



## **Table de cuisson encastrable**

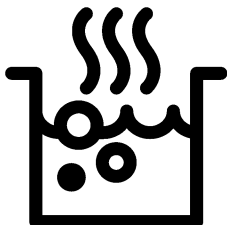
Manuel de l'utilisateur

## **Sisäänrakennettu keittolevy**

Käyttöopas

## **Plită încorporabilă**

Manual de utilizare



HIC 64401

**FR / FI / RO**

185.9267.73/RAH/25.11.2019/4-2

7756284307

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

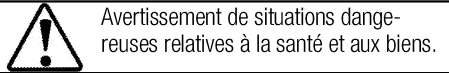
Chère cliente, cher client,

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

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

### Explication des symboles

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



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

**1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4**

Sécurité générale.....4  
 Sécurité électrique.....4  
 Sécurité du produit .....5  
 Utilisation prévue .....7  
 Sécurité des enfants .....7  
 Mise au rebut de l'ancien appareil .....7  
 Elimination des emballages .....7  
 Déplacement ultérieur .....8

**2 Généralités 9**

Vue d'ensemble.....9  
 Caractéristiques techniques.....9

**3 Installation 10**

Avant l'installation.....10  
 Installation et branchement.....10

**4 Préparation 13**

Conseils pour faire des économies d'énergie ..... 13  
 Première utilisation..... 13  
 Premier nettoyage de l'appareil..... 13

**5 Utilisation de la table de cuisson 14**

Généralités concernant la cuisson ..... 14  
 Utilisation des tables de cuisson..... 15  
 Bandeau de commande..... 15

**6 Maintenance et entretien 22**

Généralités ..... 22  
 Nettoyage du brûleur..... 22

**7 Recherche et résolution des pannes 23**

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

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

### **Sécurité générale**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### **Sécurité électrique**

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- N'utilisez que le câble d'alimentation spécifié dans le chapitre « Spécifications techniques ».
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique

fixe, suivant la réglementation en matière de construction.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

### **Sécurité du produit**

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
  - Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
  - N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
  - **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
  - **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
  - **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
  - **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
  - En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
  - L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
  - La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
  - **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.
- Pour que votre appareil soit fiable:
- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que

des étincelles ne se produisent pas.

- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

### Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

### Sécurité des enfants

- ATTENTION : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des

enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

### Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

### Conformité avec la directive LdSD :

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

### Élimination des emballages

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

## Déplacement ultérieur

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

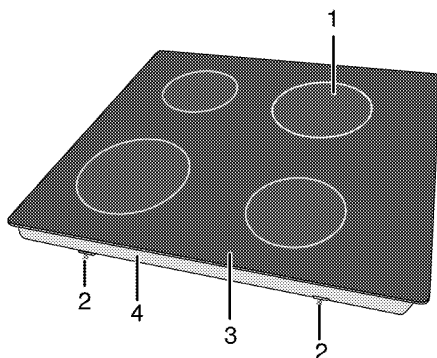


Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.



## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- |   |                   |   |               |
|---|-------------------|---|---------------|
| 1 | Plaque de cuisson | 3 | Plaque d'âtre |
| 2 | Bride de montage  | 4 | Fond          |

### Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	6000 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/490 mm
<b>Brûleurs</b>	
Avant gauche	<b>Plaque de cuisson</b>
Dimension	180 mm
Puissance	1800 W
Arrière gauche	<b>Plaque de cuisson</b>
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Arrière droit	<b>Plaque de cuisson</b>
Dimension	180 mm
Puissance	1800 W
Avant droit	<b>Plaque de cuisson</b>
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W



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



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



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

### 3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



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



#### DANGER:

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



#### DANGER:

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

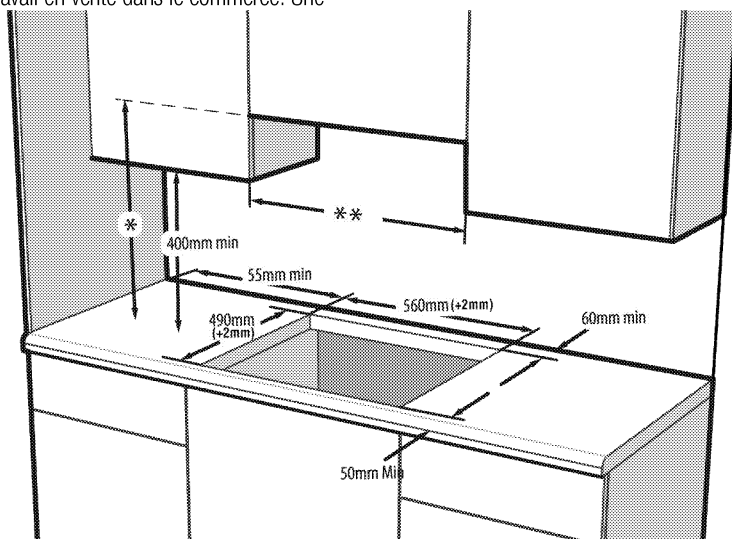
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

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

### Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une



\* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur

\*\* La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.

### Installation et branchement

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

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

### Raccordement électrique

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



#### DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



#### DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

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



#### DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

### Raccordement du câble d'alimentation



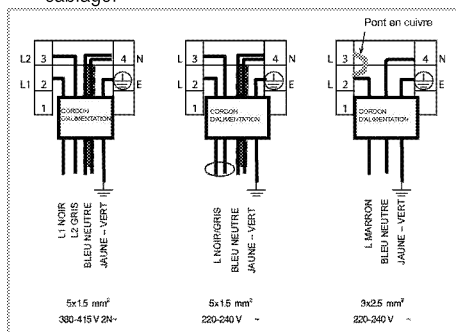
Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche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

1. **Si votre produit est fourni sans câble d'alimentation**, vous devez brancher à votre produit un câble d'alimentation choisi à partir du tableau (*Caractéristiques techniques, page 9*) en conformité avec l'installation électrique de votre domicile, en suivant les instructions sur le diagramme du câble. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.



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

2. Ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement à bornes à l'aide d'un tournevis.
3. Insérez le câble d'alimentation dans le collier de serrage pour câble sous la borne et fixez-le au corps principal avec la vis intégrée sur le collier de serrage.
4. Branchez les câbles en respectant le schéma de câblage.



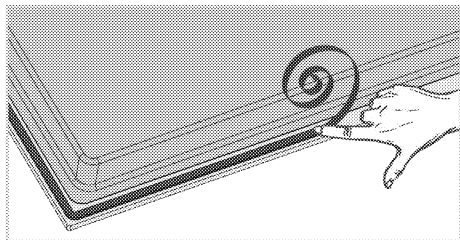
- Après avoir effectué les connexions électriques, refermez le couvercle du boîtier de raccordement des bornes.
- Dirigez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne soit pas en contact avec le produit ni écrasé entre le produit et le mur.



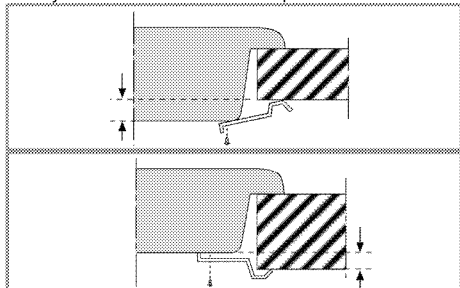
Le câble d'alimentation ne doit pas être plus long que 2 m pour des raisons de sécurité.

### Installation des produits

- Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
- Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage autour de la table de cuisson comme présenté dans l'illustration suivante, en s'assurant qu'il reste 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.

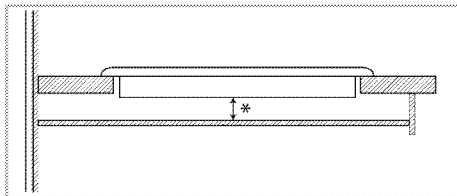


- Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
- Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



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

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

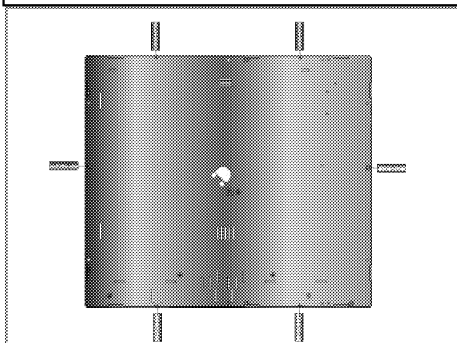


\* min. 15 mm

### Vue de derrière (orifices de raccord)



L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.



#### DANGER:

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



#### DANGER:

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

### Vérification finale

- Mise en marche de l'appareil.
- Vérifiez les fonctions.

## 4 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

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

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

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil



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

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

## 5 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



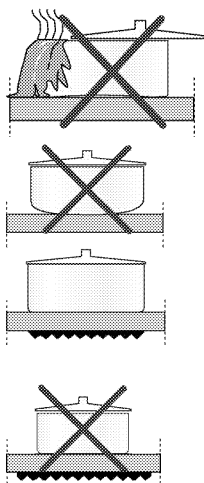
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une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

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

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

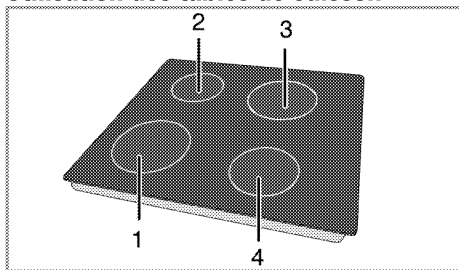
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants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



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.  
N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

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

## Utilisation des tables de cuisson



- 1 Plaque de cuisson 18-20 cm
- 2 Plaque de cuisson 14-16 cm
- 3 Plaque de cuisson 18-20 cm
- 4 Plaque de cuisson 14-16 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)



### DANGER:

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

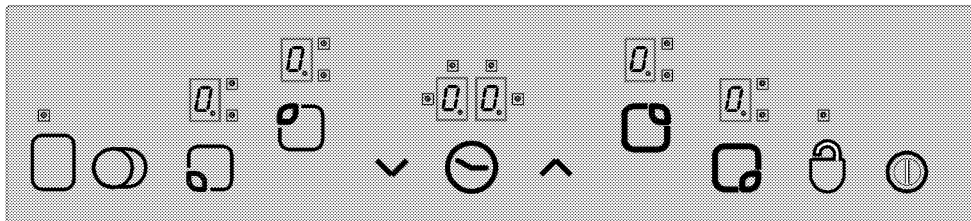
Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

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



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

## Bandeau de commande




### Caractéristiques techniques

 Touche d'alimentation - Touche ON/OFF

 Verrouillage des touches

 Réglage de la température/Augmenter la minuterie

 Réglage de la température/Diminuer la minuterie

 \*\* Touche de sélection de foyer double/triple

\* Activer/désactiver la minuterie

\*\* Activer/désactiver le foyer

 Commandes de sélection de foyer

 Ecran de foyer (réglage de la température 0 ... 9)



Témoin de fonctionnement de foyer double/triple (Ecran de foyer)



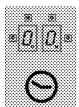
\* Ecran de la minuterie (composé de 4 voyants pour 4 foyers différents)



Cet appareil est contrôlé grâce à l'unité de commande tactile. Toutes les opérations effectuées au moyen de la commande tactile sont confirmées par un signal sonore si votre unité de commande tactile est équipée d'une minuterie.



Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. L'humidité ou la saleté peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.



(\*) Si votre table de cuisson est équipée d'une minuterie.

\*\*



Si votre table de cuisson est dotée de ces fonctions

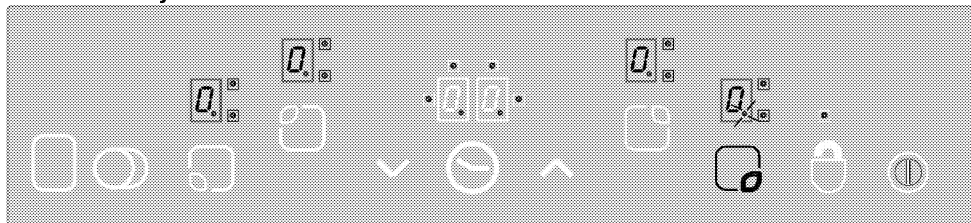
Sur les modèles équipés d'une horloge

Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. L'apparence ou les fonctions réelles peuvent différer.

### Allumage de la table de cuisson

Appuyez sur la touche "⏻" du bandeau de commande pendant 1 seconde. L'écran des foyers s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi. Vous

### Sélection des foyers



1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur l'une des commandes de sélection de foyer pour allumer le foyer souhaité. Après avoir sélectionné le foyer de la table de cuisson, le chiffre décimal "0." clignote sur l'écran du foyer approprié.

**Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.**

3. Appuyez sur les touches "▲" ou "▼" pour régler le niveau de température à une valeur comprise entre "1" et "9" ou entre "9" et "1".

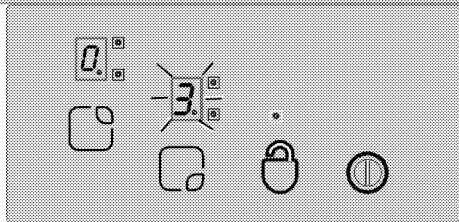
Les touches "▲" et "▼" sont équipées de la fonction de répétition. Si vous appuyez longuement sur l'une de ces touches, le niveau de température augmente ou diminue de manière continue toutes les 0,4 secondes. Si vous commencez par la touche "▲", "1" s'affiche à l'écran. Si vous commencez par la touche "▼", la valeur définie s'affiche à l'écran (par ex, une demi-seconde "A" et une demi-seconde "9"). Cela indique que le Booster est activé.

avez 10 secondes pour sélectionner les différents foyers. Les autres commandes ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la touche d'alimentation "⏻".

