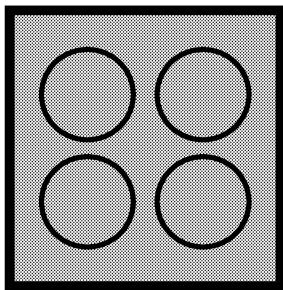


Table de cuisson encastrables

Manuel de l'utilisateur



HIC 63501 T

FR | ET | LV | LT

185.9102.04/R.AD/26.10.2017

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

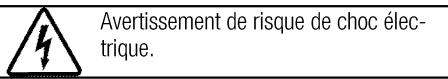
Chère cliente, cher client,

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

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

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



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



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

TABLE DES MATIERES

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement	4	4 Préparation	12
Sécurité générale	4	Conseils pour faire des économies d'énergie	12
Sécurité électrique	4	Première utilisation.....	12
Sécurité du produit	5	Premier nettoyage de l'appareil.....	12
Utilisation prévue	6	Première cuisson	12
Sécurité des enfants	7		
Mise au rebut de l'ancien appareil	7		
Elimination des emballages	7		
Déplacement ultérieur	7		
2 Généralités	8	5 Utilisation de la table de cuisson	13
Vue d'ensemble	8	Généralités concernant la cuisson	13
Caractéristiques techniques.....	8	Utilisation des tables de cuisson.....	13
3 Installation	9	Bandeau de commande	14
Avant l'installation.....	9		
Installation et branchement	9		
6 Maintenance et entretien	21	7 Recherche et résolution des pannes	22
Généralités	21		
Nettoyage de la table de cuisson	21		

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçues des consignes d'utilisation.
Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ».

Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.

- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.

- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

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

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

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pour-

quoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.

- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

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

Utilisation prévue

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

- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT :** Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes éco-logiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

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

Conformité avec la directive LdSD :

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

Elimination des emballages

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

Déplacement ultérieur

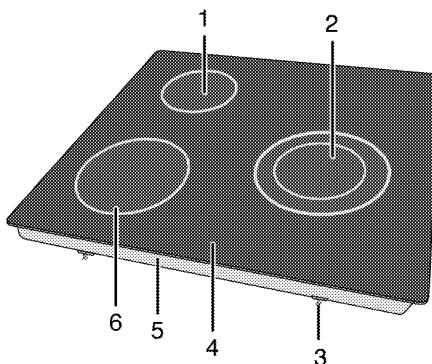
- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, embez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.



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

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|------------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Plaque de cuisson | 4 | Surface vitrocéramique |
| 2 | Plaque de cuisson à circuit double | 5 | Fond |
| 3 | Bride de montage | 6 | Plaque de cuisson |

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V~ 50-60 Hz
Consommation d'énergie totale	5700 W
Fusible	min. 32 A
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/490 mm
Brûleurs	
Arrière gauche	Plaque de cuisson
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Avant gauche	Plaque de cuisson
Dimension	180 mm
Puissance	1800 W
Droite	Plaque de cuisson à circuit double
Dimension	210/270 mm
Puissance	1800/2700 W



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



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



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

3 Installation



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



DANGER:

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



DANGER:

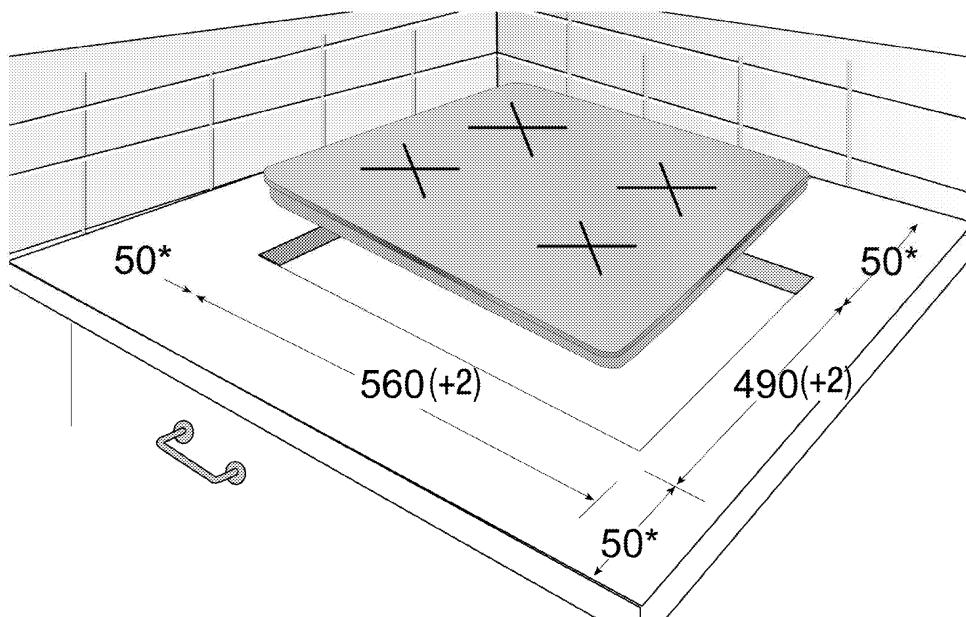
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

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

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).



* min.

Installation et branchement

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



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

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

DANGER:

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

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

DANGER:

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

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

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

DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Vous risqueriez un choc électrique !

Raccordement du câble d'alimentation

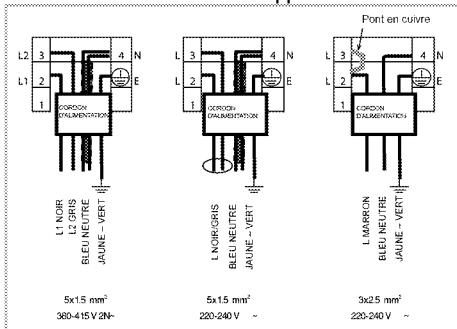


Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

- S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :



- Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) (Terre)

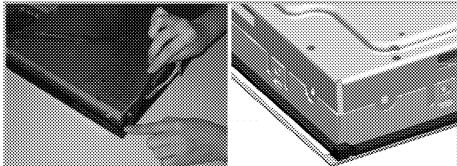
» OU

- Câble Gris/noir = L (phase)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) (Terre)

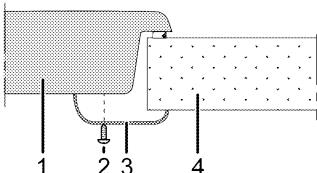
Installation des produits

- Retournez la table de cuisson et placez la sur une surface plane.
- Le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour de la table de cuisson à partir de

la surface inférieure, comme illustré, au cours de l'installation de votre plaque de cuisson.



3. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
4. Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.

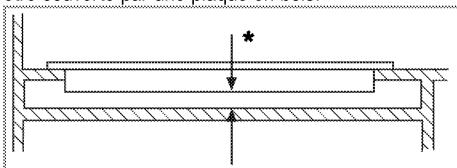


- 1 Table de cuisson
- 2 Vis
- 3 Colliers de serrage de l'installation
- 4 Plan de travail



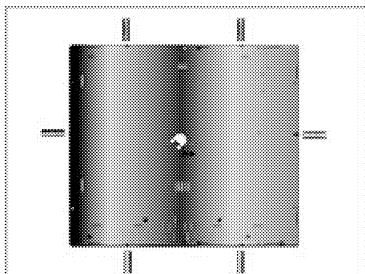
Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installé un four encastré.

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



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)



DANGER:

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



DANGER:

La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.

Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

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

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

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

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



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

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

Première cuisson



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

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



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

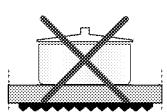
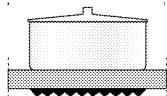
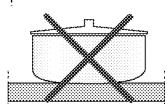
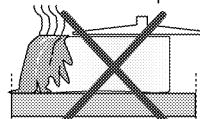
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Evitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.

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

foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

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

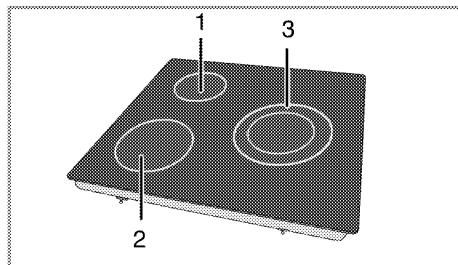


Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.

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

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

Utilisation des tables de cuisson



- 1 Plaque de cuisson 14-16 cm
- 2 Plaque de cuisson 18-20 cm
- 3 Plaque de cuisson à circuit double 21-23/27-29 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)



DANGER:

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

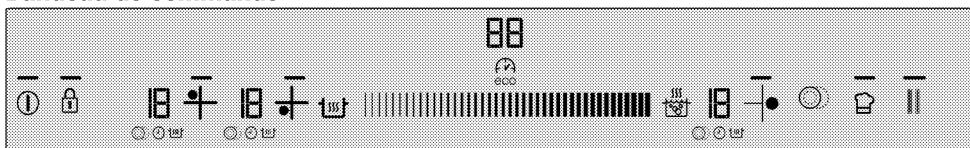
Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

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



Les tables vitrocéramiques à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées. Ne fixez pas la lumière vive.

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques

Zone de réglage (pour le réglage du niveau de température et de l'heure)

Un témoin lumineux indique que la touche appropriée fonctionne.

Touche Marche/Arrêt

Touche de verrouillage des touches

Touche de sélection de foyer extensible

Touche d'activation/désactivation de la minuterie

Touche Booster/Chauffage rapide

Touche Garde-au-chaud

Touche Arrêt

Touche Mémoire

Commandes de sélection de foyer

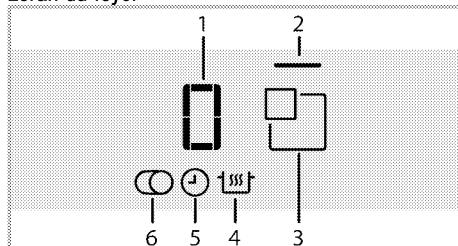


eco



Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.

Ecran du foyer



1 Indicateur de température (réglage de la température 0 ... 19)

2 Témoin du foyer

3 Touche de sélection de foyer

4 Symbole de la fonction garde-au-chaud (*)

5 Symbole de la minuterie

6 Symbole de foyer extensible (*)

* Varie selon le modèle.



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



Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "①" sur le bandeau de commande.

Le voyant de la touche "①" s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi.



Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.



Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche (Touche "①") pendant longtemps, le produit s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "①" sur le bandeau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.



Les symboles "H" ou "h", puis "-" qui s'affichent sur l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

Voyant de chaleur résiduelle

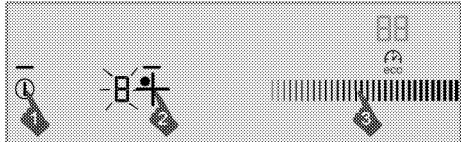
Les symboles "H", puis "-" qui s'affichent sur l'écran du foyer indiquent que la table de cuisson est toujours brûlante et peut être utilisée pour garder au chaud une petite quantité de nourriture. Ce symbole passera ensuite à "h" et "-" pour indiquer que le foyer est moins chaud.



Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

Si le courant est coupé et revient avant que les foyers ne refroidissent, le symbole "-" s'affiche sur l'écran du foyer. Ce symbole disparaît si le foyer approprié est utilisé.

Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche "①" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.
"0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer approprié s'allume.



Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Réglage du niveau de température

En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre "0" et "19".

Arrêt des foyers

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. En ramenant le niveau de température à "0"
Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à "0".
2. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" ou "00" s'affichent sur tous les écrans. Le symbole "①" disparaît de l'écran de la table de cuisson.

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

3. En appuyant sur le symbole du foyer approprié pendant 3 secondes

Appuyez sur le symbole du foyer que vous voulez arrêter pendant environ 3 secondes.

Fonction Booster (intensité élevée)

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction Booster. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour cuire sur une longue période de temps. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans toutes les zones de cuisson.

Pour sélectionner la fonction Booster directement :

1. Appuyez sur la touche "①" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.

3. Appuyez sur la touche "②".

Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront lumineux sur l'écran du foyer respectivement. Une fois la durée de la fonction Booster terminée, la zone de cuisson s'éteint.

Pour sélectionner la fonction Booster lorsque la zone de cuisson est active :

1. Appuyez sur la touche "②" après que la zone de cuisson a fonctionné pendant au moins 20 secondes sur un certain niveau.



La zone de cuisson doit cesser de fonctionner pendant au moins 20 secondes sur le niveau sélectionné.

- Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront lumineux sur l'écran du foyer respectivement. Une fois la période Booster terminée, le foyer passe au niveau de température défini et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :

Appuyez sur la touche " pour arrêter la fonction Booster à tout moment de votre choix.

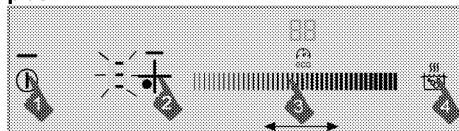
Chauffage rapide

Cette fonction vous facilite la cuisson. Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction Chauffage rapide. Pour utiliser cette fonction, définir le niveau de température au préalable.



La fonction de chauffage rapide est réglable dans un intervalle de 20 secondes après l'allumage de la zone de cuisson.

Pour sélectionner la fonction de chauffage rapide :



- Appuyez sur la touche " pour allumer la table de cuisson.
 - Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
 - Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
 - Appuyez sur la touche ".
- Le foyer que vous avez sélectionné fonctionnera à la puissance maximale pendant une durée donnée. 3 témoins lumineux et la valeur de la température définie s'affichent respectivement sur l'écran du foyer.
- Une fois la période Chauffage rapide terminée, le foyer passe au niveau de température défini et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

Tableau : Horaires de la fonction Chauffage rapide

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - deuxième
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

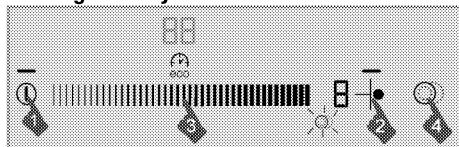
Arrêt de la fonction Chauffage rapide :

Appuyez sur la touche " pour arrêter la fonction Chauffage rapide quand vous le souhaitez.



Si la fonction Chauffage rapide a été activée en sélectionnant le niveau de température, le foyer continue à fonctionner au niveau de température défini lorsque vous appuyez sur la touche ".

Allumage des foyers extensibles



- Appuyez sur la touche " pour allumer la table de cuisson.
- Sélectionnez le foyer extensible en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
- Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
- Appuyez sur la touche " du bandeau de commande pour allumer le foyer extensible.

Le symbole " s'affiche à l'écran du foyer approprié.



Le foyer extensible s'active uniquement si un niveau de température compris entre "1" et "19" est défini pour la zone principale du foyer.

Arrêt des foyers extensibles

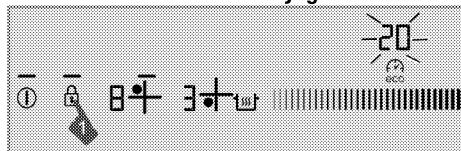
1. Appuyez sur la touche "●" du bandeau de commande pour arrêter le foyer extensible.

Le symbole "●" sur l'écran du foyer disparaît et la zone extensible du foyer s'éteint. La zone principale du foyer approprié continue de fonctionner à la température définie.

Verrou de nettoyage

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du bandeau de commande pendant 20 secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer rapidement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne.

Activation du verrou de nettoyage



1. Lorsque la table de cuisson est en marche (On), appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore unique.

Le voyant du verrou de nettoyage s'allume et l'écran de l'horloge de la table de cuisson lance un compte à rebours à partir de 20. Aucune des touches du bandeau de commande ne peut être activée pendant cette durée, à l'exception de la touche "(1)".

Désactivation du verrou de nettoyage

Il est inutile d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal sonore après 20 secondes, le verrouillage des touches et le verrou de nettoyage se désactivent automatiquement.



Si vous souhaitez désactiver le verrou de nettoyage avant, appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux sonores intermittents.

Verrouillage enfants

Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de cuisson par vos enfants. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

Activation du Verrouillage enfants

1. Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux sonores.

Le Verrouillage enfants est ainsi activé et le voyant de la touche "🔒" s'éteint.



Si une touche est actionnée lorsque le Verrouillage enfants est activé, le voyant de la touche "🔒" clignote.

Désactivation du Verrouillage enfants

1. Lorsque le Verrouillage enfants est activé, appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore unique.

» Le Verrouillage enfants est ainsi désactivé et le voyant de la touche "🔒" s'éteint.

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement lorsque la table de cuisson fonctionne.

Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche "🔒" et maintenez votre doigt dessus un certain temps pour verrouiller le bandeau de commande.

Un seul signal sonore retentit alors. Dans ce cas, votre table de cuisson passe en Verrou de nettoyage.

Laissez alors votre doigt sur la touche jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux sonores consécutifs.



Le voyant de la touche "🔒" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.



Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement si l'appareil est en marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche "(1)" fonctionne. Si vous touchez une autre touche, le voyant de la touche "🔒" clignote pour indiquer que le verrouillage des touches est activé. Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches doit être désactivé pour rallumer la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Maintenez votre doigt sur la touche "🔒" pendant 2 secondes.

Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant de la touche "8" s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.

