Placa encastrável

Manual do utilizador

Iebūvēta plīts virsma

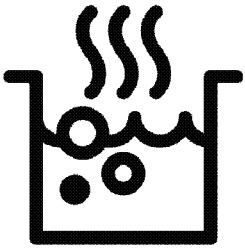
Lietotāja rokasgrāmata

Placa empotrada

Manual del usuario

Vestavěná varná deska

Návod k použití



HIC 64400 E

PT / LV / ES / CZ

PAPEL RECICLADO E RECICLÁVEL

185.9279.17/R.AI/30.01.2023/6-2

7756287601

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,
Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.
Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

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

Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.

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

Aviso sobre choques eléctricos.

Aviso para risco de incêndio.

Aviso para superfícies quentes.

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

CE

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

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

2 Informação geral 9

Visão geral ... 9
Especificações técnicas ... 9

3 Instalação 10

Instalação prévia ... 10
Instalação e ligação ... 11
Eliminação do produto velho ... 13

4 Preparações 14

Conselhos para poupar energia ... 14
Uso inicial ... 14
Primeira limpeza da unidade ... 14

5 Como utilizar a placa 15

Informações gerais sobre a cozedura ... 15
Utilização das placas ... 16
Painel de controlo ... 16

6 Manutenção e cuidados 23

Informações gerais ... 23
Limpeza da placa ... 23

7 Resolução de problemas 24

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

- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.

- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Portanto, certifique-se de que a superfície da placa e o fundo das panelas estejam sempre secos.
- **AVISO:** Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Para que a chama funcione correctamente:

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

Utilização pretendida

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

Segurança para crianças

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

não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:

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

Cumprimento com a Directiva RoHS:

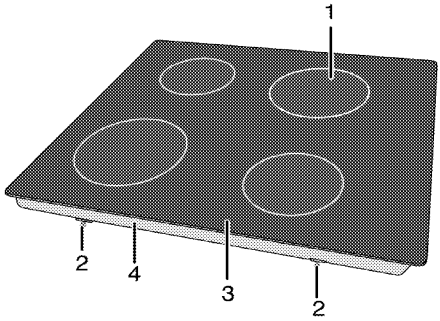
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

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

2 Informação geral

Visão geral



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

Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo total de energia	6000 W
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 (Para modelos que vêm com molas de montagem e junta de vedação fixada ao produto, considere as medidas de largura e profundidade como 10 mm a mais do que essas medidas.)
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	560 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 locall e a instalação eléctrica para o produto é da responsabilidade do cliente.

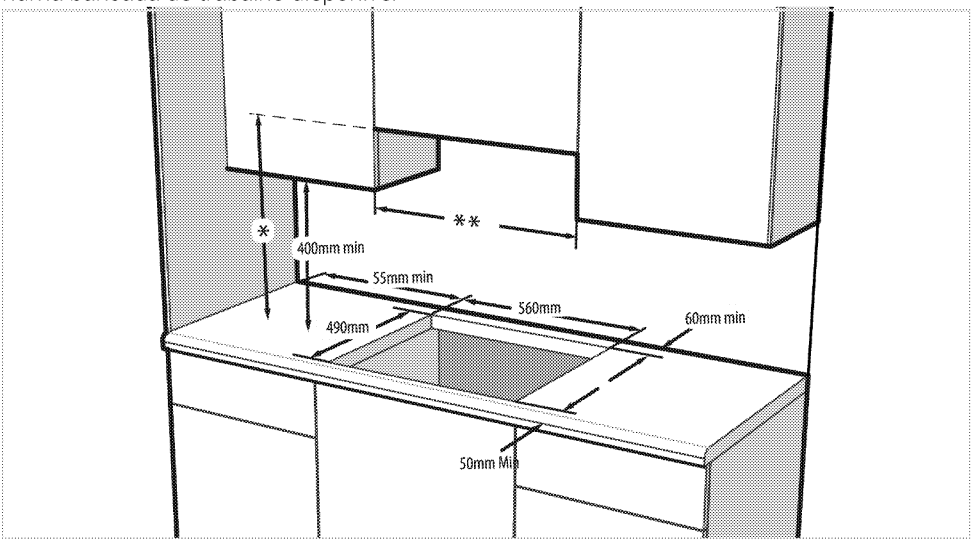
O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.

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

Instalação prévia

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

- Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação. Caso não seja definido nenhum tamanho no manual do exaustor, esta altura deve ser de no mínimo 650 mm.
- Remova os materiais de embalagem e os bloqueios de transporte.
- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- A bancada de trabalho deve estar alinhada e fixada horizontalmente.
- Corte a abertura para a placa na bancada de trabalho, conforme as dimensões da instalação.
- Este produto é um dispositivo de classe 3 de acordo com a norma EN 30-1-1.



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

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

Instalação e ligação

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

Não instale a placa em locais com pontas ou cantos pontiagudos. Há risco de rachar a superfície vitrocerâmica!

Ligação eléctrica

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

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

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

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

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

Ligar o cabo de alimentação

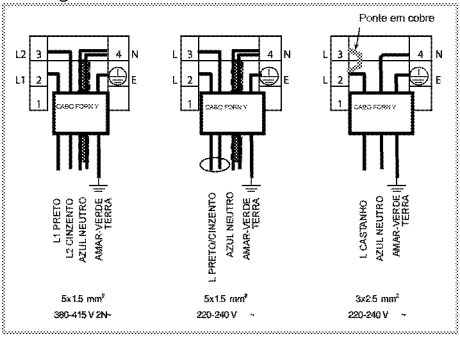
Aquando da realização da instalação elétrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação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

1. **Se não for fornecido um cabo eléctrico juntamente com o produto,** deverá ser ligado um cabo ao seu produto, que seleccionará da tabela (*Especificações técnicas, página 9*) 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.

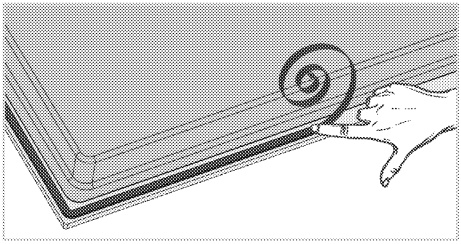


5. Após concluir as ligações dos fios, feche a tampa do bloco de terminais.
6. Encaminhe o cabo de alimentação de forma que ele não fique em contacto com o produto e fique esmagado entre o produto e a parede.

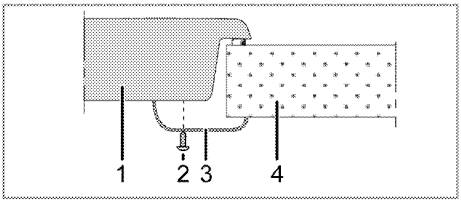
Por razões de segurança, o cabo de alimentação não deverá ter um comprimento superior a 2 m.

Instalar o produto

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



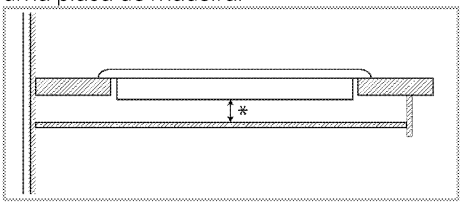
3. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.
4. Usar os grampos de instalação que prendem a placa encaixando-os nos orifícios existentes no compartimento inferior.



1 Placa
2 Parafuso
3 Grampo de instalação
4 Bancada

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

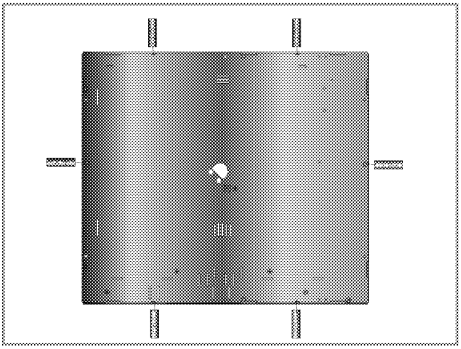
Por exemplo, se for possível tocar o fundo do produto visto estar instalado sonre uma gaveta, esta secção deverá ser coberta com uma placa de madeira.



* min. 15 mm

Vista traseira (orifícios de ligação)

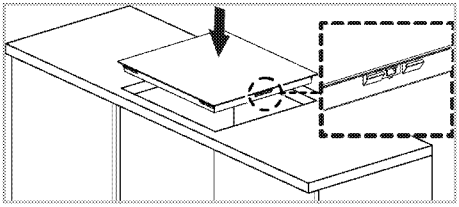
A localização dos orifícios de ligação mostrados na figura abaixo é esquemática, pode variar em função do modelo do produto. Corrigi-a de acordo com os orifícios de ligação no seu produto.



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

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

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



Verificação final

1. Operar o produto..
2. Verifique as funções.

Eliminação do produto velho

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

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

4 Preparações

Conselhos para poupar energia

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

- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Seleccione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- Preste atenção para usar tachos de fundo plano ao cozinhar com placas eléctricas. Tachos com fundo fino oferecerão uma melhor condução do calor. Pode poupar até 1/3 de electricidade.
- As panelas e tachos devem ser compatíveis com as zonas de cozedura. O fundo das panelas ou tachos deve ser menor do que a placa de aquecimento.
- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.
- Para cozeduras demoradas, desligue a zona de cozedura por 5 a 10 minutos antes de final do tempo de cozedura. Pode obter uma poupança de energia de até 20% usando o calor residual.
- As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto.

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade

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

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

5 Como utilizar a placa

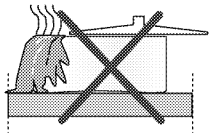
Informações gerais sobre a cozedura

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

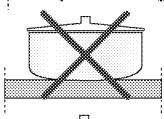
- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento.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

Conselhos sobre placas de vitro-cerâmica

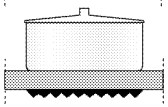
- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmcia como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.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



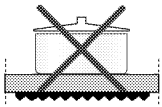
Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmcia e causar incêndio.



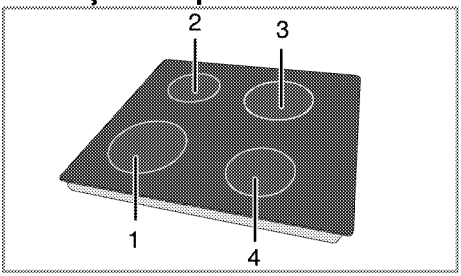
Não use tachos com fundos cóncavos ou convexos.



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



Utilização das placas

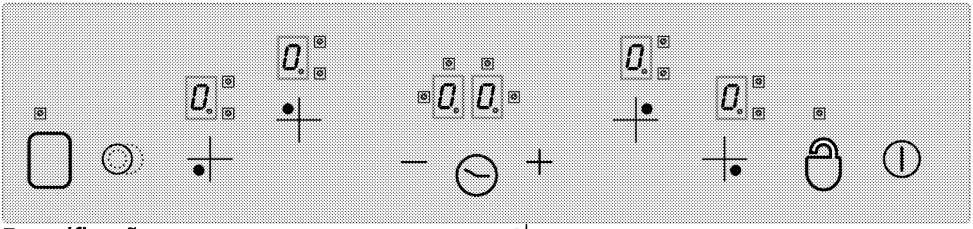


1 Disco de cozedura de circuito único 18-20 cm
2 Disco de cozedura de circuito único 14-16 cm
3 Disco de cozedura de circuito único 18-20 cm
4 Disco de cozedura de circuito único 14-16 cm é a lista de diâmetros aconselháveis dos tachos a serem utilizados nos respectivos queimadores.

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

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

Painel de controlo



Especificações

Tecla principal - Tecla ON/OFF

*Bloqueio das teclas

Ajuste da temperatura/Aumentar temporizador

Ajuste da temperatura/Diminuir temporizador

** Tecla de selecção da zona de cozedura dupla/tripla

* Activar/desactivar temporizador

* Activar/desactivar zona de cozedura

Controlos de selecção da zona de cozedura

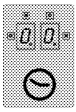
Visor da zona de cozedura (ajuste da temperatura 0 ... 9)

LED de funcionamento da zona de cozedura dupla/tripla (visor da zona de cozedura)

* Visor do temporizador (há 4 LEDs para 4 diferentes zonas de cozedura)

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

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



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

**

Se a sua placa estiver equipada com essas funções.

Em modelos com um relógio

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

Ligar a placa

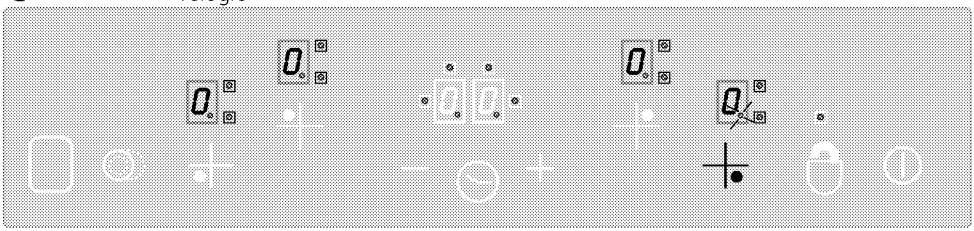
Toque na tecla "⏻" do painel de controlo por 1 segundo. Os visores da zona de cozedura acendem. Agora a placa está pronta a ser utilizada. Pode seleccionar diferentes zonas de cozedura dentro dos próximos 10 segundos. Outros controlos não funcionam quando a tecla principal "⏻" está a ser operada.

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

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

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

Seleccionar a zona de cozedura.



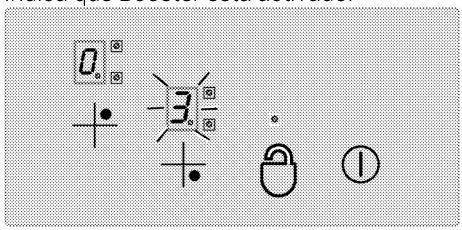
1. Ligue a placa.
2. Toque num dos controlos de selecção da zona de cozedura para ligar a zona de cozedura pretendida. Após seleccionar a zona de cozedura da placa, "0" o ponto decimal piscará no visor da zona de cozedura correspondente.

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

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

As teclas"+" e "—" são equipadas com a função de repetição. Se tocar qualquer dessas teclas durante bastante tempo, o nível da temperatura aumentará ou diminuirá continuamente a cada 0,4 segundos.

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



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

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

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

Desligue a placa.
Se premir a tecla principal "⏻" por mais de 2 segundos, a placa desligar-se-á e voltará para o modo de standby.
Se houver temperatura residual que possa ser usada após a placa ter sido desligada, isso será indicado com o símbolo "H" que aparece continuamente na zona de cozedura correspondente.

Desligar as zonas de cozedura individualmente:
Uma zona de cozedura pode ser desligada de 3 maneiras diferentes:
1. Tocando nas teclas "+" e "—" simultaneamente.
2. Diminuindo o nível da temperatura para **"0"** com a tecla "—".
3. Usando a função de temporizador (se houver) para a zona de cozedura correspondente

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

2. Diminuindo o nível da temperatura da zona de cozedura pretendida para "0" com a tecla "—".
Além disso, a zona de cozedura também pode ser desligada diminuindo o nível da temperatura para **"0"**.

