



Встраиваемая варочная поверхность

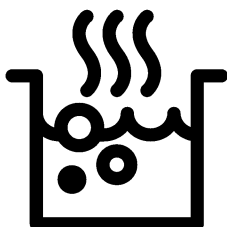
Руководство пользователя

Placa encastrável

Manual do utilizador

Iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



HIC 64400 E

RU / PT / LV

185.9279.17/R.AD/28.10.2020/6-2

7756287601

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1	Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды	4
	Общие правила техники безопасности.....	4
	Электробезопасность.....	5
	Безопасность изделия.....	6
	Использование по назначению.....	7
	Безопасность детей.....	8
	Утилизация старого изделия.....	8
	Утилизация упаковочных материалов.....	8
2	Общие сведения	9
	Обзор.....	9
	Технические характеристики.....	9
3	Установка	10
	До начала установки.....	10
	Установка и подключение.....	11
	Для будущей транспортировки.....	13
4	Подготовка к эксплуатации	14
	Рекомендации по экономии электроэнергии.....	14
	Подготовка к эксплуатации.....	14
	Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	14
5	Правила эксплуатации варочной панели	15
	Общие сведения о приготовлении пищи.....	15
	Эксплуатация варочных панелей.....	16
	Панель управления.....	16
6	Уход и техническое обслуживание	23
	Общие сведения.....	23
	Чистка варочной панели.....	23
7	Поиск и устранение неисправностей	24

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются. Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.

Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования

изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Следует использовать только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со

строительными нормативами и правилами.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.

- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.

- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
 - **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
 - **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
 - Если стекло электроплиты разбилось: незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
 - Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
 - **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.
- Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.
- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
 - Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
 - Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.
- Использование по назначению
- Данное изделие предназначено исключительно для бытового

использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте

к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.

- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке.

Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

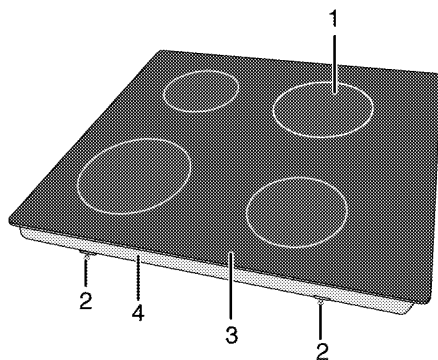
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор






- | | | | |
|---|----------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Одноконтурная зона нагрева | 3 | Стеклокерамическая поверхность |
| 2 | Монтажный зажим | 4 | Основная крышка |

Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В ~ 50/60 Гц
Общая потребляемая мощность	6000 Вт
Предохранитель	16 А x 2 / 32 А
Тип кабеля/сечение	мин. H05V2V2 5 x 1,5 мм ² / 3 x 2,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 мм/490 мм
Конфорки	
Передняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	180 мм
Мощность	1800 Вт
Задняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Задняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	180 мм
Мощность	1800 Вт
Передняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Класс защиты -1	

Степень защиты IP 44

	При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
	Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

	Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.
---	--

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.



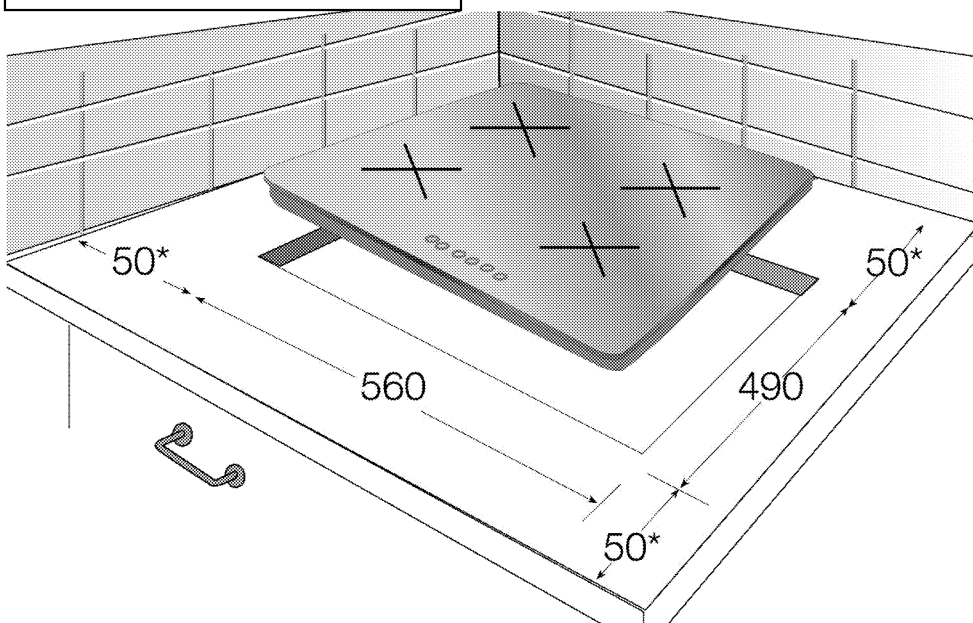
ОПАСНО:

Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

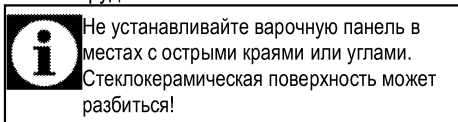
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.



* мин.

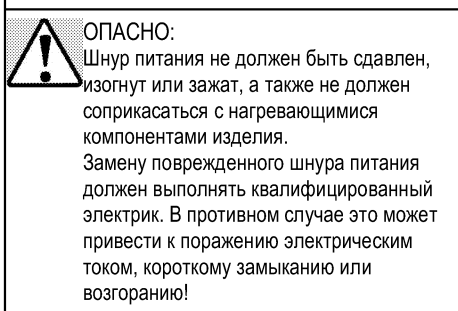
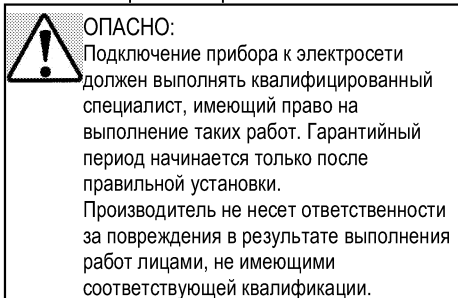
Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.



Подключение к электросети

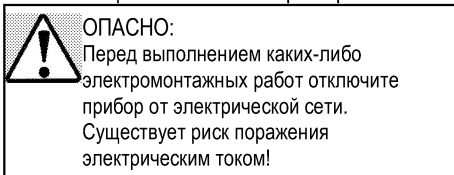
Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



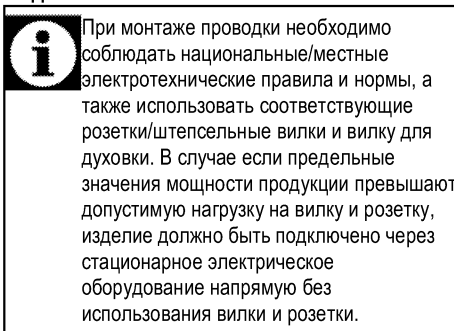
- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная

табличка находится на задней стороне корпуса прибора.

- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".

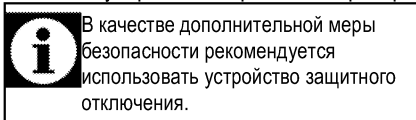


Подключение кабеля питания



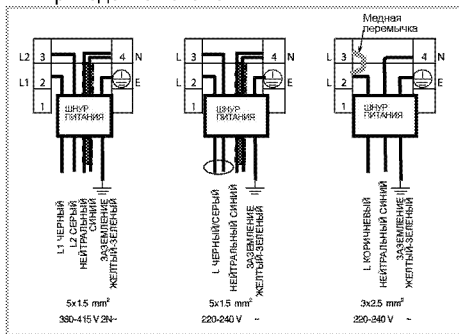
- Если кабель питания не входит в комплект поставки,** необходимо выбрать кабель питания по таблице (*Технические характеристики, стр. 9*) соответственно типу электрической сети в вашем доме и выполнить подключение в соответствии с приведенной схемой.

Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.



- Снимите крышку клеммной коробки с помощью отвертки.
- Вставьте кабель питания под клеммный зажим под клеммами и закрепите его с помощью винта, вставленного в этот зажим.

4. Присоединяйте провода согласно приведенной схеме.

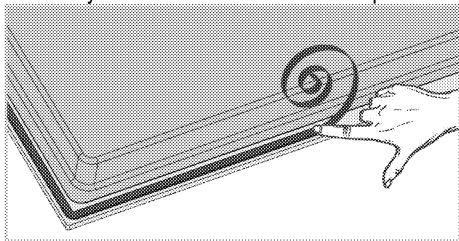


5. После подсоединения проводов закройте крышку клеммной коробки.
 6. Следите за тем, чтобы подключенный кабель питания не прикасался к прибору и не был зажат между прибором и стеной.

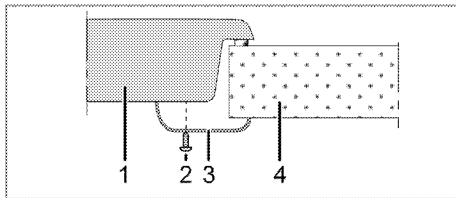
i По причинам безопасности длина кабеля питания не должна превышать 2 м.

