Plită încorporabilă

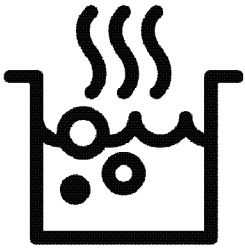
Manual de utilizare

Beépített tűzhely

Használati útmutató

Placa encastrável

Manual do utilizador



HIC 64401

RO / HU / PT

185.9102.90/R.AH/7.06.2022/4-4
7756288353

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,
Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară şi o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare şi documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului şi să le păstrați pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați şi manualul de utilizare. Respectați toate avertizările şi informațiile din manualul de utilizare.
Rețineți că manualul de utilizare se aplică şi pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor
În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:

Informații importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.

Avertisment de situații periculoase cu privire la viață şi proprietate.

Avertisment de şoc electric

Avertisment de risc de incendiu.

Avertisment de suprafețe fierbinți.

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

CE

CUPRINS

1 Instrucțiuni importante şi avertismente privind siguranța şi mediul înconjurător 4

Siguranța generală 4
Siguranța instalațiilor electrice..... 5
Siguranța produsului..... 5
Domeniu de utilizare 7
Siguranța copiilor 7
Depozitarea la deşeuri a produsului vechi.. 7
Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare..... 8

2 Informații generale 9

Prezentare generală..... 9
pecificații tehnice..... 10

3 Instalare 11

Înainte de instalare 11
Instalarea şi conectarea 12
Transportul ulterior 15

4 Pregătiri 16

Sfaturi pentru economisirea energiei..... 16
Prima utilizare..... 16
Curățarea inițială a aparatului..... 16

5 Utilizarea plitei 17

Informații generale despre prepararea alimentelor..... 17
Utilizarea plitelor 18
Panou de comandă 18

6 Întreținere şi curățare 26

Informații generale 26
Curățarea plitei 26

7 Remedierea problemelor 27

1 Instrucțiuni importante şi avertismente privind siguranța şi mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari şi persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență şi cunoştințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură şi înțeleg pericolele implicate.
  Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea şi întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență şi cunoştințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.
  Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.
- Dacă produsul este înmânat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante şi componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare şi reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula şi garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.

- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea şi protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu îşi asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.
- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării şi reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ştecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele şi rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul şi deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul şi piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți

la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool şi / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari şi poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de şoc electric.
- AVERTISMENT: Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă şi poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de şoc electric.
- În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele şi orice element electric de încălzire şi izolati produsul de reteaua electrică. Nu atingeți suprafata produsului. Nu utilizati produsul.

- Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Presiunea vaporilor produşi datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. De aceea, asigurați-vă că suprafața plitei şi fundul vaselor sunt întotdeauna uscate.

- AVERTISMENT: Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul maşinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ştecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ştecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- ATENȚIE: Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

Siguranța copiilor

- AVERTISMENT: Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deşeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează şi nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

Depozitarea la deşeuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE şi depozitarea la deşeuri a produsului uzat:

Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deşeuri electrice şi electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese şi materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite şi reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei sale de

funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

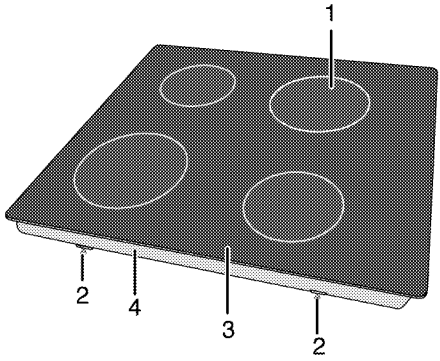
Conformitate cu Directiva RoHS:
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare şi interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le şi depozitați-le la deşeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



1 Plită de gătit cu un singur circuit
2 Clemă asamblare
3 Placă arzător
4 Capac bază

pecificaţii tehnice

Tensiune/frecvenţă	220-240 V~ 50 Hz
Putere totală	6800 W
Tip cablu / secţiune	min.H05V2V2 3 x 2,5 mm^2
Dimensiuni exterioare (înălţime/lăţime/adâncime)	55 mm/580 mm/510 mm(Pentru modelele care vin cu arcuri de montare şi garnitură de etanşare ataşate la produs, luaţi în considerare măsurătorile de lăţime şi adâncime cu 10 mm mai mult decât aceste măsurători.)
Dimensiuni instalare (lăţime/adâncime)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Arzătoare	
Stânga faţă	**Plită de gătit cu un singur circuit**
Dimensiune	210 mm
Putere	2300 W
Stânga spate	**Plită de gătit cu un singur circuit**
Dimensiune	140 mm
Putere	1200 W
Dreapta spate	**Plită de gătit cu un singur circuit**
Dimensiune	180 mm
Putere	1800 W
Dreapta faţă	**Plită de gătit cu un singur circuit**
Dimensiune	160 mm
Putere	1500 W

Specificaţiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătăţirii calităţii produsului.

Ilustraţiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.

Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentaţia însoţitoare sunt obţinute în condiţii de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcţie de condiţiile de utilizare şi de mediu.

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate şi poate anula garanția.

Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

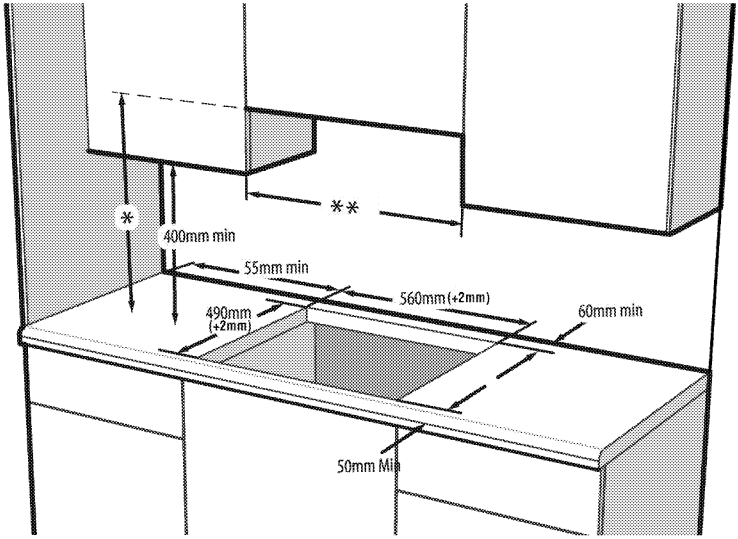
Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz şi / sau electricitate.

Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat şi pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra maşinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare. Dacă nu este definită nicio dimensiune în manualul hotei, această înălțime ar trebui să fie de cel puțin 650 mm.
- Îndepărtați ambalajele şi elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminate şi adezivii utilizați trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat şi fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.
- Acest produs este un dispozitiv de clasa 3 conform standardului EN 30-1-1.



* Înălțimea minimă până la hotă conform manualului de instrucțiuni al hotei. Dacă nu este recomandat în manualul de instrucțiuni al hotei, această înălțime trebuie să fie de cel puțin min.650 mm.

** Distanța minimă dintre elementele de mobilier trebuie să fie egală cu lățimea plitei

Instalarea şi conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz şi electrice.

Nu instalați plita pe zone cu colțuri sau muchii ascuțite.
Pericol de spargere a suprafeței ceramice!

Racordul electric

Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu îşi asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.

Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată şi autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă.
Producătorul nu îşi asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului.
În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat.
În caz contrar, există pericol de şoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.

- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare este amplasată în spatele produsului.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".

Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză.
Pericol de electrocutare!

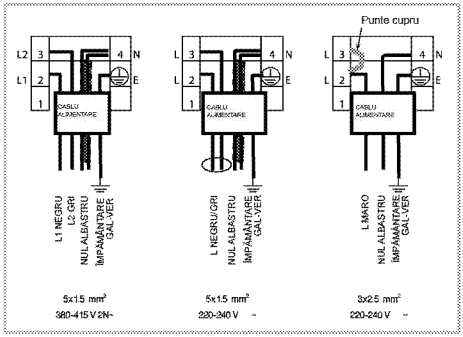
Conectarea cablului de alimentare

În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate şi folosiți priza şi cablul adecvate pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului depăşesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

1. Dacă sursa de alimentare nu permite deconectarea tuturor polarităților, trebuie conectată o unitate de deconectare cu separare de cel puțin 3 mm a contactelor (siguranțe, contactori), iar toate polaritățile acestei unități de deconectare trebuie să fie adiacente (nu deasupra) produsului, conform directivelor IEE.
   Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca funcționarea defectuoasă şi anularea garanției produsului.

Se recomandă ca măsură de protecție suplimentară utilizarea unui întrerupător de current rezidual.

Dacă produsul este furnizat cu un cablu:

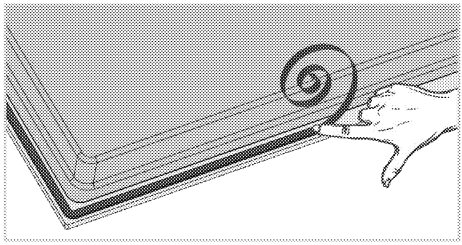


2. **Pentru conexiuni monofazice,** respectați diagrama de conectare de mai jos:
   - Cablul maro/negru = L (Fază)
   - Cablul albastru/gri = N (Nul)
   - Cablu verde/galben = (E) ⏚ (împământare)

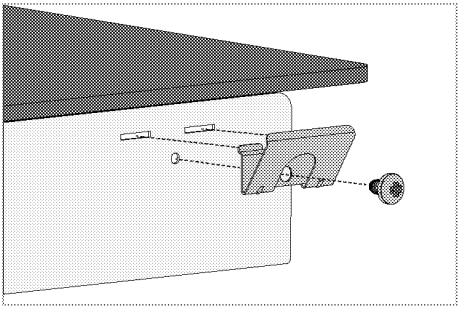
   » sau
   - Cablul gri/negru = L (Fază)
   - Cablul albastru/maro = N (Nul)
   - Cablu verde/galben = (E) ⏚ (împământare)

Instalarea produselor

1. Răsturnați plita şi aşezați-o pe o suprafață plană.
2. La instalarea plitei, instalați în jurul plitei garnitura de etanşare furnizată în colet aşa cum este indicat în imaginea alăturată, având grijă să rămână retrasă cu 1-2 mm față de marginea exterioară a sticlei.



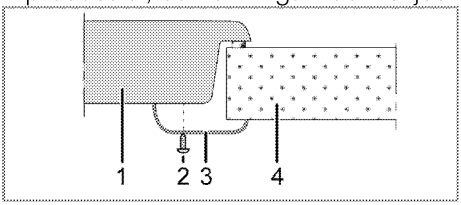
3. Fixați arcurile de montare, introducându-le şi înşurubându-le prin orificiile carcasei inferioare, conform figurii.



La anumite modele, produsul dumneavoastră poate fi însoțit de arcuri de montare deja instalate.

Numărul arcurilor de montare ale produsului dumneavoastră poate varia în funcție de modelul produsului.

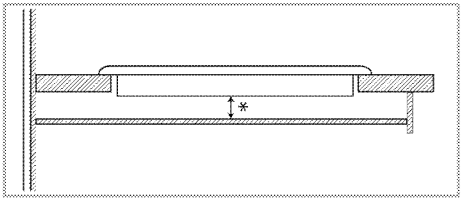
4. Aşezați plita pe blat şi aliniați-o.
5. După amplasarea plitei pe blat, poate fi fixată cu uşurință folosind clemele. Dacă dimensiunile blatului sunt inadecvate, se pot fixa două cleme de montare pe partea din față a produsului, conform figurii de mai jos.



1 Plită
2 Şurub
3 Clemă de instalare
4 Blat

Când instalați plita pe un corp de mobilă, montați un raft care să separe corpul de mobilă de plită, conform figurii de mai sus. Această măsură nu este necesară dacă instalați plita deasupra unui cuptor încorporat.

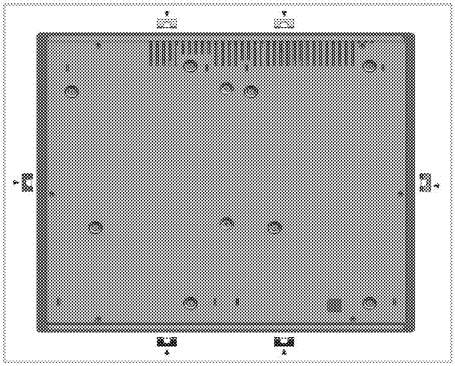
De exemplu, dacă este posibilă atingerea părții inferioare a produsului instalat deasupra unui sertar, secțiunea respectivă trebuie acoperită cu o placă de lemn.



* min. 15 mm

Vedere din spate (orificii de racordare)

Amplasarea găurilor de conectare arătată în imaginea de mai jos este schematică; pot exista diferențe în funcție de modelul produsului. Fixați-le conform găurilor de conectare de pe produsul dvs.

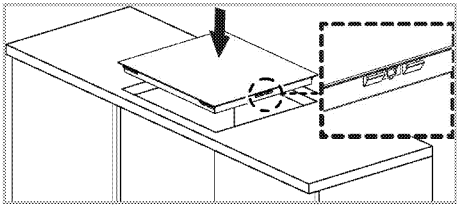


Conectarea prin alte orificii poate fi periculoasă datorită riscului de deteriorare a sistemului de alimentare cu gaz şi electricitate.

Plita conține componente ce funcționează pe gaz metan şi electricitate. Din acest motiv, aceasta trebuie să fie fixată de blat numai prin găuri de fixare, utilizând doar elementele de securitate şi şuruburi furnizate după cum este indicat în manual. În caz contrar, aceasta prezintă un pericol asupra siguranței vieții şi proprietății.

Numărul arcurilor de montare ale produsului dumneavoastră poate varia în funcție de modelul produsului.

Instalare uşoară: Unele modele vin cu arcuri de montare şi garnitură de etanşare ataşate la produs. Pentru aceste modele, ignorați arcurile de montare şi instrucțiunile de montare ale suportului descrise în manual. Aşezați produsul direct în spațiul în care va fi plasat produsul, aşa cum se arată în figura de mai jos. Pentru aceste modele, luați în considerare măsurătorile de lățime şi adâncime scrise în manualul de utilizare cu încă 10 mm.



