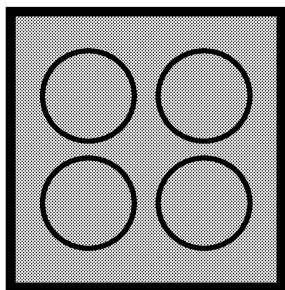


# Iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



HIC 64401-1

**LV** | **HU**

185.9101.81/R.AD/05.06.2017/5-5

## Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

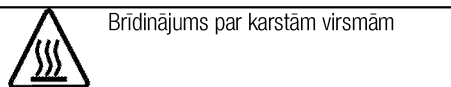
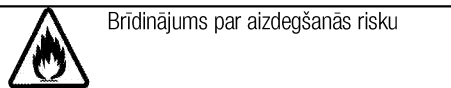
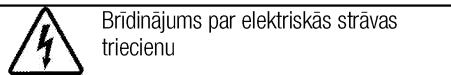
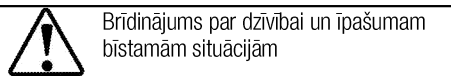
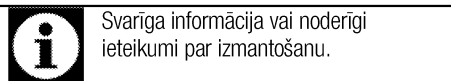
Cienījamais pircēj!

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

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

### Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

CE

**1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4**

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

**2 Vispārīgā informācija 8**

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Pārskats .....               | 8 |
| Tehniskā specifikācija ..... | 8 |

**3 Uzstādīšana 9**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Pirms uzstādīšanas .....             | 9  |
| Uzstādīšana un pievienošana .....    | 9  |
| Atbrīvošanās no vecās iekārtas ..... | 11 |

**4 Sagatavošana 12**

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

**5 Plīts virsmas izmantošana 13**

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

**6 Apkope un tīrīšana 21**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Vispārīga informācija .....  | 21 |
| Plīts virsmas tīrīšana ..... | 21 |

**7 Traucējummeklēšana 22**

## **1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību**

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

### **Vispārējā drošība**

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instruktažu. Nodrošiniet, lai bērni nespējējas 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 nomaina jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Izmantojiet tikai tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādīto savienojuma kabeli.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas

avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.

- Pārlicinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

### Produkta drošība

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

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

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

- **BRĪDINĀJUMS:** Aizdeģšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.

- **BRĪDINĀJUMS:** Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.

- Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota.

Nepieskarieties ierīces virsmai. Neizmantojiet ierīci.

- Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.
- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tādēļ pārliecinieties, ka katlu apakša un plīts virsma vienmēr ir sausa.

- **BRĪDINĀJUMS:** Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

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

### **Paredzētā lietošana**

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

## Bērnu drošība

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

## Atbrīvošanās no vecās iekārtas

**Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:**



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un

elektronisko iekārtu atkritumu (EEAI) klasifikācijas simbolu.

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

### **Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:**

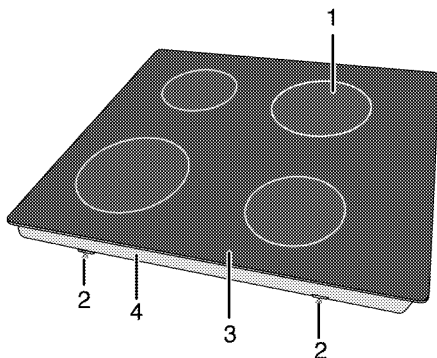
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

### **Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla**

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

## 2 Vispārīgā informācija

### Pārskats



- |   |                                |   |               |
|---|--------------------------------|---|---------------|
| 1 | Vienkontūra elektriskā plītiņa | 3 | Degļa plāksne |
| 2 | Montāžas skava                 | 4 | Pamatnes vāks |

### Tehniskā specifikācija

|  |   |
|--|---|
| Spriegums/frekvence                      | 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz                               |
| Kopējais jaudas patēriņš                 | 6800 W  |
| Drošinātājs                              | min. 16 A x 2 / 32 A  |
| Kabeļa tips/šķērsriezums                 | min.H05RR-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Arējie izmēri (augstums/platums/dziļums) | 55 mm/580 mm/510 mm   |
| Uzstādīšanas izmēri (platums/dziļums)    | 560 mm/490 mm   |
| <b>Degļi</b>                             |   |
| Priekšpuses kreisā puse                  | <b>Vienkontūra elektriskā plītiņa</b>                         |
| Izmērs                                   | 210 mm  |
| Jauda                                    | 2300 W  |
| Aizmugures kreisā puse                   | <b>Vienkontūra elektriskā plītiņa</b>                         |
| Izmērs                                   | 140 mm  |
| Jauda                                    | 1200 W  |
| Aizmugures labā puse                     | <b>Vienkontūra elektriskā plītiņa</b>                         |
| Izmērs                                   | 180 mm  |
| Jauda                                    | 1800 W  |
| Priekšpuses labā puse                    | <b>Vienkontūra elektriskā plītiņa</b>                         |
| Izmērs                                   | 160 mm  |
| Jauda                                    | 1500 W  |



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



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



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



### 3 Uzstādīšana

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



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



#### **BĪSTAMI:**

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



#### **BĪSTAMI:**

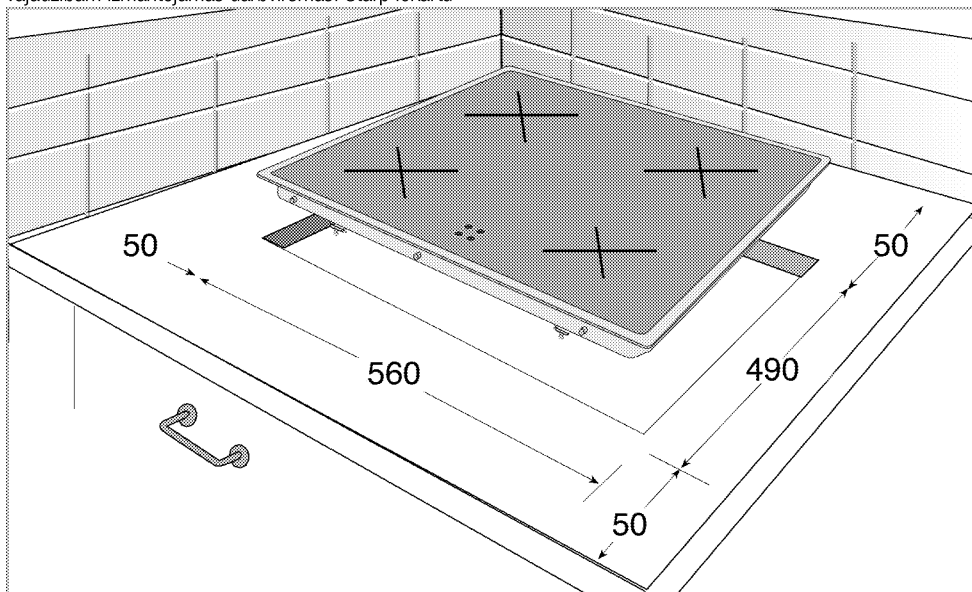
Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

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

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

#### **Pirms uzstādīšanas**

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



\* min.

#### **Uzstādīšana un pievienošana**

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



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

Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

## Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie 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.



### BĪSTAMI:

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



### BĪSTAMI:

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

Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, 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".