Инструкция по монтажу

1. Проверьте варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
2. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



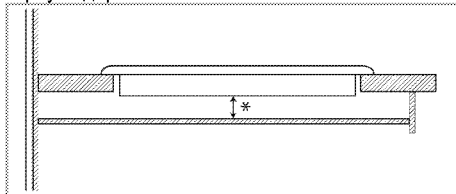
3. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
4. Закрепите варочную панель монтажными зажимами, вставив их в отверстия с нижней стороны корпуса.



- 1 Варочная панель
- 2 Винт
- 3 Монтажный зажим
- 4 Столешница

i Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

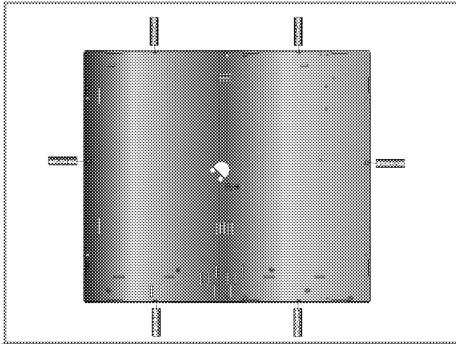
Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.





* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

i Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



 **ОПАСНО:**
Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.


 **ОПАСНО:**
Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на барной стойке следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.

Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.

 Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном.
Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.

- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



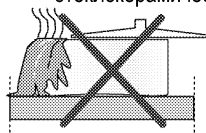
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль.

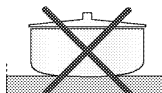
Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

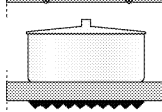
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевую посуду, так как алюминий может повредить стеклокерамическую поверхность.



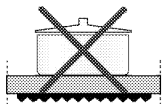
Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.

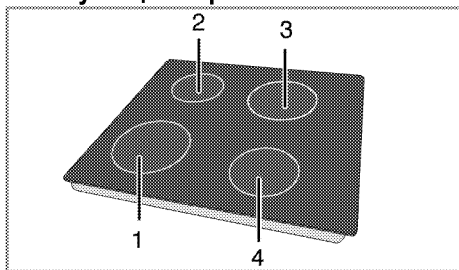


Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.



Если диаметр посуды слишком мал, энергия будет расходоваться впустую.

Эксплуатация варочных панелей



- 1 Одноконтурная зона нагрева 18-20 см
 - 2 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
 - 3 Одноконтурная зона нагрева 18-20 см
 - 4 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
- список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.



ОПАСНО:

Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.

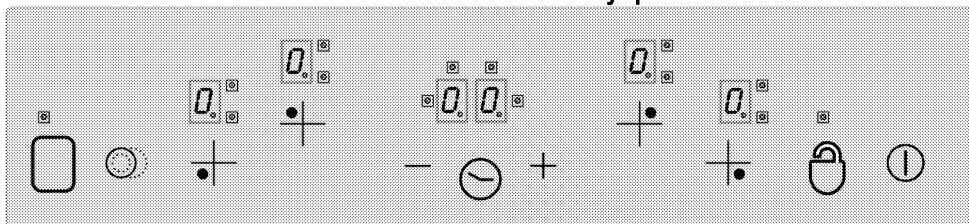
Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.



Конфорки стеклокерамической панели после включения быстро нагреваются и ярко светятся. Не смотрите на яркий свет.

Панель управления



Технические характеристики



Главный выключатель



Блокировка кнопок



Регулировка температуры/Увеличение времени таймера



Регулировка температуры/Уменьшение времени таймера



** Включение двух или трех контуров нагрева



* Включение/отключение таймера



** Включение/отключение конфорки



Кнопки выбора конфорок



Цифровой индикатор конфорки (уровни температуры от 0 до 9)



Светодиодные индикаторы включения второго и третьего контуров нагрева (рядом с цифровым индикатором конфорки)



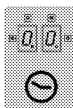
* Цифровые индикаторы таймера (рядом расположены 4 светодиодных индикатора – для каждой из четырех конфорок)



Управление этим прибором осуществляется с помощью сенсорной панели. В моделях с таймером каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.



Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.



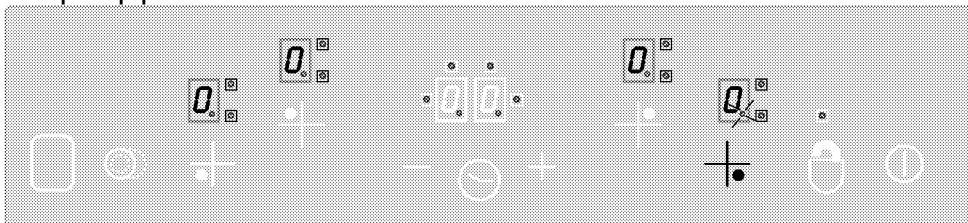
(*) В моделях с таймером

**

В моделях, где есть эти функции



Выбор конфорки



1. Включите варочную панель.
2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора. После выбора конфорки варочной панели "0." на цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка.

Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

3. Установите нужный уровень температуры в диапазоне от "1" до "9", повышая его с помощью кнопки "+" или понижая с помощью кнопки "-".

Кнопки "+" и "-" имеют функцию повтора ввода. Это означает, что при длительном нажатии кнопки



В моделях с часами

Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид прибора и его функции могут отличаться от описанных.

Включение варочной панели

Прикоснитесь на 1 секунду к кнопке "1" на панели управления. При этом включатся цифровые индикаторы конфорок. Это означает, что варочная панель готова к работе, и в течение следующих 10 секунд можно выбрать нужные конфорки. Во время нажатия главного выключателя "1" другие элементы управления использовать нельзя.

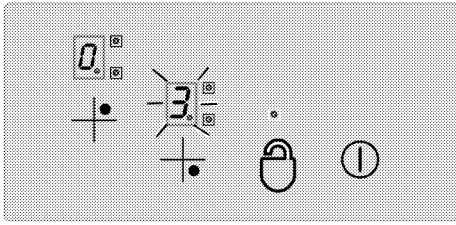
На цифровых индикаторах всех конфорок будет отображаться мигающий символ "0." и десятичная точка.

Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Если нажимать главный выключатель "1" более 2 секунд, варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

уровень температуры будет постоянно повышаться или понижаться с интервалом 0,4 секунды.

Если начать настройку с нажатия кнопки "+" на индикаторе конфорки появится цифра "1". Если же начать настройку с нажатия кнопки "-", на индикаторе появится заданный уровень температуры (например, будут попеременно отображаться символ "A" и цифра "9" с интервалом 0,5 секунды). Это означает, что включена функция ускоренного нагрева.



Ускоренный нагрев

Эта функция облегчает приготовление пищи. При включении режима ускоренного нагрева конфорка в течение определенного времени будет работать на максимальной мощности (см. таблицу 1).

Период ускоренного нагрева определяется выбранным уровнем температуры. Это отображается чередованием мигающего символа "А" и мигающего значения заданной температуры (например, полсекунды отображается символ "А" и полсекунды – цифра "9"). По окончании периода ускоренного нагрева мощность конфорки снизится, а значение температуры будет светиться постоянно.

Функция ускоренного нагрева предусмотрена во всех конфорках.

Включение режима ускоренного нагрева

1. Включите варочную панель.
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите уровень температуры "9" с помощью кнопки "—". После установки температуры на цифровом индикаторе начнут попеременно отображаться цифра "9" и символ "А". Это означает, что задан уровень температуры "9" и включена функция ускоренного нагрева.
4. Затем в течение 10 секунд с помощью кнопки "+" нужно выбрать уровень температуры, который будет использоваться для приготовления пищи по окончании периода ускоренного нагрева. Для установки уровня температуры конфорки (от "1" до "9") используйте кнопки "+" и "—". Предположим, что задан уровень 6.
5. Во время действия режима ускоренного нагрева на индикаторе будут попеременно отображаться символ "А" и цифра "6", а по окончании периода ускоренного нагрева на индикаторе будет постоянно светиться цифра "6".

Выключение режима ускоренного нагрева

- Чтобы выключить режим ускоренного нагрева раньше времени, установите с помощью кнопки "+" уровень нагрева "0".
- Если для продолжения приготовления пищи после завершения периода ускоренного нагрева не установлен более низкий уровень температуры, а выбран уровень "9", то через 10 секунд мигание прекратится. Это означает, что режим ускоренного нагрева выключен.

Выключение варочной панели

Если нажимать главный выключатель "⏻" более 2 секунд, варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

Символ "H" на цифровом индикаторе соответствующей конфорки указывает на наличие остаточного тепла, которое можно использовать после выключения варочной панели.

Выключение отдельных конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. одновременное касание кнопок "+" и "—";
2. снижение уровня температуры до "0" с помощью кнопки "—";
3. выключение конфорки по таймеру (при наличии).

1. Одновременное касание кнопок "+" и "—".

Выбрать нужную конфорку с помощью кнопки выбора конфорок (например, "+"). При этом на цифровом индикаторе выбранной конфорки "0" появится десятичная точка. Затем одновременно коснуться кнопок "+" и "—". Конфорка выключится.

2. Снижение уровня температуры конфорки до "0" с помощью кнопки "—".

Отдельную конфорку можно выключить, снизив уровень температуры до "0".

3. Выключение конфорки по таймеру (при наличии)

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры "0" и "00".