Fonction Minuterie économique

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

En cuisinant avec cette fonction, votre table de cuisson ajuste automatiquement la puissance en fin de cuisson et vous permet de faire des économies d'énergie grâce à la chaleur résiduelle.

Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "(1)" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Appuyez sur la touche "eco" pour activer la minuterie.

"00" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le symbole "(1)" commence à clignoter sur l'écran du foyer.

5. Réglez la durée souhaitée en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.

Après avoir clignoté pendant un certain temps, le symbole "(1)" reste allumé. Le symbole "(1)" reste allumé pour indiquer que la fonction est activée.



La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.



Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.



La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.



Lorsque la minuterie est activée, seule la durée définie pour le foyer sélectionné s'affiche à l'écran de la minuterie.

Désactivation de la minuterie

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Arrêt anticipé des minuteries

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température définie jusqu'à ce que vous l'arrêtez.

Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :

- 1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à "00" :
 1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
 2. Appuyez sur la touche "eco" pour sélectionner la minuterie du foyer approprié.
 3. Diminuez la valeur jusqu'à ce que "00" s'affiche à l'écran de la minuterie en appuyant ou en passant le doigt sur la zone de réglage.

Le symbole "(1)" clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint définitivement et la minuterie est annulée.

2- Arrêt de la minuterie en appuyant 3 secondes sur la touche de la minuterie :

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "eco" pour sélectionner la minuterie du foyer approprié.
3. Appuyez environ 3 secondes sur la touche "eco".

Le symbole "(1)" clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint définitivement et la minuterie est annulée.

Fonction garde-au-chaud (le cas échéant)

Vous pouvez utiliser cette fonction pour garder un plat au chaud une fois la cuisson terminée. La fonction garde-au-chaud peut être utilisée de deux manières : avec et sans la minuterie.

Activation de la fonction garde-au-chaud sans minuterie

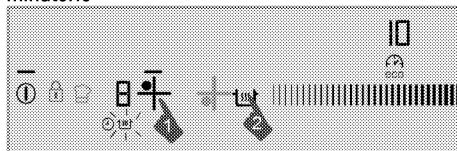
1. Sélectionnez le foyer réglé à une certaine température et que vous souhaitez utiliser pour la fonction garde-au-chaud.
2. Appuyez sur la touche "t" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié.



Le foyer continue à fonctionner à une température réduite.

Les symboles "t" et "u" s'affichent sur l'écran du foyer.

Activation de la fonction garde-au-chaud avec minuterie



1. Sélectionnez le foyer pour lequel la température et la minuterie ont été définies et pour lequel vous comptez utiliser la fonction garde-au-chaud.

2. Appuyez sur la touche "U" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié. Le symbole "U" s'affiche sur l'écran du foyer. Le foyer continue de fonctionner à la température définie pendant la durée choisie. Lorsque la durée est écoulée, il passe en fonction garde-au-chaud et commence à fonctionner à température réduite. Le symbole "u" s'affiche sur l'écran du foyer.

Arrêt de la fonction garde-au-chaud

1. Si la minuterie est activée, sélectionnez le foyer pour lequel la fonction garde-au-chaud est activée. Appuyez sur la touche "U" pour arrêter la fonction garde-au-chaud.

Le foyer continue de fonctionner pour la durée prévue à la température définie précédemment.

2. Si la minuterie est désactivée, sélectionnez le foyer pour lequel la fonction garde-au-chaud est activée. Réglez la température souhaitée en appuyant ou en passant le doigt sur la zone de réglage afin de désactiver la fonction garde-au-chaud.

Le foyer continue de fonctionner à la nouvelle température définie.



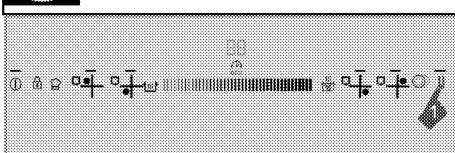
Vous pouvez annuler la fonction garde-au-chaud en appuyant sur la touche "(1)" et en arrêtant la table de cuisson.

Fonction Arrêt

Cette fonction vous permet d'arrêter momentanément toutes les fonctions de la table de cuisson (**à l'exception de la minuterie**).



Si la minuterie est définie pour un foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.



1. Appuyez sur la touche "II" alors que la table de cuisson fonctionne.

Tous les foyers actifs s'arrêtent.

2. Appuyez à nouveau sur la touche "II" pour redémarrer tous les foyers arrêtés à leurs réglages antérieurs.

Fonction Mémoire

Votre table de cuisson peut garder en mémoire une température et une durée de cuisson données. Grâce à cette fonction, vous pouvez enregistrer la température et la durée de cuisson d'un plat que vous avez aimé.

i Un seul réglage peut être enregistré dans la mémoire. Chaque réglage écrase le précédent, le dernier réglage enregistré est donc celui qui reste en mémoire.

1. Appuyez sur la touche "(1)" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaitée en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Réglez également la durée souhaitée.
5. Une fois le réglage de la température et de la durée effectué, appuyez sur le symbole "U" jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores**.

Le symbole "U" s'allume et la température ainsi que la durée définies sont enregistrées dans la mémoire.

Utilisation des réglages mémorisés

1. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
2. Lorsque la valeur de la température est "0", appuyez sur la touche "U" jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore unique**.

Le foyer sélectionné est réglé à la température et pour la durée gardées en mémoire et commence à fonctionner avec ces réglages.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est assignnée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de température requiert la durée de fonctionnement maximale.

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme susmentionné.

Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Booster	10 minutes

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit :

- Le foyer actif peut être éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

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

Cause d'erreur	Voyant	Affichage
Vous appuyez sur plusieurs touches	Le symbole "E" clignote	Ecran du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole "H" clignote	Ecran du foyer
Court-circuit du CTP	Le symbole "F0" s'allume	Ecran de la minuterie
Circuit ouvert CTP	Le symbole "F1" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreure de sensibilité de la touche tactile	Le symbole "F2" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreure de communication sur la commande tactile	Le symbole "F3" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreure de la technologie à induction	Le symbole "EX" clignote	Ecran du foyer



Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2.



Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.



La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

6 Maintenance et entretien

Généralités

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



DANGER:

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

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

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



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



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

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

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

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

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

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

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



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

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

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

7 Recherche et résolution des pannes

De l'eau s'écoule durant la cuisson.

- La vapeur qui se forme durant la cuisson peut se condenser et former des gouttes d'eau quand elle touche les surfaces froides du produit. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

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

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

Le appareil ne fonctionne pas.

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

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner bien que la plaque soit éteinte.

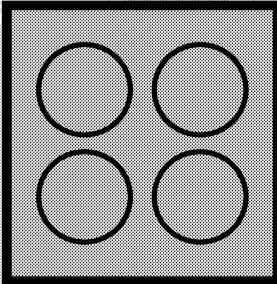
- Cela n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner jusqu'à ce que les composantes électroniques de la table de cuisson refroidissent en passant à une température adaptée.



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

Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend



ET

beko

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

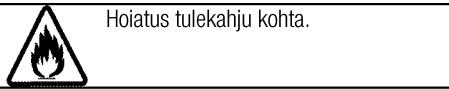
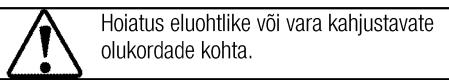
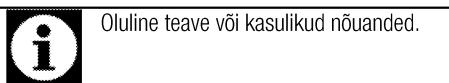
Lugukeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääté selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja köigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige köiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



Arçelik A.S.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Olulised hoiatused ning juhised		
ohutuse tagamiseks ja keskkonna		
säästmiseks	4	
Üldine ohutus	4	
Elektriohutus	4	
Toote ohutu kasutamine	5	
Ettenähtud otstarve	6	
Laste ohutuse tagamine	6	
Toote kõrvaldamine kasutuselt..	6	
Pakkematerjali kõrvaldamine	6	
Toote kõrvaldamine kasutuselt.....	6	
2 Üldine teave	7	
Ülevaade	7	
Tehnilised andmed.....	7	
3 Paigaldamine	8	
Enne paigaldamist	8	
Paigaldamine ja ühendamine	8	
4 Ettevalmistused		11
Nõuandeid energia säästmiseks	11	
Esimene kasutuskord	11	
Seadme esmane puhastamine	11	
Esmane kuumutamine	11	
5 Pliidiplaadi kasutamine		12
Üldine teave toiduvalmistamise kohta	12	
Pliidi kasutamine	12	
Juhtpaneel.....	13	
6 Hoidmine ja hooldus		19
Üldine teave	19	
Pliidi puhastamine	19	
7 Probleemide lahendamine		20

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meeles- või vaimupuuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevald seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte.
Lapsed ei tohi seadmega mängida.
Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meeles- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.
Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.
- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jäätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis

tulenevad volitatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.

- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pingi ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed".
Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates!
Elektrilöögi oht!
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahitada.

- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimeks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminaitajatele.

Toote ohatu kasutamine

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuuatest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapseid tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitudesse alkoholiseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning

- võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergesti süttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Ärge tökestage ventilatsiooniavasid.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- HOIATUS: Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletekiga kinni.
- TÄHELEPANU: Küpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist küpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- HOIATUS: Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Klaasist pliidiplaadi purunemisel tehke järgmist. Lülitage otsekohne välja kõik põletid ja elektrilised kütteelementid ning eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kasutage seadet.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.

- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seepärast jälgige alati, et pliidi pind ja keedunõude põhjad oleksid kuivad.
- HOIATUS: Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitsemise tagajärvel tekkinud kahjude eest.

Laste ohutuse tagamine

- HOIATUS: Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelased tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatust. Käidelge kõiki

pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.

- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavallise olmepürgi ega muuksi jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerge vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmepürgi hulka.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

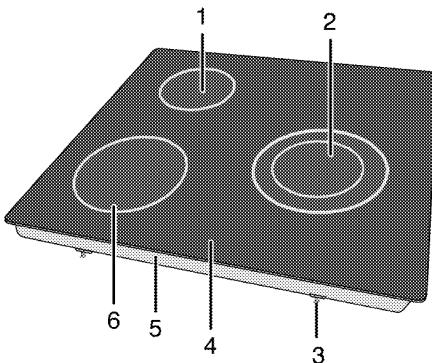
- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transpormiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarbi pole, pakkige toode mullikilesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.



Kontrollige toote üldilmel, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

2 Üldine teave

Ülevaade



- | | | | |
|---|-----------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Ühesõõriline küpsetusplaat | 4 | Klaaskeraamiline pind |
| 2 | Kahesõõriline küpsetusplaat | 5 | Aluskate |
| 3 | Kinnitusklamber | 6 | Ühesõõriline küpsetusplaat |

Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	220-240 V~ 50-60 Hz
Energiatarbe kokku	5700 W
Kaitse	min 32 A
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	55 mm/580 mm/510 mm
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	560 mm/490 mm
Pöletid	
Vasak tagumine	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	140 mm
Võimsus	1200 W
Vasak esimene	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	1800 W
Parem	Kahesõõriline küpsetusplaat
Suurus	210/270 mm
Võimsus	1800/2700 W



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteateamiseta muuta.



Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.



Tootel olevatel etikettidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtsused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnatingimustest võivad tegelikud väärtsused varieeruda.

3 Paigaldamine



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.



OHT:

Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada.

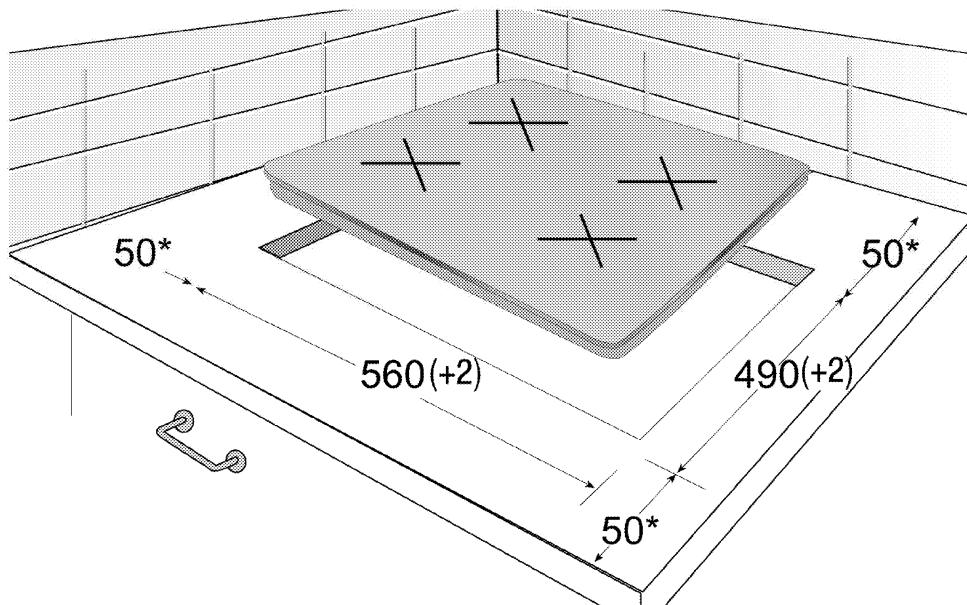
Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

mõõbli vahele tuleb jätkata ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).

- Seda võib kasutada ka vabalt seisvas asendis. Jätke pliidi pinna kohale vähemalt 750 mm vaba ruumi.
- (*) Kui kavatsete paigaldada pliidi kohale õhupuhasti, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhistele (vähemalt 650 mm).
- Eemaldage pakkematerjalid ning transpordifilfsaatorid.
- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puustusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Tööpind peab olema joondatud ja kinnitatud horisontaalselt.
- Löögake tööpinnale pliidi jaoks auk, mis vastab paigaldusmõõtmetele.

Enne paigaldamist

Pliit on mõeldud paigaldamiseks kaubandusvõrgus müüdavale tööpinnale. Seadme ning köögiseinte ja -



* min

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadale.



Ärge paigaldage pliiti teravate servade või nurkade lähedusse.

Klaaskeraamiline pind võib purunedat.

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontaktu-/liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselülit (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutatakse toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadale vastava maandusesta.

**OHT:**

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiaaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitatutmate isikute tehtud protseduuridest.

**OHT:**

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega.

Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisdilde märgitud andmetele. Tüübilsilt paikneb toote korpusse tagaküljel.
- Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärustele.

**OHT:**

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.

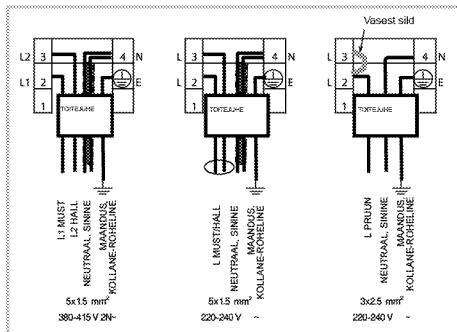
Elektrilöögi oht!

Toitejuhtme ühendamine

Juhmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalikke eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti-/liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti-/liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti-/liini.

1. Kui toitevoolu kõiki poolusi ei ole võimalik lahutada, tuleb ühendada vähemalt 3 mm kontakтивahega voolukatkestusseade (kaitse, liinikatkestuslüliti, kontaktor) ja kõik voolukatkestusseadme poolused peavad vastavalt IEE direktiividele paiknema toote kõrval (mitte kõrgemal). Selle juhise eiramine võib põhjustada probleeme toote kasutamisel ja muuta garantii kehtetuks.

Soovitatav on kasutada lisakaitseks jätkvoolukatkestit.
Kui tootega on kaasas juhe:

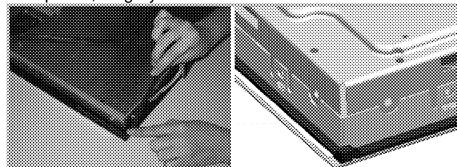


2. Ühefaasilise ühenduse puhul ühendage juhtmed alljärgnevalt:

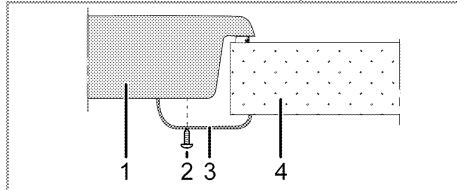
- Pruun/Must juhe = L (Faas)
 - Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
 - Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)
- » või
- Hall/Must juhe = L (Faas)
 - Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
 - Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)

Toote paigaldamine

1. Keerake pliit tagurpidi ja asetage siledale pinnale.
2. Pakendis olev isoleertihend tuleb pliidile paigaldamisel painutada ümber selle alumise pinna, nagu joonisel näidatud.



3. Asetage pliit tööpinnale ja seadke avaga kohakuti.
4. Kinnitage pliit paigaldusklambritega, mis tuleb pisti läbi korpusse alumisel küljel olevate avade.

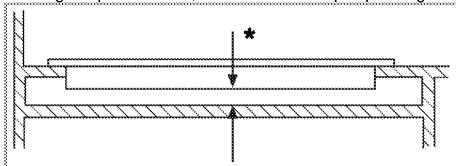


- 1 Pliit
- 2 Krubi
- 3 Paigaldusklamber
- 4 Tööpind



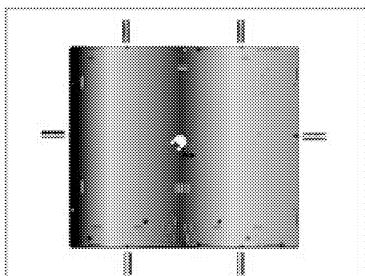
Pliidi paigaldamisel kapi peale tuleb paigaldada ka riil, mis eraldab kappi pliidist: vt eespool toodud joonist. Sisseehitatud ahju kohale paigaldamisel ei ole seda vaja.

