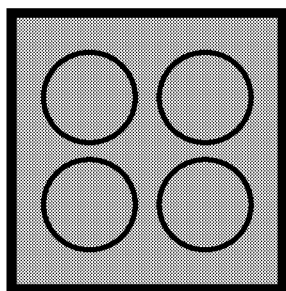


lebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



HDMC 32400 TX

LV | **LT** | **PT** | **FR**

185.9100.30/R.AD/03.06.2016/6-4

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

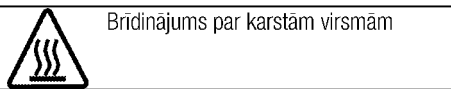
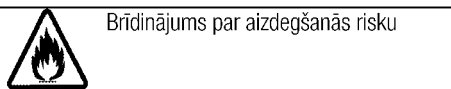
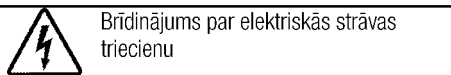
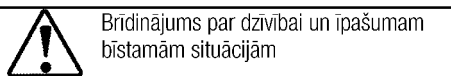
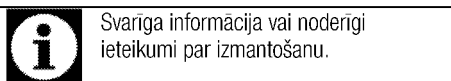
Cienījamais pircēj!

Paldies, ka izvēlejaties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucēi arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmatā var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

Vispārējā drošība	4
Elektriskā drošība	4
Produkta drošība	5
Paredzētā lietošana	6
Bērnu drošība	6
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	6
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	7

2 Vispārīgā informācija 8

Pārskats	8
Tehniskā specifikācija	8

3 Uzstādīšana 9

Pirms uzstādīšanas	9
Uzstādīšana un pievienošana	9
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	11

4 Sagatavošana 12

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	12
Sākotnējā izmantošana	12
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize	12
Sākotnējā sakarsēšana	12

5 Plīts virsmas izmantošana 13

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu	13
Plīts virsmu izmantošana	13
Vadības panelis	14

6 Apkope un tīrīšana 19

Vispārīga informācija	19
Plīts virsmas tīrīšana	19
Vadības paneļa tīrīšana	19

7 Traucējummeklēšana 20

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai īpašuma bojājuma riska. Šo noteikumu neievērošana atcelts jebkuru garantiju.

Vispārējā drošība

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.

- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

Elektriskā drošība

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Nekādā gadījumā neaiztieciet kontaktspraudni ar mitrām rokām. Nekādā gadījumā neatvienojiet iekārtu no kontaktligzdas, to

velkot aiz kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.

- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.
- Pārlicinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

- Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā,

ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.

- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Ar tautiņiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.
- Aizdegšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
- Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.

- Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.
- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tādēļ pārliecinieties, ka katlu apakša un plīts virsma vienmēr ir sausa.
- Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojiet bojātu vai ieplīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem

mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.

- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.

Bērnu drošība

- Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.
- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEA) klasifikācijas simbolu.

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājāsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju

par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

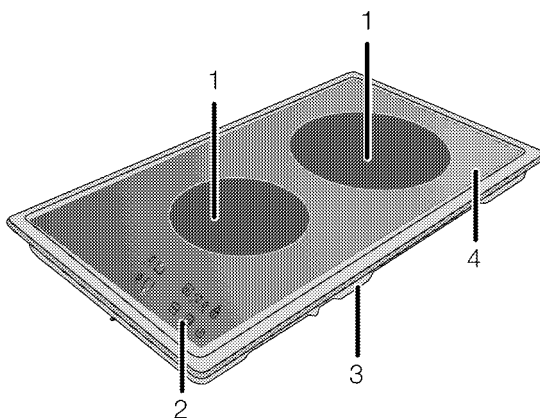
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegtu materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķīrojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājāsaimniecības atkritumiem.

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- 1 Vienkontūra elektriskā plītiņa
2 Vadības panelis

- 3 Pamatnes vāks
4 Degļa plāksne

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50/60 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	3.0 kW
Drošinātājs	min. 16 A
Kabeļa tips/šķērsriezums	H05RR-FG 3 x 1,5 mm ²
Ārējie izmēri (augstums/platums/dzīlums)	55 mm/288 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dzīlums)	268 mm/490 mm
Degļi	
Priekšpuses	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	140 mm
Jauda	1200 W
Aizmugures	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	180 mm
Jauda	1800 W



Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.



Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.



Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.

3 Uzstādīšana

Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.



Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam ir atbildīgs pats klients.



BĪSTAMI:

Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.



BĪSTAMI:

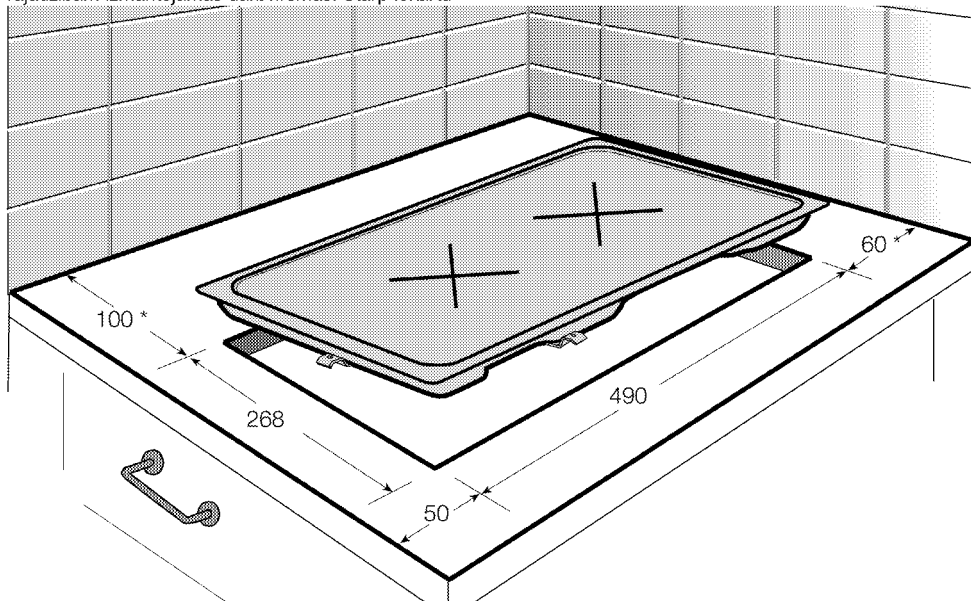
Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārta. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

- Tas var tikt izmantots arī atsevišķi novietotām iekārtām. Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatīties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu (min. augstums ir 650 mm).
- Neņemiet iepakojuma materiālus un transportēšanas laikā izmantotos stiprinājumus.
- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem lamināta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Darbvirsmā jāatrodas tajā pašā līmenī un jābūt horizontāli nostiprinātai.
- Izgrieziet darbvirsmā spraugu plīts virsmas ievietošanai atbilstoši uzstādīšanas izmēriem.

Pirms uzstādīšanas

Plīts virsma ir paredzēta uzstādīšanai uz komerciālām vajadzībām izmantojamās darbvirsmas. Starp iekārtu



* min.

Uzstādīšana un pievienošana

- Iekārtu var uzstādīt un pievienot tikai atbilstoši valstī pieņemtajiem noteikumiem par uzstādīšanu.



Neuzstādiet plīts virsmu vietās, kur ir asas malas vai stūri.

Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētās kontaktligzdas/linijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu drošinātāju. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši veltītiem noteikumiem.



BĪSTAMI:

Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.



BĪSTAMI:

Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām. Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, issavienojuma vai aizdegšanās risks!

- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Tipa uzlīme atrodas iekārtas korpusa aizmugurē.
- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".



BĪSTAMI:

Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

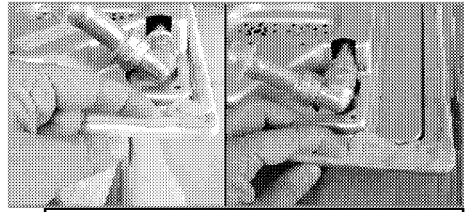


Pēc uzstādīšanas barošanas kabeļa spraudnim ir jābūt viegli sasniedzamam (nenovietojiet kabeli virs plīts vismas).

Iespraudiet barošanas kabeli kontaktligzdā.

Iekārtas uzstādīšana

1. Pagrieziet plīts virsmu ar augšu uz leju un novietojiet uz plakanas virsmas.
2. Lai izvairītos no svešķermeņu un šķidrumu iekļūšanas starp plīts virsmu un leti, lūdzu, ar komplektācijā iekļauto tepi pārklājiet plīts virsmas apakšējā korpusa malas. Uzmanieties, lai tepi nenokļūst ārpus malām.
3. Stūros piepildiet stūrus līdzās profila izliekumiem, kā parādīts attēlā. Izveidojiet tik lielu izliekumu, cik nepieciešams, lai piepildītu caurumu stūros.



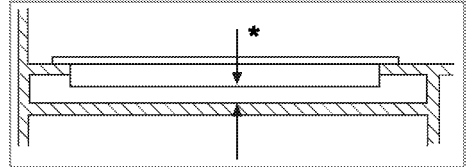
Pārļiecinieties, vai plīts virsmas korpusa apakšējās malas daļa ir piepildīta ar tepi.

4. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrējiet.



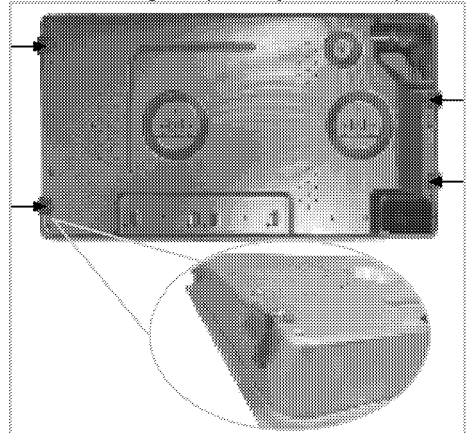
Pēc plīts virsmas novietošanas uz skapiša, plauktu var uzstādīt, lai atdalītu skapīti no plīts virsmas, kā parādīts attēlā augstāk. Tas nav nepieciešams, uzstādot iebūvēto krāsni.

Piemēram, ja ir iespējams pieskarties pie iekārtas apakšas, jo tā ir uzstādīta atvilktnē, tad šo daļu ir jānosedz ar koka plāksni.



* min. 15 mm

Skats no aizmugures (savienojuma atveres)



BĪSTAMI:

Savienotājspailes jau būs piestiprinātas pie virsmas.

Pievienošana pie dažādiem caurumiem nav ieteicama drošības apsvērumu dēļ, jo tas var sabojāt gāzes un elektrisko sistēmu.

Pēdējā pārbaude

1. Iespraudiet barošanas kabeli un ieslēdziet iekārtas drošinātāju.
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kasti un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona

kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartonas kastes, iepakojiet iekārtu burbulplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.



Aplūkojiet savu iekārtu un pārliecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atlaidīniet.
- Ēdiena gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, elektroenerģijas patēriņš var būt 4 reizes lielāks.
- Izvēlieties izmantojamā katla pamatnes izmēram piemērotu degli. Vienmēr izvēlieties ēdieniem piemērota izmēra katlu. Lielākiem katliem ir nepieciešams lielāks elektroenerģijas daudzums.
- Gatavojot ēdienu uz elektriskajām plīts virsmām, izmantojiet katlus ar plakanu pamatni. Katli ar biežāku pamatni nodrošinās labāku siltuma vadīšanu. Varat ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas.
- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdiena gatavošanas zonām. Trauku vai katlu apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.
- Ēdiena gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīrām. Nefīrums samazinās siltuma vadīšanu no ēdiena gatavošanas zonu uz katla pamatni.

- Ilgāka ēdiena gatavošanas laika gadījumā izslēdziet ēdiena gatavošanas zonu 5 līdz 10 minūtes pirms ēdiena gatavošanas laika beigām. Izmantojot atlikušo siltumu, varat ietaupīt līdz pat 20% elektroenerģijas.

Sākotnējā izmantošana

Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūklīti un noslaukiet ar drāniņu.

Sākotnējā sakarsēšana



Sākotnējās izmantošanas laikā iekārta var pāris stundas dūmot un smakot. Tā ir visai normāli. Nodrošiniet, ka telpa tiek labi vēdināta, lai izvadītu dūmus un smaku.

Izvairieties no tiešas radušos dūmu un smakas ieelpošanas.

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



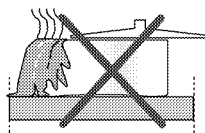
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarseta eļļa rada aizdegšanas risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.

- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidzināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un kastroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Nekavējoties noīriet no virsmas visus šos izkusušos materiālus. Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakanu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannas atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlījuša ēdiena tīrīšanas. Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus. Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad velaties pārvietot kastroli uz citu ēdiena gatavošanas zonu,

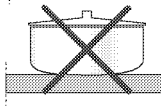
nebīdīet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

Padomi par stikla keramikas virsmām

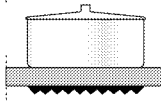
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.
- Neizmantojiet alumīnija traukus un kastroļus. Alumīnijs bojā stikla keramikas virsmu.



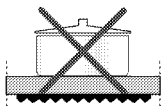
Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.

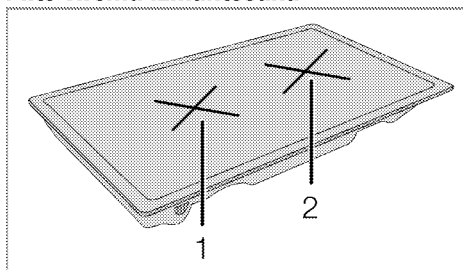


Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakanu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu.



Ja kastroļa diametrs būs pārāk mazs, tad tiks velti tērēta enerģija.

Plīts virsmu izmantošana



- 1 Vienkontūra elektriskā plītiņa 14-16 cm
- 2 Vienkontūra elektriskā plītiņa 18-20 cm ir saraksts ar ieteicamo katlu diametru, kādu vajadzētu izmantot uz attiecīgajiem degļiem.

Iekārtas vāks ir savienots ar gāzes izslēgšanas funkciju. Aizverot vāku, gāzes padeve degļiem tiek pārtraukta.



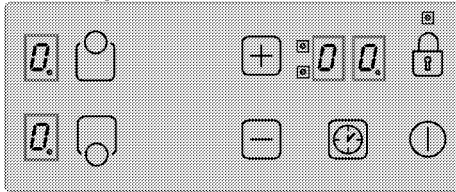
BĪSTAMI:

Nelaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš.

Nelietojiet iekavēto plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties ūdens un izraisīt īssavienojumu.

Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plaisas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.

Vadības panelis



Specifikācija



Galvenais slēdzis - IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš



Taustiņu bloķēšana



Temperatūras iestatījums/Laika palielināšanas taimeris



Temperatūras iestatījums/Laika samazināšanas taimeris
* Iespējot/atspējot taimeri



Ēdiena gatavošanas zonas izvēles kontrolierīces



Ēdiena zonas displejs (temperatūras iestatījums 0 ... 9)



* Taimera displejs (katrai no 4 atšķirīgajām ēdiena gatavošanas zonām ir atsevišķs gaismas indikators)



Šo ierīci kontrolē skārienvadības panelis. Ikvienu ar skārienvadības panela palīdzību izdarītā darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu.



Vienmēr turiet vadības paneļus tīrus un sausus. Mitrums un netīrumi var radīt funkciju izpildes problēmas.



Attēli un shēmas ir doti tikai ilustratīvos nolūkos. Reālais izskats vai funkcijas var atšķirties.

Plīts virsmas ieslēgšana



Plīts virsmas sākotnējās iestatīšanas vai elektropadeves traucējumu laikā visos ēdiena gatavošanas zonu displejos nepārtraukti

mirgos simbols "H:" un decimālpunkti.

Krāsns darbojas neatkarīgi no laika, kamēr nav elektropadeves. Pēc krāsns ieslēgšanas tiks elektroniski aprēķināts virsmas atdzišanas laiks, un šī perioda beigās nodzisis simbols "H:".