Индикатор включения двух или трех контуров нагрева и светодиодные индикаторы конфорок рядом с цифровым индикатором таймера погаснут.

Кроме того, по истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на панели управления.

Включение конфррк с двумя или тремя контурами нагрева**

Включение двухконтурной конфорки

Выберите нужную конфорку с двумя контурами нагрева. На цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка.

Установите уровень температуры от **1 до 9** и включите второй контур нагрева кнопкой "☉". Светодиодный индикатор второго контура рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки "8." начнет непрерывно мигать. "☉"

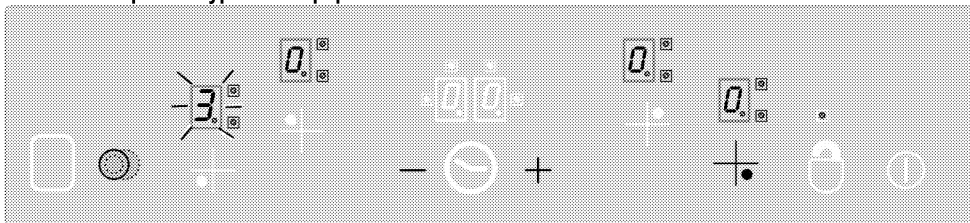
При каждом прикосновении к кнопке режим работы двухконтурной конфорки изменяется: второй контур включается или отключается. Дополнительный контур нагрева можно включить только в том случае, если для основного контура установлен уровень температуры от "1" до "9".

Включение трехконтурной конфорки

Выберите нужную конфорку с тремя контурами нагрева. На цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка. Установите уровень температуры от **1 до 9** и включите второй контур нагрева кнопкой "☉".

Светодиодный индикатор второго контура рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки "8." начнет светиться постоянно. При повторном прикосновении к кнопке "☉" включится третий контур нагрева и начнет мигать светодиодный индикатор "8." третьего контура.

При следующем прикосновении к кнопке "☉" третий контур конфорки отключится. Каждый раз при выполнении этого действия режим работы двух- или трехконтурных конфорок изменяется.



Включение второго и третьего контура выбранной конфорки с помощью кнопки "☉".

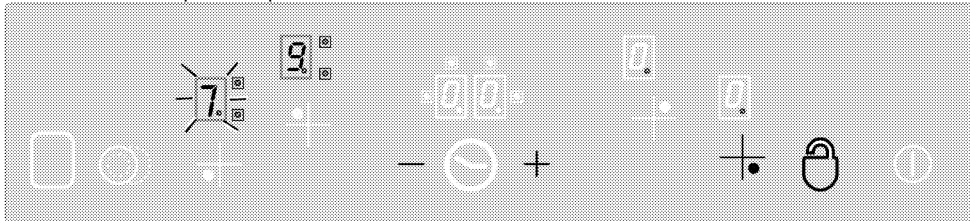
Блокировка кнопок* (в моделях с часами)

Если прикоснуться к кнопке "☉" более 2 секунд, сенсорная панель управления будет заблокирована. Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого начинает мигать светодиодный индикатор "☉" и кнопки всех конфорок блокируются.

Блокирование кнопок управления конфорками возможно только в рабочем режиме. Если

конфорки заблокированы: действует только главный выключатель "☉". Пока кнопки

заблокированы, светодиодный индикатор "☉" будет мигать. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому при следующем включении варочной панели они будут заблокированы. Чтобы пользоваться варочной панелью, сначала нужно отключить блокировку кнопок.



"☉" В рабочем режиме блокировка и отмена блокировки кнопок сенсорной панели управления выполняется с помощью кнопки .

Чтобы снять блокировку кнопок управления конфорками, прикоснитесь к кнопке "☉" на 2 секунды. Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом.

После этого светодиодный индикатор "☐" погаснет. Это означает, что сенсорная панель управления разблокирована и ею можно пользоваться, как обычно.

Блокировка от детей

Эта функция дает возможность предотвратить случайное включение конфорок детьми. Для блокировки доступа детей к сенсорной панели предусмотрена специальная усложненная процедура. Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

Включение блокировки сенсорной панели

1. Включите варочную панель, коснувшись главного выключателя "⓪".
2. Одновременно коснитесь кнопок "+" и "-" и не отпускайте не менее 2 секунд.
3. Затем снова коснитесь кнопки "+".

» Функция блокировки от детей включена и "☐" отображается на всех цифровых индикаторах конфорок.

Отключение блокировки от детей

Снятие блокировки выполняется тем же способом, что и включение.

1. Включите варочную панель, коснувшись главного выключателя "⓪".
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "+" и "-" и не отпускайте их не менее 2 секунд.
3. Затем снова коснитесь кнопки "-".

» Пока включена блокировка от детей, на цифровых индикаторах всех конфорок отображается символ "☐". Символ "☐" исчезнет, когда блокировка будет успешно отключена.

Таймер * (в моделях с часами)

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

Таймер обеспечивает такие возможности: с помощью сенсорной панели управления можно одновременно устанавливать таймеры для каждой из четырех конфорок, а также один сигнальный таймер. Все таймеры можно использовать только в рабочем режиме.

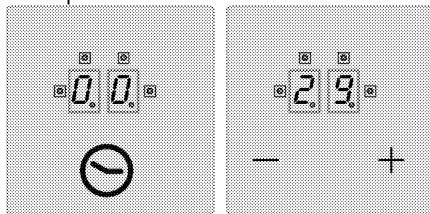
Сигнальный таймер

Сигнальный таймер действует независимо от конфорок, поэтому не имеет значения, выбрана ли какая-либо конфорка или нет.

1. Чтобы включить сигнальный таймер, коснитесь кнопки "⊖". На цифровом индикаторе таймера появятся цифры "00" и

"0.0", а справа внизу появится десятичная точка. Это значит, что сигнальный таймер включен.

2. Затем задайте нужное время с помощью кнопок "+" и "-".
3. После установки времени таймер начнет обратный отсчет.



» По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на панели управления.

Таймер конфорки

Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.

1. Сначала включите варочную панель и нужную конфорку (для конфорки должен быть установлен уровень температуры от 1 до 9).
2. Включите таймер конфорки, так же как и сигнальный таймер, – кнопкой "⊖". На цифровом индикаторе таймера появятся цифры "00" и "0.0", а справа внизу появится десятичная точка. Это значит, что таймер конфорки готов к работе.
3. Чтобы включить таймер конфорки, нужно снова нажать кнопку "⊖". После этого можно задать время таймера.
4. Задайте нужное время с помощью кнопок "+" и "-".

Включение таймеров конфорок

1. После включения таймера первой конфорки еще раз коснитесь кнопки "⊖". Символ на сенсорной кнопке повернется по часовой стрелке и укажет на следующую включенную конфорку, для которой можно установить таймер. Светодиодный индикатор "☐" указанной конфорки начнет мигать.
2. Задайте нужное время с помощью кнопок "+" и "-".
3. Светодиодный индикатор работающего таймера конфорки "☐", который был установлен первым, будет непрерывно мигать.

- Можно установить таймеры и для других включенных конфорок – для этого нужно снова коснуться кнопки "⊖".
- Через 10 секунд на цифровом индикаторе таймера появится отсчет времени для конфорки, которую нужно выключить раньше всех.
- Светодиодные индикаторы "⊖" рядом с цифровым индикатором таймера, которые светятся постоянно, указывают работающие таймеры.
- Изменяя положение кнопки "⊖", можно увидеть показания таймеров конфорок и сигнального таймера. Светодиодный индикатор "⊖" соответствующего таймера при этом начнет мигать. Если ни один из светодиодных индикаторов не мигает, значит, на цифровом индикаторе

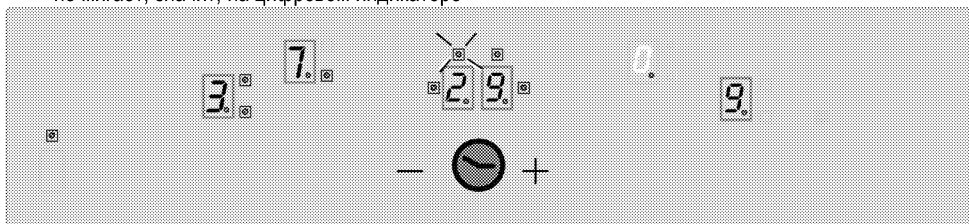
таймера отображается отсчет для сигнального таймера.

Отключение таймеров

Сначала необходимо отобразить показания таймера, изменяя положение кнопки "⊖", пока на цифровом индикаторе не появятся показания нужного таймера. После этого можно отменить отсчет одним из двух способов:

- постепенно уменьшая время до значения "00" с помощью кнопки "-----"; ;
- одновременно прикоснуться на полсекунды к кнопкам "+" и "-----", после чего на цифровом индикаторе таймера появится значение "00".

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на панели управления.



На цифровом индикаторе таймера отображается обратный отсчет времени для таймера 3-й конфорки (светодиодный индикатор мигает) (светятся индикаторы таймеров для конфорок 1 и 4, однако их показания не отображаются на цифровом индикаторе).

Функция подогрева (при наличии)

На конфорках с функцией подогрева можно сохранять блюда теплыми. Для этого в них предусмотрен дополнительный уровень температуры между уровнями 0 и 1.

Прикоснитесь к кнопке "⊖", чтобы включить функцию подогрева.