"0." et tous les chiffres décimaux adéquats clignotent à l'écran de tous les foyers.

**Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.**

Si vous appuyez sur la touche d'alimentation "⏻" pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.



### Booster

Cette fonction facilite la cuisson. Lorsque la fonction Booster est activée, la cuisson fonctionne à la puissance maximale pendant une durée donnée (voir Tableau-1). La durée de la fonction Booster dépend du niveau de température sélectionné. La lettre "A" indique cet état et la valeur de température définie clignote en alternance sur l'écran du foyer (par ex, une demi-seconde "A", une demi-seconde "9"). Une fois la durée de la fonction Booster terminée, la puissance du foyer diminue et la valeur de température s'affiche en continu.

Tous les foyers sont équipés de la fonction Booster.

### Activation de la fonction Booster :

1. Allumez la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Utilisez la touche "▼" pour régler la valeur de température du foyer sur "9". Après avoir réglé la température, "9" et "A" s'affichent à l'écran en



alternance. Ces données indiquent que la valeur de température est définie sur "9" et que la fonction Booster est activée.

- Utilisez ensuite la touche "▼" dans les 10 secondes pour sélectionner la valeur de température que vous voulez activer pour le reste de l'opération de cuisson une fois la durée de la fonction Booster terminée. Utilisez les touches "▲" ou "▼" pour régler la valeur du foyer entre "1" et "9" (sélectionnons le niveau 6 dans l'exemple suivant).
- "A" et "6" s'affichent en alternance à l'écran pendant la durée de la fonction Booster (à la fin de la fonction Booster, "6" s'affiche en continu).

#### **Arrêt de la fonction Booster :**

- Appuyez sur la touche "▼" jusqu'à ce que le niveau de température atteigne "0" afin de désactiver la fonction Booster avant son terme.
- Si "9" est le niveau de température sélectionné pour être activé après la durée de la fonction Booster, en l'absence de sélection d'un niveau inférieur, l'écran cesse de clignoter après 10 secondes. La fonction Booster est désormais désactivée.

#### **Arrêtez la table de cuisson.**

Si vous appuyez sur la touche d'alimentation "⏻" pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

Si la présence d'une température résiduelle peut être utilisée après l'arrêt de la table de cuisson, le symbole "R" reste affiché à l'écran du foyer approprié.

#### **Arrêt des foyers séparément :**

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

- En appuyant sur les touches "▲" et "▼" simultanément.
- En diminuant le niveau de température à "0" à l'aide de la touche "▼".
- A l'aide de la fonction minuterie (le cas échéant) pour le foyer approprié

#### **1. Appuyer sur les touches "▲" et "▼" simultanément.**

Sélectionnez le foyer souhaité à l'aide de la touche de sélection de foyer "⓪". Le chiffre décimal s'affiche à l'écran du foyer "0". Appuyez sur les touches "▲" et "▼" simultanément pour arrêter le foyer.

#### **2. Diminuer le niveau de température du foyer souhaité à "0" à l'aide de la touche "▼"**

En outre, le foyer peut également être arrêté en diminuant le niveau de température à "0".

#### **3. Utiliser la fonction minuterie (le cas échéant) pour le foyer approprié**

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" et "00" s'affichent sur tous les écrans. Le foyer double/triple et les voyants reliés à la minuterie sont désactivés.

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

#### **Allumage de foyers doubles/triples\*\***

##### **Allumage du foyer double :**

Sélectionnez le foyer souhaité équipé d'un foyer double. Le chiffre décimal du foyer approprié doit commencer à clignoter.

Réglez le niveau de température à une valeur entre 1 et 9 et appuyez sur la touche "⓪" pour activer le foyer double du foyer.

Le voyant "B" du foyer double approprié clignote alors en continu. "⓪" L'état du foyer double change lorsque vous appuyez sur la touche une deuxième fois : le foyer double bascule entre marche et arrêt (ON et OFF).

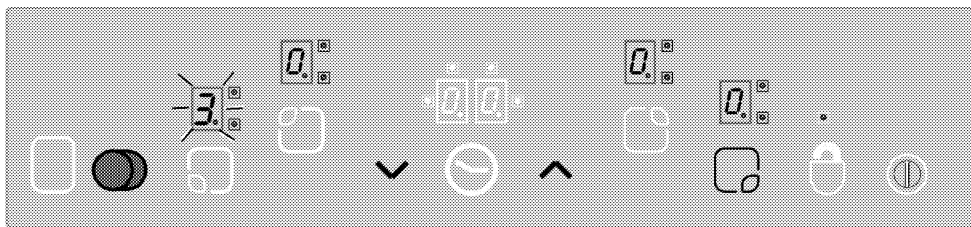
Le foyer extensible s'active uniquement si le foyer principal du foyer est à un niveau de température compris entre "1" et "9".

##### **Allumage du foyer triple :**

Sélectionnez le foyer souhaité équipé d'un foyer triple. Le chiffre décimal du foyer approprié doit commencer à clignoter. Réglez le niveau de température à une valeur entre 1 et 9 et appuyez sur la touche "⓪" pour activer le foyer triple du foyer.

Le voyant "B" du foyer triple approprié s'allume également en continu. Si vous appuyez à nouveau sur la touche "⓪", "B" le voyant du foyer triple clignote et ce dernier est activé.

**Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche "⓪", le foyer triple du foyer s'arrête. L'opération ci-dessus modifie l'état des foyers doubles/triples.**



Activation des foyer doubles et triples à l'aide de la touche "3" du foyer sélectionné.

### Verrouillage des touches \* (sur les modèles équipés d'une horloge)

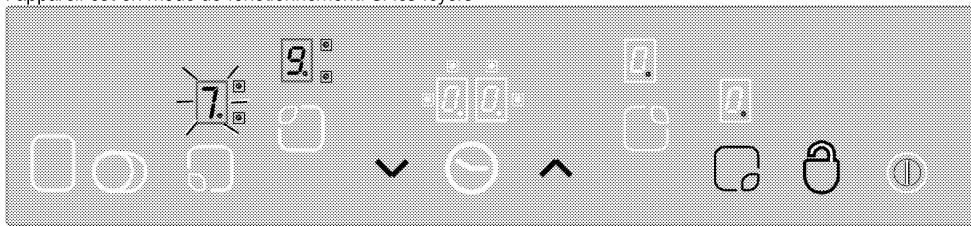
Appuyez sur la touche "☉" plus de 2 secondes pour verrouiller la commande tactile. Un signal sonore

confirme l'opération. Le voyant "☉" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.

Les foyers peuvent seulement être verrouillés lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement. Si les foyers

sont verrouillés : seule la touche d'alimentation "☉" fonctionne.

Le voyant "☉" clignote et indique un module de verrouillage des touches. Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches est activé lorsque vous rallumez la table de cuisson. Le verrouillage des touches doit être désactivé afin de pouvoir utiliser la table de cuisson.



"☉" cette touche vous permet de verrouiller/déverrouiller la commande tactile en mode de fonctionnement.

Appuyez sur la touche "☉" pendant 2 secondes pour déverrouiller les foyers. Un signal sonore confirme l'opération.

Le voyant "☉" s'éteint ensuite. La commande tactile est désormais déverrouillée et peut être utilisée normalement.

### Verrouillage enfants

Vous pouvez protéger vos enfants en empêchant l'allumage des foyers et l'utilisation accidentelle de la table de cuisson. La fonction « Verrouillage enfants » comporte quelques étapes complexes permettant de verrouiller l'unité de commande tactile. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

#### Verrouillage du module :

1. Appuyez sur la touche d'alimentation "☉" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur les touches "▲" et "▼" simultanément pendant au moins 2 secondes.

3. Appuyez ensuite sur la touche "▲" encore une fois.

» La fonction « Verrouillage enfants » est activée et "L" s'affiche à l'écran de tous les foyers.

#### Désactivation du Verrouillage enfants :

Vous pouvez désactiver la fonction « Verrouillage enfants » comme vous l'avez activée.

1. Appuyez sur la touche d'alimentation "☉" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur les touches "▲" et "▼" simultanément pendant au moins 2 secondes.
3. Appuyez ensuite sur la touche "▼" encore une fois.

» "L" s'affiche à l'écran de tous les foyers tant que la fonction « Verrouillage enfants » est activée. "L" disparaît lorsque le verrouillage est désactivé.

#### Fonction Minuterie \* (sur les modèles équipés d'une horloge)

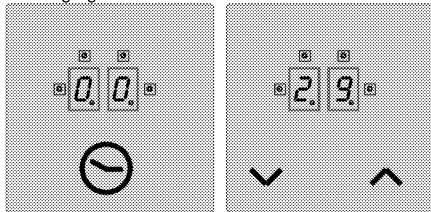
Cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'avez pas à surveiller la table de cuisson en permanence pendant la cuisson et le foyer s'arrête automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

La minuterie offre les fonctionnalités suivantes : La commande tactile peut contrôler simultanément jusqu'à 4 foyers et une alarme de minuterie de cuisson. Les minuteries peuvent uniquement être utilisées lorsque l'appareil fonctionne.

### Minuterie et alarme

**L'alarme de la minuterie fonctionne indépendamment des autres foyers. Qu'un foyer soit sélectionné ou non a donc peu d'importance.**

1. Appuyez sur la touche "☹" pour activer l'alarme de la minuterie. "00" et "☹" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. L'alarme de la minuterie est donc activée.
2. Réglez ensuite la valeur souhaitée à l'aide des touches "∧" et "∨".
3. La minuterie comptera à rebours une fois le réglage de l'heure effectué.



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

### Minuterie de foyer :

**Les minuteries des foyers peuvent uniquement être réglées pour les foyers activés.**

1. Tout d'abord, allumez la table de cuisson et activez le foyer souhaité (le foyer doit être réglé sur une valeur comprise entre 1 et 9).
2. De même que pour l'alarme de la minuterie, activez la minuterie du foyer en appuyant sur la touche "☹". "00" et "☹" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. La minuterie du foyer est donc activée.
3. Vous devez appuyer sur la touche "☹" une deuxième fois pour activer la minuterie du foyer. Vous pouvez désormais régler la minuterie.

4. Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "∧" et "∨".

### Pour régler les minuteries de la table de cuisson :

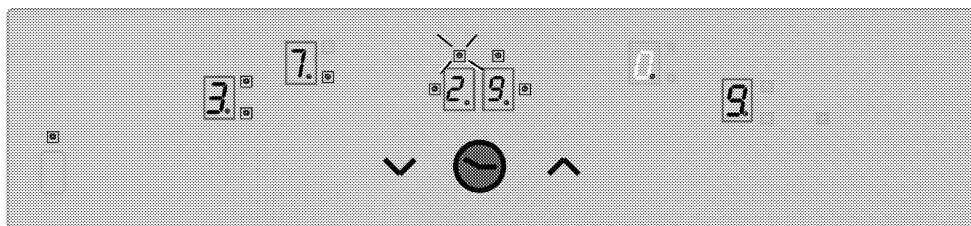
1. Après avoir activé la minuterie du premier foyer, appuyez à nouveau sur la touche "☹". La commande tournera dans le sens horaire vers le prochain foyer actif assigné à la minuterie. Une proposition de tâche s'affiche avec un voyant "☹" clignotant.
2. Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "∧" et "∨".
3. Un voyant "☹" clignotant en permanence indique la minuterie activée pour le foyer réglé en premier lieu.
  - D'autres minuteries peuvent être attribuées pour d'autres foyers en appuyant à nouveau sur la touche "☹".
  - Au bout de 10 secondes, l'écran de la minuterie revient à la minuterie qui se terminera la première.
  - Les voyants "☹" qui restent allumés en permanence sur l'écran de la minuterie indiquent la minuterie qui fonctionne à rebours actuellement.
  - Pour afficher les valeurs définies pour les minuteries des foyers et le minuteur, changez la position de la touche "☹". Un voyant "☹" clignotant à droite de l'écran désigne toujours une tâche. Si aucun voyant ne clignote, la valeur du minuteur sera affichée à l'écran de la minuterie.

### Désactivation des minuteries :

Tout d'abord, affichez la minuterie en modifiant la position de la touche "☹" jusqu'à ce que la minuterie s'affiche. Cette valeur peut être annulée ultérieurement de 2 manières différentes :

- En diminuant la valeur étape par étape à "00" avec la touche "∨".
- En appuyant sur les touches "∧" et "∨" simultanément pendant une demi-seconde jusqu'à ce que "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie.

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



Affichez la valeur de temps restant de la minuterie du foyer 3 (le voyant clignote) sur l'écran de la minuterie (le voyant des minuteries des foyers actifs 1 et 4 ne sont en fait pas visibles sur l'écran de la minuterie).

### Fonction garde-au-chaud (le cas échéant)

La fonction garde-au-chaud du foyer de cuisson permet de conserver la nourriture au chaud en sélectionnant un niveau de température supplémentaire compris entre 0 et 1. Appuyez sur la touche "□" pour activer la fonction garde-au-chaud.

Le voyant "□" se met alors à clignoter. Appuyez à nouveau sur la touche "□" pour désactiver le foyer.

### Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un

**Tableau-1** : Paramètres de réglage de la température ; Temps de cycle 47,0 secondes

Réglage de la température	Heure OFF - secondes	Heure ON - secondes	Limite de durée de fonctionnement - heure	Durée Booster - secondes
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	-

### Fonctions de chaleur résiduelle

Pour un foyer désactivé dont la température en surface est détectée comme étant supérieure à 60°C ou dont l'écran indique une valeur supérieure à 60°C, un symbole "R" (chaleur résiduelle) s'affiche à l'écran. Lorsque la chaleur résiduelle passe sous 60°C, "0" s'affiche à l'écran.

Lorsque le courant revient après une coupure et si la chaleur résiduelle du foyer approprié était supérieure à 60°C avant la coupure, l'écran de chaleur résiduelle clignote. L'écran continue à clignoter jusqu'à ce que la

ou plusieurs foyers restent allumés accidentellement, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps. (voir Tableau-1). La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. En cas de minuterie attribuée au foyer, "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie pendant 10 secondes (10 secondes plus tard, le voyant de chaleur résiduelle s'allume).

L'écran de la minuterie s'éteint ensuite.

Après la désactivation automatique du foyer susmentionnée, celui-ci est à nouveau opérationnel et une durée de fonctionnement maximale est appliquée à ce réglage de la température.

durée maximale de chaleur résiduelle soit écoulée ou que le foyer soit sélectionné et activé.

### Calibrage de capteur et messages d'erreur

Lorsque l'alimentation est branchée, le système de commande de la table de cuisson effectue le calibrage en fonction du capteur, du verre et des conditions ambiantes. Ne couvrez pas le partie en verre du capteur lors du calibrage. Le système de commande de la table de cuisson ne doit pas être soumis à des sources de lumière intenses (lumière du soleil, lampes halogènes, etc.).

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

Cause d'erreur	Affichage
L'éclairage ambiant est trop intense	F1
Lampe fluorescente	F2
Le capteur est recouvert d'une substance brillante	F3
L'éclairage ambiant varie fortement	F4

**Etalonnage :**

**Les conditions d'éclairage suivantes permettent un calibrage en douceur :**

Eclairage à ampoule sans réflecteur (100W, terre) placé à 70 cm au-dessus de la table de cuisson vitrocéramique. Un calibrage réussi garantit le bon fonctionnement de la table de cuisson, même sous un éclairage intense comme une lampe halogène avec réflecteur (50 W).

En cas d'erreur, le calibrage est répété jusqu'à ce que les conditions ambiantes permettent un calibrage réussi. Le système de commande de la table de cuisson peut uniquement fonctionner lorsque le calibrage de tous les capteurs est réussi.

Vous devez retirer toute substance de la table de cuisson lors du calibrage. L'éclairage ambiant ne devrait pas être trop intense non plus pendant le calibrage. Si l'un des messages F1, F2 ou F4 s'affiche, l'utilisateur doit éteindre toutes les sources d'illumination ou fermer la fenêtre lors de l'opération de calibrage pour le branchement initial à l'alimentation. Une fois le calibrage réussi, le système de commande peut supporter d'importantes quantités d'éclairage ambiant. Le système de commande de la table de cuisson adopte et se calibre à nouveau en fonction des changements des conditions ambiantes lors de son utilisation.



La commande tactile est équipée d'un capteur qui assure la protection contre la surchauffe. Le foyer approprié est désactivé en réponse à ce capteur. Pour en savoir plus sur les messages d'erreur, reportez-vous au tableau. Si une touche est activée de manière répétée (pendant plus de 10 secondes), tout le système de commande est désactivé et un signal sonore retentit.

## 6 Maintenance et entretien

### Généralités

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



**DANGER:**

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

Vous risqueriez un choc électrique !



**DANGER:**

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

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



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



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

### Nettoyage du brûleur

#### Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires. Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron.

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



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse.

Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

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

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

## 7 Recherche et résolution des pannes

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

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

### **Le appareil ne fonctionne pas.**

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



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

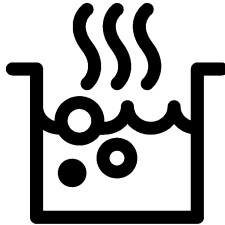






# Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



## Lue ensin tämä käyttöopas!

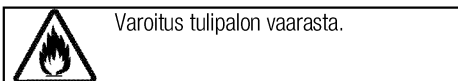
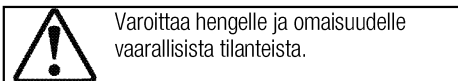
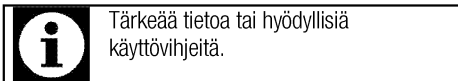
Hyvä asiakkaamme

Kiitos, kun tilasit Beko tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyaikaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas. Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

Muista, että tämä käyttöopas koskee myös useita muita malleja. Mallien väliset erot on kuvattu tarkkaan oppaassa.

### Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



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

**1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia 4**

Yleinen turvallisuus .....	4
Sähköturvallisuus.....	4
Tuoteturvallisuus.....	5
Käyttötarkoitus.....	6
Lasten turvallisuus .....	6
Vanhan laitteen hävittäminen.....	7
Pakkausmateriaalin hävittäminen .....	7
Vanhan laitteen hävittäminen.....	7

**2 Yleiset tiedot 8**

Yleiskatsaus .....	8
Tekniset tiedot.....	8

**3 Asennus 9**

Ennen asennusta .....	9
Asennus ja liittäminen.....	9

**4 Valmistelut 12**

Energiansäästövihtejä .....	12
Ensimmäinen käyttökerta.....	12
Tuotteen ensimmäinen puhdistus.....	12

**5 Keittotason käyttö 13**

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta.....	13
Liesien käyttäminen.....	13
Ohjauspaneeli .....	14

**6 Kunnossapito ja huolto 20**

Yleisiä tietoja.....	20
Lieden puhdistaminen .....	20

**7 Vianetsintä 21**

## **1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia**

Tämä osa sisältää turvaohjeita, joiden avulla suojelet henkilövammojen ja vahinkojen vaaralta. Näiden ohjeiden noudattamisen laiminlyönti mitätöi takuun.

### **Yleinen turvallisuus**

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkisesti kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa. Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee

mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.

- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

### **Sähköturvallisuus**

- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevä sähkötekniikan tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta

paikallisten säädösten mukaisesti.

- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Käytä vain "Tekniset tiedot" jaksossa määriteltyä liitoskaapelia.
- Laitte on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

## Tuoteturvallisuus

- VAROITUS: Laitte ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- VAROITUS: Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa

keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.

- **VAROTOIMI:** Kypsennystä on valvottava. Lyhyen aikavälin kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
- **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
- **Keitinlasin rikkoutuessa:** Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset lämmitysastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista sen vuoksi, että lieden pinta ja astioiden pohjat ovat aina kuivia.
- **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemaa keittotasosuoja tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuoja.

Laitteeseen sopimattomien suojiin käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
- Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
- Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

### **Käyttötarkoitus**

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- **VAROTOIMI:** Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.

### **Lasten turvallisuus**

- **VAROITUS:** Käytettävissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki

pakkauksen osat  
ympäristöstandardien mukaisesti.

- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.
- älä säilytä mitään esineitä lieden yläpuolella lasten ulottuvilla.

### **Vanhan laitteen hävittäminen**

**Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen:**



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli. Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöään päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

### **RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:**

Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

### **Pakkausmateriaalin hävittäminen**

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

### **Vanhan laitteen hävittäminen**

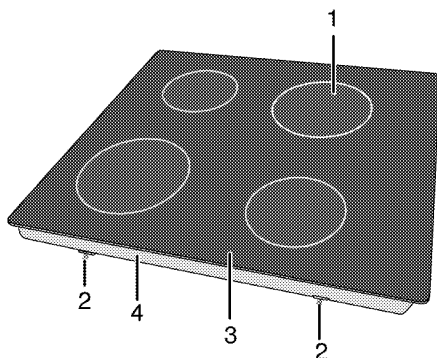
- Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkauslaatikko ja kuljeta se siinä. Noudata laatikossa olevia ohjeita. Jos alkuperäistä pakkauslaatikkoa ei ole, pakkaa tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa hyvin.



Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

## 2 Yleiset tiedot

### Yleiskatsaus



- |   |                              |   |                 |
|---|------------------------------|---|-----------------|
| 1 | Yhden virtapiirin keittolevy | 3 | Keittolevy      |
| 2 | Kirstysside                  | 4 | Alustan suojuus |

### Tekniset tiedot

<b>Jännite/taajuus</b>	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	6000 W
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05V2V2-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)</b>	<b>55 mm/580 mm/510 mm</b>
Asennusmitat (leveys/syvyys)	560 mm/490 mm
<b>Polttimet</b>	
Edessä vasemmalla	<b>Yhden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	180 mm
Teho	1800 W
Takana vasemmalla	<b>Yhden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	140 mm
Teho	1200 W
Takana oikealla	<b>Yhden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	180 mm
Teho	1800 W
Edessä oikealla	<b>Yhden virtapiirin keittolevy</b>
Mitta	140 mm
Teho	1200 W



Tekniset tiedot voivat muuttua ilman edeltävää ilmoitusta tuotteen laadun parantamisen johdosta.



Tämän käyttöoppaan numerotiedot ovat viitteellisiä eivätkä ne ehkä vastaa täysin tuotettasi.



Tuotekilvissä tai tuotteen toimitukseen kuuluvissa asiakirjoissa olevat arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa asiaankuuluvien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella tuotteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.



### 3 Asennus

Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen.



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



#### VAARA:

Laitte on asennettava paikallisten kaasu- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.



#### VAARA:

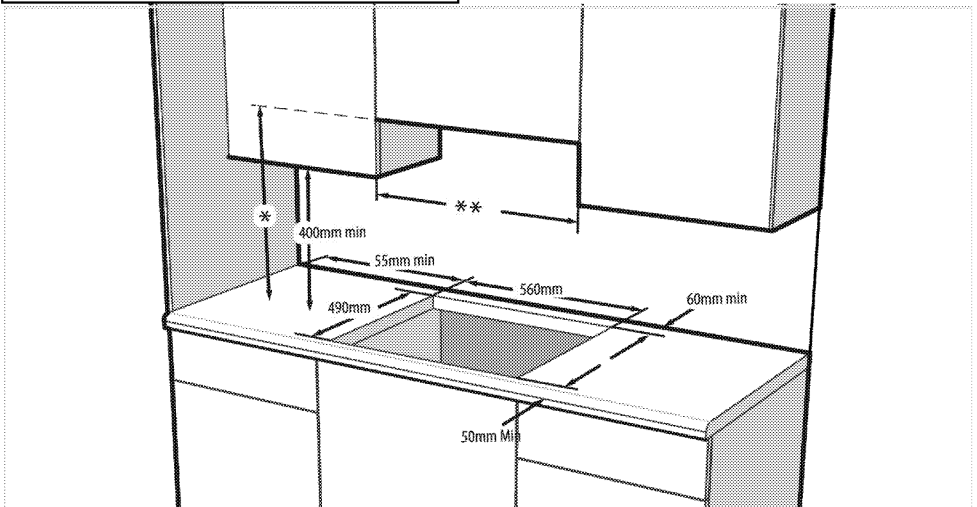
Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa.

Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

### Ennen asennusta

Keittotaso on suunniteltu asennettavaksi kaupallisesti saatavilla olevaan työtasoon. Lieden ja keittiön seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

- Liettä voi käyttää myös vapaasti seisovana. Jätä vähintään 750 mm etäisyys liedien yläpuolelle.
- (\*) Jos liesikupu asennetaan liedien yläpuolelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus (min. 650 mm).
- Poista pakkausmateriaalit ja kuljetuslukitukset.
- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Työtaso on suunnattava ja kiinnitettävä vaakasuoraan.
- Leikkaa keittotasoa varten reikä keittiön työtasoon asennuksen mittojen mukaisesti.



\* Liesituulettimen minimikorkeuden tulee olla sama kuin on mainittu liesituulettimen käyttöoppaassa

\*\* Kaapistojen välisen minimietäisyyden tulee olla sama kuin liedien leveys

### Asennus ja liitäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.



Älä asenna liettä tilaan, jossa on teräviä kulmia tai nurkkia.

Ne voivat aiheuttaa lasikeraamisen pinnan rikkoutumisen!

### Sähköliitäntä

Sluit het product aan op een geaard stopcontact beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor eventuele schade die zal ontstaan als gevolg van gebruik van het product zonder een geaarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.

**VAARA:**

Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuu-aika alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.

**VAARA:**

Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa. Vaurioituneen sähköjohtoon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

- Sähköliittäntöjen on noudatettava paikallisia säädöksiä.
- Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Tyyppikilpi sijaitsee laitteen kotelon takana.
- Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.

**VAARA:**

Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota laite verkkovirrasta. Sähköiskun vaara!

**Virtakaapelin liittäminen**

Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäätöjä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehoroajotukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman pistoketta ja pistorasiaa.

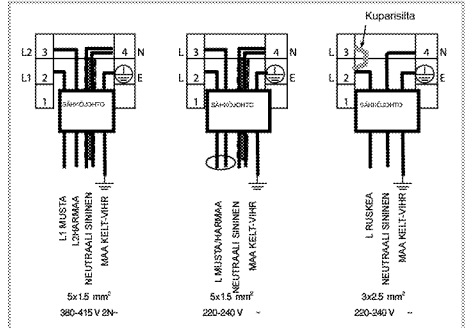
1. Jos laitteen toimitukseen ei kuulu virtakaapelia, taulukosta (*Tekniset tiedot, sivu 8*) valitsemasi kotisi sähköasetusten mukainen sähköjohto on liitettävä laitteeseen kaapelikaavion ohjeita noudattaen.