Näiteks kui toode paigaldatakse sahtii kohale ja selle alakülg on puudutav, tuleb see katta puitplaadiga.



* min 15 mm

Tagantvaade (ühendusavad)



OHT:

Ühenduste tegemine erinevatesse aukudesse pole hea ohutuse seisukohast, kuna see võib kahjustada gaasi- ja elektrisüsteemi.



OHT:

Pliit sisaldb gaasi ja elektriga töötavaid osi. Seetõttu tuleb selle kinnitamiseks tööpinna külge kasutada ainult fikseerimisavasid, ainult komplekti kuuluvaid kinnitusdetaile ja kravisiid ning järgida juhendis olevaid juhiseid. Muidu võib see ohustada inimeste elu ja vara.

Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

4 Ettevalmistused

Nõuanded energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoogilisel viisil ja säästa energiat:

- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.
- Elektri liidi puhul kasutage lameda põhjaga potte. Paksu põhjaga potid juhivad paremini soojust. Saate säästa kuni kolmandiku elektrist.
- Keedunöud ja pannid peavad vastama keeduala suurusele. Poti või panni põhi ei tohi olla keeduplaadist väiksem.
- Hoidke keedualad ja pottide/pannide põhjad puhtad. Mustus halvendab soojusülekannet keeduala ja keedunöö põhja vahel.

- Pikema valmistusaja korral lülitage keeduala 5 kuni 10 minutit enne valmistusaja lõppu välja. Jääkkumuse kasutamisel saate säästa kuni 20% energiat.

Esimene kasutuskord

Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.
Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid eseemeid.

1. Eemaldaage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsnaga ja kuivatage lapiga.

Esmane kuumutamine



Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave toiduvalmistamise kohta



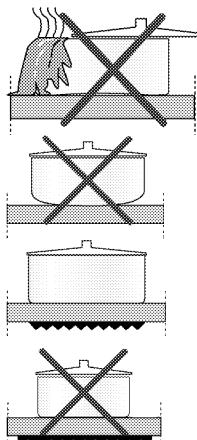
Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätké pliiiti järelevalveta. Õli ülekuumemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliiit välja, kui seda saab ohultult teha, ja helistage tuletörjesse.

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuuma õli sisse. Külmutatud toiduainet tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumat kaanega. Jälgige, et potide ja pannide sangad ei jäääks pliidil kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile kölvuaid ja kergesti ümberminevaid keedunöösid.
- Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
- Kui keedual ei ole potti või panni ja see töötab tühjalt, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nöösid. Sulanud materjal tuleb pinnalt kohe eemaldada. Sellistes nöödtes ei tohiks hoida ka toitu.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
- Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidile puhamisest.
- Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele. Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna poti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid töstke üles ja asetage soovitud keedualale.

Soovitusi klaaskeraamiliste pliidide kasutamiseks

- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja tundetu suurte temperatuurierinevuste suhtes.
- Ärge kasutage klaaskeraamilist pinda esemete hoidmiseks või lõikelauana.
- Kasutage ainult sileda põhjaga tööstuslikke potte ja panne. Teravad servad kriimustavad pinda.

- Ärge kasutage alumiiniumist potte ja panne. Alumiinium kahjustab klaaskeraamilist pinda.

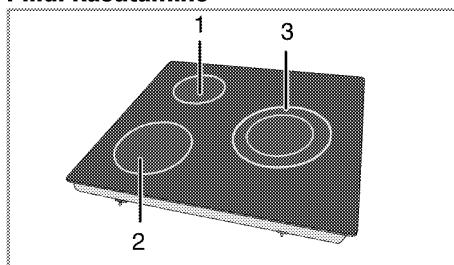


Pritsmed võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.

Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne.

Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Need tagavad parema soojsülekande. Kui poti läbimõõt on liiga väike, läheb energiа raiksu.

Pliidi kasutamine



- Ühesõõriline küpsetusplaat 14-16 cm
- Ühesõõriline küpsetusplaat 18-20 cm
- Kahesõõriline küpsetusplaat 21-23/27-29 cm on nimikiri vastavatele põletitele sobivate potide diameetritest.



OHT:

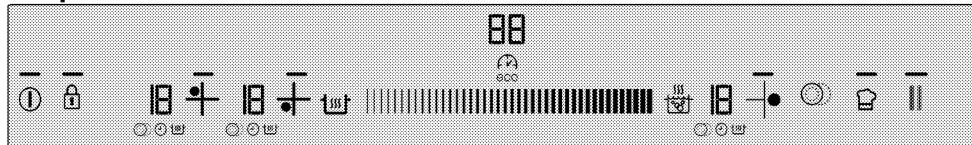
Ärge pillake esemeid pliidile. Isegi väiksemõõdulised esemed (nt soolatoos) võivad pliiiti kahjustada.

Ärge kasutage pragunenud pliti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise. Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praod), lülitage see elektrilõigi ohu vähendamiseks kohe välja.



Kiiresti kuumenev klaaskeraamiline pliit kiirgab sisselülitatuna eredat valgust. Ärge vaadake otse eredasse valgusesse.

Juhpaneel



Tehnilised andmed



Seadistusala (temperatuuri ja aja määramiseks)

Tuli, mis näitab vastava klahvi töötamist

Sisse-/väljalülitusklahv

Klahviluku Klahv

Mitmeosalise keeduala valikuklahv

Taimeri sisse-/väljalülitusklahv

Kiirkuumutuse klahv / võimenduse klahv

Soojenduse klahv

Löpetamise klahv

Mäluklahv

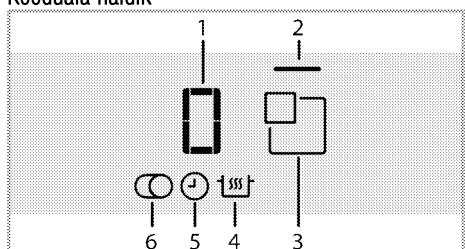
Keedualade vallukuklahvid



Skeemid ja joonised on üksnes illustratiivsed.

Tegelikud näidud ja funktsioonid võivad olenevalt pliidi mudelist varieeruda.

Keeduala näidik



1 Temperatuurinäidik (temperatuurivalikkud 0...19)

2 Keeduala tuli

3 Keeduala valikuklahv

4 Soojendusfunktsiooni tähis (*)

5 Taimeri tähis

6 Mitmeosalise keeduala tähis (*)

* Eri mudeliteil erinev.



Seadet juhitakse pootetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud pootetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaaliga.



Hoidke juhtpaneel alati puhas ja kuiv. Niiske ja määrdunud pinna korral võivad pliidi töös tekkida törked.

Pliidi sisselülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "①".

Klahvi "①" tuli süttib. Pliit on kasutamiseks valmis.



Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.



Kui üksköik millist klahvi (klahvi "①") vajutatakse pikka aega, lülitub toode ohutuse huvides automaatselt välja.

Pliidi väljalülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "①".

Pliit lülitub välja ja pöördub tagasi ooterežiimile.



Kui pärast pliidi väljalülitamist ilmub keeduala näidikule tähis "H" või "h" ja seejärel "-", on keeduala ikka veel tuline. Ärge puudutage keedusalaid.

Jääksoojuse näit

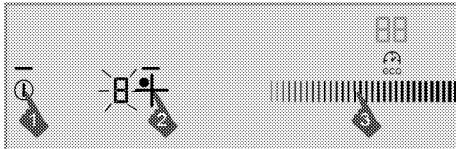
Kui keeduala näidikule ilmub tähis "H" ja seejärel "-", on pliit ikka veel kuum ja sellel saab soojas hoida väikest kogust toitu. Peagi asendub see tähistega "h" ja "-", mis näitavad väiksemat kuumust.



Voolukatkestuse korral jääksoojuse tuli ei sütti ega hoiata kasutajat tulise keeduala eest.

Kui vool taastub pärast katkestust enne, kui keedualad on maha jahtunud, ilmub vastava keeduala näidikule tähis "-". Kõnealuse keeduala kasutamisel see tähis kaob.

Keedualade sisselülitamine



1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "①".
2. Keeduala sisselülitamiseks puudutage selle valikuklahvi.

Keeduala näidikule ilmub tähis "0" ja süttib vastava keeduala tuli.



Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtki töimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

Temperatuuritaseme määramine

Temperatuuritaseme määramiseks vahemikus "0" kuni "19" puudutage või tömmake sõrmega üle seadistusala.

Keedualade väljalülitamine:

Keeduala väljalülitamiseks on 3 võimalust:

1. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini ("0")**
Keedula väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini ("0").
2. **Soovitud keeduala väljalülitamine timeri kaudu.**
Kui aeg on läbi, lülitab timer vastava keeduala välja. Kõigile näidikutele ilmuvad tähisid "0" või "00". Tähis "0" kaob pliidi näidikult.
Kui aeg on läbi, kõlab helisignaal. Helisignaali vaigistamiseks vajutage juhtpaneelil suvalist klahvi.
3. **Hoidke sõrme 3 sekundit vastava keeduala tähisel.**
Hoidke sõrme 3 sekundit tähisel, millele vastavat keeduala soovite välja lülitada.

Suure võimsuse (võimenduse) funktsioon

Kiireks kuumutamiseks võib kasutada võimenduse funktsiooni. Seda funktsiooni ei ole soovitatav kasutada pikaajalisel kuumutamisel. Võimenduse funktsioon ei pruugi töötada kõigil keedualadel.

Võimenduse valimine otse:

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "①".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Puudutage klahvi "33".

Valitud keeduala töötab maksimumvõimsusel ja keeduala näidikul vilgub vastavalt 3 tuld. Võimenduse aja lõppemisel lülitub keeduala välja.

Võimenduse valimine keeduala töötamise ajal:

1. Puudutage klahvi "33", kui keeduala on töötanud vähemalt 20 sekundit ühel temperatuuritasemel.
2. Valitud keeduala töötab maksimumvõimsusel ja keeduala näidikul vilgub vastavalt 3 tuld. Kui võimendusaeg saab läbi, lülitub keeduala määratud temperatuurile ja näidikul on näha ainult valitud tempertuuriväärtus.



Keeduala peab töötama vähemalt 20 sekundit valitud temperatuuritasemel.

Võimendusfunktsiooni enneaegne väljalülitamine:

Võimenduse väljalülitamiseks suvalisel hetkel puudutage klahvi "33".

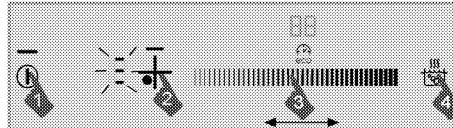
Kiirkuumutus

Kiirkuumutus on funktsioon, mis hõlbustab toidu valmistamist. Kiirkuumutusfunktsioon on olemas kõigil keedualadel. Selle funktsiooni kasutamiseks võib määraada eelnevalt temperatuuritaseme.



Kiirkuumutuse funktsiooni saab määraada 20 sekundi jooksul pärast keeduala sisselülitamist.

Kiirkuumutusfunktsiooni valimine:



1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "①".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage või tömmake sõrmega üle seadistusala.
4. Puudutage klahvi "33".
Valitud keeduala töötab mõnda aega maksimumvõimsusel. Vastava keeduala näidikule on näha 3 tuld ja määratud temperatuur.
5. Kui kiirkuumutusaeg saab läbi, lülitub keeduala määratud temperatuurile ja näidikul on näha ainult valitud tempertuuriväärtus.

Tabel. Kiirkuumutusajad

Temperatuuritase	Tööaja piirang (teine)
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

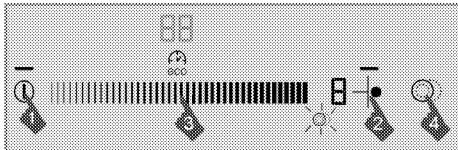
Kiirkuumutusfunktsiooni väljalülitamine:

Kiirkuumutusfunktsiooni väljalülitamiseks suvalisel hetkel puudutage klahvi "①".



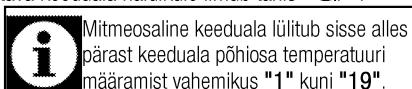
Kui kiirkuumutusfunktsioon lülitati sisse temperatuuritaseme valimise teel, siis klahvi "①" vajutamisel töötab keeduala edasi määratud temperatuuril.

Mitmeosaliste keedualade sisselülitamine



- Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "①".
- Valige valikuklahvide abil soovitud mitmeosaline keeduala.
- Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage või tömmake sõrmega üle seadistusala.
- Mitmeosalise keeduala sisselülitamiseks puudutage juhtpaneelil klahvi "②".

Vastava keeduala näidikule ilmub tähis "②".



Mitmeosaline keeduala lülitub sisse alles pärast keeduala põhiosa temperatuuri määramist vahemikus "1" kuni "19".

Mitmeosaliste keedualade väljalülitamine

- Mitmeosalise keeduala väljalülitamiseks puudutage juhtpaneelil klahvi "②".

Vastava keeduala näidikule ilmub tähis "②" ja mitmeosaline keeduala lülitub välja. Vastava keeduala põhiosa jätkab tööd määratud temperatuuril.

Puhastuslukk

Puhastuslukk blokeerib kõigi juhtpaneeli klahvide töö 20 sekundiks, et kasutaja saaks töötavat pliiti vajadusel veidi puhastada.

Puhastusluku rakendamine



- Kui pliit on töorežiimis, hoidke sõrme pikalt klahvil "③", kuni kuulete ühekordset helisignaali.

Süttib puhastusluku tuli ja pliidi kell hakkab arvestama sekundeid alates 20st. Selle aja jooksul ei tööta ükski juhtpaneeli klahv, välja arvatud "①".

Puhastusluku väljalülitamine

Puhastusluku väljalülitamiseks pole vaja vajutada ühtki klahvi. 20 sekundi möödumisel töob pliit kuuldavale helisignaali, klahviluku tuli kustub ja puhastuslukk lülitub automaatselt välja.



Kui soovite puhastusluku välja lülitada varem,

vajutage pikalt klahvi "③", kuni kuulete kahekordset katkendlikku helisignaali.

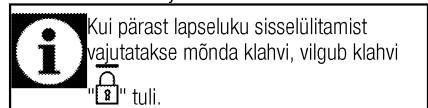
Lapselukk

Et lapsed ei saaks keedualasid sisse lülitada, on võimalik välistada pliidi soovimatu kasutamine ooterežiimis. Lapselukku saab sisse ja välja lülitada ainult ooterežiimis.

Lapseluku rakendamine

- Kui pliit on ooterežiimis, hoidke sõrme pikalt klahvil "④", kuni kuulete kahekordset helisignaali.

Lapselukk lülitub sisse ja klahvi "④" tuli kustub.



Lapseluku väljalülitamine

- Kui lapselukk on sisse lülitatud, hoidke sõrme pikalt klahvil "④", kuni kuulete ühekordset helisignaali.

» Lapselukk lülitub välja ja klahvi "" tuli kustub.

Klahvilukk

Kui soovite välistada funktsioonide kogemata muutmise pliidil töötamise ajal, võite sisse lülitada klahviluku.

Klahviluku rakendamine

- Juhpaneeli lukustamiseks vajutage pikalt klahvi ".

Algul kõlab ainult üks helisignaal. See näitab pliidil puhastusluku sisselfülitumist. Ärge töstke sõrme klahvilt, vaid hoidke edasi, kuni kuulete kahte järjestikust helisignaali.

Klahvi "" tuli vilgub ja kõik keedualad lukustatakse.



Klahvilukku saab rakendada ainult töörežiimis.

Kui klahvilukk on sisse lülitatud, töötab ainult klahv ".". Muude klahvide puudutamisel

hakkab vilkuma klahvi "" tuli, näidates, et klahvilukk on sisse lülitatud.

Kui pliidil väljalülitamise ajal on klahvid lukustatud, ei saa pliiti uuesti sisse lülitatuda enne, kui klahvilukk on välja lülitatud.

Klahviluku väljalülitamine

- Vajutage 2 sekundit klahvi ".".

Toimingu kinnituseks kõlab helisignaal. Klahvi "" tuli kustub ja juhpaneeli lukustus avatakse.

Säästlik taimerifunktsioon

See funktsioon teeb toiduvalmistamise hõlpsamaks. Kogu toiduvalmistamise ajal ei pea pliidil juures olema. Valitud aja möödudes lülitub keeduala automaatselt välja.

Kui kasutate toidu valmistamisel seda funktsiooni, vähendab pliit valmistusaja lõpu lähenedes automaatselt võimsust ja võimaldab jäälakkumust ära kasutades elektrit kokku hoida.

Taimeri sisselülitamine

- Vajutage pliidil sisselülitamiseks lülitit ".".
- Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
- Soovitud temperatuuritasele määramiseks puudutage või tömmake sõrmega üle seadistusala.
- Taimeri sisselülitamiseks puudutage klahvi ".".
- Taimeri näidikule ilmub "00" ja keeduala näidikul hakkab vilkuma tähis ".".
- Soovitud aja määramiseks puudutage või tömmake sõrmega üle seadistusala.