3. Usando a função de desligamento temporizado (se houver) para a zona de cozedura correspondente
Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. **"0"** e **"00"** aparecerão em todos os visores. A zona de cozedura dupla/tripla e os LEDs ligados ao temporizador serão desactivados.

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

Ligar as zonas de cozedura dupla/tripla**

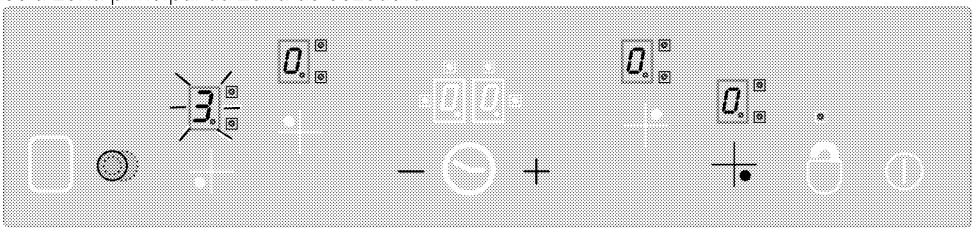
Ligar a zona de cozedura dupla:
Seleccione a zona de cozedura pretendida equipada com zona dupla. O ponto decimal da zona de cozedura correspondente deve começar a piscar.
Ajuste o nível de temperatura para um valor entre **1 e 9** e toque na tecla "⊙"para activar a zona dupla da zona de cozedura.

O LED "8." da zona dupla correspondente também piscará continuamente. "⊙" O estado da zona de cozedura dupla mudará quando tocar na tecla por uma segunda vez: a zona de cozedura dupla alternará entre os estados de ligada e desligada.
A zona de expansão será activada apenas se a zona principal da zona de cozedura estiver ajustada para um nível de temperatura entre **"1"** e **"9"**.

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

O LED "8." da zona dupla correspondente também piscará continuamente. Se tocar novamente na tecla "⊙", o LED "8." da zona tripla pisca e a zona de cozedura tripla é activada.

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

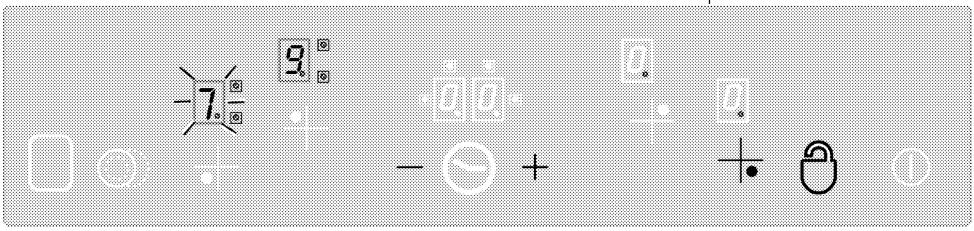


Activar as zonas de cozedura dupla e tripla tocando na tecla "⊙" da zona de cozedura seleccionada.

Bloqueio de teclas * (em modelos com um relógio)

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

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



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

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

Bloqueio para crianças (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

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

Bloquear o módulo:

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

» A função de bloqueio para crianças está activada e " " aparece em todos os visores da zona de cozedura.

Desactivar o bloqueio para crianças: (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

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 cozedura assim que o bloqueio para crianças é activado. " " desaparecerá quando o bloqueio for desactivado com sucesso.

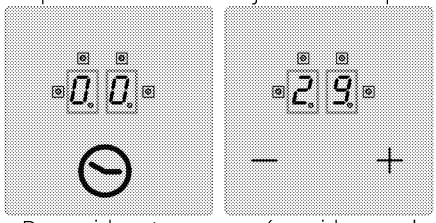
Função do temporizador * (em modelos com um relógio)

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

O temporizador como um alarme

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

1. Toque na tecla " " para activar o temporizador-alarme. **"00"** e " " 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:

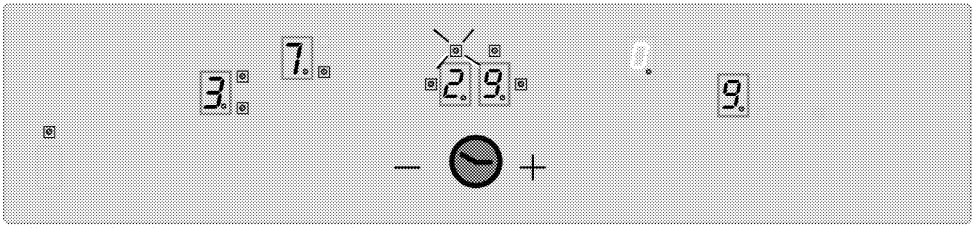
1. Após activar o temporizador da primeira zona de cozedura, toque novamente na tecla "⏲". O controlo rodará em sentido relógio até aa próxima zona de cozedura activa atribuída ao temporizador. Será exibida uma proposta de atribuição com o LED "▣" a piscar.
2. Ajuste o valor do tempo pretendido tocando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

Desactivar os temporizadores:

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

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

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



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

Função de manutenção do calor (se houver)

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

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

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

Restrições no tempo de funcionamento

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

Em seguida, o o visor do temporizador apaga-se.

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

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

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

Funções de calor residual

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

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

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

Se erros como AF10, AF20, AF30 aparecerem na tela do produto, consulte o serviço.

6 Manutenção e cuidados

Informações gerais

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

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

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

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

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

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

Limpeza da placa

Superfícies em vitrocerâmica

Limpe a superfície de cerâmica de vidro (vitrocerâmica) com água fria, prestando atenção para não deixar agentes de limpeza residuais e seque com um pano macio. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica quando usar a placa pela próxima vez.
Os resíduos secos na superfície de vitrocerâmica não devem, em circunstância alguma, ser raspados com lâminas de gancho, palha de aço ou ferramentas similares.
Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com descalcificante disponível no mercado ou com pequenas quantidades de agentes descalcificantes como vinagre ou sumo de limão.
Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvido. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.

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

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

7 Resolução de problemas

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

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

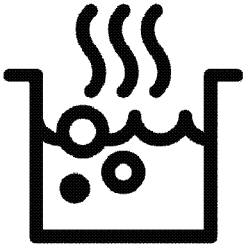
O produto não funciona.

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

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

Iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



LV

PĀRSTRĀDĀTS UN
PĀRSTRĀDĀJAMS PAPĪRS

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais 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 atsaucei arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmata dotos brīdinājumus un norādījumus.
Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmata var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

Simbolu paskaidrojums
Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.

Svarīga informācija vai noderīgi ieteikumi par izmantošanu.

Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam bīstamām situācijām

Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu

Brīdinājums par aizdegšanās risku

Brīdinājums par karstām virsmām

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

CE

SATURA RĀDĪTĀJS

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

Vispārējā drošība 4
Elektriskā drošība 4
Produkta drošība 5
Paredzētā lietošana 7
Bērnu drošība 7
Atbrīvošanās no vecās iekārtas 7
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla 8

2 Vispārīgā informācija 9

Pārskats 9
Tehniskā specifikācija 9

3 Uzstādīšana 10

Pirms uzstādīšanas 10
Uzstādīšana un pievienošana 11
Atbrīvošanās no vecās iekārtas 13

4 Sagatavošana 14

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu 14
Sākotnējā izmantošana 14
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize 14

5 Plīts virsmas izmantošana 15

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu 15
Plīts virsmu izmantošana 15
Vadības panelis 16

6 Apkope un tīrīšana 23

Vispārīga informācija 23
Plīts virsmas tīrīšana 23

7 Traucējummeklēšana 24

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 instruktāžu.
  Nodrošiniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.
- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

Elektriskā drošība

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma

sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- 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.
- Pārliecinieties, 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 taukiem 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 ugunsdzēšamo segu.
- **UZMANĪBU!** Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS:** Aizdegšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nepieskarieties ierīces virsmai. Neizmantojiet ierīci.
- Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.
- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tāpēc pārliecinieties, ka plīts virsma un katlu dibens vienmēr ir sausi.
- **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 ieplīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā. 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 (EEAI) klasifikācijas simbolu. Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

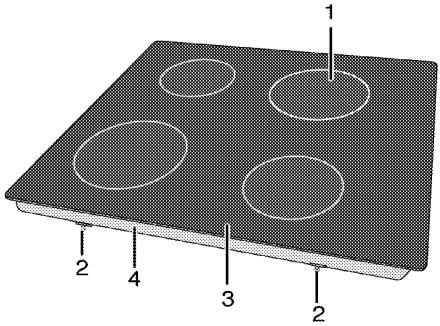
Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

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 mājsaimniecības atkritumiem.

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



1 Vienkontūra elektriskā plītiņa
2 Montāžas skava
3 Vitrokeramikas virsma
4 Pamatnes vāks

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50/60 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	6000 W
Kabeļa tips/šķērsgriezums	min.H05V2V2 5 x 1,5 mm^2 / 3 x 2,5 mm^2
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	55 mm/580 mm/510 mm (Modeļiem, kas aprīkoti ar montāžas atsperēm un blīvējumu, kas piestiprināti pie izstrādājuma, platuma un dziļuma mērījumus ņemiet vērā par 10 mm vairāk nekā šie mērījumi.)
Uzstādīšanas izmēri (platums/dziļums)	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.

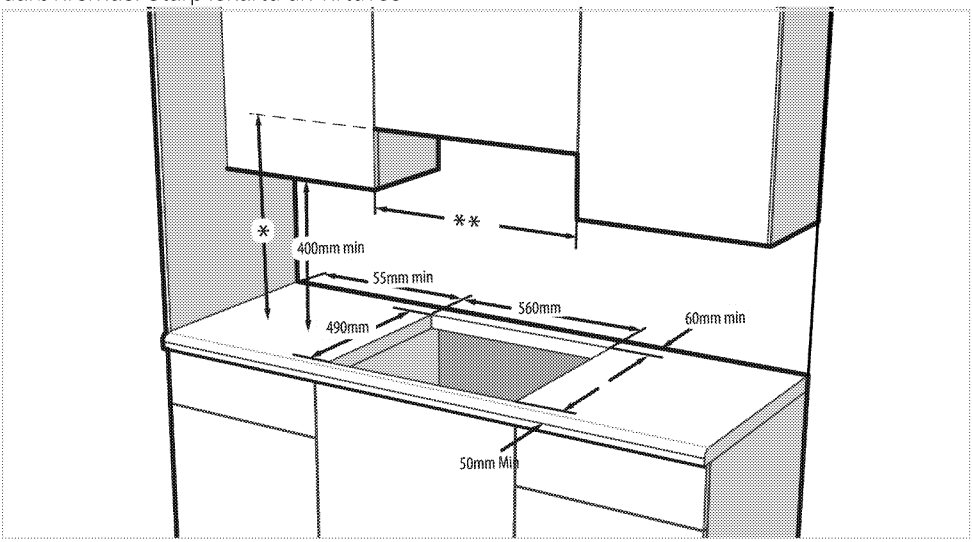
Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.

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

- Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatieties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu. Ja kapuces rokasgrāmatā nav noteikts neviens izmērs, šim augstumam jābūt vismaz 650 mm.
- Noņemiet iepakojuma materiālus un transportēšanas laikā izmantotos stiprinājumus.
- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem laminēta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Darbvirsmai jāatrodas tajā pašā līmenī un jābūt horizontāli nostiprinātai.
- Izgrieziet darbvirsmā spraugu plīts virsmas ievietošanai atbilstoši uzstādīšanas izmēriem.
- Šis produkts ir 3. klases ierīce saskaņā ar EN 30-1-1 standartu.



* Minimālajam nosūcēja augstumam ir jāatbilst nosūcēju instrukciju rokasgrāmatā ieteiktajam augstumam. Ja kapuces lietošanas instrukcijā tas nav ieteicams, šim augstumam jābūt vismaz min.650 mm.

** Minimālajam attālumam starp mēbelēm ir jābūt plīts virsmas platumā

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/līnijas, 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.

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.

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, īssavienojuma 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".

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

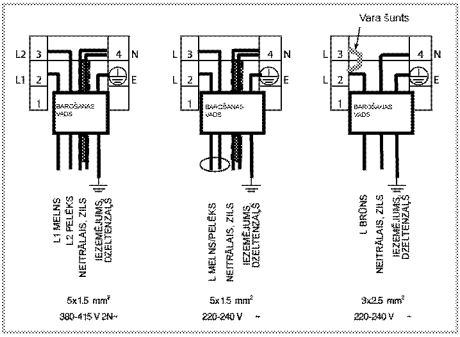
Pievienojiet barošanas kabeli.

1. **Ja barošanas kabelis neietilpst iekārtas komplektācijā**, tad, ievērojot norādījumus kabeļa shēmā, pie iekārtas jāpievieno barošanas kabelis, ko varat izvēlēties tabulā (*Tehniskā specifikācija, Lappuse 9*) 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 spailes un nostipriniet to pie galvenā korpusa ar integrēto skrūvi uz kabeļa pieslēgvietas.
4. Savienojiet vadus atbilstoši komplektācijā ietilpstošajai diagrammai.

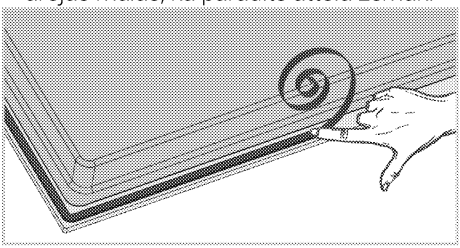


5. Pēc vadu savienošanas aizveriet spaiļu bloka vāku.
6. Novietojiet barošanas kabeli tā, lai tas nepieskaras iekārtai un netiek saspiests starp iekārtu un sienu.

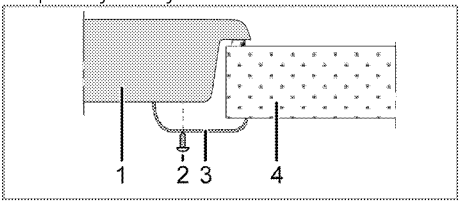
Drošības apsvērumu dēļ barošanas kabelis nedrīkst būt garāks par 2 m.

Iekārtas uzstādīšana

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



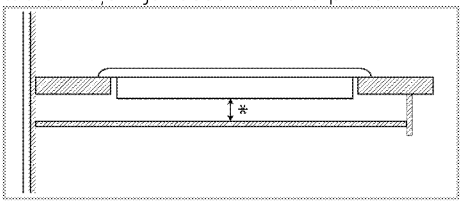
3. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrējiet.
4. Ar uzstādīšanas skavām droši nostipriniet plīts virsmu, caur atverēm piestiprinot uz apakšējā rāmja.



1 Plīts virsma
2 Skrūve
3 Uzstādīšanas skava
4 Lete

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

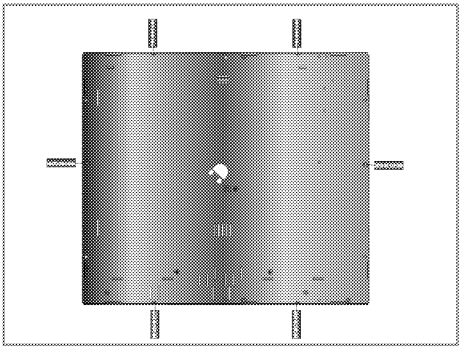
Piemēram, ja ir iespējams pieskarties pie iekārtas apakšas, jo tā ir uzstādīta atvilktnē, tad šo daļu ir jānosedz ar koka plāksni.



