas teie köögitarvetest ja küpsetatavast kogusest. Katsetage keraamilise pliidiplaadiga, et leida teile kõige sobivamad seaded.

Kuumuse seade	Sobivus
1–2	• õrn soojendus väikestele toidukogustele • šokolaadi, või ja kiiresti põlevate toitude sulatamine • õrn hautamine • aeglane soojendamine
3–4	• ülessoojendamine • kiire hautamine • riisi keetmine
5–6	• pannkoogid
7–8	• hautamine • pasta keetmine
9	• kiirpraadimine • praadimine • supi keetmine • vee keetmine

6. HOOLDUS JA PUHASTAMINE

Mis?	Kuidas?	Tähtis!
Igapäevane määrdumine klaasil (sõrmejäljed, jäljed, toidust jäänud plekid või suhkruta lekked klaasile).	1. Lülitage pliidiplaat välja. 2. Kandke pliidiplaadile puhastusvahendit, kui klaas on veel soe (kuid mitte kuum!). 3. Loputage ja kuivatage puhta lapi või paberrätikuga. 4. Lülitage pliidiplaat uuesti sisse.	• Kui pliidiplaat on välja lülitatud, ei kuvata kuuma pinda, kuid keeduala võib siiski olla kuum! Olge äärmiselt ettevaatlik. • Küürimisvahendid, mõned nailonpuhastusvahendid ja karmid / abrasiivsed puhastusvahendid võivad klaasi kriimustada. Lugege alati etiketti, et kontrollida, kas teie puhastusvahend või küürimisvahend sobib. • Ärge kunagi jätke puhastusjääke pliidiplaadile: klaas võib määrduda.
Ülekeemised, sulamised ja kuuma suhkru klaasile tekkinud plekid.	Eemaldage need kohe kalalõigu, keraamilistele pliidiplaatidele sobiva palettnoa või habemenoaga, kuid olge kuumade keedualade pindadega ettevaatlik: 1. Lülitage pliidiplaat seinast välja. 2. Hoidke tera või vahendit 30° nurga all ja kraapige mustus või leke pliidiplaadi jahedasse kohta. 3. Puhastage mustus või leke nõudepesulapi või paberrätikuga. 4. Järgige ülaltoodud sammu 2–4 "Igapäevane klaasi määrdumine".	• Eemaldage plekid, mis on jäänud sulamiste ja suhkrurikka toidu või kõrvalmõjud niipea kui võimalik. Kui jätta jahtuma klaasile, võib neid olla raske teha eemaldada või isegi jäädavalt kahjustada klaaspinda. • Lõikamisoht: kui kaitsekate on sisse tõmmatud, tera kaabitsas on väga terav. Kasutage erilise hoolega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.

Lekked puutenuppudele.	1. Lülitage pliidiplaat välja. 2. Leotage leket. 3. Pühkige puutetundliku juhtimise ala puhta niiske käsna või lapiga. 4. Pühkige ala täielikult kuivaks paberrätikuga. 5. Lülitage pliidiplaat uuesti sisse.	• Pliidiplaat võib piiksuda ja ise välja lülitudd ja puutenupud ei pruugi sellel ajal toimida, kuna vedelik on nende peal. Enne pliidiplaadi uuesti sisselülitamist pühkige kindlasti puutejuhtimispiirkond kuivaks.

7. VIHJED JA NÄPUNÄITED

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
Induktsioonpliiti ei saa sisse lülitada.	Toidet pole.	Veenduge, et induktsioonpliit oleks ühendatud toiteallikaga ja et see on sisse lülitatud. Kontrollige, kas toide on olemas, kas teie kodus või piirkonnas on katkestus. Kui olete kõike kontrollinud ja probleem püsib, helistage kvalifitseeritud spetsialistile või tehnikule.
Puutenupud ei reageeri.	Nupud on lukus.	Avage juhtnupud. Juhiste saamiseks vaadake jagu "Induktsioonpliidiplaadi kasutamine".
Puutenuppe on raske kasutada.	Puutenuppudel võib olla kerge veekile või kasutate sõrmeotsa puudutades juhtelemente.	Veenduge, et puutejuhtimispiirkond on kuiv ja kasutage juhtnuppude puudutamisel sõrmeesimest lüli padjandit.

Klaas on kriimustatud.	Karedate servadega köögitarbed. Sobimatu, abrasiivne küürimisvahend või kasutatav puhastusvahend.	Kasutage lameda- ja siledapõhjalisi nõusid. Vt "Õigete köögitarvete valimine". Vaadake "Hooldus ja puhastamine".
Mõned pannid teevad paukuvat või klõpsavat häält.	Selle põhjuseks võivad olla köögitarbed (erinevate metallide kihid vibreerivad erinevalt).	See on kööginõude phul normaalne ja ei viita veale.
Induktsioonpliidiplaat teeb sisselülitamisel madalat suminat kui on kõrge kuumuse seade.	Selle põhjuseks on toiduvalmistamise induktsioon- tehnoloogia.	See on normaalne, kuid müra peaks vaigistuma või täielikult kaduma, kui vähendate soojusastet.
Induktsioonpliidilt kostab ventilaatori müra.	Teie induktsioonpliiti sisseehitatud jahutusventilaator on sisse lülitatud,et takistada elektroonika ülekuumenemine. See võib jätkuda isegi pärast seda, kui olete selle keeranud induktsioonpliidi välja.	See on normaalne ega vaja mingeid meetmeid. Ärge lülitage induktsioonpliidi toiteallikat seinast välja, kui ventilaator töötab.
Pannid ei kuumene ja ilmuvad ekraanile.	Induktsioonplaat ei saa tuvastada panni, sest see pole nii sobiv induktsioonpliidile. Induktsioonpliidiplaat ei suuda panni tuvastada, kuna see on keeduala jaoks liiga väike või ei asu sellel õigesti.	Kasutage induktsioonpliidil sobivaid köögitarbeid. Vt jaotist "Õigete köögitarvete valimine". Pange pann keskele ja veenduge, et selle põhi vastab keeduala suurusele.
Induktsioonpliit või keeduala on ennast välja lülitanud ootamatult kõlab helisignaal ja kuvatakse veakood (tavaliselt vaheldub ühe või kahe numbriga küpsetusaja näidikul).	Tehniline viga.	Märkige vea tähed ja numbrid üles, võtke induktsioonpliidi toide seinast välja ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.

8. RIKKE KUVAMINE JA ÜLEVAATUS

Induktsioonpliidil on enesediagnostika funktsioon. Selle testiga saab tehnik kontrollida mitme komponendi tööd ilma pliidiplaati lahti võtmata või tööpinnalt välja tõstmata.

Veaotsing
1) Veakoodi ilmumine kasutamise ajal kliendi poolt & lahendus.

Veakood	Probleem	Lahendus
Automaatne taastumine		
E1	Toitepinge on üle nimipinge.	Palun kontrollige, kas toide on normaalne. Lülitage sisse pärast seda, kui toide on normaalne.
E2	Toitepinge on alla nimi-pinge.	
E3	Keraamilise plaadi anduri kõrge temperatuur. (1#)	Oodake, kuni keraamilise plaadi temperatuur normaliseerub. Seadme taaskäivitamiseks puudutage nuppu ON / OFF.
E4	Keraamilise plaadi anduri kõrge temperatuur. (2#)	
E5	IGBT temperatuurianduri rike. (1#)	Oodake, kuni IGBT temperatuur normaliseerub. Seadme taaskäivitamiseks puudutage nuppu ON / OFF. Kontrollige, kas ventilaator töötab sujuvalt; kui ei, vahetage ventilaator välja.
E6	IGBT kõrge temperatuur. (2#)	
Automaatne taastumine puudub		
F3 / F6	Keraamilise plaadi temperatuurianduri rike – lühis. (F3 1#,F6 2#)	Kontrollige ühendust või vahetage keraamilise plaadi temperatuuriandur välja.
F4 / F7	Keraamilise plaadi temperatuurianduri rike – avatud vooluahel. (F4 1#,F7 2#)	
F5 / F8	Keraamilise plaadi temperatuurianduri rike – kehtetu . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9 / FA	IGBT temperatuurianduri rike. (lühis / avatud vooluahel 1#)	Vahetage toiteplaat.
FC / FD	IGBT temperatuurianduri rike. (lühis / avatud vooluahel 2#)	

2) Spetsiifilised rikked ja lahendus

Rike	Probleem	Lahendus A	Lahendus B
LED ei lülitu sisse, kui seade on ühendatud.	Toidet pole.	Kontrollige, kas pistik on korralikult pistikupessa ühendatud ja kas see töötab.	
	Juurdepääsu toiteplaat ja ekraaniplaat on valesti ühendatud.	Kontrollige ühendust.	
	Juurdepääsu toiteplaat on kahjustatud.	Asendage juurdepääsu toiteplaat.	
	Ekraaniplaat on kahjustatud.	Asendage ekraaniplaat.	
Mõned nupud ei tööta või LED -ekraan pole normaalne.	Ekraaniplaat on kahjustatud.	Asendage ekraaniplaat.	
Küpsetusrežiimi näidik süttib, kuid kuumutamine ei käivitu.	Pliidiplaadi kõrge temperatuur.	Ümbritsev temperatuur võib olla liiga kõrge. Õhu sisselaskeava või ventilaator võib olla blokeeritud.	
	Ventilaatoril on midagi viga.	Kontrollige, kas ventilaator töötab sujuvalt; kui ei, vahetage ventilaator välja.	
	Toiteplaat on kahjustatud.	Vahetage toiteplaat.	
Küte peatub äkki töötamise ajal ja ekraanil vilgub “u”.	Panni tüüp on vale.	Kasutage õiget potti (vaadake kasutusjuhendit).	Panni tuvastamise ahel on kahjustatud, vahetage toiteplaat välja.
	Poti läbimõõt on liiga väike.		

	Pliit on ülekuumenenud.	Seade on ülekuumenenud. Oodake, kuni temperatuur normaliseerub. Seadme taaskäivitamiseks vajutage nuppu ON / OFF.	
Sama külje keedualades (näiteks esimene ja teine tsoon) kuvatakse "u".	Toiteplaadi ja ekraaniplaadi ühendatud rike.	Kontrollige ühendust.	
	Suhtlusosa ekraaniplaat on kahjustatud.	Asendage ekraaniplaat.	
	Põhiplaat on kahjustatud.	Vahetage toiteplaat.	
Ventilaatori mootor kõlab ebanormaalselt.	Ventilaatori mootor on kahjustatud.	Vahetage ventilaator välja.	

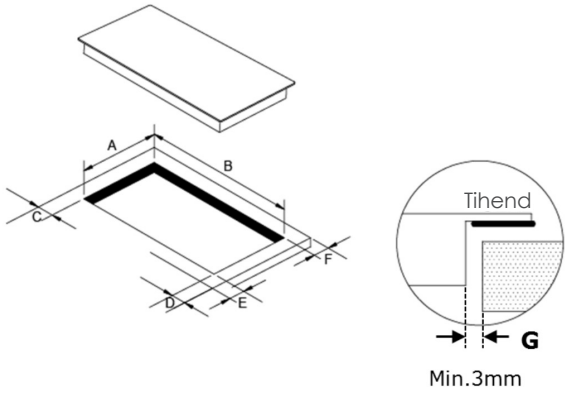
Ülaltoodu on üldiste rikete hindamine ja kontrollimine.
Ärge võtke seadet ise lahti, et vältida induktsioonpliidiplaadi ohte ja kahjustusi.

9. PAIGALDAMINE

9.1 Paigaldusseadmete valik
Lõigake tööpind välja vastavalt joonisel näidatud suurustele.
Paigaldamiseks ja kasutamiseks peab ava ümber olema vähemalt 50 mm ruumi. Veenduge, et tööpinna paksus oleks vähemalt 30 mm. Palun valige kuumakindel ja isoleeritud tööpinna materjal (puitu jms kiud- või hügroskoopmaterjali ei tohi tööpinna materjalina kasutada, kui see pole immutatud), et vältida elektrilööki ja suuremat deformatsiooni, mis on põhjustatud pliidiplaadi soojuskiirgusest. Nagu allpool näidatud:



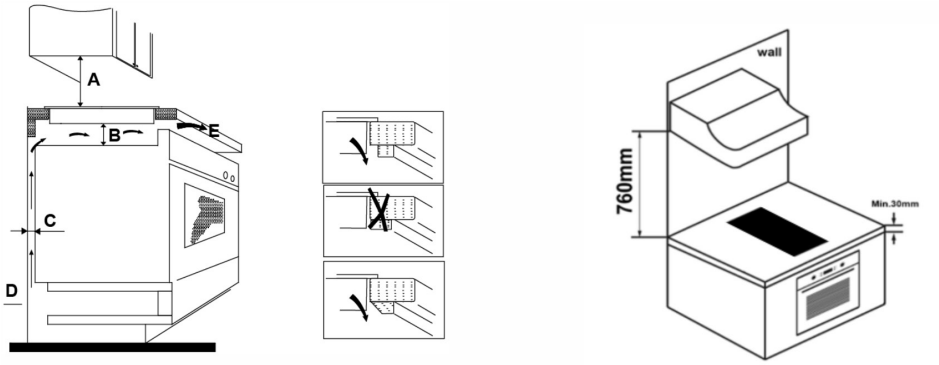
Märkus: ohutu kaugus pliidiplaadi külgede ja tööpindade sisepindade vahel peaks olema vähemalt 3 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 + 4 -0	500 + 4 -0	Min. 50	Min. 50	Min. 50	Min. 50	Min. 3 mm

Veenduge igal juhul, et induktsioonpliidi plaat oleks hästi ventileeritud ning õhu sisse- ja väljalaskeavad ei oleks blokeeritud. Veenduge, et induktsioonpliidi plaat oleks heas töökorras. Nagu allpool näidatud.

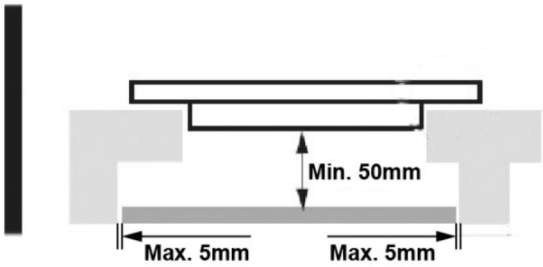
Märkus: ohutu kaugus pliidi ja pliidi kohal asuva kapi vahel peaks olema vähemalt 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Air intake	Air exit 5 mm

HOIATUS: PIISAVA VENTILATSIOONI TAGAMINE

Veenduge, et induktsioonpliidiplaat oleks hästi ventileeritud ning õhu sisse- ja väljalaskeavad ei oleks blokeeritud. Et vältida juhuslikku puudutamist pliidiplaadi ülekuumene põhjaga või ootamatut elektrilööki töö ajal, tuleb pliidiplaadi põhjast vähemalt 50 mm kaugusele asetada kruvidega kinnitatud puidust sisetükk. Järgige alltoodud nõudeid.



Väljaspool pliidiplaati on ventilatsiooniavad. PEATE tagama, et tööpind ei blokeeri neid auke, kui asetate pliidiplaadi oma kohale.

Pidage meeles, et liim, mis ühendab plast- või puitmaterjali mööbliga, peab vastu pidama temperatuurile, mis ei ole madalam kui 150 °C, et vältida paneelide kinnikiilumist.
Seetõttu peavad tagasein, külgnevad ja ümbritsevad pinnad taluma temperatuuri 90 °C.

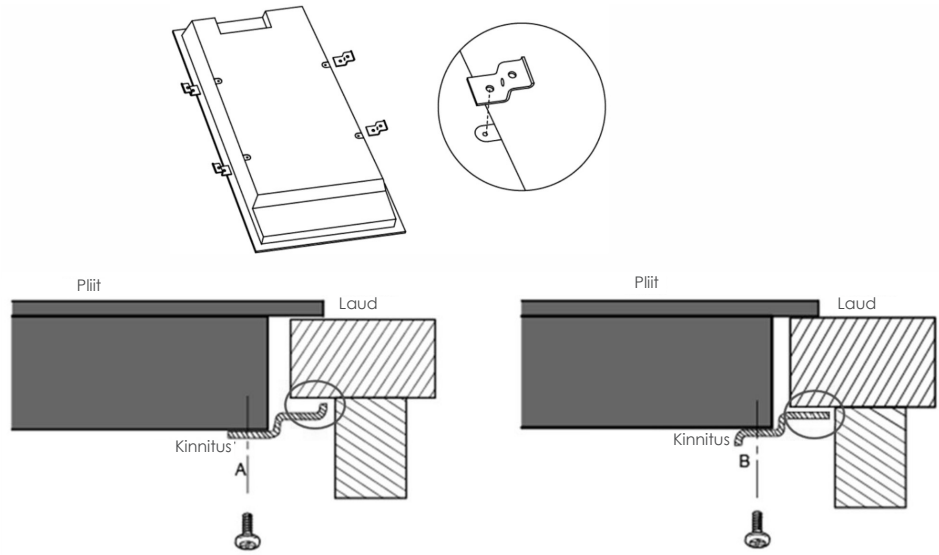
9.2 Enne pliidiplaadi paigaldamist veenduge, et

• Tööpind on ruudukujuline ja tasane ning ükski konstruktsioonielement ei sega ruumi.
• Tööpind on valmistatud kuumuskindlast ja isoleeritud materjalist.
• Kui pliidiplaat on paigaldatud ahju kohale, on ahjul sisseehitatud jahutusventilaator.
• Paigaldus vastab kõigile nõuetele ning kehtivatele standarditele ja eeskirjadele.
• Alalisse juhtmestikku on paigaldatud sobiv eralduslüliti, mis tagab vooluvõrgust täieliku lahtiühendamise ja paigutatud vastavalt kohalikele juhtmestiku reeglitele.
• Eralduslüliti peab olema heakskiidetud tüüpi ja tagama 3 mm õhupilu kontakti eraldamise kõikides poolustes (või kõigis aktiivsetes [faasijuhtmetes], kui kohalikud juhtmestiku reeglid seda nõuete erinevust lubavad).
• Eralduslüliti on kliendile kergesti kättesaadav, kui pliidiplaat on paigaldatud.
• Kui te kahtlete paigaldamises, konsulteerige kohalike ehitusametite ja eeskirjadega.
• Kasutate pliidiplaati ümbritsevate seinapindade jaoks kuumakindlat ja kergesti puhastatavat viimistlust (nt keraamilisi plaate).