Olles mõnda aega vilkunud, jäab tähis "." püsivalt põlema. Kui tähis "." jäab püsivalt põlema, on funktsioon sisse lülitatud.



Taimerit saab määra ainult keedualadele, mida juba kasutatakse.



Korrale eespool kirjeldatud toiminguid teiste keedualadega, millele soovite määra taimeri.



Taimeri seadistamiseks tuleb valida keeduala ja selle temperatuur.



Kui taimer on sisse lülitatud, näeb taimeri näidikul ainult valitud keedualale määratud aega.

Taimeri väljalülitamine

Kui määratud aeg on läbi, kõlab helisignaal ja pliit lülitub automaatselt välja.

Helisignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

Taimerite varasem väljalülitamine

Kui lülitate taimeri välja varem, töötab pliit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni.

Taimerite väljalülitamiseks on kaks võimalust:

1-Taimeri väljalülitamiseks vähendatakse väärthus nullini ("00"):

- Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
- Soovitud keeduala taimeri valimiseks puudutage klahvi ".".
- Väärthus vähendamiseks puudutage või tömmake sõrmega üle seadistusala, kuni taimeri näidikule ilmub väärthus "00".

Mõnda aega vilgub keeduala näidikul tähis ".", mis lülitub seejärel lõplikult välja ja taimer tühistatakse.

2-Taimeri väljalülitamiseks hoitakse sõrme 3 sekundit taimeriklahvil:

- Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
- Soovitud keeduala taimeri valimiseks puudutage klahvi ".".
- Hoidke sõrme umbes 3 sekundit klahvil ".".

Mõnda aega vilgub keeduala näidikul tähis ".", mis lülitub seejärel lõplikult välja ja taimer tühistatakse.

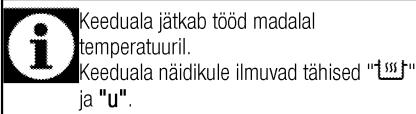
Soojendusfunktsioon (kui on olemas)

Selle funktsiooni abil saab sööki pääst valmimist soojas hoida. Soojendusfunktsiooni võib kasutada kahel moel: taimeriga ja ilma.

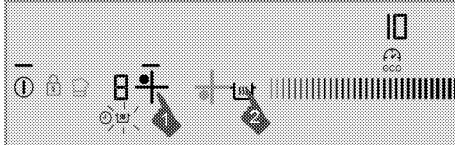
Soojendusfunktsiooni rakendamine ilma taimerita

- Valige keeduala, mis on lülitatud teatud temperatuurile ja millega soovite sööki soojas hoida.

- Vastava keeduala soojendusfunktsooni sisselülitamiseks puudutage klahvi "I".



Soojendusfunktsooni rakendamine taimeriga



- Valige soovitud keeduala, mida soovite kasutada toidu soojas hoidmiseks ning millele on määratud timer ja temperatuur.

- Vastava keeduala soojendusfunktsooni sisselülitamiseks puudutage klahvi "I".

Keeduala näidikule ilmub tähis "I".

Keeduala jätkab etteantud aja jooksul tööd määratud temperatuuril. Kui aeg saab läbi, lülitub see soojendusfunktsoonile ja töötab edasi madalal temperatuuril. Keeduala näidikule ilmub tähis "U".

Soojendusfunktsooni väljalülitamine

- Kui taimer on sisse lülitatud, valige keeduala, mis on lülitatud soojendusfunktsoonile.

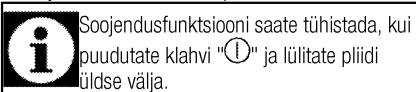
Soojendusfunktsooni väljalülitamiseks puudutage klahvi "I".

Keeduala jätkab tööd eelmise aja ja temperatuuri järgi.

- Kui taimer on välja lülitatud, valige keeduala, mis on lülitatud soojendusfunktsoonile.

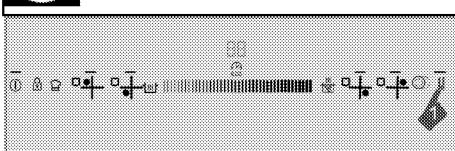
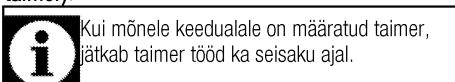
Soojendusfunktsooni väljalülitamiseks ja soovitud temperatuuri määramiseks puudutage või tömmake sõrmega üle seadistusala.

Keeduala jätkab tööd uuel temperatuuril.



Peatamisfunktsoon

Selle funktsiooniga saate ajutiselt peatada kõik pliidi funktsionid, mis on hetkel kasutusel (**välja arvatum taimer**).



- Puudutage pliidi töötamise ajal klahvi "I".

Kõik töötavad keedualad katkestavad töö.

- Kõigi töö peatanud keedualade taaskävitamiseks varasema seadistusega puudutage uuesti klahvi "I".

Mälufunktsoon

Pliit võimaldab mällu salvestada töötlemistemperatuuri ja -aja. Tänu sellele funktsioonile saab meelete jäätta hästi õnnestunud toidu valmistamisel kasutatud temperatuuri ja valmimisaaja.



Mällu saab salvestada ainult ühe seadistuse. Kuna iga uus seadistus kirjutab eelmise üle, jäab mällu kõige viimasena salvestatud seadistus.

- Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "I".
- Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
- Soovitud temperatuuri määramiseks puudutage või tömmake sõrmega üle seadistusala.
- Määrase ka soovitud aeg.
- Pärast temperatuuri ja aja määramist puudutage tähist "I", kuni kuulete **kahte hoiatussignaali**.

Süttib tähis "I" ning määratud temperatuur ja aeg salvestatakse mällu.

Mällu salvestatud seadete kasutamine

- Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
- Kui temperatuuriväärtus on "0", hoidke sõrme klahvil "I", kuni kuulete **ühekordset hoiatussignaali**.

Valitud keedualal rakendub mällu salvestatud temperatuur ja aeg ning töö jätkub nende väärustele järgi.

Tööaja piirangud

Pliidi juhimissüsteem kasutab tööaja piirangut. Kui mõni keeduala ununeb tööle, lülitub see teatud aja möödumisel automaatselt välja. Kui keedualale on määratud taimer, lülitub hiljem välja ka taimeri näidik. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse tööaja piirangut.

Pärast automaatset väljalülitumist, mida kirjeldatakse eespool, võib kasutaja keeduala uuesti käivitada.

Tabel 1. Tööaja piirangud

Temperatuuritase	Tööaja piirang (tundides)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Võimendus	10 minutit

Ülekuumenemiskaitse

Pliit on varustatud sensoritega, mis kaitsevad seda ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võib täheldada järgmist:

- Töötav keeduala võib välja lülituda.
- Valitud temperatuur võib langeda. Naidikul see siiski ei kajastu.

Törketeated**Tabel 2.** Törkekoodid ja törgete põhjused

Törke põhjus	Tähis	Näit
Mitut klahvi vajutati korraga	Vilgub tähis "E"	Keeduala näidik
Pliit üle kuumenenud	Vilgub tähis "H"	Keeduala näidik
Posistori lühis	Süttib tähis "F0"	Taimeri näidik
Posistori avaahel	Süttib tähis "F1"	Taimeri näidik
Puuteklahvi tundlikkuse tõrge	Süttib tähis "F2"	Taimeri näidik
Puutepaneeli sidetõrge	Süttib tähis "F3"	Taimeri näidik
Induktsioonslüsteemi tõrge	Vilgub tähis "EX"	Keeduala näidik



Puutepaneelil kuvatakse törketeadete kohta leiate lisateavet tabelist 2.



Kui puutepaneeli pind puutub kokku intensiivse auruga, võib kogu juhimissüsteem välja lülituda ja anda törkesignaali.



Hoidke puutepaneeli pind puhas. Muidu võib seadme töös esineda törkeid.

6 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.



OHT:

Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilõigi oht!



OHT:

Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda.

Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, välitides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldaavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabrasiivset), tõmmates lapiiga ainult ühes suunas.



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilõögi.

Pliidi puhastamine

Klaaskeraamilised pinnad

Pühkige klaaskeraamilist pinda külma vette kastetud riidetükiga, et eemaldada puhastusvahendi jäägid. Kuivatage pind pehme lapiiga. Jäägid võivad pliidil järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada.

Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele pinnale kuivanud jäälje kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega.

Kaltsiumplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähesse koguse katlakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimahl). Samuti võite kasutada kauplustes müüdavaid tooteid.

Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend pesukäsnale ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiiga.



Suure suhkruisisaldusega toidud nagu kondenspiim või siirup tuleb eemaldada kohe, mitte jäädva ototama pinna jahtumist. Muidu võivad need klaaskeraamilist pinda pöördumatult kahjustada.

Kattekihid või muud pinnad võivad aja jooksul mõnevõrra pleekida. See ei mõjuta toote tööd. Pleekimine ja plekid klaaskeraamilisel pinnal on normaalsed ilmingud, mitte defektid.

7 Probleemide lahendamine

Küpsetamise ajal tekivad veepiisad.

- Küpsetamisel tekkiv aur võib toote külmade pindade vastu puutudes kondenseeruda ja moodustada veepiisad. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääl. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikilbi korke. Vajadusel vahetage või lähestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*
- Kui lülitate pliidi uuesti sisse, aga displei ei sütti. >>> *Lahutage seade võimsuslüliti abil vooluvõrgust. Oodake 20 sekundit ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.*

Jahutusventilaator töötab pärast pliidi väljalülitamist edasi.

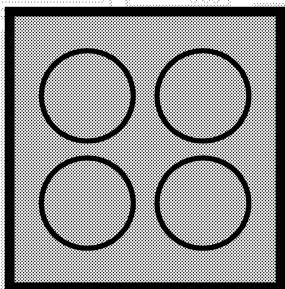
- Tegemist ei ole rikkega. Jahutusventilaator jätkab tööd, kuni pliidi elektroonika jahtub sobiva temperatuurini.



Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.

lebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



LV

beko

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

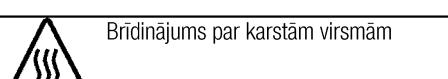
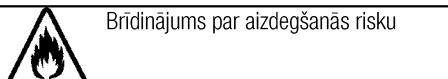
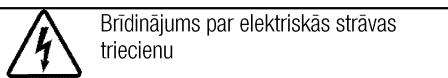
Cienījamais pircē!

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

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

Symbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norāditie simboli.



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



SATURA RĀDĪTĀJS

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību	4	4 Sagatavošana	12
Vispārējā drošība	4	Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	12
Elektriskā drošība.....	4	Sākothnējā izmantošana	12
Produkta drošība.....	5	Iekārtas pirmā tīrišanas reize.....	12
Paredzētā lietošana.....	6	Sākothnējā sakarsēšana	12
Bērnu drošība	6		
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	7		
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	7		
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	7		
2 Vispārīgā informācija	8	5 Plīts virsmas izmantošana	13
Pārskats.....	8	Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu.....	13
Tehniskā specifikācija	8	Plīts virsmu izmantošana	13
		Vadības panelis	14
3 Uzstādīšana	9	6 Apkope un tīrišana	21
Pirms uzstādīšanas	9	Vispārīga informācija	21
Uzstādīšana un pievienošana	9	Plīts virsmas tīrišana.....	21
7 Traucējummeklēšana	22		

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

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

Vispārējā drošība

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrišanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instruktāžu.
Nodrošiniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī

lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.

- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atceļt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

Elektriskā drošība

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā “Tehniskās specifikācijas” norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību.
Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai

- nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektrikim.
- Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uزلejot vai uzšķakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
 - Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
 - Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztīc ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
 - Iekārtā jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
 - Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
 - Bojāuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.

- Pārliecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

- BRĪDINĀJUMS: Šī iekārta un tās ārejās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir paslīktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Neaizsprostojet ventilācijas atveres.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- BRĪDINĀJUMS: Ar taukiem un eļļu gatavota ēdienu atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD

- nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēšamo segu.
- UZMANĪBU! Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
 - BRĪDINĀJUMS: Aizdegšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
 - BRĪDINĀJUMS: Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
 - Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota.
Nepieskarieties ierīces virsmai.
Neizmantojiet ierīci.
 - Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.
 - Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tādēļ pārliecinieties, ka katlu apakša un plīts virsma vienmēr ir sausa.
 - BRĪDINĀJUMS: Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas
ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.
- Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, nūkojieties šādi.
- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
 - Neizmantojiet bojātu vai ieplīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
 - Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrumi vai mitrums.
- ### Paredzētā lietošana
- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
 - Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
 - Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojāumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.
- ### Bērnu drošība
- BRĪDINĀJUMS: Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Nelaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.

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

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrādei:



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

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem

mājsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

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

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

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

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

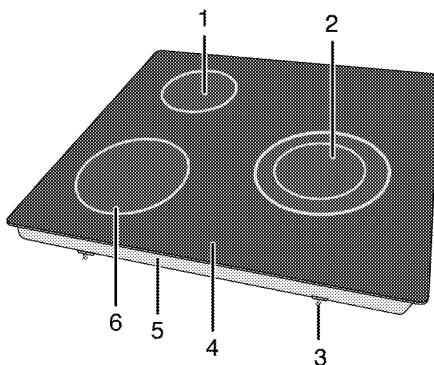
- Saglabājet iekārtas oriģinālo kasti un transportējet iekārtu tajā, levērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartonas kastes, iepakojiet iekārtu burbulplēvē vai biezā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.



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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Vienkontūra elektriskā plītiņa | 4 | Vitrokeramikas virsma |
| 2 | Divkontūru elektriskā plītiņa | 5 | Pamatnes vāks |
| 3 | Montāžas skava | 6 | Vienkontūra elektriskā plītiņa |

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V~ 50-60 Hz
Kopejais jaudas patēriņš	5700 W
Drošinātājs	min. 32 A
Kābelja tips/šķērsgriezums	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Arejie izmēri (augstums/platums/dzilums)	55 mm/580 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dzilums)	560 mm/490 mm
Degli	
Aizmugures kreisā puse	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	140 mm
Jauda	1200 W
Priekšspuses kreisā puse	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	180 mm
Jauda	1800 W
Labā puse	Divkontūru elektriskā plītiņa
Izmērs	210/270 mm
Jauda	1800/2700 W



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



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



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

3 Uzstādīšana



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



BĒSTAMI:

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



BĒSTAMI:

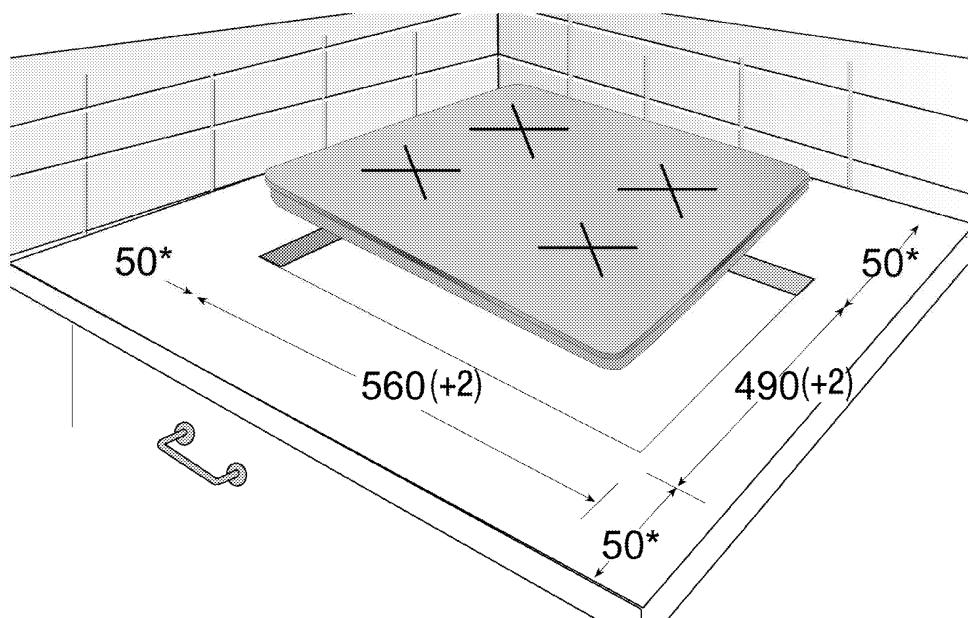
Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādīet iekārtu.

Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

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

Pirms uzstādīšanas

Plīts virsma ir paredzēta uzstādīšanai uz komerciālām vajadzībām izmantojamas darbvīrsmas. Starp iekārtu un virtutes sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).



* min.

Uzstādīšana un pievienošana

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



Neuzstādīet plīts virsmu vietās, kur ir asas malas vai stūri.
Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija"

norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu izemēt kvalificētam elektrikim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez izemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.



BĪSTAMI:

Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādišanas.

Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.



BĪSTAMI:

Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detalām.

Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektrikim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, issavienojuma vai aizdegšanās risks!

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



BĪSTAMI:

Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojet šo iekārtu no strāvas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

Pievienojet barošanas kabeli.