* min. 15 mm

Skats no aizmugures (savienojuma atveres)

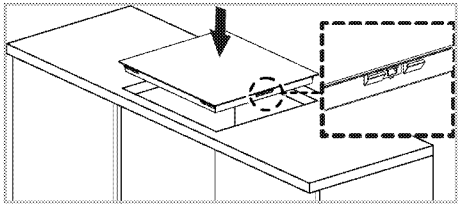
Savienojuma atveru atrašanās vietas attēlā tālāk ir parādītas shematiski un var atšķirties atkarībā no ierīces modeļa. Pielāgojiet tās atbilstoši ierīces savienojuma atverēm.



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

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.

Viegla uzstādīšana: dažiem modeļiem ir pievienotas izstrādājumam piestiprinātas atsperes un blīvējuma blīve. Šiem modeļiem neņemiet vērā rokasgrāmatā aprakstītās montāžas atsperes un kronšteinu uzstādīšanas instrukcijas. Novietojiet savu produktu tieši tajā vietā, kur tas tiks novietots, kā parādīts zemāk redzamajā attēlā. Šiem modeļiem ņemiet vērā, ka lietotāja rokasgrāmatā uzrakstītie platuma un dziļuma mērījumi ir par 10 mm vairāk.



Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kasti un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartonas kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biezā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.

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

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos 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.
- Informāciju par energoefektivitāti saskaņā ar ES 66/2014 var atrast produkta specifikācijā, kas pievienota produktam.

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

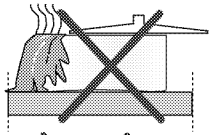
Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu

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

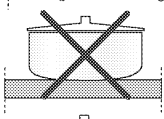
- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārliecinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un katroļus 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 kastroļos un pannās atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlijuša 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

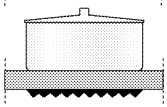
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.
- Neizmantojiet alumīnija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



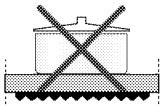
Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



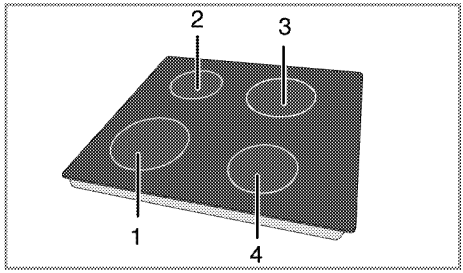
Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.



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



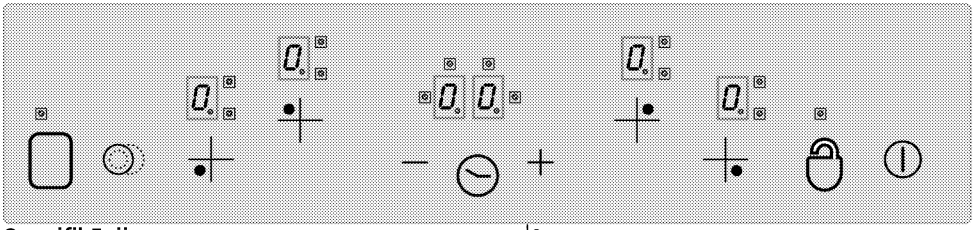
1 Vienkontūra elektriskā plītiņa 18-20 cm

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.

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

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

Vadības panelis



Specifikācija

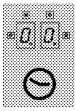
Galvenais slēdzis - IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS taustiņš
*Taustiņu bloķēšana

Temperatūras iestatījums/Laika palielināšanas taimeris
Temperatūras iestatījums/Laika samazināšanas taimeris
** Duālās/trīskāršās ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
* Iespējot/atspējot taimeri
** Iespējot/atspējot ēdiena gatavošanas zonu
Ēdiena gatavošanas zonas izvēles kontrolierīces

Ēdiena zonas displejs (temperatūras iestatījums 0 ... 9)
Duālās/trīskāršās ēdiena gatavošanas zonas gaismas indikators (Ēdiena gatavošanas zonas displejs)
* Taimera displejs (katrai no 4 atšķirīgajām ēdiena gatavošanas zonām ir atsevišķs gaismas indikators)

Šī iekārta tiek kontrolēta ar skārienvadības ierīces palīdzību. Ja skārienvadības ierīcei ir taimeris, tad ikviena ar skārienvadības ierīces palīdzību izdarītā darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu.

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



(*) Ja plīts virsmai ir taimeris

** Ja plīts virsmai ir šīs funkcijas

Modeļiem ar pulksteni

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

Plīts virsmas ieslēgšana

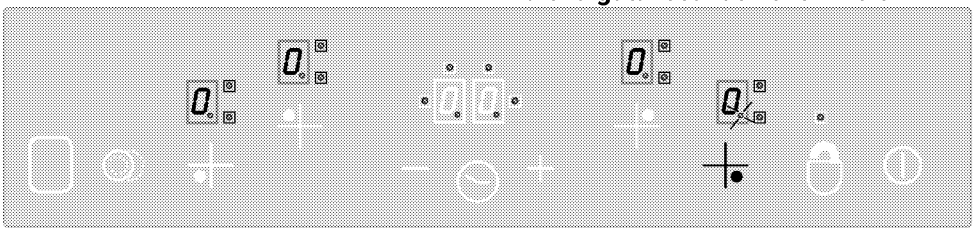
Uz 1 sekundi nospiediet taustiņu "⏻" uz vadības paneļa. Ēdiena gatavošanas zonas displejs izgaismosies. Plīts virsma ir gatava izmantošanai. Nākamo 10 sekunžu laikā varat izvēlēties dažādas ēdiena gatavošanas zonas. Izmantojot galveno taustiņu "⏻", citas kontrolierīces nevar izmantot.

"0" un visi attiecīgie decimālpunkti mirgos visu ēdiena gatavošanas zonu displejos.

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

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

Ēdiena gatavošanas zonu izvēle



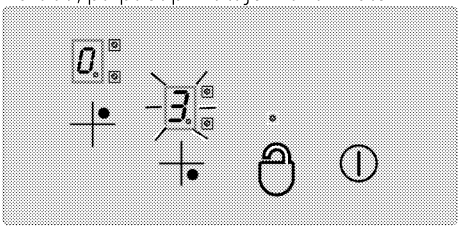
1. Ieslēdziet plīts virsmu.
2. Pieskarieties vienai no ēdiena gatavošanas zonu izvēles kontrolierīcēm, lai ieslēgtu vēlamo ēdiena gatavošanas zonu. Pēc plīts virsmas ēdiena gatavošanas zonas izvēles, "0" decimālpunkts mirgos attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas displejā.

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

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

Taustiņiem "+" un "—" ir atkārtojuma funkcija. Ja kādu no šiem taustiņiem nospiedīsiet un turēsiet, tad temperatūras līmenis ik pēc 0,4 sekundēm nepārtraukti palielināsies vai samazināsies.

Ja sāksiet ar taustiņu "+", displejā parādīsies **„1"**. Ja sāksiet ar taustiņu "—", displejā parādīsies iestatītā vērtība (piem., pussekunde **„A"** un pussekunde „9"). Tas norāda, pa pastiprinātājs ir aktivizēts.



Pastiprinātājs

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

samazināsies un temperatūras vērtība būs redzama nepārtraukti.
Pastiprinātāja funkcija ir visām ēdiena gatavošanas zonām.

Pastiprinātāja funkcijas iespējošana:

1. Ieslēdziet plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņiem.
3. Izmantojiet taustiņu "—", lai iestatītu ēdiena gatavošanas zonas temperatūru kā **„9"**. Pēc temperatūras iestatījuma veikšanas displejā pārmaiņus parādīsies **„9"** un **„A"**. Tas norāda, ka temperatūras vērtība ir iestatīta kā **„9"** un pastiprinātāja funkcija ir aktivizēta.
4. Pēc tam 10 sekunžu laikā izmantojiet taustiņu "—" un izvēlieties temperatūras iestatījumu, ko gribat aktivizēt pēc pastiprinātaja funkcijas darbības laika beigām atlikušajam ēdiena gatavošanas procesam. Izmantojiet taustiņu "+" vai "—", lai iestatītu ēdiena gatavošanas zonas vērtību robežās no **„1"** līdz **„9"** (šajā piemērā ir izvēlēts 6. līmenis).
5. Pastiprinātāja funkcijas laikā displejā pārmaiņus parādās **„A"** un **„6"** (pastiprinātāja darbības beigās būs nepārtraukti redzams **„6"**).

Pastiprinātāja funkcijas izslēgšana:

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

Izslēdziet plīts virsmu.

Ja spiedīsiet galveno taustiņu "⏻" ilgāk kā 2 sekundes, tad plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.
Ja pēc plīts virsmas izslēgšanas var izmantot atlikušo temperatūru, tad to norādīs simbols "H", kas nepārtraukti būs redzams attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas displejā.

Ēdiena gatavošanas zonu atsevišķa izslēgšana:

Ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 dažādos veidos:

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

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

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

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

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

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

Pēc noteiktā laika paiešanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdiena gatavošanas zonu. Visos displejos parādīsies **„0"** un **„00"**. Duālā/trīskāršā ēdiena gatavošanas zona un taimerim pievienotie gaismas indikatori tiks deaktivizēti.
Turklāt pēc noteiktā laika paiešanas atskanēs skaņas signāls. Lai apklusinātu skaņas signālu, pieskarieties jebkuram taustiņam uz skārienvadības paneļa.

Duālo/trīskāršo ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana**

Duālās ēdiena gatavošanas zonas ieslēgšana:

Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu ar duālo zonu. Jāsāk mirgot attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas decimālpunktam. Iestatiet temperatūras līmeņa vērtību robežās no **1 līdz 9** un pieskarieties

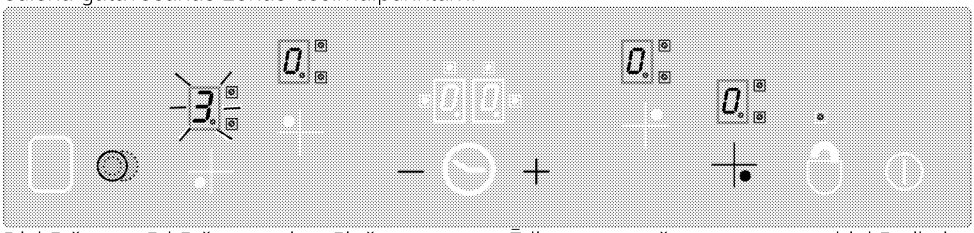
taustiņam "", lai aktivizētu ēdiena gatavošanas zonas duālo zonu. Nepārtraukti mirgos arī attiecīgās duālās zonas "8." gaismas indikators. "" Kad pieskarsieties šim taustiņam otro reizi, duālās ēdiena gatavošanas zonas statuss mainīsies: duālā ēdiena gatavošanas zona ieslēgsies un izslēgsies.
Paplašinājuma zona tiks aktivizēta tikai tad, ja ēdiena gatavošanas zonas galvenās zonas temperatūras līmenis būs iestatīts robežās no **„1"** līdz **„9"**.

Trīskāršās ēdiena gatavošanas zonas ieslēgšana:

Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu ar trīskāršo zonu. Jāsāk mirgot attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas decimālpunktam.

Iestatiet temperatūras līmeņa vērtību robežās no **1 līdz 9** un pieskarieties taustiņam "", lai aktivizētu ēdiena gatavošanas zonas duālo zonu. Nepārtraukti degs arī attiecīgās duālās zonas "8." gaismas indikators. Ja vēlreiz pieskarsieties taustiņam "", trīskāršās zonas gaismas indikators "8." mirgos un trīskāršā ēdiena gatavošanas zona būs aktivizēta.

Vēlreiz pieskaroties taustiņam "", ēdiena gatavošanas trīskāršā zona atkal izslēgsies. Šī darbība vienmēr mainīs divkāršo/trīskāršo ēdiena gatavošanas zonu statusu.

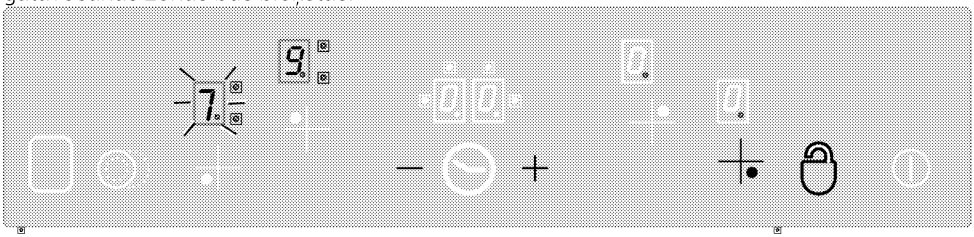


Divkāršo un trīskāršo zonu iespējošana, pieskaroties izvēlētās ēdiena gatavošanas zonas taustiņam "".

Taustiņu bloķēšana * (modeļiem ar pulksteni)

Lai bloķētu skārienvadības ierīci, pieskarieties taustiņam "" ilgāk par 2 sekundēm. Šī darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu. Pēc tam sāks mirgot "" gaismas indikators un visas ēdiena gatavošanas zonas būs bloķētas.

Ēdiena gatavošanas zonas var bloķēt tikai darbības režīmā. Ja ēdiena gatavošanas zonas ir bloķētas: var izmantot tikai galveno taustiņu "". "" gaismas indikators mirgos un norādīs taustiņu bloķēšanas moduli. Ja izslēgsiet plīts virsmu, kamēr taustiņi ir bloķēti, taustiņu bloķēšana tiks aktivizēta, kad nākamo reizi ieslēgsiet plīts virsmu. Lai varētu izmantot plīts virsmu, taustiņu bloķēšanai jātiek atceltai.



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

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

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

Bērnu slēdzene (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

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

Moduļa bloķēšana:

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

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

Bērnu slēdzenes funkcijas izslēgšana:(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Varat izslēgt bērnu slēdzenes fiunkciju, tāpat kā aktivizējāt.

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

» Kamēr aktivizēta bērnu slēdzenes funkcija, "L" ir redzams visu ēdiena gatavošanas zonu displejos. Pēc bērnu slēdzenes veiksmīgas atcelšanas "L" nozudīs.

Taimera funkcija * (modeļiem ar pulksteni)

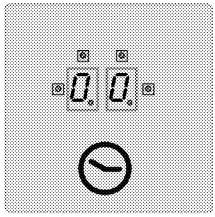
Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Ēdiena gatavošanas laikā jums nebūs nepārtraukti jāuzrauga plīts virsmu, un izvēlētā laika beigās ēdiena gatavošanas zona automātiski izslēgsies.

Taimeris piedāvā šādas iespējas. Skārienvadības ierīce var vienlaikus vadīt 4 ēdiena gatavošanas zonu taimerus un vienu piešķirtu ēdiena gatavošanas brīdinājuma signāla taimeri. Visus taimerus var izmantot tikai darba režīmā.