9.3 Pärast pliidiplaadi paigaldamist veenduge, et
• Toitekaablile puudub juurdepääs kapiuste või sahtlite kaudu.
• Väljaspool korpust on pliidiplaadi alusel piisav värske õhu vool.
• Kui pliidiplaat on paigaldatud sahtli- või kapiruumi kohale, paigaldatakse pliidiplaadi aluse alla termokaitse.
• Eralduslüliti on kliendile kergesti ligipääsetav.

9.4 Enne kinnitusklambrite asukoha määramist
Seade tuleb asetada stabiilsele siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage jõudu pliidiplaadist väljaulatuvatele juhtnuppudele.

9.5 Kinnitusklambrite asendi reguleerimine
Kinnitage pliidiplaat tööpinnale, keerates pärast paigaldamist pliidiplaadi põhjas 4 klambrit (vt pilti).
Reguleerige klambri asend vastavalt lauaplaadi paksusele.



Mingil juhul ei saa klambrid pärast paigaldamist töölaua sisepindadega kokku puutuda (vt pilti).

9.6 Ettevaatusabinõud

1. Induktsioonplaadi peavad paigaldama kvalifitseeritud töötajad või tehnikud. Meil on teie teenistuses professionaalid. Ärge kunagi tehke seda ise.
2. Pliidiplaati ei paigaldata otse nõudepesumasina, külmiku, sügavkülmiku, pesumasina või riidekuivati kohale, kuna niiskus võib pliidiplaadi elektroonikat kahjustada.
3. Induktsioonpliit paigaldatakse nii, et selle töökindluse suurendamiseks oleks võimalik tagada parem soojuskiirgus.
4. Lauapinna kohal olev sein ja indutseeritud kuumutusala peavad taluma kuumust.
5. Kahjustuste vältimiseks peavad komposiitplaat ja liim olema kuumakindlad.
6. Aurupuhastit ei tohi kasutada.

9.7 Pliidiplaadi ühendamine vooluvõrku

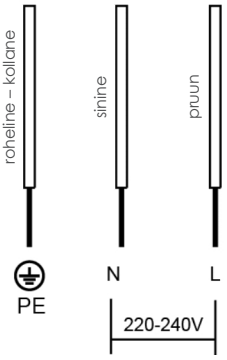
Seda pliidiplaati tohib vooluvõrku ühendada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik. Enne pliidiplaadi vooluvõrku ühendamist kontrollige:

1. Kodumajapidamises kasutatav juhtmestik sobib pliidiplaadi tarbitavale võimsusele.
2. Pinge vastab andmeplaadil antud väärtusele.
3. Toitekaabli osad taluvad andmesildil märgitud koormust.

Pliidiplaadi vooluvõrku ühendamiseks ärge kasutage adaptereid, reduktoreid ega hargnevaid seadmeid, kuna need võivad põhjustada ülekuumenemist ja tulekahju. Toitekaabel ei tohi puudutada kuumaid osi ja see peab olema paigutatud nii, et selle temperatuur ei ületaks ühelgi hetkel 75 °C.

Kontrollige elektrikuga, kas kodune juhtmestik sobib ilma muudatusteta. Kõiki muudatusi tohib teha ainult kvalifitseeritud elektrik.

Toiteallikas tuleb ühendada vastavalt asjakohasele standardile või ühepooluselise kaitselülitiga. Ühendusmeetod on näidatud allpool.



• Kui kaabel on kahjustatud või tuleb välja vahetada, tuleb õnnetuste vältimiseks toiming läbi viia müügijärgse teeninduse poolt spetsiaalsete tööriistadega.
• Kui seade ühendatakse otse vooluvõrku, tuleb paigaldada omnipolaarne kaitselüliti, mille kontaktide vahe on vähemalt 3 mm.
• Paigaldaja peab tagama õige elektriühenduse ja ohutusnõuete järgimise.
• Kaablit ei tohi painutada ega kokku suruda.
• Kaablit peab regulaarselt kontrollima ja vahetama ainult volitatud tehnik.
• Toitekaabli kollane / roheline juhe tuleb ühendada nii toiteallika kui ka seadme maandusklemmidega.
• Tootja ei vastuta õnnetuste eest, mis on põhjustatud maandusega ühendamata seadme või vigase maandusühenduse kasutamisest.
• Kui seadmel on pistikupesa, tuleb see paigaldada nii, et pistikupesa oleks ligipääsetav.



Pliidiplaadi põhjapind ja toitejuhe ei ole pärast paigaldamist ligipääsetavad.



JÄÄTMEKÄITLUS. Ärge visake seda toodet sorteerimata olmejäätmetena.
Selliste jäätmete eraldi kogumine on vajalik nende eriliseks käitlemiseks.

See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete (WEEE) kohta. Tagades selle seadme õige utiliseerimise, aitate vältida võimalikke keskkonna- ja inimeste tervisekahjustusi, mis võivad tekkida, kui utiliseerida valesti.

Tootel olev sümbol näitab, et seda ei tohi käidelda tavalise olmejäätmena. See tuleks viia elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtu kogumispunkti.

See seade vajab spetsiaalset jäätmekäitlust. Selle toote töötlemise, taaskasutamise ja ringlussevõtu kohta lisateabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, majapidamisjäätmete kõrvaldamise teenistusega või kauplusega, kust selle ostsite.

	Sümbol	Väärtus	Ühik
Mudeli identifitseerimine	-	MC-ID3591-A2	
Pliidiplaadi tüüp	-	Sisseehitatud pliidiplaat	
Keedutsoonide ja/või -alade arv	-	2 tsooni	
Küttetehnoloogia (induktsioonküpsetustsoonid ja -alad, kiirgusküpsetustsoonid, tahked plaadid)	-	Induktsioonküpsetustsoonid	
Ümmarguste keedutsoonide või -alade puhul: kasuliku pinna läbimõõt iga elektrilise keedutsooni kohta, ümardatuna lähima 5 mm-ni	Ø	Tsoon 1: 16,0 Tsoon 2: 18,0	cm
Mitteringikujuliste toiduvalmistamistsoonide või -alade puhul: elektrilise toiduvalmistamistsooni või -ala kasuliku pinna pikkus ja laius, ümardatuna lähima 5 mm-ni.	L, W	N/A	cm
Energiatarve keedutsooni või -ala kohta, arvutatud kilogrammi kohta	EC elektriline toiduvalmistamine	Tsoon 1: 194,4 Tsoon 2: 183,7	Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve arvutatud kilogrammi kohta	EC elektripliit	189,1	Wh/kg

Andmed on määratud vastavalt standardile EN 60350-2 ja komisjoni määrusele (EL) nr 66/2014.
Kui pärast pliidi sisselülitamist ei toimu mingeid toiminguid, lülitub pliit 1 minuti pärast automaatselt o-režiimi ja o-režiimis on võimsus 0,5 W.

GARANTII TINGIMUSED

STANDART kodutehnikale kehtib 36-kuuline garantii

Seade on sobiv kasutamiseks kodumajapidamises isiklikul, mitte kommertseesmärgil.

1. Kui avastate tootmispraagi või kui seade läheb rikki garantii kehtimise ajal, tagab tootja tasuta seadme remondi, kui seadet kasutati seni kasutusjuhendit järgides ja ei ole asjaolusid, mille tõttu ei oleks alust teostada garantiiremonti.

2. Garantii ei kehti:

• riketele, mis tekivad siis, kui seade ei ole nõuetekohaselt ühendatud elektrivõrku või seoses elektrivõrgu häiretega;

• riketele, mis tekivad seoses keemiliste ainete mõjuga;

• seadme värvimuutustele (kollaseks tõmbumisele, saastele jne);

• riketele, mis tekivad, kui ühendada toode riiklikele standarditele mittevastavasse elektrivõrku, telekommunikatsiooni- või kaablivõrku, seoses väliskahjustustega (nt niiskuse ja temperatuuri muutused), kui ei järgita toote kasutusjuhendit (nt valesti tehtud puhastus, kraapimisjäljed, kriimustused või muud mehhaanilised kahjustused);

• kui avastatakse seadme sisemusse tungimise jälgi, samuti siis, kui seadet ei parandata tootja volitatud teeninduses;

• kui avastatakse seadme konstruktsiooni või skeemi muudatusi (välja arvatud need, mis on kirjas kasutusjuhendis);

• kui avastatakse mehhaanilisi kahjustusi;

• kui avastatakse rikkeid, mis tekkisid sellest, et seadme sisemusse sattus kõrvalisi esemeid, materjale, vedelikke või loomi;

• kui leitakse rikkeid, mis tekkisid seoses standarditele mittevastavate ekspluatatsioonimaterjalide või varuosade kasutamisega;

• kui seeria number, mis on tootel, on muudetud, maha kustutatud või kui seda ei õnnestu tuvastada;

• kui seade, mis on ette nähtud isiklikuks (majapidamises, peres) kasutamiseks, on kasutuses ärilistel eesmärkidel, kasu saamise eesmärgil, tootmis- ja muudel eesmärkidel, mis ei vasta tegelikule seadme kasutuseesmärgile;

• kõigil teistel juhtudel, kui eseme puudused tekkisid sellest, et ostja ei järginud kasutusjuhendit või eseme puudused tekkisid kolmandate isikute süül või vääramatu jõu asjaolude tõttu;

• tavalistele kuludetailidele, nt patareidele, akudele.

3. Garantii võib katkeda, kui:

• seadet parandas isik või ettevõte, kes ei ole volitatud teeninduskeskus;

• seadet on ilmselgelt tahtlikult rikutud.

4. Garantii ei kehti, kui ei esitata kassatšekki või muud ostmist tõendavat dokumenti.

5. Tootja ei vastuta avariide ning isikutele, loomadele ja varale tekitatud kahju eest, kui see on tekitatud kasutaja süül kas teadmatusest või seadme kasutusjuhendi mittejärgimisest või seadme valest ühendamisest.

1. IEVADS

1.1 Drošības brīdinājumi
Mums ir svarīga Jūsu drošība. Izlasiet šo informāciju pirms plīts virsmas lietošanas.

1.2. Uzstādīšana
1.2.1. Elektriskās strāvas trieciena risks
• Pirms veikt jebkādus darbus vai apkopi, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
• Savienojums ar labu zemējuma sistēmu ir būtisks un obligāts.
• Mājas elektroinstalācijas sistēmas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
• Šo ieteikumu neievērošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai nāvi.

1.2.2. Sagriešanās risks
• Esiet uzmanīgi – paneļa malas ir asas.
• Ja neievērosiet piesardzību, var rasties nopietnas traumas vai iegriezumi.

1.2.3. Svarīgi drošības norādījumi
• Pirms šīs ierīces uzstādīšanas vai lietošanas uzmanīgi izlasiet šos norādījumus.
• Uz šīs ierīces nekādā gadījumā nedrīkst novietot degošus materiālus vai produktus.
• Nododiet šo informāciju personai, kas ir atbildīga par ierīces uzstādīšanu, jo šādi varat samazināt uzstādīšanas izmaksas.
• Lai izvairītos no apdraudējuma, šī ierīce jāuzstāda saskaņā ar šiem uzstādīšanas norādījumiem.
• Šo ierīci drīkst atbilstoši uzstādīt un zemēt tikai attiecīgi kvalificēta persona.
• Šī ierīce jāpievieno ķēdē, kurā ir uzstādīts slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no strāvas padeves.
• Ja ierīce nav pareizi uzstādīta, var tikt anulēta garantija vai saistību prasības.
• Šo ierīci drīkst lietot bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar fiziskiem, sensoriem vai mentāliem traucējumiem, tostarp nepieredzējušas personas, ja tās tiek uzraudzītas un tām tiek doti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un nodrošināta izpratne par iespējamiem riskiem.
• Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt un kopt ierīci bez vecāku personu uzraudzības.
• Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pakalpojumus nodrošinošam aģentam vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no apdraudējuma.
• Brīdinājums! Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena iespējamības, stikla keramikas vai līdzīga materiāla plīts virsmu gadījumā, kas aizsargā aktīvās daļas
• Uz plīts virsmas nedrīkst novietot metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vāciņus, jo tie var sakarst.

• Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
• Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
• Ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības kontroles sistēmu.
• BRĪDINĀJUMS! Ugunsbīstamība: neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
• Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.
• BRĪDINĀJUMS! Gatavot ēdienu bez uzraudzības uz plīts ar taukiem vai eļļu var būt bīstami un izraisīt ugunsgrēku. Nekad nemēģiniet dzēst ugunsgrēku ar ūdeni, bet gan izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošu segu.

1.3. Ekspluatācija un apkope

1.3.1. Elektriskās strāvas trieciena risks

• Nedrīkst gatavot ēdienu uz bojātas vai saplaisājušas plīts virsmas. Ja plīts virsma salūzusi vai saplaisājusi, nekavējoties izslēdziet ierīci pie elektrotīkla (sienas slēdža) un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
• Pirms tīrīšanas vai apkopes izslēdziet plīts virsmu.
• Šo ieteikumu neievērošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai nāvi.

1.3.2. Veselības risks

• Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās drošības standartiem.
• Tomēr personām ar sirds stimulatoriem vai citiem elektriskajiem implantiem (piemēram, insulīna sūkņiem) pirms šīs ierīces lietošanas jākonsultējas ar savu ārstu vai implantu ražotāju, lai pārliecinātos, ka elektromagnētiskais lauks neietekmēs viņu implantus.
• Šo ieteikumu neievērošana var izraisīt nāvi.

1.3.3. Karstas virsmas risks

• Lietošanas laikā šīs ierīces pieejamās daļas kļūst tik karstas, ka var izraisīt apdegumus.
• Neļaujiet savam ķermenim, apģērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot atbilstošus traukus, pieskarties indukcijas stiklam, pirms virsma nav atdzisusi.
• Sargājiet no bērniem.
• Katlu rokturi var būt karsti, tiem pieskaroties. Pārbaudiet, vai katlu rokturi nepārsniedz citas ieslēgtās gatavošanas zonas. Sargiet rokturus no bērniem.
• Šo ieteikumu neievērošana var izraisīt apdegumus un applaucēšanos.

1.3.4. Sagriešanās risks

• Kad ir ievilkts aizsargvāciņš, atklājas plīts virsmas skrāpja asais asmens. Lietojiet sevišķi uzmanīgi un vienmēr glabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.
• Ja neievērosiet piesardzību, var rasties nopietnas traumas vai iegriezumi.

1.3.5. Svarīgi drošības norādījumi

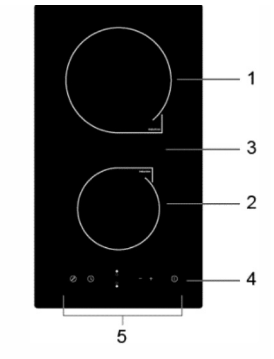
• Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā tiek lietota. Vārīšanās rada tvaikus un tauku pārplūdi, kas var aizdegties.

• Nekad neizmantojiet ierīci kā darba vai uzglabāšanas virsmu.
• Nekad neatstājiet uz ierīces nekādus priekšmetus vai piederumus.
• Ierīces tuvumā nenovietojiet un neatstājiet nekādus priekšmetus ar magnētiem (piemēram, kredītkartes, atmiņas kartes) vai elektroniskās ierīces (piemēram, datorus, MP3 atskaņotājus), jo tos var ietekmēt ierīces elektromagnētiskais lauks.
• Nekad neizmantojiet ierīci telpas uzsildīšanai vai apkurei.
• Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet gatavošanas zonas un plīts virsmu, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā (t. i., izmantojot skārienvadības pogas). Nepaļaujieties uz to, ka katla noteikšanas funkcija izslēgs gatavošanas zonas pēc katla noņemšanas.
• Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci, kā arī sēdēt, stāvēt vai kāpt uz tās.
• Skapīšos virs ierīces neglabājiet priekšmetus, kas varētu interesēt bērnus. Bērni, kas kāpj uz plīts, var gūt nopietnas traumas.
• Neatstājiet bērnus vienus vai bez uzraudzības vietā, kur tiek izmantota ierīce.
• Bērniem vai personām ar invaliditāti, kas ierobežo viņu spējas lietot ierīci, jābūt atbildīgai un kompetentai personai, kas viņus instruē par ierīces lietošanu. Instruējošai personai ir jāpārliecinās, ka bērni var lietot ierīci, neapdraudot sevi un apkārtējos.
• Neremontējiet vai nemainiet nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav speciāli ieteikts rokasgrāmatā. Visi pārējie apkopes darbi jāveic kvalificētam tehniķim.
• Nenovietojiet un nemetiet smagus priekšmetus uz plīts virsmas.
• Nestāviet uz plīts virsmas.
• Neizmantojiet katlus ar nelīdzenām malām un nevelciet katlus pa indukcijas stikla virsmu, jo rezultātā varat saskrāpēt stiklu.
• Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet skrāpjus vai citus asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt indukcijas plīts stiklu.
• Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībā un līdzīgiem mērķiem, piemēram:
- personāla virtuves veikalos, birojos un citās darba vietās;
- lauku mājās;
- klientiem viesnīcās, moteļos un citās izmitināšanas tipa vietās;
- B&B tipa vietās.
• BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst karstas.
• Jāuzmanās, lai nepieskartos sildelementiem.
• Bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, ir jātur prom no ierīces, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.

Apsveicam ar jaunās indukcijas plīts iegādi.
Mēs iesakām veltīt laiku šīs instrukcijas / uzstādīšanas rokasgrāmatas izlasīšanai, lai pilnībā saprastu, kā to pareizi uzstādīt un lietot.
Lai veiktu uzstādīšanu, izlasiet uzstādīšanas sadaļu.
Pirms lietošanas uzmanīgi izlasiet visus drošības norādījumus un saglabājiet šo instrukciju / uzstādīšanas rokasgrāmatu izmantošanai nākotnē.