### BĪSTAMI:

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

## Pievienojiet barošanas kabeli.

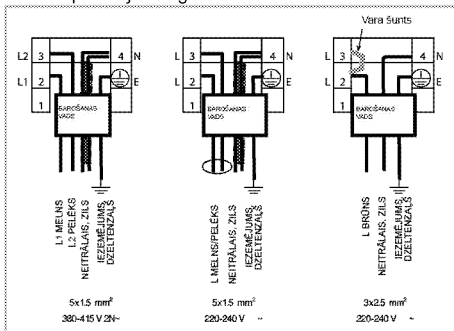
1. **Ja barošanas kabelis neietilpst iekārtas komplektācijā**, tad, ievērojot norādījumus kabeļa shēmā, pie iekārtas jāpievieno barošanas kabelis, ko varat izvēlēties tabulā (*Tehniskā specifikācija, Lappuse 8*) atbilstoši elektroinstalācijai jūsu mājā.

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



Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

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



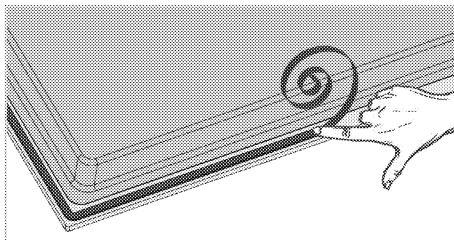
5. Pēc vadu savienošanas aizveriet spaiļu bloka vāku.
6. Novietojiet barošanas kabeli tā, lai tas nepieskaras iekārtai un netiek saspiests starp iekārtu un sienu.



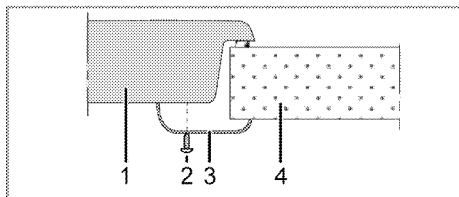
Drošības apsvērumu dēļ barošanas kabelis nedrīkst būt garāks par 2 m.

## Iekārtas uzstādīšana

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



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

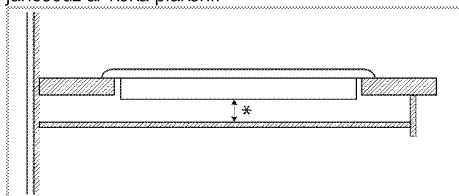


- 1 Plīts virsma
- 2 Skrūve
- 3 Uzstādīšanas skava
- 4 Lete



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

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

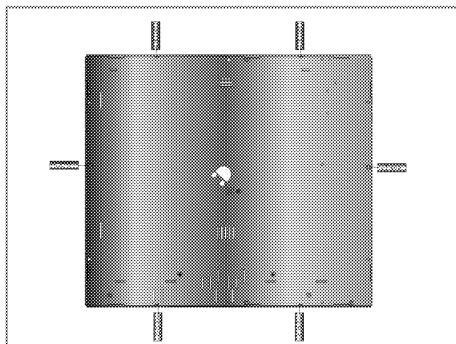


\* min. 15 mm

### Skats no aizmugures (savienojuma atveres)



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



### BĪSTAMI:

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



### BĪSTAMI:

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

### Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

### Atbrīvošanās no vecās iekārtas

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



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

## 4 Sagatavošana

### Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atlaižiniet.
- 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 plakānu pamatni. Katli ar biezāku pamatni nodrošinās labāku siltuma vadīšanu. Varat ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas.
- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdiena gatavošanas zonām. Trauku vai katlu apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.
- Ēdiena gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīrām. Netīrumi samazinās siltuma vadīšanu no ēdiena gatavošanas zonu uz katla pamatni.

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

### Sākotnējā izmantošana

#### Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

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

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

## 5 Plīts virsmas izmantošana

### Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



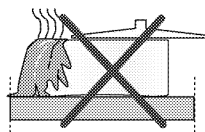
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts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

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

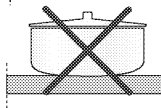
nebūdiat to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

### Padomi par stikla keramikas virsmām

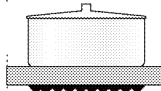
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.
- Neizmantojiet alumīnija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



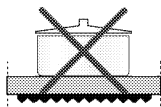
Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.

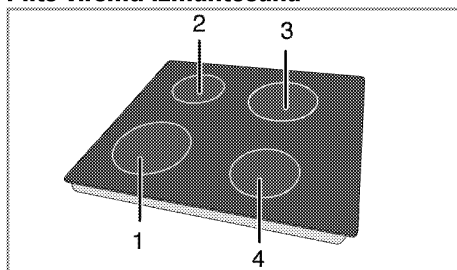


Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakanu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu.



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

### Plīts virsmu izmantošana



- 1 Vienkontūra elektriskā plītiņa 21-23 cm
- 2 Vienkontūra elektriskā plītiņa 14-16 cm
- 3 Vienkontūra elektriskā plītiņa 18-20 cm
- 4 Vienkontūra elektriskā plītiņa 16-18 cm ir saraksts ar ieteicamo katlu diametru, kādu vajadzētu izmantot uz attiecīgajiem degļiem.



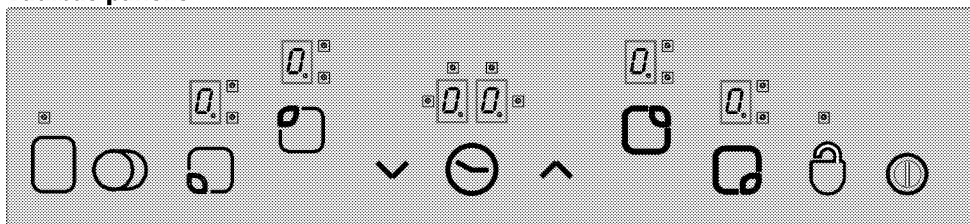
### BĪSTAMI:

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



Šī iekārta tiek kontrolēta ar skārienvadības ierīces palīdzību. Ja skārienvadības ierīcei ir taimeris, tad ikvienu 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

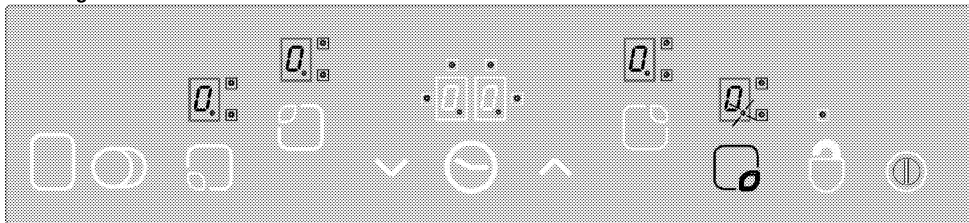
Modeļiem ar pulksteni

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

## 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, "Q" 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”.

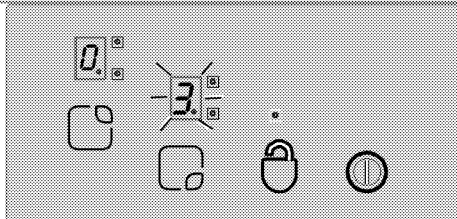
Taustiņiem "∧" un "∨" ir atkārtojuma funkcija. Ja kādu no šiem taustiņiem nospiedīsiet un turēsiet, tad temperatūras līmenis ik pēc 0,4 sekundēm nepārtraukti palielināsies vai samazināsies. Ja sāksiet ar taustiņu "∧", displejā parādīsies „1”. Ja sāksiet ar taustiņu "∨", displejā parādīsies iestatītā vērtība (piem., pussekunde „A” un pussekunde „9”). Tas norāda, ka pastiprinātājs ir aktivizēts.

izgaismosies. Plīts virsma ir gatava izmantošanai. Nākamo 10 sekunžu laikā varat izvēlēties dažādas ēdiena gatavošanas zonas. Izmantojot galveno taustiņu "Ⓢ", citas kontrolierīces nevar izmantot.