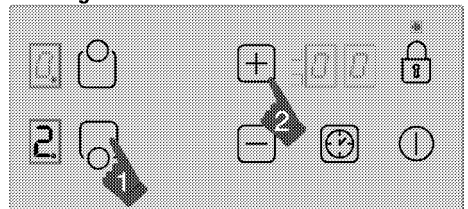
Uz 1 sekundi nospiediet taustiņu "⏻" uz vadības paneļa. Ēdiena gatavošanas zonas displejs izgaismosies. Plīts virsma ir gatava izmantošanai. Nākamo 10 sekunžu laikā varat izvēlēties dažādas ēdiena gatavošanas zonas. Izmantojot galveno taustiņu "⏻", citas kontrolierīces nevar izmantot.

Mirgos "0" simbols un decimālpunkti visu ēdiena gatavošanas zonu displejos, un laika displejā būs redzams 00.

Ja 10 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

Ja spiedīsiet galveno taustiņu "⏻" ilgāk kā 2 sekundes, tad plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

Ēdiena gatavošanas zonu izvēle



1. Ieslēdziet plīts virsmu.
2. Pieskarieties vienai no ēdiena gatavošanas zonu izvēles kontrolierīcēm, lai ieslēgtu vēlamo ēdiena gatavošanas zonu. Pēc plīts virsmas ēdiena gatavošanas zonas izvēles, "0" simbols parādīsies attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas displejā.

Ja 10 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

3. Pieskarieties taustiņam "+" vai "-", lai iestatītu temperatūras līmeņa vērtību robežās no „1” līdz „9” vai no „9” līdz „1”.

Taustiņiem "+" un "-" ir atkārtojuma funkcija. Ja kādu no šiem taustiņiem nospiedīsiet un turēsiet, tad temperatūras līmenis ik pēc 0,5 sekundēm nepārtraukti palielināsies vai samazināsies.

Ja sāksiet ar taustiņu "+", displejā parādīsies „1”.

Ja sāksiet ar taustiņu "-", displejā parādīsies iestatītā vērtība (piem., pussekunde „A” un pussekunde „9”). Tas norāda, pa pastiprinātājs ir aktivizēts.

Pastiprinātājs

Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Kad pastiprinātājs ir aktivizēts, tad ēdiena gatavošana zināmu laika periodu notiks ar maksimālo jaudu (skat. 1. tabulu). Pastiprinātāja darbības laiks ir atkarīgs no izvēlēta temperatūras līmeņa. Tas ir norādīts ar „A” un iestatīto temperatūras vērtību, kas pārmaiņus mirgo ēdiena gatavošanas zonas displejā (piem., pussekundi „A”, pussekundi „9”).

Pēc pastiprinātāja darbības laika paiēšanas ēdiena gatavošanas zonas jauda samazināsies un temperatūras vērtība būs redzama nepārtraukti.

Pastiprinātāja funkcija ir visām ēdiena gatavošanas zonām.

Pastiprinātāja funkcijas iespējošana:

1. Ieslēdziet plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
3. Izmantojiet taustiņu "-", lai iestatītu ēdiena gatavošanas zonas temperatūru kā „9”. Pēc temperatūras iestatījuma veikšanas displejā pārmaiņus parādīsies „9” un „A”. Tas norāda, ka temperatūras vērtība ir iestatīta kā „9” un pastiprinātāja funkcija ir aktivizēta.
4. Pēc tam 8 sekunžu laikā izmantojiet taustiņu "+" un izvēlieties temperatūras iestatījumu, ko gribat aktivizēt pēc pastiprinātāja funkcijas darbības laika beigām atlikušajam ēdiena gatavošanas procesam. Izmantojiet taustiņu "+" vai "-", lai iestatītu ēdiena gatavošanas zonas vērtību robežās no „1” līdz „9” (šajā piemērā ir izvēlēts 6. līmenis).
5. Pastiprinātāja funkcijas laikā displejā pārmaiņus parādās „A” un „6” (pastiprinātāja darbības beigās būs nepārtraukti redzams „6”).

Pastiprinātāja funkcijas izslēgšana:

- Ja vēlaties ātrāk izslēgt pastiprinātāja funkciju, pieskarieties taustiņam "0" un turiet, lai temperatūras līmenis samazinās līdz „0”.
- Ja kā pēc pastiprinātāja darbības perioda beigām aktivizējams temperatūras līmenis būs izvēlēts „9”, nevis kāds cits zemāks līmenis, tad pēc 10 sekundēm ekrāns pārtrauks mirgot. Tagad pastiprinātājs ir izslēgts.

Izslēdziet plīts virsmu.

Ja spiedīsiet galveno taustiņu "0" ilgāk kā 2 sekundes, tad plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

Ja pēc plīts virsmas izslēgšanas var izmantot atlikušo temperatūru, tad to norādīs simbols "0", kas nepārtraukti būs redzams attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas displejā.

Ēdiena gatavošanas zonu atsevišķa izslēgšana:

Ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 dažādos veidos:

1. Vienlaikus pieskaroties taustiņiem "+" un "-".
2. Samazinot temperatūras līmeni līdz „0” ar taustiņu "0".
3. Izmantojot attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas taimera funkciju (ja tāda ir).

1. Vienlaikus pieskaroties taustiņiem "+" un "-".

Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu ar ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņu "0". "0" ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās decimālpunkts. Vienlaikus pieskaroties taustiņiem "+" un "-", lai izslēgtu ēdiena gatavošanas zonu.

2. Samazinot vēlamās ēdiena gatavošanas zonas temperatūras līmeni līdz „0” ar taustiņu "0"

Turklāt, ēdiena gatavošanas zonu var arī izslēgt, pazeminot temperatūras līmeni līdz „0”.

3. Izmantojot attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas taimera izslēgšanas funkciju (ja tāda ir)

Pēc noteiktā laika paiēšanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdiena gatavošanas zonu. Visos displejos parādīsies „0” un „00”. Duālā/triskāršā ēdiena gatavošanas zona un taimerim pievienotie gaismas indikatori tiks deaktivizēti.

Turklāt pēc noteiktā laika paiēšanas atskanēs skaņas signāls. Lai apklusinātu skaņas signālu, pieskaroties jebkuram taustiņam uz skārienvadības paneļa.

Taustiņu bloķēšana

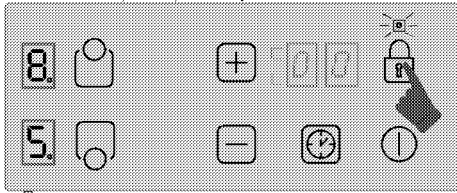
Lai bloķētu skārienvadības ierīci, pieskarieties

taustiņam "R" ilgāk par 2 sekundēm. Šī darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu. Pēc tam sāks mirgot

"R" gaismas indikators un visas ēdiena gatavošanas zonas būs bloķētas.

Ēdiena gatavošanas zonas var bloķēt tikai darbības režīmā. Ja ēdiena gatavošanas zonas ir bloķētas: var

izmantot tikai galveno taustiņu "I". "R" gaismas indikators mirgos un norādīs taustiņu bloķēšanas moduli. Ja izslēgsiet plīts virsmu, kamēr taustiņi ir bloķēti, taustiņu bloķēšana tiks aktivizēta, kad nākamo reizi ieslēgsiet plīts virsmu. Lai varētu izmantot plīts virsmu, taustiņu bloķēšanai jātiek atceltai.



"R" taustiņš ļaus bloķēt vai atbloķēt skārienvadības ierīci darbības režīmā.

Pieskarieties taustiņam "R" 2 sekundes, lai atbloķētu ēdiena gatavošanas zonas. Šī darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu.

Pēc tam "R" gaismas indikators izslēgsies. Tagad skārienvadības ierīce ir atbloķēta un var tikt izmantota kā parasti.

Bērnū slēdzene

Varat pasargāt plīts virsmu no nejaušas ieslēgšanas un neļaut bērniem ieslēgt ēdiena gatavošanas zonu. Lai ar bērnu slēdzenes funkciju bloķētu skārienvadības ierīci, jāizpilda pāris sarežģītākas darbības. Bērnu slēdzeni var aktivizēt vai deaktivizēt tikai gaidīšanas režīmā.

Moduļa bloķēšana:

1. Pieskarieties galvenajam taustiņam "I", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Vienlaikus vismaz 2 sekundes pieskarieties taustiņiem "+" un "-".
3. Pēc tam vēlreiz pieskarieties taustiņam "+".

» Bērnu slēdzenes funkcija ir aktivizēta un "L" parādās visu ēdiena gatavošanas zonu displejos.

Bērnu slēdzenes funkcijas izslēgšana:

Varat izslēgt bērnu slēdzenes funkciju, tāpat kā aktivizējāt.

1. Pieskarieties galvenajam taustiņam "I", lai ieslēgtu plīts virsmu.
 2. Vienlaikus vismaz 2 sekundes pieskarieties taustiņiem "+" un "-".
 3. Pēc tam vēlreiz pieskarieties taustiņam "-".
- » Kamēr aktivizēta bērnu slēdzenes funkcija, "L" ir redzams visu ēdiena gatavošanas zonu displejos. Pēc bērnu slēdzenes veiksmīgas atcelšanas "L" nozudīs.

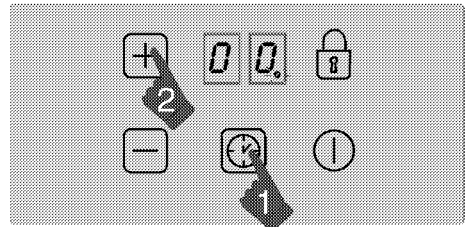
Taimera funkcija

Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Ēdiena gatavošanas laikā jums nebūs nepārtraukti jāuzrauga plīts virsmu, un izvēlētā laika beigās ēdiena gatavošanas zona automātiski izslēgsies. Taimeris piedāvā šādas iespējas. Skārienvadības ierīce var vienlaikus vadīt 2 ēdiena gatavošanas zonu taimerus un vienu piešķirtu ēdiena gatavošanas brīdinājuma signāla taimeri. Visus taimerus var izmantot tikai darba režīmā.

Taimeris kā brīdinājuma signāls

Brīdinājuma taimeris darbojas neatkarīgi no citām ēdiena gatavošanas zonām. Tādēļ nav svarīgi, vai ēdiena gatavošanas zona ir vai nav izvēlēta.

1. Pieskarieties taustiņam "C" (clock icon), lai iespējotu brīdinājuma taimeri. Taimera displejā parādīsies „00” un "00" apakšējā labajā stūrī parādīsies punkts. Tādējādi, brīdinājuma taimeris ir aktivizēts.
2. Pēc tam iestatiet vēlamo laika vērtību, pieskaroties taustiņiem "+" un "-".
3. Pēc laika iestatījuma veikšanas taimeris sāks laika atskaiti.







» Pēc noteiktā laika pabeigšanas atskanēs skaņas signāls. Lai aplūsinātu skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam uz skārienvadības paneļa.

Ēdiena gatavošanas zonas taimeris:


Ēdiena gatavošanas zonas taimeris var iestatīt tikai aktivizētajām ēdiena gatavošanas zonām.



1. Vispirms ieslēdziet plīts virsmu un pēc tam iespējotiet izvēlēto ēdiena gatavošanas zonu. (Ēdiena gatavošanas zonai jābūt iestatītai ar vērtību robežās no 1 līdz 9.)

2. Iespējotiet ēdiena gatavošanas zonas taimeris, tāpat kā brīdinājuma taimeris, pieskaroties

taustiņam . Taimera displejā parādīsies „00” un   un apakšējā labajā stūrī parādīsies punkts . Tādejādi, brīdinājuma taimeris ir aktivizēts.



3. Lai iespējotu ēdiena gatavošanas zonas taimeris,

vēl vienu reizi pieskarieties taustiņam . Tagad varat piešķirt taimeris.

4. Iestatiet vēlamo laika vērtību, pieskaroties taustiņiem  un .


Lai iestatītu plīts virsmas taimeris

1. Pēc ēdiena gatavošanas zonas pirmā taimera aktivizēšanas vēlreiz pieskarieties taustiņam



. Kontrolierīce pagriezīsies pulkstenrādītāju kustības virzienā līdz nākamajai aktivajai taimerim piešķirtajai ēdiena gatavošanas zonai. Piešķiršanas ierosinājums tiks norādīts ar mirgojošu  attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas gaismas indikatoru.


2. Iestatiet vēlamo laika vērtību, pieskaroties taustiņiem  un .


3. Pirmais iestatītais ēdiena gatavošanas zonai aktivizētais taimeris ir norādīts ar nepārtraukti mirgojošu  gaismas indikatoru.

- Citām ēdiena gatavošanas zonām tiks piešķirti vēl citi taimeris, vēlreiz pieskaroties taustiņam .

- Pēc 10 sekundēm taimera displejā atkal parādīsies taimeris, kura darbība beigsies vispirms.


-   gaismas indikatoris, kas nepārtraukti deg taimera displejā, norāda, ka taimeris veic laika atskaiti.




- Varat aplūkot ēdiena gatavošanas zonu taimeriem un brīdinājuma taimerim iestatītās vērtības, mainot taustiņa  novietojumu.

Mirgojošs  gaismas indikators vienmēr norāda uz piešķiršanu. Ja neviens gaismas indikators nemirgo, tad taimera ekrānā ir redzama brīdinājuma taimera vērtība.

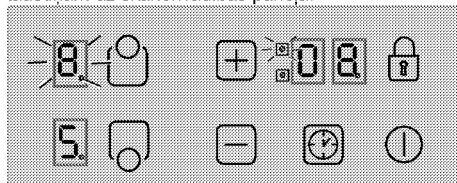
Taimeru atslēgšana:

Vispirms jāliek parādīties taimerim, mainot taustiņa

 novietojumu, līdz parādās taimeris. Šo vērtību vēlāk var atcelt 2 dažādos veidos:

- Samazinot šo vērtību soli pa solim līdz „00”, pieskaroties taustiņam .
- Vienlaikus pussekundi pieskarieties taustiņiem  un , līdz taimera displejā parādās „00”.

Pēc noteiktā laika paiešanas atskanēs skaņas signāls. Lai aplūstinātu skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam uz skārienvadības paneļa.



Pārvietojiet aizmugurējā degļa taimera atlikušo laika vērtību (gaismas indikators mirgo) uz taimera displeju (faktiski, priekšējā degļa darbības laika gaismas indikators nebūs redzama taimera displejā).

Darbības laika ierobežojumi

Plīts virsmas kontrolierīcēm ir darbības laika ierobežojums. Ja viena vai vairākas ēdiena gatavošanas zonas nejauši paliek ieslēgtas, pēc zināma laika tās tiks automātiski izslēgtas. (Skat. 1. tabulu.) Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlētās temperatūras. Ja ēdiena gatavošanas zonai ir piešķirts taimeris, taimera displejā uz 10 sekundēm parādīsies „00” (vēl pēc 10 sekundēm ieslēgsies atlikušā siltuma indikators).

Pēc tam taimera displejs izslēgsies.

Pēc ēdiena zonas automātiskas izslēgšanās, kā aprakstīts augstāk, tā kļūs atkal izmantojama un šim temperatūras iestatījumam tiks piemērots maksimālais darbības laiks.

1. tabula. Temperatūras iestatījuma parametri; cikla laiks - 47,0 sekundes

Temperatūras iestatījums	IZSLĒGŠANĀS laiks - sekundes	IESLĒGŠANĀS laiks - sekundes	Darbības laika ierobežojums - stunda	Pastiprinātāja darbības laiks - sekundes
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	10	1
1	45,6	1,4	10	82
2	43,5	3,5	5	164
3	41,1	5,9	5	246
4	38,3	8,7	4	328
5	35,7	11,3	3	410
6	32,9	14,1	2	82
7	25,8	21,2	2	164
8	18,8	28,2	2	164
9	0	47,0	1	10

Atlikušā siltuma izmantošanas funkcija

Lai deaktivizētu ēdiena gatavošanas zonu, kuras virsmas temperatūra ir konstatēta kā augstāka par 60°C vai kuras displejā ir redzama vērtība, kas ir lielāka par 60°C,

displejā parādīsies "H" (atlikušā siltuma) simbols. Kad atlikušais siltums kļūst mazāks par 60°C, tad displejā parādās „0”.