Verificarea finală

1. Folosirea produsului..
2. Verificați funcționarea.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului şi transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros şi lipiți-l cu bandă adezivă.

Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător şi să economisiți energie:

- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărurilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate creşte de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică. Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.
- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.
- Mențineți curate zonele de gătit şi baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit şi baza recipientului.
- În cazul gătirii pe perioade lungi de timp, opriți zona de gătit cu 5 sau 10 minute înainte de sfârşitul timpului de gătire. Folosind căldura reziduală, puteți reduce cu până la 20% consumul de energie.
- Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fişa produsului furnizată împreună cu produsul.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului

Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ştergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

5 Utilizarea plitei

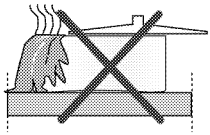
Informaţii generale despre prepararea alimentelor

Nu umpleţi vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsaţi nesupravegheată plita când încălziţi uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercaţi să stingeţi eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiţi-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriţi plita dacă este posibil şi telefonaţi la pompieri.

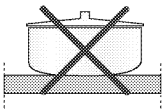
- Uscaţi alimentele pe care urmează să le prăjiţi înainte de a le aşeza în uleiul încălzit. Dezgheţaţi complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiţi vasul în care încălziţi uleiul.
- Aşezaţi cratiţele şi tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu aşezaţi pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna uşor.
- Nu puneţi pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente şi tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniţi zonele pentru gătit fără a aşeza pe ele recipiente. Opriţi zonele de gătit după ce aţi terminat de gătit.
- Nu aşezaţi recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafaţa plitei, aceasta poate fi fierbinte.
  Curăţaţi imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafaţa plitei.
  Nu folosiţi astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiţi numai recipiente cu fundul plat.
- Puneţi cantităţi adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniţi vărsarea acestora şi nevoia de a curăţa plita.
  Nu aşezaţi capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit.
  Aşezaţi recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutaţi recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageţi pe suprafaţa plitei.

Sfaturi pentru plite ceramice

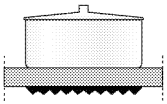
- Supafaţa ceramică este rezistentă la căldură şi nu este influenţată de diferenţele mari de temperatură.
- Nu utilizaţi suprafaţa ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.
- Folosiţi numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuţite pot zgâria suprafaţa.
- Nu utilizaţi recipiente din aluminiu. Aluminiul deteriorează suprafaţa din sticlă ceramică.



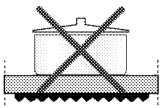
Alimentele vărsate pot deteriora suprafaţa ceramică şi provoca incendii.



Nu utilizaţi recipiente cu baza concavă sau convexă.

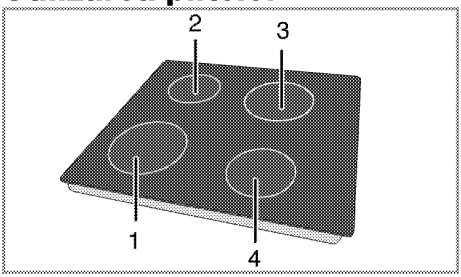


Folosiţi numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient.



Dacă diametrul recipientului este prea mic, se risipeşte energie.

Utilizarea plitelor

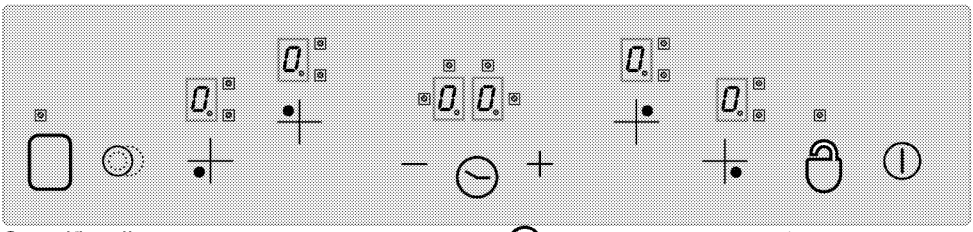


1 Plită de gătit cu un singur circuit 21-23 cm
2 Plită de gătit cu un singur circuit 14-16 cm
3 Plită de gătit cu un singur circuit 18-20 cm
4 Plită de gătit cu un singur circuit 16-18 cm reprezintă diametrul recomandat al recipientelor amplasate pe arzătoarele respective.

Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar şi de obiecte mici, cum ar fi o solniță.
Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin crăpături, provocând scurtcircuite.
În cazul deteriorării de orice fel a suprafeței (de ex. crăpături vizibile), opriți imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.

Plitele ceramice cu încălzire rapidă emit o lumină puternică atunci când sunt pornite. Nu priviți direct sursa de lumină.

Panou de comandă



Specificaţii

Tasta principală - tasta PORNIT/OPRIT

Blocarea tastelor

Reglarea temperaturii/Mărirea duratei

Reglarea temperaturii/Reducerea duratei

** Tasta pentru selectarea zonei de gătit duble/triple

* Activare/dezactivare cronometru

** Activare/dezactivare zonă de gătit

Butoane pentru selectarea zonei de gătit

Afişaj pentru zona de gătit (reglarea temperaturii 0 ... 9)

LED de funcţionare a zonei de gătit duble/triple (afişajul zonei de gătit)

* Afişaj cronometru (există 4 LED-uri pentru 4 zone de gătit diferite)

Acest aparat este controlat prin intermediul butoanelor tactile. Fiecare operaţiune efectuată folosind butoanele tactile va fi confirmată printr-un semnal sonor, dacă produsul este dotat cu un cronometru.

Păstraţi panorile de comandă curate şi uscate. Umezeala şi murdăria pot cauza probleme de funcţionare.

(*) Dacă plita este dotată cu un cronometru.

** Dacă plita este dotată cu aceste funcţii

La modelele cu ceas

Graficele şi figurile sunt orientative. Aspectul sau funcţiile reale pot varia.

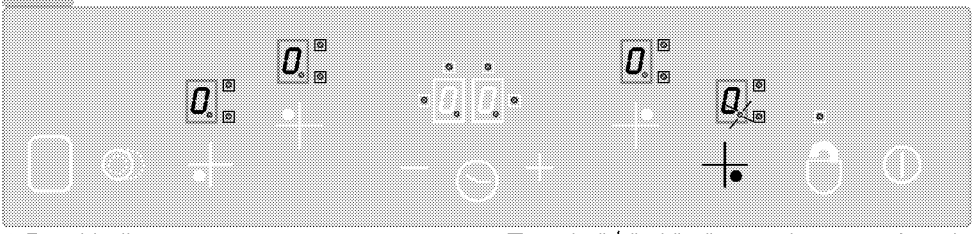
Pornirea plitei

Atingeţi tasta "⏻" de pe panoul de comandă timp de 1 secundă. Afişajele zonelor pentru gătit se luminează. Plita este gata pentru utilizare. Puteţi alege zonele de gătit în următoarele 10 secunde. Alte reglaje nu sunt disponibile în timpul acţionării tastei principale "⏻". "0" şi toate punctele vor clipi în toate afişajele zonelor de gătit.

Dacă în 10 secunde nu se efectuează nicio operaţiune, plita revine automat în modul Aşteptare.

Dacă apăsaţi tasta principală "⏻" mai mult de 2 secunde, plita se va opri şi va reveni la modul Aşteptare.

Selectarea zonelor de gătit



1. Porniţi plita.
2. Atingeţi una din tastele pentru selectarea zonei de gătit pentru a porni zona dorită. După alegerea zonei de gătit, simbolul "0" va clipi pe afişajul corespunzător zonei de gătit.

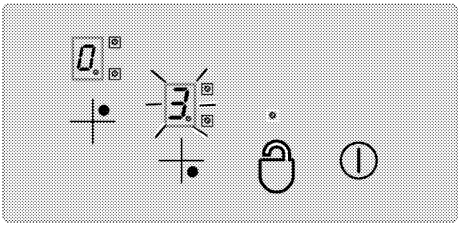
Dacă în 10 secunde nu se efectuează nicio operaţiune, plita revine automat în modul Aşteptare.

3. Atingeţi tastele "+" sau "—" pentru a regla temperatura între nivelul **"1"** şi **"9"** sau între **"9"** şi **"1"**.

Tastele "+" şi "—" sunt dotate cu funcţia repetare. Dacă atingeţi oricare din aceste taste pentru mai mult timp, nivelul temperaturii va creşte sau descreşte continuu la fiecare 0,4 secunde.

Dacă apăsaţi la început tasta "+", pe afişaj apare **"1"**. Dacă apăsaţi la început tasta "—", pe afişaj apare valoarea setată (de ex., o jumătate de secundă **''A"** şi jumătate de secundă "9") . Acest

mesaj indică activarea funcției Intensificare.



Intensificare

Această funcție simplifică gătitul. Când este activată funcția Intensificare, plita va funcționa la putere maximă o anumită perioadă de timp (vezi tabelul 1). Intervalul de intensificare depinde de nivelul temperaturii. Pe afişajul zonei de gătit vor clipi alternativ **"A"** şi valoarea temperaturii setate (de ex., jumătate de secundă **"A"**, jumătate de secundă **"9"**). Când intervalul de intensificare se termină, temperatura zonei de gătit scade şi valoarea acesteia este afişată continuu.

Toate zonele de gătit sunt dotate cu funcția Intensificare.

Activarea funcției Intensificare:

1. Porniți plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Folosiți tasta "—" pentru a regla temperatura zonei de gătit la **"9"**. După reglarea temperaturii, pe afişaj vor apărea **"9"** şi **"A"** alternativ. Acestea indică faptul că temperatura este reglată la nivelul **"9"** şi funcția Intensificare este activată.
4. Folosiți apoi tasta "—" în următoarele 10 secunde pentru a selecta temperatura dorită pentru restul timpului de gătit, după dezactivarea funcției de intensificare. Apăsați tasta "+" sau"—" pentru a regla temperatura zonei de gătit între **"1"** şi **"9"** (în exemplu este ales nivelul 6).
5. **"A"** şi **"6"** apar alternativ pe afişaj cât timp funcția Intensificare este activată (după finalizarea intervalului de intensificare, **"6"** va fi afişat continuu).

Oprirea funcției Intensificare:

- Pentru dezactivarea funcției Intensificare atingeți tasta "—" până când temperatura scade la **"0"**.
- Dacă este selectat nivelul temperaturii **"9"** după dezactivarea funcției Intensificare şi nu este selectată o valoare mai mică, afişajul va înceta să mai clipească după 10 secunde. Intensificarea este astfel dezactivată.

Opriți plita.

Dacă apăsați tasta principală "⏻" mai mult de 2 secunde, plita se va opri şi va reveni la modul Aşteptare.

Dacă după oprirea plitei există temperatură reziduală, aceasta va fi indicată prin afişarea continuă a simbolului "H" pe afişajul corespunzător zonei de gătit.

Oprirea separată a zonelor de gătit:

Zonele de gătit pot fi oprite în 3 moduri:

1. Prin atingerea simultană a tastelor "+" şi "—".
2. Scăzând temperatura la nivelul **"0"** folosind tasta "—".
3. Folosind funcția de cronometrare (dacă este disponibilă) corespunzătoare zonei de gătit.

1. Atingerea simultană a tastelor "+" şi "—".

Selectați zona de gătit dorită apăsând tasta de selectare "+". Pe afişajul zonei de gătit "0" apare punctul. Atingeți simultan tastele "+" şi "—" pentru a opri zona de gătit.

2. Scăderea temperaturii zonei de gătit la nivelul "0" folosind tasta "—"

Zonele pentru gătit pot fi oprite şi scăzând nivelul temperaturii acestora la "0".

3. Folosind funcția de cronometrare (dacă este disponibilă) corespunzătoare zonei de gătit.

Când timpul s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Toate afişajele vor indica "0" şi "00". Zona de gătit dublă/triplă şi LED-urile cronometrului vor fi dezactivate. După scurgerea tipului cronometrat, este emis şi un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

Pornirea zonelor de gătit duble/triple**

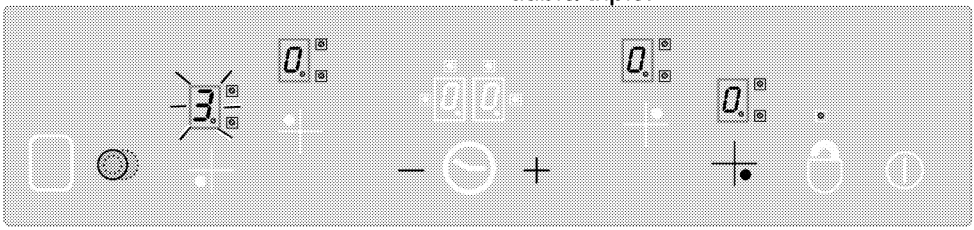
Pornirea zonei de gătit duble:

Selectați zona de gătit dublă. Pe afişajul acesteia începe să clipească un punct. Reglați nivelul temperaturii la o valoare între **1 şi 9** şi atingeți tasta "⬭" pentru a activa zona de gătit dublă. "8." LED-ul corespunzător zonei duble se aprinde. "⬭" Starea zonei de gătit duble se modifică dacă atingeți tasta pentru a doua oară: zona de gătit dublă se va porni şi se va opri. Zona extinsă se va activa numai dacă zona principală de gătit are nivelul temperaturii între **"1"** şi **"9"**.

Pornirea zonei de gătit triple:

Selectați zona de gătit triplă. Pe afişajul acesteia începe să clipească un punct. Reglați nivelul temperaturii la o valoare între **1 şi 9** şi atingeți tasta "⬭" pentru a activa zona de gătit dublă. "8." LED-ul corespunzător zonei duble se aprinde. Atingeți din nou tasta "⬭", iar "8." LED-ul zonei triple se aprinde, aceasta fiind activată.

Atingeți încă o dată tasta "⬭" pentru a opri zona triplă. Repetați procesul pentru a modifica starea zonei de gătit duble/triple.