При этом начнет мигать светодиодный индикатор "⊖". Чтобы выключить конфорку, снова коснитесь кнопки "⊖".

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок непреднамеренно остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся см. Таблицу 1).

Предельное время работы конфорки зависит от выбранной настройки температуры. Если для конфорки был установлен таймер, на 10 секунд на индикаторе таймера появятся цифры "00" (а еще через 10 секунд включится индикатор остаточного тепла).

После этого таймер выключится.

После такого автоматического отключения конфорку можно включить снова. При этом предельное время работы будет установлено в зависимости от выбранного уровня температуры.

Таблица 1: Параметры регулирования температуры; продолжительность цикла 47,0 секунд

Уровень температуры	Цикл выключения (секунды)	Цикл включения (секунды)	Предельное время работы (часы)	Период ускоренного нагрева (секунды)
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Индикация остаточного тепла

Если определенная датчиком или указанная на цифровом индикаторе температура конфорки превышает 60°C, на цифровом индикаторе отображается символ "H". Когда температура опустится ниже 60°C, на цифровом индикаторе появится цифра "0".

При восстановлении электроснабжения после перерыва на цифровых индикаторах конфорок, температура которых до отключения превышала 60°C, будет отображаться мигающий символ остаточного тепла. Эти символы будут мигать до окончания периода остывания или до включения конфорки.

Калибровка датчика и индикация ошибок

При включении электропитания система управления варочной панелью выполняет калибровку датчика с учетом состояния датчика и стеклокерамической поверхности, а также условий окружающей среды. Во время калибровки нельзя накрывать стеклянную поверхность в месте размещения датчика. Кроме того, нельзя допускать освещения панели управления ярким солнечным светом, галогеновыми лампами и другими сильными источниками света.

Таблица 2.Индикация ошибок и их причины

Причина ошибки	Индикация
Слишком яркое внешнее освещение	F1
Лампа дневного света	F2
Датчик накрыт светоотражающим материалом	F3
Значительные колебания яркости внешнего освещения	F4

Практические примеры

Калибровка выполняется нормально при таких условиях освещения:

варочная панель освещается лампой без отражателя (100 Вт матовая), расположенной на высоте 70 см от поверхности панели. Если калибровка прошла успешно, варочная панель будет нормально функционировать даже при очень ярком освещении, например, галогеновой лампой направленного света с рефлектором мощностью 50 Вт.

В случае ошибки калибровка будет повторяться до тех пор, пока внешние условия не изменятся, и можно будет выполнить калибровку. Система управления варочной панелью может функционировать только после калибровки всех датчиков.

Во время калибровки на поверхности варочной панели не должно быть никаких предметов или материалов.

Кроме того, внешнее освещение должно быть не слишком ярким. Если во время выполнения калибровки при первом включении электропитания возникают ошибки F1, F2 или F4, необходимо выключить все источники света или закрыть окно шторы. После выполнения калибровки яркое освещение уже не будет влиять на работу системы управления.

Во время эксплуатации система управления автоматически выполняет подстройку и повторную калибровку в соответствии с изменениями внешних условий.



Сенсорная панель управления оснащена датчиком защиты от перегрева. При срабатывании этого датчика соответствующая конфорка отключается. Подробную информацию о сообщениях об ошибках см. в таблице. При длительном нажатии на какую-либо кнопку (более 10 секунд) система управления полностью отключается и выдается звуковой сигнал.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы на ней не оставалось следов моющего средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которое не является признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> *Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

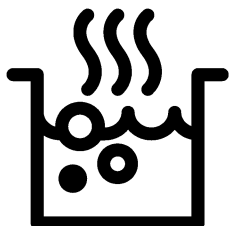
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.



Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

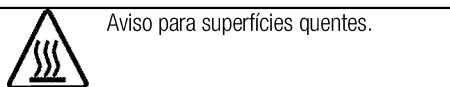
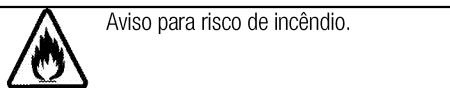
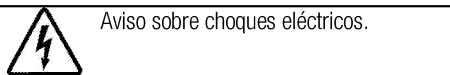
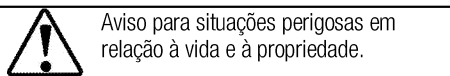
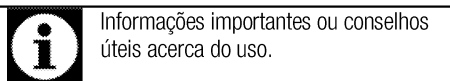
Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o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

Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

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

Explicação dos símbolos

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



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

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente	4	4 Preparações	12
Segurança geral	4	Conselhos para poupar energia.....	12
Segurança eléctrica	4	Uso inicial.....	12
Segurança do produto.....	5	Primeira limpeza da unidade.....	12
Utilização pretendida.....	6	5 Como utilizar a placa	13
Segurança para crianças.....	7	Informações gerais sobre a cozedura	13
Eliminação do produto velho.....	7	Usar as placas	13
Eliminação do material da embalagem.....	7	Painel de controlo	14
2 Informação geral	8	6 Manutenção e cuidados	21
Visão geral	8	Informações gerais.....	21
Especificações técnicas.....	8	Limpar a placa.....	21
3 Instalação	9	7 Resolução de problemas	22
Instalação prévia.....	9		
Instalação e ligação	9		
Eliminação do produto velho.....	11		

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

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

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado. Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações

técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- Use apenas o cabo de ligação indicado nas "Especificações técnicas".
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de

acordo com os regulamentos de construção.

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus

lados podem ficar quentes durante a utilização.

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

- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Por isso, verifique se a superfície do forno e o fundo dos tachos estão sempre secos.
- AVISO: Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.

- **CUIDADO:** Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.

Segurança para crianças

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

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:



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

Cumprimento com a Directiva RoHS:

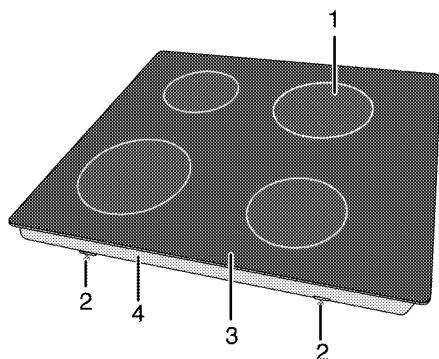
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

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

2 Informação geral

Visão geral



- 1 Disco de cozedura de circuito único
2 Grampo de montagem
3 Superfície de vitrocerâmica
4 Tampa base

Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo total de energia	6000 W
Fusível	16 A x 2 / 32 A
Tipo de cabo / secção	min.H05V2V2 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	560 mm/490 mm
Queimadores	
Esquerdo frontal	Disco de cozedura de circuito único
Dimensão	180 mm
Potência	1800 W
Esquerdo traseiro	Disco de cozedura de circuito único
Dimensão	140 mm
Potência	1200 W
Direito traseiro	Disco de cozedura de circuito único
Dimensão	180 mm
Potência	1800 W
Direito frontal	Disco de cozedura de circuito único
Dimensão	140 mm
Potência	1200 W



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



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



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

3 Instalação

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



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



PERIGO:

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



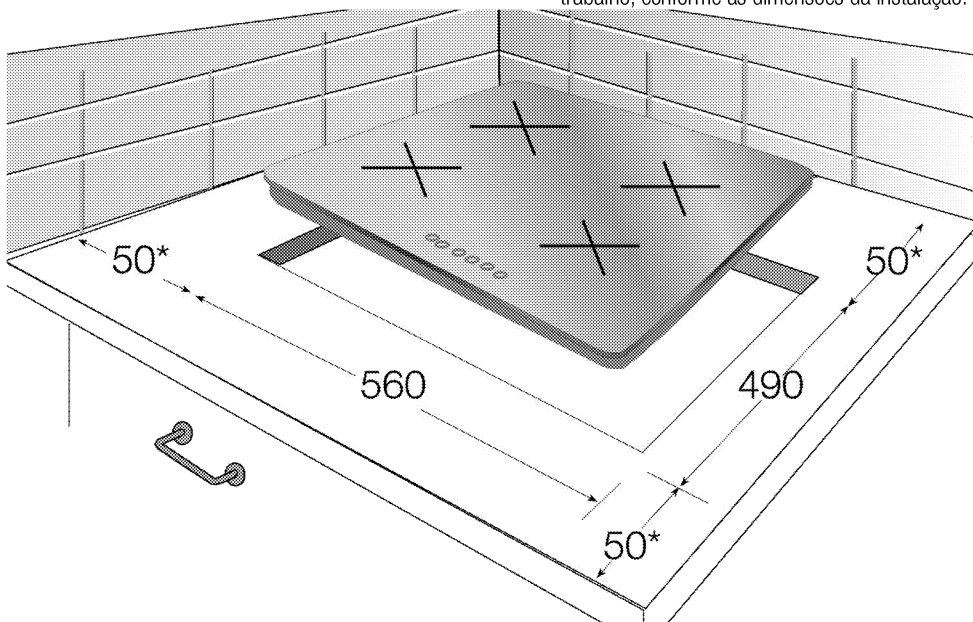
PERIGO:

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

Instalação prévia

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

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



* min.

Instalação e ligação

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



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

Há risco de rachar a superfície vitrocerâmica!

Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.