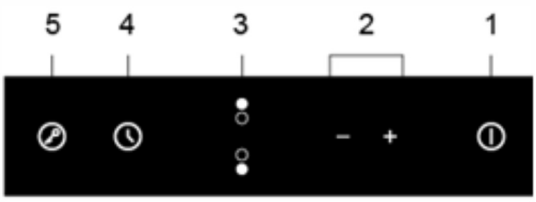
2. PRODUKTS INDUKCIJAS

2.1 Skats no augšas



1. Maks. 2000 W zona
2. Maks. 1500 W zona
3. Stikla plāksne
4. ON / OFF (Ieslēgšanas/Izslēgšanas) slēdzis
5. Vadības panelis

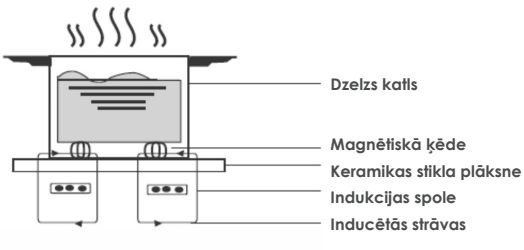
2.2 Kontroles panelis



1. ON / OFF (ieslēgšanas/ izslēgšanas) slēdzis
2. Strāvas padeves / taimera regulēšanas vadības ierīces
3. Sildvirsmas zonas izvēles vadības ierīces
4. Taimera vadība
5. Bloķēšanas vadība

2.3 Darbības princips

Gatavošana, izmantojot indukciju, ir droša, moderna, efektīva un ekonomiska gatavošanas tehnoloģija. Tā darbojas, izmantojot elektromagnētiskās vibrācijas, kas rada siltumu tieši katlā, nevis netieši, karsējot stikla virsmu. Stikls kļūst karsts tikai tāpēc, ka katls to sasilda.



2.4 Pirms jaunās indukcijas plīts lietošanas

• Izlasiet šo rokasgrāmatu, īpaši pievēršot uzmanību sadaļai "Drošības brīdinājumi".
• Noņemiet aizsargplēvi, kas vēl var būt uz indukcijas plīts.

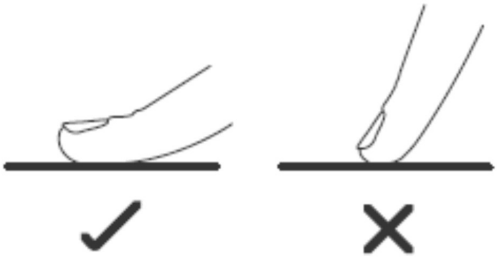
2.5 Tehniskās specifikācijas

Gatavošanas plīts	MC-ID3591-A2
Gatavošanas zonas	2 zonas
Barošanas spriegums	220–240 V, ~50–60 Hz
Iekārtas elektriskā jauda	3500 W
Produkta izmēri, G×P×A (mm)	288×520×59
Iebūvētas ierīces, izmēri A×B (mm)	268×500

3. PRODUKTA DARBĪBA

3.1 Skārienvadība

• Vadības ierīces reaģē uz pieskārienu, tāpēc nav jāpielieto spiediens.
• Lietojiet pirksta spilventiņu, nevis galu.
• Katru reizi, kad tiks reģistrēts pieskāriens, atskanēs skaņas signāls.
• Pārliecinieties, ka vadības ierīces vienmēr ir tīras, sausas un nav aizklātas ar kādu priekšmetu (piemēram, trauku vai drānu). Pat plāna ūdens kārtiņa var apgrūtināt vadības ierīču darbību.



3.2 Piemērotu virtuves piederumu izvēle

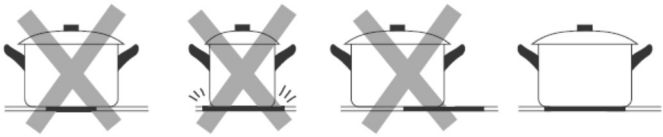
Izmantojiet tikai tādus traukus, kuru pamatne ir piemērota gatavošanai, izmantojot indukciju.
Meklējiet indukcijas simbolu uz iepakojuma vai apakšā katlam.
• Varat pārbaudīt, vai jūsu trauki ir piemēroti, veicot magnēta testu. Pārvietojiet magnētu pa pannas pamatni. Ja tas pielīp, katls ir piemērots gatavošanai ar indukciju.
• Ja jums nav magnēta:
1. Ielejiet nedaudz ūdens katlā, kuru vēlaties pārbaudīt.
2. Ja ⍈ displejā nemirgo un ūdens uzsilst, katls ir piemērots.
• Nav piemēroti trauki, kas izgatavoti no šādiem materiāliem: tīrs nerūsējošais tērauds, alumīnijs vai varš bez magnētiskās pamatnes, stikla, koka, porcelāna, keramikas un māla trauku.



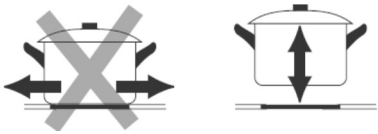
Nelietojiet traukus ar nelīdzenām malām vai izliektu pamatni.



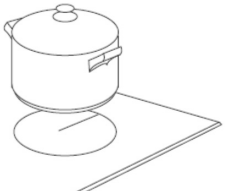
Pārliecinieties, ka katla pamatne ir gluda, pieguļ līdzeni pie stikla un vienāda izmēra ar gatavošanas zonu. Izmantojiet katlus, kuru diametrs ir tikpat liels kā izvēlētās zonas robežas. Izmantojot nedaudz lielāka izmēra katlu, enerģija tiks izmantota maksimāli efektīvi. Ja izmantojat mazāku katlu, efektivitāte var būt mazāka, nekā gaidīts. Plīts var nekonstatēt katlu, kura diametrs ir mazāks par 140 mm. Katlu vienmēr novietojiet gatavošanas zonas centrā.



Vienmēr celiet katlu no indukcijas plīts – to nedrīkst slidināt, pretējā gadījumā tas var saskrāpēt stiklu.



3.3 Kā lietot?
3.3.1 Gatavošanas sākšana

Pieskarieties ON / OF (ieslēgšanas/ izslēgšanas) pogai trīs sekundes. Pēc ieslēgšanas vienreiz atskan skaņas signāls, visi displeji rāda "-" vai "- -", kas norāda, ka indukcijas plīts ir pārslēgusies gaidīšanas režīmā.	
Uz gatavošanas zonas novietojiet piemērotu katlu, kuru vēlaties izmantot. • Pārliecinieties, ka katla dibens un gatavošanas zonas virsma ir tīra un sausa.	

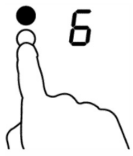
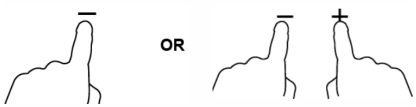
Pieskarieties sildīšanas zonas izvēles pogai , tad blakus taustiņam sāks mirgot indikators.	
Izvēlieties karstuma iestatījumu, pieskaroties "-" vai "+" skārienpogai. • Ja 1 minūtes laikā neizvēlaties karstuma iestatījumu, indukcijas plīts automātiski izslēdzas. Jums būs jāsāk no jauna no 1. soļa. • Gatavošanas laikā jebkurā laikā varat mainīt karstuma iestatījumu.	

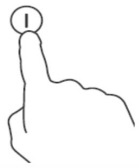
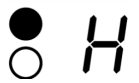
Ja displejs mirgo ≥⊔≤ pārmaiņus ar karstuma iestatījumu.

Tas nozīmē, ka:
- neesat novietojuši katlu uz pareizās gatavošanas zonas vai;
- izmantotais katls nav piemērots gatavošanai, izmantojot indukciju vai;
- katls ir pārāk mazs vai nav pareizi centrēts gatavošanas zonā.

Sildīšana nenotiek, ja uz gatavošanas zonas neatrodas piemērots katls.
Displejs automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm, ja nav novietots piemērots katls.

3.3.2 Gatavošanas pabeigšana

Pieskarieties apkures zonas izvēles vadības ierīcei, kuru vēlaties izslēgt.	
Izslēdziet gatavošanas zonu, samazinot ciparu vērtību līdz "0" vai pieskaroties "-" un "+" vienlaicīgi. Pārliecinieties, ka displejā tiek rādīta "0".	

Izslēdziet visu plīts virsmu, pieskaroties ON / OF (ieslēgšanas / izslēgšanas) pogai.	
Uzmanieties no karstām virsmām H rādīs, kura gatavošanas zona ir karsta, ja tai var pieskarties. Tas pazudīs, kad virsma būs atdzisusi līdz drošai temperatūrai. To var izmantot arī kā enerģijas taupīšanas funkciju. Ja vēlaties uzsildīt katlus, izmantojiet vēl karsto plīts virsmu.	

3.3.3 Vadības ierīču bloķēšana

• Varat bloķēt vadības ierīces, lai nepieļautu to nejaušu lietošanu (piemēram, bērniem nejauši ieslēdzot gatavošanas zonas).

• Kad vadības ierīces ir bloķētas, visas vadības ierīces, izņemot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, ir atspējotas.

Vadības ierīču bloķēšana	
Pieskarieties bloķēšanas pogai.	Taimera indikators rādīs "Lo".
Lai atbloķētu vadības ierīces	
Pieskarieties bloķēšanas pogai un kādu brīdi turiet to.	

Kad plīts ir bloķēšanas režīmā, visas vadības pogas ir atspējotas, izņemot ON / OFF ⏻ (ieslēgšanas / izslēgšanas) pogu, avārijas gadījumā indukcijas plītiņu vienmēr var izslēgt ar ieslēgšanas / izslēgšanas pogu, taču nākamajā darbībā vispirms ir jāatbloķē plīts.

3.3.4 Taimera vadība

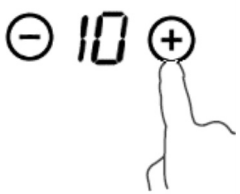
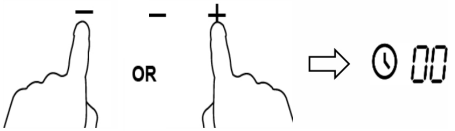
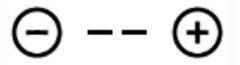
Taimeri var izmantot divos dažādos veidos:

• Varat to izmantot kā minūšu atgādinātāju. Šādā gadījumā taimeris neizslēgs nevienu gatavošanas zonu, kad būs beidzies iestatītais laiks.

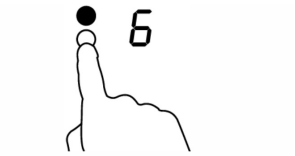
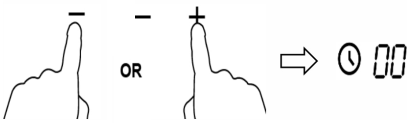
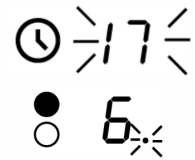
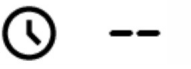
• Var iestatīt, lai pēc iestatītā laika beigām izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas.

Maksimālais taimera laiks ir 99 min.

a) Taimera izmantošana kā minūšu atgādinātāju ja neizvēlaties nevienu gatavošanas zonu

Pārliecinieties, ka plīts virsma ir ieslēgta. Piezīme: minūšu atgādinātāju var izmantot arī tad, ja neesat izvēlējies nevienu gatavošanas zonu.	
Pieskarieties taimera vadības ierīcei. Atgādinātāja indikators sāks mirgot un rādīs "10" taimera displejā.	
Iestatiet laiku, pieskaroties "-" vai "+" taimera vadības ierīcei. Padoms: pieskarieties taimera "-" vai "+", lai vienreiz samazinātu vai palielinātu taimeri par 1 minūti. Pieskarieties taimera "-" vai "+" pogai un turiet to nospiestu, lai samazinātu vai palielinātu taimeri par 10 minūtēm.	
Pieskaroties "-" un "+" vienlaicīgi, taimeris tiek atcelts, un parādās "00" minūšu displejā.	
Kad laiks ir iestatīts, tas sāks skaitīt uz leju nekavējoties. Displejā tiks parādīts atlikušais laiks un taimera indikators mirgos 5 sekundes.	
Zvaniņš pīkstēs 30 sekundes, un taimera indikators rādīs "- -", kad iestatītais laiks ir beidzies.	

b) Taimera iestatīšana, lai izslēgtu vienu gatavošanas zonu

Vienas zonas iestatīšana	
Pieskarieties sildīšanas zonas izvēles vadības ierīcei, kurai vēlaties iestatīt taimeri.	
Pieskarieties taimera vadības ierīcei, atgādinātāja indikators sāks mirgot un taimera displejā parādīsies "10".	
Iestatiet laiku, pieskaroties taimera vadības ierīces "-" vai "+" . Padoms: pieskaroties taimera "-" vai "+" kontroles ierīcei vienreiz, laika rādījums samazināsies vai palielināsies par 1 minūti. Pieskaroties taimera "-" vai "+" pogai un turot to, taimera vērtība samazināsies vai palielināsies par 10 minūtēm.	
Pieskaroties "-" un "+" vienlaicīgi, taimeris tiks atcelts, un minūšu displejā būs redzams "00".	
Tiklīdz laiks ir iestatīts, tas sāks skaitīt uz leju nekavējoties. Displejā uz 5 sekundēm tiks parādīts atlikušais laiks un mirgos taimera indikators. PIEZĪME! Sarkanais punkts blakus jaudas līmeņa indikatoram iedegsies, norādot, ka zona ir izvēlēta.	
Kad gatavošanas taimeris beidzas, attiecīgā gatavošanas zona automātiski izslēdzas.	

Pārējās gatavošanas zonas turpinās darboties, ja tās ir ieslēgtas iepriekš.

3.3.5 Darba laiks pēc noklusējuma

Automātiskā izslēgšanās ir indukcijas plīts drošības aizsardzības funkcija. Tā automātiski izslēdzas, ja kādreiz esat aizmirsuši izslēgt ēdiena gatavošanu. Noklusējuma darba laiki dažādiem jaudas līmeņiem ir norādīti tālāk dotajā tabulā:

Jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Noklusējuma darba taimeris (stundas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kad katls ir noņemts, indukcijas plīts var nekavējoties pārtraukt sildīšanu, un pēc 2 minūtēm plīts automātiski izslēdzas.

Cilvēkiem ar sirdsdarbības stimulatoru pirms šīs ierīces lietošanas jākonsultējas ar savu ārstu.

4. GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

Cepot esiet uzmanīgi, jo eļļa un tauki uzkarst ļoti ātri, sevišķi, ja izmantojat "PowerBoost" režīmu. Ļoti augstā temperatūrā eļļa un tauki aizdegas spontāni, un tas rada nopietnu ugunsbīstamību.

4.1 Gatavošanas padomi

• Kad ēdiens sāk vārīties, samaziniet temperatūras iestatījumu.
• Izmantojot vāku, saīsināsiet gatavošanas laiku un ietaupīsiet enerģiju, saglabājot siltumu.
• Samaziniet šķidruma vai tauku daudzumu, lai saīsinātu gatavošanas laiku.
• Uzsāciet gatavošanu ar augstu iestatījumu un samaziniet iestatījumu, kad ēdiens ir pilnībā uzsilis.

4.1.1 Rīsu gatavošana, gatavošana uz maza siltuma

• Gatavošana notiek zem vārīšanās temperatūras, aptuveni 85 ˚C temperatūrā, kad burbuļi tikai brīžiem paceļas uz gatavošanas šķidruma virsmas. Tā ir gardu zupu un maigu sautējumu atslēga, jo garšas attīstās, ēdienam nepārgatavojoties. Arī olu un miltu biezās mērces jāgatavo zem vārīšanās punkta.
• Dažiem uzdevumiem, tostarp rīsu vārīšanai ar absorbcijas metodi, var būt nepieciešams iestatīt augstāku iestatījumu par zemāko, lai nodrošinātu, ka ēdiens tiek pienācīgi pagatavots ieteiktajā laikā.

4.1.2 Steika apbrūninašana

Lai pagatavotu sulīgus un aromātiskus steikus:
1. Pirms pagatavošanas gaļu aptuveni 20 minūtes paturēt istabas temperatūrā.
2. Uzkarsēt smagu pannu.
3. Abas steika puses apslacināt ar eļļu. Uz karstās pannas uzpilināt nelielu daudzumu eļļas un pēc tam uz karstās pannas novietot gaļu.
4. Gatavošanas laikā steiku apgriezt tikai vienu reizi. Precīzs gatavošanas laiks būs atkarīgs no steika biezuma un vēlamās gatavības pakāpes. Laiks var atšķirties no aptuveni 2 līdz 8 minūtēm katrai pusei. Piespiest steiku, lai novērtētu, cik tas ir gatavs – jo stingrāks tas ir, jo "labāk pagatavots" tas būs.
5. Pirms pasniegšanas steiku atstāt uz silta šķīvja uz dažām minūtēm, lai tas atpūšas un kļūst mīksts.

4.1.3 Cepšana maisot-cepot

1. Izvēlēties ar indukciju saderīgu plakanu wok pannu vai lielu cepšanas pannu.
2. Sagatavot visas sastāvdaļas un piederumus. Cepšanai maisot jābūt ātrai. Ja gatavojat lielu daudzumu ēdiena, pagatavojiet to vairākās mazākās daļās.
3. Uzkarsēt pannu un pievienot divas ēdamkarotes eļļas.
4. Vispirms pagatavot gaļu, nolikt to malā un turēt siltu.
5. Apcept dārzeņus maisot. Kad tie ir karsti, bet vēl kraukšķīgi, noregulēt gatavošanas zonu zemākā iestatījumā, atgriezt gaļu pannā un pievienot mērci.
6. Viegli maisīt sastāvdaļas, lai pārliecinātos, ka tās ir pilnībā uzsildītas.
7. Pasniegt uzreiz.

4.2 Sīku lietu noteikšana

Ja uz plīts ir atstāta neatbilstoša izmēra vai nemagnētiska panna (piemēram, alumīnija), vai kāds cits sīks priekšmets (piemēram, nazis, dakša, atslēga), plīts automātiski pāriet gaidīšanas režīmā 1 minūtes laikā. Ventilators turpinās darboties indukcijas plītī vēl 1 minūti.