Kad pēc elektropadeves traucējumiem atjaunojas strāvas padeve un ja pirms elektropadeves traucējumiem attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas atlikušais siltums bija virs 60°C, tad atlikušā siltuma displejs mirgo. Displejs turpina mirgot, līdz maksimālā atlikušā siltuma izmantošanas laiks ir pagājis vai ēdiena gatavošanas zona ir izvēlēta un iespējota.

Sensora kalibrēšana un kļūdas ziņojumi

Pievienojot barošanas avotu, plīts virsmas vadības sistēma veic kalibrēšanu atkarībā no sensora, stikla un ārējās vides apstākļiem. Kalibrēšanas laikā neaizsedziet sensora stikla daļu. Plīts virsmas vadības sistēmu nedrīkst pakļaut arī spēcīgu gaismas avotu, piemēram, saules gaismas, spēcīgu halogēna lampu utt. iedarbībai. Ja skārienvadības taustiņu virsmas ir netīras un kaut kāda viela pārklāj sensoru virsmu (piemēram, karotes atstāšana utt.), tad atskanēs skanas signāls, iekārta norādīs uz kļūdu „F” un automātiski izslēgsies.

2. tabula. Kļūdu kodi un kļūdu avoti

Kļūdas cēlonis	Displejs
Sensora virsma ir pārklāta ar kādu vielu.	F
Apkārtejamais apgaismojums ir pārāk spilgts	F1
Dienasgaismas lampa	F2
Sensors aizsegts ar spilgtu vielu	F3
Apkārtejamais apgaismojums ir ļoti mainīgs	F4

Izmantošanas piemērs.

Šajos apgaismojuma apstākļos būs iespējama viegla kalibrēšana:

apgaismojums, ko rada elektriskā spuldzīte ar reflektoru (100 W, blāva) 70 cm virs stikla keramikas virsmas. Tiek garantēts, ka pēc veiksmīgas kalibrēšanas plīts virsma darbosies kā paredzēts arī spilgtā apgaismojumā, piemēram, izmantojot halogēnu ar atstarotāju (50 W).

Ja notiek kļūda, kalibrēšana tiek atkārtota, līdz ārējās vides apstākļi ļauj izdarīt veiksmīgu kalibrēšanu. Plīts virsmas vadības sistēma ir izmantojama tikai tad, ja sekmīgi pabeigta visu sensoru kalibrēšana. Kalibrēšanas laikā no plīts virsmas ir jānoņem visus priekšmetus. Kalibrēšanas laikā nevajadzētu būt pārāk spēcīgam arī ārējam apgaismojumam. Ja parādās F2, F2 vai F4 ziņojums, lietotājam kalibrēšanas laikā pēc pirmās pievienošanas reizes pie elektrotikla ir jāizslēdz visus gaismas avotus vai jāaizver aizkarus. Pēc kalibrēšanas veiksmīgas pabeigšanas vadības sistēma var izturēt lielu ārējā apgaismojuma daudzumu. Plīts virsmas vadības sistēma pielāgojas un vēlreiz paškalibrējas atkarībā no ārējiem apstākļiem, kuros tiek izmantota.



Skārienvadības ierīcei ir sensors, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Attiecīgā ēdiena gatavošanas zona reaģēs uz šo sensoru un tiks deaktivizēta. Sikāku informāciju par kļūdas ziņojumiem, lūdzu, skatiet tabulā. Ja taustiņš ir atkārtoti aktivizēts (ilgāk nekā 10 sekundes), tad visa vadības sistēma ir deaktivizēta un atskan skaņas signāls.

6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

Regulāra tīrīšana pagarina iekārtas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.



BĪSTAMI:

Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādējādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammi un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliedcinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšļakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla keramikas virsmas

Noslaukiet stikla keramikas virsmu ar aukstā ūdenī samitrinātu drāniņu, lai uz virsmas nepalīktu tīrīšanas līdzeklis. Noslaukiet ar mīkstu un sausu drāniņu.

Nākamo reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.

Uz stikla keramikas virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst noskrāpēt ar nažu asmeņiem ar āķiņiem, metāla kasikli vai līdzīgiem rīkiem.

Notīriet kažka traipus (dzeltenos plankumus) ar nelielu daudzumu kažkaments tīrītāja, piemēram, etiķi vai citronu sulu. Varat lietot arī piemērotos veikalos nopērkamos produktus.

Ja virsma ir ļoti netīra, uzlejiet tīrīšanas līdzekli uz švammītes un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru lupatiņu.



Produktus uz cukura bāzes (tādus kā biezs krēms un sirups) ir jānotīra nekavējoties, negaidot, kamēr virsma atdzīs. Pretējā gadījumā stikla keramikas virsma var tikt sabojāta.

Laika gaitā var notikt neliela pārklājuma un citu virsmu krāsas izbalēšana. Tas neietekmēs iekārtas darbību. Stikla keramikas virsmas izbalēšana un traipi ir parasta parādība, un tas nav defekts.

Vadības paneļa tīrīšana

Notīriet vadības paneli un pogas ar mitru drāniņu un noslaukiet sausus.



Vadības paneļa tīrīšanas laikā neņemiet nost pogas/pārslēgus.

Var tikt sabojāts vadības panelis!

7 Traucējummeklēšana

iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus troksņus.

- Kad metala daļas ir sakarsušas, tas var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

iekārta nedarbojas.

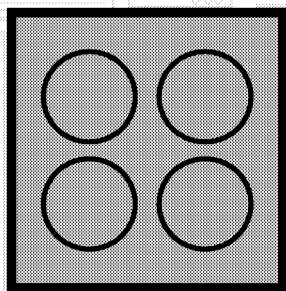
- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*
- Ja displejs netiek izgaismots pēc atkārtotas plīts virsmas ieslēgšanas >>> *Atvienojiet iekārtu ar slēgiekārtas palīdzību. Pagaidiet 20 sekundes un vēlreiz to pievienojiet.*



Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.

Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

beko

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

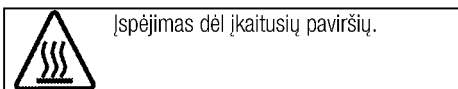
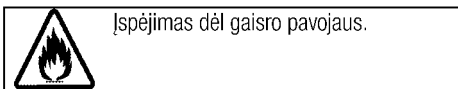
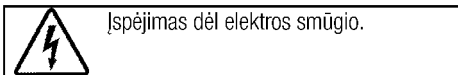
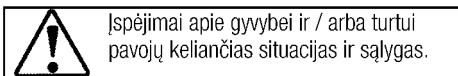
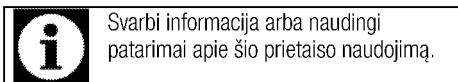
Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridėjusius dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.

Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

Bendrieji saugos reikalavimai.....	4
Elektros sauga	4
Gaminio sauga	5
Numatytoji naudojimo paskirtis	6
Vaikų sauga	6
Seno gaminio išmetimas	6
Pakavimo medžiagų išmetimas	6

2 Bendra informacija 7

Apžvalga	7
Techniniai duomenys	7

3 Įrengimas 8

Prieš įrengiant	8
Įrengimas ir prijungimas	8
Būsimas transportavimas	10

4 Paruošimo Darbai 11

Patarimai, kaip taupyti energiją	11
Naudojant pirmą kartą	11
Pirmasis prietaiso valymas	11
Pradinis šildymas	11

5 Kaip naudoti šią viryklę 12

Bendroji informacija apie maisto gaminimą	12
Kaitlenčių naudojimas	12
Valdymo skydelis	13

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 18

Bendroji informacija	18
Kaitlentės valymas	18
Valdymo skydo valymas	18

7 Triukšų nustatymas 19

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.

- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Niekada nelieskite kištukinio lizdo šlapiomis rankomis! Išjungdami niekuomet netraukite už elektros laido, ištraukite laikydami už kištuko.
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis

gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.

- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

Gaminio sauga

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.

- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gamavimo paviršių.
- Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
- Prietaisas neskirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl puodų

dugnoi ir viryklės paviršius visuomet turi būti sausi.

- Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
- Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
- Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.

Vaikų sauga

- Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.

- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiai veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:

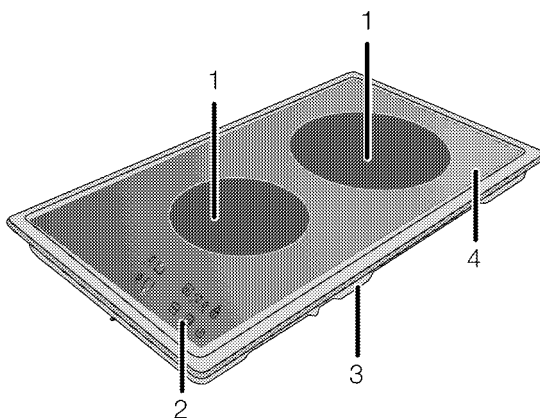
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

2 Bendra informacija

Apžvalga



- 1 Vienos grandinės kepimo plokštė
2 Valdymo skydelis

- 3 Pagrindo dangtis
4 Degiklio plokštė

Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V ~50/60 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	3.0 kW
Saugiklis	min. 16 A
Laido tipas/ skerspjuvis	H05RR-FG 3 x 1,5 mm ²
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	55 mm/288 mm/510 mm
Montavimo matmenys (aukštis / gylis)	268 mm/490 mm
2 degikliai	
Priekinis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	140 mm
Energija	1200 W
Galinis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	180 mm
Energija	1800 W



Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.



Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.



Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinciose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

3 Įrengimas

Prietaisą įrengti turi kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis galiojančiais teisės aktais. Kitaip nebegalios gaminio garantija. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojei asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.



Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.



PAVOJUS:

Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietos dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.



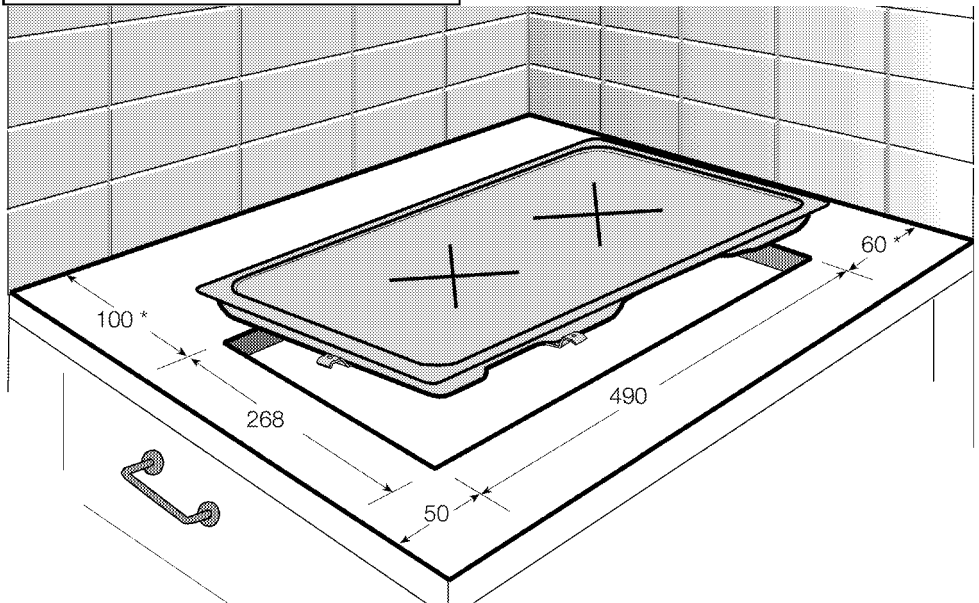
PAVOJUS:

Prieš pradėdami instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pavojų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

Ši viryklė skirta montuoti stalviršyje, kurį galima įsigyti parduotuvėse. Tarp šio prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpą. Žr. pav. (dydžiai mm).

- Šį prietaisą galima statyti ir atskirai. Virš viryklės privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
- (*) Jeigu virš viryklės bus montuojamas gartraukis, žr. gartraukio gamintojo instrukciją dėl tinkamo montavimo aukščio (min. 650 mm)
- Nuimkite pakavimo medžiagas ir transportavimo kaiščius.
- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir klijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Stalviršis turi būti sulygiuotas ir pritvirtintas horizontaliai.
- Atsižvelgdami į matmenis, išpaukite stalviršyje tinkamą viryklei skylę.



* min.

Įrengimas ir prijungimas

- Šį prietaisą reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į įstatymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.



Kaitvietės nedėkite ten, kur yra aštrių kraštų ar kampų.

Kyla pavojus sudaužyti stiklo keramikos paviršius!

Elektros įvadas

Prijunkite šį gaminį prie žeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.

**PAVOJUS:**

Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.

**PAVOJUS:**

Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

- Pajungiant reikia vadovautis nacionaliniais reglamentais.
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Gaminio techninių duomenų lentelė yra gaminio korpuso galinėje pusėje.
- Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.

**PAVOJUS:**

Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

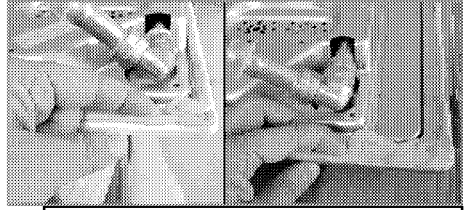


Įrengus prietaisą, maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (nenutieskite laido virš viryklės).

Įjunkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

Gaminio įrengimas

1. Apverskite kaitlentę ir padėkite ją ant lygaus paviršiaus.
2. Norėdami, kad tarp kaitlentės ir stalviršio nepakliūtų jokių pašalinių medžiagų ir skysčių, prieš pradėdami montuoti kaitlentę stalviršyje, panaudokite pakuotėje esantį glaistą korpusui apjuosti, bet įsitinkite, kad glaistas nebūtų užleistas.
3. Užpildykite kampus, formuodami ties kampais užlenkimus kaip parodyta paveikslėlyje. Formuokite tokio dydžio užlenkimus, kokių reikia tarpams kampuose užpildyti.



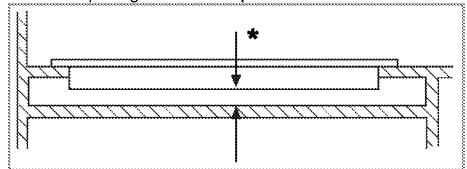
Būtinai užpildykite glaistu kaitlentės apatinio korpuso pakraščius.

4. Dėkite kaitlentę į ant stalviršio ir sulygininkite ją.

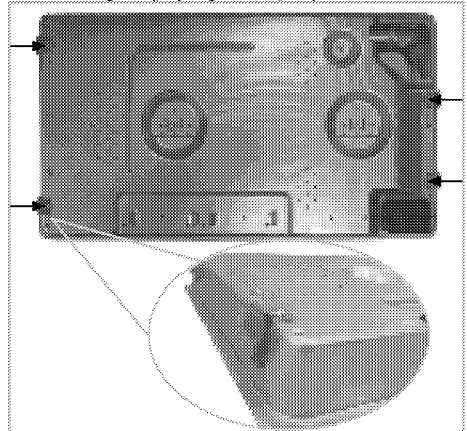


Jeigu kaitlentę montuojate ant spintelės, privalote įrengti skiriančią lentyną kaip parodyta viršuje esančiame piešinyje. Jeigu montuojate virš įmontuojamos orkaitės, to daryti nebūtina.

Pavyzdžiui, jeigu apatinė buitinio prietaiso dalis yra liečiama, nes jis įrengtas virš stalčiaus, tuomet ši dalis turi būti apsaugota medine plokšte.



* min. 15 mm

Vaizdas iš galo (prijungimo skylės)**PAVOJUS:**

Priungimo spaustukai pateikti jau sumontuoti ant kaitlentės.

Prisukti prie kitų skylių nerekomenduojama saugos sumetimais, nes galima pažeisti dujų ir elektros tiekimo sistemas.

Galutinis patikrinimas

1. Įjunkite maitinimo laiko kištuką į elektros lizdą ir įjunkite gaminio saugiklį.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsukite jį lipnia juosta.



Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
- Kepimui naudokite puodus/keptuves su dangčiais. Nenaudojant dangčių, energijos sąnaudos gali padidėti iki 4 kartų.
- Pasirinkite degiklį, labiausiai tinkamą pagal prikaistuvio, kurį naudosite, dugno dydį. Visuomet parinkite tinkamo dydžio prikaistuvius patiekalams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.
- Gamindami ant elektrinių kaitlenčių, būtinai naudokite prikaistuvius plokščiais dugnais. Puodai storais dugnais užtikrina geresnį šilumos laidumą. Taip galite sutaupyti iki 1/3 elektros energijos.
- Indai ir prikaistuviai privalo atitikti kaitinimo vietos dydį. Indų arba prikaistuvių dugnai neturi būti mažesni už kaitvietės skersmenį.
- Kaitinimo vietos ir prikaistuvių dugnai privalo būti švarūs. Purvas sumažins šilumos perdavimą iš kaitinimo vietos puodo dugnui.

- Gamindami ilgai, išjunkite kaitinimo vietą 5 arba 10 minučių iki gaminimo laiko pabaigos. Taip galite sutaupyti iki 20 % elektros energijos, naudodami likusią šilumą.

Naudojant pirmą kartą

Pirmasis prietaiso valymas



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius.

Valydami nenaudokite šerdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

Pradinis šildymas



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir skliti nemalonus kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų sklaidžiamo kvapo.

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



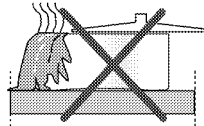
Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliao keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nususinkite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtina visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitindami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neįkaistų. Ant kaitlentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvių ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų. Jeigu tokios medžiagos ištirptų, nedelsdami nuvalykite paviršius.
- Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.
- Naudokite tik prikaistus arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistus ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių.
- Prikaistus dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

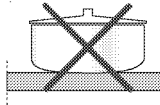
Patarimai dėl stiklo keramikos kaitlenčių

- Stiklo keramikos paviršius yra atsparus karščiui ir dideliems temperatūrų skirtumams.

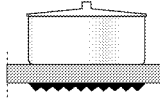
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrus kraštai subraižo paviršius.
- Nenaudokite aliumininių puodų ir keptuvių. Aliuminis gadina stiklo keramikos paviršius.



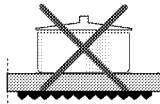
Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršius ir sukelti gaisrą.



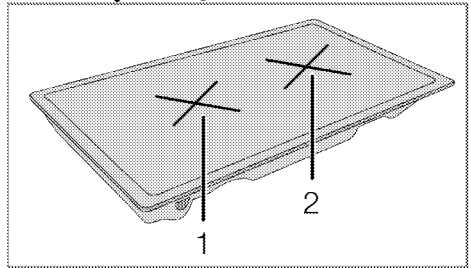
Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.



Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais dugnais. Tokie puodai užtikrina geresnį šilumos perdavimą. Jei puodo dugno skersmuo per mažas, prarasite dalį energijos.



Kaitlenčių naudojimas



- 1 Vienos grandinės kepimo plokštė 14-16 cm
- 2 Vienos grandinės kepimo plokštė 18-20 cm yra rekomenduojamo skersmens puodų, kuriuos reikia naudoti ant atitinkamų degiklių, sąrašas.

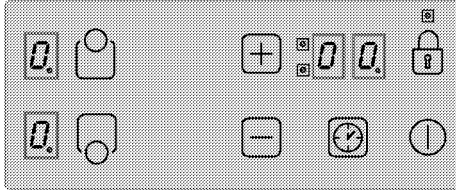
Gaminio dangtis prijungtas prie dujų išjungimo įtaiso. Kai dangtis uždengtas, dujų tiekimas į degiklį yra išjungtas.



PAVOJUS:

Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukristų. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę. Nenaudokite įskilusių kaitviečių. Pro šiuos įskilimus gali pratekėti vanduo ir gali sukelti trumpąjį jungimą. Jei paviršius būtų sugadintas (pvz., yra matomų įskilimų), nedelsiant išjunkite prietaisą, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.

Valdymo skydelis



Techniniai duomenys



Pagrindinis jungiklis – įjungimo/išjungimo mygtukas
Mygtukų užraktas



Temperatūros / laikmačio nuostatų didinimas



Temperatūros / laikmačio nuostatų mažinimas



* Laikmačio įjungimas / išjungimas



Kaitvietės pasirinkimo valdikliai



Kaitvietės ekranas (temperatūros nuostata 0... 9)



* Laikmačio ekranas (4 šviesios diodai, skirti 4 skirtingoms kaitvietėms)



Šis prietaisas valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Bet kokį jutikliniam valdymo skydelyje atliktą veiksmą patvirtina garso signalas.



Valdymo skydeliai visada turi būti švarūs ir sausi. Drėgmė ir purvas gali sukelti veikimo sutrikimų.



Brėžiniai ir paveikslėliai pateikiami tik iliustravimo tikslais. Faktinė išvaizda arba funkcijos gali skirtis.

Kaitlentės įjungimas



Pirmą kartą įjungus kaitlentę arba nutrūkus elektros tiekimui, kiekvienos kaitvietės ekrane nepertraukiamai žybcios simbolis "H" ir dešimtinaiai kableliai. Viryklės būseną priklauso nuo to, kiek laiko buvo nutrūkęs elektros tiekimas; kai ji įjungta, paviršiaus vėsimas laikas bus skaičiuojamas elektroniniu būdu, ir šiam laikotarpiui pasibaigus, simbolis "H" užges.

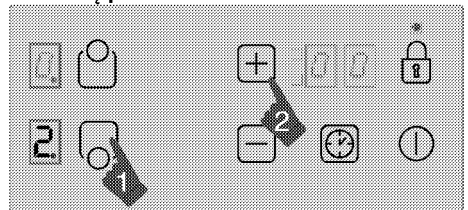
Palaikykite nuspaudę valdymo skydelio mygtuką "1" bent 1 sekundę. Užsidegs kaitviečių ekranai. Kaitlentė paruošta naudoti. Per kitas 10 sekundžių galite pasirinkti skirtingas kaitvietes. Naudojant pagrindinį mygtuką "1", kiti valdikliai tuo metu neveikia.

Žybcios simbolis "H" ir visi dešimtinaiai kableliai, o laikmačio ekrane bus rodoma 00.

Jeigu per 10 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

Jeigu palaikysite nuspaudę pagrindinį mygtuką "1" ilgiau nei 2 sekundes, kaitlentė bus išjungta ir automatiškai ims veikti parengties režimu.

Kaitviečių pasirinkimas



1. Įjunkite viryklę.
2. Norėdami įjungti norimą kaitvietę, palieskite atitinkamos kaitvietės pasirinkimo valdiklį. Pasirinkus kaitlentės kaitvietę, atitinkamos kaitvietės ekrane žybcios simbolis "H".

Jeigu per 10 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

3. Palieskite mygtuką "+" arba "-" ir nustatykite temperatūros lygį nuo „1“ iki „9“ arba nuo „9“ iki „1“.

Mygtukai "+" ir "-" turi kartojimo funkciją. Jeigu ilgai laikykite nuspaudę vieną iš mygtukų, temperatūros lygis bus nuolat didinamas arba mažinamas kas 0,5 sekundės.

Jeigu pradėsite nuo mygtuko "+", ekrane pasirodys skaičius „1“. Jeigu pradėsite nuo mygtuko "-", ekrane bus rodoma nustatyta reikšmė (pvz., pusė sekundės „A“ ir pusė sekundės „9“). Tai reiškia, kad įjungta galios didinimo funkcija.

Galios didinimo funkcija

Ši funkcija pagreitina maisto gaminimą. Galios didinimo funkcijai veikiant, kaitvietė tam tikrą laiką veiks esant maksimaliai galiai (žr. 1 lentelę). Galios didinimo funkcijos veikimo laikas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Tai nurodo kaitvietės ekrane žybsinti „A“ raidė, besikaitaliojanti su temperatūros reikšme (pvz., pusė sekundės „A“ ir pusė sekundės „9“). Galios didinimo funkcijos veikimo laikui pasibaigus, kaitvietės galia bus sumažinta ir ekrane bus nuolat rodoma temperatūros reikšmė. Visose kaitvietėse įrengta galios didinimo funkcija.

Galios didinimo funkcijos įjungimas:

1. Įjunkite viryklę.
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
3. Mygtuku "-" nustatykite kaitvietės temperatūros reikšmę „9“. Nustačius temperatūrą, ekrane pakaitomis bus rodoma tai „9“, tai „A“. Tai reiškia, kad temperatūros reikšmė nustatyta ties „9“ ir veikia galios didinimo funkcija.
4. Tuomet per 8 sekundžių mygtuku "-" nustatykite temperatūrą, kuri bus naudojama ir rodoma po to, kai pasibaigs galios didinimo funkcijos veikimo laikas. Mygtukais "+" arba "-" nustatykite kaitvietės temperatūrą nuo „1“ iki „9“ (pavyzdyje parodyta, kad parinktas 6 lygis).
5. Galios didinimo funkcijai veikiant, ekrane pakaitomis bus rodoma tai „A“, tai „6“ (pasibaigus galios didinimo funkcijos veikimo laikui, ekrane bus nuolat rodoma „6“).

Galios didinimo funkcijos išjungimas:

- Norėdami pirma laiko išjungti galios didinimo funkciją, palaikykite nuspaudę mygtuką "-", kol temperatūros lygis sumažės iki „0“.
- Jeigu bus parinktas „9“ temperatūros lygis, kuris bus jungtas po to, kai baigsis galios didinimo

funkcijos veikimo laikas, ir nebus parinktas joks kitas žemesnis lygis, po 10 sekundžių ekranas liausis žybsčiojęs. Galios didinimo funkcija išjungta.

Išjunkite kaitlentę.

Jeigu palaikysite nuspaudę pagrindinį mygtuką "⓪" ilgiau nei 2 sekundes, kaitlentė bus išjungta ir automatiškai ims veikti parengties režimu.

Jeigu išjungtus kaitlentę ji dar būna įkaitusi ir šią šilumą galima naudoti gaminimui, tai parodys

atitinkamos kaitvietės ekrane esantis simbolis "H".

Atskirų kaitviečių išjungimas:

Kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. Vienu metu palietus mygtukus "+" ir "-".
2. Sumažinus temperatūros lygį iki „0“, spaudžiant mygtuką "-".
3. Atitinkamai kaitvietai naudojant laikmačio funkciją (jeigu ji yra)

1. Mygtukų "+" ir "-" palietimas vienu metu

Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo

mygtuką "⓪", pasirinkite norimą kaitvietę. Kaitvietės ekrane "H" rodomas dešimtainis kablelis. Norėdami išjungti kaitvietę, vienu metu palieskite mygtukus "+" ir "-".

2. Temperatūros lygio mažinimas iki „0“, spaudžiant mygtuką "-"

Kaitvietę taip pat galima išjungti mažinant temperatūros lygį iki „0“.

3. Laikmačio funkcijos (jeigu ji yra) naudojimas atitinkamai kaitvietai

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs atitinkamą kaitvietę, kuriai jis buvo priskirtas. Visuose ekranuose bus rodoma „0“ ir „00“. Su laikmačiu susieta dviguba/triguba kaitvietė ir šviesios diodai bus išjungti. be to. laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

Mygtukų užraktas

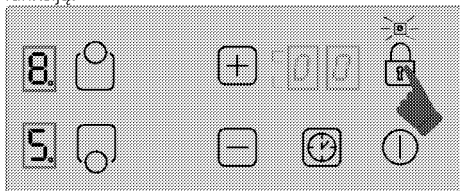
Norėdami užrakinti valdymo skydelį, paspauskite ir ilgiau nei 2 sekundes palaikykite paspaudę mygtuką

"⓪". Veiksmas bus patvirtintas garso signalu.

Tuomet pradės žybsčioti "⓪" šviesos diodas ir visos kaitinimo zonos bus užrakintos.

Kaitvietės galima užrakinti tik tuomet, kai jos veikia. Jeigu kaitvietės yra užrakintos: galima naudoti tik

pagrindinį mygtuką "ⓘ" Žybcios "🔒" šviesos diodas, rodantis, kad visi mygtukai yra užrakinti. Jeigu mygtukų užrakto funkcijai veikiant kaitlentė išjungsite, kitą kartą įjungus kaitlentę, mygtukų užraktas vėl veiks. Norint valdyti kaitlentę, reikia išjungti mygtukų užrakto funkciją.



"🔒" mygtukas leis atrakinti arba užrakinti jutiklinį valdiklį, kai prietaisas veikia.

Norėdami atrakinti kaitvietes, 2 sekundes palaikykite

nuspaudę mygtuką "🔒". Veiksmas bus patvirtintas garso signalu.

Tuomet "🔒" šviesos diodas užges. Dabar jutiklinis valdiklis atrakinamas ir jį galima naudoti įprastai.

Apsaugos nuo vaikų užraktas

Galite apsaugoti kaitlentę, kad vaikai žaisdami netyčia neįjungtų kaitvietės. Norint užrakinti jutiklinį valdymo bloką naudojant apsaugos nuo vaikų užrakto funkciją, reikia atlikti kelis sudėtingus veiksmus. Apsaugą nuo vaikų galima įjungti arba išjungti tik tada, kai viryklė veikia parengties režimu.

Užrakinimas:

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite pagrindinį mygtuką "ⓘ".
2. Vienu metu paspauskite ir bent 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtukus "+", "00" ir "-".
3. Tada dar kartą paspauskite mygtuką "+".
» Apsaugos nuo vaikų funkcija įjungta ir visų kaitviečių ekranuose rodoma "🔒".

Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas:

Apsaugos nuo vaikų funkciją galite išjungti tokiu pat būdu kaip ir įjungėte.

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite pagrindinį mygtuką "ⓘ".
2. Vienu metu paspauskite ir bent 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtukus "+", "00" ir "-".
3. Tada dar kartą paspauskite mygtuką "-".
» Apsaugos nuo vaikų užrakto funkcijai veikiant, visų kaitviečių ekranuose rodoma "🔒". Šią užrakto funkciją išjungus, "🔒" dings.

Laikmačio funkcija

Ši funkcija palengvina gaminimą. Jums nereikės nuolat tikrinti kaitlentės gaminimo metu ir, pasibaigus pasirinktam gaminimo laikui, kaitvietė bus automatiškai išjungta.

Laikmatis užtikrina tokias funkcijas: Jutiklinis valdiklis vienu metu gali valdyti daugiausia 2 kaitviečių laikmačius ir vieną priskirtą įspėjamąjį laikmatį. Visus laikmačius galima naudoti tik prietaisui veikiant.

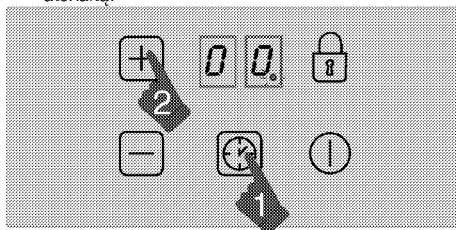
Įspėjamojo laikmačio naudojimas

Įspėjamasis laikmatis veikia nepriklausomai nuo kitų kaitviečių. Todėl nesvarbu, ar kaitvietė yra pasirinkta, ar ne.

1. Norėdami įjungti įspėjamąjį laikmatį, palieskite

mygtuką "🕒". Laikmačio ekrane bus rodoma „00“ ir "00", o dešinėje pusėje, apačioje, atsiras taškas. Įspėjamojo laikmačio funkcija įjungta.

2. Tuomet nustatykite norimą reikšmę, liesdami mygtukus "+", "00" ir "-".
3. Nustačius laiką, laikmatis pradeda atgalinę laiko atskaitą.



» Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

Kaitviečių laikmatis:

Kaitviečių laikmačius galima nustatyti tik veikiant prietaisui.

1. Pirmiausia įjunkite kaitlentę, tuomet įjunkite norimą kaitvietę. (kaitvietės kaitinimo lygis turi būti nuo 1 iki 9)
2. Kaip ir nustatydami įspėjamąjį laikmatį, įjunkite kaitvietės laikmatį, paliesdami mygtuką "🕒". Laikmačio ekrane bus rodoma „00“ ir "00", o dešinėje pusėje, apačioje, atsiras taškas "🔒". Įspėjamojo laikmačio funkcija įjungta.
3. Norėdami įjungti kaitvietės laikmatį, privalote antrą kartą paliesti mygtuką "🕒". Dabar galite priskirti laikmatį.