"Q" 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.



## Pastiprinātājs

Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Kad pastiprinātājs ir aktivizēts, tad ēdiena gatavošana zināmu laiku periodu notiks ar maksimālo jaudu (skat. 1. tabulu). Pastiprinātāja darbības laiks ir atkarīgs no izvēlētajā 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 pabeigšanas 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 pastiprinātāja funkcijas darbības laika beigām atlikušajam ēdiena gatavošanas procesam. Izmantojiet taustiņu "▲" vai "▼", lai iestatītu ēdiena gatavošanas zonas vērtību robežās no „1” līdz „9” (šajā piemērā ir izvēlēts 6. līmenis).
5. Pastiprinātāja funkcijas laikā displejā pārmaiņus parādās „A” un „6” (pastiprinātāja darbības beigās būs nepārtraukti redzams „6”).

## Pastiprinātāja funkcijas izslēgšana:

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

## Izslēdziet plīts virsmu.

Ja spiedīsiet galveno taustiņu "⊙" 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 taimeru funkciju (ja tāda ir).

## 1. Vienlaikus pieskaroties taustiņiem "▲" un "▼".

Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu ar ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņu "□". "□" 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 aplūsinātu 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 "E" gaismas indikators. "⊙" Kad pieskarosieties 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”.

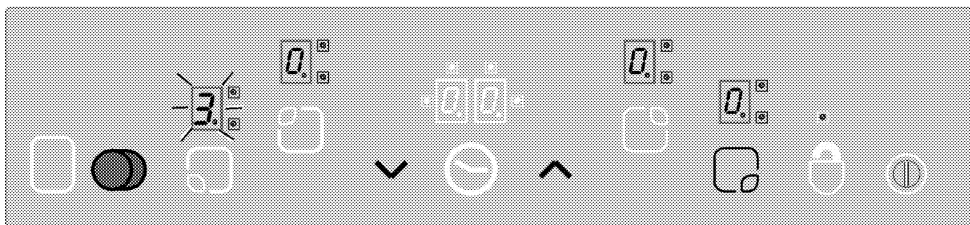
### Trīskāršās ēdiena gatavošanas zonas ieslēgšana:

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 "E" gaismas indikators. Ja vēlreiz pieskarosieties taustiņam "⊙", trīskāršās zonas gaismas indikators "E" mirgos un trīskāršā ēdiena gatavošanas zona būs deaktivizēta.

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





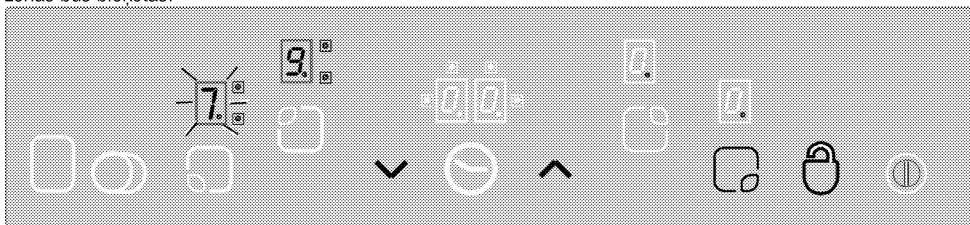
Divkāršo un trīskāršo zonu iespējošana, pieskaroties izvēlētajai ēdiena gatavošanas zonas taustiņam "O".

### 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

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

### Moduļa bloķēšana:

1. Pieskarieties galvenajam taustiņam "⊖", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Vienlaikus vismaz 2 sekundes pieskarieties taustiņiem "⤴" un "⤵".
3. Pēc tam vēlreiz pieskarieties taustiņam "⤴".

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

### Bērnu slēdzenes funkcijas izslēgšana:

Varat izslēgt bērnu slēdzenes funkciju, tāpat kā aktivizējāt.

1. Pieskarieties galvenajam taustiņam "⊖", 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)

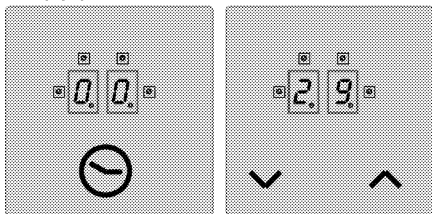
Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Ēdiena gatavošanas laikā jums nebūs nepārtraukti jāuzrauga plīts virsmu, un izvēlēta laika beigās ēdiena gatavošanas zona automātiski izslēgsies. Taimeris piedāvā šādas iespējas. Skārienvadības ierīce var vienlaikus vadīt 4 ēdiena gatavošanas zonu taimerus un vienu 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 "⊖:00:00" apakšējā labajā stūrī parādīsies punkts. Tādejādi, brīdinājuma taimeris ir aktivizēts.

- Pēc tam iestatiet vēlamo laika vērtību, pieskaroties taustiņiem "∧" un "∨".
- 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.

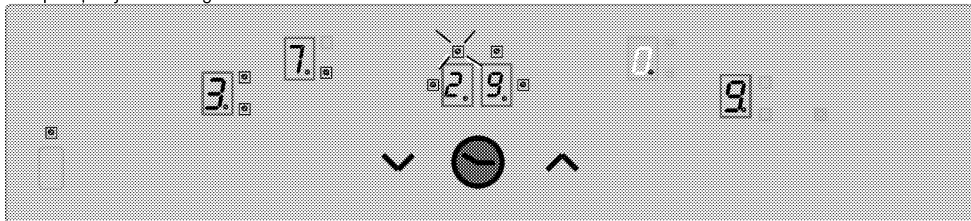
### Ēdiena gatavošanas zonas taimeris:

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

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

### Lai iestatītu plīts virsmas taimerus

- Pēc ēdiena gatavošanas zonas pirmā taimera aktivizēšanas vēlreiz pieskarieties taustiņam "⊖". Kontrolierīce pagrieziesies pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz nākamajai aktivajai taimerim piešķirtajai ēdiena gatavošanas zonai.



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).

Piešķiršanas ierosinājums būs redzams ar mirgojošu "⊖" gaismas indikatoru.

- Iestatiet vēlamo laika vērtību, pieskaroties taustiņiem "∧" un "∨".
- Pirmais iestatītais ēdiena gatavošanas zonai aktivizētais taimeris ir norādīts ar nepārtraukti mirgojošu "⊖" gaismas indikatoru.
  - Citām ēdiena gatavošanas zonām tiks piešķirti vēl citi taimeris, vēlreiz pieskaroties taustiņam "⊖".
  - Pēc 10 sekundēm taimera displejā atkal parādīsies taimeris, kura darbība beigsies vispirms.
  - "⊖" gaismas 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 nevienas 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 pieskaroties taustiņiem "∧" un "∨", līdz taimera displejā parādās „00”.