5. SILTUMA IESTATĪJUMI

Tālāk norādītie iestatījumi ir tikai vadlīnijas. Precīzs iestatījums ir atkarīgs no vairākiem faktoriem, tostarp no jūsu virtuves traukiem un gatavošanas daudzuma. Eksperimentējiet ar indukcijas plīti, lai atrastu sev piemērotākos iestatījumus.

Siltuma iestatīšana	Piemērotība
1–2	• maiga sildīšana nelieliem pārtikas daudzumiem • šokolādes, sviesta un pārtikas produktu, kas ātri piedeg, kausēšana • maiga vārīšana ar mazu siltumu • lēna sildīšana
3–4	• atkārtota uzsildīšana • strauja vārīšana • rīsu gatavošana
5–6	• pankūkas
7–8	• sautēšana • makaronu gatavošana
9	• cepšana maisot • apbrūnin--šana • zupas vārīšanas uzsākšana • verdošs ūdens

6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

Ko?	Kā?	Svarīgi!
Ikdienas netīrumi uz stikla (pirkstu nospiedumi, nospiedumi, traipi, ko uz stikla atstāj ēdiens vai izbiris cukurs).	1. Atvienojiet plīts virsmas strāvas padevi. 2. Uzklājiet plīts virsmas tīrīšanas līdzekli, kamēr stikls vēl ir silts (bet ne karsts!). 3. Noskalojiet un noslaukiet līdz ar tīru drānu vai papīra dvieli. 4. Atjaunojiet plīts virsmas strāvas padevi.	• Kad plīts virsmas strāvas padeve ir izslēgta, indikators "karstā virsma" nav redzams, bet gatavošanas zona joprojām var būt karsta! Esiet īpaši uzmanīgi! • Stikla skrāpējumi var rasties, ja tiek izmantoti cieti skrāpji, daži neilona skrāpēji un agresīvi / abrazīvi tīrīšanas līdzekļi. Vienmēr izpētiet etiķeti, lai pārbaudītu, vai tīrīšanas līdzeklis ir piemērots. • Nekad neatstājiet uz plīts virsmas tīrīšanas atlikumus: stikls var iekrāsoties.
Vārīšanās, kausējumi un karsts cukurs izšļakstās uz stikla.	Nekavējoties notīriet, izmantojot lāpstiņu, mīkstu nazi vai skrāpi ar žiletes asmeni, kas piemērots indukcijas stikla plītīm, taču jāuzmanās no karstām gatavošanas zonas virsmām: 1. Atvienojiet galveno plīts strāvas padevi. 2. Turiet asmeni vai rīku 30° leņķī un noskrāpējiet netīrumus vai izšļakstījušos vielu uz vēso plīts virsmas vietu. 3. Notīriet netīrumus vai izšļakstījušos vielu ar trauku dvieli vai papīra dvieli. 4. Veiciet 2. līdz 4. darbību, kas aprakstītas iepriekš "Ikdienas netīrumi uz stikla".	• Notīriet traipus, kas palikuši pēc kausēšanas un cukurotas pārtikas gatavošanas vai izšļakstīšanās, cik vien iespējams ātri. Ja atstāj atdzist uz stikla, tos varētu būt grūti notīrīt vai pat tie var neatgriezeniski sabojāt stikla virsmu. • Sagriešanās risks: kad drošības vāks ir ievilkts, skrāpētāja asmens ir tik pat ass kā žilete. Lietojiet ar īpašu piesardzību un vienmēr turiet drošā vietā un projām no bērniem.

Izšļakstīšanās uz skārienvadības ierīcēm.	1. Atvienojiet plīts virsmas strāvas padevi. 2. Savāciet izšļakstījušos vielas ar absorbējošu materiālu. 3. Noslaukiet skārienvadības zonu ar tīru mitru sūkli vai drānu. 4. Noslaukiet zonu, līdz tā ir sausa, izmantojot papīra dvieli. 5. Atjaunojiet plīts virsmas strāvas padevi.	• Plīts virsma var signalizēt un pati izslēgties, un skārienvadības ierīces var nedarboties, kamēr ir šķidrums atrodas uz tām. Pirms plīts virsmas atkārtotas ieslēgšanas pārliecinieties, ka skārienvadības zona ir nosusināta.

7. PIEZĪMES UN PADOMI

Problēma	Iespējamais cēlonis	Ko darīt?
Indukcijas plīti nevar ieslēgt.	Nav jaudas.	Pārliecinieties, ka indukcijas plīts ir pievienota strāvas padevei un ir ieslēgta. Pārbaudiet, vai nav strāvas padeves traucējumi jūsu mājoklī vai apgabalā. Ja esat pārbaudījis visu, bet problēma saglabājas, sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
Skārienvadības elementi nereaģē.	Vadības ierīces ir bloķētas.	Atbloķējiet vadības ierīces. Skat. sadaļu "Indukcijas plīts lietošana", lai iepazītos ar norādījumiem.
Skārienvadības elementi ir grūti darbināmi.	Var būt neliela ūdens kārtiņa uz vadības ierīcēm vai var arī izmantojat sava pirksta galu, pieskaroties vadības ierīcēm.	Pārliecinieties, ka skārienkontroles zona ir sausa, un, pieskaroties vadības elementiem, izmantojiet pirksta spilventiņu.

Saskrāpēts stikls.	Trauki ar raupjām malām. Nepiemērots, abrazīvs tīrīšanas līdzeklis vai izmantotie tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet traukus ar plakanu un gludu pamatni. Skat. sadaļu "Piemērotu virtuves piederumu izvēle". Skat. sadaļu "Kopšana un tīrīšana".
Daži katli rada sprakšķēšanas vai klikšķināšanas skaņas.	To var radīt trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).	Tas ir normāli virtuves piederumiem un nenorāda uz problēmu.
Indukcijas plīts rada zemu dūcošu skaņu, ja to izmanto ar augsta karstuma iestatījumu.	Tas ir saistīts ar indukcijas tehnoloģiju, kas tiek izmantota gatavošanai.	Tas ir normāli, taču, samazinot karstuma iestatījumu, troksnim vajadzētu mazināties vai pilnībā izzust.
No indukcijas plīts nāk ventilatora troksnis.	Dzesēšanas ventilators ir iebūvēts jūsu indukcijas plītī, lai novērstu elektronikas pārkaršanu. Tas var turpināt darboties arī pēc tam, kad esat izslēguši indukcijas plīti.	Tas ir normāli, un nav nepieciešama nekāda rīcība. Neizslēdziet indukcijas plīts galveno strāvas padevi, kamēr darbojas ventilators.
Katls nekļūst karsts un parādās displejā.	Indukcijas plīts nevar noteikt katlu, jo tas nav piemērots gatavošanai, izmantojot indukciju. Indukcijas plīts nevar noteikt katlu, jo tas ir pārāk mazs gatavošanas zonai vai nav pareizi centrēts.	Izmantojiet indukcijas gatavošanai piemērotus traukus. Skatiet sadaļu "Piemērotu virtuves piederumu izvēle". Centrējiet katlu un pārliecinieties, ka tā pamatne atbilst gatavošanas zonas izmēram.
Indukcijas plīts vai gatavošanas zona ir izslēgusies negaidīti atskan skaņas signāls un tiek rādīts kļūdas kods (parasti viens vai divi cipari gatavošanas taimera displejā).	Tehnisks defekts.	Pierakstiet kļūdas burtus un ciparus, atvienojiet strāvas padevi, izmantojot galveno slēdzi, un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.

8. BOJĀJUMU PARĀDĪŠANA UN PĀRBAUDE

Indukcijas plīts ir aprīkota ar pašdiagnostikas funkciju. Ar šo testu tehniķis var pārbaudīt vairāku komponentu darbību, neizjaucot vai nenoņemot plīti no darba virsmas.

Problēmu novēršana

1) Problēmas kods rodas klienta lietošanas laikā un tās risinājums.

Problēmas kods	Problēma	Risinājums
Automātiskā atjaunošana		
E1	Strāvas spriegums pārsniedz nominālo spriegumu.	Pārbaudiet, vai strāvas padeve ir normāla. Strāvas ieslēgšana pēc strāvas avota ir normāla.
E2	Strāvas spriegums ir zemāks par nominālo spriegumu.	
E3	Keramikas plāksnes sensora augsta temperatūra. (1#)	Pagaidiet, līdz keramikas plāksnes temperatūra normalizējas. Pieskarieties pogai ON /OFF (ieslēgt / izslēgt), lai restartētu ierīci.
E4	Keramikas plāksnes sensora augsta temperatūra. (2#)	
E5	IGBT augsta temperatūra. (1#)	Pagaidiet, līdz IGBT temperatūra normalizējas. Pieskarieties pogai "ON/OFF" (ieslēgt/izslēgt), lai restartētu ierīci. Pārbaudiet, vai ventilators darbojas vienmērīgi; ja nē, nomainiet ventilatoru.
E6	IGBT augsta temperatūra. (2#)	
Nav automātiskās atjaunošanās		
F3 / F6	Keramiskās plates temperatūras sensora atteice – īssavienojums. (F3 priekš 1#, F6 priekš 2#)	Pārbaudiet savienojumu vai nomainiet keramiskās plāksnes temperatūras sensoru.
F4 / F7	Keramiskās plates temperatūras sensora atteice – atvērts slēgums. (F4 priekš 1#, F7 priekš 2#)	
F5 / F8	Keramikas plāksnes temperatūras sensora atteice – nepareizs. (F5 priekš 1#, F8 priekš 2#)	
F9 / FA	IGBT bojājuma temperatūras sensors. (īssavienojums / atvērts slēgums 1#)	Nomainiet strāvas plati.
FC / FD	IGBT bojājuma temperatūras sensors. (īssavienojums / atvērts slēgums 2#)	

2) Specifiska problēma un risinājums

Problēma	Problēma	Risinājums A	Risinājums B
LED diode nedegas, kad ierīce ir pievienota.	Nav strāvas padeves.	Pārbaudiet, vai kontaktdakša kontaktligzdā ir cieši nostiprināta un vai kontaktligzda darbojas.	
	Piekļuves barošanas plates un displeja plates savienojuma kļūme.	Pārbaudiet savienojumu.	
	Piekļuves barošanas plate ir bojāta.	Nomainiet piekļuves barošanas plati.	
	Displeja panelis ir bojāts.	Nomainiet displeja paneli.	
Dažas pogas nedarbojas vai LED displejs ir bojāts.	Displeja panelis ir bojāts.	Nomainiet displeja paneli.	
Ieslēdzas gatavošanas režīma indikators, bet sildīšana nesākas.	Augsta plīts temperatūra.	Apkārtējā temperatūra var būt pārāk augsta. Iespējams, ir bloķēta gaisa ieplūdes vai gaisa ventilācijas sistēma.	
	Ar ventilatoru kaut kas nav kārtībā.	Pārbaudiet, vai darbojas ventilators vienmērīgi; ja nē, nomainiet ventilatoru.	
	Bojāta barošanas plate.	Nomainiet strāvas plati.	
Sildīšana pēkšņi apstājas darbības laikā un displejā mirgo "u".	Katla tips ir nepareizs.	Izmantojiet atbilstošu katlu (skat. lietošanas rokasgrāmatu)	Paneļa noteikšanas ķēde ir bojāta, nomainiet barošanas bloku.
	Katla diametrs ir pārāk mazs.		

	Plīts ir pārkarsusi.	Ierīce ir pārkarsēta. Pagaidiet, līdz temperatūra normalizējas. Nospiediet pogu ON / OFF (ieslēgt/izslēgt), lai restartētu ierīci.	
Vienas un tās pašas puses sildīšanas zonas (piemēram, pirmā un otrā zona) rāda "u".	Barošanas plates un displeja plates savienojuma kļūme.	Pārbaudiet savienojumu.	
	Displeja paneļa komunikācijas daļa ir bojāta.	Nomainiet displeja paneli.	
	Galvenā plate ir bojāta.	Nomainiet strāvas plati.	
Ventilatora motora skaņa ir neparasta.	Ventilatora motors ir bojāts.	Nomainiet ventilatoru.	

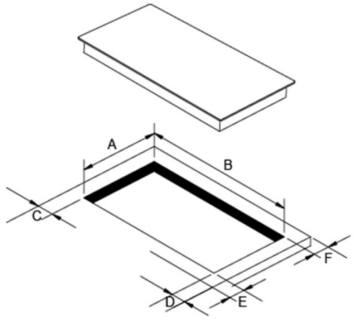
Iepriekš minētais ir biežāk sastopamo kļūdu novērtējums un pārbaude.
Lai izvairītos no briesmām un indukcijas plīts bojājumiem, ierīci neizjauciet paši.

9. UZSTĀDĪŠANA

9.1 Uzstādīšanas aprīkojuma izvēle
Izgrieziet darba virsmu atbilstoši zīmējumā norādītajiem izmēriem.
Uzstādīšanas un lietošanas vajadzībām ap caurumu ir jāsaglabā vismaz 50 mm atstarpe.
Pārliecinieties, ka darba virsmas biezums ir vismaz 30 mm. Izvēlieties karstumizturīgu un izolētu darba virsmas materiālu (koksni un līdzīgu šķiedrainu vai higroskopisku materiālu nedrīkst izmantot kā darba virsmas materiālu, ja vien tas nav impregnēts), lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena un lielākām deformācijām, ko izraisa karstās plīts karstuma starojums. Kā parādīts tālāk tekstā:



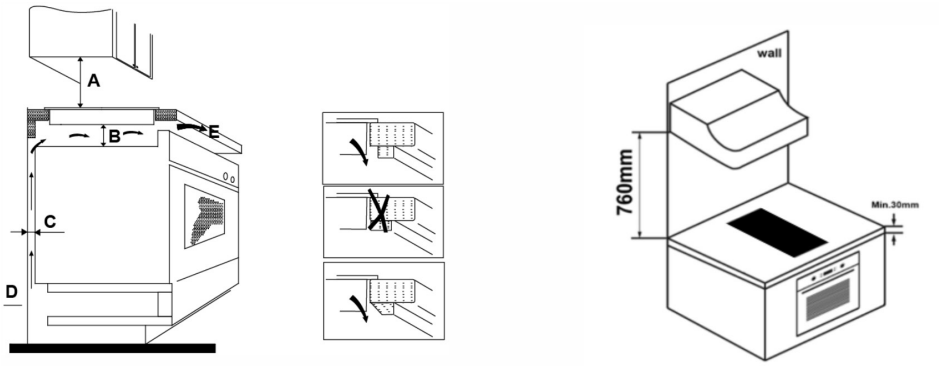
Piezīme! Drošības attālums starp plīts malām un iekšējām darba virsmām jābūt vismaz 3 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 + 4 -0	500 + 4 -0	Min. 50	Min. 50	Min. 50	Min. 50	Min. 3 mm

Jebkurā gadījumā pārliecinieties, ka indukcijas plīts ir labi vēdināma un gaisa ieplūdes un izplūdes atveres nav nosprostotas. Pārliecinieties, ka indukcijas plīts ir labā darba stāvoklī. Kā parādīts turpmāk.

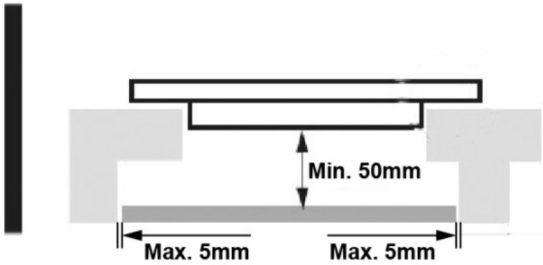
Piezīme! Drošības attālumam starp plīti un skapi virs plīts jābūt vismaz 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Gaisa ieplūde	Gaisa izplūde 5 mm

BRĪDINĀJUMS! ATBILSTOŠAS VENTILĀCIJAS NODROŠINĀŠANA

Pārliecinieties, ka indukcijas plīts ir labi vēdināma un gaisa ieplūdes un izplūdes atveres nav aizsprostotas. Lai izvairītos no nejaušas saskares ar pārkarsušo plīts apakšējo daļu vai negaidīta elektriskās strāvas trieciena ekspluatācijas laikā, vismaz 50 mm attālumā no plīts apakšējās daļas ir jāuzstāda koka ieliktnis, kas piestiprināts ar skrūvēm. Ievērojiet tālāk norādītās prasības.



Ap plīts ārpusi ir jābūt ventilācijas atverei. JUMS JĀNODROŠINA, lai, uzstādot plīti, šie atvērumi netiek aizsprostoti ar darba virsmu.

Jāņem vērā, ka līmei, kas savieno plastmasas vai koka materiālu ar mēbelēm, ir jāiztur temperatūra, kas nav zemāka par 150 °C, lai izvairītos no paneļu atdalīšanās.
Tāpēc aizmugurējai sienai, blakusesošajām un apkārtējām virsmām jāspēj izturēt 90 °C temperatūru.