PERIGO:

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



PERIGO:

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

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



PERIGO:

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

Ligar o cabo de alimentação



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

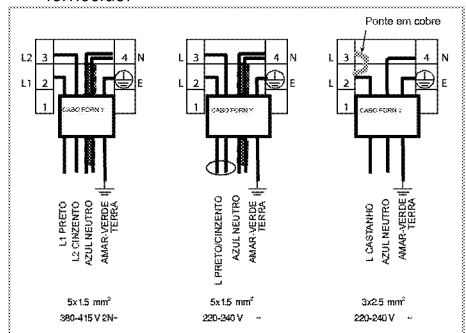
1. Se não for fornecido um cabo eléctrico juntamente com o produto, deverá ser ligado um cabo ao seu produto, que seleccionará da tabela (*Especificações técnicas, página 8*) de acordo com a instalação eléctrica de sua casa, seguindo as instruções apresentadas no diagrama do cabo.

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



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

2. Abra a tampa do bloco de terminais com uma chave de fendas.
3. Introduza o cabo de alimentação através do grampo para cabo por baixo do terminal e prenda-o à estrutura principal com o parafuso integrado no componente de grampagem do cabo.
4. Ligue os cabos de acordo com o diagrama fornecido.



5. Após concluir as ligações dos fios, feche a tampa do bloco de terminais.
6. Encaminhe o cabo de alimentação de forma que ele não fique em contacto com o produto e fique esmagado entre o produto e a parede.

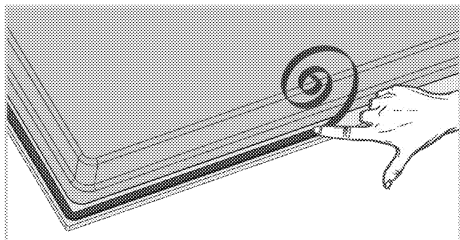


Por razões de segurança, o cabo de alimentação não deverá ter um comprimento superior a 2 m.

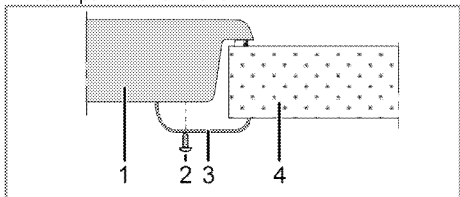
Instalar o produto

1. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.

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



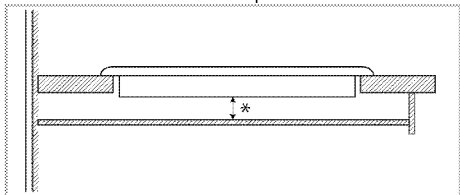
- Coloque a placa na bancada e alinhe-a.
- Usar os grampos de instalação que prendem a placa encaixando-os nos orifícios existentes no compartimento inferior.



- Placa
- Parafuso
- Grampo de instalação
- Bancada

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

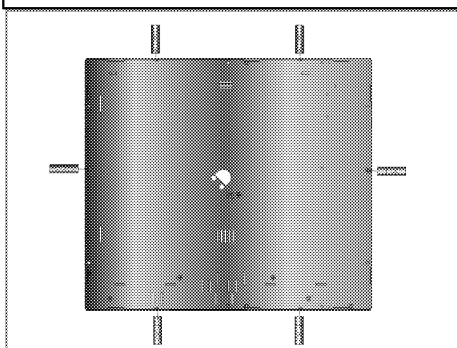
Por exemplo, se for possível tocar o fundo do produto visto estar instalado sobre uma gaveta, esta secção deverá ser coberta com uma placa de madeira.



* min. 15 mm

Vista traseira (orifícios de ligação)

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



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

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

Verificação final

- Operar o produto..
- Verifique as funções.

Eliminação do produto velho

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

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

4 Preparações

Conselhos para poupar energia

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

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

- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.
- Para cozeduras demoradas, desligue a zona de cozedura por 5 a 10 minutos antes de final do tempo de cozedura. Pode obter uma poupança de energia de até 20% usando o calor residual.

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade



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

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

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

5 Como utilizar a placa

Informações gerais sobre a cozedura

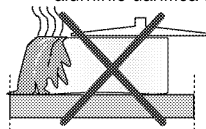


Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa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

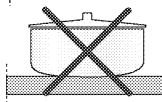
- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento.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

Conselhos sobre placas de vitrocerâmica

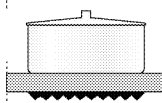
- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmica como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.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



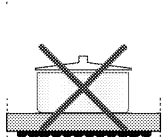
Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmica e causar incêndio.



Não use tachos com fundos côncavos ou convexos.

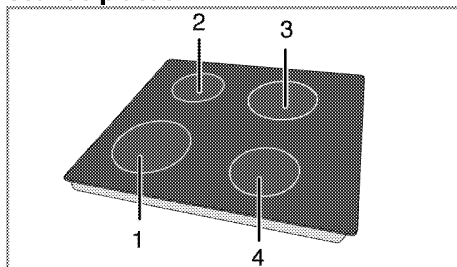


Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor.

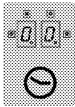


Se o diâmetro da panela for demasiado pequeno, o gasto de energia será maior.

Usar as placas



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



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

**



Se a sua placa estiver equipada com essas funções.



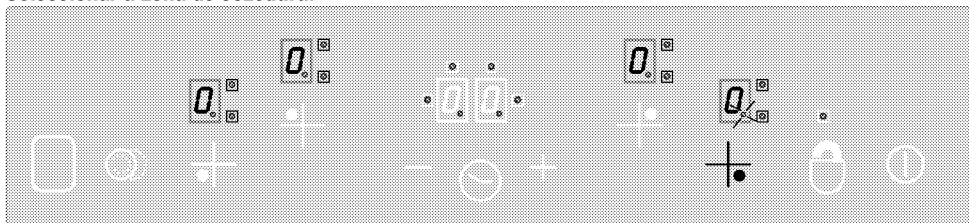
Em modelos com um relógio

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

Ligar a placa

Toque na tecla "⓪" do painel de controlo por 1 segundo. Os visores da zona de cozedura acendem. Agora a placa está pronta a ser utilizada. Pode

Seleccionar a zona de cozedura.



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

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

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

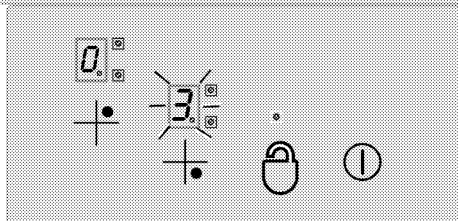
As teclas "+" e "-" são equipadas com a função de repetição. Se tocar qualquer dessas teclas durante bastante tempo, o nível da temperatura aumentará ou diminuirá continuamente a cada 0,4 segundos. Se iniciar pela tecla "+", "1" aparecerá no visor. Se iniciar pela tecla "-", o valor ajustado aparecerá no visor (por ex: meio segundo "A" e meio segundo "9"). Isto indica que Booster está activado.

seleccionar diferentes zonas de cozedura dentro dos próximos 10 segundos. Outros controlos não funcionam quando a tecla principal "⓪" está a ser operada.

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

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

Se premir a tecla principal "⓪" por mais de 2 segundos, a placa desligar-se-á e voltará para o modo de standby.



Booster

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

Todas as zonas de cozedura são equipadas com a função Booster.

Activar a função Booster:

1. Ligue a placa.
2. Selecione a zona de cozedura pretendida tocando nas teclas de selecção da zona de cozedura.
3. Use a tecla "—" para ajustar o valor da temperatura da zona de cozedura para "9". Uma vez efectuado o ajuste da temperatura, "9" e "A" aparecerão alternadamente no visor. Isto indica que o valor da temperatura está ajustado para "9" e a função Booster está activada.
4. Em seguida, use a tecla "—" dentro de 10 segundos para seleccionar o ajuste de temperatura que quer activar no resto do processo de cozedura após o tempo do Booster ter terminado. Use as teclas "+" ou "-" para ajustar a zona de cozedura para um valor entre "1" ou "9" (é suposto que o nível 6 está seleccionado como exemplo).
5. "A" e "6" aparecem alternadamente no visor durante a função Booster (no fim do período do Booster, "6" será exibido continuamente).

Desligar a função Booster:

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

Desligue a placa.

Se premir a tecla principal "⓪" por mais de 2 segundos, a placa desligar-se-á e voltará para o modo de standby.

Se houver temperatura residual que possa ser usada após a placa ter sido desligada, isso será indicado com o símbolo "⓪" que aparece continuamente na zona de cozedura correspondente.

Desligar as zonas de cozedura individualmente:

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

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

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

Selecione a zona de cozedura pretendida com a tecla de selecção da zona de cozedura "+". Os pontos

decimais aparecem no "⓪" visor da zona de cozedura. Toque simultaneamente nas teclas "+" e "-" para desligar a zona de cozedura.

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

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

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

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

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

Ligar as zonas de cozedura dupla/tripla**

Ligar a zona de cozedura dupla:

Selecione a zona de cozedura pretendida equipada com zona dupla. O ponto decimal da zona de cozedura correspondente deve começar a piscar.

Ajuste o nível de temperatura para um valor entre 1 e 9 e toque na tecla "⓪" para activar a zona dupla da zona de cozedura.

O LED "⓪" da zona dupla correspondente também piscará continuamente. "⓪" O estado da zona de cozedura dupla mudará quando tocar na tecla por uma segunda vez: a zona de cozedura dupla alternará entre os estados de ligada e desligada.