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

### 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 "0", 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 nejausi paliek ieslēgtas, pēc zināma laika tās tiks automātiski izslēgtas. (Skat. 1. tabulu.) Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no

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

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

### Atlikušā siltuma izmantošanas funkcija

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

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

### Sensora kalibrēšana un kļūdas ziņojumi

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

**2. tabula.** Kļūdu kodu un kļūdu avoti

| Kļūdas cēlonis                            | Displejs |
|---|----------|
| Apkārtējais apgaismojums ir pārāk spilgts | F1       |
| Dienasgaismas lampa                       | F2       |

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.

|  |    |
|--|----|
| Sensors aizsegts ar spilgtu vielu        | F3 |
| Apkārtējais apgaismojums ir ļoti mainīgs | F4 |

### Izmantošanas piemērs.

#### Šajos apgaismojuma apstākļos būs iespējama viegla kalibrēšana:

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

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



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

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

## 6 Apkope un tīrīšana

### Vispārīga informācija

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



#### **BĪSTAMI:**

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

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



#### **BĪSTAMI:**

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

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



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

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



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

### Plīts virsmas tīrīšana

#### **Stikla keramikas virsmas**

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

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

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

Notīriet kaļķa traipus (dzeltenos plankumus) ar lieliu daudzumu kaļķakmens tīrītāja, piemēram, etiķi vai citronu sulu. Varat lietot arī piemērotos veikalos nopērkamos produktus.

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



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

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

## 7 Traucējummeklēšana

### Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

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

### Iekārta nedarbojas.

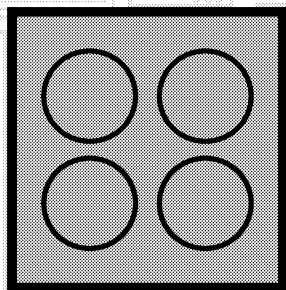
- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*
- Ja displejs netiek izgaismots pēc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



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

# Beépített tűzhely

Használati útmutató



HU

**beko**

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

Kedves Vásárlónk!

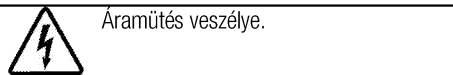
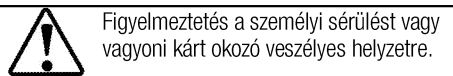
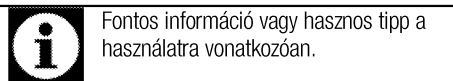
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bizunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

### Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



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



|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések</b> | <b>4</b>  |
|          | Általános biztonsági utasítások .....                                       | 4         |
|          | Elektromos biztonság .....  | 4         |
|          | Termékbiztonság .....   | 5         |
|          | Rendeltetés .....   | 6         |
|          | Biztonsági előírások gyermekekre nézve .....                                | 7         |
|          | A régi termék leselejtezése .....   | 7         |
|          | A csomagolóanyag kidobása .....   | 7         |
| <b>2</b> | <b>Általános tájékoztató</b>  | <b>8</b>  |
|          | Áttekintés .....  | 8         |
|          | Műszaki adatok .....  | 8         |
| <b>3</b> | <b>Beszereles</b>   | <b>9</b>  |
|          | Üzembe helyezés előtt .....   | 9         |
|          | Üzembe helyezés és csatlakoztatás .....                                     | 9         |
|          | A régi termék leselejtezése .....   | 11        |
| <b>4</b> | <b>Elkészítés</b>   | <b>12</b> |
|          | Energiatakarékossági tippek .....   | 12        |
|          | Első használat .....  | 12        |
|          | A készülék első tisztítása .....  | 12        |
| <b>5</b> | <b>A főzőlap használata</b>   | <b>13</b> |
|          | A főzőessel kapcsolatos általános információk .....                         | 13        |
|          | A főzőlapok használata .....  | 13        |
|          | Vezérlőpanel .....  | 14        |
| <b>6</b> | <b>Karbantartás és tisztítás</b>  | <b>20</b> |
|          | Általános tájékoztató .....   | 20        |
|          | A főzőlap tisztítása .....  | 20        |
| <b>7</b> | <b>Hibaelhárítás</b>  | <b>21</b> |

## **1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések**

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

### **Általános biztonsági utasítások**

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.  
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.  
Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

### **Elektromos biztonság**

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni.  
Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt

konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.

- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- Csak a "Műszaki specifikációkban" meghatározott csatlakozókábelt használja.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.

- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

### **Termékbiztonság**

- **FIGYELEM:** A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.

- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
  - FIGYELEM: Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
  - VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
  - FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
  - FIGYELEM: Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
  - Amennyiben a meleg üveg eltörik: Kapcsolja ki az összes főzőfelületet és az összes elektromos sütő egységet, majd csatlakoztassa le a hálózatról. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez! Ne használja a készüléket!
  - A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
  - A felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőlap felszíne mindig száraz legyen.
  - FIGYELEM: Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!
- A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:
- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnectorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
  - Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
  - Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érintje folyadék vagy nedvesség.
- Rendeltetés**
- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
  - VIGYÁZAT: A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.

- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.

## Biztonsági előírások gyermekekre nézve

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

## A régi termék leselejtezése

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



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

### Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

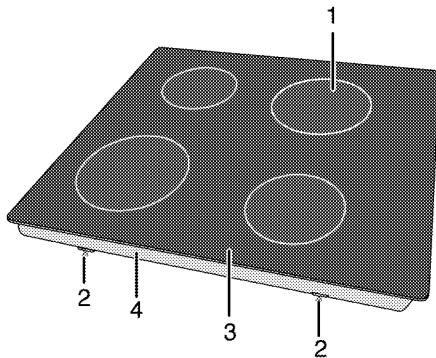
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

### A csomagolóanyag kidobása

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

## 2 Általános tájékoztató

### Áttekintés



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

### Műszaki adatok

|  |   |
|--|---|
| Feszültség/frekvencia                        | 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz                               |
| Teljes energiafogyasztás                     | 6800 Szélesség  |
| Biztosíték                                   | perc 16 A x 2 / 32 A  |
| Vezeték típus / keresztmetszet               | perCH05PR-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)   | 55 mm/580 mm/510 mm   |
| Üzembe helyezési méretek (szélesség/mélység) | 560 mm/490 mm   |

### Gázrészák

|              |                               |
|--------------|-------------------------------|
| Bal elülső   | <b>Három fokozatú főzőlap</b> |
| Méret        | 210 mm                        |
| Teljesítmény | 2300 Szélesség                |
| Bal hátulsó  | <b>Három fokozatú főzőlap</b> |
| Méret        | 140 mm                        |
| Teljesítmény | 1200 Szélesség                |
| Jobb hátulsó | <b>Három fokozatú főzőlap</b> |
| Méret        | 180 mm                        |
| Teljesítmény | 1800 Szélesség                |
| Jobb elülső  | <b>Három fokozatú főzőlap</b> |
| Méret        | 160 mm                        |
| Teljesítmény | 1500 Szélesség                |