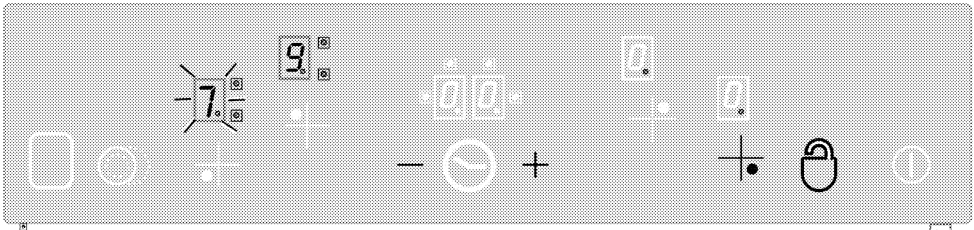


Activarea zonelor duble şi triple prin atingerea tastei "⬭" corespunzătoare zonei de gătit selectate.

Blocarea tastelor ** (la modelele cu ceas)

Pentru blocarea butoanelor tactile, atingeți tasta "🔒" timp de cel puțin 2 secunde. Operația va fi confirmată de un semnal sonor. Apoi va clipi LED-ul "🔒" şi toate zonele de gătit vor fi blocate.

Zonele de gătit pot fi blocate numai în timp ce funcționează. Dacă zonele de gătit sunt blocate: poate fi acționată numai tasta principală "⏻". LED-ul "🔒" clipeşte şi indică modul Blocare taste. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor va rămâne activată şi după repornirea plitei. Dezactivați blocarea tastelor pentru a putea utiliza plita.



"🔒" permite blocarea şi deblocarea tastelor tactile în timpul funcţionării.

Atingeţi tasta "🔒" timp de 2 secunde pentru a debloca zonele pentru gătit. Operaţia va fi confirmată de un semnal sonor.
LED-ul "🔒" se stinge. Tastele tactile sunt deblocate şi pot fi folosite.

Blocaj pentru copii

Puteţi evita pornirea accidentală a plitei de către copii. Funcţia Blocaj pentru copii presupune o serie de etape pentru blocarea tastelor tactile. Funcţia de blocaj pentru copii poate fi activată şi dezactivată numai în modul Aşteptare.

Blocarea:

1. Atingeţi tasta principală "⏻" pentru a porni plita.
2. Atingeţi simultan tastele "+" şi "—" cel puţin 2 secunde.
3. Atingeţi apoi încă o dată tasta "+".

» Funcţia Blocaj pentru copii este activată şi "L" apare pe afişajele tuturor zonelor de gătit.

Dezactivarea Blocajului pentru copii:

Pentru a dezactiva funcţia Blocaj pentru copii, repetaţi etapele de activare a acesteia.

1. Atingeţi tasta principală "⏻" pentru a porni plita.
2. Atingeţi simultan tastele "+" şi "—" cel puţin 2 secunde.
3. Atingeţi apoi încă o dată tasta "—".

» Simbolul "L" apare pe toate afişajele zonelor de gătit cât timp funcţia Blocaj pentru copii este activată. Simbolul "L" dispare când funcţia este dezactivată.

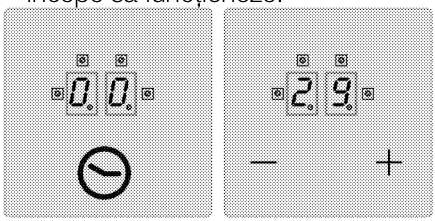
Funcţia Cronometru *

Această funcţie simplifică prepararea alimentelor. Nu va trebui să supravegheaţi plita în timpul procesului de preparare a mâncării, iar zona de gătit se va opri automat la finalul intervalului de timp selectat. Cronometrul are următoarele caracteristici: Puteţi pune în funcţiune simultan maxim 4 cronometre ale zonelor de gătit şi un cronometru cu alarmă. Toate cronometrele pot fi utilizate numai în timpul funcţionării plitei.

Cronometrul cu alarmă

Cronometrul cu alarmă funcţionează independent faţă de zonele de gătit. Astfel, nu este necesar să selectaţi o zonă de gătit.

1. Atingeţi tasta "⏲" pentru a activa cronometrul cu alarmă. Pe afişajul cronometrului apare **"00"** şi "00", iar în dreapta-jos va apărea un punct. Cronometrul cu alarmă este activat.
2. Reglaţi apoi intervalul de timp dorit atingând tastele "+" şi "—".
3. După reglarea timpului, cronometrul va începe să funcţioneze.



» După scurgerea tipului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeţi

orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

Cronometrul zonei de gătit:
Cronometrele zonelor de gătit pot fi reglate doar pentru zonele de gătit activate.

1. Porniți întâi plita, apoi activați zona de gătit dorită. (nivelul temperaturii zonei de gătit trebuie să fie între **1** şi **9**)
2. Ca şi la activarea conometrului cu alarmă, activați cronometrul zonei de gătit atingând tasta "⊖". Pe afişajul cronometrului apare **"00"** şi "⏱", iar în dreapta-jos va apărea un punct. Cronometrul zonei de gătit este activat.
3. Pentru pornirea cronometrului zonei de gătit, atingeți încă o dată tasta "⊖". Acum puteți alege intervalul.
4. Reglați intervalul de timp dorit atingând tastele "+" şi "—".

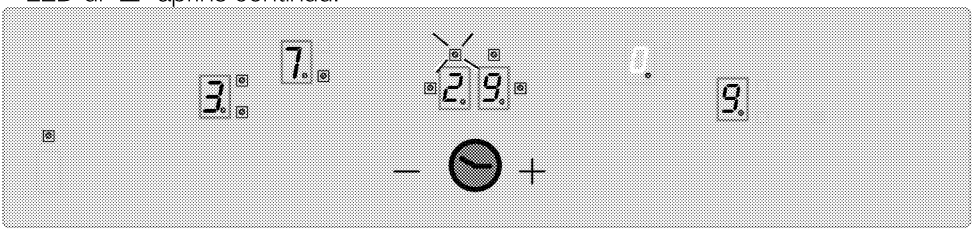
Pentru a stabili cronometrele plitei:

1. După activarea cronometrului primei zone de gătit, atingeți din nou tasta "⊖". Se va trece în sens orar la următoarea zonă de gătit activă cronometrată. Aceasta este semnalizată prin aprinderea intermitentă a LED-ului "▣".
2. Reglați intervalul de timp dorit atingând tastele "+" şi "—".
3. Cronometrul activat pentru zona de gătit anterioară este semnalizat prin LED-ul "▣" aprins continuu.
- Pentru cronometrarea altor zone de gătit active, atingeți din nou tasta "⊖".
- După 10 secunde, afişajul cronometrului revine la cronometrul care măsoară intervalul cel mai scurt.
- "⏱" LED-urile aprinse pe afişajul cronometrului indică cronometrul în funcțiune.
- Pentru afişarea valorilor setate pentru cronometrele zonelor de gătit şi cronometrul cu alarmă, modificați poziția tastei "⊖". Clipirea LED-ului "▣" din dreapta-față indică o activitate. Dacă nu clipeşte niciun LED, intervalul de timp al cronometrului cu alarmă este afişat pe ecranul cronometrului.

Dezactivarea cronometrelor:
Reveniți la afişarea cronometrului modificând poziția tastei "⊖" până la apariția cronometrului. Cronometrarea poate fi anulată în două moduri:

- Scăzând valoarea treptat până la **"00"** folosind tasta "—" .
- Atingând simultan tastele "+" şi "—" timp de o jumătate de secundă până când este afişat **"00"** pe afişajul cronometrului.

După scurgerea tipului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.



Afişarea timpului rămas de cronometrat pentru zona de gătit 3 (LED-ul indicator clipeşte) pe afişajul cronometrului (LED-urile indicatoare ale cronometrelor active pentru zonele de gătit 1 şi 4 nu sunt vizibile pe afişaj).

Funcția de păstrare a elimentelor calde (dacă există)

Funcția de păstrare a alimentelor calde permite păstrarea alimentelor calde prin selectarea unui nivel de temperatură suplimentar între 0 şi 1. Pentru activarea funcției atingeți tasta "▢" .

LED-ul "▢" clipeşte. Atingeți încă o dată tasta "▢" pentru dezactivarea zonei de gătit.

Limitarea timpului de funcționare

Plita este dotată cu funcția pentru limitarea timpului de funcționare. Zonele de gătit lăsate pornite accidental sunt oprite automat după o anumită periodă de timp. (vezi tabelul 1). Limita de timp depinde de nivelul temperaturii. Dacă zona de gătit are un cronometru, pe afişajul cronometrului apare **"00"** timp de 10 secunde (10 secunde mai târziu, porneşte indicatorul pentru căldura reziduală).

Apoi, afişajul cronometrului se stinge. După dezactivarea automată a zonei pentru gătit, aceasta poate fi pornită din nou şi folosită în limita timpului de funcționare maxim corespunzător nivelului de temperatură ales.

Tabelul-1: Parametrii setărilor de temperatură; Intervalul ciclului 47,0 secunde

Setare temperatură	Interval OPRIRE - secunde	Interval PORNIRE - secunde	Limită de funcționare - ore	Interval intensificare - secunde
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Funcția Căldură reziduală

O zonă de gătit inactivă a cărei suprafață are temperatura de peste 60°C sau a cărei afişaj indică o valoare peste 60°C are pe afişaj simbolul "H" (căldură reziduală). Când temperatura reziduală scade sub 60°C, este afişat **"0"**.

La reluarea alimentării cu energie electrică după o pană de curent şi dacă temperatura zonei de gătit depăşea 60°C înainte de pana de curent, indicatorul de căldură reziduală clipeşte. Acesta va clipi până la scurgerea duratei maxime de căldură reziduală sau până la selectarea şi pornirea zonei de gătit.

Calibrarea senzorului şi mesaje de eroare

După conectarea la priză, sistemul de comandă al plitei efectuează o calibrare în funcție de senzor, sticlă şi condițiile ambientale. Nu aşezați obiecte pe partea de sticlă a senzorului în timpul calibrării. De asemenea, nu expuneți sistemul de comandă a plitei la surse de lumină puternică, cum ar fi lumina soarelui, lămpi cu halogen puternice etc.

Tabelul-2: Coduri de eroare şi cauzele acestora

Cauza erorii	Afişaj
Lumină ambientală prea puternică	F1
Lampă fluorescentă	F2
Senzorul este acoperit cu un material deschis la culoare	F3
Lumină ambientală cu fluctuaţii puternice	F4

Model:

Următoarele condiţii de iluminare asigură o calibrare fără probleme:

Iluminarea de la un bec fără reflector (100W) aflat la 70 cm deasupra plitei ceramice. După efectuarea cu succes a calibrării, se garantează funcţionarea corectă a plitei chiar şi în condiţii de iluminare puternică, cum ar fi sub o lampă spot cu halogen şi reflector (50 W).

În cazul apariţiei unei erori, calibrarea se repetă până când condiţiile ambientale permit calibrarea cu succes. Sistemul de comandă a plitei poate fi folosit numai după ce toţi senzorii au fost calibraţi cu succes.

Îndepărtaţi toate substanţele de pe plită în timpul calibrării. De asemenea, iluminarea ambientală nu trebuie să fie prea puternică în timpul calibrării. Dacă după prima conectare la priză este afişat unul din mesajele F1, F2 sau F4, utilizatorul trebuie să oprească toate sursele de lumină sau să închidă fereastra în timpul procesului de calibrare. După realizarea cu succes a calibrării, sistemul de comandă poate tolera lumina ambientală puternică.

În timpul funcţionării, sistemul de comandă a plitei se adaptează şi se recalibrează în funcţie de modificările condiţiilor ambientale.

Sistemul de comandă este dotat cu un senzor de protecţie împotriva supraîncălzirii. Când acest senzor se declanşează, zona de gătit corespunzătoare este oprită. Pentru detalii despre mesajele de eroare, consultaţi tabelul.

Dacă o tastă este acţionată repetat (mai mult de 10 secunde), sistemul de comandă este dezactivat şi se emite un semnal sonor.

6 Întreținere şi curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare şi a evita problemele frecvente de funcționare.

Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai uşor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ştergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul in interior dupa ce il curatati stergeti imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului şi suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ştergând într-o singură direcție.

Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de şoc electric.

Curățarea plitei

Suprafață vitroceramică

Ştergeți suprafața vitroceramică cu apă rece, având grijă ca pe aceasta să nu rămână substanțe de curățare, apoi uscați-o cu o cârpă moale. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței vitroceramice la următoarea utilizare.
Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața vitroceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare.
Îndepărtați petele de calcar (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar disponibilă în comerț, cum e oțetul sau sucul de lămâie.
Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete şi aşteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.

Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aştepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața vitroceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp, este posibil să se producă decolorarea uşoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.
Decolorarea şi petele de pe suprafața ceramică sunt normale şi nu reprezintă defecțiuni.

7 Remedierea problemelor

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii şi răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată şi pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecţiune.*

Produsul nu funcţionează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ştecherului.*
- Dacă afişajul nu se aprinde când porniți din nou plita. >>> *Deconectați aparatul de la priză. Aşteptați 20 de secunde, apoi reconectați-l.*

Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.