9.2 Pirms plīts uzstādīšanas pārliecinieties, ka

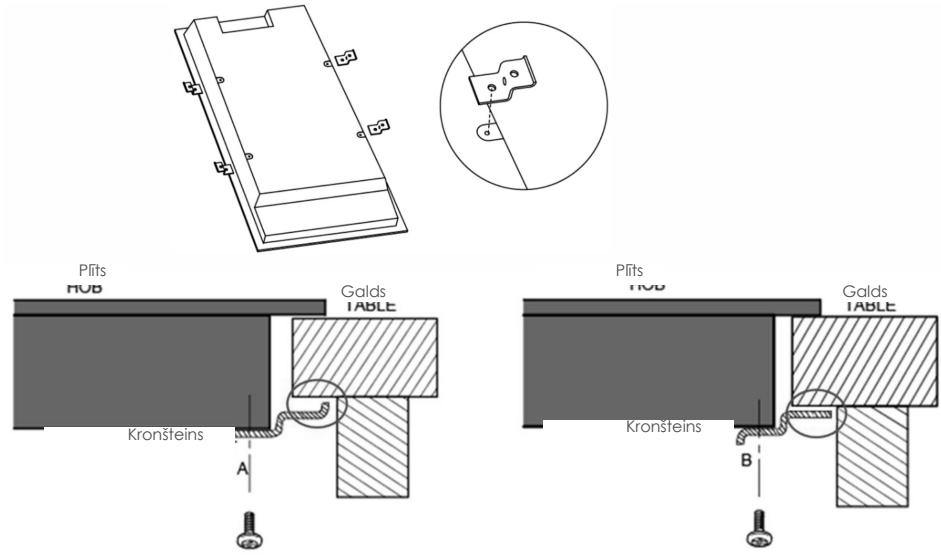
•Darba virsma ir taisna un līdzena, un neviens no konstrukcijas elementiem netraucē telpas prasībām.
• Darba virsma ir izgatavota no karstumizturīga un izolēta materiāla.
• Ja plīts ir uzstādīta virs cepeškrāsns, cepeškrāsnī ir iebūvēts dzesēšanas ventilators.
• Iekārta atbilst visām klīrensa attāluma prasībām un piemērojamiem standartiem un noteikumiem.
• Pastāvīgajā elektroinstalācijā ir iebūvēts piemērots atdalītājslēdzis, kas nodrošina pilnīgu atslēgšanu no elektrotīkla, un tas ir uzstādīts un novietots atbilstoši vietējiem elektroinstalācijas noteikumiem un normatīviem.
Atdalītājslēdzim jābūt apstiprinātā tipa un jānodrošina 3 mm sprauga kontaktu atdalīšanai visos polos (vai visos aktīvajos [fāzes] vados, ja vietējie elektroinstalācijas noteikumi pieļauj šādu prasību variāciju).
• Izolācijas slēdzis būs viegli pieejams klientam, ja plīts ir uzstādīta.
• Ja rodas šaubas par uzstādīšanu, konsultējieties ar vietējām būvniecības iestādēm un normatīvajiem aktiem.

• Sienu virsmām ap plīts virsmu izmantojiet karstumizturīgu un viegli tīrāmu apdari (piemēram, keramikas flīzes).

9.3. Pēc plīts uzstādīšanas pārliecinieties, vai
• Strāvas padeves kabelis nav pieejams caur skapja durvīm vai atvilktnēm.
• Ir nodrošināta pietiekama svaiga gaisa plūsma no ārpuses uz plīts pamatni.
• Ja plīts virsma ir uzstādīta virs atvilktnes vai skapja, zem plīts pamatnes ir uzstādīta siltumizolācijas barjera.
• Atdalītājslēdzis ir viegli pieejams klientam.

9.4. Pirms stiprinājuma kronšteinu izvietošanas
Ierīce jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepielietojiet spēku uz vadības elementiem, kas ir izvirzījušies no plīts.

9.5. Kronšteina stāvokļa regulēšana
Pēc uzstādīšanas fiksējiet plīti uz darba virsmas, pieskrūvējot 4 kronšteinus plīts apakšā (skat. attēlu). Pielāgojiet kronšteina pozīciju, lai pielāgotu to dažādiem galda virsmas biezumiem.



Nekādos apstākļos kronšteini nedrīkst pieskarties iekšējai darba virsmai pēc uzstādīšanas (skat. attēlu)

9.6. Brīdinājumi

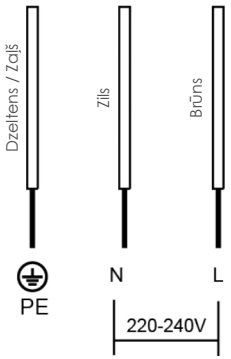
1. Indukcijas plīts jāuzstāda kvalificētam personālam vai tehniķiem. Mums ir profesionāļi, kurus varam piedāvāt Jums. Nekad neveiciet uzstādīšanu vienatnē.
2. Plīts virsmu nedrīkst uzstādīt tieši virs trauku mazgājamās mašīnas, ledusskapja, saldētavas, veļas mazgājamās mašīnas vai veļas žāvētāja, jo mitrums var sabojāt plīts elektroniku.
3. Indukcijas plīts ir jāuzstāda tā, lai varētu nodrošināt labāku siltuma izstarošanu, tādējādi uzlabojot tās uzticamību.
4. Sienas un inducētā sildīšanas zona virs galda virsmas jābūt karstumizturīga.
5. Lai izvairītos no bojājumiem, slāņiem un līmei jābūt karstumizturīgai.
6. Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

9.7 Plīts pieslēgšana elektrotīklam

Šo plīti drīkst pieslēgt elektrotīklam tikai attiecīgi kvalificēta persona.
Pirms plīts pieslēgšanas elektrotīklam pārbaudiet, vai:
1. Mājsaimniecības elektroinstalācijas sistēma ir piemērota plīts patērētajai jaudai.
2. Spriegums atbilst vērtībai, kas norādīta nominālajā plāksnītē
3. Strāvas padeves kabeļu sekcijas var izturēt slodzi, kas norādīta uz nominālplāksnītes.
Lai pieslēgtu plītiņu elektrotīklam, neizmantojiet adapterus, reduktorus vai sazarošanai paredzētas ierīces, jo tās var izraisīt pārkaršanu un ugunsgrēku.
Strāvas padeves kabelis nedrīkst pieskarties karstām detaļām, un tas jānovieto tā, lai tā temperatūra nevienā brīdī nepārsniegtu 75 ˚C.

Kopā ar elektriķi pārbaudiet, vai mājas elektroinstalācijas sistēma ir piemērota bez pārveidojumiem.
Jebkādas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

Strāvas padevei jābūt pieslēgtai atbilstoši attiecīgajam standartam vai vienpolu slēdžiem. Savienošana ir parādīta tālāk tekstā.



• Ja kabelis ir bojāts vai jānomaina, operācija jāveic pēcpārdošanas aģentam ar tam paredzētiem instrumentiem, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem.
• Ja ierīce tiek pieslēgta tieši elektrotīklam, jāuzstāda omnipolārs slēdzis ar vismaz 3 mm lielu atvērumu starp kontaktiem.
• Uzstādītājam ir jāpārliecinās, ka ir izveidots pareizs elektriskais savienojums un par to, ka tas atbilst drošības noteikumiem.
• Kabeli nedrīkst saliekt vai saspiest.
• Kabelis regulāri jāpārbauda un jānomaina tikai pilnvarotiem tehniķiem.
• Strāvas padeves kabeļa dzeltenais / zaļais vads jāpievieno gan strāvas padeves, gan ierīces spailēm.
• Ražotājs nav atbildīgs par nelaimes gadījumiem, kas radušies, lietojot ierīci, kura nav savienota ar zemējumu vai kurai ir bojāts zemējuma savienojuma nepārtrauktība.
• Ja ierīcei ir kontaktligzda, tā jāuzstāda tā, lai kontaktligzda būtu pieejama.

Plīts apakšējā virsma un strāvas vads pēc uzstādīšanas nav pieejami.

UTILIZĒŠANA. Nedrīkst atbrīvoties no šī produkta kā nešķirota mājsaimniecības atkrituma. Savākt šādus atkritumus dalīti, lai tos speciāli apsaimniekotu, ir obligāta prasība.

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Nodrošinot pareizu šīs ierīces utilizāciju, palīdzēsiet novērst jebkādu iespējamo kaitējumu videi un cilvēku veselībai, kas citādi varētu rasties, ja tā tiktu utilizēta nepareizi.

Simbols uz izstrādājuma norāda, ka to nedrīkst izmantot kā parastus sadzīves atkritumus. Produkts ir jānodod atbilstošā atkritumu savākšanas punktā, kurš rūpējas par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādi.

No šīs ierīces jāatbrīvojas speciālā veidā. Lai iegūtu papildinformāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu apsaimniekošanas dienestu vai veikalu, kurā to iegādājāties.

	Simbols	Vērtība	Vienība
Modeļa identifikācija	-	MC-ID3591-A2	
Vārīšanas zonu un / vai virsmu skaits	-	Iebūvēta plīts	
Vārīšanas plīts tips	-	2 zonas	
Sildīšanas tehnoloģija (indukcijas vārīšanas zonas un vārīšanas laukumi, starojuma vārīšanas zonas, cietās plāksnes)	-	Indukcijas gatavošanas zonas	
Apļveida vārīšanas zonām vai laukiem: lietderīgās virsmas diametrs uz vienu elektriski sildāmu vārīšanas zonu, noapaļots līdz 5 mm	Ø	Zona 1: 16,0 Zona 2: 18,0	cm
Neapļveida vārīšanas zonām vai laukiem: lietderīgās virsmas garums un platums uz vienu elektriski sildāmu vārīšanas zonu vai laukumu, noapaļots līdz 5 mm	L, W	-	cm
Enerģijas patēriņš plītē, aprēķināts uz kg	EC elektriskā gatavošana	1. zona: 194,4 2. zona: 183,7	Wh/kg
Enerģijas patēriņš uz vienu gatavošanas zonu vai platību, aprēķināts uz kg	EC elektriskā plīts	189,1	Wh/kg

Dati noteikti saskaņā ar standartu EN 60350-2 un Komisijas Regulu (ES) Nr. 66/2014.

Ja pēc plīts ieslēgšanas netiek veikta nekāda darbība, plīts pēc 1 minūtes automātiski pāriet o režīmā, un jauda o režīmā ir 0,5 W.

GARANTIJAS NOTEIKUMI

STANDART sadzīves tehnikai tiek piešķirta 36 mēn. garantija

Minētās ierīces ir piemērotas lietošanai sadzīves apstākļos, personīgā nekomerciālā nolūkā.

1. Konstatējot ierīces ražošanas brāķi vai ierīces bojājumu garantijas darbības laikā, ražotājs garantē bezmaksas ierīces remontu un (vai) nepieciešamu detaļu nomainīšanu, ja ierīce līdz tam tika izmantota ievērojot lietotāja instrukcijas (ierīces lietošanas un glabāšanas noteikumi) un nav šajos noteikumos noteiktu apstākļu, kuru dēļ nebūtu garantijas remonta veikšanas pamata.
2. Garantija netiek piemērota attiecībā uz:
• bojājumiem, kas ir radušies ierīces nepiemērotas pieslēgšanas elektrotīklam vai elektrotīklu bojājumu rezultātā;
• bojājumiem, kas ir radušies ķīmisko vielu iedarbības dēļ;
• ierīces krāsas izmaiņām (dzeltenums, piesārņojums u.tml.);
• bojājumiem, kas ir radušies ierīces ieslēgšanas elektrības tiklā, telekomunikāciju, kabeļu tīklos, kuri neatbilst valsts standartiem, citu ārējo faktoru (piem., mitruma vai temperatūras iedarbības) dēļ, kā arī nepienācīgas ierīces izmantošanas gadījumā (piem. tīrīšanas, skrāpēšanas pazīmes, ieskrāpējumi vai citi mehāniskie bojājumi);
• konstatējot mēģināšanas iekļūt ierīces iekšā pēdas, kā arī ja izstrādājums tika remontēts ne pārdevēja pilnvarotajā servisā;
• konstatējot izstrādājuma konstrukcijas vai shēmas izmaiņas (izņemot aprakstītos lietotāja instrukcijā);
• mehānisko bojājumu konstatēšanas gadījumā;
• konstatējot bojājumus, kuri ir radušies ierīces iekšpusē nokļūstot liekiem priekšmetiem, materiāliem, šķidrumiem vai kukaiņiem;
• bojājumu, kuri ir radušies standartiem neatbilstošu materiālu vai rezerves daļu izmantošanas, gadījumā;
• ja sērijas numurs, kas atrodas izstrādājuma atmiņā, ir manīts, izdzēsts vai to neizdodas konstatēt;
• ja izstrādājums, kas ir domāts personīgai (sadzīves, ģimenes) lietošanai, izmantots uzņēmējdarbības veikšanai peļņas gūšanas, ražošanas vai citu mērķu nolūkā, kuri neatbilst īstam ierīces lietošanas mērķim;
• visos citos gadījumos, kad priekšmeta trūkumi ir radušies tāpēc, ka pircējs nav ievērojis lietotāja instrukcijas, vai priekšmeta trūkumi ir radušies trešo personu vainas vai nepārvaramās varas dēļ;
• parasti nolietojušās ierīces daļām, piem.: baterijām, akumulatoriem.
3. Garantija var būt pārtraukta, ja:
• ierīci remontēja persona vai uzņēmums, pārdevēja nepilnvarots serviss;
• ierīce bija acīmredzami apzināti bojāta.
4. Garantija nav derīga, ja netiek uzrādīts kases čeks vai cits iepirkumu apliecinošs dokuments.
5. Ražotājs nenes atbildību par avārijām vai kaitējumu cilvēkiem, dzīvniekiem, mantai, kas ir iestājusies lietotāja vainas dēļ: nezināšanas vai ierīces lietotāja instrukcijas neievērošanas un ierīces pieslēgšanas un uzstādīšanas, kuru izpildīja ne pārdevējā pilnvarotais serviss, dēļ.

1. ĮŽANGA

1.1 Saugos perspėjimai
Mums rūpi jūsų saugumas.Prieš pradėdami naudoti kaitlentę, perskaitykite šią informaciją.

1.2 Įrengimas
1.2.1 Elektros šoko pavojus
• Prieš atlikdami valymo darbus ar techninės priežiūros procedūras, atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.
• Būtina ir teisiškai privaloma prietaisą prijungti prie geros įžeminimo sistemos.
• Buitinės laidų sujungimo sistemos pakeitimus privalo atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.
• Šio patarimo nesilaikymas gali sukelti elektros šoko ar net mirties pavojų.

1.2.2 Įsipjovimo pavojus
• Būkite atsargūs, nes kaitlentės kraštai yra aštrūs.
• Neatsižvelgę į šį įspėjimą, galite susižeisti ar įsipjauti.

1.2.3 Svarbūs saugos nurodymai
• Prieš įrengdami ar naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.
• Jokiu būdu nepalikite jokios degios medžiagos ar produktų ant šio prietaiso.
• Supažindinkite su šia informacija asmenis, atsakingus už šio prietaiso įrengimą, nes tai gali sumažinti įrengimo išlaidas.
• Norint išvengti pavojaus, šį prietaisą privaloma įrengti pagal šią įrengimo instrukciją.
• Šį prietaisą turi tinkamai įrengti bei įžeminti tinkamos kvalifikacijos asmuo.
• Šis prietaisas turėtų būti prijungtas prie elektros grandinės, kuri turi integruotą izoliacinį jungiklį, visiškai atjungiantį nuo maitinimo šaltinio.
• Netinkamai įrengus prietaisą, visos garantijos gali tapti negaliojančios, o pretenzijos atmetamos.
• Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys su ribotomis fizinėmis, jutiminėmis ar protinėmis galimybėmis arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi ar instruktuojami, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta su tuo susijusius pavojus.
• Vaikai negali žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir techninės priežiūros darbų.
• Jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, norint išvengti pavojaus, jį privalo pakeisti gamintojas, jo aptarnavimo paslaugų atstovas ar panašios kvalifikacijos asmenys.
• Perspėjimas: jeigu kaitlenčių paviršius pagamintas iš stiklo keramikos ar panašios įtampos turinčių detalių apsaugą teikiančios medžiagos, įtrūkus paviršiui, saugo-

damiesi elektros šoko, išjunkite prietaisą.
• Nedėkite ant kaitlentės paviršiaus tokių metalinių daiktų kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangteliai, nes jie gali įkaisti.
• Nenaudokite garinio valytuvo kaitlentei valyti.
• Šie prietaisai nėra skirti būti valdomi išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
• PERSPĖJIMAS: gaisro pavojus – nelaikykite daiktų ant kepimo paviršių.
• Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpą maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.
• PERSPĖJIMAS: neprižiūrimas kepimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir tapti gaisro priežastimi. NIEKADA nebandykite gaisro gesinti vandeniu: išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu ar priešgaisrine antklode.

1.3 Naudojimas ir techninė priežiūra
1.3.1 Elektros šoko pavojus
• Nekepkite ant įskilusio ar įtrūkusio kaitlentės paviršiaus. Įskilus ar įtrūkus kaitlentės paviršiui, nedelsdami išjunkite prietaisą iš maitinimo šaltinio (sieninio maitinimo lizdo) ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
• Prieš atlikdami valymo ar techninės priežiūros darbus, ištraukite kaitlentės maitinimo laidą iš elektros lizdo.
• Šio patarimo nesilaikymas gali sukelti elektros šoko ar net mirties pavojų.

1.3.2 Pavojus sveikatai
• Šis prietaisas atitinka elektromagnetinio suderinamumo standartus.
• Vis dėlto asmenys su širdies stimuliatoriais ar kitais elektriniais implantais (pvz., insulino pompomis) privalo pasikonsultuoti su gydytoju ar implanto gamintoju prieš naudodami prietaisą, kad įsitikintų, kad jų implantų neigiamai nepaveiks elektromagnetinis laukas.
• Šio patarimo nesilaikymas gali sukelti mirties pavojų.

1.3.3 Karšto paviršiaus pavojus
• Naudojimo metu šio prietaiso dalys įkaista tiek, kad gali nudeginti.
• Saugokitės, kad kūnu, drabužiais ar kitu nevirtuviniu rakandu, neprisiliestumėte prie keraminės kaitlentės stiklo, kol paviršius neatvėso.
• Saugokite vaikus toliau nuo prietaiso.
• Keptuvių rankenos gali būti per karštos paliesti. Patikrinkite, ar keptuvių rankenos nelieka įjungtų kaitviečių veikimo zonoje. Rankenas laikykite vaikams nepasiekiamas.
• Šio patarimo nesilaikymas gali sukelti nudegimų ir nusiplikymo pavojų.

1.3.4 Įsipjovimo pavojus
• Įtraukus apsauginį gaubtelį, išsiskleidžia aštrūs kaitlentės paviršiaus grandyklės ašmenys. Būkite itin atsargūs ir saugokite įrankį vaikams nepasiekiamoje vietoje.
• Neatsižvelgę į šį įspėjimą, galite susižeisti ar įsipjauti.