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



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



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

### 3 Beszerelés

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



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



#### VESZÉLY:

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



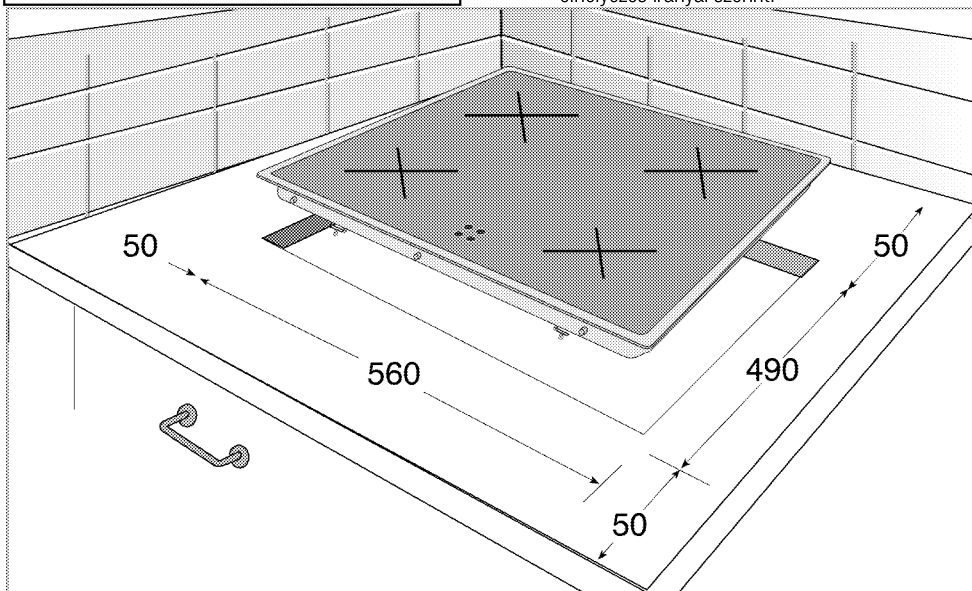
#### VESZÉLY:

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

### Üzembe helyezés előtt

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

- Szabodonálló helyzetben is használható. A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (\*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően (min. 650 mm)
- Távolítsa el a csomagolóanyagot és egyéb szállításhoz szükséges rögzítőanyagot.
- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A munkalapot vízszintesen kell felhelyezni és rögzíteni.
- Vágjon rést a főzőlap számára a munkalapon az elhelyezés irányai szerint.



\* perc

### Üzembe helyezés és csatlakoztatás

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



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

## Elektromos csatlakoztatás

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



### VESZÉLY:

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



### VESZÉLY:

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

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típus táblázat adatainak meg kell egyezniük. A típuscímke a a készülék borításának hátsó részén található.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.



### VESZÉLY:

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

## A tápkábel csatlakoztatása



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

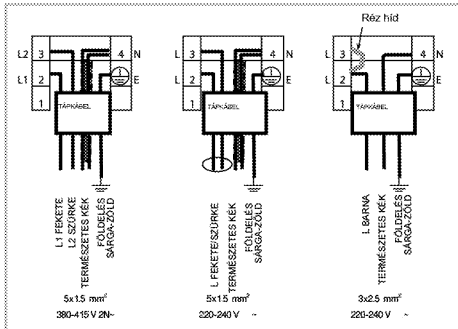
1. Amennyiben a termékhez nem tartozik tápkábel, egy olyan tápkábelt kell kiválasztania a táblázatból (Műszaki adatok, oldal 8), mely megfelel az otthoni elektromos hálózathoz. A tápkábelt a kapcsolási rajzon látható utasításoknak megfelelően kell csatlakoztatni a termékhez.

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



További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

2. Nyissa ki a bevezető kábelfej fedelét csavarhúzóval.
3. Helyezze be a tápkábelt az érintkező alatt található kábelrögzítő kapcspon keresztül, majd rögzítse a kábelrögzítő kapcspon található integrált csavar segítségével.
4. Csatlakoztassa a kábelt a mellékelt ábra szerint.



5. A kábel csatlakoztatása után zárja le a bevezető kábelfej fedelét.
6. Úgy vegesse át a kábelt, hogy ne érjen hozzá a termékhez, és ne szoruljon be a termék és a fal közé.



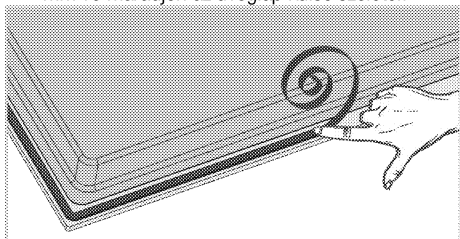
Biztonsági okokból a kábel hossza legfeljebb 2 m lehet.

## A termékek beszerelése

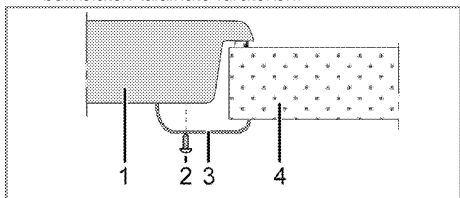
1. Fordítsa fel a főzőlapot és helyezze sima felületre.
2. A főzőlap beszerelésekor használja fel a csomaggal járó tömítéseket a főzőlap körül, ahogy



az alábbi képen is látható. Ügyeljen arra, hogy 1-2 mm-re maradjon az üveglap külső szélétől.



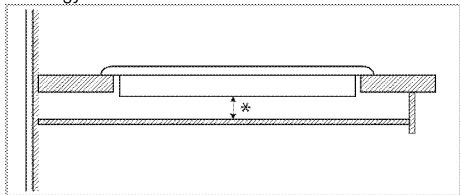
3. Helyezze a főzőlapot pultra, és igazítsa be.
4. A főzőlapot úgy tudja rögzíteni a kapcsok segítségével, hogy a átnyomja azokat az alsó burkolaton található furatokon.



- |   |          |
|---|----------|
| 1 | Főzőlap  |
| 2 | Csavar   |
| 3 | Kapocs   |
| 4 | Munkalap |

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

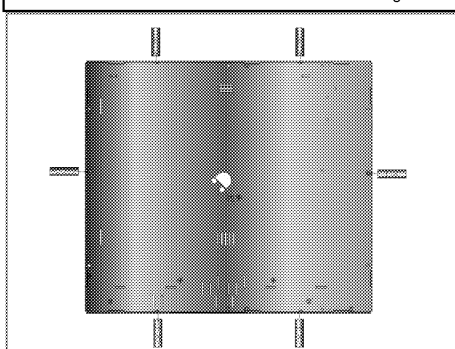
Olyan esetekben, amikor a termék aljához is hozzá lehet érni, például amikor egy fiók fölé szereli fel, ezt a részt egy falemezzel kell lefedni.



\* perc 15 mm

## Hátsó nézet (csatlakozó lyukak)

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



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

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

## Utolsó ellenőrzés

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

## A régi termék leselejtezése

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

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

## 4 Elkészítés

### Energiatakarékosági tippek

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

- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.
- A sütőedényeket fedővel használja. Amennyiben az edénynek nincs fedele, az energiafogyasztás a négyeszeresére nőhet.
- Olyan lapot válasszon, mely a legjobban megfelel az edény alsó méretének. Mindig a megfelelő edényméretet válassza. A nagyobb edények több energiát igényelnek.
- Az elektromos főzőlapon történő főzéskor mindig lapos fenekű edényeket használjon. A vastag alsó résszel rendelkező edények jobban vezetik a hőt. Ezzel 33%-os energiamegtakarítást érhet el.
- Az edényeknek minden esetben kompatibilisnek kell lenniük a sütési zónákkal. Az edények aljának mindig kisebbnek kell lennie a főzőlap méreténél.