Jos ei ole mahdollista irrottaa kaikkia napoja virtalähteestä, erotusyksikkö on liitettävä vähintään 3 mm:n kontaktietäisyydellä (sulakkeet, johdon turvakimmit, koskettimet) kaikkiin napoihin, joiden tulee olla lähellä liettä (mutta ei yläpuolella) IEE-säädösten mukaisesti. Tämän ohjeen laiminlyönti voi johtaa käyttöongelmiin ja mitätöidä laitteen takuun.

**Lisäsuojausta**

jäännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

2. Avaa riviliittimen kansi ruuvitaltalla.
3. Työnnä virtakaapeli liittimen alla olevan kaapelikiinnikkeen läpi ja kiinnitä se pääruunkoon kaapelikiinnikkeen integroidulla ruuvilla.
4. Liitä kaapelit toimitukseen kuuluvan kaavion mukaisesti.



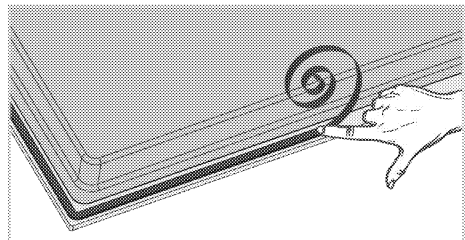
5. Kun johtoliittännät ovat valmiit, sulje riviliittimen kansi.
6. Reittä virtakaapeli niin, ettei se ole kosketuksessa laitteen kassa eikä puristuksissa laitteen ja seinän välissä.



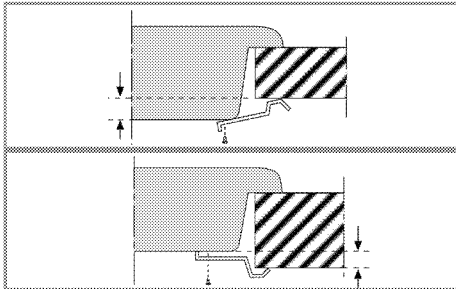
Virtakaapeli ei saa turvallisuussyistä olla 2 metriä pidempi.

**Laitteen asennus**

1. Käännä keittotaso ylösalaisin ja aseta se tasaiselle pinnalle.
2. Kiinnitä keittotason asennuksen yhteydessä sen mukana toimitettu tiiviste keittotason ympärille alla olevassa kuvassa esitetyllä tavalla. Varmista, että tiiviste on 1–2 mm:n etäisyydellä lasin ulkoreunasta.

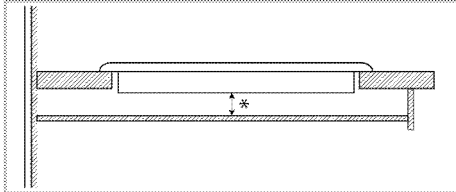


3. Aseta liesitaso työtasolle ja kohdista se.
4. Kiinnitä keittotaso asennuskiinnikkeillä liittäen ne reikiin läpi alakoteloon.



Kun keittotasoa asennetaan kaappiin, on asennettava hylly, jolla erotetaan kaappi keittotasosta, kuten yllä olevassa kuvassa. Tämä ei ole tarpeen, jos keittotasoa asennetaan sisäänrakennetun uunin päälle.

Esimerkiksi, jos on mahdollista koskettaa laitteen pohjaa sen ollessa asennettuna kaappiin, tämä osa on peitettävä puulevyllä.

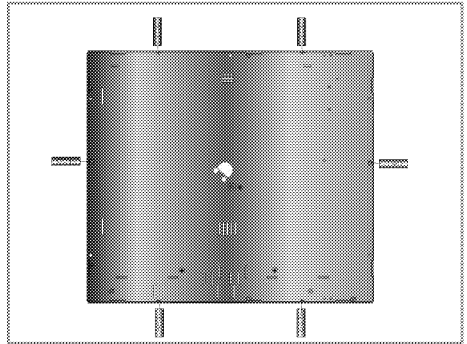


\* min 15 mm

#### Näkymä takaa (liitäntäaukot)



Alla olevassa kaaviossa esitettyjen liitäntäaukkojen sijainti voi vaihdella tuotteen mallista riippuen. Kiinnitä ne oman tuotteesi liitäntäaukkojen mukaisesti.



#### VAARA:

Liittäminen eri reikiin ei ole turvallisuuden kannalta suotavaa, koska se voi vahingoittaa kaasu- ja sähköjärjestelmiä.



#### VAARA:

Liesi sisältää osia, jotka toimivat kaasulla ja sähköllä. Tämän vuoksi liedon saa kiinnittää työpöytään vain kiinnitysreikien kautta, käyttämällä vain mukana toimitettuja kiinnityselementtejä ja ruuveja toimimalla käyttöohjeiden mukaan. Muussa tapauksessa on olemassa vaara henkilö- ja omaisuusvahingoista.

#### Lopullinen tarkistus

1. Tuotteen käyttö...
2. Tarkista toiminnot.

## 4 Valmistelut

### Energiansäästövihteitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.
- Käytä ruoanlaitossa kannellisia paistinpannuja/kattiloita. Ilman kantta energiankulutus voi kohota nelinkertaiseksi.
- Valitse poltin, joka on sopiva käytettävän pannun pohjan koolle. Valitse aina annokselle sopiva pannukoko. Suuret pannut kuluttavat enemmän energiaa.
- Muista käyttää tasapohjaisia pannuja kypsentaessasi ruokaa sähköliedellä.
- Paksupohjaiset pannut johtavat paremmin lämpöä. Voit säästää energiaa jopa 1/3.
- Kattiloiden ja astioiden on oltava soveliaita ruoanlaittovyöhykkeille. Astioiden tai kattiloiden pohjat eivät saa olla pienempiä kuin salamalevy.
- Pidä ruoanlaittovyökkeet ja kattiloiden pohjat puhtaina. Lika pienentää lämmönjohtumista ruoanlaittovyökkeen ja kattilan pohjan välillä.
- Kytke pitkäaikaisessa kypsennyksessä ruoanvalmistusvyöhyke pois päältä 5-10 minuuttia ennen ruoanvalmistusajan loppumista. Pystyt säästämään energiaa jopa 20 % jälkilämpöä hyödyntämällä.

### Ensimmäinen käyttökerta

#### Tuotteen ensimmäinen puhdistus



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit
2. Pyyhi tuotteen pinnat kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa liinalla.

## 5 Keittotason käyttö

### Yleisiä tietoja ruoanlaitosta

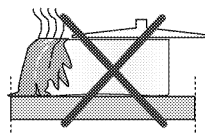


Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tuleen, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.

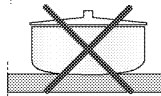
- Ennen ruokien uppoamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen uppoamista.
- Älä peitä käyttämäsi astiaa, kun kuumennat öljyä.
- Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason päällä, jotta kahvat eivät kuumenisi. Älä aseta epävakaita tai helposti kaatuvia astioita tasolle.
- Älä aseta tyhjiä astioita tai kasareita keittoalueille, jotka on kytketty päälle. Ne voivat vahingoittua.
- Keittoalueen käyttäminen ilman astiaa tai kasaria sen päällä vahingoittaa tuotetta. Sammuta keittoalueet kun ruoanlaitto on päättynyt.
- Laitteen pinta voi olla kuuma, joten älä aseta muovisia tai alumiinisia astioita sen päälle. Puhdista mahdollisesti sulaneet materiaalit pinnalta välittömästi. Ruokaa ei pitäisi myöskään säilyttää tällaisissa astioissa.
- Käytä ainoastaan tasapohjaisia kasareita tai astioita.
- Laita kasariin tai kattilaan sopiva määrä ruokaa. Näin vältät ylimääräisen puhdistuksen estämällä ruokia kiehumasta yli. Älä peitä kasareita tai kattiloita kansilla keittoalueilla. Aseta kasarit siten, että ne ovat keskitetty keittoalueen keskelle. Kun haluat siirtää kasarin toiselle keittoalueelle, nosta se ja aseta se uudelle keittoalueelle sen sijaan, että vedät sen sinne.

### Vihjeitä lasikeraamisen liedien käyttämisestä

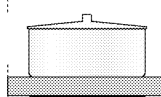
- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säilytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.
- Älä käytä alumiinisia astioita tai kasareita. Alumiini vahingoittaa lasikeraamista pintaa.



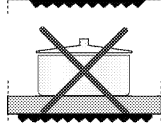
Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon.



Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.

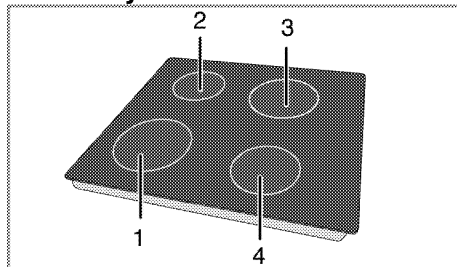


Käytä vain tasapohjaisia kasareita ja kattiloita. Se varmistaa hyvän lämmönsiirron.



Jos kasarin halkaisija on liian pieni, energiaa menee hukkaan.

### Liesien käyttäminen



- 1 Yhden virtapiirin keittolevy 18-20 cm
- 2 Yhden virtapiirin keittolevy 14-16 cm
- 3 Yhden virtapiirin keittolevy 18-20 cm
- 4 Yhden virtapiirin keittolevy 14-16 cm on luettelo suosituista kattiloiden halkaisijoista vastaavilla keittolevyillä.



### VAARA:

Älä pudota mitään esinettä liedelle. Pienetkin esineet, esim. suolasirotin, voivat vahingoittaa liettä.

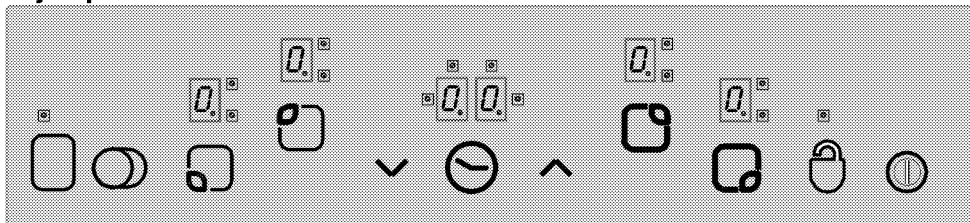
Älä käytä liettä, jossa on halkeamia. Vesi voi valua halkeamiin ja aiheuttaa oikosulun.

Jos pinta on millään tavoin vahingoittunut (esim. näkyviä halkeamia), sammuta laite välittömästi, jotta minimoidaan sähköiskun vaara.



Nopeasti kuumenevat lasikeraamiset levyt lähettävät kirkasta valoa, kun ne kytetään päälle. Älä katso suoraan kirkkaaseen valoon.

## Ohjauspaneeli



### Tekniset tiedot



Päänäppäin – ON/OFF-näppäin  
Näppäinlukko



Lämpötilan asetus / Lisäysajastin  
Lämpötilan asetus / Pienennysajastin  
\*\* Kaksois-/kolmoiskeittoalueen valintanäppäin



\* Ajastin käyttöön / pois käytöstä  
\* Keittoalue käyttöön / pois käytöstä



Keittoalueen valintaohjaimet



Keittoalueen näyttö (lämpötila-asetus  
0 ... 9)



Kaksois-/kolmoiskeittoalueen käyttövalo  
(keittoalueen näyttö)



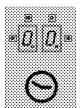
\* Ajastin näyttö (4 eri keittoalueelle on 4 LED-valoa)



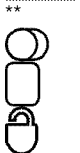
Tätä laitetta ohjataan kosketusohjaimella. Jokainen kosketusohjaimella suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä, jos ohjauslaite on varustettu ajastimella.



Pidä ohjauspaneelit aina puhtaina ja kuivina. Kosteus ja lika saattavat aiheuttaa toimintahäiriöitä.



(\* ) Jos liesi on varustettu ajastimella.



\*\* Jos liesi on varustettu näillä toiminnoilla.

Kelloilla varustetut mallit

Grafiikka ja kuvat ovat tarkoitettu vain tiedoksi. Todellinen ulkonäkö tai toiminnot voivat vaihdella.

### Lieden päälle kytkeminen

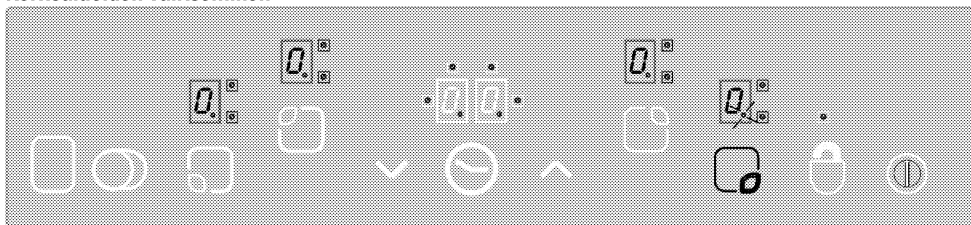
Kosketa ohjauspaneelin "⏻"-näppäintä 1 sekunnin ajan. Keittoalueen näyttöön tulee valo. Liesi on nyt käyttövalmis. Voit valita eri keittoalueen seuraavien 10 sekunnin sisällä. Muut ohjaimet eivät voi toimia, kun päänäppäintä "⏻" käytetään.