Rețeaua de service Beko România

Sediul Central Service: Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

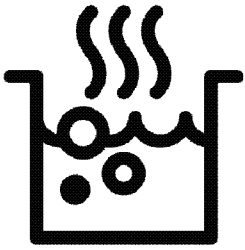
Call Center
***9010**, număr apelabil din orice rețea

Programul de funcționare Call Center
Luni - Vineri: 08:30 - 20:00
Sâmbătă: 08:30 - 17:00
E-mail: service.ro@beko.com

Nr. Crt.	Județ	Reprezentanță	Adresa
1	ALBA	ALBA IULIA	B-dul Transilvaniei , bl 3EFG, spațiu comercial, nr 27
2	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, nr. 220, bl. BM2F, parter, spațiu comercial
3	ARAD	ARAD	Piața Arenei nr. 6, bl. E, sc. A, parter
4	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei, nr. 39, sc. B, parter
5	MARAMUREŞ	BAIA MARE	B-dul Traian, nr. 12, Spațiu Comercial nr 1
6	BISTRIȚA	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl 1, sc D, parter
7	BOTOŞANI	BOTOŞANI	Calea Națională, Nr. 101, sc. B, parter, (spațiu comercial)
8	BRAŞOV	BRAŞOV	Str. Jepilor, nr. 2, bl. A8
9	BUCUREŞTI	BUCUREŞTI Decebal	Bulevardul Decebal, nr.18, bloc S4, sector 3
10	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băieşu, bl C2, parter
11	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str Constantin Brâncuşi, nr. 2
12	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Şos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13	DOLJ	CRAIOVA	B-dul Decebal, nr. 53, bl. 38, sc. 1
14	HUNEDOARA	DEVA	B-dul 22 Decembrie, nr. 33, bl. 10
15	DÂMBOVIȚA	GĂEŞTI	Str. 1 Decembrie, nr. 24, bl. 64, sc. A, parter
16	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor, Nr.7
17	IAŞI	IAŞI	Str. Sf. Lazăr, nr. 6, bl. Peneş Curcanul, parter
18	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pieții, nr. 7, sc. D, S.C, nr 3
19	BIHOR	ORADEA	B-dul Dacia, nr. 54, bl.U4, spațiu comercial II
20	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str, Iulian Antonescu, nr. 6, bl. T6, ap 16
21	ARGEŞ	PITEŞTI	B-dul Frații Golești, nr. 59, bl. S9c, sc. B, parter
22	PRAHOVA	PLOIEŞTI	Str. Gheorghe Doja, nr.15, bl. 35C, parter
23	CARAŞ-SEVERIN	REŞIȚA	Str. G.A. Petculescu, nr. 1, sc. 2, parter
24	VÂLCEA	RM. VÂLCEA	B-dul Tudor Vladimirescu, nr.32, bl. 5, parter
25	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piața Soarelui, bl. UU18
26	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii, nr. 2, ap. spațiu comercial
27	OLT	SLATINA	B-dul Nicolae Titulescu, nr. 21
28	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei, nr. 1, bl. D1, sc. C , parter
29	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărăşeşti, nr. 39A, bl.A12, sc. A, parter
30	DÂMBOVIȚA	TÂRGOVIŞTE	B-dul I.C. Bratianu, nr. 34, bl. D1C
31	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. 67
32	MUREŞ	TÂRGU MUREŞ	Str. Campului, nr. 15
33	TIMIŞ	TIMIŞOARA	Str. St. O. Iosif, nr . 2, parter, SAD 2
34	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, nr 7, bl.3, sc. B, parter, ap. FN
35	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independenței, nr.39, Bloc KA2
36	VASLUI	VASLUI	Str. Republicii, bl. 367, sc. E, parter, spațiu comercial nr.4
37	SĂLAJ	ZALĂU	Str. Gheorghe Doja, nr. 91 , bl. D113

Beépített tűzhely

Használati útmutató



HU

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsminőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának. Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.
Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:

Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.

Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.

Áramütés veszélye.

Tűz kialakulásának veszélye.

Forró felület.

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

CE

TARTALOMJEGYZÉK

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4

Általános biztonsági utasítások 4
Elektromos biztonság 5
Termékbiztonság 6
Rendeltetés 7
Biztonsági előírások gyermekekre nézve ... 7
A régi termék leselejtezése 8
A csomagolóanyag kidobása 8

2 Általános tájékoztató 9

Áttekintés 9
Műszaki adatok 10

3 Beszerelés 11

Üzembe helyezés előtt 11
Üzembe helyezés és csatlakoztatás 12
A régi termék leselejtezése 15

4 Elkészítés 16

Energiatakarékossági tippek 16
Első használat 16
A készülék első tisztítása 16

5 A főzőlap használata 17

A főzéssel kapcsolatos általános információk 17
A főzőlapok használata 18
Vezérlőpanel 18

6 Karbantartás és tisztítás 27

Általános tájékoztató 27
A főzőlap tisztítása 27

7 Hibaelhárítás 28

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.
  Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.
  Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.
- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kékikönyvet, termék cimkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az

meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság
- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

Termékbiztonság

- **FIGYELEM:** A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- **FIGYELEM:** Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
- **FIGYELEM:** Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Amennyiben a meleg üveg eltörik: Kapcsolja ki az összes főzőfelületet és az összes elektromos sütő egységet, majd csatlakoztassa le a hálózatról. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez! Ne használja a készüléket!

- A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény

elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy a főzőlap felülete és az edények alja mindig száraz legyen.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:
- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne értje folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés
- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- **VIGYÁZAT:** A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve
- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermekeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.

A régi termék leselejtezése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:

A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).
A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

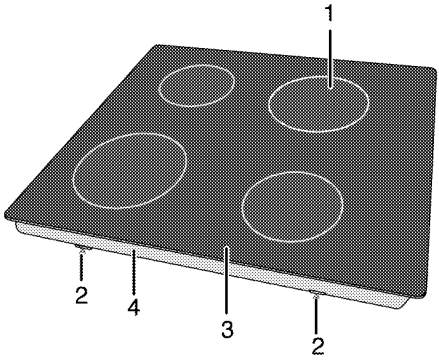
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

2 Általános tájékoztató

Áttekintés



1 Három fokozatú főzőlap
2 Tartóelem
3 Főzőmező
4 Az alaplemez borítása

Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	220-240 V~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	6800 Watt
Vezeték típus / keresztmetszet	percH05V2V2 3 x 2,5 mm^2
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	55 mm/580 mm/510 mm(A termékhez rögzített rugókkal és tömítőtömítéssel ellátott modelleknél a szélesség és mélység mérése 10 mm-rel nagyobb, mint ezek a mérések.)
Üzembe helyezési méretek (szélesség/mélység)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gázrózsák	
Bal elülső	**Három fokozatú főzőlap**
Méret	210 mm
Teljesítmény	2300 Watt
Bal hátulsó	**Három fokozatú főzőlap**
Méret	140 mm
Teljesítmény	1200 Watt
Jobb hátulsó	**Három fokozatú főzőlap**
Méret	180 mm
Teljesítmény	1800 Watt
Jobb elülső	**Három fokozatú főzőlap**
Méret	160 mm
Teljesítmény	1500 Watt

A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.

A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.

A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszítheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.

A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.

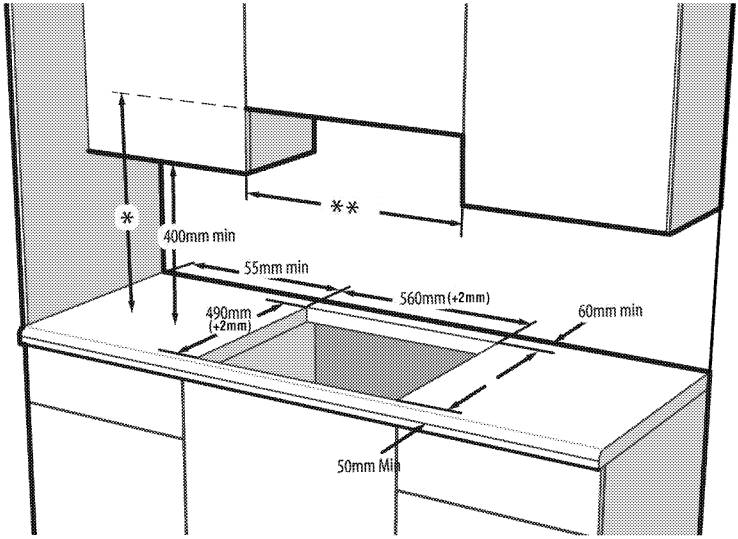
Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

Üzembe helyezés előtt

A sütőlapot kereskedelmi forgalomban lévő munkalaphoz tervezték. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően. Ha a motorháztető kézikönyvében nincs meghatározva bármilyen méret, akkor ennek a magasságnak legalább 650 mm-nek kell lennie.
- Távolítsa el a csomagolóanyagot és egyéb szállításhoz szükséges rögzítőanyagot.
- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállónak kell lenniük (100 °C minimum).
- A munkalapot vízszintesen kell felhelyezni és rögzíteni.
- Vágjon rést a főzőlap számára s munkalapon az elhelyezés irányai szerint.
- Ez a termék az EN 30-1-1 szabvány szerinti 3. osztályú készülék.



* A szagelszívótól mért minimális távolságot illetően tekintse meg a szagelszívó használati útmutatóját. Ha a motorháztető használati útmutatója nem ajánlja, ennek a magasságnak legalább min.650 mm-nek kell lennie.

** A szekrényektől mért minimális távolságnak meg kell egyeznie a sütő szélességével

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

Ne helyezze a főzőlapot hegyes élű vagy sarkú helyekre. Eltörhet az üveg kerámia felület!

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.

A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.
A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.

A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.
A sárült vezetéket csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg

kell egyezniük. A típuscímke a a készülék borításának hátsó részén található.

- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

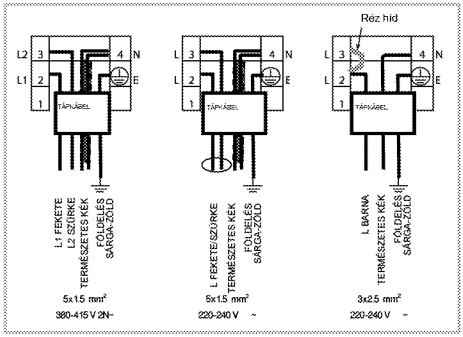
A tápkábel csatlakoztatása

A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetéket/csatlakozót.
Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítékoktól, biztonsági kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

A termékhez egy tápkábel is tartozik:



2. **Egyfázisos csatlakoztatás esetén,** a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

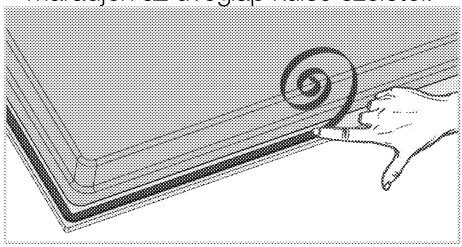
- Barna/fekete kábel = L (fázis)
- Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E) ⏚ (Földelés)

» vagy

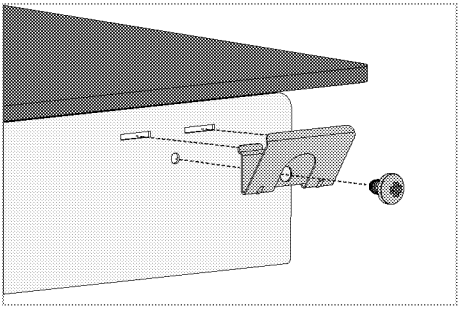
- Szürke/fekete kábel = L (fázis)
- Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E) ⏚ (Földelés)

A termékek beszerelése

1. Fordítsa fel a főzőlapot és helyezze sima felületre.
2. A főzőlap beszerelésekor használja fel a csomaggal járó tömítéseket a főzőlap körül, ahogy az alábbi képen is látható. Ügyeljen arra, hogy 1-2 mm-re maradjon az üveglap külső szélétől.



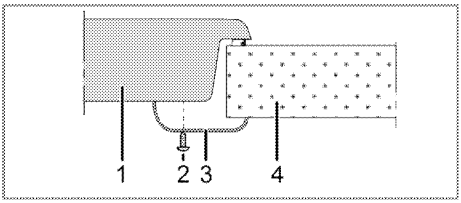
3. Rögzítse a csatlakozó rugókat, helyezze be és csavarja át őket a burkolat alján lévő lyukakon, az ábra szerint.



Néhány modell esetében lehet, hogy az Ön termékén már fel vannak szerelve a rögzítőrugók.

A terméken található rögzítőrugók száma a termék modelltől függően változhat.

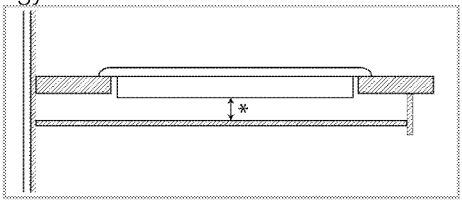
4. Helyezze a főzőlapot pultra, és igazítsa be.
5. Amikor a sütőt a pultra helyezi, a csatok segítségével könnyen rögzítheti. Ha a pult méretei nem megfelelőek, a termék elejére két rögzítőkapcsot is erősíthet az ábra szerint



1 Főzőlap
2 Csavar
3 Kapocs
4 Munkalap

A főzőlap szekrénybe történő beszerelésekor egy olyan polcot kell beépíteni, mely a képen látható módon elválasztja a főzőlapot a szekrénytől. Beépített sütőre történő felszerelés esetén ez nem szükséges.

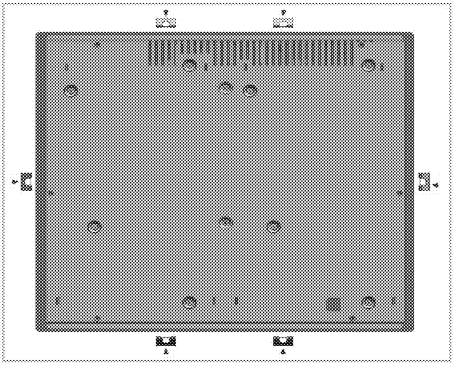
Olyan esetekben, amikor a termék aljához is hozzá lehet érni, például amikor egy fiók fölé szereli fel, ezt a részt egy falemezzel kell lefedni.



* perc 15 mm

Hátsó nézet (csatlakozó lyukak)

Az alábbi ábrán szereplő csatlakozó furatok helye vázlatos, változhat a készülék típusától függően. Rögzítse azokat az Ön készülékén található csatlakozó furatokkal összhangban.

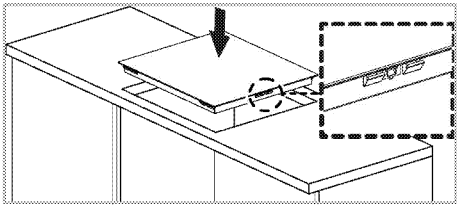


A csatlakozásokat nem biztonságos más lyukakban elvégezni, mivel károsíthatja a gáz- és elektromos rendszert.