- A sütési zónákat és az edények alját mindig tartsa tisztán. A szennyeződések csökkentik az edény alja és a sütési zónák közti hőátvitelt.
- Hosszú sütések esetén a sütési idő letelte előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a sütési zónát. A reziduális hő segítségével 20%-os energiamegtakarítást érhet el.

### Első használat

#### A készülék első tisztítása



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

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

## 5 A főzőlap használata

### A főzéssel kapcsolatos általános információk



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

- Az ételek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyút ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le a főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket.

A ráolvadt anyagokat azonnal törölje le a felületről.

Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.

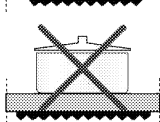
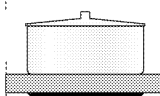
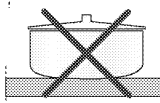
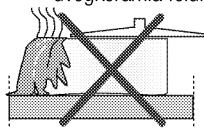
- Kizárólag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű élelmiszert helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás.

Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket.

A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

### Tippek üvegkerámia főzőlaphoz

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

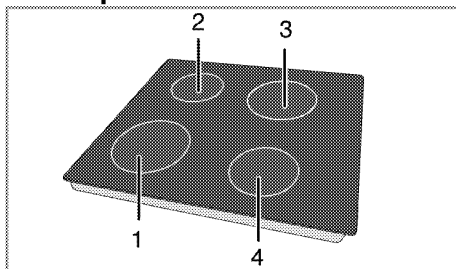


A kifröccsenő étel károsíthatja a kerámia felületet és tüzet okozhat.

Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket.

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

### A főzőlapok használata



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



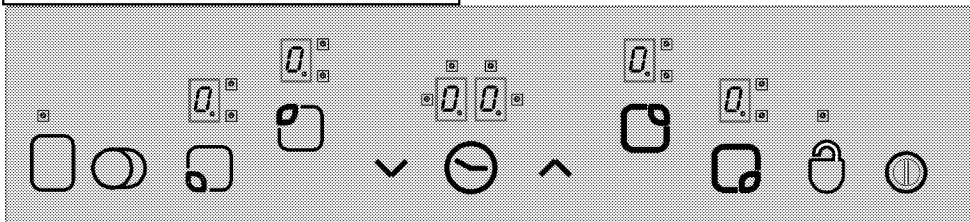
### VESZÉLY:

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
















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

### Vezérlőpanel



### Műszaki adatok

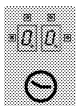
-  Főkapcsoló – Bekapcsoló gomb
-  Billentyűzár
-  Hőmérséklet beállítás/Időzítő növelése
-  Hőmérséklet beállítás/Időzítő csökkentése
-  \*\* Dupla/tripla főzési zóna kiválasztó gomb
-  \* Időzítő engedélyezése/letiltása
-  \*\* Főzési zóna engedélyezése/letiltása
-  Főzési zóna kiválasztó gombok
-    Főzési zóna megjelenítése (hőmérséklet beállítás 0 ... 9)
-  Dupla/tripla főzési zóna működését jelző LED (Főzési zóna megjelenítése)
-  \* Időjelző (4 különböző LED a 4 különböző főzési zónához)



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



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



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



\*\* Amennyiben a főzőlapon ezek a funkciók rendelkezésre állnak



Órával rendelkező modellek

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

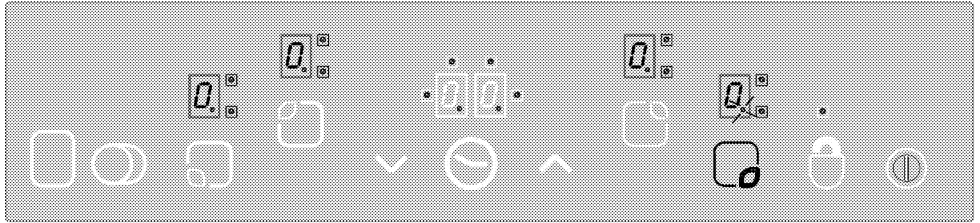
### A főzőlap bekapcsolása

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

"i" és az összes megfelelő tizedesvessző villogni kezd az összes főzési zóna kijelzőjén.

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

### A főzési zónák kiválasztása



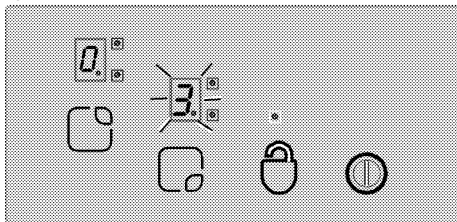
1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. A kívánt főzési zóna kiválasztásához érintse meg az egyik főzési zóna kiválasztó gombot. A főzőlap főzési zónájának kiválasztása után a megfelelő főzési zóna kijelzőjén lévő "0" tizedesvessző villogni kezd.

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

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

A "∧" és "∨" gombok ismétlés funkcióval is rendelkeznek. Ezen gombok hosszabb ideig történő megnyomása esetén a hőmérséklet szintek 0,4 másodpercenként automatikusan növekednek/csökkennek.

Amennyiben a "∧" gombot nyomja meg először, az "1"-es szám jelenik meg a kijelzőn. Amennyiben a "∨" gombot nyomja meg először, a beállított érték jelenik meg a kijelzőn (például fél másodpercig az "A", majd fél másodpercig a "9"-es érték). Az "A" szimbólum azt jelzi, hogy az Erősítő funkció aktiválva van.



### Erősítő

Ez a funkció elősegíti a főzést. Amikor az Erősítő funkció aktiválva van, a főzőlap egy bizonyos ideig (lásd 1. táblázat) maximális teljesítményen fog működni. Az Erősítési idő a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. Az Erősítő funkciót a kijelzőn megjelenő "A" szimbólum jelzi, majd a beállított hőmérséklet érték és az "A" szimbólum felváltva kezd el villogni a

A "0" gomb 2 másodpercig tartó lenyomásával a főzőlap automatikusan lekapcsol és Készenléti módra vált.

főzési zóna kijelzőjén (például fél másodpercig az "A" szimbólum, fél másodpercig a "9-es" érték). Az Erősítési idő letelte után a főzési zóna teljesítménye lecsökken, és a hőmérséklet érték kijelzője folyamatosan kezd el villogni.

Minden főzési zóna rendelkezik Erősítő funkcióval.

### Az Erősítő funkció engedélyezése:

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

### Az Erősítő funkció kikapcsolása:

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

## Kapcsolja ki a főzőlapot.

A "0" gomb 2 másodpercig tartó lenyomásával a főzőlap automatikusan lekapcsol és Készletléti módra vált.

Ha a főzőlap lekapcsolása után a főzőlap még meleg, akkor erről a "E" szimbólum tájékoztat, mely az adott főzési zóna kijelzőjén jelenik meg.

## A főzési zónák lekapcsolása egyesével:

A főzési zónákat háromféle módon lehet lekapcsolni:

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

### 1. A "∧" és "∨" gombok egyidejű

#### megérintésével

Válassza ki a kívánt főzési zónát a főzési zóna

kiválasztó gombbal "0". A "E" főzési zóna kijelzőjén megjelenik a tizedesvessző. Érintse meg egyidejűleg a "∧" és a "∨" gombot a főzési zóna lekapcsolásához.