"⏻" ja kaikki vastaavat desimaalipilkut vilkkuvat kaikissa keittoalueen näyttöissä.

**Jos mitään toimintoa ei suoriteta 10 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.**

Jos painat päänäppäintä "⏻" yli 2 sekunnin ajan, liesi sammutetaan ja se palaa automaattisesti valmiustilaan.

## Keittoalueiden valitseminen



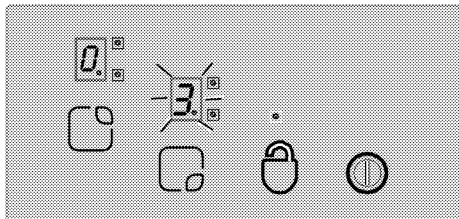
1. Kytke liesi päälle.
2. Kosketa yhtä keittoalueen valintaohjainta, ja kytke haluttu keittoalue päälle. Kun olet valinnut lieден keittoalueen, "0" desimaalipiilku vilkkuu vastaavan keittoalueen näytössä.

### Jos mitään toimintoa ei suoriteta 10 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

3. Kosketa "∧"- tai "∨"-näppäintä ja aseta lämpötilan taso välille "1" – "9" tai välille "9" – "1".

"∧"- ja "∨"-näppäimet on varustettu uudelleentoistotoiminnolla. Jos pidät jotakin näistä näppäimistä painettuna pidemmän aikaa, lämpötilataso nousee tai laskee jatkuvasti 0,4 sekunnin välein.

Jos käynnistät "∧"-näppäimellä, "1" tulee näkyviin näyttöön. Jos käynnistät "∨"-näppäimellä, asetusarvo näkyy näytössä (esim. puoli sekuntia "A" ja puoli sekuntia "9"). Tämä osoittaa, että tehostin on aktivoitu.



### Tehostin

Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa. Kun tehostin on aktivoitu, ruoanlaitto toimii ennimmäisteholla tietyn aikaa (ks. taulukko 1). Tehostinaika vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Tämä osoitetaan vuorotellen vilkkuvalla "A" ja asetuslämpötila-arvolla keittoalueen näytössä (esim. puoli sekuntia "A" ja puoli sekuntia "9"). Kun tehostinaika on ohi, keittoalueen tehoa lasketaan ja lämpötila-arvo näkyy näytössä jatkuvasti. Kaikki keittoalueet on varustettu tehostintoiminnolla.

### Tehostintoiminnon käyttöönottoaminen:

1. Kytke liesi päälle.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.

3. Aseta "∨"-näppäimellä keittoalueen lämpötila-arvoksi "9". Kun lämpötila-asetus on tehty, "9" ja "A" näkyvät vuorotellen näytössä. Tämä osoittaa, että lämpötila-arvoksi on asetettu "9" ja tehostintoiminto on aktivoitu.
4. Käytä sitten "∨"-näppäintä 10 sekunnin sisällä ja valitse haluamasi lämpötila-asetus, jonka haluat aktivoida ruoanlaittoprosessin loppuajaksi, kun tehostintoiminto on päättynyt. Aseta keittoalueen "∧"- tai "∨"-näppäimellä arvoksi välillä "1" tai "9" (esimerkissä oletetaan, että taso 6 on valittu).
5. "A" ja "6" tulevat vuorotellen näkyviin näytöllä tehostintoiminnon aikana (tehostintoiminnon päätyttyä "6" näkyy näytöllä jatkuvasti).

### Tehostintoiminnon sammuttaminen:

- Pidä "∨"-näppäintä valittuna kunnes lämpötilataso laskee asetukseen "0", kun haluat asettaa tehostintoiminnon aikaisemmin.
- Jos tehostintoiminnon jälkeen aktivoitavaksi lämpötila-asetukseksi on valittu "9" eikä muuta alhaisempaa tasoa ole valittu, näytön vilkkuminen päättyy 10 sekunnin kuluessa. Tehostin on nyt pois käytöstä.

### Kytke liesi pois päältä.

Jos painat päänäppäintä "Ⓚ" yli 2 sekunnin ajan, liesi sammutetaan ja se palaa automaattisesti valmiustilaan. Jos jäljellä on jälkilämpöä, jota voi käyttää lieден sammuttamisen jälkeen, se ilmaistaan "H"-symbolilla, joka tulee näkyviin vastaavan keittoalueen näytössä jatkuvasti.

### Keittoalueiden sammuttaminen yksitellen:

Keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

1. Koskettamalla samanaikaisesti "∧"- ja "∨"-näppäimiä.
2. Laske lämpötilaksi "0" "∨"-näppäimellä.
3. Käyttämällä vastaavan keittoalueen ajastintoimintoa (jos on).

### 1.Koskettamalla samanaikaisesti "∧"- ja "∨"-näppäimiä.

Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäintä "0". Desimaalipiilku näkyy "0".

keittoalueen näytössä. Sammuta keittoalue painamalla samanaikaisesti "▲"- ja "▼"-näppäimiä.

## 2. Laske halutun keittoalueen lämpötilaksi "0" "▼"-näppäimellä.

Lisäksi keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".

## 3. Käyttämällä vastaavan keittoalueen ajastimen sammutustoimintoa (jos on).

Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa sille määrätyn keittoalueen. "0" ja "00" tulee näkyviin kaikissa näytöissä. Kaksois-/kolmoiskeittoalueet ja ajastimeen kytketyt LED-valot kytketään pois.

Lisäksi ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintä.

## Kaksois-/kolmoiskeittoalueiden päälle kytkeminen\*\*

### Kaksoiskeittoalueen käynnistäminen:

Valitse haluttu kaksoisalueella varustettu keittoalue. Vastaavan keittoalueen desimaalipilkun on olettava vilkkua.

Aseta lämpötilatason arvoksi 1 – 9 ja aktivoi keittoalueen kaksoisalue "⓪"-näppäimellä.

"⓪" vastaavan kaksoisalueen LED-valo alkaa vilkkua jatkuvasti. "⓪" Kaksoiskeittoalueen tila muuttuu, kun kosketat näppäintä toisen kerran: kaksoiskeittoalue vaihtaa päällä- ja pois-tilojen välillä.

Laajennusalue aktivoidaan vain, jos keittoalueen pääalueen lämpötila-alue on välillä "1" – "9".

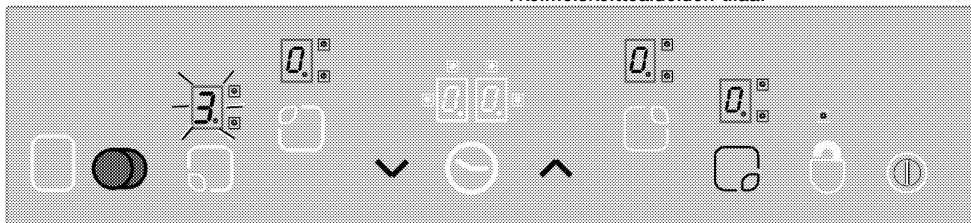
### Kolmoiskeittoalueen käynnistäminen:

Valitse haluttu kolmoisalueella varustettu keittoalue. Vastaavan keittoalueen desimaalipilkun on olettava vilkkua. Aseta lämpötilatason arvoksi 1 – 9 ja aktivoi keittoalueen kaksoisalue "⓪"-näppäimellä.

"⓪" vastaavan kolmoisalueen LED-valo alkaa vilkkua jatkuvasti. Jos kosketat uudelleen "⓪"-näppäintä,

"⓪" kolmoisalueen LED-välkähtää ja kolmoiskeittoalue on aktivoitu.

**Kun kosketat uudelleen "⓪"-näppäintä keittoalueen kolmoisalue kytketään pois uudelleen. Edellä kuvattu toiminto vaihtaa aina kaksois-/kolmoiskeittoalueiden tilaa.**



Kaksois- ja kolmoisalueiden käyttöönottaminen koskettamalla valitun keittoalueen "⓪"-näppäintä.

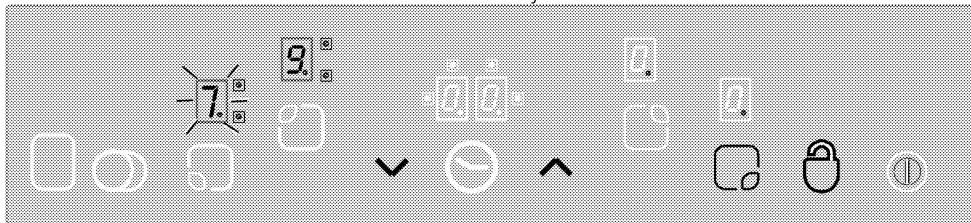
### Näppäinlukko \* (kelloilla varustetut mallit)

Lukitse kosketusohjaus painamalla "⓪"-näppäintä yli 2 sekunnin ajan. Toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

Sen jälkeen "⓪" LED-valo vilkkuu ja kaikki keittoalueet on lukittu.

Keittoalueet voidaan lukita vain käyttötilassa. Jos keittoalueet on lukittu: vain päänäppäintä "⓪"

voidaan käyttää. "⓪" LED valo vilkkuu ja osoittaa näppäinlukkomoduulin. Jos kytket liedet pois päältä, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko aktivoituu seuraavan kerran, kun kytket liedet päälle uudelleen. Jotta liettä voi käyttää, näppäinlukko on poistettava käytöstä.



"⓪"-näppäimellä voit lukita tai avata kosketuspaneelin käyttötilassa.

Avaa keittoalueiden lukitus painamalla "⓪"-näppäintä 2 sekunnin ajan. Toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

Sitten "⓪" LED-valo sammuu. Nyt kosketusohjaus on avattu ja sitä voi käyttää normaalista.

### Lapsilukko

Voit suojata liedet tahattomalta käytöltä ja estää lapsia kytkemästä keittotasojä päälle. Lapsilukkotoiminnossa



on muutama monivaiheinen askel, joka lukitsee kosketusohjauksilaitteen. Lapsilukon voi aktivoida tai poistaa käytöstä valmiustilassa.

### Moduulin lukitseminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla päänäppäintä "☺".
2. Paina samanaikaisesti "∧"- ja "∨"-näppäimiä vähintään 2 sekunnin ajan.
3. Kosketa sitten kerran uudelleen "∧"-näppäintä.

» Lapsilukokotoiminto on aktivoitu ja "☺" näkyy kaikkien keittoalueiden näytössä.

### Lapsilukon ottaminen pois käytöstä:

Voit ottaa lapsilukon pois käytöstä samalla tavalla kuin aktivoit sen.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla päänäppäintä "☺".
  2. Paina samanaikaisesti "∧"- ja "∨"-näppäimiä vähintään 2 sekunnin ajan.
  3. Kosketa sitten kerran uudelleen "∨"-näppäintä.
- » "☺" näkyy kaikkien keittoalueiden näytössä niin kauan kuin lapsilukko on aktiivinen. "☺" häviää, kun lukko on otettu pois käytöstä.

### Ajastintoininto \* (kelloilla varustetut mallit)

Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa. Lietteä ei tarvitse vartioida koko ruoanlaittoprosessin ajan, ja keittoalue sammutetaan automaattisesti valitun ajan päätyttyä.

Ajastimella on seuraavat ominaisuudet:

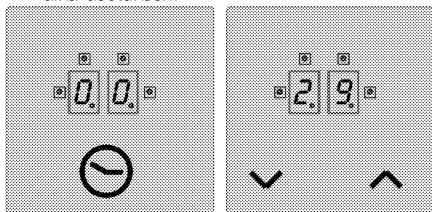
Kosketusohjaus voi ohjata enintään 4 keittoalueen ajastinta ja yhtä ruoanlaittoajastinta samanaikaisesti. Kaikki ajastimia voi käyttää vain käyttötilassa.

### Ajastin hälyttimenä

Hälytysajastin toimii erillään muista keittoalueista.

Siksi ei ole tärkeää onko keittoaluetta valittu.

1. Ota ajastinhälytys käyttöön koskettamalla "☺"-näppäintä. "00" ja "☺" tulevat näkyviin ajastinnäyttöön ja piste näkyy oikeassa alakulmassa. Hälytysajastin on nyt aktivoitu.
2. Aseta sitten haluttu aika-arvo koskettamalla "∧"- ja "∨"-näppäimiä.
3. Ajastin aloittaa laskemisen heti, kun olet tehnyt aika-asetuksen.



» Ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintä.

### Keittoalueen ajastin:

Keittoalueen ajastimet voidaan asettaa vain aktiivisille keittoalueille.

1. Kytke ensin liesi päälle, ja ota sitten käyttöön haluttu keittoalue. (keittoalue on asetettava arvoon välillä 1 – 9)
2. Kuten hälytysajastimenkin kohdalla, ota keittoalueen ajastin käyttöön koskettamalla "☺"-näppäintä. "00" ja "☺" tulevat näkyviin ajastinnäyttöön ja piste näkyy oikeassa alakulmassa. Keittoalueen ajastin on aktivoitu.
3. Keittoalueen ajastin otetaan käyttöön koskettamalla "☺"-näppäintä toisen kerran. Nyt voit määrittää ajastimen.
4. Aseta haluttu aika-arvo koskettamalla "∧"- ja "∨"-näppäimiä.