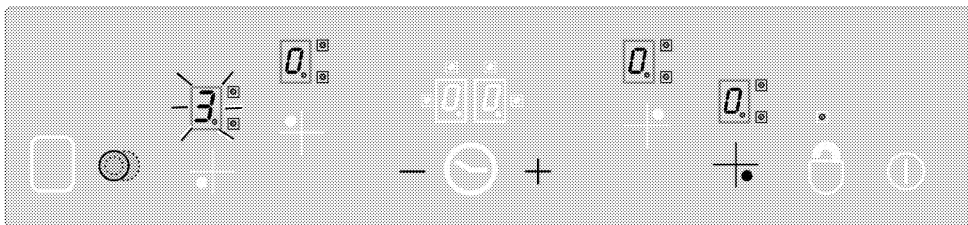
A zona de expansão será activada apenas se a zona principal da zona de cozedura estiver ajustada para um nível de temperatura entre "1" e "9".

Ligar a zona de cozedura tripla:

Selecione a zona de cozedura pretendida equipada com zona tripla. O ponto decimal da zona de cozedura correspondente deve começar a piscar. Ajuste o nível de temperatura para um valor entre 1 e 9 e toque na tecla "⓪" para activar a zona dupla da zona de cozedura.

O LED "⓪" da zona dupla correspondente também piscará continuamente. Se tocar novamente na tecla "⓪", o LED "⓪" da zona tripla pisca e a zona de cozedura tripla é activada.

Quando tocar na tecla "⓪" mais uma vez, a zona tripla da zona de cozedura desliga-se novamente. A operação acima mudará sempre o estado das zonas de cozedura dupla/tripla.



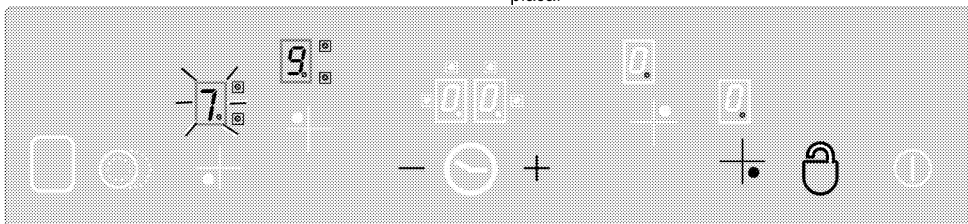
Activar as zonas de cozadura dupla e tripla tocando na tecla "☉" da zona de cozadura seleccionada.

Bloqueio de teclas * (em modelos com um relógio)

Toque na tecla "☉" por mais de 2 segundos para bloquear o controlo digital. O funcionamento será confirmado com um sinal audível. Depois, o LED "☉" piscará e todas as zonas de cozadura serão bloqueados.

As zonas de cozadura só podem ser bloqueadas no modo de funcionamento. Se as zonas de cozadura estiverem bloqueadas: apenas a tecla principal "☉" pode ser operada. O LED "☉" piscará e indicará um módulo de bloqueio de tecla. Se desligar as placas quando as teclas estiverem bloqueadas, o bloqueio de teclas será activado da próxima vez que ligar novamente a placa. O bloqueio de teclas deve ser desactivado a fim de possibilitar o funcionamento da placa.

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



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

Toque na tecla "☉" por 2 segundos para desbloquear as zonas de cozadura. O funcionamento será confirmado com um sinal audível.

Em seguida, o LED "☉" apaga-se. Agora, o controlo digital está desbloqueado e pode ser operado normalmente.

Bloqueio para crianças

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

Bloquear o módulo:

1. Toque na tecla principal "☉" para ligar a placa.
 2. Toque simultaneamente nas teclas "+" e "-" por no mínimo 2 segundos.
 3. Em seguida, toque uma vez mais na tecla "+".
- » A função de bloqueio para crianças está activada e "☉" aparece em todos os visores da zona de cozadura.

Desactivar o bloqueio para crianças:

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

1. Toque na tecla principal "☉" para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas "+" e "-" por no mínimo 2 segundos.
3. Em seguida, toque uma vez mais na tecla "-".

» "☉" aparece em todos os visores da zona de cozadura assim que o bloqueio para crianças é activado. "☉" desaparecerá quando o bloqueio for desactivado com sucesso.

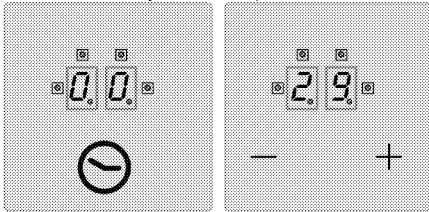
Função do temporizador * (em modelos com um relógio)

Esta característica facilita-lhe a cozadura. Não terá que atender continuamente a placa durante o processo de cozadura e a zona de cozadura desligará automaticamente no final do tempo que seleccionou. O temporizador possui as seguintes características: O controlo digital pode comandar, ao mesmo tempo, até um máximo de 4 temporizadores de zona de cozadura e um alarme de temporizador de cozadura atribuído. Todos os temporizadores só podem ser usados no modo de funcionamento.

O temporizador como um alarme

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

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

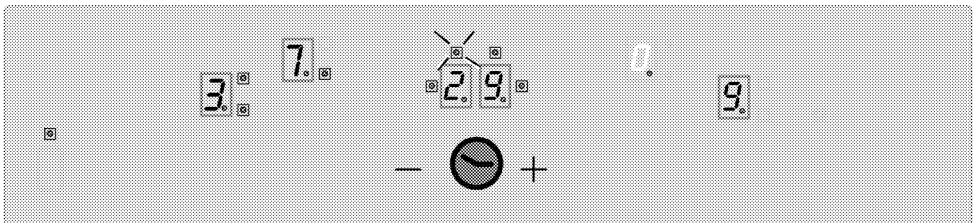


» Decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.

Temporizador da zona de cozedura:

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

1. Primeiro ligue a placa e depois active a zona de cozedura pretendida. (a zona de cozedura deve ser ajustada para um valor entre 1 e 9)
2. Como um temporizador-alarme, active o temporizador da zona de cozedura tocando na tecla "⌚". "00" e "⌚" aparecerão no visor do temporizador e um ponto aparecerá no canto inferior direito. Então o temporizador da zona de cozedura é activado.
3. Tem que tocar na tecla "⌚" por uma segunda vez para activar o temporizador da zona de cozedura. Agora pode atribuir o temporizador.
4. Ajuste o valor do tempo pretendido tocando nas teclas "+" e "-".



Para ajustar os temporizadores da placa:

1. Após activar o temporizador da primeira zona de cozedura, toque novamente na tecla "⌚". O controlo rodará em sentido relógio até a próxima zona de cozedura activa atribuída ao temporizador. Será exibida uma proposta de atribuição com o LED "⌚" a piscar.
2. Ajuste o valor do tempo pretendido tocando nas teclas "+" e "-".
3. O temporizador activado para a zona de cozedura que foi ajustado primeiro, é indicado com um LED "⌚" a piscar continuamente.
 - Mais temporizadores podem ser atribuídos a outras zonas de cozedura activas, tocando novamente na tecla "⌚".
 - Após 10 segundos, o visor do temporizador retrocede ao temporizador que terminar primeiro.
 - Os LEDs "⌚" que acendem continuamente no visor do temporizador, indicam o temporizador que está a contar no momento.
 - Pode exibir os valores ajustados para os temporizadores da zona de cozedura e a ampolheta, alterando a posição da tecla "⌚". Um LED "⌚" a piscar na parte frontal à direita exibe sempre uma atribuição. Se nenhum LED estiver a piscar, o valor da ampolheta será exibido no ecrã do temporizador.

Desactivar os temporizadores:

Primeiro tem que exibir o temporizador alterando a posição da tecla "⌚" até aparecer o temporizador. Este valor pode ser cancelado mais tarde com 2 maneiras diferentes:

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

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

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

Função de manutenção do calor (se houver)

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

Em seguida, o LED "☐" começa a piscar. Toque novamente na tecla "☐" para desactivar a zona de cozedura.

Restrições no tempo de funcionamento

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

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

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

Ajuste da temperatura	Tempo de desligamento (OFF) - segundos	Tempo de ligação (ON) - segundos	Limite do tempo de funcionamento - hora	Tempo do booster - segundos
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Funções de calor residual

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

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

Calibração do sensor e Mensagens de erro

Quando a alimentação eléctrica é aplicada, o sistema de controlo da placa executa uma calibração dependendo do sensor, do vidro e das condições ambientais. Não cubra a parte de vidro do sensor com nada durante a calibração. O sistema de controlo da

placa também não deverá ser exposto a fontes luminosas fortes como luz solar, lâmpadas de halogénio fortes, etc.

Tabela-2: Códigos de erro e fontes de erro

Causa do erro	Visor
A luz ambiente é demasiado alta	F1
Lâmpada fluorescente	F2
O sensor está coberto com uma substância brilhante	F3
A luz ambiente está fortemente instável	F4

Exemplo de aplicação:**As seguintes condições de iluminação possibilitarão uma calibração suave:**

Iluminação com uma lâmpada sem um reflector (100W, fosca) 70 cm acima da placa de vitrocerâmica. Após uma calibração com sucesso, é garantido que a placa funcionará como pretendido mesmo sob uma forte iluminação como foco de halogénio com reflector (50 W).