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

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

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

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

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

## A dupla/tripla főzési zóna bekapcsolása\*\*

### A dupla főzési zóna bekapcsolása:

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

Állítsa be a hőmérsékleti szintet 1 és 9 között egy tetszőleges értékre, majd érintse meg a "0" gombot a főzési zóna dupla zóna funkciójának aktiválásához.

Ekkor az adott dupla zóna "E" LED-je elkezd villogni. "0" A dupla főzési zónát a gomb megérintésével lehet ki-/bekapcsolni.

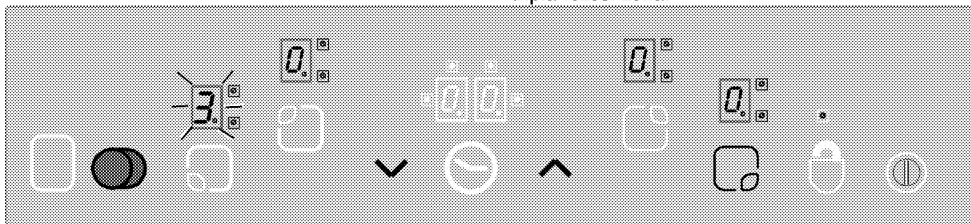
A Bővítő zóna csak akkor kapcsol be, ha a főzési zóna főzőnója "1"-es és "9"-es hőmérsékleti szint között van.

### A tripla főzési zóna bekapcsolása:

Válassza ki a kívánt, tripla zónás funkcióval ellátott főzési zónát. Az adott főzési zóna tizedesvesszőjének el kell kezdenie villogni. Állítsa be a hőmérsékleti szintet 1 és 9 között egy tetszőleges értékre, majd érintse meg a "0" gombot a főzési zóna dupla zóna funkciójának aktiválásához.

Ekkor az adott dupla zóna "E" LED-je elkezd folyamatosan világítani. Ha ezután ismét megérinti a "0" gombot, akkor a tripla zóna "E" LED-je elkezd villogni, és a tripla főzési zóna bekapcsol.

Ha még egyszer megérinti a "0" gombot, akkor a főzési zóna tripla zóna funkciója kikapcsol. A fentiek szerint kapcsolgatható ki/be a dupla és a tripla főzési zóna.



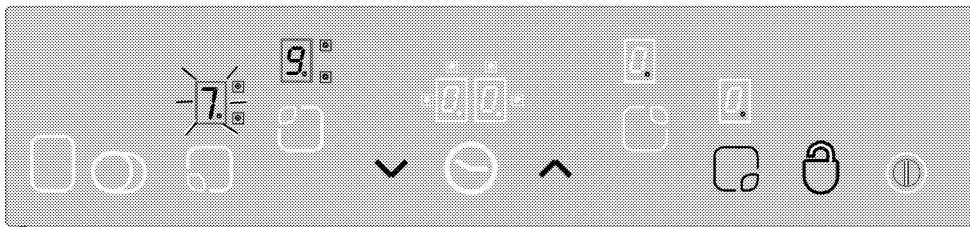
A dupla/tripla főzési zónák engedélyezéséhez érintse meg a kívánt főzési zóna "0" gombját.

## Billentyűzár\* (az órával ellátott modelleken)

Érintse meg legalább 2 másodpercig a "0" gombot az érintőgombok lezárásához. A művelet végrehajtását hangjelzés jelzi. Ezután a "0" LED elkezd villogni, és valamennyi főzési zóna zárolásra kerül.

A főzési zónákat csak normál üzemmódban lehet zárolni. Ha a főzési zónák zárolva vannak, akkor csak a

"0" gombot lehet használni. A "0" LED elkezd villogni, ezzel jelezve, hogy a billentyűzár aktív. Ha a billentyűzár aktív, és lekapcsolja a főzőlapot, akkor a főzőlap visszakapcsolása után az továbbra is aktív marad. A főzőlap használatához ezért külön fel kell oldani a billentyűzárát.



**"00" gomb segítségével lehet a billentyűzárat aktíválni/feloldani normál üzemmódban.**

Érintse meg 2 másodpercig a "00" gombot a főzési zónák feloldásához. A művelet végrehajtását hangjelzés jelzi.

Ezután a "0.0" LED kialszik. A zár feloldása után a főzőlap ismét a szokott módon használható.

### Gyermekzár

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

### A főzőlap zárolása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot a "00" gomb segítségével.
2. Érintse meg egyszerre legalább 2 másodpercig a "∧" és a "∨" gombot.
3. Ezután érintse meg még egyszer a "∧" gombot.

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

### A gyermekzár kikapcsolása:

A gyermekzárat ugyanúgy kell kikapcsolni, mint ahogy bekapcsolni.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a "00" gomb segítségével.
2. Érintse meg egyszerre legalább 2 másodpercig a "∧" és a "∨" gombot.
3. Ezután érintse meg még egyszer a "∨" gombot.

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

### Időbeállítási funkció \* (az órával ellátott modelleken)

Ez a funkció megkönnyíti az ételkészítést. Nem kell ugyanis folyamatosan felügyelnie a főzőlapot – a főzőlap automatikusan lekapcsol a beállított idő lejártá után.

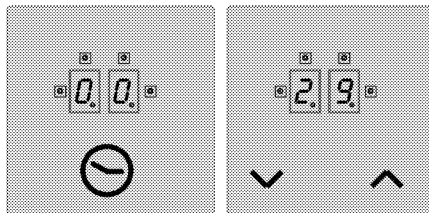
Az időzítő a következő tulajdonságokkal rendelkezik: Az érintőgombok segítségével egyszerre legfeljebb 4 főzési zóna főzési idejét lehet beállítani, és ezzel egy

időben egy riasztási időt. Az időzítők csak a normál üzemmódban használhatók.

### Riasztás

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

1. A riasztó engedélyezéséhez érintse meg a "00" gombot. Ekkor az időkijelzőn megjelenik a "00" és a "0.0" szimbólum, és a jobb alsó sarokban megjelenik egy pont. Ez azt jelzi, hogy a riasztás aktív.
2. Ezután állítsa be a kívánt időt a "∧" / "∨" gombok segítségével.
3. Az idő beállítása után az időzítő elkezd visszafelé számolni.



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

### Főzési zóna időzítő:

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

1. Először is kapcsolja be a főzőlapot, majd kapcsolja be valamelyik főzési zónát. (a főzési zóna hőmérsékleti szintjét állítsa egy 1 és 9 közötti értékre)
2. A riasztás funkcionál alkalmazottak szerint engedélyezze a főzési zóna időzítőjét a "00" gomb segítségével. Ekkor az időkijelzőn megjelenik a "00" és a "0.0" szimbólum, és a jobb alsó sarokban megjelenik egy pont. Ez jelzi, hogy a főzési zóna időzítője aktív.
3. A főzési zóna időzítőjének engedélyezéséhez érintse meg még egyszer a "00" gombot. Ezután már megadhatja a kívánt időbeállítást.
4. Állítsa be a kívánt időt a "∧" / "∨" gombok segítségével.

## A főzőlap időzítők beállítása:

1. Az első főzési zóna időzítőjének engedélyezése után érintse meg ismét a "☹" gombot. A vezérlő ekkor elfordul jobbra, a következő aktív főzési zóna felé. Azt, hogy épp melyik főzési zóna van kijelölve, a villogó "☹" LED jelzi.
2. Állítsa be a kívánt időt a "∧" / "∨" gombok segítségével.
3. Azt, hogy melyik főzési zóna időzítője lett először aktiválva, a folyamatosan villogó "☹" LED jelzi.
  - A többi aktív főzési zónához úgy lehet időzítőt beállítani, hogy ismét megérinti a "☹" gombot.
  - 10 másodperc után az időkijelző visszatér annak az időzítőnek a kijelzésére, amely először jár le.
  - Az időkijelzőn folyamatosan világító "☹" LED-ek azt az időzítőt jelzik, amelyik jelenleg visszaszámol.
  - A főzési zónák időzítőihez beállított értékeket, valamint a tojásfőző időzítőjéhez beállított értéket

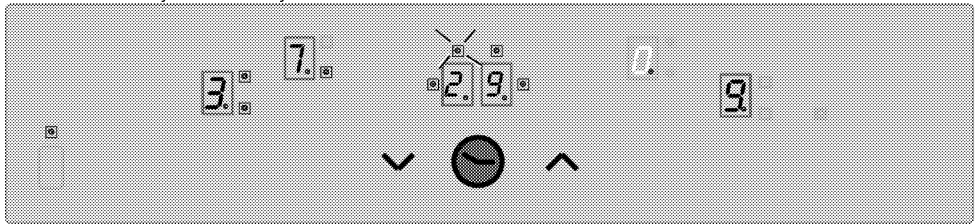
a "☹" gomb átállításával lehet megjeleníteni. Mindig a jobb első villogó "☹" LED jelzi a kijelölt zónát.  
Ha egyik LED sem villog, akkor a tojásfőző értéke látható az időkijelzőn.

## Az időzítők kikapcsolása:

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

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

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



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

## Melegentartási funkció (ha van)

A főzési zónák melegentartási funkciójának segítségével melegen tarthatók az ételek. A funkcióval a 0 és az 1-es hőmérsékleti szintek közül lehet választani. A melegentartási funkció aktiválásához érintse meg a "☐" gombot.

Ezután a "☐" LED elkezd villogni. Érintse meg a "☐" gombot ismét a főzési zóna lekapcsolásához.

## Működési idő korlátok

A főzőlap el van látva egy működési idő korlátozóval. Ha egy vagy több főzési zónát elfelejtett lekapcsolni, az egy adott idő után automatikusan lekapcsol (lásd az 1. táblázatot). A működési idő korlát értéke a kiválasztott hőmérsékleti beállítástól függ. Ha a főzési zónához időzítő is be van állítva, akkor az időkijelzőn 10 másodpercig megjelenik a "00" érték (10 másodperccel később pedig bekapcsol a maradékhő-jelző).

Az időzítő ezután kikapcsol.

Ha a főzési zónát a főzőlap automatikusan lekapcsolja, akkor utána az ismét működésbe hozható, az adott hőmérsékleti beállításnak megfelelő ideig.



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

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

### Maradék hő funkciók

Ha valamelyik főzési zóna felületi hőmérséklete 60 °C felett van annak lekapcsolása után, vagy ha a kijelző azt jelzi, hogy ez az érték meghaladja a 60 °C-ot,

akkor a kijelzőn megjelenik a "" (maradék hő) szimbólum. Amikor a maradék hő 60 °C alá csökken, akkor a kijelzőn megjelenik a "0" érték.

Ha valamelyik főzési zóna maradék hője 60 °C felett van, és áramszünet következik be, akkor az áram visszajövetele után a maradék hő szimbólum elkezd villogni. A szimbólum egészen addig villog, amíg a maximális maradék hő idő le nem jár, vagy amíg a főzési zónát nem teszi engedélyezetté.

### Az érzékelők kalibrálása és hibaüzenetek

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

### 2. táblázat: Hibakódok és a hibák forrása

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

### Példa:

#### Az alábbi fényviszonyok biztosítanak problémamentes kalibrálást:

Hagyományos, izzószálas égő (100 wattos, tompított), 70 cm-rel az üvegerámia főzőlap felett. Sikeres

kalibrálást követően a főzőlap garantáltan jól fog működni, még akkor is, ha erős fényviszonyoknak teszi azt ki, vagy ha halogénes spotlámpával (50 wattos) világítja azt meg.

Hiba esetén a kalibrálás addig ismétlődik, amíg a környező fényviszonyok lehetővé nem teszik annak sikeres létrejöttét. A főzőlap vezérlőrendszerét csak akkor lehet használni, ha valamennyi érzékelő sikeresen be lett kalibrálva.

A kalibrálás során távolítson el minden anyagot a főzőlapról. Ezenkívül ügyeljen rá, hogy a környezeti fényviszonyok ne legyenek túl erősek a kalibrálás során. Ha az F1, F2 vagy F4 üzenetek valamelyikét megkapja, akkor le kell kapcsolni minden fényforrást, vagy be kell csukni az ablakot a kalibrálási művelet során a főzőlap első üzembe helyezésekor. Ha a kalibrálás sikeresen megtörtént, akkor a vezérlőrendszer már sokkal kevésbé érzékeny az erős környezeti fényre.

Használat közben a főzőlap vezérlőrendszere képes alkalmazkodni a környezeti feltételekben bekövetkező változásokhoz, és ennek megfelelően újrapalibrálni magát.



Az érintógombos vezérlőpanel el van látva egy érzékelővel, mely a túlhevülést ellen véd.

Amikor az érzékelő működésbe lép, a megfelelő főzési zóna lekapcsol. Ha szeretne többet megtudni a hibaüzenetekről, tekintse meg a táblázatot.

Ha egy gomb rendszeresen megnyomódik (legalább 10 másodpercen keresztül), akkor a főzőlap minden vezérlőrendszert letilt, és hangjelzést hallat.

## 6 Karbantartás és tisztítás

### Általános tájékoztató

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



#### **VESZÉLY:**

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



#### **VESZÉLY:**

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

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



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



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

### A főzőlap tisztítása

#### Üvegkerámia felületek

Az üvegkerámia felületet egy hidegvízbe áztatott ruha segítségével tisztítsa meg, mivel a tisztítószerek nyomot hagyhatnak rajta. Egy száraz ruha segítségével törölje szárazra. A főzőlap következő használatakor a felületen maradt anyagok kárt tehetnek az üvegkerámia lapban.

Az üvegkerámia lapra rászáradt anyagokat semmilyen körülmények közt ne próbálja meg dörzsövel vagy hasonló eszközökkel lekoparni.

A kalciumos szennyeződések (sárga foltok) kismennyiségű vízkömentesítő szerrel távolítsa el, pl. ecet vagy citromlé. A kereskedelemben kapható egyéb termékeket is használhatja.

Erősen szennyezett felület esetén, vigyen fel tisztítószert egy szivacsra, és várja meg, míg megfelelően felszívódik. Ezután egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a főzőlap felületét.



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

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

## 7 Hibaelhárítás

### **A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehülés közben.**

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

### **A termék nem működik.**

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



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