### Lieden ajastimien asettaminen:

1. Kun olet ottanut käyttöön ensimmäisen keittoalueen ajastimen, kosketa "☺"-näppäintä uudelleen. Ohjain kiertyy myötäpäivään kohti seuraavaa ajastimeen asetettua aktiivista keittoaluetta. Asetusehdotus näytetään vilkkuvalla "☺" LED-valolla.
  2. Aseta haluttu aika-arvo koskettamalla "∧"- ja "∨"-näppäimiä.
  3. Keittoalueelle ensimmäiseksi asetettu aktivoitu ajastin näkyy jatkuvasti vilkkuvalla "☺" LED-valolla.
- Lisää ajastimia voidaan asettaa muille aktiivisille keittoalueille koskettamalla uudelleen "☺"-näppäintä.
  - Ajastinnäyttö palaa 10 sekunnin jälkeen takaisin ajastimeen, joka päättyy ensin.
  - Ajastinnäytössä jatkuvasti palavat "☺" LED-valot osoittavat paraikaa ajastimessa kuluvaa aikaa.
  - Voit näyttää keittoalueen ajastimiin ja muna-ajastimeen asetetut arvot vaihtamalla "☺"-näppäimen asentoa. Vilkuva "☺" LED-merkkivalo edessä oikealla näyttää asetuksen. Jos yhtään LED-merkkivaloa ei vilku, ajastinnäytössä näkyy muna-ajastin.

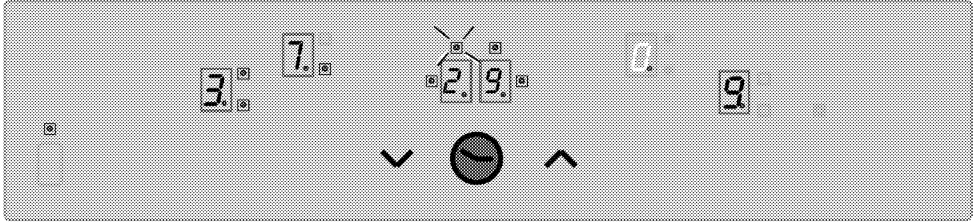
### Ajastimien ottaminen pois käytöstä:

Näytä ensin ajastin muutamalla "☺"-näppäimen asentoa, kunnes ajastin tulee näkyviin. Tämä arvo voidaan myöhemmin peruuttaa 2 eri tavalla:

- Laskemalla arvoa vaiheittain arvoon "00" koskettamalla "∨"-näppäintä.

- Koskettamalla "∧"- ja "∨"-näppäintä samanaikaisesti puolen sekunnin ajan, kunnes "00" näkyy ajastinnäytössä.

Ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintä.



Näytä keittoalueen 3 ajastimen jäljellä oleva aika (LED-valo vilkkuu) ajastinnäytössä (keittoalueiden 1 ja 4 aktiivisten ajastimien LED-valot eivät näy ajastinnäytössä).

### Lämpimänä pito -toiminto (jos käytössä)

Keittoalueiden lämpimänä pito -toiminto auttaa pitämään ruoan lämpimänä valitsemalla lisälämpötilatason välillä 0–1. Kosketa "□"-näppäintä, kun haluat aktivoida lämpimänä pito -toiminnon.

Sitten "□" LED-valo sammuu. Aseta keittoalue pois käytöstä koskettamalla "□"-näppäintä uudelleen.

### Käyttöajan rajoitukset

Lieden ohjaus on varustettu käyttöajan aikarajoituksella. Jos yksi tai useampi keittoalue on jäänyt tahattomasti päälle, keittoalue otetaan pois käytöstä tietyn ajan kuluttua. (ks. taulukko 1).

Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Jos keittoalueelle on asetettu ajastin, ajastinnäytössä näkyy 10 sekunnin ajan "00" (jälkilämmön merkivalo syttyy 10 sekuntia myöhemmin).

Sitten ajastinnäyttö sammuu.

Kun keittoalue on asetettu pois käytöstä edellä kuvatulla tavalla, se on jälleen käytettävissä ja lämpötila-asetukselle sovelletaan enimmäiskäyttöaika.

**Taulukko 1:** Lämpötila-asetuksen parametrit, jaksoaika 47,0 sekuntia

Lämpötila-asetus	OFF-aika – sekuntia	ON-aika – sekuntia	Käyttöajan rajoitus – tunti	Esikuumennusaika – sekuntia
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	-

### Jäännöslämpötoiminnot

Pois käytöstä olevan keittoalueen, jonka pintalämpötilan tunnustetaan olevan yli 60 °C tai jonka näytössä on arvo 60 °C, näyttöön tulee "H" (jäännöslämmön) -symboli. Kun jäännöslämpö laskee alle 60 °C, näytössä näkyy "0".

Kun virta palaa sähkökatkon jälkeen, ja vastaavan keittoalueen jäännöslämpö on yli 60 °C katkon jälkeen, jäännöslämmön näyttö vilkkuu. Näyttö jatkaa vilkkumistaan, kunnes enimmäisjäännöslämpötila-aika on kulunut tai keittoalue on valittu ja otettu käyttöön.

### Tunnistimen kalibrointi ja virheviestit

Kun virta kytketään päälle, liedon ohjausjärjestelmä suorittaa kalibroinnin tunnistimen, lasin ja ympäröivien olosuhteiden mukaan. Älä peitä tunnistimen lasiosaa millään kalibroinnin aikana. Liedon ohjausjärjestelmää ei saa myöskään altistaa voimakkaalle valonlähteille, voimakkaalle halogeenivaloille jne.

**Taulukko 2:** Virhekoodit ja virheiden lähteet

Virheen syy	Näyttö
Ympäröivä valo on liian kirkas	F1
Loisteputkilamppu	F2
Tunnistin on peitetty kirkaalla aineella	F3
Ympäröivä valo vaihtelee voimakkaasti	F4

## Näytesovellus:

### Seuraavissa valaistusolosuhteissa kalibrointi onnistuu vaivatta:

Valaistus lampulla ilman heijastinta (100 W, himmeä), 70 cm lasikeraamisen liedен yläpuolella. Onnistuneen kalibroinnin jälkeen liedен taataan toimivan käyttötarkoituksen mukaan myös voimakkaassa valaistuksessa (esim. halogeenispotti ja heijastin (50 W)).

Jos virheitä ilmenee, kalibrointi toistetaan, kunnes ympäröivät olosuhteet sallivat onnistuneen kalibroinnin.

Lieden ohjausjärjestelmää voi käyttää vain, kun kaikkien tunnistimien kalibrointi on onnistunut.

Kaikki materiaali on poistettava liedeltä kalibroinnin ajaksi. Ympäröivä valo ei saa olla liian voimakas kalibroinnin aikana. Jos jokin viesteistä F1, F2 tai F4 annetaan, käyttäjän on sammutettava kaikki valonlähteet tai suljettava ikkuna kalibrointiprosessin ajaksi, kun liesi on kytketty ensimmäisen kerran verkkovirtaan. Kun kalibrointi on suoritettu onnistuneesti, ohjausjärjestelmä kestää voimakkaita ympäröiviä valoja.

Lieden ohjausjärjestelmä sopeutuu ja kalibroi itsensä ympäröivien olosuhteiden mukaan käytössä ollessaan.



Kosketusohjaus on varustettu tunnistimella ylikuumenemistä vastaan. Vastaava keittoalue otetaan pois käytöstä, kun se reagoi tähän ilmaisimeen. Lisätietoja virheviesteistä on taulukosta.

Jos näppäin aktivoidaan toistuvasti (yli 10 sekunniksi), kaikki ohjausjärjestelmät asetetaan pois käytöstä ja äänimerkki kuuluu.

## 6 Kunnossapito ja huolto

### Yleisiä tietoja

Laitteen käyttöikä pitenee ja yleiset ongelmat vähenevät, jos tuote puhdistetaan säännöllisesti.



#### VAARA:

Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa.  
Sähköiskun vaara!



#### VAARA:

Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen.  
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ruokajäämät on mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liettä käytetään seuraavan kerran.
- Lieden puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyyhitään aina hyvin pois puhdistuksen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä happoja tai kloridia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pehmeää liinaa ja nestepesuainetta (ei hankaavaa) noiden osien puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.  
Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.



Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

### Lieden puhdistaminen

#### Lasikeraaminen pinta

Pyyhi lasikeraaminen pinta kylmällä vedellä ja huolehdi ettei pinnalle jää pesuainejäämiä. Kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla. Pesuainejäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla.

Lasikeraamisen pinnan pesuainejäämiä ei saa raaputtaa veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla. Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) kaupallisella kalkinpoistoaineella tai pienellä määrällä hapanta luonnollista kalkinpoistoainetta, kuten etikka tai sitruunamehu.

Jos pinta on erittäin likainen, käytä pesuaineella kostutetulla sienellä ja odota kunnes puhdistusaine on imeytynyt hyvin. Puhdista sitten keittolevyn pinta kostealla liinalla.



Sokeripohjaiset elintarvikkeet, kuten kerma ja siirappi, tulee pyyhkiä pois odottamatta pinnan jäähtymistä. Muussa tapauksessa lasikeraaminen pinta voi vahingoittaa pysyvästi.

Pinnoitteiden tai muiden pintojen värit saattavat haalistua ajan kanssa. Tämä ei vaikuta tuotteen toimintaan.

Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaaleja eivätkä vika.

## 7 Vianetsintä

### Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

- Kun metalliosat kuumenevat, ne laajenevat ja voivat aiheuttaa ääntä. >>> *Tämä ei ole vika.*

### Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkista pistokeliitäntä.*
- Jos näyttöön ei syty valoa, kun kytket lieden päälle. >>> *Kytke laite irti virtakatkaisijasta. Odota 20 sekuntia ja kytke takaisin.*



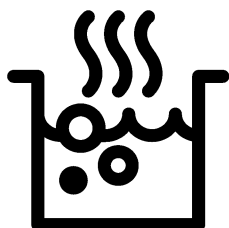
Jos et pysty korjaamaan ongelmaa noudatettuasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan tai jälleenmyyjään. Älä yritä korjata viallista laitetta itse.





## Plită încorporabilă

Manual de utilizare



RO

## Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

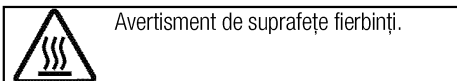
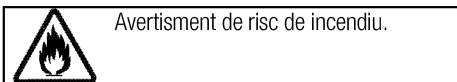
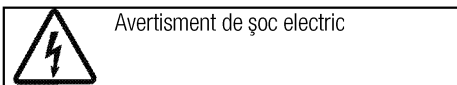
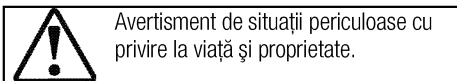
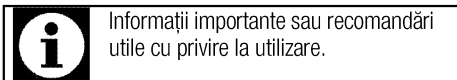
Stimate client,

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

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

### Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



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



**1 Instrucțiuni importante și  
avertismente privind siguranța și  
mediul înconjurător 4**

Siguranța generală.....	4
Siguranța instalațiilor electrice .....	4
Siguranța produsului .....	5
Domeniu de utilizare .....	6
Siguranța copiilor .....	7
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi .....	7
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare ...	7
Transportul ulterior.....	7

**2 Informații generale 8**

Prezentare generală .....	8
Specificații tehnice.....	8

**3 Instalare 9**

Înainte de instalare.....	9
Instalarea și conectarea.....	9

**4 Pregătiri 12**

Sfaturi pentru economisirea energiei .....	12
Prima utilizare.....	12
Curățarea inițială a aparatului.....	12

**5 Utilizarea plitei 13**

Informații generale despre prepararea alimentelor .	13
Utilizarea plitelor.....	13
Panou de comandă .....	14

**6 Întreținere și curățare 20**

Informații generale .....	20
Curățarea plitei .....	20

**7 Remedierea problemelor 21**

## **1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător**

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

### **Siguranța generală**

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.  
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.  
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmânat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

### **Siguranța instalațiilor electrice**

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în

"Specificații tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.

- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Folosiți numai cablul de alimentare indicat în "Specificații tehnice".
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.

- În cazul unei defectiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

### **Siguranța produsului**

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a

alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolați produsul de rețeaua electrică. Nu atingeți suprafața produsului. Nu utilizați produsul.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. Asigurați-vă așadar că suprafața cuptorului și partea inferioară a

recipientelor este întotdeauna uscată.

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

Pentru a preveni incendiile;

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

### **Domeniu de utilizare**

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

## Siguranța copiilor

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

## Depozitarea la deșeuri a produsului vechi

### Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:



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

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

### Conformitate cu Directiva RoHS:

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

### Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

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

### Transportul ulterior

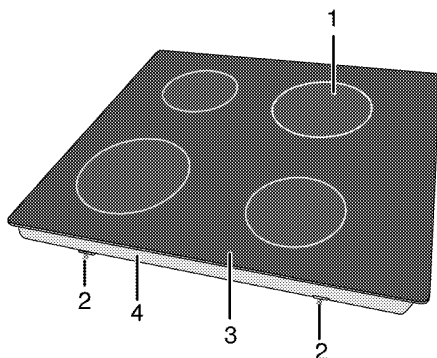
- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.



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

## 2 Informații generale

### Prezentare generală



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

### Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Putere totală	6000 W
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 mm/490 mm
<b>Arzătoare</b>	
Stânga față	Plită de gătit cu un singur circuit
Dimensiune	180 mm
Putere	1800 W
Stânga spate	Plită de gătit cu un singur circuit
Dimensiune	140 mm
Putere	1200 W
Dreapta spate	Plită de gătit cu un singur circuit
Dimensiune	180 mm
Putere	1800 W
Dreapta față	Plită de gătit cu un singur circuit
Dimensiune	140 mm
Putere	1200 W



Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.