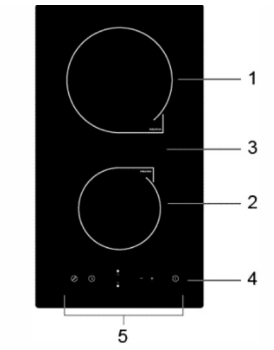
1.3.5 Svarbūs saugos nurodymai

• Niekada nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros. Išbėgus maistui, kyla dūmai, o išsiliejus riebalams, galimas gaisras.
• Niekada nenaudokite prietaiso kaip darbinio ar saugojimo paviršiaus.
• Niekada nepalikite ant prietaiso jokių daiktų ar virtuvės reikmenų.
• Niekada nedėkite ir nepalikite jokių įmagnetinamų daiktų (pvz., kredito kortelių, atminties kortelių) ar elektroninių įrenginių (pvz., kompiuterių, MP3 grotuvų) arti šio prietaiso, nes prietaiso magnetinis laukas gali juos neigiamai paveikti.
• Niekada nenaudokite šio prietaiso patalpoms šildyti.
• Po naudojimo visada išjunkite kaitvietes ir kaitlentę kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje (pvz., naudodami liečiamus valdymo mygtukus). Norėdami išjungti kaitvietes, kai nukeliate keptuves, nepasitikėkite vien tik keptuvių paviršiaus ieškiklio funkcija.
• Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, sėdėti, stovėti ar lipti ant jo.
• Nelaikykite vaikams rūpimų daiktų spintelėse virš šio prietaiso. Ant kaitlentės lipdami vaikai gali rimtai susižeisti.
• Nepalikite vaikų vienų ar neprižiūrimų vietoje, kur yra įjungtas šis prietaisas.
• Atsakingas ir kompetentingas asmuo turėtų instruktuoti dėl naudojimo vaikus ar asmenis, turinčius negalią, kuri apriboja jų gebėjimą naudotis šiuo prietaisu. Instruktuojantis asmuo turi įsitikinti, ar jie gali naudotis prietaisu nesukeldami sau ir aplinkai pavojaus.
• Neremontuokite ir nekeiskite jokios prietaiso detalės, nebent naudojimo instrukcijoje tai aiškiai rekomenduojama. Visus kitus aptarnavimo darbus turėtų atlikti kvalifikuotas technikas.
• Nestatykite ir nenumeskite sunkių daiktų ant kaitlentės.
• Nestovėkite ant kaitlentės.
• Nenaudokite keptuvių nelygiais kraštais ar nebraukite keptuve per keraminės kaitlentės stiklo paviršių, nes taip galite subraižyti paviršių.
• Viryklės valymui nenaudokite šveitiklių ar kitų stiprių abrazyvinių valymo priemonių, nes jos gali subraižyti keraminį stiklą.
• Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiais atvejais, pvz.: -personalo virtuvės zona parduotuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje; -ūkininko gyvenamuosiuose namuose; -viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose, kai naudoja patys svečiai; -lovos ir pusryčių tipo įstaigose.
• PERSPĖJIMAS: naudojimo metu prietaisas ir jo dalys įkaista.
• Saugokitės ir nepalieskite kaitinimo elementų.
• Jaunesnius nei 8 metų vaikus laikykite toliau nuo kaitlentės arba nuolat prižiūrėkite.

Sveikiname įsigijus naują indukcinę kaitlentę.
Rekomenduojame skirti laiko ir perskaityti naudojimo instrukciją / įrengimo instrukciją, kad iki galo suprastumėte, kaip teisingai įrengti ir naudoti šį prietaisą.
Norėdami įrengti prietaisą, perskaitykite skyrių apie įrengimą.
Prieš pradėdami naudoti, atidžiai perskaitykite visus saugos nurodymus ir saugokite naudojimo instrukciją / įrengimo instrukciją, jei prireiktų ateityje.

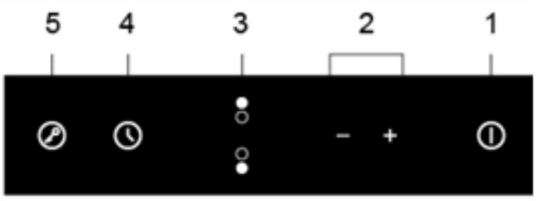
2. INFORMACIJA APIE PRIETAISĄ

2.1 Vaizdas iš viršaus



1. Maks. 2000 W zona
2. Maks. 1500 W zona
3. Stiklo plokštė
4. Įjungimo / išjungimo jungiklis
5. Valdymo skydelis

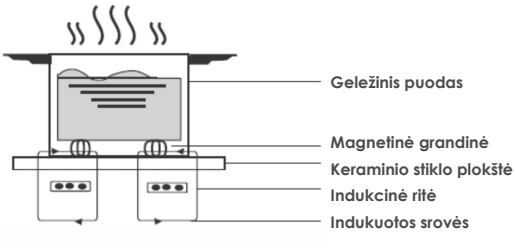
2.2 Valdymo skydelis



1. Įjungimo / išjungimo jungiklis
2. Galios / laikmačio reguliavimo jungikliai
3. Kaitviečių pasirinkimo jungikliai
4. Laikmačio valdymo jungiklis
5. Užrakto valdymas

2.3 Veikimo principas

Maisto gaminimas ant indukcinės kaitlentės yra saugus, modernus, efektyvus ir ekonomiškas. Kaitlentė veikia elektromagnetinėmis vibracijomis, generuojančiomis šilumą tiesiai inde, o ne netiesiogiai kaitinant stiklo paviršių. Stiklas įkaista tik todėl, kad indas ilgainiui jį sušildo.



2.4 Prieš pradėdami naudoti naują kaitlentę:

• Perskaitykite šią instrukciją, ypač atkreipkite dėmesį į skyrių apie saugos perspėjimus.
• Pašalinkite visą apsauginę plėvelę, kuri gali būti likusi ant indukcinės kaitlentės.

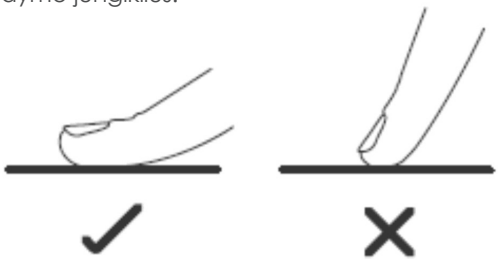
2.5 Techninė specifikacija

Kaitlentė	MC-ID3591-A2
Kaitvietės	2 zonos
Maitinimo įtampa	220–240 V, ~50–60 Hz
Įdiegta elektros energija	3500 W
Produkto matmenys, ilgis×plotis×aukštis (mm)	288×520×59
Įrengimo matmenys, A×B (mm)	268×500

3. PRIETAISO VEIKIMAS

3.1 Lietimui jautrūs valdymo mygtukai

• Lietimui jautrūs valdymo jungikliai veikia juos palietus, todėl nereikia naudoti daug jėgos.
• Naudokite pirštо pagalvėlę, o ne patį pirštо galiuką.
• Kiekvieną kartą užfiksavus prisilietimą, pasigirsta garsinis signalas.
• Pasirūpinkite, kad valdymo jungikliai visada būtų švarūs, sausi, kad jų nedengtų joks daiktas (pvz., virtuvės reikmuo ar šluostė). Net ir plona vandens plėvelė gali trukdyti naudoti valdymo jungiklius.



3.2 Tinkamų puodų ir keptuvių pasirinkimas

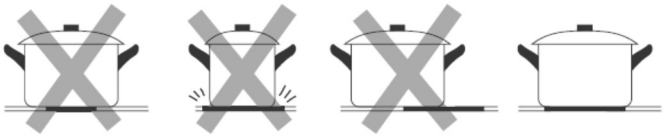
• Naudokite tik indukcinei kaitlentei tinkamus puodus ir keptuves. Ieškokite indukcijos simbolio ant pakuotės ar indo dugno.
• Galite patikrinti, ar jūsų puodai ir keptuvės tinka, atlikdami magnetinį bandymą. Paslinkite magnetą link indo pagrindo. Jeigu magnetą traukia artyn, tada indas tinkamas indukcijai.
• Jeigu neturite magneto:
1. Įpilkite šiek tiek vandens į bandomą keptuvę.
2. Jeigu ekrane nežybsi „ ⊔ “, o vanduo kaista, indas tinka.
• Iš gryno nerūdijančiojo plieno, aliuminio ar vario be magnetinio pagrindo, stiklo, medienos, porceliano, keramikos ir molio pagaminti puodai ir keptuvės nėra tinkami.



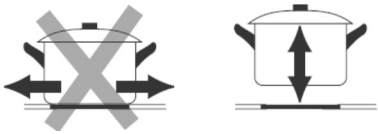
Nenaudokite puodų ir keptuvių aštriais kraštais ar nelygiu pagrindu.



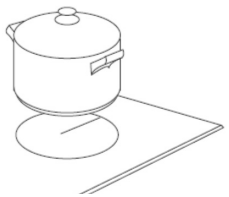
Įsitikinkite, kad jūsų puodo ar keptuvės pagrindas yra glotnus, plokščias ir atitinka kaitvietės dydį. Naudokite puodus, keptuves, kurių skersmuo atitinka pasirinktos kaitvietės grafiškai išreikštą dydį. Naudojant šiek tiek didesnį puodą, energija bus naudojama maksimalia galia. Naudojant mažesnio skersmens puodą nei kaitvietės matmenys, galia gali būti mažesnė nei tikėtasi. Kaitlentė gali neaptikti mažesnio nei 140 mm puodo. Visada dėkite puodą, keptuvę pačiame kaitvietės centre.



Visada pakelkite puodą ar keptuvę nuo indukcinės kaitlentės, nebraukite per paviršių, nes galite subraižyti stiklą.



3.3 Naudojimas
3.3.1 Gaminimas

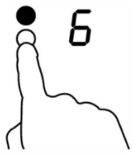
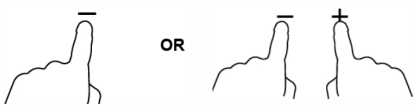
Palieskite ir 3 sekundes palaikykite įjungimo / išjungimo jungiklį. Įsijungus maitinimui, vieną kartą suskamba garsinis signalas, o ekranai rodo „-“ arba „--“, tuo parodydami, kad indukcinė kaitlentė persijungė veikti parengties režimu.	
Pastatykite tinkamą puodą ar keptuvę ant kaitvietės. Įsitikinkite, kad indo apačia ir kaitvietės paviršius yra švarūs ir sausi.	

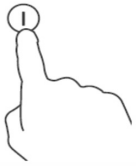
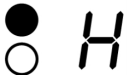
Palietus kaitvietės pasirinkimo jungiklį, šalia rakto esantis indikatorius pradeda žybsėti.	
Kaitinimo nustatymą pasirinkite liesdami jungiklius „-“ ar „+“. • Jeigu nepasirinksite kaitinimo nuostatos per 1 minutę, indukcinė kaitlentė automatiškai išsijungs. Jums vėl reikės pradėti nuo 1 žingsnio. • Kaitinimo nuostatą galima keisti bet kada gaminimo metu.	

Ekrane žybsi „ ⋛ ⊔ ⋚ “ pakaitomis su kaitinimo nuostata.
Tai reiškia, kad:
• nepastatėte puodo ar keptuvės ant teisingos kaitvietės,
• naudojamas puodas ar keptuvė nėra tinkami indukcinei kaitlentei,
• puodas ar keptuvė per maži arba padėti ne kaitvietės centre.

Jeigu ant kaitvietės pastatytas netinkams indas, gaminimas nevyksta.
Jeigu per 2 minutes ant kaitvietės neuždedamas tinkamas indas, ekranas automatiškai išsijungia.

3.3.2 Gaminimo užbaigimas

Palieskite norimą išjungti kaitvietės valdymo jungiklį.	
Išjunkite, kaitvietės kaitinimo galią nustatydami į padėtį „0“ ar vienu metu paliesdami „-“ ir „+“. Įsitikinkite, ar ekrane rodomas užrašas „0“.	

Išjunkite visą kaitlentę paliesdami įjungimo / išjungimo jungiklį.	
Saugokitės karštų paviršių. Užrašas „H“ reiškia, kad kaitvietė dar per karšta paliesti. Paviršiui atvėsus iki saugios liesti temperatūros, šis užrašas dingsta. Tai gali būti naudojama kaip energijos taupymo funkcija. Jeigu norite kaitinti kitas keptuves ar puodus, pasinaudokite dar karšta kaitviete.	

3.3.3 Valdymo jungiklių

• Kad nebūtų pasinaudota netyčia (pvz., vaikai gali netyčia įjungti kaitvietes), galite užrakinti valdymo jungiklius.

• Užrakinus valdymo jungiklius, visi valdymo jungikliai, išskyrus įjungimo / išjungimo, yra išjungti.

Valdymo jungiklių užrakinimas	
Palieskite užrakto jungiklį.	Laikmačio indikatorius rodo užrašą „Lo“ (įjungtas užraktas).
Valdymo jungiklių atrakinimas	
Palieskite ir šiek tiek palaikykite užrakto jungiklį.	

Jeigu kaitlentė užrakinta, visi valdymo jungikliai yra išjungti, išskyrus įjungimo / išjungimo jungiklį „⏻“, visada avariniu atveju galite išjungti kaitlentę su įjungimo / išjungimo jungikliu „⏻“, tačiau kitą kartą pirmiau atrakinkite kaitlentę.

3.3.4 Laikmačio valdymas

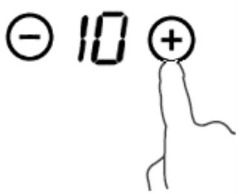
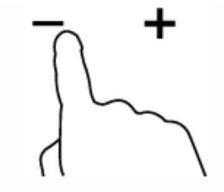
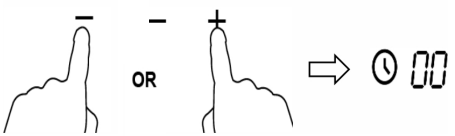
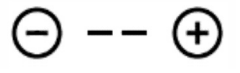
Laikmatį galite naudoti dviem skirtingais būdais.

a) Galite jį naudoti kaip atgalinės atskaitos skaitiklį. Šiuo atveju, laikmačiu neišjungsite jokios kaitvietės pasibaigus nustatytam laikui.

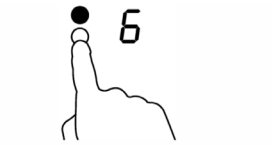
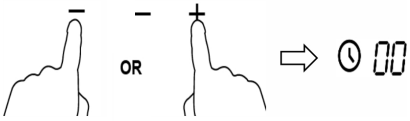
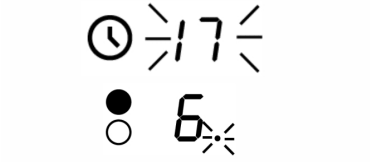
b) Galite nustatyti, kad pasibaigus nustatytam laikui būtų išjungta viena ar daugiau kaitviečių.

Maksimali laikmačio reikšmė yra 99 minutės.

a) Laikmačio naudojimas kaip atgalinės atskaitos skaitiklio jeigu nepasirenkate jokios kaitvietės

Įsitikinkite, kad kaitlentė yra įjungta. Pastaba: galite naudoti atgalinės atskaitos skaitiklį, net jeigu nesirenkate jokios kaitvietės.	
Palieskite laikmačio valdymo jungiklius. Atgalinės atskaitos skaitiklio indikatorius pradeda žybsėti ir laikmačio ekrane rodomas užrašas „10“.	
Laiką nustatykite liesdami laikmačio valdymo jungiklius „-“ ar „+“. Patarimas: norėdami sumažinti ar padidinti trukmę 1 minute, palieskite laikmačio valdymojungiklį „-“ ar „+“. Norėdami sumažinti ar padidinti trukmę 10 minučių, palieskite ir palaikykite laikmačio valdymo jungiklius „-“ ar „+“.	
Kartu palietus „-“ ir „+“, laikmatis atšaukiamas, o minučių ekrane rodomas užrašas „00“.	
Nustačius laiką, nedelsiant prasideda atgalinė atskaita. Ekrane rodomas likęs laikas, o laikmačio indikatorius žybsi 5 sekundes.	
Pasibaigus nustatytam laikui, 30 sekundžių girdimas garsinis signalas, o laikmatis rodo „--“.	

b) Laikmačio nustatymas išjungti vieną kaitvietę

Nustatykite vieną kaitvietę	
Palieskite kaitvietės, kuriai norite nustatyti laikmatį, jungiklį.	
Palieskite atgalinės atskaitos skaitiklį, jis pradės žybčioti ir laikmačio ekrane atsiras užrašas „10.“	
Laiką nustatykite liesdami laikmačio valdymo jungiklį „-“ arba „+“. Patarimas: kartą palieskite laikmačio valdymo jungiklius „-“ ar „+“ ir padidinkite ar sumažinkite trukmę 1 minute. Palieskite ir palaikykite laikmačio valdymo jungiklius „-“ ar „+“ ir sumažinkite ar padidinkite trukmę 10 minučių.	
Kartu palietus „-“ ir „+“, laikmatis atšaukiamas, o minučių ekrane rodomas užrašas „00“.	
Nustačius laiką, nedelsiant prasideda atgalinė atskaita. Ekrane rodomas likęs laikas ir 5 sekundes žybsi laikmačio indikatorius. PASTABA: apie kaitvietės pasirinkimą indikuoja raudonas dešimtainės trupmenos taškas šalia šilumos galios lygio indikatoriaus.	
Nustatytam kepimo laikmačio laikui pasibaigus, atitinkama kaitvietė automatiškai išjungiama.	

Jeigu prieš tai buvo įjungtos kitos kaitvietės, jos liks veikti.

3.3.5 Numatytoji veikimo trukmė

Automatinis išjungimas – tai jūsų indukcinės kaitlentės apsaugos funkcija. Automatinis išjungimas suveikia, jeigu pamirštate išjungti kaitvietę. Skirtingų šilumos galios lygių numatytoji veikimo trukmė yra parodyta lentelėje.