A főzőlaphoz tartozó elemek gázzal és elektromos árammal működnek. Ezért a főzőlapot csak a pulton, a rögzítésre kialakított nyílásokon keresztül, csak a rögzítéshez biztosított elemek és csavarok segítségével, és az útmutató előírásai szerint szabad beszerelni. Ellenkező esetben az az élet- és vagyonbiztonságot veszélyezteti.

A terméken található rögzítőrugók száma a termék modelltől függően változhat.

Könnyű telepítés: Egyes modellek rögzítő rugókkal és tömítő tömítéssel vannak ellátva a termékhez. Ezen modelleknél hagyja figyelmen kívül a kézikönyvben leírt rögzítőrugókat és konzolok rögzítési utasításait. Helyezze a terméket közvetlenül arra a helyre, ahol a terméket elhelyezni fogja, az alábbi ábra szerint. Ezen modelleknél vegye figyelembe a felhasználói kézikönyvben írt szélességi és mélységi méréseket 10 mm-rel többnek.



Utolsó ellenőrzés

1. Üzemeltesse a terméket..
2. Ellenőrizze a funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltűntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.

Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

Energiatakarékossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Sütés előtt olvassza ki a mirelit ételt.
- A sütőedényeket fedővel használja. Amennyiben az edénynek nincs fedele, az energiafogyasztás a négyszeresére nőhet.
- Olyan lapot válasszon, mely a legjobban megfelel az edény alsó méretének. Mindig a megfelelő edényméretet válassza . A nagyobb edények több energiát igényelnek.
- Az elektromos főzőlapon történő főzéskor mindig lapos fenekű edényeket használjon.
  A vastag alsó résszel rendelkező edények jobban vezetik a hőt. Ezzel 33%-os energiamegtakarítást érhet el.
- Az edényeknek minden esetben kompatibilisnek kell lenniük a sütési zónákkal. Az edények aljának mindig kisebbnek kell lennie a főzőlap méreténél.
- A sütési zónákat és az edények alját mindig tartsa tisztán. A szennyeződések csökkentik az edény alja és a sütési zónák közti hőátvitelt.
- Hosszú sütések esetén a sütési idő letelte előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a sütési zónát. A reziduális hő segítségével 20%-os energiamegtakarítást érhet el.
- Az EU 66/2014 szerinti energiahatékonysággal kapcsolatos információk megtalálhatók a termékhez mellékelt adatlapon.

Első használat

A készülék első tisztítása

Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet.
Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

5 A főzőlap használata

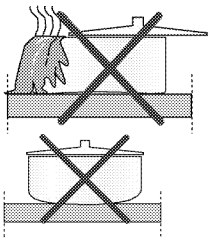
A főzéssel kapcsolatos általános információk

Maximum az edény egyharmadáig töltsön olajat. Olaj melegítésekor soha na hagyja azt őrizetlenül. A túlmelegített olaj tűzveszélyes lehet. **Az esetleges tüzet sose próbálja vízzel kioltani!** Ha az olaj lángra kapna, fedje le tűzálló lepedővel vagy nedves ruhával. Ha biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja ki a főzőlapot, majd azonnal hívja a tűzoltókat.

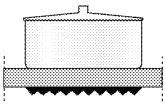
- Az életek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyút ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket.
  A ráolvadt anyagokat azonnal törölje le a felületről.
  Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.
- Kizárólag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű élelmiszert helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás.
  Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket.
  A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

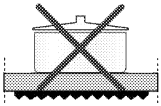
Tippek üvegkerámia főzőlaphoz

- Az üvegkerámia egy hőálló felület, melyre nincsenek hatással a nagy hőmérsékletváltozások.
- Az üvegkerámia felületet soha ne használja tárolásra vagy vágódeszkának.
- Csak megmunkált fenékkel rendelkező serpenyőket és edényeket használjon. Az éles sarkok megkarcolhatják a felszínt.
- Soha ne használjon alumínium edényeket és serpenyőket. Az alumínium megsértheti az üvegkerámia felületet.



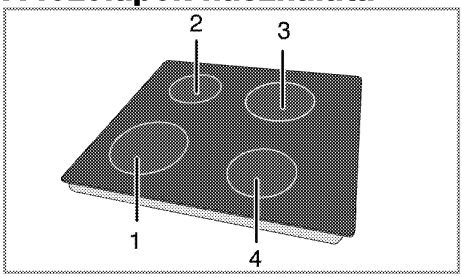
A kifröccsenő étel károsíthatja a kerámia felületet és tűzet okozhat.
Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket.





Csak lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon. Ezek jobb hővezetők. Túl kicsi átmérőjű serpenyők használata esetén az energiafelhasználás hatékonysága alacsony.

A főzőlapok használata

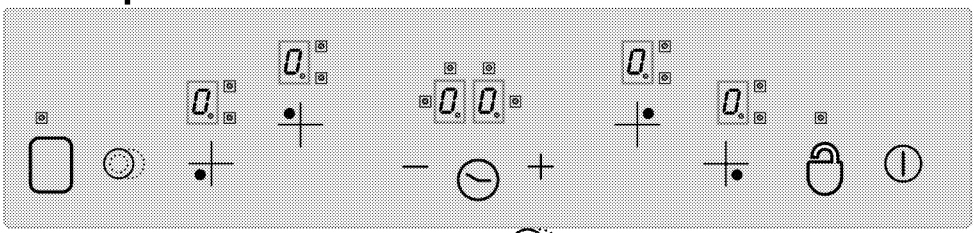


1 Három fokozatú főzőlap 21-23 cm
2 Három fokozatú főzőlap 14-16 cm
3 Három fokozatú főzőlap 18-20 cm
4 Három fokozatú főzőlap 16-18 cm megtalálható az égőknek megfelelő méretű edények átmérőjének listája.

Óvja a főzőlapot minden ütődéstől. Még az olyan kis ráeső tárgyak, mint egy sótartó is károsíthatják a főzőlapot.
Ne használjon megkarcolódott főzőlapot. A víz beszivároghat ezeken a repedéseken és rövidzárlatot okozhat.
Bármilyen felületi sérülés esetén (pl. látható karcolások), azonnal kapcsolja ki a készüléket, hogy minimálisra csökkentse az áramütés veszélyét.

A gyorsfőző üvegkerámia lap a bekapcsoláskor erős fényt bocsát ki. Ne nézzen bele az erős fénybe.

Vezérlőpanel



Műszaki adatok

Főkapcsoló – Bekapcsoló gomb

Billentyűzár

Hőmérséklet beállítás/Időzítő növelése

Hőmérséklet beállítás/Időzítő csökkentése

** Dupla/tripla főzési zóna kiválasztó gomb

* Időzítő engedélyezése/letiltása

** Főzési zóna engedélyezése/letiltása

Főzési zóna kiválasztó gombok

Főzési zóna megjelenítése (hőmérséklet beállítás 0 ... 9)

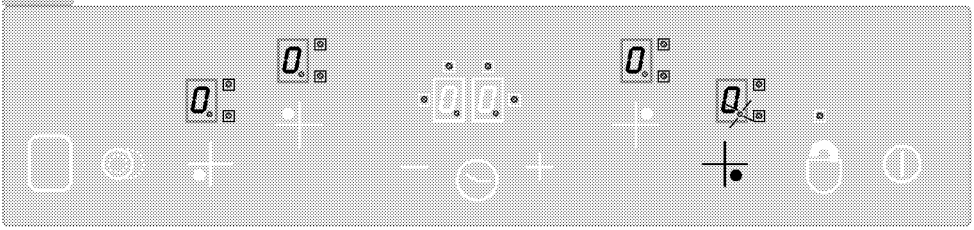
Dupla/tripla főzési zóna működését jelző LED (Főzési zóna megjelenítése)

* Időkijelző (4 különböző LED a 4 különböző főzési zónához)

A készüléket az érintőgombos vezérlőegységgel lehet irányítani. Amennyiben az érintőgombos készülék időzítővel is rendelkezik, az érintőgombokkal végzett műveleteket egy hangjelzés is megerősíti.

A vezérlőpaneleket mindig tartsa tisztán és szárazon. A pára és a por hibás működést eredményezhet.

(*) Amennyiben a főzőlap időzítővel is el van látva.



1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. A kívánt főzési zóna kiválasztásához érintse meg az egyik főzési zóna kiválasztó gombot. A főzőlap főzési zónájának kiválasztása után a megfelelő főzési zóna kijelzőjén lévő "0." tizedesvessző villogni kezd.

Amennyiben 10 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol.

** Amennyiben a főzőlapon ezek a funkciók rendelkezésre állnak Órával rendelkező modellek

Az itt szereplő képek és ábrák csak illusztrációk. A készülék valódi kinézete és funkciói ezektől eltérhetnek.

A főzőlap bekapcsolása

Nyomja meg és 1 másodpercig tartsa lenyomva a vezérlőpanelen található "⏻" gombot. A főzési zóna kijelzője világítani kezd. A készülék most már készen áll a használatra. A különböző főzési zónákat a következő 10 másodpercben választhatja ki. A "⏻" gombok megnyomása közben a többi vezérlőgomb nem használható. "0." és az összes megfelelő tizedesvessző villogni kezd az összes főzési zóna kijelzőjén.

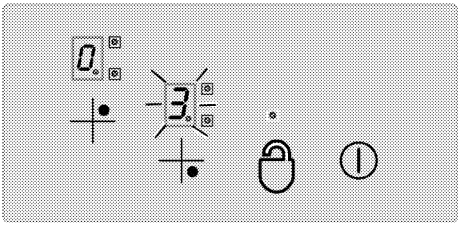
Amennyiben 10 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol.

A "⏻" gomb 2 másodpercig tartó lenyomásával a főzőlap automatikusan lekapcsol és Készenléti módra vált.

A főzési zónák kiválasztása

3.A "+" vagy "—" gombok segítségével a hőmérsékletet az **"1"**-es és **"9"**-es, ill. a **"9"**-es és **"1"**-es értékek között módosíthatja.

A "+" és "—" gombok ismétlés funkcióval is rendelkeznek. Ezen gombok hosszabb ideig történő megnyomása esetén a hőmérséklet szintek 0,4 másodpercenként automatikusan növekednek/csökkennek. Amennyiben a "+" gombot nyomja meg először, az **"1"-es** szám jelenik meg a kijelzőn. Amennyiben a "—" gombot nyomja meg először, a beállított érték jelenik meg a kijelzőn (például fél másodpercig az **''A"**, majd fél másodpercig a "9"-es érték). Az "A" szimbólum azt jelzi, hogy az Erősítő funkció aktiválva van.



Erősítő

Ez a funkció elősegíti a főzést. Amikor az Erősítő funkció aktiválva van, a főzőlap egy bizonyos ideig (lásd 1. táblázat) maximális teljesítményen fog működni. Az Erősítési idő a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. Az Erősítő funkciót a kijelzőn megjelenő **"A"** szimbólum jelzi, majd a beállított hőmérséklet érték és az "A" szimbólum felváltva kezd el villogni a főzési zóna kijelzőjén (például fél másodpercig az **"A"** szimbólum, fél másodpercig a **"9-es"** érték). Az Erősítési idő letelte után a főzési zóna teljesítménye lecsökken, és a hőmérséklet érték kijelzője folyamatosan kezd el villogni.
Minden főzési zóna rendelkezik Erősítő funkcióval.

Az Erősítő funkció engedélyezése:

1.Kapcsolja be a főzőlapot.
2.Válassza ki a kívánt főzési zónát a főzési zóna kiválasztó gombok segítségével.
3.A "—" gomb segítségével állítsa a főzési zóna hőmérsékletét **"9"**-es értékre. A hőmérséklet beállítása után a kijelzőn azonnal megjelenik a **"9"**-es és az **"A"** érték. Ez azt jelzi, hogy a hőmérséklet érték **"9"**-esre van állítva, és az Erősítő funkció be van kapcsolva.
4.Ezután 10 másodpercen belül nyomja meg a "—" gombot az Erősítő funkció utáni hőmérsékleti érték beállításához. A "+" / "—" gombok segítségével állítsa be a főzési zóna értékét **"1"**-es és **"9"**-es között (itt a példában a 6-os értéket választjuk ki).
5.Miközben az Erősítő funkció aktív, felváltva jelenik meg a kijelzőn az **"A"** és a **"6"**-os érték (az Erősítő funkció lejárta után a kijelzőn csak a **"6"**-os érték jelenik meg, folyamatosan világítva).

Az Erősítő funkció kikapcsolása:

- Ha az Erősítő funkciót idő előtt szeretné lekapcsolni, akkor érintse meg a "—" gombot addig, amíg a hőmérsékleti szint **"0"**-ra nem csökken.
- Ha hőmérsékleti szintként a **"9"**-es van kiválasztva, akkor az Erősítő automatikus kikapcsolása után ez a szint lesz érvényben; ezután a kijelzőn 10 másodpercig villog az érték. Az Erősítő funkció ekkor kikapcsol.

Kapcsolja ki a főzőlapot.

A "⏻" gomb 2 másodpercig tartó lenyomásával a főzőlap automatikusan lekapcsol és Készenléti módra vált.
Ha a főzőlap lekapcsolása után a főzőlap még meleg, akkor erről a "H" szimbólum tájékoztat, mely az adott főzési zóna kijelzőjén jelenik meg.

A főzési zónák lekapcsolása egyesével:

A főzési zónákat háromféle módon lehet lekapcsolni:

1. A "+" és "—" gombok egyidejű megérintésével.
2. A hőmérsékleti szint **"0"**-ra történő csökkentésével (a "—" gomb segítségével).
3. Az időzítő funkció (ha van) alkalmazásával a kívánt főzési zónán

1. A "+" és "—" gombok egyidejű megérintésével

Válassza ki a kívánt főzési zónát a főzési zóna kiválasztó gombbal "+". A "0" főzési zóna kijelzőjén megjelenik a tizedesvessző. Érintse meg egyidejűleg a "+" és a "—" gombot a főzési zóna lekapcsolásához.

2. A kívánt főzési zóna hőmérsékleti szintjének "0"-ra csökkentése a "—" gombbal

A főzési zóna ezenkívül úgy is lekapcsolható, ha a hőmérsékleti szintet **"0"**-ra csökkenti.