Se ocorrer um erro, a calibração é repetida até que as condições ambientais permitam uma calibração bem sucedida. O sistema de controlo da placa apenas pode ser operada quando a calibração de todos os sensores for bem sucedida.

Deverá remover todas as substâncias sobre a placa durante a calibração. Também a iluminação ambiente não deverá ser demasiado forte durante a calibração. Se for obtida uma das mensagens F1, F2 ou F4, o utilizador deverá desligar todas as fontes luminosas ou fechar a janela durante o processo de calibração na primeira ligação à alimentação eléctrica. Quando a calibração estiver concluída com êxito, o sistema de controlo pode tolerar uma elevada quantidade de luz ambiente.

O sistema de controlo da placa adopta e volta a auto-calibrar-se de acordo com as mudanças nas condições ambientais enquanto se encontra em uso.



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

6 Manutenção e cuidados

Informações gerais

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



PERIGO:

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



PERIGO:

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

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



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



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

Limpar a placa

Superfícies vitrocerâmicas

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

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

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



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

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

7 Resolução de problemas

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

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

O produto não funciona.

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

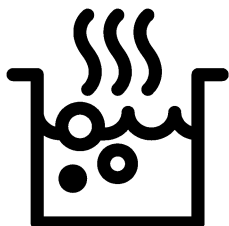


Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.



iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

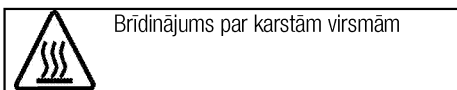
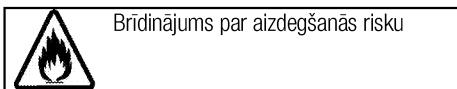
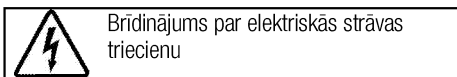
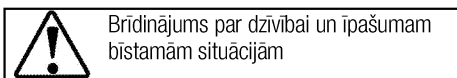
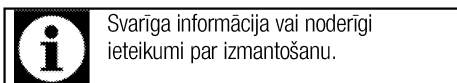
Cienijamais pircēj!

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 atsaucēi arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

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

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



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

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

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

2 Vispārīgā informācija 8

Pārskats.....	8
Tehniskā specifikācija	8

3 Uzstādīšana 9

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

4 Sagatavošana 12

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

5 Plīts virsmas izmantošana 13

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

6 Apkope un tīrīšana 20

Vispārīga informācija	20
Plīts virsmas tīrīšana.....	20

7 Traucējumeklēšana 21

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

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

Vispārējā drošība

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- 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 instruktažu. Nodrošiniet, lai bērni nespēlējās 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 atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

Elektriskā drošība

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

nav transformators, lieciet iekārtu izemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez izemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot 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 nomaīņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Izmantojiet tikai tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādīto savienojuma kabeli.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas

avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.

- Pārlicinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

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

ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.

- UZMANĪBU! Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.

- BRĪDINĀJUMS: Aizdeģšanās 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, rīkojieties šādi.

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

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- UZMANĪBU! Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.

Bērnu drošība

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

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



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

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

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

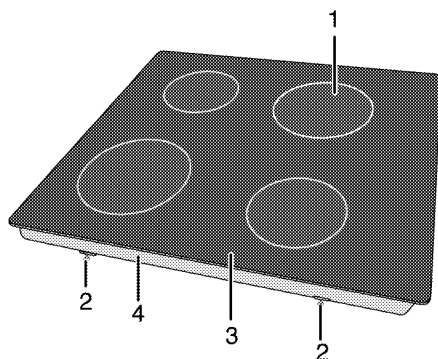
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

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

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Vienkontūra elektriskā plītiņa | 3 | Vitrokeramikas virsma |
| 2 | Montāžas skava | 4 | Pamatnes vāka |

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50/60 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	6000 W
Drošinātājs	16 A x 2 / 32 A
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05V2V2 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
Arējie izmēri (augstums/platums/dzīlums)	55 mm/580 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dzīlums)	560 mm/490 mm
Degļi	
Priekšpuses kreisā puse	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	180 mm
Jauda	1800 W
Aizmugures kreisā puse	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	140 mm
Jauda	1200 W
Aizmugures labā puse	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	180 mm
Jauda	1800 W
Priekšpuses labā puse	Vienkontūra elektriskā plītiņa
Izmērs	140 mm
Jauda	1200 W



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



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



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

3 Uzstādīšana

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



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



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

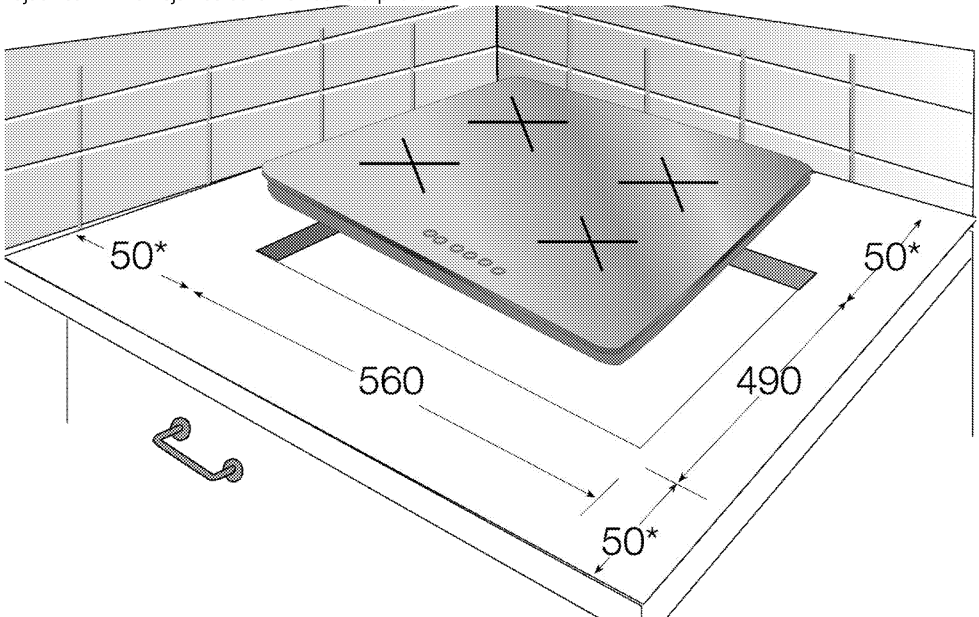
Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

Pirms uzstādīšanas

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

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

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



* min.

Uzstādīšana un pievienošana

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



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

Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

Pievienošana elektrotīklam

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



BĪSTAMI:

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



BĪSTAMI:

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

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



BĪSTAMI:

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

Pievienojiet barošanas kabeli.

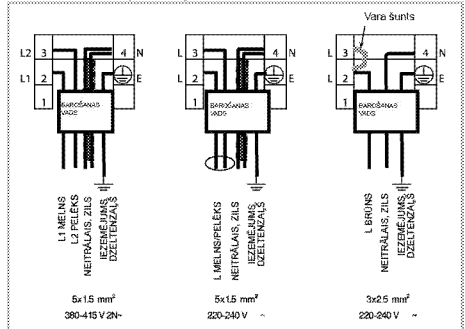
1. **Ja barošanas kabelis neietilpst iekārtas komplektācijā**, tad, ievērojot norādījumus kabeļa shēmā, pie iekārtas jāpievieno barošanas kabelis, ko varat izvēlēties tabulā (*Tehniskā specifikācija, Lappuse 8*) atbilstoši elektroinstalācijai jūsu mājā.

Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, 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.

2. Ar skrūvgriezi atveriet spaiļu bloku.
3. Ievietojiet barošanas kabeli caur kabeļa skavu zem spaiļes un nostipriniet to pie galvenā korpusa ar integrēto skrūvi uz kabeļa pieslēgvietas.
4. Savienojiet vadus atbilstoši komplektācijā ietilpstošajai diagrammai.



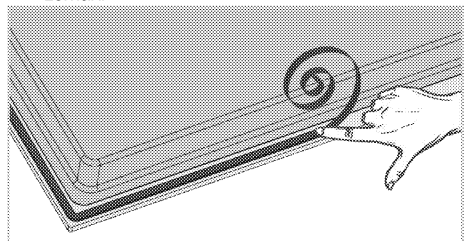
5. Pēc vadu savienošanas aizveriet spaiļu bloka vāku.
6. Novietojiet barošanas kabeli tā, lai tas nepieskaras iekārtai un netiek saspiests starp iekārtu un sienu.



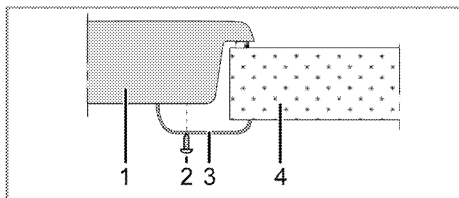
Drošības apsvērumu dēļ barošanas kabelis nedrīkst būt garāks par 2 m.

Iekārtas uzstādīšana

1. Pagrieziet plīts virsmu ar augšu uz leju un novietojiet uz plakanas virsmas.
2. Plīts uzstādīšanas laikā tās iekšpusē iekļāpiet iepakojumā pievienoto blīvi 1-2 mm attālumā no plīts virsmas stikla ārējās malas, kā parādīts attēlā zemāk.