Taimeris kā brīdinājuma signāls

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

1. Pieskarieties taustiņam "⏲", lai iespējotu brīdinājuma taimeri. Taimera displejā parādīsies **„00"** un "00" apakšējā labajā stūrī parādīsies punkts. Tādejādi, brīdinājuma taimeris ir aktivizēts.
2. Pēc tam iestatiet vēlamo laika vērtību, pieskaroties taustiņiem "+" un "—".
3. Pēc laika iestatījuma veikšanas taimeris sāks laika atskaiti.



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

Ēdiena gatavošanas zonas taimeris:

Ēdiena gatavošanas zonu taimeri var iestatīt tikai aktivizētajām ēdiena gatavošanas zonām.

1. Vispirms ieslēdziet plīts virsmu un pēc tam iespējojiet izvēlēto ēdiena gatavošanas zonu. (Ēdiena gatavošanas zonai jābūt iestatītai ar vērtību robežās no **1** līdz **9**.)
2. Iespējojiet ēdiena gatavošanas zonas taimeri, tāpat kā brīdinājuma taimeri, pieskaroties taustiņam "⏲". Taimera displejā parādīsies **„00"** un "00" apakšējā labajā stūrī parādīsies punkts. Tādejādi ēdiena gatavošanas zona ir aktivizēta.

3. Lai iespējotu ēdiena gatavošanas zonas taimeri, vēl vienu reizi pieskarieties taustiņam "⊖". Tagad varat piešķirt taimeri.
4. Iestatiet vēlamo laika vērtību, pieskaroties taustiņiem "+" un "—".

Lai iestatītu plīts virsmas taimerus

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.

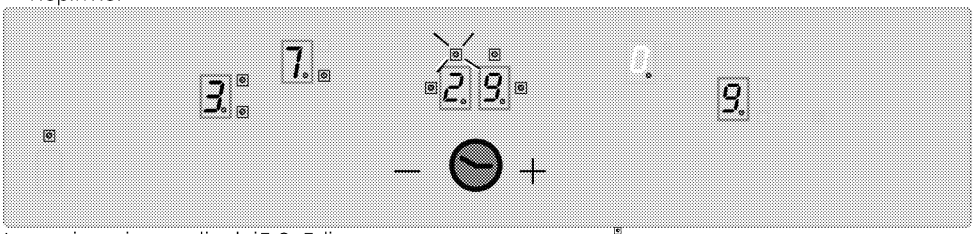
- Citām ēdiena gatavošanas zonām tiks piešķirti vēl citi taimeri, vēlreiz pieskaroties taustiņam "⊖".
- Pēc 10 sekundēm taimera displejā atkal parādīsies taimeris, kura darbība beigsies vispirms.
- "▣" gaismas indikatori, kas nepārtraukti deg taimera displejā, norāda, ka taimeris veic laika atskaiti.
- Varat aplūkot ēdiena gatavošanas zonu taimeriem un olu taimerim iestatītās vērtības, mainot taustiņa "⊖" novietojumu. Mirgojošs priekšējais labās puses gaismas indikators "▣" vienmēr norāda uz piešķiršanu.
  Ja neviens gaismas indikators 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 apklusinātu 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 indikatori taimera displejā nebūs redzami) atlikušā laika vērtību (gaismas indikators mirgo).

Silta ēdiena saglabāšanas funkcija (ja tāda ir)

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

Pēc tam "▢" gaismas indikators 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 indikators).
Pēc tam taimera displejs izslēgsies.
Pēc ēdiena zonas automātiskas izslēgšanās, kā aprakstīts augstāk, tā kļūs atkal izmantojama un šim temperatūras iestatījumam tiks piemērots maksimālais darbības laiks.

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

Temperatūras iestatījums	IZSLĒGŠANĀS laiks - sekundes	IESLĒGŠANĀS laiks - sekundes	Darbības laika ierobežojums - stunda	Pastiprinātāja darbības laiks - sekundes
0	0	0	0	-
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.

Pievienojot barošanas avotu, plīts virsmas vadības sistēma veic kalibrēšanu atkarībā no sensora, stikla un ārējās vides apstākļiem. Kalibrēšanas laikā neaizsedziet sensora stikla daļu.

Ja izstrādājuma ekrānā parādās kļūdas, piemēram, AF10, AF20, AF30, sazinieties ar servisu.

6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

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

Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.
Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

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, tādejādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšļakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.

Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.
Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

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

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla keramikas virsma

Noslaukiet stikla keramikas (vitrokeramikas) virsmu ar aukstu ūdeni, pievēršot uzmanību tam, lai uz tās nepaliktu tīrīšanas līdzekļa paliekas, un nosusiniet ar mīkstu drāniņu. Nākamo reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.
Uz stikla keramikas (vitrokeramikas) virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst noskrāpēt ar asmeņiem ar āķiem, metāla kasīkli vai līdzīgiem rīkiem. Notīriet kalcija traipus (dzeltenos plankumus) ar veikalos nopērkamu kaļķakmens tīrīšanas līdzekli vai nelielu daudzumu tāda kaļķakmens tīrīšanas līdzekļa kā, piemēram, etiķis vai citronu sula.
Ja virsma ir ļoti netīra, ar sūklīti uzklājiet uz tās tīrīšanas līdzekli un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru drāniņu.

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

Laika gaitā var notikt neliela pārklājuma un citu virsmu krāsas neliela izbalēšana. Tas neietekmē iekārtas darbību.
Stikla keramikas virsmas krāsas 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.*

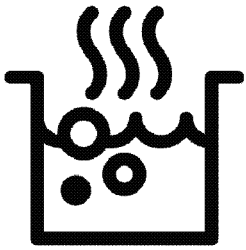
Iekārta nedarbojas.

- 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.

Placa empotrada

Manual del usuario



ES

PAPEL RECICLADO Y RECIBLABLE

Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:
Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.
Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:

Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.

Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.

Peligro de descarga eléctrica.

Peligro de incendio.

Advertencia sobre superficies calientes.

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

CE

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4

Seguridad general 4
Seguridad eléctrica 5
Seguridad del producto 6
Uso previsto 7
Seguridad de los niños 7
Eliminación del aparato 8
Eliminación del material de embalaje 8

2 Información general 9

Resumen 9
Especificaciones técnicas 9

3 Instalación 10

Antes de la instalación 10
Instalación y conexión 11
Eliminación del aparato 13

4 Preparaciones 14

Consejos para ahorrar energía 14
Uso por primera vez 14
Primera limpieza de la unidad 14

5 Cómo usar la placa 15

Información general sobre la cocción de alimentos 15
Uso de las placas 16
Panel de control 16

6 Mantenimiento y cuidados 24

Información general 24
Limpieza de la placa 24

7 Resolución de problemas 25

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso por una persona responsable de su seguridad.
  Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.
- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.

- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- Use únicamente el cable de conexión que se indica en "Especificaciones técnicas".
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la

red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- En caso de rotura del cristal de la placa: Apague inmediatamente todos los

quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato del suministro eléctrico. No toque la superficie del aparato. No utilice el aparato.

- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por lo tanto, asegúrese de que la superficie de la encimera y el fondo de las ollas estén siempre secos.
- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.

Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de

estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.

- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

Eliminación del aparato

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:

Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).
Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

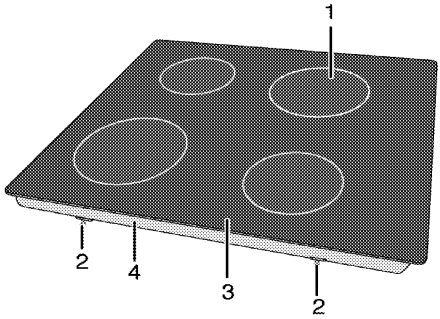
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

2 Información general

Resumen



1 Plancha de cocción de un solo circuito
2 Abrazadera de montaje
3 Superficie vitrocerámica
4 Cubierta base

Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo energético total	6000 W
Tipo de cable / sección	min.H05V2V2 5 x 1,5 mm^2 / 3 x 2,5 mm^2
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	55 mm/580 mm/510 mm (Para los modelos que vienen con resortes de montaje y junta de sellado adjunta al producto, considere las medidas de ancho y profundidad como 10 mm más que estas medidas.)
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	560 mm/490 mm
Quemadores	
Frontal izquierda	**Plancha de cocción de un solo circuito**
Dimensiones	180 mm
Potencia	1800 W
Trasera izquierda	**Plancha de cocción de un solo circuito**
Dimensiones	140 mm
Potencia	1200 W
Trasera derecha	**Plancha de cocción de un solo circuito**
Dimensiones	180 mm
Potencia	1800 W
Frontal derecha	**Plancha de cocción de un solo circuito**
Dimensiones	140 mm
Potencia	1200 W

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.

Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.

Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.

La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.

La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

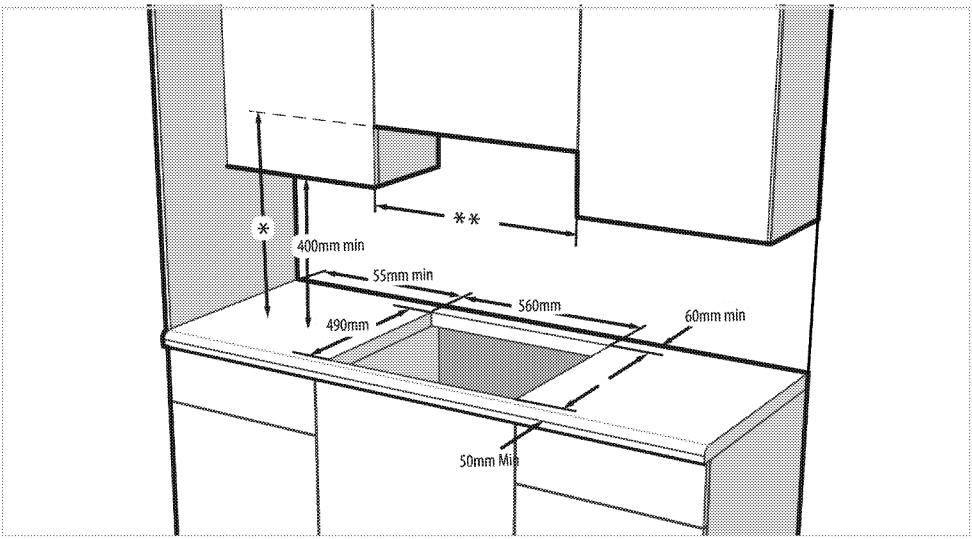
Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale.
Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

Antes de la instalación

La placa ha sido diseñada para su instalación sobre una encimera comercial.

Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación. Si no se define ningún tamaño en el manual de la campana, esta altura debe ser de al menos 650 mm.
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.
- Este producto es un dispositivo de clase 3 según la norma EN 30-1-1.



* Respete la separación mínima con respecto al extractor que se indique en el manual de instrucciones del extractor.Si no se recomienda en el manual de instrucciones de la campana, esta altura debe ser de al menos min.650 mm.

** La distancia mínima entre los armarios debe ser equivalente a la anchura de la placa

Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

No instale la placa en lugares con aristas cortantes o esquinas.
Existe el riesgo de rotura de la superficie vitrocerámica.

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.

La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación.
El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto.
Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. La placa de tipo se encuentra en la carcasa trasera del aparato.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".

Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

Conexión del cable de alimentación

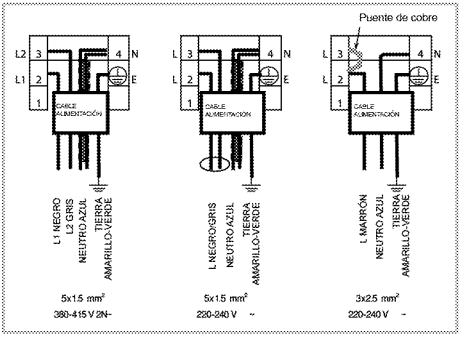
Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacinales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

1. **Si el aparato no va acompañado de un cable de alimentación,** deberá conectar un cable de alimentación que deberá seleccionar de la tabla (*Especificaciones técnicas, pág. 9*) en función de la instalación eléctrica de su domicilio siguiendo las instrucciones del diagrama de cableado.

En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico, deberá conectarse una unidad de desconexión cuya separación entre contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores) y cuyos polos estén adyacentes al aparato (pero no encima de él), en conformidad con la normativa del IEE. La no observancia de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.

Se recomienda una protección adicional en forma de disyuntor de corriente residual.

2. Abra la cubierta del bloque de conexiones con un destornillador.
3. Inserte el cable de alimentación a través de la abrazadera situada debajo del terminal y fije el cable al cuerpo principal por medio del tornillo integrado en la abrazadera.
4. Conecte los cables según el diagrama suministrado.

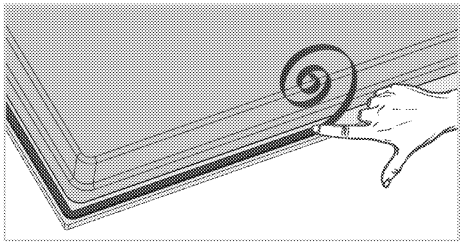


5. Una vez completado el cableado, cierre la cubierta del bloque de conexiones.
6. Disponga el cable de alimentación de forma que no entre en contacto con el aparato ni quede atrapado entre este y la pared.

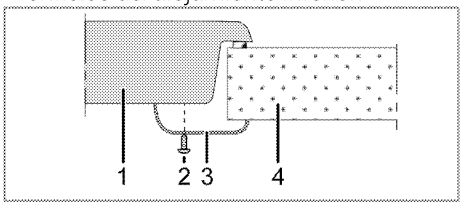
Por razones de seguridad, el cable de alimentación no debe superar los 2 metros.

Instalación del producto

1. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.
2. Al instalar la placa, aplique la junta de sellado suministrada en el embalaje alrededor de la placa, tal y como se muestra en la imagen siguiente, asegurándose de que permanezca de 1 a 2 mm en el interior desde el borde exterior del vidrio.



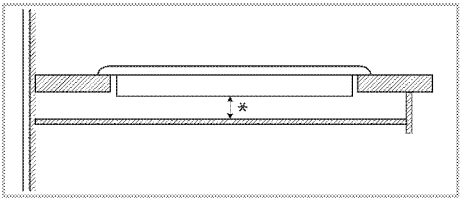
3. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.
4. Fije la placa haciendo pasar las abrazaderas de instalación por los orificios del alojamiento inferior.



1 Placa
2 Tornillo
3 Abrazadera de instalación
4 Encimera

Si va a instalar la placa en un armario, es preciso que coloque un estante para separar la placa del armario, tal y como se muestra en la ilustración anterior. Esto no es necesario cuando instale la placa sobre un horno empotrado.

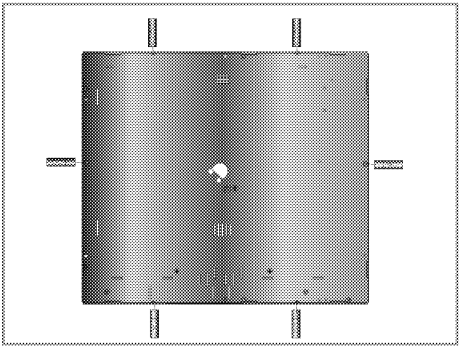
Por ejemplo, si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.