3. Az időzítő funkció (ha van) alkalmazásával a kívánt főzési zónán

Az idő lejárta után az időzítő lekapcsolja a hozzárendelt főzési zónát. Ekkor a **"0"** és a **"00"** érték jelenik meg minden kijelzőn. A dupla/tripla főzési zóna és az időzítőhöz kapcsolódó LED-ek kikapcsolnak.

Ezenkívül az időzítő lejárta után a főzőlap hangjelzéssel is figyelmeztet. A hangjelzés elnémításához érintse meg bármelyik gombot a vezérlőpanelen.

A dupla/tripla főzési zóna bekapcsolása**

A dupla főzési zóna bekapcsolása:

Válassza ki a kívánt, dupla zónás funkcióval ellátott főzési zónát. Az adott főzési zóna tizedesvesszőjének el kell kezdenie villognia.

Állítsa be a hőmérsékleti szintet **1 és 9** között egy tetszőleges értékre, majd érintse meg a "⊙" gombot a főzési zóna dupla zóna funkciójának aktiválásához.

Ekkor az adott dupla zóna "8." LED-je elkezd villogni. "⊙" A dupla főzési zónát a gomb megérintésével lehet ki-/bekapcsolni.

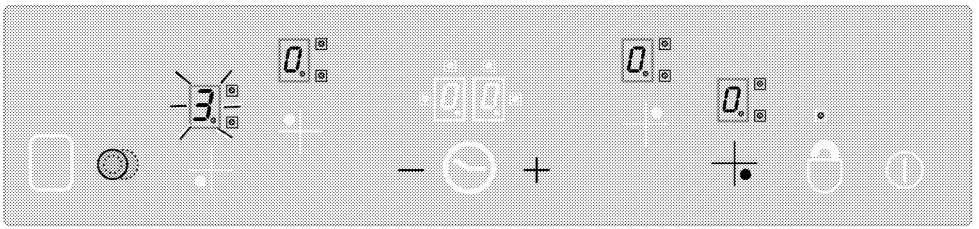
A Bővítő zóna csak akkor kapcsol be, ha a főzési zóna főzónája **"1"**-es és **"9"**-es hőmérsékleti szint között van.

A tripla főzési zóna bekapcsolása:

Válassza ki a kívánt, tripla zónás funkcióval ellátott főzési zónát. Az adott főzési zóna tizedesvesszőjének el kell kezdenie villognia. Állítsa be a hőmérsékleti szintet **1 és 9** között egy tetszőleges értékre, majd érintse meg a "⊙" gombot a főzési zóna dupla zóna funkciójának aktiválásához.

Ekkor az adott dupla zóna "8." LED-je elkezd folyamatosan világítani. Ha ezután ismét megérinti a "⊙" gombot, akkor a tripla zóna "8." LED-je elkezd villogni, és a tripla főzési zóna bekapcsol.

Ha még egyszer megérinti a "⊙" gombot, akkor a főzési zóna tripla zóna funkciója kikapcsol. A fentiek szerint kapcsolgatható ki/be a dupla és a tripla főzési zóna.

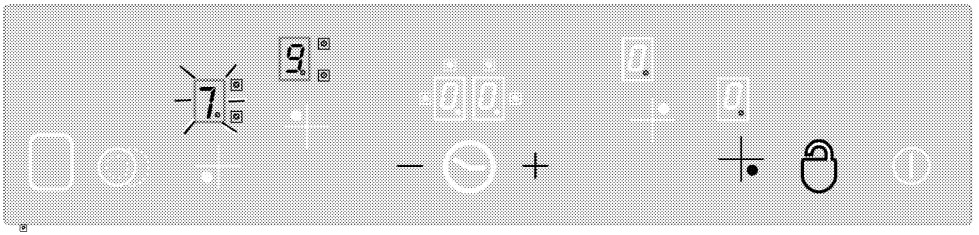


A dupla/tripla főzési zónák engedélyezéséhez érintse meg a kívánt főzési zóna "◌" gombját.

Billentyűzár (az órával ellátott modelleken)**

Érintse meg legalább 2 másodpercig a "🔒" gombot az érintőgombok lezárásához. A művelet végrehajtását hangjelzés jelzi. Ezután a "🔒" LED elkezd villogni, és valamennyi főzési zóna zárolásra kerül.

A főzési zónákat csak normál üzemmódban lehet zárolni. Ha a főzési zónák zárolva vannak, akkor csak a "⏻" gombot lehet használni. A "🔒" LED elkezd villogni, ezzel jelezve, hogy a billentyűzár aktív. Ha a billentyűzár aktív, és lekapcsolja a főzőlapot, akkor a főzőlap visszakapcsolása után az továbbra is aktív marad. A főzőlap használatához ezért külön fel kell oldani a billentyűzárat.



"🔒" gomb segítségével lehet a billentyűzárat aktiválni/feloldani normál üzemmódban.

Érintse meg 2 másodpercig a "🔒" gombot a főzési zónák feloldásához. A művelet végrehajtását hangjelzés jelzi. Ezután a "🔒" LED kialszik. A zár feloldása után a főzőlap ismét a szokott módon használható.

Gyermekzár

A Gyermekzár funkció segítségével elkerülheti, hogy a főzőlapot gyermekei véletlenül működésbe hozzák. Ez a funkció néhány összetett lépéssel képes zárolni az érintőgombokat. A gyermekzár csak Készenléti üzemmódban kapcsolható ki/be.

A főzőlap zárolása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot a "⏻" gomb segítségével.
2. Érintse meg egyszerre legalább 2 másodpercig a "+" és a "—" gombot.
3. Ezután érintse meg még egyszer a "+ " gombot.

» Ekkor a Gyermekzár funkció bekapcsol, és valamennyi főzési zóna kijelzőjén megjelenik a "L" szimbólum.

A gyermekzár kikapcsolása:

A gyermekzárat ugyanúgy kell kikapcsolni, mint ahogy bekapcsolni.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a "⏻" gomb segítségével.
2. Érintse meg egyszerre legalább 2 másodpercig a "+" és a "—" gombot.
3. Ezután érintse meg még egyszer a "— " gombot.

» Amikor a gyermekzár aktív, az összes főzési zóna kijelzőjén a "L" szimbólum látható. A gyermekzár sikeres feloldásakor a "L" szimbólum eltűnik.

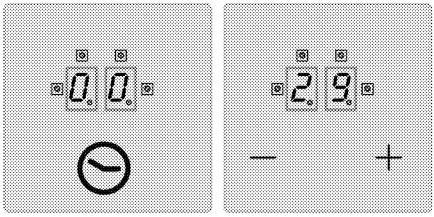
Időbeállítási funkció*

Ez a funkció megkönnyíti az ételkészítést. Nem kell ugyanis folyamatosan felügyelnie a főzőlapot – a főzőlap automatikusan lekapcsol a beállított idő lejárta után.
Az időzítő a következő tulajdonságokkal rendelkezik: Az érintőgombok segítségével egyszerre legfeljebb 4 főzési zóna főzési idejét lehet beállítani, és ezzel egy időben egy riasztási időt. Az időzítők csak a normál üzemmódban használhatók.

Riasztás

A riasztás funkció a főzési zónáktól függetlenül működik, így nem fontos, hogy ki legyen választva főzési zóna.

1. A riasztó engedélyezéséhez érintse meg a "⊖" gombot. Ekkor az időkijelzőn megjelenik a **"00"** és a "⁰⁰" szimbólum, és a jobb alsó sarokban megjelenik egy pont. Ez azt jelzi, hogy a riasztás aktív.
2. Ezután állítsa be a kívánt időt a "+" / "—" gombok segítségével.
3. Az idő beállítása után az időzítő elkezd visszafelé számolni.



» Amikor az idő lejár, a főzőlap hangjelzéssel figyelmeztet. A hangjelzés elnémításához érintse meg bármelyik gombot a vezérlőpanelen.

Főzési zóna időzítő:

A főzési zóna időzítőket csak azokhoz a főzési zónákhoz lehet beállítani, melyek működnek.

1. Először is kapcsolja be a főzőlapot, majd kapcsolja be valamelyik főzési zónát. (a főzési zóna hőmérsékleti szintjét állítsa egy **1** és **9** közötti értékre)
2. A riasztás funkciónál alkalmazottak szerint engedélyezze a főzési zóna időzítőjét a "⊖" gomb segítségével. Ekkor az időkijelzőn megjelenik a **"00"** és a "⁰⁰" szimbólum, és a jobb alsó sarokban megjelenik egy pont. Ez jelzi, hogy a főzési zóna időzítője aktív.
3. A főzési zóna időzítőjének engedélyezéséhez érintse meg még egyszer a "⊖" gombot. Ezután már megadhatja a kívánt időbeállítást.
4. Állítsa be a kívánt időt a "+" / "—" gombok segítségével.

A főzőlap időzítők beállítása:

1. Az első főzési zóna időzítőjének engedélyezése után érintse meg ismét a "⊖" gombot. A vezérlő ekkor elfordul jobbra, a következő aktív főzési zóna felé. Azt, hogy épp melyik főzési zóna van kijelölve, a villogó "⊡" LED jelzi.
2. Állítsa be a kívánt időt a "+" / "—" gombok segítségével.
3. Azt, hogy melyik főzési zóna időzítője lett először aktiválva, a folyamatosan villogó "⊡" LED jelzi.

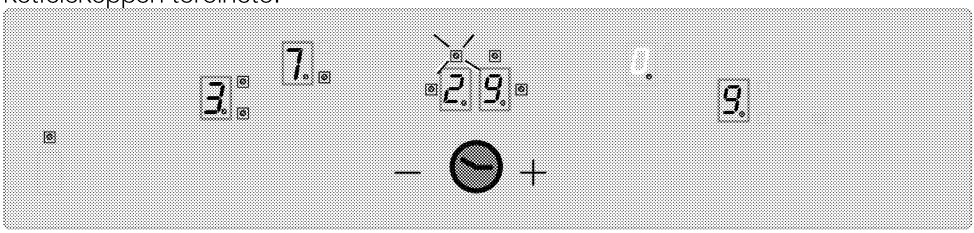
- A többi aktív főzési zónához úgy lehet időzítőt beállítani, hogy ismét megérinti a "⊖" gombot.
- 10 másodperc után az időkijelző visszatér annak az időzítőnek a kijelzésére, amely először jár le.
- Az időkijelzőn folyamatosan világító "⁰⁰" LED-ek azt az időzítőt jelzik, amelyik jelenleg visszaszámol.
- A főzési zónák időzítőihez beállított értékeket, valamint a tojásfőző

időzítőjéhez beállított értéket a "⏲" gomb átállításával lehet megjeleníteni. Mindig a jobb első villogó "▣" LED jelzi a kijelölt zónát.
Ha egyik LED sem villog, akkor a tojásfőző értéke látható az időkijelzőn.

Az időzítők kikapcsolása:
Először is, meg kell jeleníteni az időzítőt – ehhez állítsa át a "⏲" gombot úgy, hogy az időzítő jelenjen meg. Az érték kétféleképpen törölhető:

- Az érték **"00"**-ra csökkentésével (a "—" gomb segítségével).
- A "+" és "—" gombok egyidejű, fél másodpercig tartó megérintésével – ekkor az időkijelzőn a **"00"** érték jelenik meg.

Amikor az idő lejár, a főzőlap hangjelzéssel figyelmeztet. A hangjelzés elnémításához érintse meg bármelyik gombot a vezérlőpanelen.



A 3. főzési zóna hátralévő idejének megjelenítése (a LED villog) az időkijelzőn (az időkijelzőn az 1 - 4-es főzési zónák aktív időzítőinek LED-jei valójában nem láthatók).

Melegentartási funkció (ha van)
A főzési zónák melegentartási funkciójának segítségével melegen tarthatók az ételek. A funkcióval a 0 és az 1-es hőmérsékleti szintek közül lehet választani. A melegentartási funkció aktiválásához érintse meg a "▢" gombot. Ezután a "▢" LED elkezd villogni. Érintse meg a "▢" gombot ismét a főzési zóna lekapcsolásához.

Működési idő korlátok
A főzőlap el van látva egy működési idő korlátozóval. Ha egy vagy több főzési zónát elfelejtett lekapcsolni, az egy adott idő után automatikusan lekapcsol (lásd az 1. táblázatot). A működési idő korlát értéke a kiválasztott hőmérsékleti beállítástól függ. Ha a főzési zónához időzítő is be van állítva, akkor az időkijelzőn 10 másodpercig megjelenik a **"00"** érték (10 másodperccel később pedig bekapcsol a maradékhő-jelző). Az időzítő ezután kikapcsol.
Ha a főzési zónát a főzőlap automatikusan lekapcsolja, akkor utána az ismét működésbe hozható, az adott hőmérsékleti beállításnak megfelelő ideig.

1. táblázat: Hőmérsékleti beállítások; ciklusidő: 47,0 másodperc

Hőmérséklet beállítás	Kikapcsolási idő (másodperc)	Bekapcsolási idő (másodperc)	Működési időlimit (óra)	Erősítési idő (másodperc)
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390

Hőmérséklet beállítás	Kikapcsolási idő (másodperc)	Bekapcsolási idő (másodperc)	Működési időlimit (óra)	Erősítési idő (másodperc)
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Maradékhő funkciók

Ha valamelyik főzési zóna felületi hőmérséklete 60 °C felett van annak lekapcsolása után, vagy ha a kijelző azt jelzi, hogy ez az érték meghaladja a 60 °C-ot, akkor a kijelzőn megjelenik a "H" (maradékhő) szimbólum. Amikor a maradékhő 60 °C alá csökken, akkor a kijelzőn megjelenik a **"0"** érték.
Ha valamelyik főzési zóna maradékhője 60 °C felett van, és áramszünet következik be, akkor az áram visszajövetele után a maradékhő szimbólum elkezd villogni. A szimbólum egészen addig villog, amíg a maximális maradékhő idő le nem jár, vagy amíg a főzési zónát nem teszi engedélyezetté.