4. Nustatykite norimą reikšmę, liesdami mygtukus "+" ir "-".

Norėdami nustatyti kaitviečių laikmačius:

1. Įjungę pirmos kaitvietės laikmatį, dar kartą

palieskite mygtuką "⌚". Valdiklis laikrodžio rodyklės kryptimi pereis prie kitos šiam laikmačiui priskirtos įjungtos kaitvietės. Priskyrimo pasiūlymą parodys žybsintis šviesos diodas "Ⓛ", kuris priklauso atitinkamai kaitvietai.

2. Nustatykite norimą reikšmę, liesdami mygtukus "+" ir "-".
3. Laikmatį, įjungtą pirmiausiai nustatytai kaitvietai, parodo nuolat žybsiojantis "Ⓛ" šviesos diodas.

- Pakartotinai liečiant mygtuką "⌚", galima priskirti daugiau laikmačių kitoms veikiančioms kaitvietėms.
- Po 10 sekundžių laikmačio ekrane vėl rodomas laikmatis, kurio laikas pasibaigs pirmiausiai.
- "Ⓛ" Laikmačio ekrane nuolat šviečiantys šviesos diodai rodo, kad laikmatį, kuris tuo metu atlieka atgalinę laiko atskaitą.
- Galite peržiūrėti reikšmes, nustatytas kaitviečių laikmačiams ir įspėjamajam laikmačiui,

pakeisdami mygtuko "⌚" padėtį.

Žybsinti šviesos diodas "Ⓛ" visada parodo priskyrimą. Jeigu nežybsioja joks šviesos diodas, laikmačio ekrane rodoma įspėjimo laikmačio reikšmė.

Laikmačių išjungimas:

Pirmiausiai privalote įjungti laikmačio rodmenį,

keisdami mygtuko "⌚" padėtį tol, kol bus rodomas

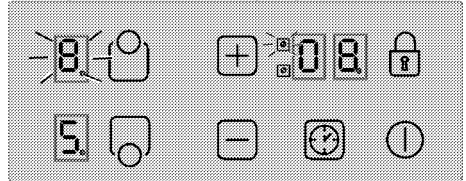
1 lentelė: Temperatūros nuostatų parametrai; Ciklo laikas 47,0 sekundės

Temperatūros nuostata	Išjungimo laikas, sekundėmis	Ijungimo laikas, sekundėmis	Naudojimo laiko apribojimas, valandomis	Galios didinimo funkcijos naudojimo laikas, sekundėmis
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	10	1
1	45,6	1,4	10	82
2	43,5	3,5	5	164
3	41,1	5,9	5	246
4	38,3	8,7	4	328
5	35,7	11,3	3	410
6	32,9	14,1	2	82
7	25,8	21,2	2	164
8	18,8	28,2	2	164
9	0	47,0	1	10

laikmatis. Vėliau reikšmę galima atšaukti 2 skirtingais būdais:

- Laipsniškai mažinant reikšmę iki „00“, liečiant mygtuką "Ⓛ".
- Pusę sekundės vienu metu palaikius nuspaudus mygtukus "+" ir "-", kol laikmačio ekrane pasirodys „00“.

Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.



Perkelkite likusio laiko reikšmę galinio degiklio laikmatyje (žybsioja šviesos diodo indikatorius) į laikmačio ekraną (iš tikrųjų priekinio degiklio veikiančio laikmačio šviesos diodas nebus matomas laikmačio ekrane).


Naudojimo laiko apribojimai

Kaitlentės valdiklyje įrengta naudojimo laiko apribojimo funkcija. Jei netyčia įjungtą vieną ar daugiau kaitviečių, praėjus tam tikram laikui, kaitvietės bus automatiškai išjungtos. (žr. 1 lentelę). Naudojimo laiko apribojimas priklauso nuo pasirinktos temperatūros nuostatos. Jeigu kaitvietai priskirtas laikmatis, laikmačio ekrane 10 sekundžių rodoma „00“ (po 10 sekundžių įsijungia likutinės šilumos indikatorius).

Tada laikmačio ekranas išsijungia.

Automatiškai išjungus kaitvietę, kaip aprašyta pirmiau, ją vėl galima įjungti ir naudoti ją šiai temperatūros nuostatai galimą maksimalų naudojimo laiką.

Likusio karščio funkcijos

Ekrane (likutinės šilumos) simbolis "" rodo tą išjungtą kaitvietę, kurios paviršiaus temperatūra viršija 60 °C, arba tą kaitvietę, kurios ekrane rodoma didesnė nei 60 °C temperatūros reikšmė. Kai likutinė šiluma nukrinta žemiau 60 °C, ekrane rodoma „0“.

Nutrūkus elektros tiekimui, jeigu atitinkamos kaitvietės likutinė šiluma prieš dingstant elektrai viršijo 60 °C temperatūrą, žybcios likutinės šilumos ekranas.

Ekranas rodomo laikas arba kaitvietė bus pasirinkta ir įjungta.

Jutiklio kalibravimas ir klaidų pranešimai

Įjungus elektros tiekimą, kaitlentės valdymo sistema atlieka kalibravimą, atsižvelgiant į jutiklį, stiklą ir aplinkos sąlygas. Kalibravimo metu negalima niekuo uždengti stiklinės jutiklio dalies. Kaitlentės valdymo sistema taip pat neturi būti veikiami stiprių šviesos šaltinių, pavyzdžiui, saulės šviesos, stiprių halogeninių lempų ir pan.

Jeigu jutiklinių mygtukų paviršius bus supurvinatas arba jutiklių paviršius dengs kokia nors medžiaga (paliktas šaukštas ir pan.), įrenginys įjungs garso išspėjimą ir rodys klaidą "F", o paskui automatiškai išsijungs.

2 lentelė:Klaidų kodai ir klaidų šaltiniai

Klaidos priežastis	Rodmuo
Ant jutiklio yra kokia nors medžiaga.	F
Per stiprus aplinkos apšvietimas	F1
Dienos šviesos lempa	F2
Jutiklis uždengtas šviesia medžiaga	F3
Aplinkos šviesa smarkiai kinta	F4

Pavyzdinė programa:

Šios apšvietimo sąlygos užtikrins sklandų kalibravimą:

Apšvietimas šviesos lempute be reflektoriaus (100 W, matine) 70 cm atstumu virš stiklo keramikos kaitlentės. Sėkmingai atlikus kalibravimą, numatytoji kaitlentės funkcija garantuojama net esant stipriam apšvietimu, pavyzdžiui, halogenine lempute su reflektoriumi (50 W). Įvykus klaidai, kalibravimas kartojamas tol, kol aplinkos sąlygos leidžia atlikti sėkmingą kalibraciją. Kaitlentės valdymo sistema galima naudoti tik tuomet, kai visi jutikliai yra tinkamai sukalibruoti.

Kalibravimo metu nuo kaitlentės privaloma pašalinti visas medžiagas. Be to, kalibravimo metu aplinkos apšvietimas neturėtų būti pernelyg stiprus. Pasirodžius pranešimui F1, F2 arba F4, vartotojas turi išjungti visus šviesos šaltinius arba uždengti langą kalibravimo proceso laikui po pirmo prijungimo prie maitinimo tinklo. Tinkamai atlikus kalibravimą, valdymo sistema gali toleruoti ryškią aplinkos šviesą.

Naudojant kaitlentę, kaitlentės valdymo sistema prisitaiko ir persikalibruoja, priklausomai nuo pasikeitusių aplinkos sąlygų.



Valdymo skydelis turi jutiklį, užtikrinantį apsaugą nuo perkaitimo. Reaguojant į šį jutiklį, atitinkama kaitvietė bus išjungta. Norėdami gauti daugiau informacijos apie klaidų pranešimus, žr. lentelę.

Jeigu mygtukas yra pakartotinai nuspaudžiamas (ilgiau nei 10 sekundžių), visos valdymo sistemos išjungiamos ir girdimas garso signalas.

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja trikčių atvejų.



PAVOJUS:

Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti. Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. tada gaminimo likučius bus lengviau pašalinti, jie nepridegs orkaitę naudojant kitą kartą
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

Valydami nenaudokite šveičiančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.

Kaitlentės valymas

Stiklo keramikos paviršiai

Nuvalykite stiklo keramikos paviršių šaltu vandeniu sudrėkinta šluoste, kad ant jo neliktų jokios valymo priemonės. Nusausinkite minkšta, sausa šluoste. Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių naudojant kaitlentę kitą kartą.

Ant stiklo keramikos paviršiaus pridžiūvusių likučių jokiais būdais negalima grandyti sulinkusiais peiliais, plieno drožlių šluostėmis ar panašiais įrankiais.

Kalcio dėmės (geltonas) šalinkite naudodami nedidelį kiekį kalkių nuosėdų šalinimo priemonės, pavyzdžiui, actu arba citrinos sultimis. Taip pat galite naudoti tinkamas, parduotuvėse įsigyjamą priemones.

Jeigu paviršius labai suteptas, užpilkite valymo priemonės ant kempinės ir palaukite, kol ji visiškai susigers. Tuomet nuvalykite kaitlentės paviršių drėgnu skudurėliu.



Cukringą maistą, pavyzdžiui, tirštą saldų kremą ir sirupą reikia nedelsiant nuvalyti, nelaukiant, kol paviršius atvės. Kitaip stiklo keramikos paviršius gali būti nepataisomai sugadintas.

Laikui bėgant danga ir kiti paviršiai gali išblukti. Tačiau tai nepaveikia prietaiso veikimo.

Spalvos išblukimas ir dėmės, atsiradusios ant stiklo keramikos paviršiaus, yra normalu ir nėra gedimas.

Valdymo skydo valymas

Nuvalykite valdymo skydelį ir rankenėles drėgnu skudurėliu, paskui nušluostykite sausa šluoste.



Valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių. Galite sugadinti valdymo skydelį!

7 Trikčių nustatymas

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą. >>> *Tai nėra gedimas.*

Prietaisas neveikia.

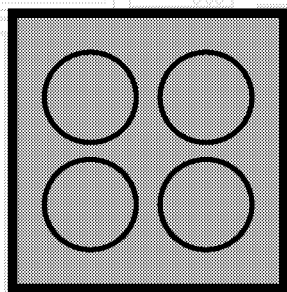
- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (žemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*
- Jeigu vėl įjungus viryklę ekranas neužsidega: >>> *Atjunkite prietaisą elektros grandinės pertraukikliu. Palaukite 20 sekundžių, paskui vėl ją įjunkite.*



Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

beko

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

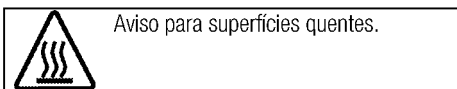
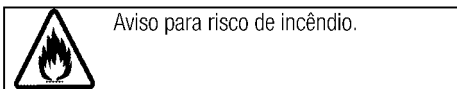
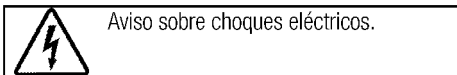
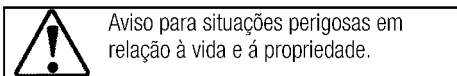
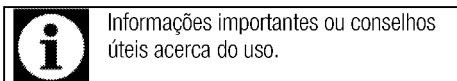
Caro Cliente,

Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-a para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual do utilizador poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

**1 Avisos e instruções importantes
sobre segurança e meio-ambiente 4**

Segurança geral	4
Segurança eléctrica	4
Segurança do produto	5
Utilização pretendida	6
Segurança para crianças	6
Eliminação do produto velho	7
Eliminação do material da embalagem	7

2 Informação geral 8

Visão geral	8
Especificações técnicas	8

3 Instalação 9

Instalação prévia	9
Instalação e ligação	9
Eliminação do produto velho	11

4 Preparações 12

Conselhos para poupar energia	12
Uso inicial	12
Primeira limpeza da unidade	12

Aquecimento inicial	12
---------------------------	----

5 Como utilizar a placa 13

Informações gerais sobre a cozedura	13
Utilização das placas	13
Painel de controlo	14

6 Manutenção e cuidados 19

Informações gerais	19
Limpar a placa	19
Limpar o painel de controlo	19

7 Resolução de problemas 20

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação,

leia cuidadosamente as instruções.

- Não funcione o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.
- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- Nunca toque na ficha com as mão molhadas! Nunque retire a ficha da tomada puxando pelo

cabo, puse sempre agarrando a ficha.

- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a

chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.

- Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Por isso, verifique se a superfície do forno e o fundo dos tachos estão sempre secos.
- Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.

- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- O fabricante não será responsável por qualquer dano cusado por uso ou manuseio incorrectos.

Segurança para crianças

- As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.

- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE). Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um

centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

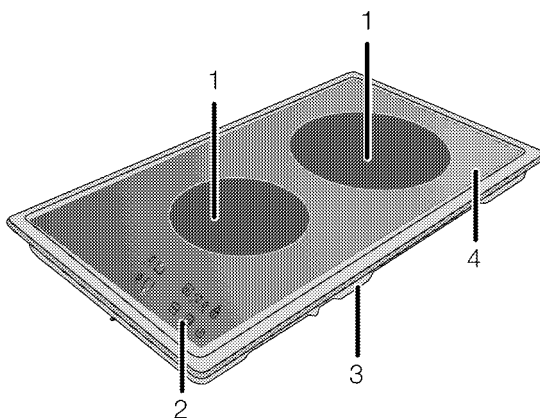
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

2 Informação geral

Visão geral



1 Disco de cozadura de circuito único

2 Painel de controlo

3 Tampa base

4 Disco do queimador

Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V ~50/60 Hz
Consumo total de energia	3.0 kW
Fusível	min. 16 A
Tipo de cabo / secção	H05RR-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	55 mm/288 mm/510 mm
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	268 mm/490 mm
Queimadores	
Frontal	Disco de cozadura de circuito único
Dimensão	140 mm
Potência	1200 W
Traseiro	Disco de cozadura de circuito único
Dimensão	180 mm
Potência	1800 W



As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.



Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.



A preparação do local e a instalação eléctrica para o produto é da responsabilidade do cliente.



PERIGO:

O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.



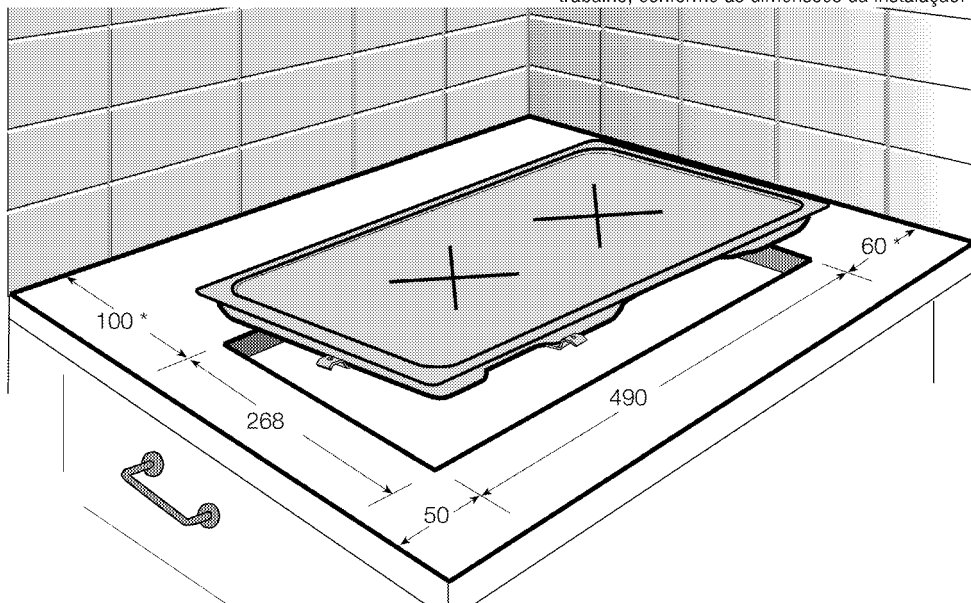
PERIGO:

Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

Instalação prévia

A placa está concebida para instalação numa bancada de trabalho disponível comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação (mín. 650 mm)
- Remova os materiais de embalagem e os bloqueios de transporte.
- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- A bancada de trabalho deve estar alinhada e fixada horizontalmente.
- Corte a abertura para a placa na bancada de trabalho, conforme as dimensões da instalação.



* min.

Instalação e ligação

- O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.



Não instale a placa em locais com pontas ou cantos pontiagudos.

Há risco de rachar a superfície vitrocerâmica!

Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma saída/linha de terra, protegida por um fusível com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela "especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.



PERIGO:

O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



PERIGO:

O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. A placa de características está no compartimento traseiro do produto.
- O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).



PERIGO:

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica. Há risco de choque eléctrico!



A ficha do cabo de alimentação deve ser de fácil acesso após a instalação (não passar por cima da placa).

Ligue o cabo de alimentação à tomada.

Instalar o produto

1. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.
2. A fim de evitar que substâncias estranhas e líquidos penetrem entre a placa e o balcão da cozinha, por favor aplique o mastique fornecido no

conjunto nos contornos do compartimento inferior da placa, mas certifique-se que o mastique não se sobreponha.

3. Encha os cantos formando dobras (com o mastique) nos mesmos como ilustrado na figura. Forme tantas dobras quanto necessárias para encher a fenda nos cantos.



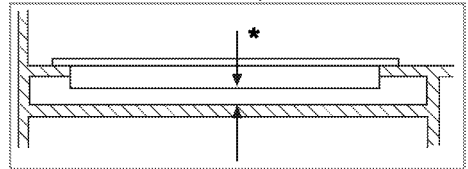
Certifique-se que as secções do rodapé no compartimento inferior da placa estão preenchidas com mastique.

4. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.



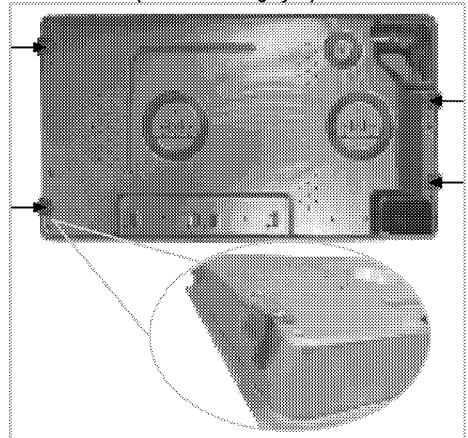
Quando instalar a placa sobre um armário, deverá instalar uma prateleira a fim de separar o armário da placa, conforme ilustrado na imagem acima. Tal não será necessário quando instalar sobre um forno incorporado.

Por exemplo, se for possível tocar o fundo do produto visto estar instalado sobre uma gaveta, esta secção deverá ser coberta com uma placa de madeira.



* min. 15 mm

Vista traseira (orifícios de ligação)



**PERIGO:**

As braçadeiras de ligação serão fornecidas como instaladas sobre a placa.

Fazer ligações a diferentes orifícios não é uma prática aconselhável em termos de segurança uma vez que pode danificar o sistema de gás e de electricidade.

Verificação final

1. Introduza a ficha do cabo de alimentação na tomada e ligue o fusível do produto.
2. Verifique as funções.

Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.



Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

4 Preparações

Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Seleccione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- Preste atenção para usar tachos de fundo plano ao cozinhar com placas eléctricas. Tachos com fundo fino oferecerão uma melhor condução do calor. Pode poupar até 1/3 de electricidade.
- As panelas e tachos devem ser compatíveis com as zonas de cozedura. O fundo das panelas ou tachos deve ser menor do que a placa de aquecimento.
- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução

de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.

- Para cozeduras demoradas, desligue a zona de cozedura por 5 a 10 minutos antes de final do tempo de cozedura. Pode obter uma poupança de energia de até 20% usando o calor residual.

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.

Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

Aquecimento inicial



Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial.

Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

5 Como utilizar a placa

Informações gerais sobre a cozedura



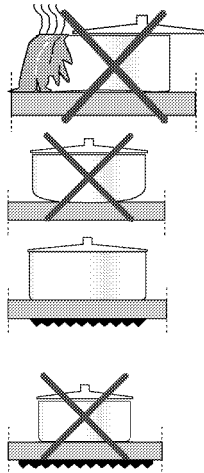
Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma. Limpe imediatamente qualquer material derramado na superfície. Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pose as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura,

levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

Conselhos sobre placas de vitrocerâmica

- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmica como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.
- Não use tachos ou panelas de alumínio. O alumínio danifica a superfície de vitrocerâmica.

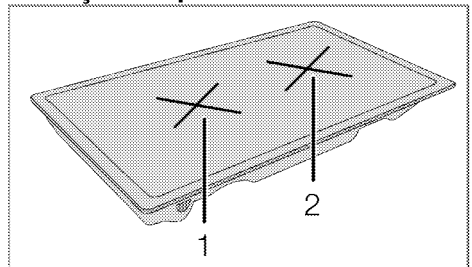


Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmica e causar incêndio.

Não use tachos com fundos côncavos ou convexos.

Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor. Se o diâmetro da panela for demasiado pequeno, o gasto de energia será maior.

Utilização das placas

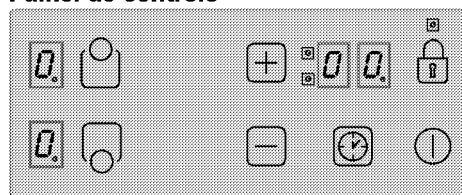


- 1 Disco de cozedura de circuito único 14-16 cm
- 2 Disco de cozedura de circuito único 18-20 cm é a lista de diâmetros aconselháveis dos tachos a serem utilizados nos respectivos queimadores.

A tampa do produto está ligada a uma instalação de interrupção de gás. Quando a tampa é fechada, o fornecimento de gás aos queimadores é interrompido.

PERIGO:
 Não deixe cair qualquer objecto na placa. Mesmo pequenos objectos, como saleiros, podem danificar a placa.
 Não use placas com rachaduras. A água pode escorrer através dessas rachaduras e provocar curto-circuito.
 No caso de qualquer dano na superfície (por ex, rachaduras visíveis), desligue imediatamente o produto para minimizar o risco de choque eléctrico.

Painel de controlo



Especificações

- Tecla principal - Tecla ON/OFF
- Bloqueio das teclas
- Ajuste da temperatura/Aumentar temporizador
- Ajuste da temperatura/Diminuir temporizador
- * Activar/desactivar temporizador
- Controlos de selecção da zona de cozadura
- Visor da zona de cozadura (ajuste da temperatura 0 ... 9)
- * Visor do temporizador (há 4 LEDs para 4 diferentes zonas de cozadura)

i Este dispositivo é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efectuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.

i Mantenha sempre os painéis de controlo limpos e secos. A humidade e a sujeira podem causar problemas nas funções.

i Os gráficos e figuras são apenas para fins de informação. A aparência actual ou as funções podem variar.

Ligar a placa

i Durante o funcionamento inicial da placa ou em falhas de energia, o símbolo "H" e os pontos decimais piscarão continuamente em cada visor das zonas de cozadura. O forno é independente do tempo que é deixado sem alimentação eléctrica; ao ser ligado, o tempo de arrefecimento da superfície será calculado electronicamente e o símbolo "H" desaparecerá no final deste período.

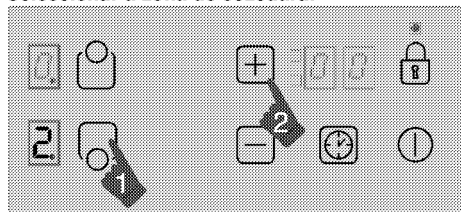
Toque na tecla "⏻" do painel de controlo por 1 segundo. Os visores da zona de cozadura acendem. Agora a placa está pronta a ser utilizada. Pode seleccionar diferentes zonas de cozadura dentro dos próximos 10 segundos. Outros controlos não funcionam quando a tecla principal "⏻" está a ser operada.

O símbolo "0" e todos os pontos decimais em todos os visores de zona de cozadura piscarão e o visor do tempo exibirá 00.

Se nenhuma operação for realizada dentro de 10 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

Se premir a tecla principal "⏻" por mais de 2 segundos, a placa desligar-se-á e voltará para o modo de standby.

Seleccionar a zona de cozadura.



- Ligue a placa.
- Toque num dos controlos de selecção da zona de cozadura para ligar a zona de cozadura pretendida. Após seleccionar a zona de cozadura da placa, "0" o símbolo aparecerá no visor da zona de cozadura correspondente.

Se nenhuma operação for realizada dentro de 10 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

3. Toque nas teclas "+" ou "-" para ajustar o nível da temperatura para um valor entre "1" e "9" ou entre "9" e "1".

As teclas "+" e "-" são equipadas com a função de repetição. Se tocar qualquer dessas teclas durante bastante tempo, o nível da temperatura aumentará ou diminuirá continuamente a cada 0,5 segundos.

Se iniciar pela tecla "+", "1" aparecerá no visor. Se iniciar pela tecla "-", o valor ajustado aparecerá no visor (por ex: meio segundo "A" e meio segundo "9"). Isto indica que Booster está activado.

Booster

Esta função facilita a cozedura. Quando Booster está activado, a cozedura ocorrerá na potência máxima por um certo período de tempo (ver Tabela-1). O tempo do Booster depende do nível de temperatura seleccionado. Isto é indicado com "A" e o valor da temperatura ajustado que pisca alternadamente no visor da zona de cozedura (por ex: meio segundo "A", meio segundo "9") Uma vez terminado o tempo do Booster, a potência da zona de cozedura será reduzida e o valor da temperatura será exibido continuamente. Todas as zonas de cozedura são equipadas com a função Booster.

Activar a função Booster:

1. Ligue a placa.
2. Selecciona a zona de cozedura pretendida tocando nas teclas de selecção da zona de cozedura.
3. Use a tecla "-" para ajustar o valor da temperatura da zona de cozedura para "9". Uma vez efectuado o ajuste da temperatura, "9" e "A" aparecerão alternadamente no visor. Isto indica que o valor da temperatura está ajustado para "9" e a função Booster está activada.
4. Em seguida, use a tecla "-" dentro de 8 segundos para seleccionar o ajuste de temperatura que quer activar no resto do processo de cozedura após o tempo do Booster ter terminado. Use as teclas "+" ou "-" para ajustar a zona de cozedura para um valor entre "1" ou "9" (é suposto que o nível 6 está seleccionado como exemplo).
5. "A" e "6" aparecem alternadamente no visor durante a função Booster (no fim do período do Booster, "6" será exibido continuamente).

Desligar a função Booster:

- Toque na tecla "-" até que o nível da temperatura diminua para "0" para desactivar antes a função Booster.
- Se "9" for seleccionado como o nível de temperatura que será activado após o período do Booster e nenhum outro nível inferior for seleccionado, então o ecrã deixará de piscar dentro de 10 segundos. O Booster está agora desactivado.

Desligue a placa.

Se premir a tecla principal "I" por mais de 2 segundos, a placa desligar-se-á e voltará para o modo de standby.

Se houver temperatura residual que possa ser usada após a placa ter sido desligada, isso será indicado com o símbolo "R" que aparece continuamente na zona de cozedura correspondente.

Desligar as zonas de cozedura individualmente:

Uma zona de cozedura pode ser desligada de 3 maneiras diferentes:

1. Tocando nas teclas "+" e "-" simultaneamente.
2. Diminuindo o nível da temperatura para "0" com a tecla "-".
3. Usando a função de temporizador (se houver) para a zona de cozedura correspondente

1. Tocando nas teclas "+" e "-" simultaneamente

Selecione a zona de cozedura pretendida com a tecla de selecção da zona de cozedura "I". Os pontos decimais aparecem no "0." visor da zona de cozedura. Toque simultaneamente nas teclas "+" e "-" para desligar a zona de cozedura.

2. Diminuindo o nível da temperatura da zona de cozedura pretendida para "0" com a tecla "-".

Além disso, a zona de cozedura também pode ser desligada diminuindo o nível da temperatura para "0".

3. Usando a função de desligamento temporizado (se houver) para a zona de cozedura correspondente

Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. "0" e "00" aparecerão em todos os visores. A zona de cozedura dupla/tripla e os LEDs ligados ao temporizador serão desactivados.

Além disso, decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.

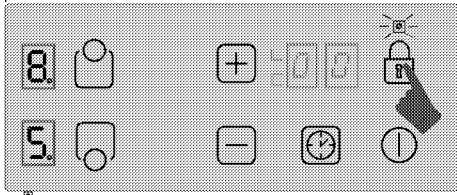
Bloqueio das teclas

Toque na tecla "8" por mais de 2 segundos para bloquear o controlo digital. O funcionamento será

confirmado com um sinal audível. Depois, o LED "8" piscará e todas as zonas de cozedura serão bloqueadas.

As zonas de cozedura só podem ser bloqueadas no modo de funcionamento. Se as zonas de cozedura estiverem bloqueadas: apenas a tecla principal "1" pode ser operada. O LED "8" piscará e indicará um

módulo de bloqueio de tecla. Se desligar as placas quando as teclas estiverem bloqueadas, o bloqueio de teclas será activado da próxima vez que ligar novamente a placa. O bloqueio de teclas deve ser desactivado a fim de possibilitar o funcionamento da placa.



A tecla permitirá que bloqueie ou desbloqueie o controlo digital no modo de funcionamento.

Toque na tecla "8" por 2 segundos para desbloquear as zonas de cozedura. O funcionamento será confirmado com um sinal audível. Em seguida, o LED "8" apaga-se. Agora, o controlo digital está desbloqueado e pode ser operado normalmente.

Bloqueio para crianças

Pode proteger a placa de ser funcionada acidentalmente, para impedir as crianças de ligar a zona de cozedura. O bloqueio para crianças contém alguns passos complexos para bloquear a unidade de controlo digital. O bloqueio para crianças só pode ser activado e desactivado no modo de standby.

Bloquear o módulo:

1. Toque na tecla principal "1" para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas "+" e "-" por no mínimo 2 segundos.

3. Em seguida, toque uma vez mais na tecla "+".
» A função de bloqueio para crianças está activada e "L" aparece em todos os visores da zona de cozedura.

Desactivar o bloqueio para crianças:

Pode desactivar o bloqueio para crianças da mesma forma que o activou:

1. Toque na tecla principal "1" para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas "+" e "-" por no mínimo 2 segundos.
3. Em seguida, toque uma vez mais na tecla "-".
» "L" aparece em todos os visores da zona de cozedura assim que o bloqueio para crianças é activado. "L" desaparecerá quando o bloqueio for desactivado com sucesso.

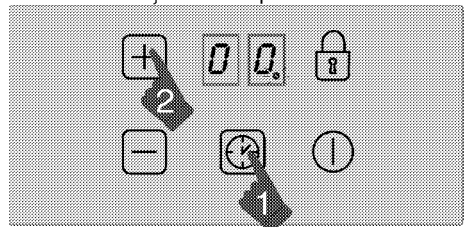
Função do temporizador

Esta característica facilita-lhe a cozedura. Não terá que atender continuamente a placa durante o processo de cozedura e a zona de cozedura desligará automaticamente no final do tempo que seleccionou. O temporizador possui as seguintes características: O controlo digital pode comandar, ao mesmo tempo, até um máximo de 2 temporizadores de zona de cozedura e um alarme de temporizador de cozedura atribuído. Todos os temporizadores só podem ser usados no modo de funcionamento.

O temporizador como um alarme

O temporizador-alarme funciona independentemente das outras zonas de cozedura. Portanto, não é importante se uma zona de cozedura está seleccionada ou não.

1. Toque na tecla "1" para activar o temporizador-alarme. "00" e "00" aparecerão no visor do temporizador e um ponto aparecerá no canto inferior direito. Então o temporizador-alarme é activado.
2. Em seguida, ajuste o valor do tempo pretendido tocando nas teclas "+" e "-".
3. O temporizador começará a contagem após ter realizado o ajuste do tempo.










» Decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.

Temporizador da zona de cozedura:










Os temporizadores da zona de cozedura só podem ser ajustados para as zonas de cozedura que estão activadas.


1. Primeiro ligue a placa e depois active a zona de cozedura pretendida. (a zona de cozedura deve ser ajustada para um valor entre 1 e 9)
2. Como um temporizador-alarme, active o temporizador da zona de cozedura tocando na

tecla . "00" e   aparecerão no visor do temporizador e um ponto  aparecerá no canto inferior direito. Então o temporizador-alarme é activado.

3. Tem que tocar na tecla  por uma segunda vez para activar o temporizador da zona de cozedura. Agora pode atribuir o temporizador.
4. Ajuste o valor do tempo pretendido tocando nas teclas  e .


Para ajustar os temporizadores da placa:




1. Após activar o temporizador da primeira zona de cozedura, toque novamente na tecla . O controlo rodará em sentido relógio até aa próxima zona de cozedura activa atribuída ao temporizador. A proposta de atribuição será mostrada com um LED  pertencente a zona de cozedura correspondente a piscar.
2. Ajuste o valor do tempo pretendido tocando nas teclas  e .
3. O temporizador activado para a zona de cozedura que foi ajustado primeiro, é indicado com um LED  a piscar continuamente.
 - Mais temporizadores podem ser atribuídos a outras zonas de cozedura activas, tocando novamente na tecla .
 - Após 10 segundos, o visor do temporizador retrocede ao temporizador que terminar primeiro.
 - Os LEDs   que acendem continuamente no visor do temporizador, indicam o temporizador que está a contar no momento.
 - Pode exibir os valores ajustados para os temporizadores da zona de cozedura e o temporizador-alarme, alterando a posição da tecla .

Um LED  a piscar exibe sempre uma atribuição. Se nenhum LED estiver a piscar, o valor do temporizador do alarme será exibido no ecrã do temporizador.

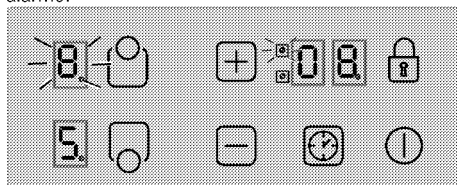
Desactivar os temporizadores:

Primeiro tem que exibir o temporizador alterando a

posição da tecla  até aparecer o temporizador. Este valor pode ser cancelado mais tarde com 2 maneiras diferentes:

- Diminuindo o valor passo-a-passo para "00" tocando na tecla .
- Tocando simultaneamente nas teclas  e  por meio segundo até que "00" apareça no visor do temporizador.

Decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.



Mova o valor do tempo restante no temporizador do queimador traseiro (indicador LED a piscar) para o visor do temporizador (o indicador LED do temporizador de funcionamento do queimador frontal não estará, na verdade, visível no visor do temporizador).

Restrições no tempo de funcionamento

O controlo da placa é equipado com um limite do tempo de funcionamento. Quando uma ou mais zonas de cozedura são deixadas ligadas acidentalmente, a zona de cozedura será automaticamente desligada após um certo período de tempo. (ver, Tabela-1). O limite do tempo de funcionamento depende do ajuste de temperatura seleccionado. Se houver um temporizador atribuído para a zona de cozedura, "00" aparece no visor do temporizador por 10 segundos (10 segundos depois, o indicador do calor residual apaga-se).

Em seguida, o o visor do temporizador apaga-se. Após desactivar automaticamente a zona de cozedura como descrito acima, ela torna-se novamente operacional e um tempo máximo de funcionamento é aplicado para este ajuste da temperatura.

Tabela-1: Parâmetros de ajuste da temperatura; Tempo do ciclo de 47.0 segundos

Ajuste da temperatura	Tempo de desligamento (OFF) - segundos	Tempo de ligação (ON) - segundos	Limite do tempo de funcionamento - hora	Tempo do booster - segundos
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	10	1
1	45,6	1,4	10	82
2	43,5	3,5	5	164
3	41,1	5,9	5	246
4	38,3	8,7	4	328
5	35,7	11,3	3	410
6	32,9	14,1	2	82
7	25,8	21,2	2	164
8	18,8	28,2	2	164
9	0	47,0	1	10

Funções de calor residual

Para uma zona de cozedura desactivada cuja temperatura de superfície é percebida como superior a 60°C ou cujo visor indica um valor superior a 60°C, aparece no visor um símbolo "H" (calor residual). Quando o calor residual baixa dos 60°C, aparece "0" no visor.

Quando é restabelecida a alimentação eléctrica após uma falha de energia e se o calor residual de uma zona de cozedura correspondente estava acima dos 60°C antes da falha, o visor do calor residual pisca. O visor continua a piscar até que o tempo de calor residual máximo esteja terminado ou a zona de cozedura seja seleccionada e desactivada.

Calibração do sensor e Mensagens de erro

Quando a alimentação eléctrica é aplicada, o sistema de controlo da placa executa uma calibração dependendo do sensor, do vidro e das condições ambientais. Não cubra a parte de vidro do sensor com nada durante a calibração. O sistema de controlo da placa também não deverá ser exposto a fontes luminosas fortes como luz solar, lâmpadas de halogénio fortes, etc.

No caso de sujidade nas superfícies das teclas de controlo digital e presença de qualquer substância que cubra as superfícies dos sensores (deixar uma colher, por exemplo), a unidade emitirá um som de erro "F" audível e desligar-se-á automaticamente.

Tabela-2: Códigos de erro e fontes de erro

Causa do erro	Visor
Encontra-se substância sobre o sensor.	F
A luz ambiente é demasiado alta	F1
Lâmpada fluorescente	F2
O sensor está coberto com uma substância brilhante	F3
A luz ambiente está fortemente instável	F4

Exemplo de aplicação:

As seguintes condições de iluminação possibilitarão uma calibração suave:

Iluminação com uma lâmpada sem um reflector (100W, fosca) 70 cm acima da placa de vitrocerâmica. Após uma calibração com sucesso, é garantido que a placa funcionará como pretendido mesmo sob uma forte iluminação como foco de halogénio com reflector (50 W). Se ocorrer um erro, a calibração é repetida até que as condições ambientais permitam uma calibração bem sucedida. O sistema de controlo da placa apenas pode ser operada quando a calibração de todos os sensores for bem sucedida.

Deverá remover todas as substâncias sobre a placa durante a calibração. Também a iluminação ambiente não deverá ser demasiado forte durante a calibração. Se for obtida uma das mensagens F1, F2 ou F4, o utilizador deverá desligar todas as fontes luminosas ou fechar a janela durante o processo de calibração na primeira ligação à alimentação eléctrica. Quando a calibração estiver concluída com êxito, o sistema de controlo pode tolerar uma elevada quantidade de luz ambiente. O sistema de controlo da placa adopta e volta a auto-calibrar-se de acordo com as mudanças nas condições ambientais enquanto se encontra em uso.



O controlo digital está equipado com um sensor que assegura a protecção contra o sobreaquecimento. A zona de cozedura correspondente será desactivada quando reagir a este sensor. Para obter mais informações acerca das mensagens de erro, por favor, consulte a tabela. Se uma tecla for repetidamente activada (durante mais do que 10 segundos), todo o sistema de controlo é desactivado e é emitido um sinal sonoro.

6 Manutenção e cuidados

Informações gerais

A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.



PERIGO:

Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!



PERIGO:

Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar.
As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contêm ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.



Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpar a placa

Superfícies vitrocerâmicas

Limpe a superfície vitrocerâmica usando uma peça de pano humedecida em água fria, de forma a não deixar qualquer agente de limpeza sobre ela. Depois passe um pano seco e macio. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica quando usar a placa pela próxima vez.

Os resíduos secos na superfície de vitrocerâmica não devem, em circunstância alguma, ser raspados com lâminas em gancho, palha de aço ou instrumentos semelhantes.

Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com pequenas quantidades de agentes descalcificantes tais como vinagre ou sumo de limão. Também pode usar produtos apropriados disponíveis no mercado. Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvidos. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.



Os alimentos à base de açúcar, tais como cremes e caramelo devem ser raspados de imediato, sem esperar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vitrocerâmica poderá ficar irremediavelmente danificada.

Com o tempo, pode ocorrer um uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afectará o funcionamento do produto. Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.

Limpar o painel de controlo

Limpe o painel e os botões de controlo com um pano húmido e seque-os.



Não remova os botões/teclas de controlo para limpar o painel de controlo.
O painel de controlo pode ficar danificado!

7 Resolução de problemas

0 produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

0 produto não funciona.

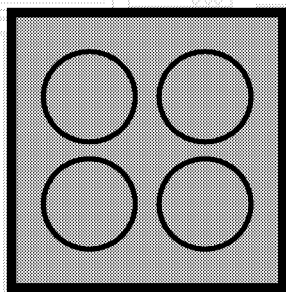
- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*
- Se o visor não acender quando liga de novo a placa. >>> *Desligue o equipamento no interruptor do circuito. Espere 20 segundos e depois volte a ligá-lo.*



Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.

Table de cuisson encastrables

Manuel de l'utilisateur



FR

beko

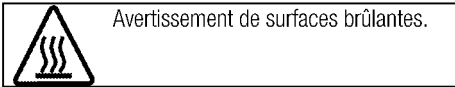
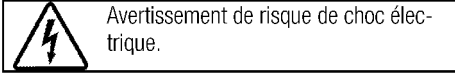
Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation. Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale..... 4
 Sécurité électrique..... 4
 Sécurité du produit 5
 Utilisation prévue 6
 Sécurité des enfants 6
 Mise au rebut de l'ancien appareil 7
 Elimination des emballages 7

2 Généralités 8

Vue d'ensemble..... 8
 Caractéristiques techniques..... 8

3 Installation 9

Avant l'installation..... 9
 Installation et branchement 10
 Déplacement ultérieur 11

4 Préparation 12

Conseils pour faire des économies d'énergie 12
 Première utilisation..... 12
 Premier nettoyage de l'appareil..... 12
 Première cuisson 12

5 Utilisation de la table de cuisson 13

Généralités concernant la cuisson 13
 Utilisation des tables de cuisson..... 13
 Bandeau de commande..... 14

6 Maintenance et entretien 19

Généralités 19
 Nettoyage de la table de cuisson..... 19
 Nettoyage du bandeau de commande..... 19

7 Recherche et résolution des pannes 20

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant

l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !

- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer

dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces

de l'emballage en respectant les normes écologiques.

- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

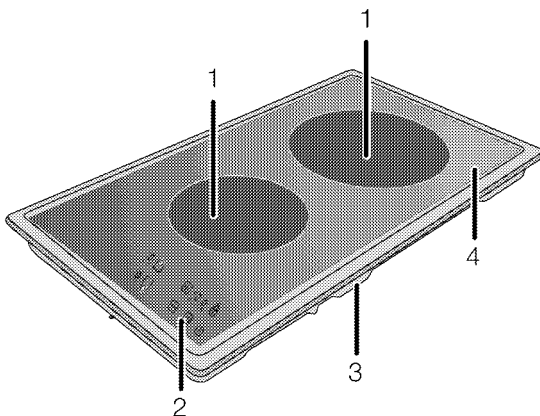
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- 1 Plaque de cuisson
2 Bandeau de commande

- 3 Fond
4 Plaque d'âtre

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consommation d'énergie totale	3.0 kW
Fusible	min. 16 A
Type de câble/section	H05RR-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/288 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	268 mm/490 mm
Brûleurs	
Avant	Plaque de cuisson
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Arrière	Plaque de cuisson
Dimension	180 mm
Puissance	1800 W



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

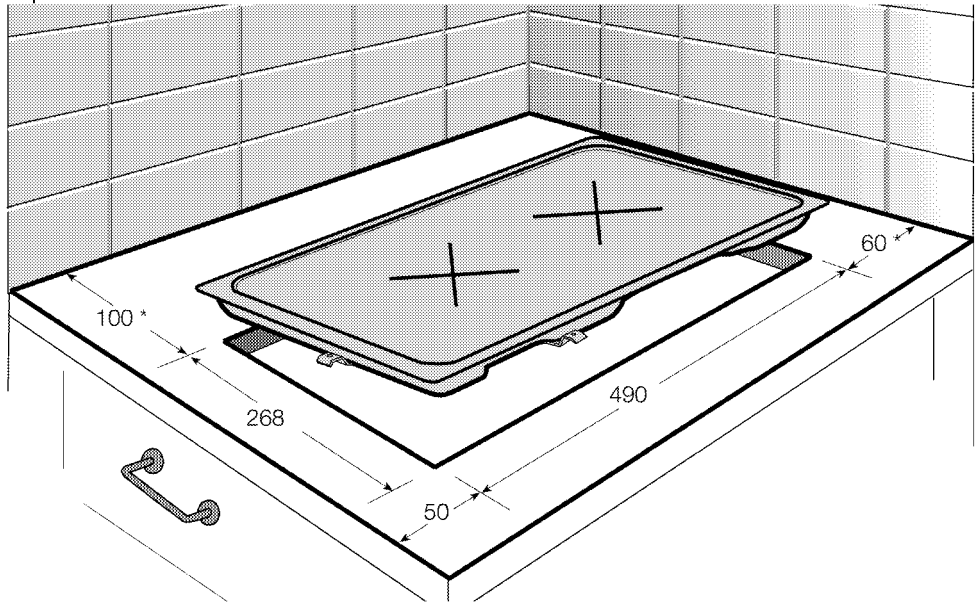
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une



* min.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.



N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants. Cela peut briser la surface vitrocéramique !

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

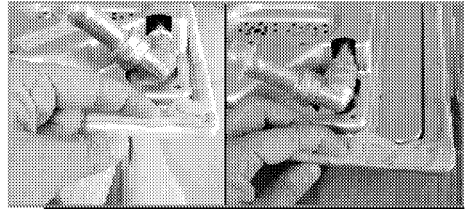


La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

Installation des produits

1. Retournez la table de cuisson et placez la sur une surface plane.
2. Afin d'éviter que des substances étrangères et des liquides pénètrent entre la table de cuisson et le plan de travail, veuillez appliquer le mastic four-ni dans l'emballage sur les pourtours du logement inférieur de la table mais assurez-vous que le mastic ne déborde pas.
3. Remplissez les bords en formant des courbes telles qu'illustrées sur le schéma. Formez autant de courbes que possible afin de combler le vide au niveau des bords.



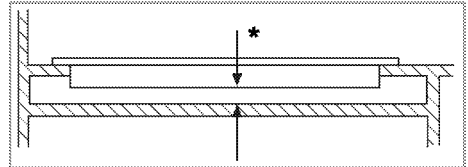
Rassurez-vous que les segments de plinthes se trouvant sous le boîtier de la table de cuisson sont comblés avec du mastic.

4. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.



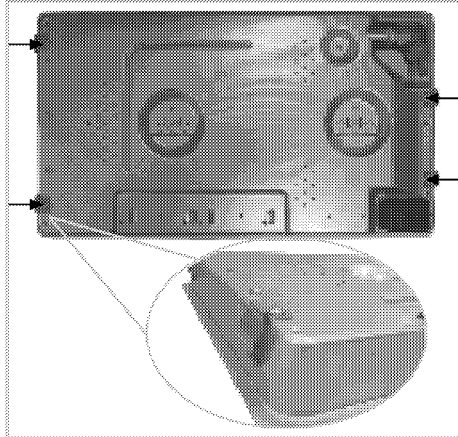
Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)



DANGER:

Des colliers de serrage seront fournis tels qu'installés sur la table de cuisson.

La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté

réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première cuisson



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.

Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.

- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.

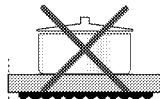
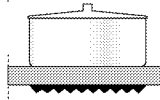
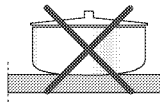
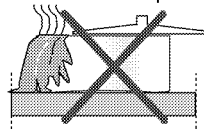
Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le

foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.
- N'utilisez pas de récipients et casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.

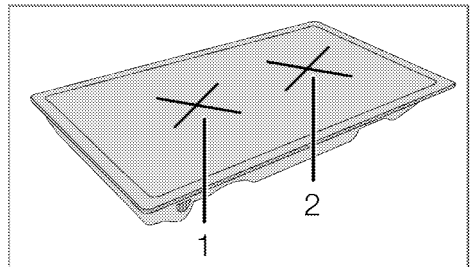


Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.

N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur. Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillerez de l'énergie.

Utilisation des tables de cuisson



1 Plaque de cuisson 14-16 cm

2 Plaque de cuisson 18-20 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)

Le couvercle du produit est relié à une installation permettant de couper le gaz. Lorsque le couvercle est fermé, l'alimentation en gaz est coupée vers les brûleurs.