* min. 15 mm

Vista trasera (orificios de conexión)

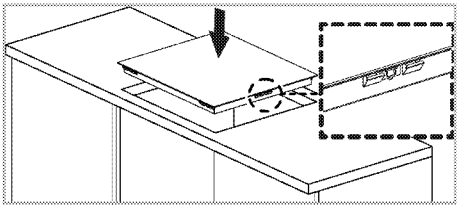
La ubicación de los orificios de conexión que se muestran en la siguiente figura son esquemáticos y pueden variar dependiendo del modelo del producto. Fíjelos según los orificios de conexión de su producto.



Realizar conexiones a diferentes orificios no es muy recomendable en términos de seguridad, ya que podría dañar el sistema de suministro eléctrico y de gas.

La placa contiene componentes que fucionan con gas y electricidad. Por esta razón, la placa debe fijarse en la estantería únicamente con los agujeros de fijación, únicamente con los elementos y tornillos de fijación que vienen con el aparato y tal y como se indica en el manual. De lo contrario, supondrá un riesgo para la propiedad.

Fácil instalación: algunos modelos vienen con resortes de montaje y junta de sellado adjunta al producto. Para estos modelos, ignore los resortes de montaje y las instrucciones de montaje del soporte que se describen en el manual. Coloque su producto directamente en el espacio donde se colocará el producto como se muestra en la figura siguiente. Para estos modelos, considere las medidas de ancho y profundidad escritas en el manual del usuario como 10 mm más.



Comprobación final

1. Utilizar el producto.
2. Compruebe las funciones.

Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.

Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas. Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.
- Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que la zona de cocción.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.
- Para procesos de cocción largos, apague la zona de cocción 5 o 10 minutos antes de que finalice el periodo de cocción. Puede ahorrar hasta un 20% de energía utilizando el calor residual.
- La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto.

Uso por primera vez

Primera limpieza de la unidad

La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.
No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

5 Cómo usar la placa

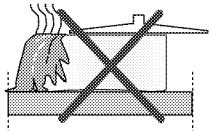
Información general sobre la cocción de alimentos

Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

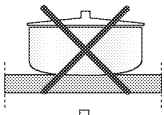
- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio. Limpie inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie. No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

Consejos sobre placas vitrocerámicas

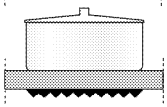
- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.
- No utilice recipientes de aluminio. El aluminio daña la superficie vitrocerámica.



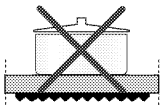
Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.



No utilice recipientes de base cóncava o convexa.

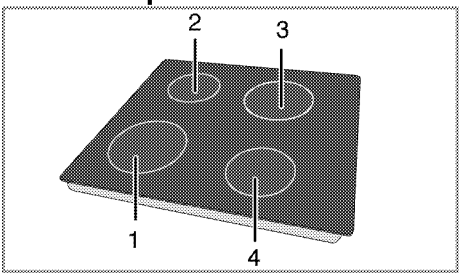


Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.



Si el diámetro del recipiente es demasiado pequeño, estará derrochando energía.

Uso de las placas

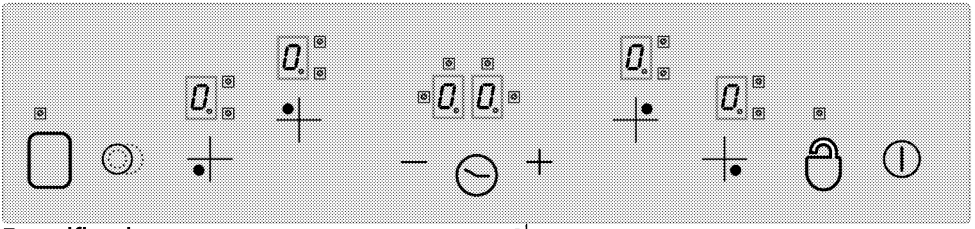


1 Plancha de cocción de un solo circuito 18-20 cm
2 Plancha de cocción de un solo circuito 14-16 cm
3 Plancha de cocción de un solo circuito 18-20 cm
4 Plancha de cocción de un solo circuito 14-16 cm es la lista de los diámetros aconsejados para las cazuelas utilizadas en los correspondientes quemadores.

No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños, como por ejemplo un salero, pueden dañarla.
No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito.
Si la superficie presentara cualquier tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

Las placas vitrocerámicas de calentamiento rápido emiten una luz brillante cuando están conectadas. No mire fijamente a la luz brillante.

Panel de control



Especificaciones

Tecla principal - Tecla de encendido/apagado

*Bloqueo de teclas

Ajuste de temperatura/Incremento del temporizador

Ajuste de temperatura/Reducción del temporizador

** Tecla de selección de segunda/tercera zona de expansión

* Activación/desactivación del temporizador

** Activación/desactivación de zona de cocción

Controles de selección de zona de cocción

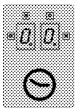
Visor de zona de cocción (ajuste de temperatura 0 ... 9)

LED de funcionamiento de segunda/tercera zona de expansión (visor de zona de cocción)

* Visor de temporizador (hay cuatro LED para cuatro zonas de cocción diferentes)

Esta unidad se controla mediante la unidad de control táctil. Cada pulsación en el control táctil será confirmada por una señal acústica si su unidad de control táctil dispone de un temporizador.

Mantenga siempre los paneles de control limpios y secos. La humedad y la suciedad pueden causar problemas de funcionamiento.



(*) Si su placa dispone de temporizador.

**

Si su placa dispone de estas funciones

En modelos equipados con reloj

Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Es posible que el aspecto o las funciones de su aparato sean distintas.

Encendido de la placa

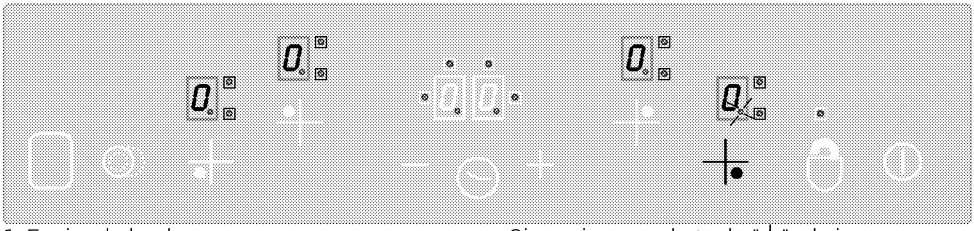
Toque la tecla "⏻" del panel de control durante un segundo. Los visores de la zona de control se iluminan. La placa está lista para su uso. Puede seleccionar diferentes zonas de cocción en los 10 segundos siguientes. No se permite utilizar otros controles mientras se está utilizando la tecla principal "⏻".

El símbolo "0" y todos los puntos decimales pertinentes parpadearán en los visores de todas las zonas de cocción.

Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 10 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

Si mantiene pulsada la tecla principal "⏻" durante más de dos segundos, la placa se apagará y regresará al modo en espera.

Selección de zonas de cocción



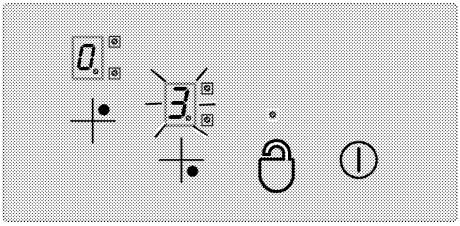
1. Encienda la placa.
2. Toque el control de selección correspondiente a la zona de cocción que desee activar. Tras seleccionar la zona de cocción, el símbolo "0" del visor correspondiente parpadeará.

Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 10 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

3. Toque las teclas "+" o "—" para ajustar el nivel de temperatura a un valor entre **"1"** y **"9"** o entre **"9"** y **"1"**.

Las teclas "+" y "—" incorporan la función de repetición. Si toca cualquiera de estas teclas durante un periodo prolongado, el nivel de temperatura se incrementará o reducirá cada 0,4 segundos de forma continua.

Si empieza por la tecla "+", el visor mostrará **"1"**. Si empieza por la tecla "—", el valor fijado aparece en el visor (p. ej., medio segundo **"A"** y medio segundo "9"), lo que indica que se ha activado la función de refuerzo.



Función de refuerzo

Esta función facilita la cocción. Cuando está activada, la placa funcionará a potencia máxima durante un cierto período de tiempo

(ver Tabla 1). El tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. Esto se indica mediante el parpadeo alternativo en el visor correspondiente del símbolo **"A"** y la temperatura fijada (p.ej., medio segundo **"A"**, medio segundo **"9"**). Una vez finalizado el período de actividad de la función de refuerzo, la potencia de la zona de cocción se reducirá y el valor de la temperatura se mostrará de forma permanente.
Todas las zonas de cocción incorporan la función de refuerzo.

Activación de la función de refuerzo:

1. Encienda la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando la tecla de selección correspondiente.
3. Use la tecla "—" para ajustar el valor de la temperatura de la zona de cocción a **"9"**. Una vez establecida la temperatura, el visor mostrará alternativamente **"9"** y **"A"**, lo que indica que el nivel de temperatura es **"9"** y que la función de refuerzo ha sido activada.
4. A continuación, toque la tecla "—" antes de 10 segundos para seleccionar el nivel de temperatura que desee fijar para el resto del proceso de cocción una vez la función de refuerzo se desactive. Use las teclas "+" o "—" para ajustar un nivel de entre **"1"** y **"9"** para la zona de cocción (en el ejemplo se ha seleccionado el nivel 6).
5. Mientras la función de refuerzo esté activa, el visor mostrará alternativamente **"A"** y **"6"** (al final del período de refuerzo, el visor mostrará **"6"** de forma permanente).

Desactivación de la función de refuerzo:

- Si desea desactivar la función de refuerzo antes de tiempo, toque la tecla "—" hasta que el nivel de temperatura descienda a **"0"**.
- Si selecciona **"9"** como el nivel de temperatura que se activará una vez la función de refuerzo haya dejado de actuar y no selecciona ningún otro nivel inferior, el visor dejará de parpadear al cabo de 10 segundos. La función de refuerzo está ahora inactiva.

Apague la placa.

Si mantiene pulsada la tecla principal "⏻" durante más de dos segundos, la placa se apagará y regresará al modo en espera.
Si tras apagar la placa quedó una temperatura residual utilizable, el visor correspondiente a la zona de cocción mostrará de forma permanente el símbolo "H".

Apagado individual de las zonas de cocción:

Las zonas de cocción se pueden apagar de tres formas distintas:

1. Tocando las teclas "+" y "—" de forma simultánea.
2. Reduciendo el nivel de la temperatura a **"0"** mediante la tecla "—".
3. Por medio de la función del temporizador (si está disponible) para la zona de cocción en cuestión.

1. Tocando las teclas "+" y "—" de forma simultánea.

Seleccione la zona cocción que desee mediante la tecla de selección "+". El punto decimal aparece en el visor de la zona de cocción "0". Toque simultáneamente las teclas "+" y "—" para apagar la zona de cocción.

2. Reduciendo a "0" el nivel de temperatura de la zona de cocción en cuestión mediante la tecla "—"

Además, la zona de cocción también se puede apagar reduciendo el nivel de temperatura a **"0"**.

3. Por medio de la función del temporizador (si está disponible) para la zona de cocción en cuestión

Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. Todos los visores mostrarán **"0"** y **"00"**. La segunda/tercera zona de expansión y los LED correspondientes al temporizador se apagarán.
Además, cuando se agote el tiempo sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla

del panel de control táctil para silenciar la señal acústica.

Encendido de las zonas de expansión segunda y tercera**

Encendido de la segunda zona de expansión:

Seleccione la zona de cocción dotada de segunda zona de expansión que desee utilizar. El punto decimal de la zona de cocción en cuestión debe empezar a parpadear.

Ajuste del nivel de temperatura a un valor entre **1 y 9** y toque la tecla "⊙" para activar la segunda zona de expansión de la zona de cocción.

"8." El LED correspondiente a la segunda zona de expansión también parpadeará de forma continua. "⊙" El estado de la segunda zona de expansión cambiará si toca la tecla por segunda vez: la segunda zona de expansión alternará entre los estados encendido y apagado.

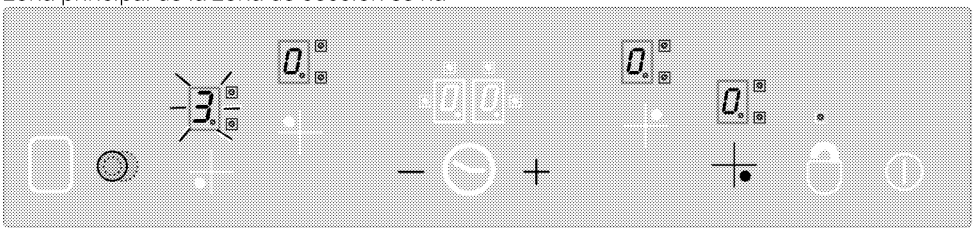
La zona de expansión solo se activará si la zona principal de la zona de cocción se ha ajustado a un nivel de temperatura entre **"1"** y **"9"**.

Encendido de la tercera zona de expansión:

Seleccione la zona de cocción dotada de tercera zona de expansión que desee utilizar. El punto decimal de la zona de cocción en cuestión debe empezar a parpadear. Ajuste del nivel de temperatura a un valor entre **1 y 9** y toque la tecla "⊙" para activar la segunda zona de expansión de la zona de cocción.

"8." El LED correspondiente a la segunda zona de expansión también se encenderá de forma permanente. Si toca de nuevo la tecla "⊙", el LED "8." de la tercera zona de expansión parpadeará y la tercera zona de expansión se activará.

Si toca la tecla "⊙" de nuevo, la tercera zona de expansión de la zona de cocción se volverá a apagar. El procedimiento anterior cambiará siempre el estado de las zonas de expansión segunda y tercera.

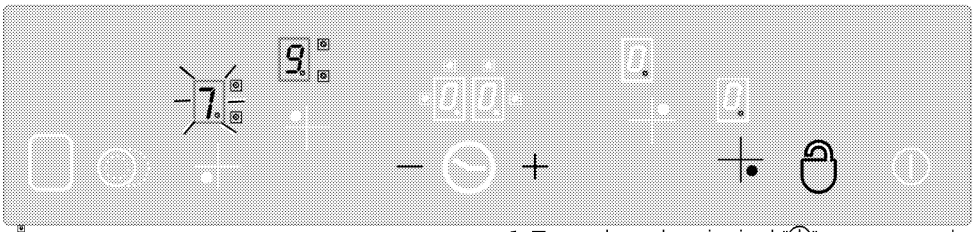


Activación de las zonas de expansión segunda y tercera mediante la tecla "⊙" de la zona de cocción seleccionada.

Bloqueo de teclas * (en modelos dotados de reloj)

Toque la tecla "🔒" durante más de dos segundos para bloquear el control táctil. La operación será confirmada mediante una señal acústica. A continuación, el LED "🔒" parpadeará y todos las zonas de cocción quedarán bloqueadas.