Az érzékelők kalibrálása és hibaüzenetek

A hálózati feszültség csatlakoztatásakor a főzőlap vezérlőrendszere elvégzi a kalibrálást az érzékelők, az üveglap és a környezeti tényezők figyelembe vételével. A kalibrálás során ne fedje le az érzékelő üvegfelületét. A főzőlap vezérlőrendszerét ezenkívül ne tegye ki erős fényforrásnak (pl. napsugárzásnak, erős halogénlámpák fényének stb.).
2. táblázat: Hibakódok és a hibák forrása

A hiba oka	Kijelző
A környező fényviszonyok túl erősek	F1
Fénycsöves lámpa	F2
Az érzékelő ragyogó anyaggal van lefedve	F3
A környező fényviszonyok hirtelen váltakoznak	F4

Példa:

Az alábbi fényviszonyok biztosítanak problémamentes kalibrálást:

Hagyományos, izzószálas égő (100 wattos, tompított), 70 cm-rel az üvegkerámia főzőlap felett. Sikeres kalibrálást követően a főzőlap garantáltan jól fog működni, még akkor is, ha erős fényviszonyoknak teszi azt ki, vagy ha halogénes spotlámpával (50 wattos) világítja azt meg.
Hiba esetén a kalibrálás addig ismétlődik, amíg a környező fényviszonyok lehetővé nem teszik annak sikeres létrejöttét. A főzőlap vezérlőrendszerét csak akkor lehet használni, ha valamennyi érzékelő sikeresen be lett kalibrálva.
A kalibrálás során távolítson el minden anyagot a főzőlapról. Ezenkívül ügyeljen rá, hogy a környezeti fényviszonyok ne legyenek túl erősek a kalibrálás során.
Ha az F1, F2 vagy F4 üzenetek valamelyikét megkapja, akkor le kell kapcsolni minden fényforrást, vagy be kell csukni az ablakot a kalibrálási művelet során a főzőlap első üzembe helyezésekor. Ha a kalibrálás sikeresen megtörtént, akkor a vezérlőrendszer már sokkal kevésbé érzékeny az erős környezeti fényre.
Használat közben a főzőlap vezérlőrendszere képes alkalmazkodni a környezeti feltételekben bekövetkező

változásokhoz, és ennek megfelelően újrakalibrálni magát.

Az érintőgombos vezérlőpanel el van látva egy érzékelővel, mely a túlhevülés ellen véd. Amikor az érzékelő működésbe lép, a megfelelő főzési zóna lekapcsol. Ha szeretne többet megtudni a hibaüzenetekről, tekintse meg a táblázatot.
Ha egy gomb rendszeresen megnyomódik (legalább 10 másodpercen keresztül), akkor a főzőlap minden vezérlőrendszert letilt, és hangjelzést hallat.

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához. A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráégjenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.

Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet.
Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A főzőlap tisztítása

Üvegkerámia felületek

Az üvegkerámia felületet egy hidegvízbe áztatott ruha segítségével tisztítsa meg, mivel a tisztítószerek nyomot hagyhatnak rajta. Egy száraz ruha segítségével törölje szárazra. A főzőlap következő használatakor a felületen maradt anyagok kárt tehetnek az üvegkerámia lapban.
Az üvegkerámia lapra rászáradt anyagokat semmilyen körülmények közt ne próbálja meg dörzsivel vagy hasonló eszközökkel lekaparni.
A kalciumos szennyeződéseket (sárga foltok) kismennyiségű vízkőmentesítő szerrel távolítsa el, pl. ecet vagy citromlé. A kereskedelemben kapható egyéb termékeket is használhatja.
Erősen szennyezett felület esetén, vigyen fel tisztítószert egy szivacsra, és várja meg, míg megfelelően felszívódik. Ezután egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a főzőlap felületét.

A cukros élelmiszereket, pl. tejszín és szirup, azonnal le kell törölni, nem szabad megvárni, hogy a felület lehűljön. ellenkező esetben az üvegkerámia felület véglegesen megsérülhet.

Idővel kismértékű elszíneződés jelentkezhet a felületeken. Ez nem befolyásolja a termék működését.
Az üvegkerámia lap elszíneződése és foltjainak megjelenése teljesen normális, ez nem utal hibára.

7 Hibaelhárítás

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

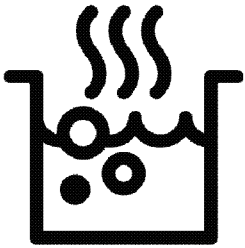
A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*
- Ha a kijelző nem világít a főzőlap ismételt bekapcsolásakor. >>> *Válassza le a készüléket az áramkör megszakítóról. 20 másodperc elteltével csatlakoztassa újra.*

Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

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-o 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 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:

Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.

Aviso para situações perigosas em relação à vida e à propriedade.

Aviso sobre choques eléctricos.

Aviso para risco de incêndio.

Aviso para superfícies quentes.

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

CE

ÍNDICE

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

Segurança geral 4
Segurança eléctrica 5
Segurança do produto 6
Utilização pretendida 7
Segurança para crianças 7
Eliminação do produto velho 8
Eliminação do material da embalagem 8

2 Informação geral 9

Visão geral 9
Especificações técnicas 10

3 Instalação 11

Instalação prévia 11
Instalação e ligação 12
Eliminação do produto velho 15

4 Preparações 16

Conselhos para poupar energia 16
Uso inicial 16
Primeira limpeza da unidade 16

5 Como utilizar a placa 17

Informações gerais sobre a cozedura 17
Usar as placas 18
Painel de controlo 18

6 Manutenção e cuidados 27

Informações gerais 27
Limpeza da placa 27

7 Resolução de problemas 29

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 8 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.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções.
  As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.
- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- 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 ligue 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!
- 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

- AVISO: 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.
- AVISO: A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extingir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os bicos e qualquer elemento de aquecimento elétrico e isole o aparelho da fonte de energia. Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.

- 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. Portanto, certifique-se de que a superfície da placa e o fundo das panelas estejam sempre secos.
- AVISO: 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.
- CUIDADO: 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 manuseamento incorrectos.

Segurança para crianças

- AVISO: 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 eletrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

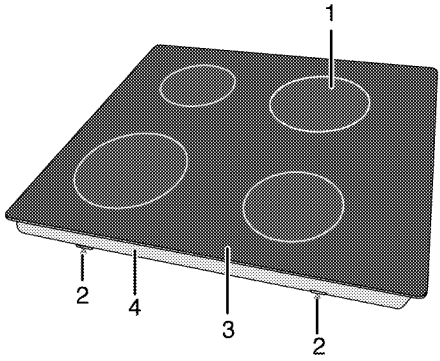
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

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 cozedura de circuito único
2 Grampo de montagem
3 Disco do queimador
4 Tampa base

Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V~ 50 Hz
Consumo total de energia	6800 W
Tipo de cabo / secção	min.H05V2V2 3 x 2,5 mm^2
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	55 mm/580 mm/510 mm(Para modelos que vêm com molas de montagem e junta de vedação fixada ao produto, considere as medidas de largura e profundidade como 10 mm a mais do que essas medidas.)
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Queimadores	
Esquerdo frontal	**Disco de cozedura de circuito único**
Dimensão	210 mm
Potência	2300 W
Esquerdo traseiro	**Disco de cozedura de circuito único**
Dimensão	140 mm
Potência	1200 W
Direito traseiro	**Disco de cozedura de circuito único**
Dimensão	180 mm
Potência	1800 W
Direito frontal	**Disco de cozedura de circuito único**
Dimensão	160 mm
Potência	1500 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 locall e a instalação eléctrica para o produto é da responsabilidade do cliente.

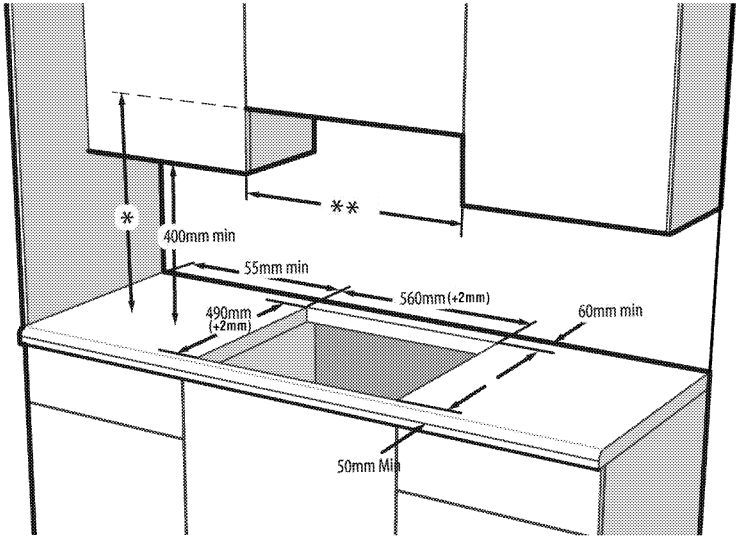
O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.

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).

- 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. Caso não seja definido nenhum tamanho no manual do exaustor, esta altura deve ser de no mínimo 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.
- Este produto é um dispositivo de classe 3 de acordo com a norma EN 30-1-1.



* Altura mínima para o exaustor conforme recomendado no manual de instrução do exaustor. Caso não seja recomendado no manual de instruções do exaustor, esta altura deve ser de pelo menos min.650 mm.

** A distância mínima entre os armários deve ser igual à largura da placa.

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 tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um eletricista qualificado, quer use 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.

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.

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).

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

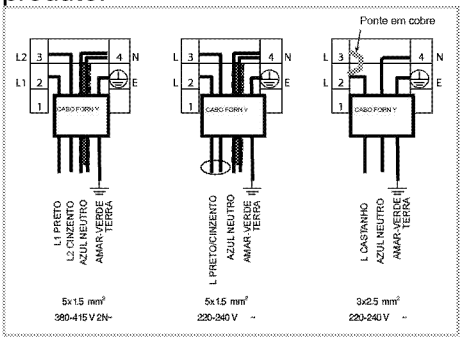
Ligar o cabo de alimentação

Aquando da realização da instalação elétrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação elétrica fixa diretamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

1. Se não for possível desligar todos os polos na alimentação eléctrica, deverá ser ligada uma unidade de interrupção de energia com, pelo menos, 3 mm de espaço (fusíveis, interruptores de segurança, interruptores) e todos os pólos desta interrupção de energia deverão estar adjacentes (não acima) ao produto de acordo com as directivas IEE. O não cumprimento destas instruções, poderá resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da garantia do produto.

É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.

Se for fornecido um cabo com o produto:



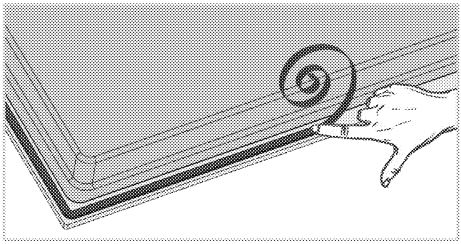
2. **Para ligação monofásica,** ligue os fios como indicado a seguir:
- Fio castanho/preto = L (Fase)
- Fio azul/cinza = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E) ⏚ (Terra)

» ou

- Fio cinza/preto = L (Fase)
- Fio azul/castanho = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E) ⏚ (Terra)

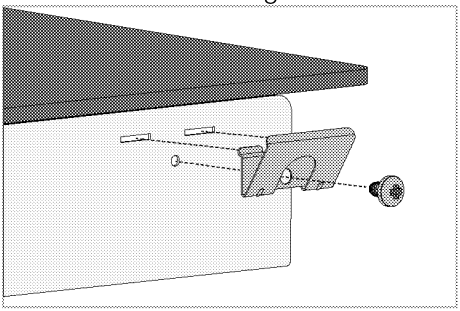
Instalar o produto

1. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.
2. Quando instalar a placa, aplique a junta de estanqueidade fornecida na embalagem em volta da placa conforme indicado na imagem seguinte. Certifique-se de que a junta estanqueidade permanece 1 a 2 mm no interior a partir da aresta exterior do vidro.



3. Fixe as molas de montagem inserindo-as e aparafusando-as

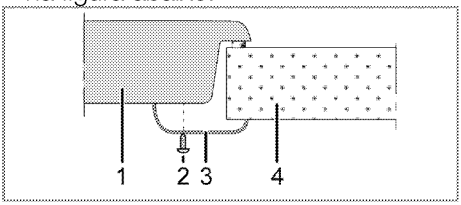
através dos orifícios da caixa inferior, como mostrado na figura.



Em alguns modelos, o seu produto pode já incluir molas de montagem já instaladas.

O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

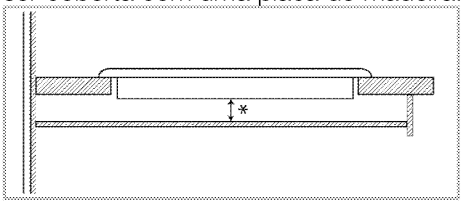
4. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.
5. Quando a placa é colocada sobre a bancada, ela será fixada facilmente com a ajuda de grampos. Se as dimensões da bancada forem inadequadas, podem ser fixados 2 grampos de montagem ao lado da frente do produto, conforme mostrado na figura abaixo.



1 Placa
2 Parafuso
3 Grampo de instalação
4 Bancada

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.

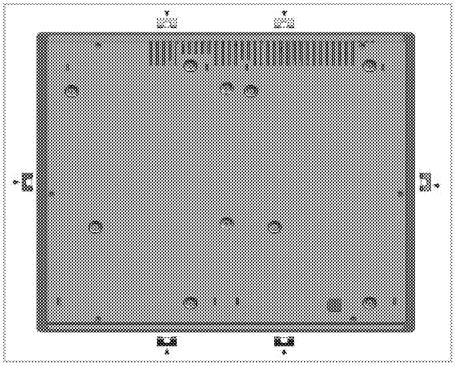
Por exemplo, se for possível tocar o fundo do produto visto estar instalado sonre uma gaveta, esta secção deverá ser coberta com uma placa de madeira.



* min. 15 mm

Vista traseira (orifícios de ligação)

A localização dos orifícios de ligação mostrados na figura abaixo é esquemática, pode variar em função do modelo do produto. Corrigi-a de acordo com os orifícios de ligação no seu produto.