Šilumos galios lygis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Numatytosios veikimo trukmės laikmatis (valandomis)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Nukėlus puodą, indukcinė kaitlentė gali nedelsiant nustoti kaitinti ir kaitlentė automatiškai išsijungia po 2 minučių.

Asmenys su širdies stimuliatoriumi turėtų prieš prietaiso naudojimą pasikonsultuoti su savo gydytoju.

4. GAMINIMO GAIRĖS

Būkite atsargūs kepdami, nes aliejus ir riebalai labai sparčiai įkaista, ypač naudojant „PowerBoost“ (galios padidinimas) funkciją. Esant itin aukštai temperatūrai, aliejus ir riebalai gali netikėtai užsiliepsnoti ir šios medžiagos kelia rimtą gaisro pavojų.

4.1 Gaminimo patarimai

• Maistui užvirus, sumažinkite temperatūrą.
• Naudodami dangtį, sumažinsite kepimo trukmę, sutaupysite energijos, nes geriau sulaikysite šilumą.
• Norėdami sumažinti kepimo trukmę, iki minimumo sumažinkite skysčio ar riebalų kiekį.
• Pradėkite kepti nustatę didelę temperatūrą, o maistui pakankamai įkaitus, temperatūrą sumažinkite.

4.1.1 Virimas žemesnėje temperatūroje, ryžių virimas

• Virimas žemesnėje temperatūroje vyksta esant žemesnei nei virinimo temperatūra, apytikriai 85 ˚C, kai į gaminamo maisto skysčio paviršių kartais kyla burbuliukai. Tai skanių sriubų ir švelnių troškinių paslaptis, nes skonis išgaunamas nepervirus maisto. Rekomenduojama žemiau virimo temperatūros ruošti sudėtyje kiaušinių turinčius ir miltais sutirštintus padažus.
• Kai kuriems receptams, įskaitant ryžių virimą absorbcijos būdu, gali reikėti aukštesnės nei žemiausia kaitinimo nuostata, norint užtikrinti, kad maistas būtų tinkamai paruoštas pagal rekomenduojamą jo ruošimo trukmę.

4.1.2 Kepsnio paskrudinimas

Norėdami iškepti sultingų ir kvapnių kepsnių:
1. Prieš kepimą, palikite mėsą kambario temperatūroje maždaug 20 minučių.
2. Įkaitinkite sunkią keptuvę.
3. Patepkite abi kepsnio puses aliejumi. Įpilkite nedidelį aliejaus kiekį į įkaitusią keptuvę, tada įdėkite mėsą į karštą keptuvę.
4. Kepimo metu kepsnį apverskite tik kartą. Tiksli kepimo trukmė priklauso nuo kepsnio storio ir kaip norite jį paruošti. Trukmė gali svyruoti nuo 2 iki 8 minučių vienai kepsnio pusei. Paspauskite kepsnį mentele, kad sužinotumėte, kaip gerai jis jau iškepęs: kuo kepsnys kietesnis, tuo labiau iškeptas.

5. Palikite kepsnį kelias minutes šiltoje lėkštėje.

4.1.3 Kepimas maišant

1. Pasirinkite indukcijai tinkamą WOK keptuvę plokščiu dugnu ar didelę keptuvę.
2. Pasiruoškite visas sudedamąsias dalis ir įrangą. Kepimas maišant turėtų trukti neilgai. Kepdami didelius maisto kiekius, kepkite keliomis mažesnėmis porcijomis.
3. Trumpai pakaitinkite keptuvę ir įpilkite 2 valgomuosius šaukštus aliejaus.
4. Pirma iškepkite mėsą, išimkite ją ir laikykite šiltai.
5. Iškepkite maišydami daržoves. Jeigu jos karštos, bet dar traškios, sumažinkite temperatūrą, sudėkite atgal į keptuvę keptą mėsą ir įpilkite padažo.
6. Švelniai pamaišykite sudedamąsias dalis, kad šiluma pasiektų visą maistą.
7. Nedelsdami patiekite.

4.2 Smulkių daiktų aptikimas

Ant kaitlentės pastačius netinkamo dydžio ar nemagnetinį puodą ar keptuvę (pvz., aliumininę) ar ant paviršiaus palikus kitų smulkių daiktų, kaitlentė automatiškai per 1 minutę persijungia veikti parengties režimu. Indukcinės kaitlentės ventiliatorius veikia dar 1 minutę.

5. KAITINIMO NUOSTATOS

Tolesnės nuostatos yra tik gairės. Tiksli nuostata priklauso nuo keleto veiksnių, įskaitant jūsų puodus bei keptuves ir ruošiamo maisto kiekį. Pabandykite indukcinę kaitlentę ir taip sužinokite, kurios nuostatos jums geriausiai tinka.

Kaitinimo nustatymas	Tinkamumas
1–2	• nedidelio maisto kiekio švelnus pašildymas • šokolado, sviesto tirpdinimas ir kitų greitai degančių maisto produktų kepimas • švelnus virimas žemesnėje temperatūroje • lėtas šildymas
3–4	• pakartotinis pakaitinimas • spartus virimas žemesnėje temperatūroje • ryžių virimas
5–6	• blyneliai
7–8	• troškinimas • makaronų ruošimas
9	• kepimas maišant • apskrudinimas • sriubos užvirinimas • vandens užvirinimas

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Kas?	Kaip?	Svarbu!
Kasdieniai nešvarumai ant stiklo plokštės (pirštų antspaudai, žymės, dėmės nuo maisto ar cukraus neturinčio skysčio išsiliejimai ant stiklo).	1. Išjunkite kaitlentę. 2. Naudokite kaitlenčių valiklį, kol stiklas dar šiltas (bet ne karštas!). 3. Nuskalaukite ir sausai nuvalykite švaria šluoste ar popieriniu rankšluosčiu. 4. Įjunkite kaitlentę.	• Jeigu kaitlentės maitinimas yra išjungtas, nebus rodoma, kad paviršius yra karštas, bet kaitvietė dar gali būti karšta! Būkite itin atsargūs. • Stipriai veikiantys šveitikliai, kai kurie nailoniniai šveitikliai ir stiprios / abrazyvinės valymo priemonės gali subraižyti stiklą. Visada perskaitykite etiketę ir patikrinkite, ar jūsų valiklis ar šveitiklis yra tinkamas. • Niekada nepalikite valymo likučių ant viryklės: stiklas gali būti dėmėtas.
Išbėgimai verdant, išsilydymai ir karšti cukraus turinčio skysčio išsiliejimai ant stiklo.	Nedelsdami nuimkite juos peiliu žuviai, mentele arba grandykle, tinkančia indukcinio stiklo viryklėms, tačiau saugokitės karštų kaitvietės paviršių. 1. Išjunkite kaitlentę iš elektros lizdo. 2. Ašmenis ar įrankį laikykite 30° kampu ir pašalinkite nešvarumus, nubraukdami juos ant vėsaus kaitlentės paviršiaus. 3. Nuvalykite nešvarumus ar išsiliejimą šluoste ar popieriniu rankšluosčiu. 4. Vadovaukitės pirmiau pateiktais 2–4 žingsniais dėl kasdienių nešvarumų ant stiklo plokštės.	• Kaip įmanoma greičiau pašalinkite dėl išsilydimų atsiradusias, cukraus turinčio maisto paliktas ar išsiliejimų sukeltas dėmes. Palikus jas atvėsti ant stiklo, gali būti sunku pašalinti arba gali būti netgi neatitaisomai sugadintas stiklo paviršius. • Pavojus įsipjauti: jeigu apsauginis gaubtelis įtraukiamas, grandyklės ašmenys yra itin aštrūs. Būkite itin atsargūs ir visada saugiai laikykite grandyklę vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Išsiliejimai ant lietimui jautrių valdymo mygtukų.	1. Išjunkite kaitlentę. 2. Sugerkite išsiliejusį skystį. 3. Lietimui jautrią valdymo zoną valykite švaria drėgna kempinėlę ar šluoste. 4. Visiškai nusausinkite zoną popieriniu rankšluosčiu. 5. Įjunkite kaitlentę.	• Kaitlentė gali generuoti garsinį signalą ir pati išsijungti. Lietimui jautrūs valdymo mygtukai negali veikti, kol ant jų yra skysčio. Prieš įjungdami atgal kaitlentę, įsitikinkite, ar sausai nuvalėte lietimui jautrią valdymo zoną.

7. PATARIMAI

Problema	Galimos priežastys	Ko imtis?
Neįsijungia kaitlentė.	Nėra elektros maitinimo.	Įsitikinkite, ar indukcinė kaitlentė yra prijungta prie maitinimo šaltinio ir ar ji įjungta. Patikrinkite, gal namuose įvyko elektros tiekimo sutrikimas. Jeigu viską patikrinote ir problema išlieka, kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
Lietimui jautrūs valdymo jungikliai nereaguoja.	Valdymo jungikliai yra užrakinti.	Atrakinkite valdymo jungiklius. Dėl instrukcijų žr. skyrių apie indukcinės kaitlentės naudojimą.
Sunku valdyti lietimui jautrius valdymo jungiklius.	Ant valdymo jungiklių gali būti plona vandens plėvelė arba galbūt valdymo jungiklius liečiate piršto galiuku.	Įsitikinkite, ar lietimui jautri valdymo zona yra sausa ir liesdami valdymo jungiklius naudokite pirštų pagalvėles.
Subraižytas stiklas.	Puodai ar keptuvės aštriais kraštais. Naudojami netinkami, abrazyviniai šveitikliai ar valymo produktai.	Naudokite puodus ir keptuves plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. sk. „Puodų ir keptuvių pasirinkimas“. Žr. sk. „Priežiūra ir valymas“.

Kai kurios keptuvės skleidžia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.	To priežastis gali būti jūsų puodų ar keptuvių konstrukcija (skirtingų metalų sluoksniai skirtingai vibruoja).	Puodams ir keptuvėms tai yra normalu ir neparodo veikimo sutrikimo.
Nustačius stipraus kaitinimo nuostatą, indukcinė kaitlentė skleidžia žemą dūzgimo garsą.	Taip nutinka dėl maisto ruošimo ant indukcinės kaitlentės technologijos.	Tai yra normalu, bet šis garsas turėtų nutilti ar visiškai dingti sumažinus šilumos nuostatą.
Indukcinės kaitlentės ventiliatorius skleidžia triukšmą.	Jūsų indukcinėje kaitlentėje įmontuotas ventiliatorius įsijungė, kad apsaugotų elektronikos komponentus nuo perkaitimo. Jis gali ir toliau veikti išsijungus indukcinei kaitlentei.	Tai yra normalu ir nieko daryti nereikia. Neišjunkite indukcinės kaitlentės iš sienoje esančio maitinimo lizdo, kai veikia ventiliatorius.
Keptuvės ar puodai nekaista ir rodoma ekrane.	Indukcinė kaitlentė negali aptikti keptuvės, nes ji netinkama indukciniam kepimui. Indukcinė kaitlentė negali aptikti keptuvės, nes ji yra per maža kaitvietei arba nėra tinkamai pastatyta jos centre.	Naudokite indukciniam kepimui tinkamus puodus bei indus. Žr. sk. „Puodų ir keptuvių pasirinkimas“. Centruokite keptuvę ir įsitikinkite, kad jos pagrindas atitinka kaitvietės dydį.
Indukcinė kaitlentė ar kaitvietė pati netikėtai išsijungia, pasigirsta garsinis signalas ir rodomas klaidos kodas (paprastai, kintantis su vienu ar dviem skaitmenimis gaminimo laikmačio ekrane).	Techninė klaida.	Nusirašykite klaidos raides ir skaičius, išjunkite indukcinės kaitlentės maitinimą iš elektros lizdo ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.

8. GEDIMŲ ATVAIZDAVIMAS IR PATIKRA

Indukcinėje kaitlentėje yra įrengta automatinės patikros funkcija. Technikas šiuo bandymu gali patikrinti keleto komponentų veikimą neardydamas ir nenukeldamas kaitlentės nuo darbo paviršiaus.

Trikčių nustatymas ir šalinimas

1) Gedimo kodas atvaizduojamas ekrane naudotojui naudojantis prietaisu. Toliau pateikiama informacija, kaip elgtis tokiu atveju.

Gedimo kodas	Problema	Ko imtis?
Prietaisas neįsijungia		
E1	Tiekiama įtampa yra didesnė nei nominalioji įtampa.	Patikrinkite, ar maitinimas yra normalus. Maitinimui normalizavusis, vėl įjunkite jį.
E2	Tiekiama įtampa neatitinka nominaliosios įtampos.	
E3	Aukšta keraminės plokštės jutiklio temperatūra. (Nr. 1)	Palaukite, kol keraminės plokštės jutiklis grįš prie normalios temperatūros būsenos. Norėdami pakartotinai įjungti prietaisą, palieskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
E4	Aukšta keraminės plokštės jutiklio temperatūra. (Nr. 2)	
E5	Aukšta IGBT tranzistoriaus temperatūra. (Nr. 1)	Palaukite, kol IGBT tranzistorius grįš prie normalios temperatūros būsenos. Norėdami pakartotinai įjungti prietaisą, palieskite įjungimo / išjungimo mygtuką. Patikrinkite, ar ventiliatorius tolygiai veikia; jeigu taip nėra, pakeiskite ventiliatorių.
E6	Aukšta IGBT tranzistoriaus temperatūra. (Nr. 2)	
Prietaisas neįsijungia		
F3 / F6	Keraminės plokštės temperatūros jutiklio gedimas – trumpasis jungimas. (F3 – Nr. 1, F6 – Nr. 2)	Patikrinkite sujungimą ar pakeiskite keraminės plokštės temperatūros jutiklį.
F4 / F7	Keraminės plokštės temperatūros jutiklio gedimas – atvira grandinė. (F4 –Nr. 1, F7 – Nr. 2)	
F5 / F8	Keraminės plokštės temperatūros jutiklio gedimas. (F5 – Nr. 1, F8 – Nr. 2)	
F9 / FA	IGBT tranzistoriaus temperatūros jutiklio gedimas (trumpasis jungimasis / atvira grandinė – Nr. 1)	Pakeiskite maitinimo plokštę.
FC / FD	IGBT tranzistoriaus temperatūros jutiklio gedimas (trumpasis jungimasis / atvira grandinė – Nr. 2)	

2) Specifiniai gedimai ir korekciniai veiksmai

Gedimas	Problema	A korekcinis veiksmas	B korekcinis veiksmas
Įjungus prietaisą, LED diodas neįsijungia.	Netiekiamas maitinimas.	Patikrinkite, ar maitinimo kištukas saugiai įtvirtintas išvade ir kad pats išvadas veikia.	
	Prijungtos maitinimo plokštės ir ekrano plokštės gedimas.	Patikrinkite sujungimą.	
	Prijungtos maitinimo plokštės gedimas.	Pakeiskite prijungtą maitinimo plokštę.	
	Prijungtos ekrano plokštės gedimas.	Pakeiskite prijungtą ekrano plokštę.	
Kai kurie jungikliai neveikia arba LED ekranas veikia neįprastai.	Prijungtos ekrano plokštės gedimas.	Pakeiskite prijungtą ekrano plokštę.	
Įsijungia gaminimo režimo indikatorius, bet kaitinimas neprasideda.	Aukšta kaitlentės temperatūra.	Aplinkos temperatūra gali būti per aukšta. Gali būti užblokuota oro paėmimo ar oro vėdinimo anga.	
	Sutriko ventiliatoriaus veikimas.	Patikrinkite, ar ventiliatorius tolygiai veikia; jeigu taip nėra, pakeiskite ventiliatorių.	
	Prijungtos maitinimo plokštės gedimas.	Pakeiskite maitinimo plokštę.	
Staiga veikimo metu sustoja kaitinimas, ekrane mirksi užrašas „u“.	Netinkama keptuvė.	Naudokite tinkamą keptuvę (žr. naudojimo instrukciją).	Pažeista keptuvės aptikimo el. grandinė, pakeiskite maitinimo plokštę.
	Keptuvės skersmuo per mažas.		

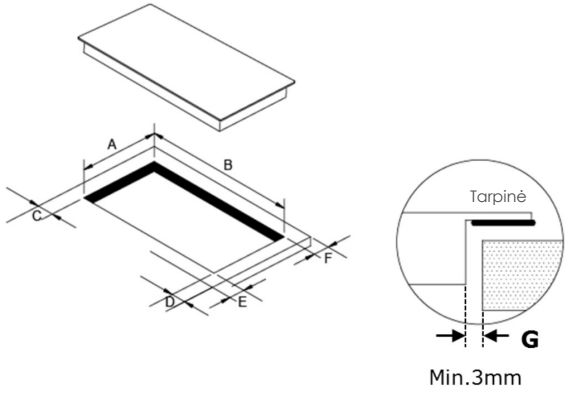
	Kaitlentė perkaito.	Prietaisas perkaito. Palaukite, kol normalizuosis temperatūra. Norėdami pakartotinai įjungti prietaisą, palieskite įjungimo / išjungimo mygtuką.	
Tos pačios pusės kaitvietės (pvz., pirma ir antra) rodo užrašą „u“.	Prijungtos maitinimo plokštės ir ekrano plokštės sujungimo gedimas.	Patikrinkite sujungimą.	
	Pažeista už ryšį atsakinga ekrano plokštės dalis.	Pakeiskite prijungtą ekrano plokštę.	
	Pažeista pagrindinė plokštė.	Pakeiskite maitinimo plokštę.	
Ventiliatoriaus variklis neįprastai veikia.	Pažeistas ventiliatoriaus variklis.	Pakeiskite ventiliatorių.	

Pateikiami bendrų gedimų patikros vertinimai.
Venkite pavojų ir indukcinės kaitlentės apgadinimo rizikos, todėl nebandykite patys ardyti prietaiso.