Las zonas de cocción solo se puede bloquear en el modo de funcionamiento. Si las zonas de cocción están bloqueadas: solo será operativa la tecla principal "⏻". El LED "🔒" parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, el bloqueo de teclas permanecerá activo cuando vuelva a encender la placa. Para poder utilizar la placa, deberá desactivar antes el bloqueo de teclas.



"" le permitirá bloquear o desbloquear el control táctil en el modo de funcionamiento.

Toque la tecla "" durante dos segundos para desactivar las zonas de cocción. La operación será confirmada mediante una señal acústica.
A continuación, el LED "" se apaga. Ahora el control táctil estará desbloqueado y podrá utilizarse con normalidad.

Bloqueo para niños (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Puede proteger la placa contra la manipulación accidental con el fin de evitar que los niños puedan encender las zonas de cocción. La función de bloqueo para niños consta de una serie de pasos complejos que permiten bloquear la unidad de control táctil. El bloqueo para niños solo puede activarse y desactivarse en el modo en espera.

Bloqueo del módulo:

1. Toque la tecla principal "" para encender la placa.
2. Toque las teclas "" y "" simultáneamente durante al menos 2 segundos.
3. A continuación, toque de nuevo la tecla "".

» La función de bloqueo para niños está activada, y los visores de todas las zonas de cocción muestran "" .

Desactivación del bloqueo para niños: (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Puede desactivar el bloqueo para niños de la misma forma en que lo activó.

1. Toque la tecla principal "" para encender la placa.
2. Toque las teclas "" y "" simultáneamente durante al menos 2 segundos.
3. A continuación, toque de nuevo la tecla "".

» Los visores de todas las zonas de cocción muestran "" cuando el bloqueo para niños está activo. "" desaparecerá al desactivar con éxito el bloqueo.

Función del temporizador * (en modelos dotados de reloj)

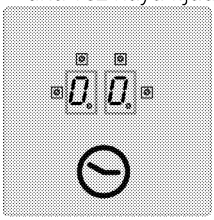
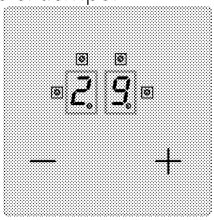
Esta función le facilita la preparación de alimentos. No tendrá que estar constantemente pendiente de la placa durante el proceso de cocción, y la zona de cocción se apagará automáticamente cuando se agote el tiempo que fije.
El temporizador presenta las siguientes características: El control táctil puede manejar al mismo tiempo un máximo de cuatro temporizadores de zonas de cocción y un temporizador de alarma de cocción. Los temporizadores se pueden utilizar únicamente en el modo de funcionamiento.

Temporizador como alarma

El temporizador de alarma funciona de forma independiente de las zonas de cocción. Por lo tanto, no depende de si se ha seleccionado o no una zona de cocción.

1. Toque la tecla "" para activar el temporizador de alarma. El visor del temporizador muestra **"00"** y "", junto con un punto que aparecerá en el lado inferior derecho. Ahora el temporizador de alarma está activo.
2. A continuación, seleccione el tiempo que desee mediante las teclas "" y "".

3. El temporizador iniciará la cuenta atrás una vez haya fijado el tiempo.

» Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control táctil para silenciar la señal acústica.

Temporizador de zona de cocción:

Los temporizadores de zona de cocción solo pueden fijarse para las zonas de cocción activas.

1. En primer lugar encienda la placa y active la zona de cocción que desee. (La temperatura de la zona de cocción debe fijarse a un valor entre **1** y **9**.)
2. Como en el caso del temporizador de alarma, active el temporizador de la zona de control mediante la tecla "⏲". El visor del temporizador muestra **"00"** y "00", junto con un punto que aparecerá en el lado inferior derecho. Indica que el temporizador de la zona de cocción está activo.
3. Debe tocar la tecla "⏲" una segunda vez para activar el temporizador de la zona de cocción. Ahora ya puede asignar el temporizador.
4. Seleccione el tiempo que desee mediante las teclas "+" y "—".

Para fijar los temporizadores de la placa:

1. Una vez haya activado el temporizador de la primera zona de cocción, toque de nuevo la tecla "⏲". El control girará en el sentido de las agujas del reloj hacia la siguiente zona de cocción activa asignada al temporizador. La propuesta de asignación se indicará mediante el parpadeo del LED "▣".
2. Seleccione el tiempo que desee mediante las teclas "+" y "—".
3. El temporizador de zona de cocción fijado en primer lugar se indica mediante el parpadeo continuo del LED "▣".

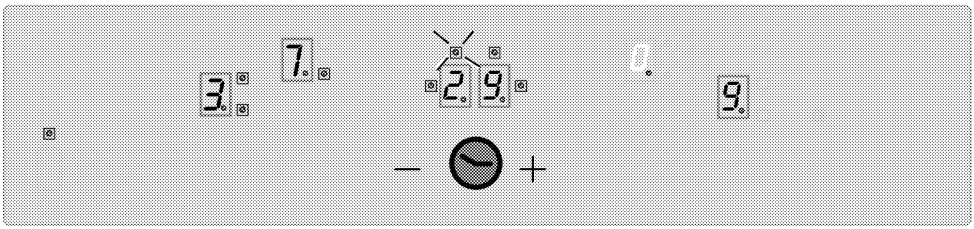
- Es posible asignar más temporizadores para otras zonas de cocción activas tocando de nuevo la tecla "⏲".
- Transcurridos 10 segundos, el visor del temporizador vuelve a mostrar el valor correspondiente al temporizador que antes vaya a finalizar.
- "00" Los LED encendidos de forma permanente en el visor del temporizador indican qué temporizadores están actualmente realizando la cuenta atrás.
- Puede ver los valores fijados para los temporizadores de las zonas de cocción y el temporizador de cocción de huevos cambiando la posición de la tecla "⏲". Siempre que el LED "▣" derecho parpadee estará indicando una asignación. Si ningún LED parpadea, la pantalla del temporizador mostrará el valor del temporizador de de cocción de huevos.

Desactivación de los temporizadores:

En primer lugar, debe visualizar el temporizador cambiando la posición de la tecla "⏲" hasta que el temporizador aparezca. El temporizador puede entonces cancelarse de dos formas:

- Reduciendo el valor a **"00"** paso a paso mediante la tecla "—" .
- Tocando simultáneamente las teclas "+" y "—" durante medio segundo hasta que el visor del temporizador muestre **"00"**.

Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control táctil para silenciar la señal acústica.



Haga que el valor actual del temporizador de la zona de cocción 3 (el LED indicador parpadea) se muestre en el visor del temporizador (los LED correspondientes a los temporizadores activos de las zonas de cocción 1 y 4 no serán de hecho visibles en el visor del temporizador).

Función de conservación del calor (si está disponible)

La función de conservación el calor de la zona de cocción ayuda a mantener los alimentos calientes al seleccionar un nivel de temperatura adicional entre 0 y 1. Toque la tecla "⬭" para activar la función de conservación del calor.

El LED "⬭" parpadeará. Toque de nuevo la tecla "⬭" para desactivar la zona de cocción.

Límites del tiempo de funcionamiento

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Si alguna de las zonas de cocción queda accidentalmente encendida, se desactivará automáticamente una vez transcurrido un cierto tiempo. (Ver Tabla 1.) El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. Si la zona de cocción tiene asignado un temporizador, el visor del temporizador mostrará **"00"** durante 10 segundos (diez segundos después, el indicador de calor residual se encenderá). A continuación, el visor del temporizador se apaga.

Una vez la zona de cocción se haya desactivado automáticamente de la forma descrita, volverá a estar operativa y se le aplicará el tiempo máximo de funcionamiento correspondiente a este nivel de temperatura.

Tabla 1: Parámetros de ajuste de temperaturas; tiempo de ciclo 47,0 segundos

Ajuste de temperatura	Tiempo de apagado - segundos	Tiempo de encendido - segundos	Límite del tiempo de funcionamiento - horas	Tiempo de la función de refuerzo - 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	-

Función de calor residual

Los visores de las zonas de cocción desactivadas cuya superficie se detecte a una temperatura superior a los 60 °C o para las que el visor indique un valor por encima de los 60 °C, mostrarán el símbolo "H"

(calor residual). Cuando el calor residual se encuentra por debajo de los 60 °C, el visor muestra **"0"**.
Cuando la corriente se restablece tras un corte de suministro, si el calor residual de la zona de cocción se encontraba por encima de los 60 °C antes del corte, el visor del calor residual parpadeará. El visor sigue parpadeando hasta que se agota el tiempo máximo de calor residual o la zona de cocción se selecciona y se activa.

Cuando la placa se energiza, el sistema de control lleva a cabo una calibración que depende del sensor, el vidrio y las condiciones ambientales. No cubra la parte de vidrio del sensor durante la calibración.

Si aparecen errores como AF10, AF20, AF30 en la pantalla del producto, consulte al servicio.

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjugar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidables y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.

La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.
No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza de la placa

Superficies vitrocerámicas

Pase por la superficie vitrocerámica un paño humedecido en agua fría, con cuidado de no dejar residuos, y séquela con un paño suave. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.
Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.
Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de producto antical comercial o bien con vinagre o zumo de limón.
Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.

Los alimentos azucarados como la crema o el almíbar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato.
La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

7 Resolución de problemas

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

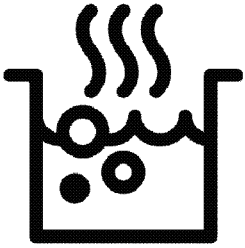
El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexió a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Si el visor no se ilumina al volver a conectar la placa. >>> *Desconecte el disyuntor del aparato. Espere 20 segundos y posteriormente vuelva a conectarlo.*

Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

Vestavěná varná deska

Návod k použití



CZ

RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATELNÝ PAPÍR

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,
Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.
Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:

Důležité informace o užitečných tipech k použití.

Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.

Varování na zásah elektrickým proudem.

Nebezpečí vzniku požáru.

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

CE

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí 4

Obecná bezpečnost 4
Elektrická bezpečnost 4
Bezpečnost produktu 5
Určené použití 6
Bezpečnost dětí 7
Likvidace starého výrobku 7
Likvidace obalových materiálů 7

2 Obecné informace 8

Přehled 8
Technické parametry 8

3 Montáž 9

Před montáží 9
Instalace a připojení 9
Likvidace starého výrobku 12

4 Příprava 13

Tipy pro úsporu energie 13
Úvodní použití 13
První čištění produktu 13

5 Používání varné desky 14

Obecné informace o vaření 14
Používání varných desek 14
Ovládací panel 15

6 Údržba a péče 21

Obecné informace 21
Čištění varné desky 21

7 Odstraňování potíží 22

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.
  Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení. Děti si nesmí se zařízením hrát.
- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným

napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnicemi.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Použijte pouze kabel uvedení v "Technické údaje".
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnicemi.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.

- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadskakování konvice. Zajistěte proto, aby povrch varné desky a dno hrnců byly vždy suché.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.

- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:

Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).
Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

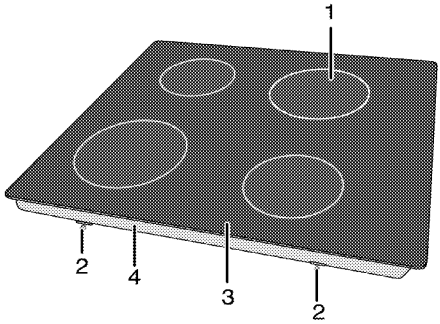
Dodržování směrnice RoHS:
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicih EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třiďte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



1 Plotna s jedním obvodem
2 Montážní svorka
3 Sklokeramický povrch
4 Kryt základny

Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50/60 Hz
Celková spotřeba energie	6000 W
Typ kabelu / průřez	min.H05V2V2 5 x 1,5 mm^2 / 3 x 2,5 mm^2
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	55 mm/580 mm/510 mm (U modelů, které jsou dodávány s montážními pružinami a těsnicím těsněním připojeným k produktu, považujte rozměry šířky a hloubky o 10 mm více než tato měření.)
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 mm/490 mm
Hořáky	
Vpředu vlevo	**Plotna s jedním obvodem**
Rozměry	180 mm
Výkon	1800 W
Vzadu vlevo	**Plotna s jedním obvodem**
Rozměry	140 mm
Výkon	1200 W
Vzadu vpravo	**Plotna s jedním obvodem**
Rozměry	180 mm
Výkon	1800 W
Vpředu vpravo	**Plotna s jedním obvodem**
Rozměry	140 mm
Výkon	1200 W

Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.

Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusejí se shodovat s vaším výrobkem.

Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.

Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.

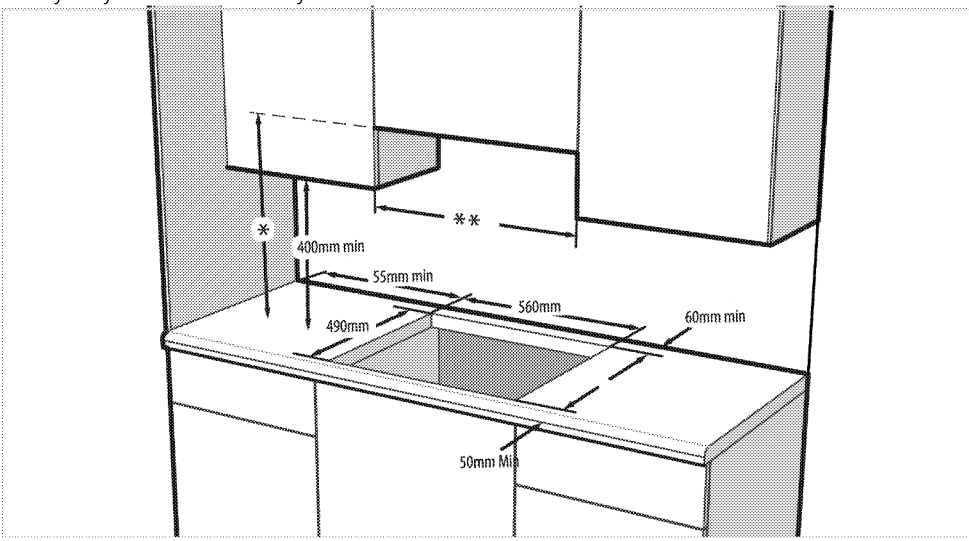
Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Varná deska je určena pro instalaci do běžné pracovní desky. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- (*) Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře. Pokud není v příručce k digestoři definována žádná velikost, měla by být tato výška alespoň 650 mm.
- Sejměte obalové materiály a přepravní zámky
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Pracovní deska musí být v rovině a vodorovně upevněna.
- Vyřízněte otvor pro varnou desku v pracovní desce podle montážních rozměrů.
- Tento výrobek je zařízením třídy 3 podle normy EN 30-1-1.



* Minimální výška k digestoři viz doporučení v návodu k použití digestoře. Pokud to není doporučeno v návodu k použití digestoře, měla by být tato výška alespoň min.650 mm.