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



Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

### 3 Instalare

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



Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.



#### PERICOL:

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



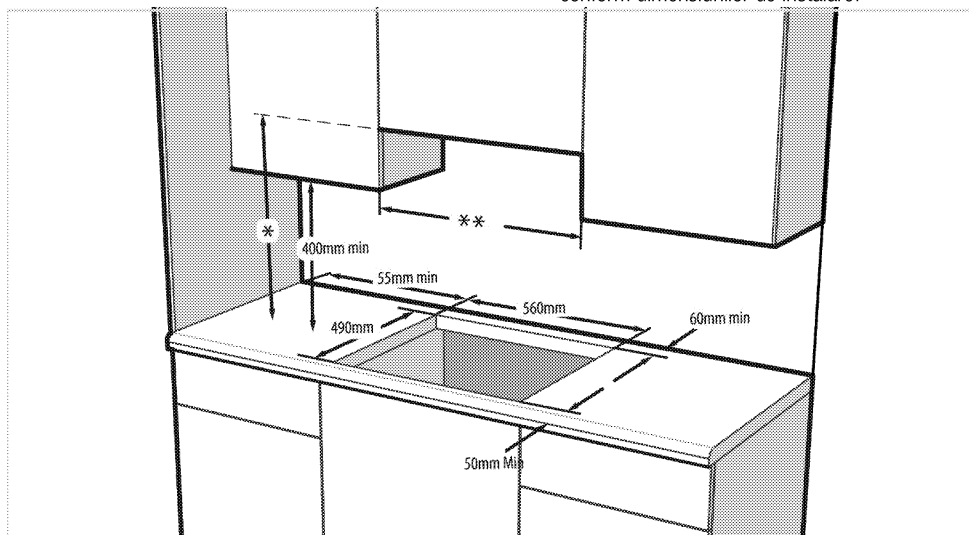
#### PERICOL:

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

### Înainte de instalare

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

- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (\*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm)
- Îndepărtați ambalajele și elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminate și adezivii utilizați trebuie să fie rezistenți la căldură (minim 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat și fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.



\* Înălțimea minimă până la hotă conform manualului de instrucțiuni al hotei

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



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

### Instalarea și conectarea

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

### Racordul electric

Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără

transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.

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

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

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

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

### Conectarea cablului de alimentare

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

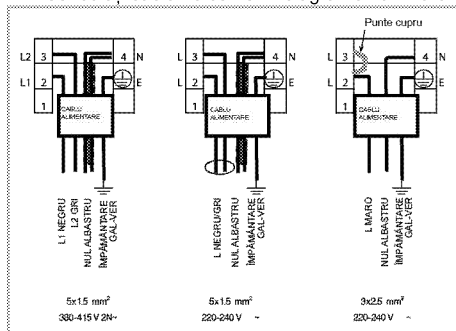
1. Dacă produsul nu a fost furnizat cu un cablu, conectați la acesta un cablu de alimentare selectat din tabel (*Specificații tehnice, pagina 8*) conform instalației electrice din locuința dvs.

Dacă sursa de alimentare nu permite deconectarea tuturor polarităților, trebuie conectată o unitate de deconectare cu separare de cel puțin 3 mm a contactelor (siguranțe, contactori), iar toate polaritățile acestei unități de deconectare trebuie să fie adiacente

(nu deasupra) produsului, conform directivelor IEE. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca funcționarea defectuoasă și anularea garanției produsului.

**i** Se recomandă ca măsură de protecție suplimentară utilizarea unui întrerupător de curent rezidual.

2. Deschideți cu șurubelnița capacul cutiei cu borne.
3. Introduceți cablul de alimentare prin clema pentru cablu de sub bornă și fixați-l cu șurubul clemei.
4. Conectați cablurile conform diagramei furnizate.

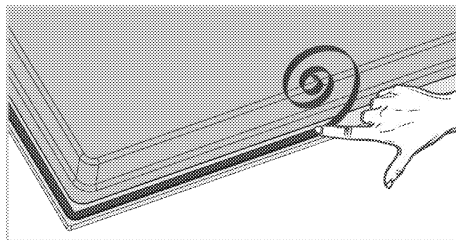


5. După legarea firelor, închideți capacul cutiei cu borne.
6. Trasați cablul de alimentare astfel încât să nu atingă produsul și să nu fie strivit între produs și perete.

**i** Din motive de siguranță, cablul de alimentare nu poate depăși 2 metri lungime.

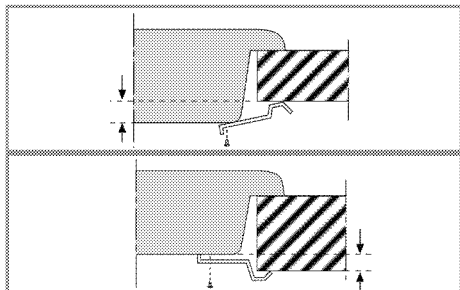
### Instalarea produselor

1. Răsturnați plita și așezați-o pe o suprafață plană.
2. La instalarea plitei, instalați în jurul plitei garnitura de etanșare furnizată în colet așa cum este indicat în imaginea alăturată, având grijă să rămână retrasă cu 1-2 mm față de marginea exterioră a sticlei.



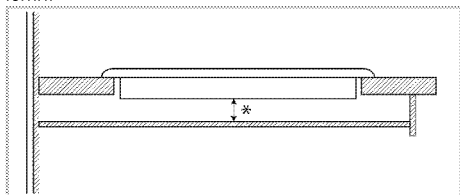
3. Așezați plita pe blat și aliniați-o.
4. Clemele de instalare au rolul de a fixa plita prin introducerea în orificiile din partea inferioară a carcasei.





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

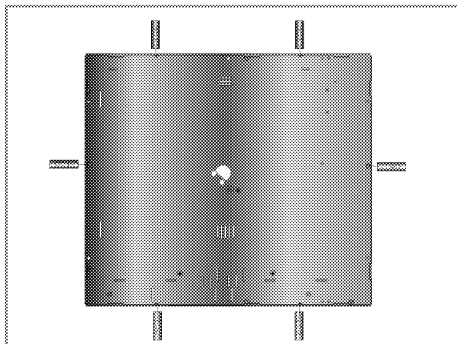
De exemplu, dacă este posibilă atingerea părții inferioare a produsului instalat deasupra unui sertar, secțiunea respectivă trebuie acoperită cu o placă de lemn.



\* min. 15 mm

#### Vedere din spate (orificii de racordare)

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



#### PERICOL:

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



#### PERICOL:

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

#### Verificarea finală

1. Folosirea produsului..
2. Verificați funcționarea.

## 4 Pregătiri

### Sfaturi pentru economisirea energiei

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

- Decongeleți alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărurilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică.  
Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.
- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.

- Mențineți curate zonele de gătit și baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit și baza recipientului.
- În cazul gătirii pe perioade lungi de timp, opriți zona de gătit cu 5 sau 10 minute înainte de sfârșitul timpului de gătire. Folosind căldura reziduală, puteți reduce cu până la 20% consumul de energie.

### Prima utilizare

#### Curățarea inițială a aparatului



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.

Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

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

## 5 Utilizarea plitei

### Informații generale despre prepararea alimentelor



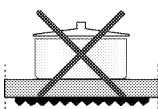
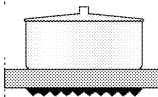
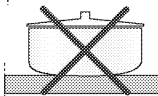
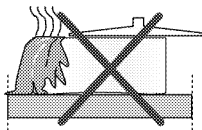
Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerul acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriti zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Curățați imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafața plitei. Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita. Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit. Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

### Sfaturi pentru plite ceramice

- Suprafața ceramică este rezistentă la căldură și nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizați suprafața ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.

- Folosiți numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuțite pot zgâria suprafața.
- Nu utilizați recipiente din aluminiu. Aluminiul deteriorează suprafața din sticlă ceramică.

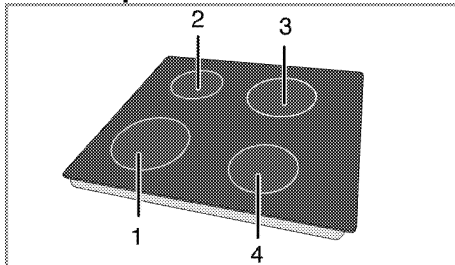


Alimentele vărsate pot deteriora suprafața ceramică și provoca incendii.

Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă.

Folosiți numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient. Dacă diametrul recipientului este prea mic, se risipește energie.

### Utilizarea plitelor



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



### PERICOL:

Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar și de obiecte mici, cum ar fi o solniță.

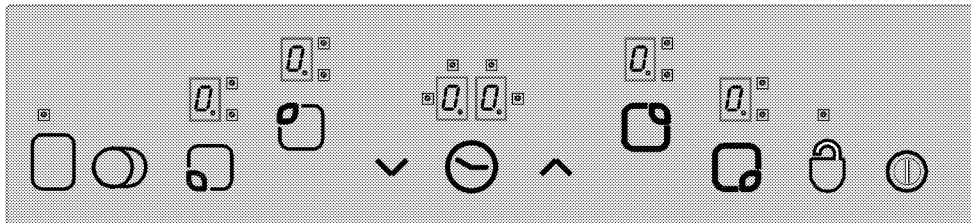
Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin crăpături, provocând scurtcircuite.

În cazul deteriorării de orice fel a suprafeței (de ex. crăpături vizibile), opriți imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.



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

## Panou de comandă



### Specificații



Tasta principală - tasta PORNIT/OPRIT  
Blocarea tastelor



Reglarea temperaturii/Mărirea duratei  
Reglarea temperaturii/Reducerea duratei



\*\* Tasta pentru selectarea zonei de gătit duble/triple



\* Activare/dezactivare cronometru



\*\* Activare/dezactivare zonă de gătit



Butoane pentru selectarea zonei de gătit



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



LED de funcționare a zonei de gătit duble/triple (afișajul zonei de gătit)



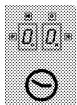
\* Afișaj cronometru (există 4 LED-uri pentru 4 zone de gătit diferite)



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



Păstrați panourile de comandă curate și uscate. Umezeala și murdăria pot cauza probleme de funcționare.



(\*) Dacă plita este dotată cu un cronometru.



\*\* Dacă plita este dotată cu aceste funcții



La modelele cu ceas

Graficele și figurile sunt orientative. Aspectul sau funcțiile reale pot varia.

### Pornirea plitei

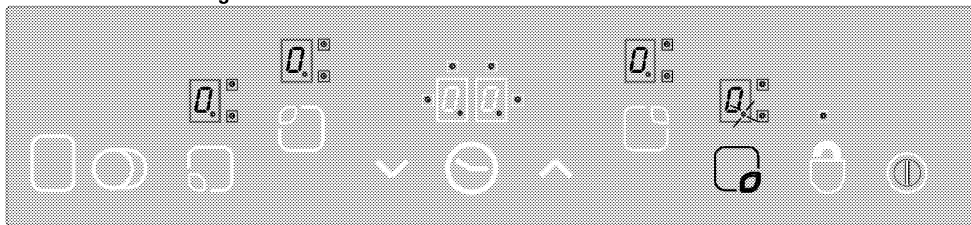
Atingeți tasta "P" de pe panoul de comandă timp de 1 secundă. Afișajele zonelor pentru gătit se luminează. Plita este gata pentru utilizare. Puteți alege zonele de gătit în următoarele 10 secunde. Alte reglaje nu sunt disponibile în timpul acționării tastei principale "P".

"Q" și toate punctele vor clipi în toate afișajele zonelor de gătit.

**Dacă în 10 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.**

Dacă apăsați tasta principală "P" mai mult de 2 secunde, plita se va opri și va reveni la modul Așteptare.

## Selectarea zonelor de gătit



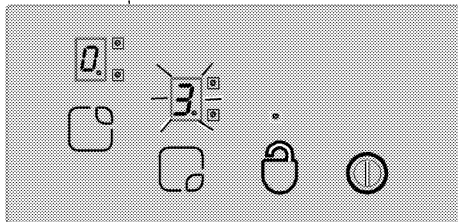
1. Porniți plita.
2. Atingeți una din tastele pentru selectarea zonei de gătit pentru a porni zona dorită. După alegerea zonei de gătit, simbolul "0" va clipi pe afișajul corespunzător zonei de gătit.

**Dacă în 10 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.**

3. Atingeți tastele "▲" sau "▼" pentru a regla temperatura între nivelul "1" și "9" sau între "9" și "1".

Tastele "▲" și "▼" sunt dotate cu funcția repetare. Dacă atingeți oricare din aceste taste pentru mai mult timp, nivelul temperaturii va crește sau descrește continuu la fiecare 0,4 secunde.

Dacă apăsați la început tasta "▲", pe afișaj apare "1". Dacă apăsați la început tasta "▼", pe afișaj apare valoarea setată (de ex., o jumătate de secundă "A" și jumătate de secundă "9"). Acest mesaj indică activarea funcției Intensificare.



### Intensificare

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

### Activarea funcției Intensificare:

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

### Oprirea funcției Intensificare:

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

### Opriti plita.

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

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

### Oprirea separată a zonelor de gătit:

Zonele de gătit pot fi oprite în 3 moduri:

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

### 1. Atingerea simultană a tastelor "∧" și "∨".

Selectați zona de gătit dorită apăsând tasta de selectare "0". Pe afișajul zonei de gătit "0" apare punctul. Atingeți simultan tastele "∧" și "∨" pentru a opri zona de gătit.