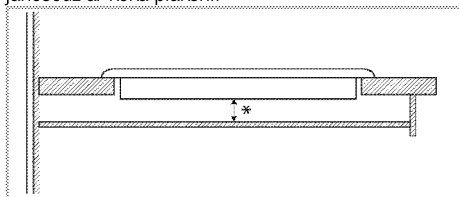
3. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrējiet.
4. Ar uzstādīšanas skavām droši nostipriniet plīts virsmu, caur atverēm piestiprinot uz apakšējā rāmja.



- 1 Plīts virsma
- 2 Skrūve
- 3 Uzstādīšanas skava
- 4 Lete

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

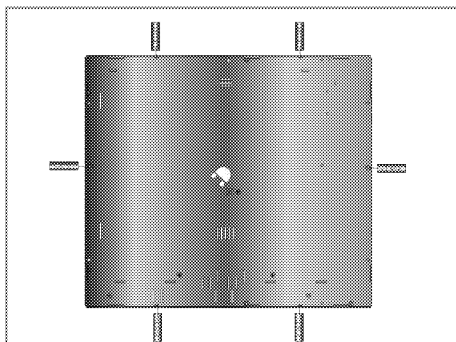
Piemēram, ja ir iespējams pieskarties pie iekārtas apakšas, jo tā ir uzstādīta atvilktnē, tad šo daļu ir jānosedz ar koka plāksni.



* min. 15 mm

Skats no aizmugures (savienojuma atveres)

i Savienojuma atveru atrašanās vietas attēlā tālāk ir parādītas shematiski un var atšķirties atkarībā no ierīces modeļa. Pielāgojiet tās atbilstoši ierīces savienojuma atverēm.



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

! **BĪSTAMI:** Plīts virsma ir aprīkota ar detaļām, kas darbojas ar gāzi un elektrību. 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.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabāji iekārtas oriģinālo kastī un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbulplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.

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

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

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

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

Sākotnējā izmantošana Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

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

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

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu

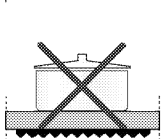
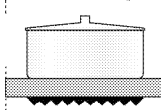
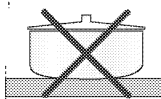
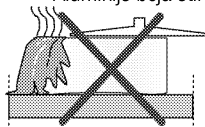


Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarseta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts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

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

Padomi par stikla keramikas virsmām

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



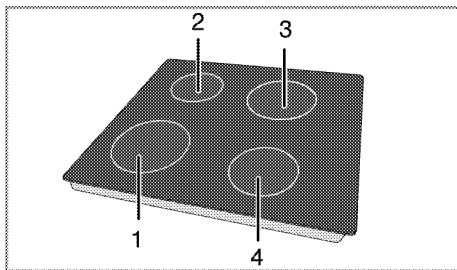
Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.

Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.

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

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

Plīts virsmu izmantošana



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

1. Vispirms ieslēdziet plīts virsmu un pēc tam iespējotiet izvēlēto ēdiena gatavošanas zonu. (Ēdiena gatavošanas zonai jābūt iestatītai ar vērtību robežās no 1 līdz 9.)
2. Iespējotiet ēdiena gatavošanas zonas taimeris, tāpat kā brīdinājuma taimeris, pieskaroties taustiņam "⏸". Taimera displejā parādīsies „00” un "⏸" apakšējā labajā stūrī parādīsies punkts. Tādejādi ēdiena gatavošanas zona ir aktivizēta.
3. Lai iespējotu ēdiena gatavošanas zonas taimeris, vēl vienu reizi pieskarieties taustiņam "⏸". Tagad varat piešķirt taimeris.
4. Iestatiet vēlamo laika vērtību, pieskaroties taustiņiem "+” un "-”.

Lai iestatītu plīts virsmas taimeris

1. Pēc ēdiena gatavošanas zonas pirmā taimera aktivizēšanas vēlreiz pieskarieties taustiņam "⏸". Kontrolierīce pagriezīsies pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz nākamajai aktīvajai taimerim piešķirtajai ēdiena gatavošanas zonai. Piešķiršanas ierosinājums būs redzams ar mirgojošu "⏸" gaismas indikatoru.
2. Iestatiet vēlamo laika vērtību, pieskaroties taustiņiem "+” un "-”.
3. Pirmais iestatītais ēdiena gatavošanas zonai aktivizētais taimeris ir norādīts ar nepārtraukti mirgojošu "⏸" gaismas indikatoru.

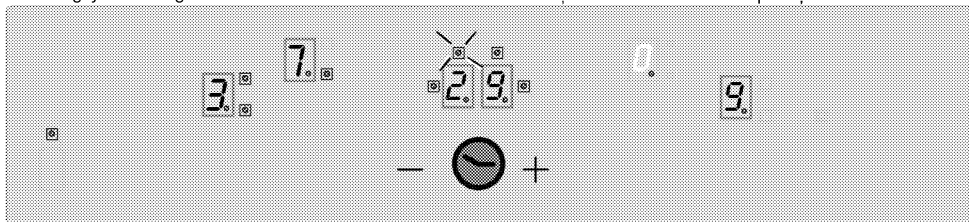
- Citām ēdiena gatavošanas zonām tiks piešķirti vēl citi taimeris, vēlreiz pieskaroties taustiņam "⏸".
- Pēc 10 sekundēm taimera displejā atkal parādīsies taimeris, kura darbība beigsies vispirms.
- "⏸" gaismas indikatoris, kas nepārtraukti deg taimera displejā, norāda, ka taimeris veic laika atskaiti.
- Varat aplūkot ēdiena gatavošanas zonu taimeriem un olu taimerim iestatītās vērtības, mainot taustiņa "⏸" novietojumu. Mirgojošs priekšējais labās puses gaismas indikatoris "⏸" vienmēr norāda uz piešķiršanu. Ja nevienš gaismas indikatoris nemirgo, tad taimera ekrānā būs redzama olu taimera vērtība.

Taimeru atslēgšana:

Vispirms jāliek parādīties taimerim, mainot taustiņa "⏸" novietojumu, līdz parādās taimeris. Šo vērtību vēlāk var atcelt 2 dažādos veidos:

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

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



Izsauciet taimera displejā 3. ēdiena gatavošanas zonas (faktiski, 1. un 4. ēdiena gatavošanas zonu aktīvo taimeru gaismas indikatoris taimera displejā nebūs redzami) atlikušā laika vērtību (gaismas indikatoris mirgo).

Silta ēdiena saglabāšanas funkcija (ja tāda ir)

Ēdiena gatavošanas zonas silta ēdiena saglabāšanas funkcija palīdz saglabāt ēdiena siltu, izvēloties papildu temperatūras līmeni no 0 līdz 1. Pieskarieties taustiņam "□", lai aktivizētu silta ēdiena saglabāšanas funkciju.

Pēc tam "□" gaismas indikatoris mirgos. Vēlreiz pieskarieties taustiņam "□", lai izslēgtu ēdiena gatavošanas zonu.

Darbības laika ierobežojumi

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

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

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

Temperatūras iestatījums	IZSLĒGŠANĀS laiks - sekundes	IESLĒGŠANĀS laiks - sekundes	Darbības laika ierobežojums - stunda	Pastiprinātāja darbības laiks - sekundes
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Atlikušā siltuma izmantošanas funkcija

Lai deaktivizētu ēdiena gatavošanas zonu, kuras virsmas temperatūra ir konstatēta kā augstāka par 60°C vai kuras displejā ir redzama vērtība, kas ir lielāka par 60°C, displejā parādīsies "H" (atlikušā siltuma) simbols. Kad atlikušais siltums kļūst mazāks par 60°C, tad displejā parādās „0”.

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

Sensora kalibrēšana un kļūdas ziņojumi

Pievienojot barošanas avotu, plīts virsmas vadības sistēma veic kalibrēšanu atkarībā no sensora, stikla un ārējās vides apstākļiem. Kalibrēšanas laikā neaizsedziet sensora stikla daļu. Plīts virsmas vadības sistēmu nedrīkst pakļaut arī spēcīgu gaismas avotu, piemēram, saules gaismas, spēcīgu halogēna lampu utt. iedarbībai.

2. tabula. Kļūdu kodi un kļūdu avoti

Kļūdas cēlonis	Displejs
Apkārtējais apgaismojums ir pārāk spilgts	F1
Dienasgaismas lampa	F2
Sensors aizsegts ar spilgtu vielu	F3
Apkārtējais apgaismojums ir ļoti mainīgs	F4

Izmantošanas piemērs.

Šajos apgaismojuma apstākļos būs iespējama viegla kalibrēšana:

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

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



Skārienvadības ierīcei ir sensors, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Attiecīgā ēdiena gatavošanas zona reaģēs uz šo sensoru un tiks deaktivizēta. Sīkāku informāciju par kļūdas ziņojumiem, lūdzu, skatiet tabulā.

Ja taustiņš ir atkārtoti aktivizēts (ilgāk nekā 10 sekundes), tad visa vadības sistēma ir deaktivizēta un atskan skaņas signāls.

6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

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



BĪSTAMI:

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

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

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



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

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



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

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla keramikas virsmas

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

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

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

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

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



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

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

7 Traucējummeklēšana

iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

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

iekārta nedarbojas.

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



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