** Minimální vzdálenost mezi skříní musí být stejná jako šíře varné desky

Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnımi předpisy.

Neinstalujte varnou desku na místa s ostrými hranami nebo rohy.
Je zde nebezpečí zlomení sklokeramického povrchu!

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.
Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář.
Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Typový štítek je na zadním krytu výrobku.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

Připojování napájecího kabelu

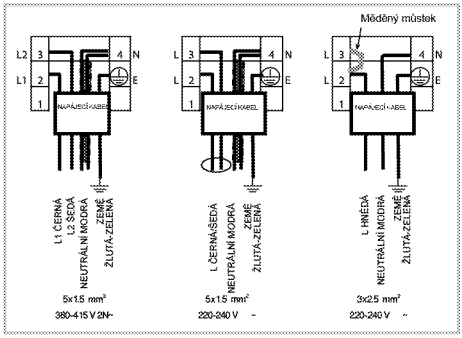
Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

1. **Pokud s výrobkem není dodán napájecí kabel,** napájecí kabel zvolený podle tabulky (*Technické parametry, strana 8*) v souladu s elektroinstalací ve vašem domě musí být připojen k vašemu výrobku podle pokynů ve schématu ke kabelu.

Pokud nelze odpojit všechny póly v napájení, je nutno připojit odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače, stykače) a všechny póly tohoto odpojovacího zařízení musejí být vedle výrobku (nikoli nad výrobkem) v souladu se směrnicemi IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním problémům a neplatnosti záruky na výrobek.

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

2. Otevřete kryt bloku svorek šroubovákem.
3. Zasuňte napájecí kabel do svorky kabelu pod zakončením a upevněte jej k hlavnímu trupu přiloženým šroubem na svěrací součástce.
4. Připojte kabely podle přiloženého schématu.

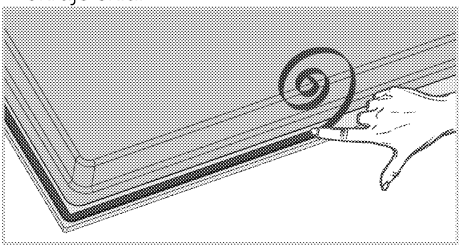


5. Po dokončení zapojení kabelu uzavřete kryt bloku svorek.
6. Veďte napájecí kabel tak, aby nebyl v kontaktu s výrobkem a nedošlo k jeho přimáčknutí mezi výrobek a stěnu.

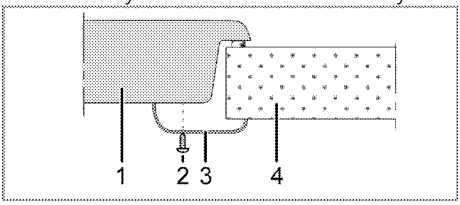
Napájecí kabel nesmí být delší než 2 m z bezpečnostních důvodů.

Instalace výrobku

1. Otočte varnou desku vzhůru nohama a umístěte ji na rovnou plochu.
2. Při instalaci varné desky použijte těsnění, které je součástí dodávky. Těsnění umístěte kolem varné desky, jak je uvedeno na následujícím obrázku, a zajistěte odstup 1 až 2 mm od vnitřního okraje skla.



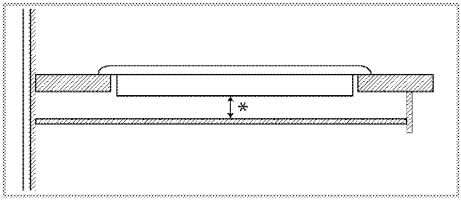
3. Umístěte výrobek na pracovní desku.
4. Pomocí montážních svorek upevněte desku s využitím otvorů v dolním krytu.



1 Varná deska
2 Šroub
3 Montážní svorka
4 Pracovní deska

Když instalujete desku na skříň, musíte instalovat polici, která oddělí skříň od desky podle předchozího obrázku. Není to nutné, když provádíte instalaci na vestavěnou troubu.

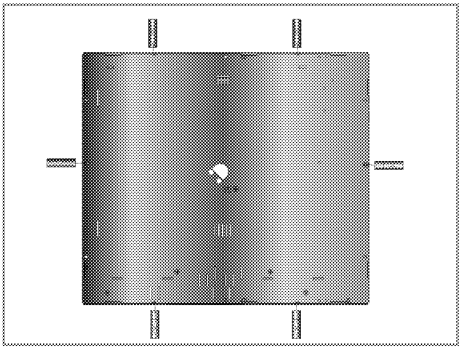
Například, pokud je možné se dotknout spodní strany výrobku po jeho montáže do zásuvky, musí být tato část zakryta dřevěnou deskou.



* min. 15 mm

Pohled zezadu (otvory pro připojení)

Umístění spojovacích otvorů znázorněné na obrázku níže je pouze schématické a může se lišit v závislosti na modelu produktu. Připevňujte je podle umístění spojovacích otvorů na vašem produktu.

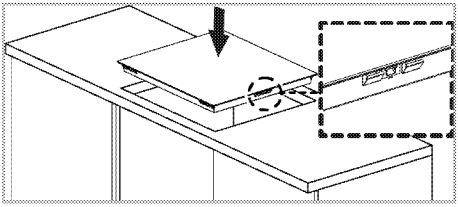


Upevnění spojů k jiným otvorům není vhodný postup z bezpečnostních důvodů, jelikož může poškodit systém plynu a elektřiny.

Plotýnka obsahuje komponenty využívající plyn a elektřinu. Z tohoto důvodu musí být plotýnka upevněná na desku pouze přes fixační otvory, pouze pomocí dodaných bezpečnostních prvků a šroubů a jak je uvedeno v návodu. V opačném případě bude představovat ohrožení života a majetku.

Snadná instalace: Některé modely jsou dodávány s montážními pružinami a těsnicím těsněním připojeným k produktu. U těchto modelů ignorujte montážní pružiny a pokyny pro montáž držáku popsané v

příručce. Umístěte výrobek přímo do prostoru, kde bude umístěn, jak je znázorněno na obrázku níže. U těchto modelů považujte měření šířky a hloubky uvedené v uživatelské příručce o 10 mm více.



Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.

Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.
- Dávejte pozor a používejte ploché hrnce při vaření na elektrických deskách. Hrnce se silným dnem zaručují lepší vodivost tepla. Dosáhnete tak úspor energie až o 1/3.
- Nádoby a hrnce musejí být vhodné pro plotny. Dna nádob nebo hrnců nesmějí být menší než plotna.
- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty sníží vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.
- U dlouhodobého vaření vypněte plotnu 5 až 10 minut před koncem doby vaření. Pokud využijete zbytkového tepla, dosáhnete úspor energie až o 20%.
- Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku.

Úvodní použití

První čištění produktu

Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.
Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

5 Používání varné desky

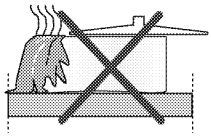
Obecné informace o vaření

Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

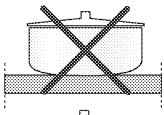
- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umisťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumisťujte nevyvážené a snadno překlopitelné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby.
  Jakékoli roztavené materiály z povrchu ihned odstraňte.
  Takové nádoby by neměly být používány k uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení.
  Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti.
  Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnec posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

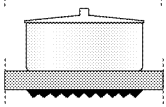
Tipy pro sklokeramické varné desky

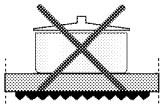
- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohrozí ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.
- Nepoužívejte hliníkové hrnce a pánve. Hliník poškozuje sklokeramickou plochu.



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.
Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.

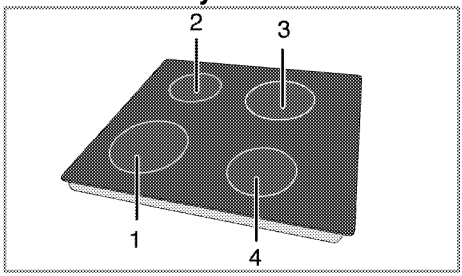






Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem. Ty zajišťují snazší přenos tepla.
Pokud je průměr pánve příliš malý, budete plýtvat energií.

Používání varných desek

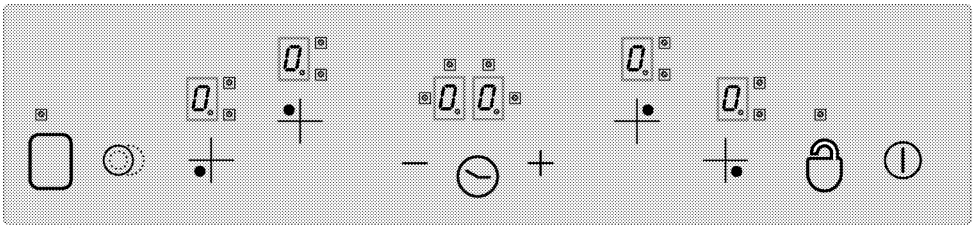


1 Plotna s jedním obvodem 18-20 cm
2 Plotna s jedním obvodem 14-16 cm
3 Plotna s jedním obvodem 18-20 cm
4 Plotna s jedním obvodem 14-16 cm je seznam doporučených průměrů pro hrnce nebo pánve na příslušné hořáky.

Nedovolte, aby cokoli padlo na varnou desku. I malé předměty, jako je slánka, mohou varnou desku poškodit.
Nepoužívejte prasklé varné desky. Těmito prasklinami může prosakovat voda a způsobit zkrat.
V případě jakéhokoli poškození na povrchu (např. viditelné praskliny) okamžitě vypněte zařízení, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.

Sklokeramické desky s rychlým ohřevem vyzařují jasné světlo, jakmile je zapnete. Nedívejte se do jasného světla

Ovládací panel



Specifikace

Hlavní tlačítko - tlačítko zap/vyp

*Zámek tlačítek

Nastavení teploty/přidání času

Nastavení teploty/ubírání času

** Tlačítko volby dvojité/trojité varné oblasti

* Zapnout/vypnout časovač

** Zapnout/vypnout varnou oblast

Ovladače volby varné oblasti

Displej varné oblasti (nastavení teploty 0 ... 9)

Kontrolka provozu dvojité/trojité varné oblasti (Displej varné oblasti)

* Displej časovače (zde jsou 4 kontrolky pro 4 různé varné oblasti)

Tento přístroj se ovládá pomocí dotykové ovládací jednotky. Každá operace, kterou provedete pomocí dotykové kontrolní jednotky, bude potvrzena zvukovým signálem, pokud je vaše dotyková kontrolní jednotka vybavena časovačem.

Ovládací panely udržujte vždy suché a čisté. Vlhkost a špína mohou způsobit potíže v provozu.

(*) Pokud je vaše varná deska vybavena časovačem.

** Pokud je vaše varná deska vybavena těmito funkcemi.

U typů s hodinami

Grafika a obrázky mají jen infomativní účel. Aktuální vzhled nebo funkce mohou být různé.

Zapnutí varné desky

Tiskněte "⏻" tlačítko na ovládacím panelu po dobu 1 sekundy. Displeje varné oblasti se

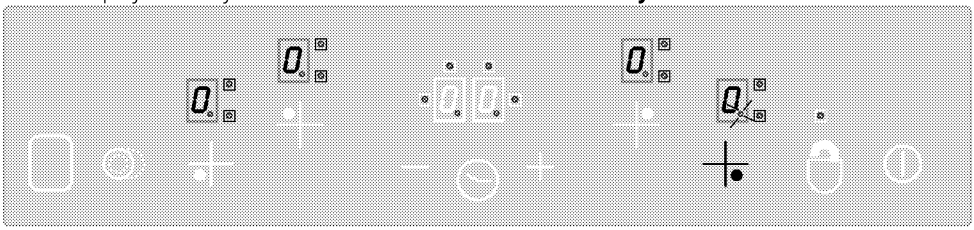
rozsvítí. Varná deska je nyní připravena k použití. Během následujících 10 sekund si můžete zvolit různé varné oblasti. Ostatní ovladače nemohou fungovat, když je hlavní tlačítko "⏻" v provozu.

"0" a všechny příslušné desetinné čárky na všech displejích varných oblastí se rozsvítí.

Pokud se do 10 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

Stisknete-li hlavní tlačítko "⏻" na déle než 2 sekundy, varná deska se vypne a vrátí do pohotovostního režimu.

Volba varných oblastí

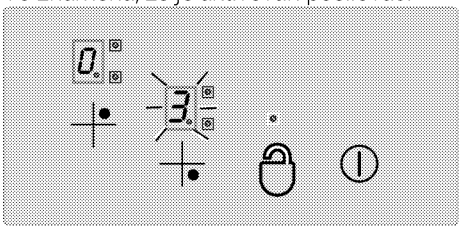


1. Zapněte varnou desku.
2. Požadovanou varnou oblast zapnete dotykem jednoho z ovladačů volby varných oblastí. Po zvolení varné oblasti na desce "0" na příslušném displeji varné oblasti začne blikat desetinná čárka.

Pokud se do 10 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

3. Stiskněte "+" nebo "—" tlačítka nastavení teploty na hodnotu mezi **"1"** a **"9"** nebo mezi **"9"** a **"1"**.

"+" a "—" tlačítka jsou vybavena funkcí opakování. Pokud budete některé z těchto tlačítek tisknout dlouho, teplota bude trvale stoupat nebo klesat každé 0,4 sekundy. Pokud začnete "+" tlačítkem, **"1"** se rozsvítí na displeji. Pokud začnete "—" tlačítkem, rozsvítí se na displeji nastavená teplota (např. půl sekundy **"A"** a půl sekundy "9") . To znamená, že je aktivován posilovač.



Posilovač

Tato funkce usnadňuje vaření. Je-li posilovač aktivován, vaření bude probíhat po určitou dobu na nejvyšší výkon (viz tabulka-1). Čas posilovače závisí na zvolené teplotě. Toto je označeno **"A"** a hodnotou nastavené teploty, která střídavě bliká na displeji varné oblasti (např. půl sekundy **"A"**, půl sekundy **"9"**) Jakmile čas posilovače vyprší, výkon varné oblasti se sníží a hodnota teploty bude svítit trvale.

Funkcí posilovače jsou vybaveny všechny varné oblasti.

Zapnutí funkce posilovače:

1. Zapněte varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Použijte "—" tlačítko k nastavení teploty varné oblasti na hodnotu **"9"**. Po nastavení teploty **"9"** a **"A"** budou střídavě blikat na displeji. To znamená, že hodnota teploty je nastavena na **"9"** a funkce posilovače je aktivována.
4. Poté použijte "—" tlačítko do 10 sekund pro volbu nastavení teploty pro zbývající dobu vaření po vypršení doby provozu posilovače. Použijte "+" nebo"—" tlačítka pro nastavení varné oblasti na hodnotu mezi **"1"** až **"9"** (předpokládá se, že je zvolena například úroveň 6).
5. **"A"** a **"6"** budou střídavě blikat po dobu provozu funkce posilovače (na konci času posilovače, **"6"** bude svítit trvale).

Vypnutí funkce posilovače:

- Tiskněte "—" tlačíko, dokud se teplota nesníží na **"0"** pro vypnutí funkce posilovače dřív.
- Pokud bude **"9"** nastavena jako teplota, která bude aktivována po době posilovače,

a nebude nastavena žádná nižší teplota, blikání displeje ustane po 10 sekundách. Posilovač je nyní mimo provoz.

Vypněte varnou desku.

Stisknete-li hlavní tlačítko "⏻" na déle než 2 sekundy, varná deska se vypne a vrátí do pohotovostního režimu.
Pokud je zde zbývající teplota, která může být použita po vypnutí varné desky, je to označeno "H" symbolem, který bude trvale svítit na displeji příslušné varné oblasti.

Vypnutí jednotlivých varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

1. Stisknutím "+" a "—" tlačítek zároveň.
2. Snížením teploty na **"0"** "—" tlačítkem.
3. Použitím funkce časovače (pokud je) pro příslušnou varnou oblast

1. Stisknutí "+" a "—" tlačítek zároveň

Zvolte požadovanou varnou oblast tlačítkem volby varné oblasti"+•". Desetinné čárky se rozsvítí na "0" displeji varné oblasti.
Stisknutím "+" a "—" tlačítek zároveň vypnete varnou oblast .

2. Snížení teploty vybrané varné oblasti na "0" "—" tlačítkem

Kromě toho může být varná oblast vypnuta i snížením teploty na **"0"**.

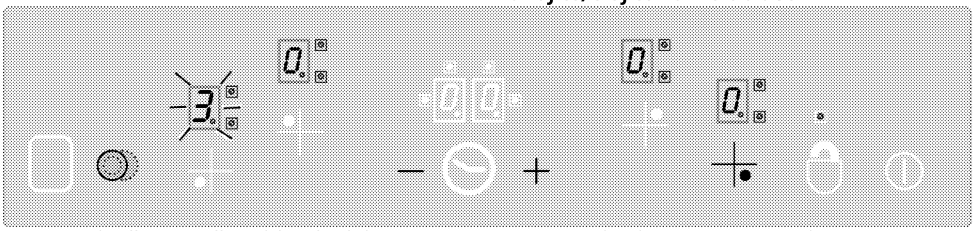
3. Použití funkce časovače (pokud je) pro příslušnou varnou oblast

Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. **"0"** a "**00"** se objeví na displeji. Dvojitá/trojitá varná oblast a kontrolky napojené na časovač se vypnou.
Kromě toho po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na dotykovém ovládacím panelu.

Zapnutí dvojitých/trojitých varných oblastí**

Zapnutí dvojité varné oblasti:
Zvolte požadovanou varnou oblast s dvojitou oblastí. Desetinná čárka příslušné varné oblasti musí začít blikat.
Nastavte teplotu na hodnotu mezi **1 a 9** a stiskněte "◯" tlačítko pro zapnutí trojité oblasti varné oblasti.
"8" Kontrolka příslušné dvojité oblasti bude trvale svítit. "◯" Stav duální varné oblasti se změní, pokud tlačítko stiskněte podruhé: dvojitá varná oblast se přepne mezi stavem zapnuto a vypnuto.
Přídavná oblast se zapne jen tehdy, pokud je hlavní oblast nastavena na teplotu od **"1"** do **"9"**.

Zapnutí trojité varné oblasti:
Zvolte požadovanou varnou oblast s trojitou oblastí. Desetinná čárka příslušné varné oblasti musí začít blikat. Nastavte teplotu na hodnotu mezi **1 a 9** a stiskněte "◯" tlačítko pro zapnutí trojité oblasti varné oblasti.
"8" Kontrolka příslušné trojité oblasti bude trvale svítit. Pokud stisknete "◯" tlačítko znovu, "8" kontrolka trojité oblasti bliká a trojitá oblast se zapne.
Pokud stisknete "◯" tlačítko ještě jednou, trojitá oblast varné oblasti se znovu vypne. Výše zmíněná operace vždy změní stav dvojité/trojité varné oblasti.

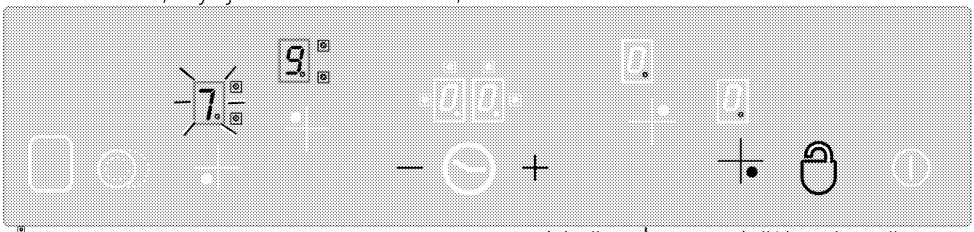


Zapnutí dvojité a trojité oblasti stisknutím "◯" tlačítka vybrané varné oblasti.

Zámek tlačítek * (u typů s hodinami)

Tiskněte "🔒" tlačítko déle než 2 sekundy, chcete-li zamknout dotykové ovladače.
Operace bude potvrzena zvukovým signálem. Následně se "🔒" rozsvítí kontrolka a všechny varné oblasti se zamknou.
Varné oblasti lze zamknout pouze v provozním režimu. Pokud jsou varné oblasti

zamčeny: Pouze hlavní tlačítko "⏻" může být používáno. "🔒" Kontrolka bude blikat a oznamovat modul zámku tlačítka. Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek bude v provozu, jakmile příště desku znovu zapnete. Zámek tlačítek musí být vypnut, aby varná deska mohla být používána.



"🔒" tlačítko vám umožní zamknout nebo odemknout dotykové ovladače v provozním režimu.

Tiskněte "🔒" tlačítko 2 sekundy, chceteli odemknout varné oblasti. Operace bude potvrzena zvukovým signálem.
Následně "🔒" kontrolka zhasne. Nyní je dotykový ovladač odemčen a může normálně fungovat.

Dětský zámek (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Varnou desku můžete ochránit před neúmyslným použitím a zabránit dětem, aby uvedly varnou oblast do provozu. Funkce dětského zámku obsahuje několik komplexních kroků k zapnutí dotykové ovládací jednotky. Dětský zámek může být zapnut nebo vypnut jen v pohotovostním režimu.

Zamčení modulu:

1. Stisknutím hlavního tlačítka "⏻" zapněte varnou desku.
2. Tiskněte "+" a "—" tlačítka zároveň nejméně 2 sekundy.
3. Následně stiskněte "+" tlačítko ještě jednou.

» Funkce dětského zámku je zapnuta a "L" objeví se na displejích všech varných oblastí.

Vypnutí dětského zámku: (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Dětský zámek lze vypnout tak, jak jste ho zapnuli.

1. Stisknutím hlavního tlačítka "⏻" zapněte varnou desku.
2. Tiskněte "+" a "—" tlačítka zároveň nejméně 2 sekundy.
3. Následně stiskněte "—" tlačítko ještě jednou.

» "L" se objeví na displejích všech varných oblastí po dobu fungování dětského zámku.
"L" zmizí, jakmile bude zámek vypnut.

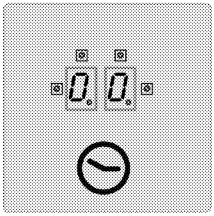
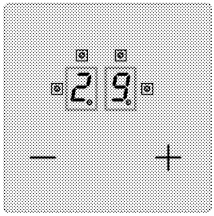
Funkce časovače * (u typů s hodinami)

Tato funkce vám usnadní vaření. Během vaření nebudete muset na varnou desku neustále dohlížet a varná zóna se automaticky vypne po uplynutí vámi nastaveného času.
Časovač má tyto výhody: Dotykový ovladač může ovládat časovače až 4 varných oblastí a jeden alarm přiřazený ve stejnou dobu. všechny časovače lze používat pouze v provozním režimu.

Časovač jako alarm

Alarm časovače funguje nezávisle na ostatních varných oblastech. Proto není důležité, zda je varná oblast zvolena či ne.

1. Stiskněte "⏲" tlačítko pro zapnutí alarmu časovače. **"00"** a "0." se objeví na displeji časovače a vpravo dole se objeví tečka. Tím se alarm časovače spustí.
2. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím "+" a"—" tlačítek.
3. Po nastavení času časovač zahájí odpočítávání.

» Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na dotykovém ovládacím panelu.

Časovač varné oblasti:

Časovače varných oblastí lze nastavit pouze pro varné oblasti, které jsou v provozu.

1. Nejprve zapněte varnou desku a potom zapněte vybranou varnou oblast. (varná oblast musí být nastavena na hodnot **1** až **9**)
2. Stejně jako alarm časovače zapněte časovač varné oblasti stisknutím "⊖" tlačítka. **"00"** a "0 0" se objeví na displeji časovače a vpravo dole se objeví tečka. Tím se časovač varné oblasti zapne.
3. Musíte stisknout "⊖" tlačítko podruhé, abyste spustili časovač varné oblasti. Nyní můžete přiřadit časovač.
4. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím "+" a"—" tlačítek.

Časovače varné desky nastavíte:

1. Po aktivaci časovače první varné oblasti stiskněte ještě jednou tlačítko "⊖". Ovládání se otočí doprava k dalšímu aktivní varné oblasti přiřazené k časovači. Nabídka k přiřazení se objeví s blikající "▣" kontrolkou.
2. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím "+" a"—" tlačítek.
3. Časovač zapnutý pro varnou oblast, který byl nastaven jako první, je označen trvale svítící "▣" kontrolkou.

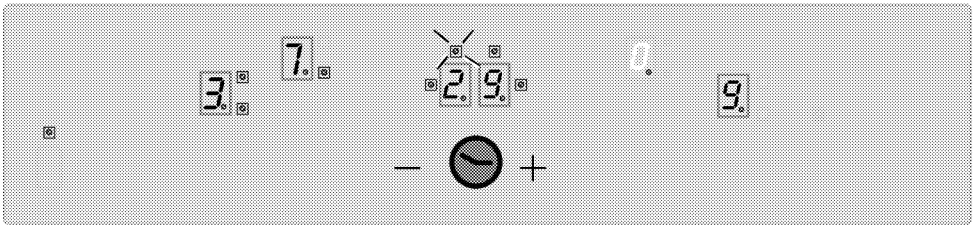
- Více časovačů lze přiřadit k ostatním aktivním varným oblastem opětovným stisknutím "⊖" tlačítka.
- Po 10 sekundách se displej časovače vrátí zpátky k časovači, který bude končit jako první.
- "0 0" Kontrolky, které svítí trvale na displeji časovače, ukazují časovač, který nyní odpočítává.
- Můžete zobrazit nastavené hodnoty pro časovaše varných oblastí změnou polohy "⊖" tlačítka. Blikající pravá přední "▣" kontrolka vždy ukazuje přiřazení. Pokud nebliká žádná kontrolka, hodnota časovače budíku se zobrazí na displeji časovače.

Vypnutí časovačů:

Nejprve musíte zobrazit časovač změnou polohy "⊖" tlačítka, dokud se neobjeví časovač. Tuto hodnotu lze později zrušit 2 různými způsoby:

- Snižováním hodnoty postupně k **"00"** dotykem "—" tlačítka.
- Dotykem "+" a "—" tlačítek zároveň po dobu poloviny sekundy dokud se **"00"** neobjeví na displeji časovače.

Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na dotykovém ovládacím panelu.



Zobrazuje zbývající čas časovače varné oblasti 3 (kontrolka bliká) displeji časovače (kontrolky aktivních časovačů varných oblastí 1 a 4 nebudou na displeji časovače vidět).

Funkce udržování teploty (pokud existuje)

Funkce udržování teploty varné oblasti pomáhá udržovat jídlo teplé volbou úrovně

další teploty mezi 0 a 1. Stiskněte "▢" tlačítko pro zapnutí funkce udržování teploty. Poté "▢" kontrolka bliká. Stiskněte "▢" tlačítko znovu pro vypnutí varné oblasti.

Doba provozu je vymezena.

Ovladač varné desky je vybaven limitem doby provozu. Je-li některá z varných oblastí ponechána v provozu nebo neúmyslně zapnuta, po určité době se automaticky vypne. (viz Tabulka-1). Doba provozu závisí na nastavení zvolené teploty. Je-li nějaký časovač přiřazen k varné oblasti, **"00"** se zobrazí na displeji časovače po dobu 10 sekund (po 10 sekundách se spustí ukazatel zbytkového tepla).
Poté se displej časovače vypne.
Po výše popsaném automatickém vypnutí je varná oblast opět provozuschopná a pro nastavení teploty platí maximální doba provozu.

Tabulka-1: Parametry nastavení teploty; doba cyklu 47,0 sekund

Nastavení teploty	Mimoprovozní doba - sekundy	Provozní doba - sekundy	Limit doby provozu - hodina	Čas posilovače - sekundy
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	-

Funkce zbytkového tepla

U vypnuté varné oblasti, jejíž teplota může být nad 60°C nebo jejíž displej ukazuje hodnotu nad 60°C, "H" symbol (zbytkové teplo) se objeví na displeji. Když zbytkové teplo klesne pod 60°C, **"0"** se objeví na displeji.
Když se po poklesu výkonu výkon obnoví a bylo-li zbytkové teplo příslušné varné oblasti před poklesem vyšší než 60°C, displej zbytkového tepla bliká. Displej bliká, dokud nevyprší maximální čas zbytkového tepla nebo dokud není varná ovblast zvolena a zapnuta.

Je-li přístroj napájen, kontrolní systém varné desky provádí kalibraci v závislosti na snímači, sklu a podmínek používání. Během kalibrace nepřekrývejte skleněnou část snímače.

Pokud se na obrazovce produktu objeví chyby jako AF10, AF20, AF30, obraťte se na servis.

6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čistidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čistidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.
Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění varné desky

Sklokeramický povrch

Sklokeramický povrch (sklokeramiku) otřete studenou vodou, dejte pozor, abyste nezanechali žádné zbytky čistícího prostředku a osušte suchým hadříkem. Zbytky čistidla by mohly poničit sklokeramickou desku při jejím příštím použití.
Zaschlé zbytky na sklokeramické ploše (sklokeramice) za žádných okolností nestrhávejte nožem, ocelovou vlnou či podobnými nástroji.
Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte komerčně dostupným odstraňovačem vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou.
Pokud je povrch silně znečištěn, naneste čistič houbou a vyčkejte, dokud se nevsákne. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.

Potraviny na bázi cukru, jako je hustý krém nebo sirup, je nutno ihned setřít a nečekat, až povrch vychladne.
Jinak může být sklokeramický povrch nevratně poškozený.

Časem může barva nátěru nebo na jiných plochách mírně vyblednout. To nemá vliv na funkci spotřebiče.
Blednutí barev a skvrny na sklokeramické desce jsou normálním jevem, ne vadou.

7 Odstraňování potíží

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*
- Pokud se displej nerozsvítí, když varnou desku znovu zapnete. >>> *Odpojte spotřebič u přerušovače. Počkejte 20 sekund a znovu jej zapojte.*

Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	**222 525 222**
tel. kontakt	**800 350 333**
e-mail	**zakaznickecentrum@bekosa.cz**
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky - podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice

f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.