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

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

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

Când timpul s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Toate afișajele vor indica "0" și "00". Zona de gătit dublă/triplă și LED-urile cronometrului vor fi dezactivate.

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

### Pornirea zonelor de gătit duble/triple\*\*

#### Pornirea zonei de gătit duble:

Selectați zona de gătit dublă. Pe afișajul acesteia începe să clipească un punct.

Reglați nivelul temperaturii la o valoare între 1 și 9 și atingeți tasta "0" pentru a activa zona de gătit dublă. "0" LED-ul corespunzător zonei duble se aprinde. "0" Starea zonei de gătit duble se modifică dacă atingeți tasta pentru a doua oară: zona de gătit dublă se va porni și se va opri.

Zona extinsă se va activa numai dacă zona principală de gătit are nivelul temperaturii între "1" și "9".

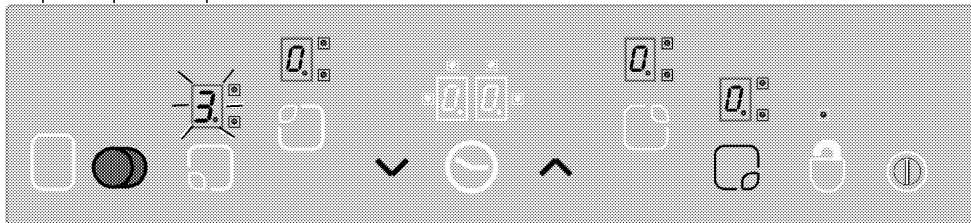
#### Pornirea zonei de gătit triple:

Selectați zona de gătit triplă. Pe afișajul acesteia începe să clipească un punct. Reglați nivelul temperaturii la o valoare între 1 și 9 și atingeți tasta "0" pentru a activa zona de gătit dublă.

"0" LED-ul corespunzător zonei duble se aprinde.

Atingeți din nou tasta "0", iar "0" LED-ul zonei triple se aprinde, aceasta fiind activată.

**Atingeți încă o dată tasta "0" pentru a opri zona triplă. Repetați procesul pentru a modifica starea zonei de gătit duble/triple.**

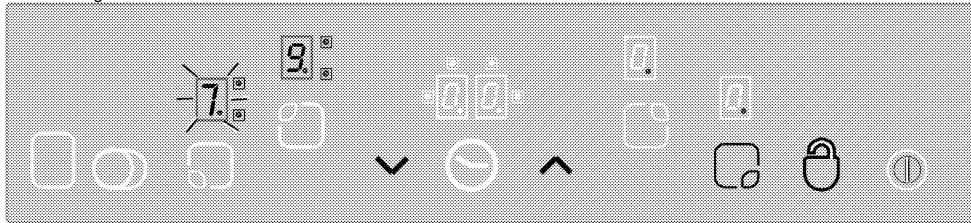


Activarea zonelor duble și triple prin atingerea tastei "0" corespunzătoare zonei de gătit selectate.

#### Blocarea tastelor \* (la modelele cu ceas)

Pentru blocarea butoanelor tactile, atingeți tasta "0" timp de cel puțin 2 secunde. Operația va fi confirmată de un semnal sonor. Apoi va clipi LED-ul "0" și toate zonele de gătit vor fi blocate.

Zonele de gătit pot fi blocate numai în timp ce funcționează. Dacă zonele de gătit sunt blocate: poate fi acționată numai tasta principală "0". LED-ul "0" clipește și indică modul Blocare taste. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor va rămâne activată și după repornirea plitei. Dezactivați blocarea tastelor pentru a putea utiliza plita.



"0" permite blocarea și deblocarea tastelor tactile în timpul funcționării.

Atingeți tasta "0" timp de 2 secunde pentru a debloca zonele pentru gătit. Operația va fi confirmată de un semnal sonor.

LED-ul "☐" se stinge. Tastele tactile sunt deblocate și pot fi folosite.

### Blocaj pentru copii

Puteți evita pornirea accidentală a plitei de către copii. Funcția Blocaj pentru copii presupune o serie de etape pentru blocarea tastelor tactile. Funcția de blocaj pentru copii poate fi activată și dezactivată numai în modul Așteptare.

#### Blocarea:

1. Atingeți tasta principală "⊙" pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele "∧" și "∨" cel puțin 2 secunde.
3. Atingeți apoi încă o dată tasta "∧".

» Funcția Blocaj pentru copii este activată și "L" apare pe afișajele tuturor zonelor de gătit.

#### Dezactivarea Blocajului pentru copii:

Pentru a dezactiva funcția Blocaj pentru copii, repetați etapele de activare a acesteia.

1. Atingeți tasta principală "⊙" pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele "∧" și "∨" cel puțin 2 secunde.
3. Atingeți apoi încă o dată tasta "∨".

» Simbolul "L" apare pe toate afișajele zonelor de gătit cât timp funcția Blocaj pentru copii este activată.

Simbolul "L" dispăre când funcția este dezactivată.

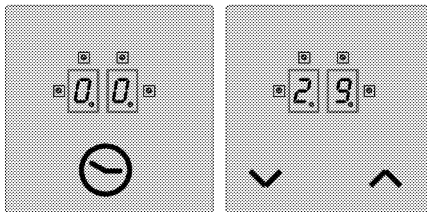
#### Funcția Cronometru \* (la modelele cu ceas)

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

#### Cronometrul cu alarmă

**Cronometrul cu alarmă funcționează independent față de zonele de gătit. Astfel, nu este necesar să selectați o zonă de gătit.**

1. Atingeți tasta "⊙" pentru a activa cronometrul cu alarmă. Pe afișajul cronometrului apare "00" și "⊙", iar în dreapta-jos va apărea un punct. Cronometrul cu alarmă este activat.
2. Reglați apoi intervalul de timp dorit atingând tastele "∧" și "∨".
3. După reglarea timpului, cronometrul va începe să funcționeze.



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

#### Cronometrul zonei de gătit:

**Cronometrele zonelor de gătit pot fi reglate doar pentru zonele de gătit activate.**

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

#### Pentru a stabili cronometrele plitei:

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

## Dezactivarea cronometrelor:

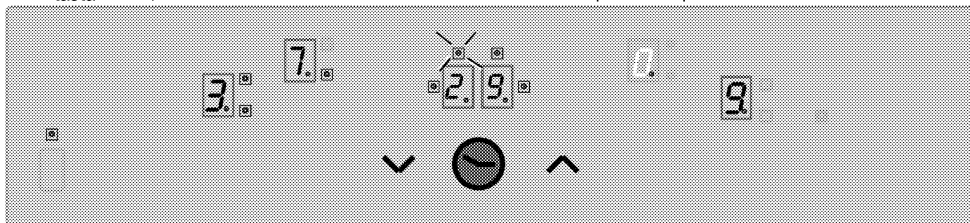
Reveniți la afișarea cronometrului modificând poziția tastei "☹" până la apariția cronometrului.

Cronometrarea poate fi anulată în două moduri:

- Scăzând valoarea treptat până la "00" folosind tasta "▼".

- Atingând simultan tastele "▲" și "▼" timp de o jumătate de secundă până când este afișat "00" pe afișajul cronometrului.

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



Afișarea timpului rămas de cronometrat pentru zona de gătit 3 (LED-ul indicator clipește) pe afișajul cronometrului (LED-urile indicatoare ale cronometrelor active pentru zonele de gătit 1 și 4 nu sunt vizibile pe afișaj).

## Funcția de păstrare a elementelor calde (dacă există)

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

LED-ul "□" clipește. Atingeți încă o dată tasta "□" pentru dezactivarea zonei de gătit.

## Limitarea timpului de funcționare

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

Apoi, afișajul cronometrului se stinge.

După dezactivarea automată a zonei pentru gătit, aceasta poate fi pornită din nou și folosită în limita timpului de funcționare maxim corespunzător nivelului de temperatură ales.

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

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

## Funcția Căldură reziduală

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

La reluarea alimentării cu energie electrică după o pană de curent și dacă temperatura zonei de gătit

depășea 60°C înainte de pana de curent, indicatorul de căldură reziduală clipește. Acesta va clipi până la scurgerea duratei maxime de căldură reziduală sau până la selectarea și pornirea zonei de gătit.



## Calibrarea senzorului și mesaje de eroare

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

**Tabelul-2:**Coduri de eroare și cauzele acestora

Cauza erorii	Afișaj
Lumină ambientală prea puternică	F1
Lampă fluorescență	F2
Senzorul este acoperit cu un material deschis la culoare	F3
Lumină ambientală cu fluctuații puternice	F4

### Model:

#### Următoarele condiții de iluminare asigură o calibrare fără probleme:

Iluminarea de la un bec fără reflector (100W) aflat la 70 cm deasupra plitei ceramice. După efectuarea cu succes a calibrării, se garantează funcționarea corectă a plitei chiar și în condiții de iluminare puternică, cum ar fi sub o lampă spot cu halogen și reflector (50 W). În cazul apariției unei erori, calibrarea se repetă până când condițiile ambientale permit calibrarea cu succes. Sistemul de comandă a plitei poate fi folosit numai după ce toți senzorii au fost calibrați cu succes. Îndepărtați toate substanțele de pe plită în timpul calibrării. De asemenea, iluminarea ambientală nu trebuie să fie prea puternică în timpul calibrării. Dacă după prima conectare la priză este afișat unul din mesajele F1, F2 sau F4, utilizatorul trebuie să oprească toate sursele de lumină sau să închidă fereastra în timpul procesului de calibrare. După realizarea cu succes a calibrării, sistemul de comandă poate tolera lumina ambientală puternică. În timpul funcționării, sistemul de comandă a plitei se adaptează și se recalibreză în funcție de modificările condițiilor ambientale.



Sistemul de comandă este dotat cu un senzor de protecție împotriva supraîncălzirii. Când acest senzor se declanșează, zona de gătit corespunzătoare este oprită. Pentru detalii despre mesajele de eroare, consultați tabelul. Dacă o tastă este acționată repetat (mai mult de 10 secunde), sistemul de comandă este dezactivat și se emite un semnal sonor.

## 6 Întreținere și curățare

### Informații generale

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



#### PERICOL:

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



#### PERICOL:

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

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



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



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

### Curățarea plitei

#### Suprafață vitroceramică

Ștergeți suprafața vitroceramică cu apă rece, având grijă ca pe aceasta să nu rămână substanțe de curățare, apoi uscați-o cu o cârpă moale. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței vitroceramice la următoarea utilizare.

Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața vitroceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sămă sau a altor instrumente similare. Îndepărtați petele de calcar (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar disponibilă în comerț, cum e oțetul sau sucul de lămâie.

Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete și așteptați să se imbebe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.



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

În timp, este posibil să se producă decolorarea ușoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.

Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

## 7 Remedierea problemelor

### Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

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

### Produsul nu funcționează.

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



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

## **Reteaua de service ARCTIC**

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

### **Programul de functionare al Centrului de apeluri**

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: [service@arctic.ro](mailto:service@arctic.ro)

### **Centrul de apeluri Arctic si Beko**

\*9010, numar apelabil din orice retea

### **Centrul de apeluri Grundig**

\*9020, numar apelabil din orice retea

### **Alte numere Centrul de apeluri**

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

<b>Nr. Crt.</b>	<b>JUDET</b>	<b>REPREZENTANTA</b>	<b>ADRESA</b>
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	<b>BUZAU</b>	<b>BUZAU</b>	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	<b>CARAS-SEVERIN</b>	<b>RESITA</b>	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	<b>CLUJ</b>	<b>CLUJ-NAPOCA</b>	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	<b>JUDET</b>	<b>REPREZENTANTA</b>	ADRESA
12.	<b>CONSTANTA</b>	<b>CONSTANTA</b>	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	<b>COVASNA</b>	<b>SF. GHEORGHE</b>	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	<b>DAMBOVITA</b>	<b>GAESTI</b>	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	<b>DAMBOVITA</b>	<b>TARGOVISTE</b>	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	<b>DOLJ</b>	<b>CRAIOVA</b>	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	<b>GALATI</b>	<b>GALATI</b>	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	<b>GORJ</b>	<b>TARGU JIU</b>	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	<b>HARGHITA</b>	<b>MIERCUREA CIUC</b>	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	<b>HUNEDOARA</b>	<b>DEVA</b>	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	<b>IALOMITA</b>	<b>SLOBOZIA</b>	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	<b>IASI</b>	<b>IASI</b>	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	<b>MARAMURES</b>	<b>BAIA MARE</b>	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	<b>MURES</b>	<b>TARGU MURES</b>	Str. Libertatii , nr 97
25.	<b>NEAMT</b>	<b>PIATRA NEAMT</b>	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	<b>OLT</b>	<b>SLATINA</b>	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	<b>PRAHOVA</b>	<b>PLOIESTI</b>	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	<b>SALAJ</b>	<b>ZALAU</b>	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	<b>SATU MARE</b>	<b>SATU MARE</b>	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	<b>SIBIU</b>	<b>SIBIU</b>	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	<b>SUCEAVA</b>	<b>SUCEAVA</b>	Str. Marasessti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	<b>TELEORMAN</b>	<b>ALEXANDRIA</b>	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	<b>TIMIS</b>	<b>TIMISOARA</b>	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	<b>TULCEA</b>	<b>TULCEA</b>	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	<b>VALCEA</b>	<b>RM. VALCEA</b>	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter