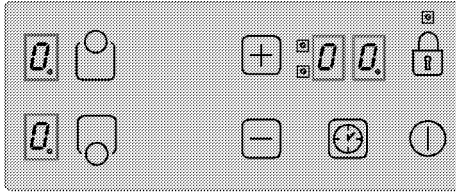
DANGER:

Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.






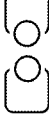


Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques


-  Touche d'alimentation - Touche ON/OFF
-  Verrouillage des touches
-  Réglage de la température/Augmenter la minuterie
-  Réglage de la température/Diminuer la minuterie
-  * Activer/désactiver la minuterie
-  Commandes de sélection de foyer
-  Ecran de foyer (réglage de la température 0 ... 9)
-  * Ecran de la minuterie (composé de 4 voyants pour 4 foyers différents)


i Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.



i Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. L'humidité ou la saleté peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.


i Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. L'apparence ou les fonctions réelles peuvent différer.

Allumage de la table de cuisson


i Lors du démarrage initial du four ou de coupures de courant, le symbole "" et les chiffres décimaux clignoteront en continu sur l'écran de chaque foyer.

Le fonctionnement du four ne dépend pas de la durée pendant laquelle il est resté sans alimentation électrique. À l'allumage, la durée de refroidissement de la surface sera calculée électroniquement et le symbole "" disparaîtra à l'issue de cette période.

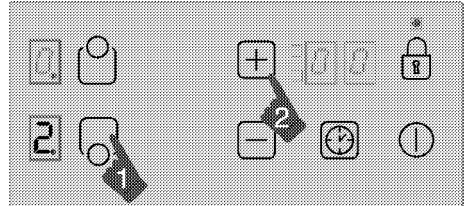
Appuyez sur la touche "" du bandeau de commande pendant 1 seconde. L'écran des foyers s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi. Vous avez 10 secondes pour sélectionner les différents foyers. Les autres commandes ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la touche d'alimentation "".


Le symbole "" et tous les chiffres décimaux de tous les écrans des foyers clignotent et l'écran de l'horloge indique 00.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Si vous appuyez sur la touche d'alimentation "" pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

Sélection des foyers



- Allumez la table de cuisson.
- Appuyez sur l'une des commandes de sélection de foyer pour allumer le foyer souhaité. Après avoir sélectionné le foyer de la table de cuisson, le chiffre décimal "" le symbole s'affiche à l'écran du foyer approprié.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

3. Appuyez sur les touches "+" ou "-" pour régler le niveau de température à une valeur comprise entre "1" et "9" ou entre "9" et "1".

Les touches "+" et "-" sont équipées de la fonction de répétition. Si vous appuyez longuement sur l'une de ces touches, le niveau de température augmente ou diminue de manière continue toutes les 0,5 secondes.

Si vous commencez par la touche "+", "1" s'affiche à l'écran. Si vous commencez par la touche "-", la valeur définie s'affiche à l'écran (par ex, une demi-seconde "A" et une demi-seconde "9"). Cela indique que le Booster est activé.

Booster

Cette fonction facilite la cuisson. Lorsque la fonction Booster est activée, la cuisson fonctionne à la puissance maximale pendant une durée donnée (voir Tableau-1). La durée de la fonction Booster dépend du niveau de température sélectionné. La lettre "A" indique cet état et la valeur de température définie clignote en alternance sur l'écran du foyer (par ex, une demi-seconde "A", une demi-seconde "9"). Une fois la durée de la fonction Booster terminée, la puissance du foyer diminue et la valeur de température s'affiche en continu.

Tous les foyers sont équipés de la fonction Booster.

Activation de la fonction Booster :

1. Allumez la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Utilisez la touche "-" pour régler la valeur de température du foyer sur "9". Après avoir réglé la température, "9" et "A" s'affichent à l'écran en alternance. Ces données indiquent que la valeur de température est définie sur "9" et que la fonction Booster est activée.
4. Utilisez ensuite la touche "+" dans les 8 secondes pour sélectionner la valeur de température que vous voulez activer pour le reste de l'opération de cuisson une fois la durée de la fonction Booster terminée. Utilisez les touches "+" ou "-" pour régler la valeur du foyer entre "1" et "9" (sélectionnons le niveau 6 dans l'exemple suivant).
5. "A" et "6" s'affichent en alternance à l'écran pendant la durée de la fonction Booster (à la fin de la fonction Booster, "6" s'affiche en continu).

Arrêt de la fonction Booster :

- Appuyez sur la touche "-" jusqu'à ce que le niveau de température atteigne "0" afin de désactiver la fonction Booster avant son terme.
- Si "9" est le niveau de température sélectionné pour être activé après la durée de la fonction Booster, en l'absence de sélection d'un niveau inférieur, l'écran cesse de clignoter après 10 secondes. La fonction Booster est désormais désactivée.

Arrêtez la table de cuisson.

Si vous appuyez sur la touche d'alimentation "I" pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

Si la présence d'une température résiduelle peut être utilisée après l'arrêt de la table de cuisson, le symbole "H" reste affiché à l'écran du foyer approprié.

Arrêt des foyers séparément :

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. En appuyant sur les touches "+" et "-" simultanément.
2. En diminuant le niveau de température à "0" à l'aide de la touche "-".
3. A l'aide de la fonction minuterie (le cas échéant) pour le foyer approprié

1. Appuyer sur les touches "+" et "-" simultanément.

Sélectionnez le foyer souhaité à l'aide de la touche de sélection de foyer "I". Le chiffre décimal s'affiche à l'écran du foyer "0.1". Appuyez sur les touches "+" et "-" simultanément pour arrêter le foyer.

2. Diminuer le niveau de température du foyer souhaité à "0" à l'aide de la touche "-"

En outre, le foyer peut également être arrêté en diminuant le niveau de température à "0".

3. Utiliser la fonction minuterie (le cas échéant) pour le foyer approprié

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" et "00" s'affichent sur tous les écrans. Le foyer double/triple et les voyants reliés à la minuterie sont désactivés.

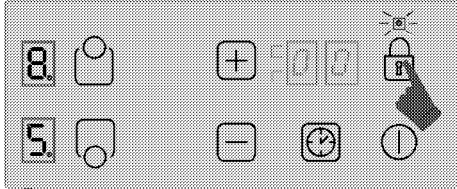
De plus, lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Verrouillage des touches

Appuyez sur la touche "🔒" plus de 2 secondes pour verrouiller la commande tactile. Un signal sonore

confirme l'opération. Le voyant "🔒" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés. Les foyers peuvent seulement être verrouillés lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement. Si les foyers sont verrouillés : seule la touche d'alimentation "⏻" fonctionne.

Le voyant "🔒" clignote et indique un module de verrouillage des touches. Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches est activé lorsque vous rallumez la table de cuisson. Le verrouillage des touches doit être désactivé afin de pouvoir utiliser la table de cuisson.



"🔒" cette touche vous permet de verrouiller/déverrouiller la commande tactile en mode de fonctionnement.

Appuyez sur la touche "🔒" pendant 2 secondes pour déverrouiller les foyers. Un signal sonore confirme l'opération.

Le voyant "🔒" s'éteint ensuite. La commande tactile est désormais déverrouillée et peut être utilisée normalement.

Verrouillage enfants

Vous pouvez protéger vos enfants en empêchant l'allumage des foyers et l'utilisation accidentelle de la table de cuisson. La fonction « Verrouillage enfants » comporte quelques étapes complexes permettant de verrouiller l'unité de commande tactile. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

Verrouillage du module :

1. Appuyez sur la touche d'alimentation "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur les touches "+", "-" simultanément pendant au moins 2 secondes.
3. Appuyez ensuite sur la touche "+" encore une fois.

» La fonction « Verrouillage enfants » est activée et "🔒" s'affiche à l'écran de tous les foyers.

Désactivation du Verrouillage enfants :

Vous pouvez désactiver la fonction « Verrouillage enfants » comme vous l'avez activée.

1. Appuyez sur la touche d'alimentation "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur les touches "+", "-" simultanément pendant au moins 2 secondes.
3. Appuyez ensuite sur la touche "-" encore une fois.

» "🔒" s'affiche à l'écran de tous les foyers tant que la fonction « Verrouillage enfants » est activée. "🔒" disparaît lorsque le verrouillage est désactivé.

Fonction Minuterie

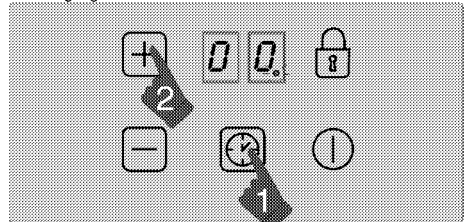
Cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'avez pas à surveiller la table de cuisson en permanence pendant la cuisson et le foyer s'arrête automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

La minuterie offre les fonctionnalités suivantes : La commande tactile peut contrôler simultanément jusqu'à 2 foyers et une alarme de minuterie de cuisson. Les minuteries peuvent uniquement être utilisées lorsque l'appareil fonctionne.

Minuterie et alarme

L'alarme de la minuterie fonctionne indépendamment des autres foyers. Qu'un foyer soit sélectionné ou non a donc peu d'importance.

1. Appuyez sur la touche "🕒" pour activer l'alarme de la minuterie. "00" et "🔒" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. L'alarme de la minuterie est donc activée.
2. Réglez ensuite la valeur souhaitée à l'aide des touches "+", "-".
3. La minuterie comptera à rebours une fois le réglage de l'heure effectué.






» Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe


quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.




Minuterie de foyer :

Les minuterie des foyers peuvent uniquement être réglées pour les foyers activés.

1. Tout d'abord, allumez la table de cuisson et activez le foyer souhaité (le foyer doit être réglé sur une valeur comprise entre 1 et 9).
2. De même que pour l'alarme de la minuterie, activez la minuterie du foyer en appuyant sur la



touche "", "00" et "








" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point "" s'affiche dans le coin inférieur droit. L'alarme de la minuterie est donc activée.


3. Vous devez appuyer sur la touche "" une deuxième fois pour activer la minuterie du foyer. Vous pouvez désormais régler la minuterie.
4. Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "" et ".

Pour régler les minuterie de la table de cuisson :

1. Après avoir activé la minuterie du premier foyer,

appuyez à nouveau sur la touche "". La commande tournera dans le sens horaire vers le prochain foyer actif assigné à la minuterie. Une proposition de tâche s'affiche avec un voyant "" clignotant appartenant au foyer approprié.




2. Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "" et ".
3. Un voyant "" clignotant en permanence indique la minuterie activée pour le foyer réglé en premier lieu.
 - D'autres minuterie peuvent être attribuées pour d'autres foyers en appuyant à nouveau sur la touche "".
 - Au bout de 10 secondes, l'écran de la minuterie revient à la minuterie qui se terminera la première.
 - Les voyants "" qui restent allumés en permanence sur l'écran de la minuterie indiquent la minuterie qui fonctionne à rebours actuellement.
 - Pour afficher les valeurs définies pour les minuterie des foyers et le minuteur, changez la position de la touche "".

Un voyant "" qui clignote indique toujours une tâche. Si aucun voyant ne clignote, la valeur de la minuterie de l'alarme sera affichée à l'écran de la minuterie.

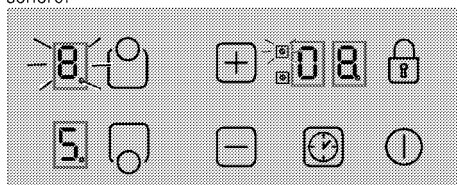
Désactivation des minuterie :

Tout d'abord, affichez la minuterie en modifiant la

position de la touche "" jusqu'à ce que la minuterie s'affiche. Cette valeur peut être annulée ultérieurement de 2 manières différentes :

- En diminuant la valeur étape par étape à "00" avec la touche "".
- En appuyant sur les touches "" et "" simultanément pendant une demi-seconde jusqu'à ce que "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie.

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.



Déplacez la valeur du temps restant sur la minuterie du brûleur arrière (le voyant à DEL clignote) en direction de l'écran de minuterie (le voyant à DEL de la minuterie en fonctionnement du brûleur avant ne sera en fait pas visible sur la minuterie).

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés accidentellement, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps. (voir Tableau-1). La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. En cas de minuterie attribuée au foyer, "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie pendant 10 secondes (10 secondes plus tard, le voyant de chaleur résiduelle s'allume).

L'écran de la minuterie s'éteint ensuite.

Après la désactivation automatique du foyer susmentionnée, celui-ci est à nouveau opérationnel et une durée de fonctionnement maximale est appliquée à ce réglage de la température.

Tableau-1 : Paramètres de réglage de la température ; Temps de cycle 47,0 secondes

Réglage de la température	Heure OFF - secondes	Heure ON - secondes	Limite de durée de fonctionnement - heure	Durée Booster - secondes
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	10	1
1	45,6	1,4	10	82
2	43,5	3,5	5	164
3	41,1	5,9	5	246
4	38,3	8,7	4	328
5	35,7	11,3	3	410
6	32,9	14,1	2	82
7	25,8	21,2	2	164
8	18,8	28,2	2	164
9	0	47,0	1	10

Fonctions de chaleur résiduelle

Pour un foyer désactivé dont la température en surface est détectée comme étant supérieure à 60°C ou dont l'écran indique une valeur supérieure à 60°C, un symbole "R" (chaleur résiduelle) s'affiche à l'écran. Lorsque la chaleur résiduelle passe sous 60°C, "0" s'affiche à l'écran.

Lorsque le courant revient après une coupure et si la chaleur résiduelle du foyer approprié était supérieure à 60°C avant la coupure, l'écran de chaleur résiduelle clignote. L'écran continue à clignoter jusqu'à ce que la durée maximale de chaleur résiduelle soit écoulée ou que le foyer soit sélectionné et activé.

Calibrage de capteur et messages d'erreur

Lorsque l'alimentation est branchée, le système de commande de la table de cuisson effectue le calibrage en fonction du capteur, du verre et des conditions ambiantes. Ne couvrez pas le partie en verre du capteur lors du calibrage. Le système de commande de la table de cuisson ne doit pas être soumis à des sources de lumière intenses (lumière du soleil, lampes halogènes, etc.).

Si la surface des touches de commande tactile est sale et qu'une substance quelconque recouvre la surface des capteurs (une cuillère abandonnée, etc.), l'unité enverra un signal d'erreur "F" sonore et s'arrêtera automatiquement.

Tableau-2 : Codes d'erreur et sources d'erreur

Cause d'erreur	Affichage
Il y a une substance sur le capteur.	F
L'éclairage ambiant est trop intense	F1
Lampe fluorescente	F2
Le capteur est recouvert d'une substance brillante	F3
L'éclairage ambiant varie fortement	F4

Etalonnage :

Les conditions d'éclairage suivantes permettent un calibrage en douceur :

Eclairage à ampoule sans réflecteur (100W, terne) placé à 70 cm au-dessus de la table de cuisson vitrocéramique. Un calibrage réussi garantit le bon fonctionnement de la table de cuisson, même sous un éclairage intense comme une lampe halogène avec réflecteur (50 W).

En cas d'erreur, le calibrage est répété jusqu'à ce que les conditions ambiantes permettent un calibrage réussi. Le système de commande de la table de cuisson peut uniquement fonctionner lorsque le calibrage de tous les capteurs est réussi.

Vous devez retirer toute substance de la table de cuisson lors du calibrage. L'éclairage ambiant ne devrait pas être trop intense non plus pendant le calibrage. Si l'un des messages F1, F2 ou F4 s'affiche, l'utilisateur doit éteindre toutes les sources d'illumination ou fermer la fenêtre lors de l'opération de calibrage pour le branchement initial à l'alimentation. Une fois le calibrage réussi, le système de commande peut supporter d'importantes quantités d'éclairage ambiant. Le système de commande de la table de cuisson adopte et se calibre à nouveau en fonction des changements des conditions ambiantes lors de son utilisation.



La commande tactile est équipée d'un capteur qui assure la protection contre la surchauffe.

Le foyer approprié est désactivé en réponse à ce capteur. Pour en savoir plus sur les messages d'erreur, reportez-vous au tableau.

Si une touche est activée de manière répétée (pendant plus de 10 secondes), tout le système de commande est désactivé et un signal sonore retentit.

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron.

Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse.

Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irréversible.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.



Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

Le panneau de commande pourrait être endommagé !

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