9. ĮRENGIMAS

9.1 Montavimo įrangos parinkimas
Išpjaukite darbinį paviršių pagal brėžinyje nurodytus dydžius.
Montuojant ir naudojant, aplink skylę turi būti palikta mažiausiai 50 mm pločio darbastalis. Įsitikinkite, ar darbinio paviršius storis yra ne mažiau nei 30 mm. Pasirinkite karščiui atsparią ir izoliuotą darbinio paviršiaus medžiagą (mediena ir panašios pluoštinės ar higroskopinės medžiagos neturėtų būti naudojamos kaip darbinio paviršiaus medžiagos, nebent jos yra impregnuotos), kad išvengtumėte elektros šoko ir didesnės deformacijos, kurią sukelia kaitinimo plokštės šilumos spinduliavimas. Žr. paveikslėlį žemiau.

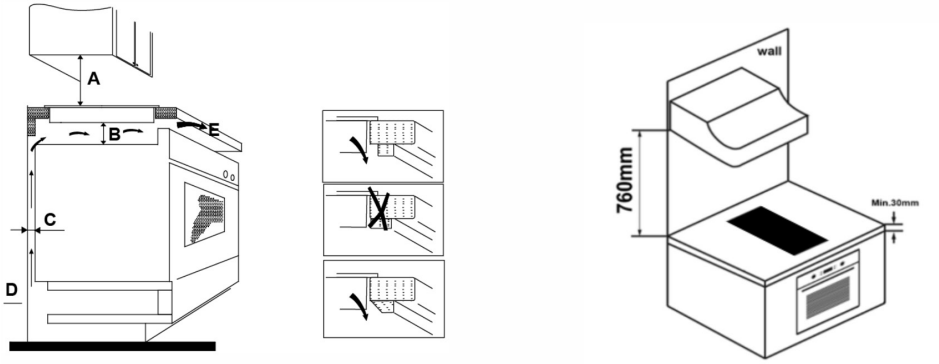
Pastaba: saugus atstumas tarp kaitlentės šonų ir darbinio paviršiaus turėtų būti mažiausiai 3 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 + 4 -0	500 + 4 -0	Min. 50	Min. 50	Min. 50	Min. 50.	Min. 3 mm

Visada įsitikinkite, kad indukcinė kaitlentė yra gerai vėdinama, o oro įleidimo ir išleidimo angos nėra užsikimšusios. Palaikykite indukcinės kaitlentės gerą techninę būklę. Žr. paveikslėlį žemiau.

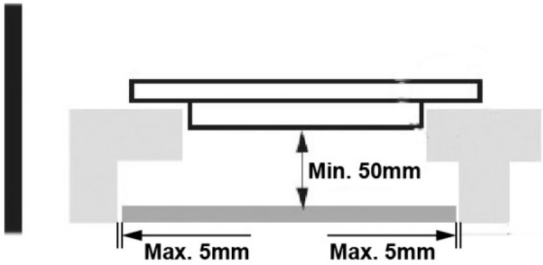
Pastaba: saugus atstumas tarp kaitlentės ir spintelės virš kaitlentės turėtų būti ne mažiau nei 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Oro įleidimo anga	Oro išleidimo anga 5 mm

PERSPĖJIMAS: UŽTIKRINKITE PAKANKAMĄ VĖDINIMĄ

Įsitikinkite, kad indukcinė kaitlentė gerai vėdinama, o oro įleidimo ir išleidimo angos nėra užsikimšusios. Norint išvengti netyčinio prisilietimo prie perkaitusios kaitlentės dugno arba netikėto elektros šoko darbo metu, būtina ne mažiau nei 50 mm atstumu nuo kaitlentės dugno įstatyti sraigtais pritvirtintą medinį įdėklą. Vadovaukitės tolesniais reikalavimais.



Aplink kaitlentę yra vėdinimo angos. PRIVALOTE užtikrinti, kad įstatant kaitlentę šios angos nebus užblokuotos stalviršiu.

Atminkite, kad klijai, jungiantys plastiko elementus ar medieną prie baldo, turi būti atsparūs ne mažesnei nei 150 °C temperatūrai, kitaip plokštės gali atšokti.
Galinė sienelė, arti esantys ir aplinkiniai paviršiai dėl to privalo gebėti atlaikyti 90 °C temperatūrą.

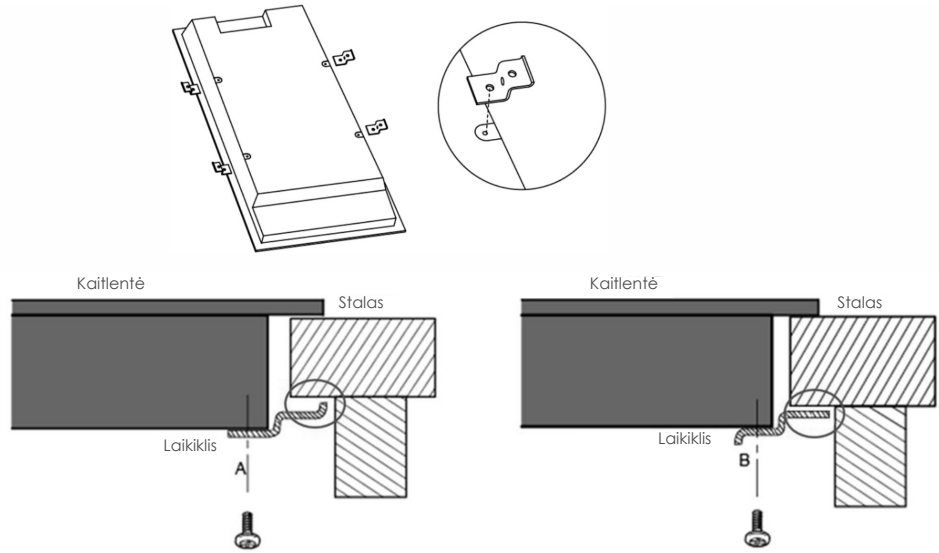
9.2 Prieš įrengdami kaitlentę, įsitikinkite:

• Ar darbinis paviršius yra stabilus ir lygus, o jokie konstrukciniai elementai netrukdo erdvės reikalavimams.
• Ar darbinis paviršius yra pagamintas iš karščiui atsparios ir izoliuotos medžiagos.
• Jeigu kaitlentė įrengiama virš orkaitės, ar orkaitė turi turėti įmontuotą aušinimo ventiliatorių.
• Ar įrengimas atitinka visus reikalavimus dėl matmenų ir taikomus standartus bei taisykles.
• Ar tinkamas izoliavimo jungiklis, visiškai atjungiantis nuo maitinimo šaltinio, yra įmontuotas į nuolatinę elektros instaliaciją, sumontuotas ir pastatytas taip, kad atitiktų vietos elektros instaliacijos taisykles ir reglamentus.
• Izoliavimo jungiklis privalo būti patvirtinto tipo ir turi užtikrinti 3 mm oro tarpo kontaktų atskyrimą visuose poliuose (arba visuose veikiančiuose [fazės] laidininkuose, jei vietos elektros instaliacijos taisyklės leidžia šį reikalavimo skirtumą).
• Ar izoliavimo jungiklis bus lengvai prieinamas naudotojui, kai bus sumontuota kaitlentė.
• Jei kyla abejonių dėl montavimo, kreipkitės į vietos statybos institucijas ir peržiūrėkite lydinčiuosius aktus.
• Kaitlentę supančių sienų paviršiams naudokite karščiui atsparią ir lengvai valomą apdailą (pvz., keramines plyteles).

9.3 Įrengę kaitlentę, įsitikinkite:
• Ar maitinimo kabelis nėra pasiekiamas per spintelės duris ar stalčius.
• Ar iš spintelės išorės į kaitlentės pagrindą priteka pakankamas šviežio oro srautas.
• Jei kaitlentė sumontuota virš stalčiaus ar spintelės, ar po kaitlentės pagrindu sumontuota šiluminė apsaugos užtvara.
• Ar izoliavimo jungiklis yra lengvai prieinamas naudotojui.

9.4 Prieš nustatant tvirtinimo laikiklių vietą
Prietaisą reikėtų pastatyti ant stabilaus, lygaus paviršiaus (naudokite pakuotę). Nenaudokite jėgos iš kaitlentės kyšantiems valdymo mygtukams.

9.5 Laikiklių padėties reguliavimas
Po montavimo pritvirtinkite kaitlentę prie darbinio paviršiaus priveržDami 4 sraigtus kaitlentės apačioje (žr. paveikslėlį).
Sureguliuokite laikiklio padėtį, kad ji atitiktų skirtingą stalviršio storį.



Laikikliai niekada negali liestis su kaitlentės vidiniais paviršiais po įrengimo darbų (žr. paveikslėlį).

9.6 Atsargumo priemonės

1. Indukcinę kaitlentę privalo sumontuoti kvalifikuotas personalas arba technikai. Niekada neatlikite šių darbų patys.
2. Viryklė neturi būti montuojama tiesiai virš indaplovės, šaldytuvo, šaldiklio, skalbimo mašinos ar drabužių džiovyklės, nes drėgmė gali sugadinti kaitlentės elektronikos komponentus.
3. Indukcinė kaitlentė turi būti įrengta taip, kad būtų užtikrinta geresnė šilumos spinduliuotė ir padidėtų jos patikimumas.
4. Siena ir kaitinimo zona virš darbinio paviršiaus turi atlaikyti šilumą.
5. Siekiant išvengti žalos, klijuotos medienos paviršiai ir klijai turi būti atsparūs karščiui.
6. Nenaudokite garinio valytuvo.

9.7 Kaitlentės prijungimas prie elektros šaltinio

Šią kaitlentę prie maitinimo šaltinio turi prijungti tik tinkamai kvalifikuotas asmuo.

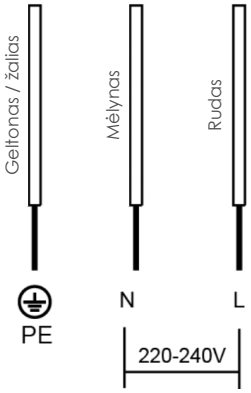
Prieš prijungdami kaitlentę prie elektros tinklo, patikrinkite:

1. Ar buitinė elektros instaliacijos sistema tinka kaitlentei reikalingai galiai.
2. Ar įtampa atitinka identifikacinėje plokštelėje nurodytą reikmę.
3. Ar maitinimo kabelio sekcijos gali atlaikyti apkrovą, nurodytą identifikacinėje plokštelėje.

Norėdami prijungti kaitlentę prie maitinimo šaltinio, nenaudokite adapterių, reduktorių ar šakotuvų, nes jie gali perkaisti ir užsidegti. Maitinimo kabelis neturi liesti karštų dalių ir turi būti pastatytas taip, kad jo temperatūra bet kurioje vietoje neviršytų 75 °C.

Pasitarkite su elektriku, ar buitinė elektros instaliacijos sistema yra tinkama be pakeitimų. Visus pakeitimus turi atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.

Maitinimo šaltinis turi būti prijungtas pagal atitinkamą standartą arba su vieno poliaus jungikliu. Toliau nurodytas sujungimo būdas.



• Jei kabelis yra pažeistas arba jį reikia pakeisti, norint išvengti nelaimingų atsitikimų pavojaus, tai privalo atlikti specialius įrankius turintis kvalifikuotas serviso atstovas.
• Jei prietaisas yra tiesiogiai prijungtas prie maitinimo šaltinio, privalo būti sumontuotas daugiapolis jungiklis, kurio tarpai tarp kontaktų turi būti ne mažiau nei 3 mm.
• Montuotojas privalo įsitikinti, ar tinkamai prijungta elektros jungtis ir ar ji atitinka saugos taisykles.
• Kabelis negali būti sulenktas ar suspaustas.
• Kabelį privalu reguliariai tikrinti, o keisti jį turi tik įgaliotieji technikai.
• Geltonas / žalias maitinimo kabelio laidas privalo būti prijungtas prie maitinimo šaltinio ir prietaiso išvadų.
• Gamintojas negali būti atsakingas už jokius nelaimingus atsitikimus, atsiradusius naudojant prietaisą, neprijungtą prie įžeminimo arba netinkamai prijungtą prie įžeminimo.
• Jei prietaisas turi lizdą, jis turi būti sumontuotas taip, kad lizdas būtų prieinamas.

Po įrengimo kaitlentės apatinis paviršius ir maitinimo laidas yra nepasiekiami.

UTILIZAVIMAS:
neišmeskite šio produkto kartu su nerūšiuotomis buitinėmis atliekomis. Tokias atliekas surinkite atskirai specialiam apdorojimui.

Šis prietaisas yra paženklintas pagal Europos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEĮA). Užtikrindami tinkamą šio produkto utilizavimą, padėsite išvengti galimų neigiamų padarinių aplinkai ir žmonių sveikatai, kuriuos priešingu atveju galėtų sukelti netinkamas šio produkto tvarkymas.

Simbolis ant produkto parodo, kad jo negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis. Jį reikėtų perduoti į atitinkamų atliekų surinkimo punktą panaudotos elektros ir elektronikos įrangos perdirbimui.

Šį prietaisą reikia utilizuoti specialiu būdu. Norėdami gauti išsamesnės informacijos apie šio produkto apdorojimą, pakartotinį panaudojimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos savivaldybę, buitinių atliekų šalinimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote produktą.

	Simbolis	Vertė	Vienetas
Modelio identifikavimas	-	MC-ID3591-A2	
Kaitlentės tipas	-	Įmontuojamoji kaitlentė	
Maisto gaminimo zonų ir (arba) sričių skaičius	-	2 zonos	
Šildymo technologija (indukcinės kepimo zonos ir kepimo zonos, spindulinės kepimo zonos, kietosios plokštės)	-	Indukcinio maisto gaminimo zonos	
Apskritoms maisto ruošimo zonoms arba plotui: naudingojo paviršiaus ploto skersmuo kiekvienai elektra šildomai maisto ruošimo zonai, suapvalintas iki 5 mm.	Ø	1 zona: 16,0 2 zona: 18,0	cm
Ne apskritimo formos maisto ruošimo zonoms ar plotams: naudingojo paviršiaus ploto ilgis ir plotis vienai elektra šildomai maisto ruošimo zonai ar plotui, suapvalinti iki artimiausių 5 mm.	L, W	NETAIKOMA	cm
Energijos suvartojimas vienai maisto ruošimo zonai arba plotui, skaičiuojant vienam kilogramui	EC maisto ruošimas elektra	1 zona: 194,4 2 zona: 183,7	Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos, apskaičiuotos vienam kilogramui	EC elektrinė kaitlentė	189,1	Wh/kg

Duomenys nustatyti pagal standartą EN 60350-2 ir Komisijos reglamentą (ES) Nr. 66/2014.
Jei įjungus kaitlentę neatliekami jokie veiksmai, po 1 minutės kaitlentė automatiškai pereis į išjungimo režimą, o jos galia šiuo režimu yra 0,5 W.

GARANTIJOS SĄLYGOS

STANDART buitinei technikai suteikiama 36 mėn. garantija

Šie prietaisai skirti naudoti buityje asmeniniais, nekomerciniais tikslais.

1. Aptikus prietaiso gamybos broką ar prietaisui sugedus garantijos galiojimo metu, gamintojas garantuoja nemokamą prietaiso remontą, jei prietaisas iki tol buvo naudojamas laikantis vartotojo instrukcijos ir nėra aplinkybių, dėl kurių būtų pagrindas neatlikti garantinio remonto.
2. Garantija netaikoma:
- gedimams, atsiradusiems netinkamai prijungus prietaisus prie elektros tinklo arba dėl elektros tinklų sutrikimų;
- gedimams, atsiradusiems dėl cheminių medžiagų poveikio;
- prietaiso spalvos pakitimui (pageltimui, užteršimui ir pan.);
- gedimams, atsiradusiems jungiant gaminį į valstybinių standartų neatitinkančius elektros tiekimo, telekomunikacijų, kabelių tinklus, dėl kitų išorės veiksnių (pvz., drėgmės ar temperatūros poveikio), taip pat netinkamai elgiantis su prietaisu (pvz., valymo, skutimo žymės, įbrėžimai ar kitokie mechaniniai pažeidimai);
- radus bandymo patekti į prietaiso vidų pėdsakų, taip pat jei gaminys taisytas ne pardavėjo įgaliotame servise;
- radus gaminio konstrukcijos ar schemos pakeitimų (išskyrus aprašytus vartotojo instrukcijoje);
- radus mechaninių pažeidimų;
- radus gedimų, kurie atsirado į prietaiso vidų patekus pašaliniams daiktams, medžiagoms, skysčiams ar gyvūnams;
- radus gedimų, kurie atsirado dėl standartų neatitinkančių eksploatacinių medžiagų ar atsarginių dalių naudojimo;
- jeigu serijos numeris, esantis gaminio atmintyje, pakeistas, nutrintas arba jo nepavyksta nustatyti;
- jeigu gaminys, skirtas asmeniniam (buitiniam, šeimos) naudojimui, panaudotas verslo veiklai vykdyti, siekiant pelno, gamybiniais bei kitais tikslais, neatitinkančiais tikrosios prietaiso paskirties;
- visais kitais atvejais, kai daikto trūkumai atsirado dėl to, kad pirkėjas nesilaikė vartotojo instrukcijos, arba daikto trūkumai atsirado dėl trečiųjų asmenų kaltės ar nenugalimos jėgos aplinkybių;
- įprastai nusidėvinčioms prietaiso dalims, pvz., baterijoms, akumuliatoriams.

3. Garantija gali būti nutraukta, jeigu:
- prietaisą taisė asmuo ar įmonė, neįgaliota pardavėjo serviso;
- prietaisas buvo akivaizdžiai sąmoningai sugadintas.

4. Garantija negalioja, jei nepateikiamas kasos čekis ar kitas pirkimą įrodantis dokumentas.
5. Gamintojas neatsako už žalą, avarijas, nuostolius žmonėms, gyvūnams, turtui, įvykusius dėl vartotojo kaltės: nežinojimo ar prietaiso vartotojo instrukcijos nesilaikymo, dėl neteisingo prietaiso prijungimo.

standart

make your life easier

UAB „Kesko Senukai Lithuania“, Islandijos pl. 32B, 51500 Kaunas
Tel. +370 700 11 119, www.senukai.lt, info@keskosenukai.lt
Country of origin / Päritoluriik / Izcelsmes valsts / Kilmės šalis
China / Hiina / Ķīna / Kinija