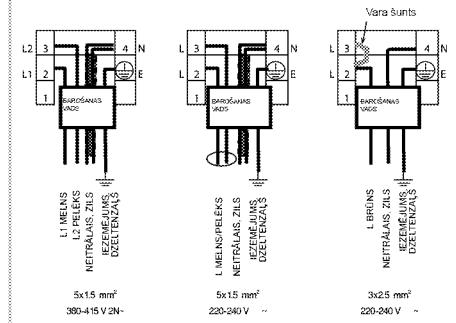
Veicot elektroinstalāciju, jums jāpākļaujas nacionālajiem/vietējiem elektības noteikumiem ir jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.

1. Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdzi, slēdzēji) visos polos, un šai ierīcei ir jāatrodas līdzās plītij (tomēr ne virs tās) atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties iekārtas

darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.

Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis



2. Pievienojoj vienai fāzei savienojet vadus, kā norādīts tālāk:

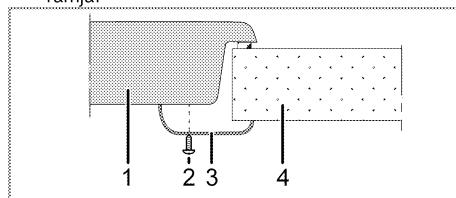
- Brūnais/melnais vads = L (fāze)
 - Zilais/melns vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)
- » vai
- Melns/melnais vads = L (fāze)
 - Zilais/brūnais vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)

Iekārtas uzstādišana

1. Pagrieziet plīts virsmu ar augšu uz leju un novietojet uz plakanas virsmas.
2. Plīts virsmas uzstādišanas laikā no apakšspuses apkārt plīts virsmai jāuzliek iepakojumā esošā blīvpapļaksne, kā parādits attēlā.



3. Novietojet plīts virsmu un letes un nocentriējet.
4. Ar uzstādišanas skavām droši nostipriniet plīts virsmu, caur atverēm piestiprinot uz apakšējā ramja.



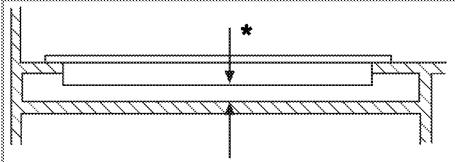
1 Plīts virsma

- 2 Skrūve
- 3 Uzstādīšanas skava
- 4 Lete



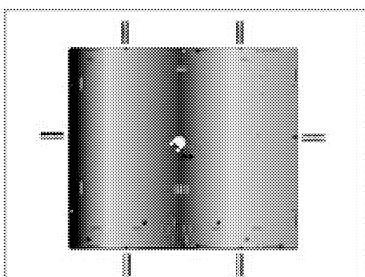
Pēc plīts virsmas novietošanas uz skapīša, plauktu var uzstādīt, lai atdalītu skapīti no plīts virsmas, kā parādīts attēlā augstāk. Tas nav nepieciešams, uzstādot iebūvēto krāsnī.

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



* min. 15 mm

Skats no aizmugures (savienojuma atveres)



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

Plīts virsma ir aprīkota ar detalām, kas darbojas ar gāzi un elektību. Šī iemesla dēļ, plīts virsmas nostiprināšanai ir atļauts izmantot tikai tam paredzētās stiprinājumu vietas, izmantojot tikai komplektācijā iekļautos stiprinājumus un skrūves, saskaņā ar lietošanas instrukcijas norādēm. Ja šie nosacījumi netiks ievēroti, tiks radīti draudi dzīvībai un īpašumam.

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

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

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

Sākotnējā izmantošana

Iekārtas pirmā tīrišanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrišanas materiāli.

Tīrišanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrišanas pulverus/krēmus vai citus ausus priekšmetus.

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

Sākotnējā sakarsēšana



Sākotnējās izmantošanas laikā iekārtā var bāris stundas dūmot un smakot. Tā ir visai normāli. Nodrošiniet, ka telpa tiek labi vēdināta, lai izvadītu dūmus un smaku. Izvairieties no tiešas radušos dūmu un smakas ieelpošanas.

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu



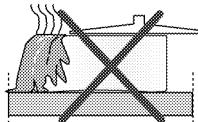
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēšamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts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

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

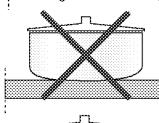
nebūdiet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdienu gatavošanas zonā.

Padomi par stikla keramikas virsmām

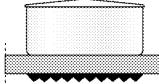
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniķiski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.
- Neizmantojiet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



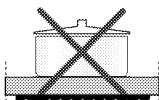
Izlījis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.

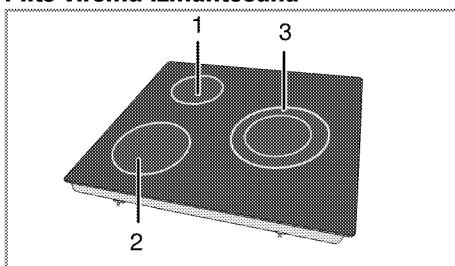


Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakanu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu.



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

Plīts virsmu izmantošana



1 Vienkontūra elektriskā plītiņa 14-16 cm

2 Vienkontūra elektriskā plītiņa 18-20 cm

3 Divkontūru elektriskā plītiņa 21-23/27-29 cm ir saraksts ar ieteicamo katlu diametru, kādu vajadzētu izmantot uz attiecīgajiem degļiem.



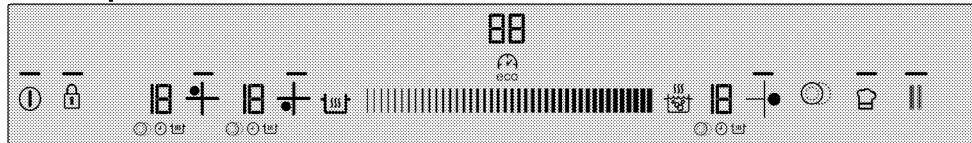
BĪSTAMI:

Nelaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš.
Nelietojiet ieplaisājušas plīts virsmas. Caur plāsām var izsūkties ūdens un izraisīt iessavienojumu.
Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plāsas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.



Ātri sakarstošās stikla keramikas virsmas pēc ieslēgšanas izstaro spilgtu gaismu.
Neskatieties spilgtā gaismā.

Vadības panelis



Specifikācija



Regulēšanas zona (temperatūras īmenim un laika iestatījumam)



Indikators norāda, ka attiecīgais taustiņš funkcionē



Ieslēgšanas/Izslēgšanas taustiņš
Bloķēšanas taustiņš



Ēdiena gatavošanas daudzsegmentu zonas izvēles taustiņš



Taimera aktivizēšanas/deaktivizēšanas taustiņš



Ātrā sakarsēšana/Pastiprinātāja taustiņš



Siltā ēdiena saglabāšanas taustiņš
Apstādināšanas taustiņš

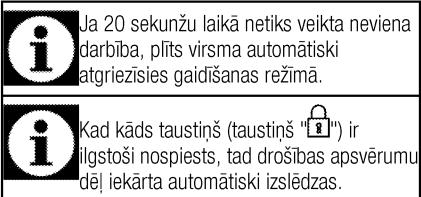


Atmiņas taustiņš



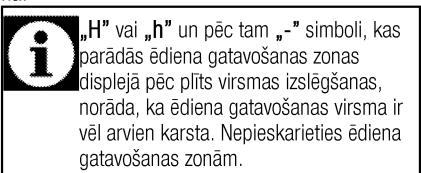
Ēdiena gatavošanas zonas izvēles kontrolierīces





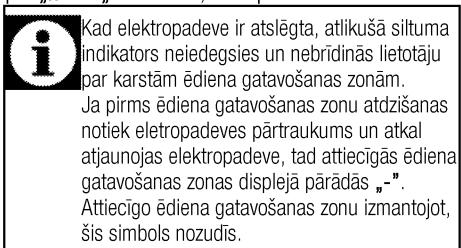
Plīts virsma izslēgšana

- Pieskarieties taustiņam "①" uz vadības panela. Plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

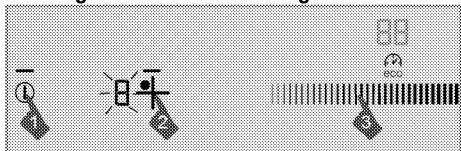


Atlikušā siltuma indikators

"H" un pēc tam "-" simboli, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā, norāda, ka plīts virsma ir vēl arvien karsta un var tikt izmantota neliela pārtikas daudzuma sasildīšanai. Šis simbols drīz pārvērtīsies par „h” un “-” simbolu, kas apzīmē mazāku karstumu.

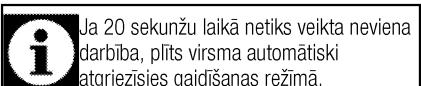


Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana



- Pieskarieties taustiņam "①", lai iestēgtu plīts virsmu.
- Pieskarieties iezīdzamās ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņam.

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās „0” un iedegsies attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas indikators.



Temperatūras līmeņa iestatīšana

Pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu, noregulējet temperatūras līmeni robežas no „0” līdz „19”.

Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana

Ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 dažādos veidos:

- Samazinot temperatūras līmeni līdz „0”**
Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūras līmeni līdz „0”.
Izmantojot izslēgšanu ar izvēlētās ēdiena gatavošanas zonas taimera palīdzību
Pēc noteiktā laika paiešanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdiena gatavošanas zonu. Visos displejos parādīsies „0” vai „00”. "④" simbols nozudīs no plīts virsmas displeja.
Pēc noteiktā laika paiešanas atskanēs skājas signāls. Lai apklausinātu skājas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam uz vadības paneļa.
Pieskarieties 3 sekundes attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas simbolam.
Pieskarieties aptuveni 3 sekundes izslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas simbolam.

Lielas jaudas (pastiprinātāja) funkcija

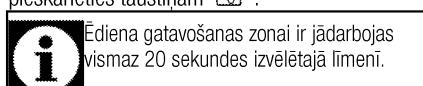
Straujai sakarsēšanai varat izmantot pastiprinātāja funkciju. Tomēr šo funkciju nav ieteicams izmantot ilgstošai ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās.

Tieša pastiprinātāja funkcijas izvēle

- Pieskarieties taustiņam "①", lai iestēgtu plīts virsmu.
 - Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
 - Pieskarieties taustiņam "②".
- Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu un ēdiena zonas displejā mirgos 3 atbilstošie gaismas indikatori. Pēc pastiprinātāja funkcijas laika beigām ēdiena gatavošanas zona izslēdzas.

Pastiprinātāja funkcijas izvēle aktīvas ēdiena gatavošanas zonas laikā

- Pēc ēdiena gatavošanas zonas vismaz 20 sekundes ilgas darbības zināmā līmenī pieskarieties taustiņam "②".



- Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu un ēdiena zonas displejā mirgos

3 atbilstošie gaismas indikatori. Pēc pastiprinātāja darbības perioda beigām ēdiena gatavošanas zona pārslēgsies uz iestatīto temperatūras līmeni un būs redzama tikai iestatīta temperatūras vērtība.

Priekšlaicīga pastiprinātāja funkcijas izslēgšana

Pieskarieties taustiņam "剃", lai izslēgtu pastiprinātāja funkciju jebkurā vēlamajā laikā.

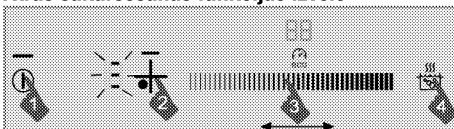
Ātrā sakarsēšana

Ātrā sakarsēšana ir funkcija, kas atvieglo ēdiena gatavošanu. Ātrās sakarsēšanas funkcija ir visām ēdienai gatavošanas zonām. Šo funkciju var izmantot, iepriekš iestatot temperatūras līmeni.



Ātrās sakarsēšanas funkciju var iestatīt 20 sekunžu laikā pēc ēdienai zonas iestēgšanas.

Ātrās sakarsēšanas funkcijas izvēle



1. Pieskarieties taustiņam "①", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
3. Noregulējiet vēlamo temperatūras līmeni, pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novilkot pār šo zonu.
4. Pieskarieties taustiņam "剃". Zināmu laiku periodu jūsu izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu. Ēdiena gatavošanas zonas displejā attiecīgi parādīsies 3 gaismas indikatori un iestatīta temperatūras vērtība.
5. Pēc ātrās sakarsēšanas darbības perioda beigām ēdiena gatavošanas zona pārslēgsies uz iestatīto temperatūras līmeni un būs redzama tikai izvēlētā temperatūras vērtība.

Tabula. Ātrās sakarsēšanas izmantošanas laiks

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums - otrs
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

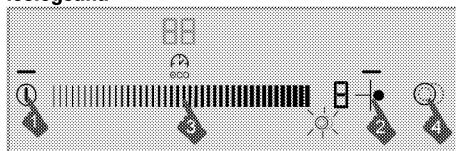
Ātrās sakarsēšanas funkcijas izslēgšana

Pieskarieties taustiņam "剃", lai izslēgtu ātrās sakarsēšanas funkciju tad, kad vēlaties.



Ja ātrās sakarsēšanas funkcija ir tiksusi aktivizēta, izvēloties temperatūras līmeni, tad, nosievējot taustiņu "剃", ēdiena gatavošanas zona turpinās darboties ar iestatīto temperatūras līmeni.

Ēdiena gatavošanas daudzsegmentu zonu ieslēgšana



1. Pieskarieties taustiņam "①", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties ēdiena gatavošanas daudzsegmentu zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
3. Noregulējiet vēlamo temperatūras līmeni, pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novilkot pār šo zonu.

4. Lai ieslēgtu ēdiena gatavošanas daudzsegmentu zonu, pieskarieties taustījam "🕒" uz vadības paneļa.
- "🕒" simbols parādās attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas displejā.



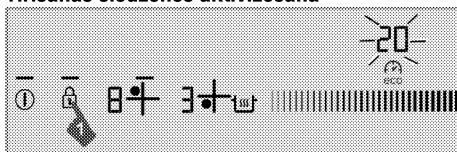
Ēdiena gatavošanas daudzsegmentu zonu izslēšana

1. Lai izslēgtu ēdiena gatavošanas daudzsegmentu zonu, pieskarieties taustījam "🕒" uz vadības paneļa.
- "🕒" simbols uz attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas displeja nozudīs un ēdiena gatavošanas zonas daudzsegmentu zona izslēgsies. Attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas galvenais segments iestatītājā temperatūrā ieslēgsies.

Tiršanas slēdzene

Tiršanas slēdzene neļauj 20 sekundes izmantot nevienu vadības paneļa taustīnu, lai lietotājs plīts virsmas izmantošanas laikā varētu veikt ātru tiršanu.

Tiršanas slēzenes aktivizēšana

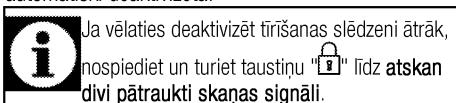


1. Kad plīts virsma atrodas ieslēgtā režimā, nospiediet un turiet taustīju "🔒", līdz atskan viens pīkstiens.

Tiršanas slēdzene izgaismosies un plīts virsmas pulksteņa displejā sāksies laika atskaite no 20. Šī perioda laikā nedarboses neviens vadības paneļa taustīšs, izņemot taustīju "(1)".

Tiršanas slēzenes deaktivizēšana

Lai deaktivizētu tiršanas slēdzenu, nav jāpiespiež nevienu taustīnu. Pēc 20 sekundēm plīts virsma liks atskanēt skaņas signālam, taustīju bloķēšanas gaismas indikators izslēgsies un tiršanas slēdzene tiks automātiski deaktivizēta.



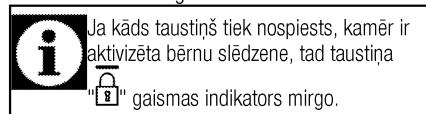
Bērnu slēdzene

Kad plīts virsma atrodas gaidīšanas režimā, varat aizsargāt plīts virsmu ar bērnu slēdzenu, lai bēri nevarētu ieslēgt ēdiena gatavošanas zonas. Bērnu slēdzene var aktivizēt vai deaktivizēt tikai gaidīšanas režimā.

Bērnu slēzenes aktivizēšana

1. Kad plīts virsma atrodas gaidīšanas režimā, nospiediet un turiet taustīju "🔓", līdz atskan divi pīkstieni.

Bērnu slēdzene būs aktivizēta un taustīja "🔓" gaismas indikators izslēgsies.



Bērnu slēzenes deaktivizēšana

1. Kad bērnu slēdzene ir aktivizēta, nospiediet un turiet taustīju "🔒", līdz atskan viens pīkstiens.
- » Bērnu slēdzene būs deaktivizēta un taustīja "🔒" gaismas indikators izslēgsies.

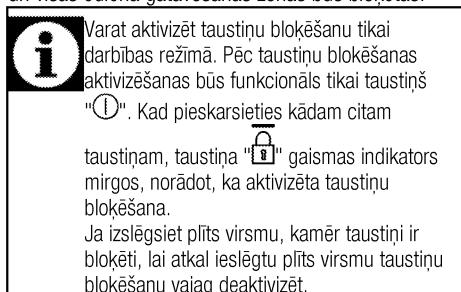
Taustīju bloķēšana

Varat aktivizēt taustīju bloķēšanu, lai izvairītos no nejaušas funkciju maiņas plīts virsmas darbības laikā.

Taustīju bloķēšanas aktivizēšana

1. Pieskarieties un ilgi turiet taustīju "🔒", lai bloķētu vadības paneli.
Vispirms būs dzirdams tikai viens pīkstiens. Šajā gadījumā būs aktivizēta plīts virsmas tiršanas slēdzene. Pēc tam turpiniet turēt nospiestu taustīju, nepacelot savu pirkstu, līdz atskan divi seicīgi skaņas signāli.

Pēc tam sāks mirgot taustīja "🔒" gaismas indikators un visas ēdiena gatavošanas zonas būs bloķētas.



Taustīju bloķēšanas deaktivizēšana

1. Turiet taustīju "🔓" nospiestu 2 sekundes.

Šī darbība tiek apstiprināta ar skaņas signālu. Taustiņa gaismas indikators izslēdzas un vadības panelis ir atbloķēts.

Ekonomiskā taimera funkcija

Šī funkcija atvieglo ēdienu gatavošanu. Jums nevajadzēs visu ēdienu gatavošanas laiku uzraudzīt krāsns. Izvēlētā laika beigās ēdienu gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.

Ēdienu gatavošanas laikā izmantojot šo funkciju, plīts virsma ēdienu gatavošanas beigās automātiski noregulēs jaudu un ļaus ietaupīt energiju, izmantojot atlikušo siltumu.

Taimera aktivizēšana

1. Pieskarieties taustiņam "①", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdienu gatavošanas zonu, pieskaroties ēdienu gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
3. Noregulējiet vēlamo temperatūras līmeni, pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelket pār šo zonu.
4. Pieskarieties taustiņam "eco", lai aktivizētu taimeri. Taimera displejā parādās „00” un ēdienu gatavošanas zonas displejā sāk mirgot "⌚" simbols.
5. Noregulējiet vēlamo laiku periodu, pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelket pār šo zonu.

Pēc mirgošanas laika beigām "⌚" simbols nepārtraukti degs. Nepārtraukti izgaismots "⌚" simbols norāda, ka funkcija ir aktivizēta.

	Taimeri var iestatīt tikai jau izmantotajām ēdienu gatavošanas zonām.
	Atkārtojiet šīs procedūras visām citām ēdienu gatavošanas zonām, kurām vēlaties iestatīt taimeri.
	Taimeri nevar noregulēt, ja nav izvēlēta ēdienu gatavošanas zona un ēdienu gatavošanas zonas vērtība.
	Pēc taimera aktivizēšanas taimera displejā parādīsies tikai izvēlētajai ēdienu gatavošanas zonai iestatītais laiks.

Taimera deaktivizēšana

Pēc iestatītā laika paašešanas plīts virsma automātiski izslēgsies un atskanēs brīdinājuma signāls. Lai izvēlētu brīdinājuma signālu, nospieziet jebkuru taustiņu.

Taimeru ātrāka izslēgšana

Ja izslēgsiet taimeri ātrāk, tad plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz to izslēgsiet. Varat izslēgt taimeri divos dažados veidos:

1-Taimera izslēgšana, samazinot tā vērtību līdz „00” :

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdienu gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties taustiņam "eco", lai izvēlētos attiecīgās ēdienu gatavošanas zonas taimeri.
3. Samaziniet vērtību, pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelket pār šo zonu, līdz taimera displejā parādās „00”.

Ēdienu gatavošanas zonas displejā zināmu laika periodu mirgo "⌚" simbols, un pēc tam tas **pavīsam** izslēdzas un taimeris ir atcelts.

2-Taimera izslēgšana, nospiežot taimera taustiņu 3 sekundes:

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdienu gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties taustiņam "eco", lai izvēlētos attiecīgās ēdienu gatavošanas zonas taimeri.
3. Pieskarieties taustiņam "eco" aptuveni 3 sekundes.

Ēdienu gatavošanas zonas displejā zināmu laika periodu mirgo "⌚" simbols, un pēc tam tas **pavīsam** izslēdzas un taimeris ir atcelts.

Silta ēdienu saglabāšanas funkcija (ja tāda ir)

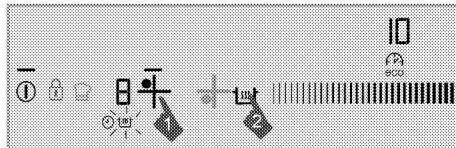
Varat izmantot šo funkciju, lai saglabātu ēdienu siltu pēc ēdienu gatavošanas procesa beigām. Silta ēdienu saglabāšanas funkciju var izmantot divos dažados veidos: ar taimera iestatīšanu un bez taimera iestatīšanas.

Silta ēdienu saglabāšanas funkcijas aktivizēšana bez taimera iestatīšanas

1. Izvēlieties ēdienu gatavošanas zonu, kurai iestatīta zināma temperatūru un kuru vēlaties izmantot silta ēdienu saglabāšanai.
2. Pieskarieties taustiņam "u", lai aktivizētu attiecīgās ēdienu gatavošanas zonas silta ēdienu saglabāšanas funkciju.

	Ēdienu gatavošanas zona darbosies ar nelielu temperatūru.
	Ēdienu gatavošanas zonas displejā parādīsies simboli "u" un „u”.

Silta ēdienu saglabāšanas funkcijas aktivizēšana, iestatot taimeri



- Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, kurai ir iestātīta temperatūra un taimeris un kuru plānojat izmantot ar silta ēdiena saglabāšanas funkciju.
- Pieskarieties taustiņam "I", lai aktivizētu attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas siltā ēdiena saglabāšanas funkciju.

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "I" simbols.

Ēdiena gatavošanas zona visu iestātīto laika periodu uzturēs iestātītu temperatūru. Pēc noteiktā laika pārēšanas tā pārslēgsies uz silta ēdiena saglabāšanas funkciju un sāks darboties ar nelielu temperatūru. Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "U" simbols.

Silta ēdiena saglabāšanas funkcijas izslēgšana

- Ja taimeris ir aktivizēts, izvēlieties ēdiena gatavošanas zonu, kurai ir aktivizēta siltā ēdiena saglabāšanas funkcija. Lai izslēgtu siltā ēdiena saglabāšanas funkciju, pieskarieties taustiņam "I".
- Ja taimeris ir deaktivizēts, izvēlieties ēdiena gatavošanas zonu, kurai ir aktivizēta siltā ēdiena saglabāšanas funkcija. Iestatiet vēlamo temperatūru, pieskarieties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu, lai deaktivizētu siltā ēdiena saglabāšanas funkciju.

Ēdiena gatavošanas zona darbosies ar jauno iestātīto temperatūru.



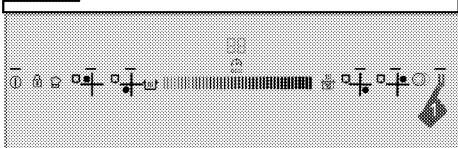
Varat atcelt siltā ēdiena saglabāšanas funkciju, pieskarieties taustiņam "I" un pilnīgi izslēdzot plīts virsmu.

Apstādināšanas funkcija

Izmantojot šo funkciju, varat uz zināmu laika periodu apstādināt visas izmantotās plīts virsmas funkcjas (atskaitot taimeri).



Ja kādai ēdiena gatavošanas zonai ir iestātīts taimeris, tad taimeris šī perioda laikā turpinās darboties.



- Plīts virsmas darbības laikā pieskarieties taustiņam "I".

Visu aktīvo ēdiena gatavošanas zonu darbība tiks pārrauktā.

- Vēlreiz pieskarieties taustiņam "I", lai visas apstādinātās ēdiena gatavošanas zonas atkal ieslēgtu ar iepriekšējēm iestatījumiem.

Atmiņas funkcija

Jūsu plīts virsma var atmiņā saglabāt saglabāt zināmu ēdiena gatavošanas temperatūru un laiku. Pateicoties šai funkcijai, varat saglabāt iemīlotā ēdiena gatavošanas temperatūru un laiku.



Atmiņā var saglabāt tikai vienu iestatījumu. Katrs nākamais saglabātais iestatījums tiks ierakstīts iepriekšējā vietā, un atmiņā paliks tikai pēdējais saglabātais iestatījums.

- Pieskarieties taustiņam "I", lai ieslēgtu plīts virsmu.
- Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskarieties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
- Noregulējet vēlamo temperatūru, pieskarieties regulēšanas zonai vai ar pirkstu novelkot pār šo zonu.
- Noregulējet arī vēlamo laiku.
- Pēc temperatūras un laika noregulēšanas, pieskarieties "I" simbolam, līdz atskanēs divi brīdinājuma signāli.

Iedegsies "I" simbols un iestātītā temperatūra un laiks tiks saglabāti atmiņā.

Atmiņā saglabāto iestatījumu izmantošana

- Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskarieties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
- Kad temperatūras vērtība ir „0”, pieskarieties taustiņam "I", līdz atskanēs viens brīdinājuma signāls.

Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona tiks iestātīta ar atmiņā saglabāto temperatūru un laiku un sāksies darbība ar šiem iestatījumiem.

Darbības laika ierobežojumi

Plīts virsmas kontrolierīcēm ir darbības laika ierobežojums. Ja viena vai vairākas ēdiena gatavošanas zonas paliek ieslēgtas, pēc zināma laika tās tiks automātiski izslēgtas (skat. 1. tabulu). Ja ēdiena gatavošanas zonai ir piešķirts taimeris, tad vēlāk izslēgsies arī taimera displejs.

Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlētā temperatūras līmeņa. Šajā temperatūras līmenī ir piemērots maksimālais darbības laiks.

Ja ēdiena gatavošanas zona ir automātiski izslēgusies, kā iepriekš aprakstīts, tad lietotājs vēlāk var to atkal ieslēgt.

1. tabula. Darbības laika ierobežojumi

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums - stunda
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Pastiprinātājs	10 minūtes

Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsmai ir sensori, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Pārkaršanas gadījumā iespējamās pazīmes:

- Aktivā ēdienu gatavošanas zona var izslēgties.
- Izvēlētais līmenis var samazināties. Tomēr šo stāvokli nenorāda indikators.

Klūdas ziņojumi

2. tabula. Klūdu kodi un klūdu avoti

Klūdas cēlonis	Indikators	Displejs
Nospiesti divi vai vairāk taustini	Mirgo „E” simbols	Ēdienu gatavošanas zonas displejs
Plīts virsma ir pārkarsusi	Mirgo „H” simbols	Ēdienu gatavošanas zonas displejs
PTC issfēgums	Ielegas „F0” simbols	Taimera displejs
PTC pārtraukta kēde	Ielegas „F1” simbols	Taimera displejs
Skārientaustīna jutīguma klūda	Ielegas „F2” simbols	Taimera displejs
Skārienvadības sakaru klūda	Ielegas „F3” simbols	Taimera displejs
Indukcijas iekārtas klūda	Mirgo „EX” simbols	Ēdienu gatavošanas zonas displejs



Sīkāku informāciju par klūdas ziņojumiem, kas var parādīties skārienvadības panelī, skatiet 2. tabulā.



Ja skārienvadības panela virsma paklauta intensīvu garaiņu iedarbibai, tad visa vadības sistēma var tikt deaktivizēta un emitēt klūdas signālu.



Turiet skārienpaneļa virsmu tīru. Var novērot klūdainu darbību.

6 Apkope un tīrišana

Vispārīga informācija

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



BĪSTAMI:

Pirms apkopošanas un tīrišanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.

Pastāv elektriskās strāvas triecienu risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrišanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

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



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrišanas materiāli.

Tīrišanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrišanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrišanai neizmantojiet tvaika tīritājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

Plīts virsmas tīrišana

Stikla keramikas virsmas

Noslaukiet stikla keramikas virsmu ar aukstā ūdeni samitrinātu drāniņu, lai uz virsmas nepaliktu tīrišanas līdzeklis. Noslaukiet ar mīkstu un sauso drāniņu. Nākamo reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu. Uz stikla keramiskās virsmas piekalnušās paliekas nekadā gadījumā nedrīkst noskrāpet ar nažu asmeniem ar āķišiem, metāla kasīli vai līdzīgiem rīkiem.

Notīriet kaļķa traipus (dzeltenos plankumus) ar nelielu daudzumu kaļķakmens tīritāja, piemēram, etīki vai citronu sulu. Varat lietot arī piemērotos veikalos nopērkamos produktus.

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



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

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

7 Traucējummeklēšana

Ēdienu gatavošanas laikā rodas ūdens lāsītes.

- Ēdienu gatavošanas laikā rodas garaiņi, un tie var kondensēties un, saskaroties ar iekārtas auksto virsmu, veidot ūdens lāsītes. >>> *Tā nav darbības klūda.*

Iekārtā sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

- Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības klūda.*

Iekārtā nedarbojas.

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

Dzesēšanas ventilators turpina darboties kaut arī plīts virsma ir izslēgta.

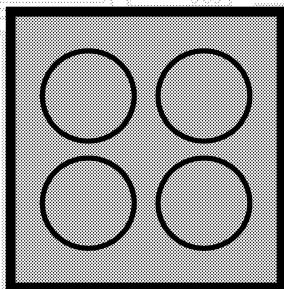
- Tā nav darbības klūda. Dzesēšanas ventilators turpīnās darboties, līdz plīts virsmas elektronika sasniedgs piemērotu temperatūru.



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

Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

beko

Pirmausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

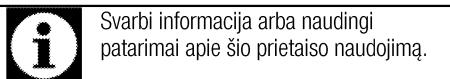
Gerbiamas pirkėjau,

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

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

Simbolių paaškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



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

1 Svarbūs nurodymai ir jspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos	4	4 Paruošimo Darbai	12
Bendrieji saugos reikalavimai	4	Patarimai, kaip taupyti energiją	12
Elektros sauga	4	Naudojant pirmą kartą	12
Gaminio sauga	5	Pirmasis prietaiso valymas	12
Numatytoji naudojimo paskirtis	6	Pradinis šildymas	12
Vaikų sauga	6		
Seno gaminio išmetimas	7		
Pakavimo medžiagų išmetimas	7		
Būsimas transportavimas	7		
2 Bendra informacija	8	5 Kaip naudoti šią virykę	13
Apžvalga	8	Bendroji informacija apie maisto gaminimą	13
Techniniai duomenys	8	Kaitlenčių naudojimas	13
		Valdymo skydelis	14
3 Jrengimas	9	6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra	21
Prieš jrengiant	9	Bendroji informacija	21
Jrengimas ir prijungimas	9	Kaitlentės valymas	21
7 Trikčių nustatymas	22		

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamas saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegaliros.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psychinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valytis ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (iskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psychinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti.
Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neigaliotieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokius nuostolius,

- patirtus naudojant gaminj, kuris nėra jžemintas pagal vietos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
 - Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
 - Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
 - Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
 - Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
 - Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
 - Patirkinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminui.

Gaminio sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Prietaisas ir jo prieinamos dalys jkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amčiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodamis pateikaluose bet kokius alkoholinius gérimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu jkaista.
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- **ĮSPĖJIMAS:** Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. **NIEKADA** negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

- DÉMESIO: Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.
- JSPÉJIMAS: Gaisro pavojas: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- JSPÉJIMAS: Jei paviršius jtrūkės, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
- Sudužus kaitvietės stiklui: nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Nelieskite prietaiso paviršiaus. Nebenaudokite prietaiso.
- Prietaisas neskirtas dirbtį su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl puodų dugnai ir viryklės paviršius visuomet turi būti sausi.
- JSPÉJIMAS: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

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

Numatytoji naudojimo paskirtis

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

Vaikų sauga

- JSPÉJIMAS: Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavoju vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuočės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir

- neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES).

Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrango klasifikavimo (WEEE) ženklu.

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

RoHS direktyvos atitiktis:

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

Pakavimo medžiagų išmetimas

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

Būsimas transportavimas

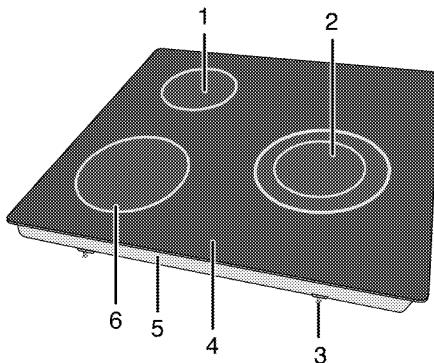
- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą į originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsukite jį lipnia juosta.



Apžiūrėkite prietaisą ir išsitinkinkite, ar jis nebuvę apgadintas gabėjimo metu.

2 Bendra informacija

Apžvalga



- | | | | |
|---|---------------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Vienos grandinės kepimo plokštė | 4 | Stiklo keramikos paviršius |
| 2 | Dviejų grandinių kepimo plokštė | 5 | Pagrindo dangtis |
| 3 | Montavimo spaustukas | 6 | Vienos grandinės kepimo plokštė |

Techniniai duomenys

Jtampa/dažnis	220-240 V~ 50-60 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	5700 W
Saugiklis	min. 32 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	55 mm/580 mm/510 mm
Montavimo matmenys (aukštis / gylis)	560 mm/490 mm
2 degikliai	
Galinis kairysis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	140 mm
Energija	1200 W
Priekinis kairysis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	180 mm
Energija	1800 W
Dešinysis	
Matmenys	Dviejų grandinių kepimo plokštė
Energija	210/270 mm
	1800/2700 W

i Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinojo spejimo.

i Mašinų kategorijos plokšteliėse arba jas ydinčiose dokumentacijoje nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis attitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploatavimo ir aplinkos sąlygų.

3 Irengimas



Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros instalacijos paruošimą šiam gaminui.



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

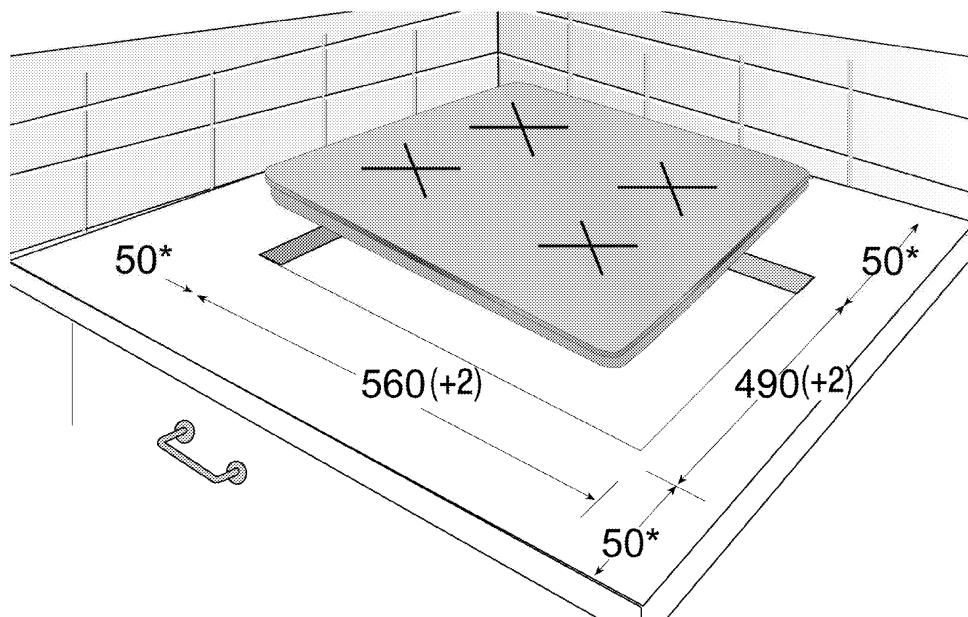
Prieš pradėdant instalaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų.

Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiaikelia pajovų jūsų saugai.

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

Prieš įrengiant

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



* min.

Irengimas ir prijungimas

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



Kaitvietės nedėkite ten, kur yra aštinių kraštų ar kampų.

Kyla pavojus sudaužyti stiklo keramikos paviršių!

Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės

pertraukikliu, kaip nurodyta techniniu duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar jėzeminimo instaliavimą atliko kvalifikotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietas reglamentus.



PAVOJUS:

Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliojasis kvalifikotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai įj. prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kiliusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.



PAVOJUS:

Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių.

Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

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



PAVOJUS:

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

Maitinimo kabelio prijungimas



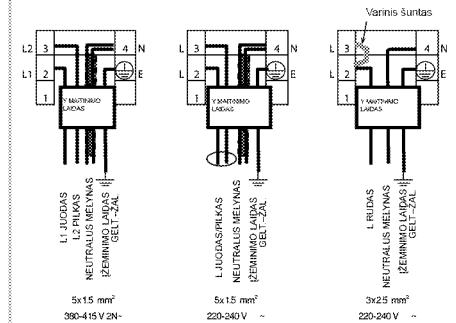
Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietas elektros taisyklų ir naudoti orkaitei tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios aprūpojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąjį elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

1. Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp konkaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) viryklės, atsižvelgiant į IEE reglamentus. Nesilaikant šio

nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

Jeigu su gaminiu pateiktas kabelis:



2. Vienfaziam prijungimui; prijunkite, kaip nurodyta toliau:

- Rudas / Juodas laidas = L (Fazė)
- Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (jėzeminimo)

» arba

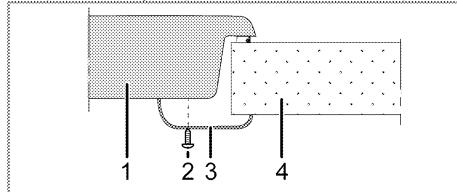
- Pilkas / Juodas laidas = L (Fazė)
- Mėlynas / Rudas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (jėzeminimo)

Gaminio įrengimas

1. Apverskite kaitlentę ir padékite ją ant lygaus paviršiaus.
2. Montuojant kaitlentę, pakuotėje esantį sandarinimo tarpiuklį reikia tvirtinti aplink apatinį kaitlentės paviršių, kaip parodyta paveikslėlyje.



3. Dėkite kaitlentę į ant stalviršio ir sulyginkite ją.
4. Montavimo spaustukais prityvirkinkite kaitlentę, prakišdami juos pro skyles apatiname korpuše.



- 1 Kaitlentė
- 2 Varžtas

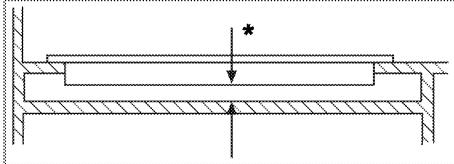
3 Montavimo spaustukas

4 Stalviršis



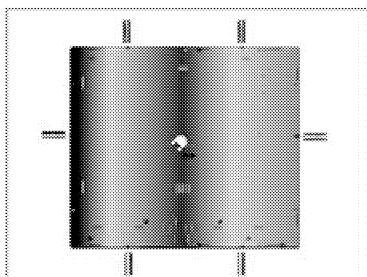
Jeigu kaitlentę montuojate ant spintelės, privalote įrengti skiriančią lentyną kaip parodyta viršuje esančiam piešinėlyje. Jeigu montuojate virš jmontuojamos orkaitės, to daryti nebūtina.

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



* min. 15 mm

Vaizdas iš galio (prijungimo skylys)



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

Kaitlentėje yra komponentų, naudojančių dujas ir elektrą. Todėl šią kaitlentę reikia montuoti ant stalviršio tik pro tvirtinimo skyles, naudojant tik pateiktusios tvirtinimo elementus ir varžtus, ir tik taip, kaip nurodya instrukcijoje. Antraip gali kilti pavojus gyvybei ir turtui.

Galutinis patikrinimas

1. Gaminio eksplotavimas.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

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

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

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

Naudojant pirmą kartą

Pirmasis prietaiso valymas



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydamai nenaudokite ésdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

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

Pradinis šildymas



Pirma kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir sklisti nemalonus kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvédinkite patalpą, kad joje neliktu dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkiteis nejkvēpti dūmų ir jų skleidžiamą kvapo.

5 Kaip naudoti šią virykłę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



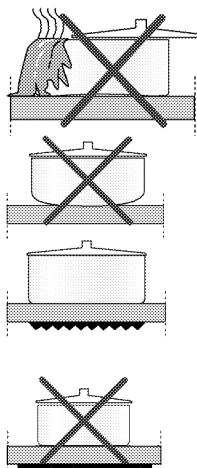
Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdailio keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras.
Niekumet nebandykite gaisro gesinti vandeniu! Aliejui užsidegus, uždekiti jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę,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

- Prieš kepdamai maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dékite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtinai visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitinkdami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dékite taip, kad jų rankenos nebūty virš kaitviečių ir nejakaistų. Ant kaitlentės nedékite nesubalsuotų ir lengvai virstantių indų.
- Nedékite tuščių indų ir prikaistuvų ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti jkaitės, todėl nedékite ant jo plastikinių ir alumininių indų. Jeigu tokios medžiagos ištrpty, nedelsdami nuvalykitė paviršių. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produkty.
- Naudokite tik prikaistuvius arba indus plokščiais dugnais.
- J prikaistuvius ir indus dékite tinkamą maisto produkty kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedékite ant kaitviečių puodų arba keptuvii dangčių. Prikaistuvius dékite taip, kad jie būty kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvij ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padékite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

Patarimai dėl stiklo keramikos kaitlenčių

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

- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subražo paviršių.
- Nenaudokite alumininių puodų ir keptuvių. Aluminis gadina stiklo keramikos paviršių.

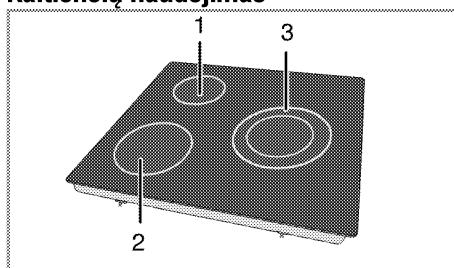


Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršių ir sukelti gaisrą.

Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.

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

Kaitlenčių naudojimas



- Vienos grandinės kepimo plokštė 14-16 cm
- Vienos grandinės kepimo plokštė 18-20 cm
- Dvių grandinių kepimo plokštė 21-23/27-29 cm yra rekomenduojamo skersmens puodu, kuriuos reikia naudoti ant atitinkamų degiklių, sąrašas.



PAVOJUS:

Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukristų. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę.

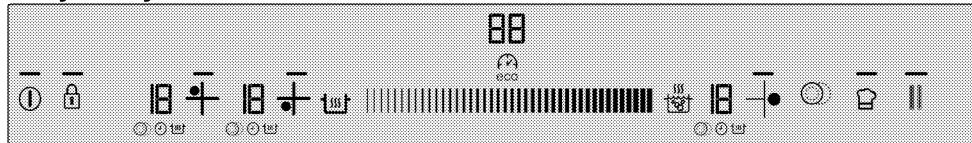
Nenaudokite jskilusius kaitviečių. Pro šiuos jskilimus gali pratekėti vanduo ir gali sukelti trumpajį jungimą.

Jei paviršius būtų sugadintas (pvz., yra matomų jskilimų), nedelsiant išjunkite prietaisą, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.



I Jungtos greitai kaistančios stiklokeraminės kaitvietės skleidžia ryškią šviesą. Nežiurėkite įdėmą į ryškią lemputę.

Valdymo skydelis



Techniniai duomenys



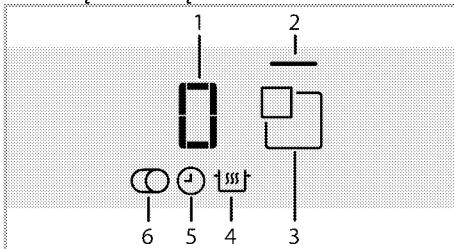
Nustatymo sritis (temperatūros lygiui ir laiko nuostatai)

- Lemputė, rodanti, kad atitinkamas mygtukas veikia
- Jungimo / išjungimo mygtukas
- Mygtukų užrakto mygtukas
- Kelių dalių kaitviečių pasirinkimo mygtukas
- Laikmačio jungimo / išjungimo mygtukas
- Greitas kaitinimas/Galios didinimo funkcijos mygtukas
- Šilumos palaikymo mygtukas
- Sustabdymo mygtukas
- Atminties mygtukas
- Kaitvietės pasirinkimo valdikliai



Brėžiniai ir paveikslėliai pateikiami tik iliustravimo tikslais. Faktiniai rodmenys ir funkcijos gali skirtis pagal kaitlientės modelį.

Kaitviečių indikatorių ekranas



- 1 Temperatūros indikatorius (temperatūros nuostata 0 ... 19)
- 2 Kaitvietės lemputė
- 3 Kaitvietės pasirinkimo mygtukas
- 4 Šilumos palaikymo funkcijos simbolis (*)
- 5 Laikmačio simbolis
- 6 Kelių dalių kaitvietės simbolis (*)

* Priklauso nuo modelio.



Šis prietaisas valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Bet kokį jutikliniame valdymo skydelijoje atliktą veiksmą patvirtina garsas signalas.

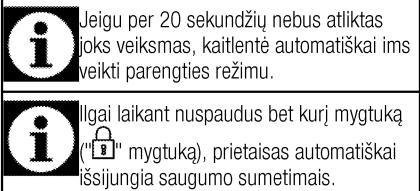


Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė ir purvas gali sukelti veikimo sutrikimų.

Kaitlientės i Jungimas

- 1 Palieskite valdymo skydelio mygtuką "①".

Užsidega mygtuko "①" lemputė. Viryklė paruošta naudoti.



Jeigu per 20 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

Ilgai laikant nuspaudus bet kurį mygtuką ("lock" mygtuką), prietasas automatiškai išsijungia saugumo sumetimais.

Kaitlentės išjungimas

1. Palieskite valdymo skydelio mygtuką "(1)".

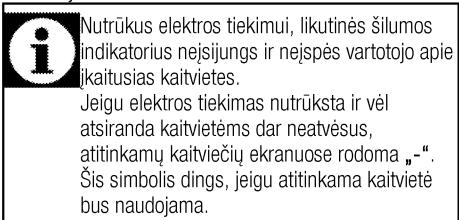
Kaitlentė išsijungs ir vėl ims veikti parengties režimu.



Simboliai „H“ arba „h“, tuomet „-“, rodomi kaitvietės ekrane išjungus kaitlentę, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta. Nelyskite kaitviečių.

Likutinės šilumos indikatorius

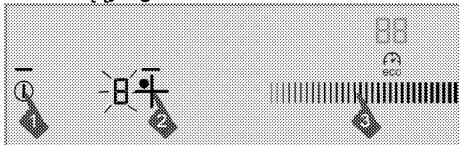
Simboliai „H“, tuomet „-“, rodomi kaitvietės ekrane, rodo, kad kaitvietė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliams maisto kiekiui pašildyti. Ši simbolį netrukus pakeis simboliai „h“ ir „-“, rodantys, kad šiluma sumažėjo.



Nutrūkus elektros tiekimui, likutinės šilumos indikatorius neįjungis ir neįspės vartotojo apie iktinės kaitvietes.

Jeigu elektros tiekimas nutrūksta ir vėl atsiranda kaitvietės dar neatvésus, atitinkamų kaitviečių ekranoose rodoma „-“. Šis simbolis dings, jeigu atitinkama kaitvietė bus naudojama.

Kaitviečių įjungimas



1. Norédami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "(1)".
2. Palieskite kaitvietės, kurią norite įjungti, pasirinkimo mygtuką.

Kaitvietės ekrane atsiranda „0“ ir užsidega atitinkamos kaitvietės lemputė.



Jeigu per 20 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

Temperatūros lygio nustatymas

Nustatykite „0“ – „19“ temperatūros lygi, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pírštu per šią sritį.

Kaitviečių išjungimas:

Kaitvietė galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. Mažinant temperatūros lygi iki „0“

Kaitvietė taip pat galima išjungti mažinant temperatūros lygi iki „0“.

2. Naudojant atitinkamas kaitvietės laikmačio funkciją

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs atitinkamą kaitvietę, kuriai jis buvo priskirtas. Visuose ekranoose bus rodoma „0“ arba „00“. Simbolis "(1)" dings iš kaitlentės ekrano.

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

3 sekundės laikant nuspaudus atitinkamas kaitvietės simbolij.

Maždaug 3 sekundes palaikykite nuspaudę kaitvietės, kurią norite išjungti, simbolį.

Didelio galingumo (galios didinimo) funkcija

Greitam kaitinimui galite naudoti stiprintuvu funkciją. Tačiau šią funkciją naudoti nerekomenduojama verdant ilgai. Galios didinimo funkcijos visose kaitvietėse gali nebūti.

Tiesioginės galios didinimo funkcijos pasirinkimas:

1. Norédami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "(1)".
2. Paliesdami atitinkamas kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
3. Paspauskite mygtuką "(1)".

Pasirinkta kaitvietė veiks maksimaliu galingumu, o kaitvietės ekrane atitinkamai žybčios 3 lemputės.

Pasibaigus galios didinimo laikui kaitvietė išsijungia.

Galios didinimo funkcijos pasirinkimas, kai kaitvietė aktyvi:

1. Palieskite mygtuką "(1)" po to, kai kaitvietė buvo įjungta bent 20 sekundžių tam tikru kaitinimo lygiu.



Kaitvietė turėtų nustoti veikti bent 20 sekundžių pasirinktu kaitinimo lygiu.

2. Pasirinkta kaitvietė veiks maksimaliu galingumu, o kaitvietės ekrane atitinkamai žybčios 3 lemputės. Galios didinimo funkcijos veikimo laikui pasibaigus, kaitvietė ima veikti nustatytu temperatūros lygiu ir ekrane rodoma tik nustatytu temperatūros reikšmę.

Įšankstinis galios didinimo funkcijos išjungimas:

Palieskite mygtuką "(1)", jei galios didinimo funkciją norite išjungti bet kuriuo metu.

Greitas kaitinimas

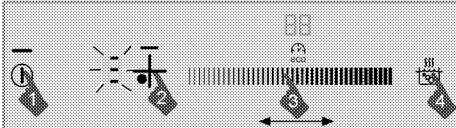
Greito kaitinimo funkcija – tai funkcija, kuri pagreitina maisto gaminimo procesą. Visose kaitvietėse įrengta

greito kaitinimo funkcija. Šią funkciją galima valdyti iš ankssto nustatant temperatūros lygi.



Greito kaitinimo funkciją galima nustatyti per 20 sekundžių po kaitvietės įjungimo.

Greito kaitinimo funkcijos pasirinkimas:



- Norédami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "①".
- Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
- Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygi, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.
- Paspauskite mygtuką "④".
Pasirinkta kaitvietė tam tikrą laiką veiks maksimaliu galingumu. Kaitvietės ekrane atitinkamai švies 3 lemputės ir bus rodoma nustatyta temperatūros reikšmė.
- Greito kaitinimo funkcijos veikimo laikui pasibaigus, kaitvietė ima veikti nustatyta temperatūros lygiu ir ekrane rodoma tik nustatyta temperatūros reikšmė.

Lentelė: Greito kaitinimo naudojimo laikas

Temperatūros lygis	Naudojimo laiko apribojimas, antra
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

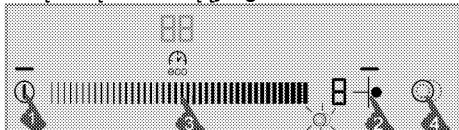
Greito kaitinimo funkcijos išjungimas:

Norédami bet kuriuo metu išjungti greito kaitinimo funkciją, palieskite mygtuką "④".



Jeigu greito kaitinimo funkcija buvo įjungta pasirinkus temperatūros lygi, paspaudus mygtuką "④", kaitvietė ir toliau veiks nustatytu temperatūros lygiu.

Kelių dalių kaitviečių įjungimas



- Norédami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "①".
- Paliesdami kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite kelių dalių kaitvietę.
- Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygi, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.
- Norédami įjungti kelių dalių kaitvietę, palieskite valdymo skydelio mygtuką "④".

Atitinkamos kaitvietės ekrane atsiras simbolis "④".



Papildoma dalis bus įjungta tik tuomet, jeigu pagrindinei kaitvietės dalių bus nustatytas „1“ – „19“ temperatūros lygis.

Kelių dalių kaitviečių išjungimas

- Norédami išjungti kelių dalių kaitvietę, palieskite valdymo skydelio mygtuką "④".

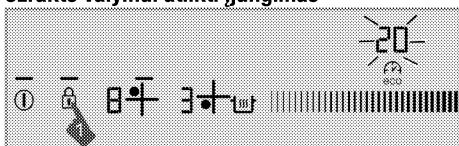
Atitinkamos kaitvietės ekrane rodytas simbolis "④" užgessta ir papildoma kaitvietės dalis išsijungia.

Atitinkamos kaitvietės pagrindinė dalis ir toliau veikia pagal nustatytą temperatūrą.

Užraktas valymui atlitti

Užraktas valymui atlitti užblokuoja visus valdymo skydelio mygtukus 20 sekundžių, kad vartotojas tuo metu galėtų greitai nuvalyti veikiančią kaitlentę.

Užrakto valymui atlitti įjungimas



- Kaitlentei veikiant, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką "①", kol pasigirs vienas garso signalas.

Užsidegis užrakto valymui atlikti lemputė ir kaitlentės laikrodžio ekrane bus pradėta atgalinė laiko atskaita, pradedant nuo 20. Tuo metu neveiks joks valdymo skydelio mygtukas, išskyrus mygtuką "①".

Užrakto valymui atlikti išjungimas

Jums neberekia spausti jokio mygtuko užraktui valymui atlikti išjungti. Po 20 sekundžių pasigirs garso signalas, mygtukų užrakto funkcijos lemputė išsijungs ir užraktas valymui atlikti bus automatiškai išjungtas.



Jeigu užraktą valymui atlikti norite išjungti lankščiau, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką "⑧", kol pasigirs du garso signalai.

Apsaugos nuo vaikų užraktas

Kaitlentei veikiant parengties režimu, galite apsaugoti ją, naudodami apsaugos nuo vaikų užraktą, kad vaikai neįjungtų kaitviečių. Apsaugą nuo vaikų galima įjungti ir išjungti tik tada, kai kaitlentė veikia parengties režimu.

Užrakto nuo vaikų įjungimas

1. Kaitlentei veikiant parengties režimui, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką "⑧", kol pasigirs du garso signalai.

Apsaugos nuo vaikų funkcija bus įjungta ir užges mygtuko "⑧" lemputė.



Veikiant apsaugos nuo vaikų užraktui paspaudus bet kokį mygtuką, sužybčios mygtuko "⑧" lemputė.

Užrakto nuo vaikų išjungimas

1. Apsaugos nuo vaikų užraktui veikiant, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką "⑧", kol pasigirs vienas garso signalas.

» Apsaugos nuo vaikų funkcija bus išjungta ir užges mygtuko "⑧" lemputė.

Mygtukų užraktas

Galite įjungti mygtukų užraktą, kad kaitlentei veikiant netycia nebūtų pakeistos funkcijos.

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

1. Norédami užrakinti valdymo skydelį, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką "⑧".

Pirmausiai pasigirs tik vienas garso signalas. Tokiu atveju kaitlentė ims veikti užrakto valymui atlikti režimu. Tuomet neatitraukdamis piršto laikykite mygtuką nuspaustą tol, kol pasigirs du garso signalai.

Pradės žybčioti mygtuko "⑧" lemputė ir visos kaitinimo zonas bus užrakintos.



Mygtukų užrakta galima įjungti tik kaitlentei veikiant. Veikiant mygtukų užrakto funkcijai, veikia tik mygtukas "①". Paspaudus bet kurį

mygtuką, sužybčios mygtuko "⑧" lemputė, rodanti, kad veikia mygtukų užrakto funkcija. Jeigu mygtukų užrakto funkcijai veikiant kaitlentę išjungsite, norédami kitą kartą įjungti kaitlentę, privalėsite išjungti mygtukų užraktą.

Mygtukų užrakto funkcijos išjungimas

1. 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką "⑧".

Veiksmas patvirtinamas garso signalu. Mygtuko "⑧" lemputė užgesta ir valdymo skydelis atrakinamas.

Ekonominio laikmačio funkcija

Ši funkcija palengvina gaminimą. Gaminant maistą, nereikės visą laiką stovėti prie kaitlentės. Pasirinktam laikotarpiui, kaitvietė bus automatiškai išjungta.

Gaminant pasirinkus šią funkciją, baigiant gaminti, kaitlentė automatiškai nustatys galios lygi, leisdama taupytį energiją naudojant likusią šilumą.

Laikmačio įjungimas

1. Norédami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "①".
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
3. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygi, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.
4. Norédami įjungti įspėjamajį laikmatį, palieskite mygtuką "⑧".

Laikmačio ekrane atsiranda „00“, o kaitvietės ekrane pradeda žybčioti simbolis "①".

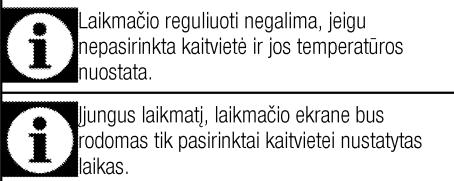
5. Nustatykite pageidaujamą laikotarpi, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį. Tam tikrą laiką pažybčiojės, simbolis "①" ima šviesi be perstojo. Nuolat šviesiantis simbolis "①" rodo, kad funkcija yra įjungta.



Galima nustatyti tik jau įjungtos kaitvietės laikmatį.



Tuos pačius veiksmus pakartokite ir kitoms kaitvietės, kurioms norite nustatyti laikmatį.



Laikmačio išjungimas

Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė bus išjungta automatiškai ir pasigirs išpejamasis garso signalas. Norėdami išjungti išpejamuosius garso signalus, paspauskite bet kurį mygtuką.

Laikmačių išjungimas pirmiau laiko

Jeigu laikmatį išjungsite anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks esant nustatytai temperatūrai, kol ją išjungsite. Laikmatį galima išjungti dviem skirtingais būdais:

1. Išjungti laikmatį, mažinant jo nuostatą iki „00“ :
 1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
 2. Palieskite mygtuką "eco", kad pasirinktumėte atitinkamos kaitvietės laikmatį.
 3. Mažinkite nuostatą, kol laikmačio ekrane bus rodoma „00“, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį.

Tam tikrą laiką kaitvietės ekrane žybčios simbolis "(•)", paskui jis visiškai išsijungs ir laikmatis bus išjungtas.

2. Išjungti laikmatį, 3 sekundes laikant nuspaudus laikmačio mygtuką:

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią norite išjungti.
2. Palieskite mygtuką "eco", kad pasirinktumėte atitinkamos kaitvietės laikmatį.
3. Paspauskite mygtuką "eco" ir palaikykite ji nuspaudę maždaug 3 sekundes.

Tam tikrą laiką kaitvietės ekrane žybčios simbolis "(•)", paskui jis visiškai išsijungs ir laikmatis bus išjungtas.

Šilumos palaikymo funkcija (jeigu ji yra)

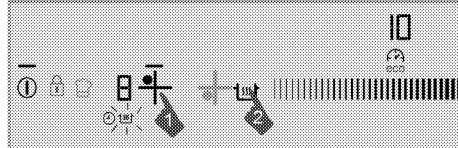
Šią funkciją galite pabaigę gaminti maistą, kad jis neatšalty. Šilumos palaikymo funkciją galima naudoti dviem skirtingais būdais: su ir be laikmačio nuostatos.

Šilumos palaikymo funkcijos išjungimas nenustačius laikmačio

1. Pasirinkite kaitvietę, kurią nustatėte tam tikrą temperatūrą ir kurią norite naudoti maistui šiltai laikyti.
2. Palieskite mygtuką "¶", kad išjungumėte atitinkomas kaitvietės šilumos palaikymo funkciją.

Kaitvietė ir toliau veiks esant žemai temperatūrai.
Kaitvietės ekrane pasirodys simbolai "¶" ir "u".

Šilumos palaikymo funkcijos išjungimas nustačius laikmatį



1. Pasirinkite norimą kaitvietę, kurią nustatėte temperatūrą bei laikmatį ir kurią ketinate naudoti maistui šiltai laikyti.
 2. Palieskite mygtuką "¶", kad išjungumėte atitinkamas kaitvietės šilumos palaikymo funkciją. Kaitvietės ekrane pasirodo simbolis "¶".
- Kaitvietės ekrane veiks nustatyta laiką, esant nustatytai temperatūrai. Laikui pasibaigus, ji persijungs į šilumos palaikymo režimą ir veiks esant žemai temperatūrai. Kaitvietės ekrane bus rodomas simbolis "u".

Šilumos palaikymo funkcijos išjungimas

1. Jeigu laikmatis veikia, pasirinkti kaitvietę, kurią norite išjungti šilumos palaikymo funkciją. Norėdami išjungti šilumos palaikymo funkciją, palieskite mygtuką "¶".

Kaitvietė veiks toliau, esant pirmiau nustatytoms laiko ir temperatūros nuostatomis.

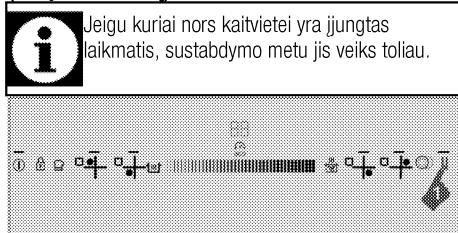
2. Jeigu laikmatis neveikia, pasirinkti kaitvietę, kurią norite išjungti šilumos palaikymo funkciją. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį, liesdami nustatymo sritį arba slinkdami pirštu per šią sritį, kad šilumos palaikymo funkcija būtų išjungta.

Kaitvietė ir toliau veiks esant naujai nustatytai temperatūrai.

Šilumos palaikymo funkciją galite išjungti, nuspaudami mygtuką "(•)" ir visiškai išjungdami kaitlentę.

Sustabdymo funkcija

Naudodami šią funkciją, galite tam tikram laikui sustabdyti visas veikiančias kaitlentės funkcijas (išskyrus laikmatį).



1. Kaitlentei veikiant, palieskite mygtuką "¶". Bus sustabdytos visos veikiančios kaitvietės.

2. Norédami vėl įjungti visas sustabdytas kaitvietes išlaikant ankšciau nustatytas nuostatas, dar kartą paspauskite mygtuką "█".

Atminties funkcija

Kaitlentės atmintyje gali būti išsaugotos tam tikros temperatūros ir laiko nuostatos. Naudodami šią funkciją, galite išsaugoti atmintyje jums patikusiam patiekalui gaminti naudotas temperatūros ir laiko nuostatas.



Atmintyje galima išsaugoti tik vieną nuostatą. Nauja nuostata įrašoma vietoje ankstesnės, todėl atmintyje išsaugoma tik paskutinį kartą nustatyta nuostata.

1. Norédami įjungti kaitlentę, palieskite mygtuką "(I)".
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
3. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygi, liesdami nustatymo sritį arba slinkdamai pirštu per šią sritį.
4. Taip pat nustatykite norimą laiką.
5. Nustatę temperatūrą ir laiką, laikykite nuspaudę simbolį "↑", kol pasigirs du įspėjimo signalai.

Užsidega simbolis "↑" ir temperatūra bei laikas bus išsaugoti atmintyje.

Atmintyje įrašytų nuostatų naudojimas

1. Paliesdami atitinkamas kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
2. Kai temperatūros nuostata yra „0“, laikykite nuspaudę mygtuką "↑", kol pasigirs vienas įspėjimo signalas.

Pasirinktai kaitvietei bus nustatyta atmintyje išsaugota temperatūra ir laikas ir ji ims veikti pagal šias nuostatas.

Naudojimo laiko apribojimai

Kaitlentės valdiklyje įrengta naudojimo laiko apribojimo funkcija. Jeigu paliksite įjungtą vieną ar daugiau kaitviečių, praėjus tam tikram laikui, kaitvietės bus automatiškai išjungtos (žr. 1 lentelę). Jeigu kaitvietei bus priskirtas laikmatis, vėliau išsijungis ir laikmačio ekranas.

Naudojimo laiko apribojimas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Maksimalus naudojimo laikas taikomas esant šiam temperatūros lygiui.

Po to, kai kaitvietė automatiškai išsijungia, kaip aprašyta pirmiau, vartotojas vėl gali ją įjungti.

1 lentelė: Naudojimo laiko apribojimai

Temperatūros lygis	Naudojimo laiko apribojimas, valandomis
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Galiros didinimo funkcija	10 minučių

Apsauga nuo perkaitimo

Kaitlentėje įrengti keli jutikliai, užtikrinantys apsaugą nuo perkaitimo. Perkaitinimo atveju gali būti pastebėti šie dalykai:

- Veikianti kaitvietė gali būti išjungta.
- Gali sumažėti pasirinktas kaitinimo lygis. Deja šios sąlygos indikatorius neparodys.

Klaidų pranešimai

2 lentelė: Klaidų kodai ir klaidų šaltiniai

Klaidos priežastis	Indikatorius	Rodmuo
Paspausti du arba daugiau mygtukų	Žybčioja simbolis „E“	Kaitviečių indikatorių ekranas
Kaitinėte perkaito	Žybčioja simbolis „H“	Kaitviečių indikatorių ekranas
Trumpasis PTC grandinės jungimas	Užsidega simbolis „F0“	Laikmačio ekranas
Nutruko PTC grandinė	Užsidega simbolis „F1“	Laikmačio ekranas
Jutiklinio mygtuko įautumo klaida	Užsidega simbolis „F2“	Laikmačio ekranas
Ryšio	Užsidega	Laikmačio

klaida valdymo skydelyje	simbolis „F3“	ekranas
Indukcinės aparaturos klaida	Žybčioja simbolis „EX“	Kaitviečių indikatorių ekranas

	Daugiau informacijos žr. 2 lentelę, kurioje paaiškinti klaidų pranešimai, kurių gali pasirodyti jutikliniame valdymo skydelyje.
	Jei jutiklinio valdymo skydelio paviršius bus veikiamas gausių gary, bus išjungta visa valdymo sistema ir pasigirs jspėjamasis klaidos signalas.
	Jutiklinio valdymo skydelio paviršius turi būti švarus. Kitai prietaisais gali veikti neįprastai.

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

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



PAVOJUS:

Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir pries valydam, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydam virykle, leiskite jai atvėsti.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

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



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.
Valydami nenaudokite ėsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrų daiktų.



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

Kaitlentės valymas

Stiklo keramikos paviršiai

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

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

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

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



Cukringą maistą, pavyzdžiui, tirštą saldų krema ir sirupą reikia nedelsiant nuvalyti, nelaukiant, kol paviršius atvés. Kitai stiklo keramikos paviršius gali būti nepataisomai sugadintas.

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

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

7 Trikčių nustatymas

Kepant susidaro vandens lašeliui.

- Jei garai, susidarę gaminant valgį, susiliečia su vėsiais paviršiais prietaiso išorėje, jie kondensuoja ir formuoja vandens lašelius. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdamos ir vėsdamios metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

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

Išjungus kaitlentę, aušinimo ventiliatorius toliau veikia.

- Tai nėra gedimas. Aušinimo ventiliatorius veiks tol, kol viryklys elektronika atvés iki stabilios temperatūros.



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