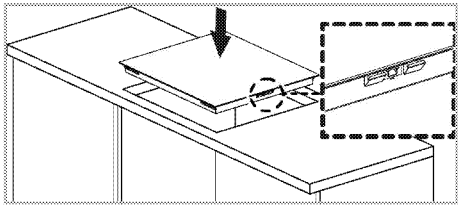


Fazer ligações a diferentes orifícios não é uma prática aconselhável em termos de segurança uma vez que pode danificar o sistema de gás e de electricidade.

A placa contém componentes que funcionam a gás e eletricidade. Por esta razão a placa deverá ser fixada à bancada apenas por meio dos orifícios de fixação, usando apenas os elementos de fixação e parafusos fornecidos e indicados no manual. Caso contrário, poderá constituir um perigo para a segurança de vida e da propriedade.

O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

Fácil instalação: Alguns modelos vêm com molas de montagem e junta de vedação fixadas ao produto. Para esses modelos, ignore as instruções de montagem das molas e do suporte descritas no manual. Coloque o seu produto diretamente no espaço onde o produto será colocado conforme mostrado na figura abaixo. Para esses modelos, considere as medidas de largura e profundidade escritas no manual do usuário como 10 mm a mais.



Verificação final

1.Operar o 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 adsesiva 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.
- As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto.

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.

5 Como utilizar a placa

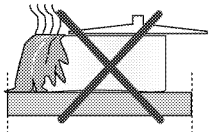
Informações gerais sobre a cozedura

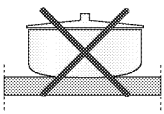
Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa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

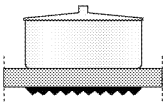
Conselhos sobre placas de vitrocerâmica

- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmcia 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.

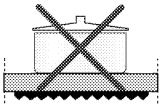




Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmcia e causar incêndio.
Não use tachos com fundos cóncavos ou convexos.

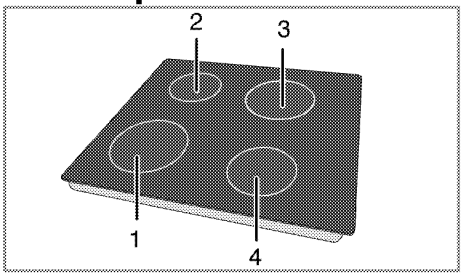


Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor.



Se o diâmetro da panela for demasiado pequeno, o gasto de energia será maior.

Usar as placas

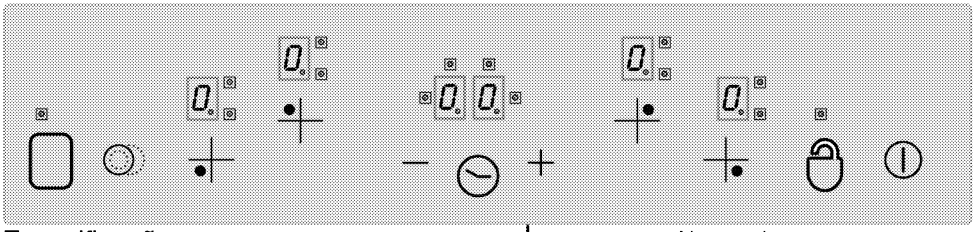


1 Disco de cozedura de circuito único 21-23 cm
2 Disco de cozedura de circuito único 14-16 cm
3 Disco de cozedura de circuito único 18-20 cm
4 Disco de cozedura de circuito único 16-18 cm é a lista de diâmetros aconselháveis dos tachos a serem utilizados nos respectivos queimadores.

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.

As placas vitrocerâmica de aquecimento rápido emitem uma luz brilhante quando são ligadas. Não olhe fixamente para a luz brilhante.

Painel de controlo



Especificações

⏻	Tecla principal - Tecla ON/OFF
🔒	Bloqueio das teclas
+	Ajuste da temperatura/Aumentar temporizador
−	Ajuste da temperatura/Diminuir temporizador

** Tecla de selecção da zona de cozedura dupla/tripla
* Activar/desactivar temporizador
* Activar/desactivar zona de cozedura
Controlos de selecção da zona de cozedura

Visor da zona de cozedura (ajuste da temperatura 0 ... 9)
LED de funcionamento da zona de cozedura dupla/tripla (visor da zona de cozedura)
* Visor do temporizador (há 4 LEDs para 4 diferentes zonas de cozedura)

Esta unidade é controlada através da unidade de controlo digital. Cada operação que efectuar no controlo digital será confirmada por um sinal audível, se a sua unidade de controlo digital estiver equipada com um temporizador.

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

(*) Se a sua placa estiver equipada com um temporizador.

**
Se a sua placa estiver equipada com essas funções.

Em modelos com um relógio

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

Ligar a placa

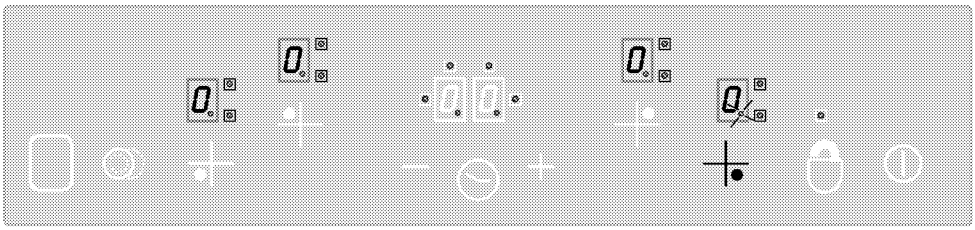
Toque na tecla "⏻" do painel de controlo por 1 segundo. Os visores da zona de cozedura acendem. Agora a placa está pronta a ser utilizada. Pode seleccionar diferentes zonas de cozedura dentro dos próximos 10 segundos. Outros controlos não funcionam quando a tecla principal "⏻" está a ser operada.

"0" e todos os pontos decimais correspondentes piscarão em todos os visores de zona de cozedura.

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 cozedura.



1.Ligue a placa.

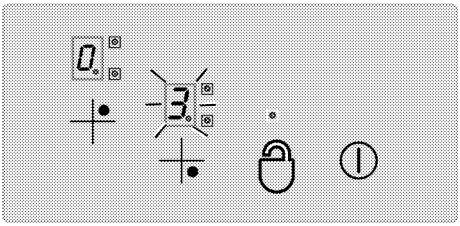
2. Toque num dos controlos de selecção da zona de cozedura para ligar a zona de cozedura pretendida. Após seleccionar a zona de cozedura da placa, "0." o ponto decimal piscará no visor da zona de cozedura correspondente.

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 0,4 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. Seleccione 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 10 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 "⏻" 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 "H" 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

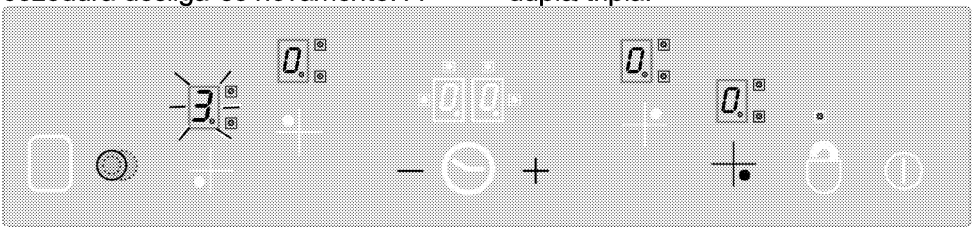
1.Tocando nas teclas "+" e "−" simultaneamente
Seleccione a zona de cozedura pretendida com a tecla de selecção da zona de cozedura"+". Os pontos decimais aparecem no "0" visor da zona de cozedura. Toque simultaneamente nas teclas "+" e "−" para desligar a zona de cozedura.

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.

Ligar as zonas de cozedura dupla/tripla**
Ligar a zona de cozedura dupla:
Seleccione a zona de cozedura pretendida equipada com zona dupla. O ponto decimal da zona de cozedura correspondente deve começar a piscar. Ajuste o nível de temperatura para um valor entre **1 e 9** e toque na tecla "⏻ "para activar a zona dupla da zona de cozedura.
O LED "8." da zona dupla correspondente também piscará continuamente. "⏻" O estado da zona de cozedura dupla mudará quando tocar na tecla por uma segunda vez: a zona de cozedura dupla alternará entre os estados de ligada e desligada.
A zona de expansão será activada apenas se a zona principal da zona de cozedura estiver ajustada para um nível de temperatura entre **"1"** e **"9"**.
Ligar a zona de cozedura tripla:
Seleccione a zona de cozedura pretendida equipada com zona tripla. O ponto decimal da zona de cozedura correspondente deve começar a piscar. Ajuste o nível de temperatura para um valor entre **1 e 9** e toque na tecla "⏻ "para activar a zona dupla da zona de cozedura.
O LED "8." da zona dupla correspondente também piscará continuamente. Se tocar novamente na tecla "⏻", o LED "8." da zona tripla pisca e a zona de cozedura tripla é activada.

Quando tocar na tecla "◎" mais uma vez, a zona tripla da zona de cozedura desliga-se novamente. A operação acima mudará sempre o estado das zonas de cozedura dupla/tripla.



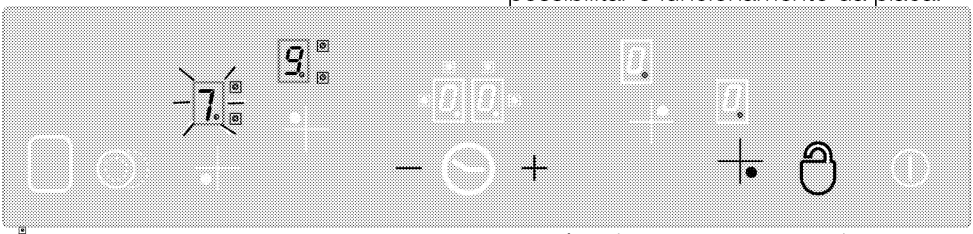
Activar as zonas de cozedura dupla e tripla tocando na tecla "◎" da zona de cozedura seleccionada.

Bloqueio de teclas ** (em modelos com um relógio)

Toque na tecla "🔒" por mais de 2 segundos para bloquear o controlo digital. O funcionamento será confirmado com um sinal audível.

Depois, o LED "🔒" piscará e todas as zonas de cozedura serão bloqueados.

As zonas de cozedura só podem ser bloqueadas no modo de funcionamento. Se as zonas de cozedura estiverem bloqueadas: apenas a tecla principal "⏻ " pode ser operada. O LED"🔒" 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 "🔒" por 2 segundos para desbloquear as zonas de cozedura. O funcionamento será confirmado com um sinal audível.
Em seguida, o LED "⊠" 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 "⏻" 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 "⏻" 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 *

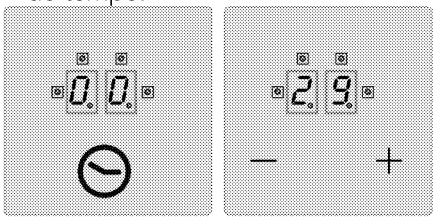
Esta característica facilita-lhe a cozedura. Não terá que atender continuamente a placa durante o processo de cozedura e a zona de cozedura desligará automaticamente no final do tempo que seleccionou.

O temporizador possui as seguintes características: O controlo digital pode comandar, ao mesmo tempo, até um máximo de 4 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 "⏲" 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 "00" aparecerão no visor do temporizador e um ponto aparecerá no canto inferior direito. Então o temporizador da zona de cozedura 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. Será exibida uma proposta de atribuição com o LED "▣" 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.

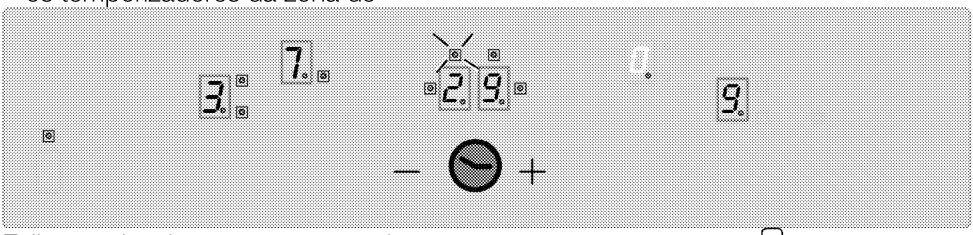
- Mais temporizadores podem ser atribuídos a outras zonas de cozedura activas, tocando novamente na tecla "⊖".
- Após 10 segundos, o visor do temporizador retrocede ao temporizador que terminar primeiro.
- Os LEDs"▣▣" que acendem continuamente no visor do temporizador, indicam o temporizador que está a contar no momento.
- Pode exibir os valores ajustados para os temporizadores da zona de cozedura e a ampulheta, alterando a posição da tecla "⊖". Um LED "▣" a piscar na parte frontal à direita exibe sempre uma atribuição.
  Se nenhum LED estiver a piscar, o valor da ampulheta 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.



Exiba o valor do tempo restante do temporizador da zona de cozedura 3 (o indicador LED pisca) para o visor do temporizador (os LEDs indicadores dos temporizadores activos das zonas de cozedura 1 e 4 não serão visíveis no visor do temporizador).

Função de manutenção do calor (se houver)

A função de manutenção do calor das zonas de cozedura ajudam-na a manter os alimentos aquecidos, ao seleccionar um nível adicional de temperatura entre 0 e 1. Toque na tecla"▢" para activar a função de Manutenção do calor.

Em seguida, o LED "▢" começa a piscar.

Toque novamente na tecla "▢" para desactivar a zona de cozedura.

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 automaticamemte 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	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

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 vido 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.

Tabela-2:Códigos de erro e fontes de erro

Causa do erro	Visor
A luz ambiente é demasiado alta	F1
Lâmpada fluorescente	F2

Causa do erro	Visor
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. Tambéma 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.

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

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 contém acido 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.

Limpeza da placa

Superfícies em vitrocerâmica

Limpe a superfície de cerâmica de vidro (vitrocerâmica) com água fria, prestando atenção para não deixar agentes de limpeza residuais e seque com um pano 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 de gancho, palha de aço ou ferramentas similares.
Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com descalcificante disponível no mercado ou com pequenas quantidades de agentes descalcificantes como vinagre ou sumo de limão.
Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvido. 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 uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afecta o desempenho do produto.
Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.

7 Resolução de problemas

O 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.*

O 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 liga-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.