



Placa empotrada

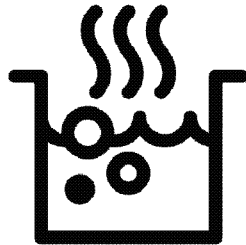
Manual del usuario

Placa encastrável

Manual do utilizador

Вбудована варильна панель

Посібник користувача



HIC 64403 T

ES / PT / UK

185.9103.08/R.AJ/25.04.2022/5-2

7756788354



Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

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

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.



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



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



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

TABLA DE CONTENIDOS

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

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

2 Información general **9**

Resumen.....	9
Especificaciones técnicas	9

3 Instalación **11**

Antes de la instalación	11
Instalación y conexión.....	12

Eliminación del aparato	15
-------------------------------	----

4 Preparaciones **16**

Consejos para ahorrar energía.....	16
Uso por primera vez	16
Primera limpieza de la unidad	16

5 Cómo usar la placa **17**

Información general sobre la cocción de alimentos.....	17
Uso de las placas	18
Panel de control	19

6 Mantenimiento y cuidados **28**

Información general	28
Limpieza de la placa	28

7 Resolución de problemas **29**

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

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

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física,

sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.

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

Seguridad eléctrica

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

red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.

- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

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

- En caso de rotura del cristal de la placa: Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato del suministro eléctrico. No toque la superficie del aparato. No utilice el aparato.
- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por lo tanto, asegúrese de que la superficie de la encimera y el fondo de las ollas estén siempre secos.
- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengán incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Para evitar riesgos de incendio:

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

Uso previsto

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

Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

Eliminación del aparato

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



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación

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

Cumplimiento de la directiva RoHS:

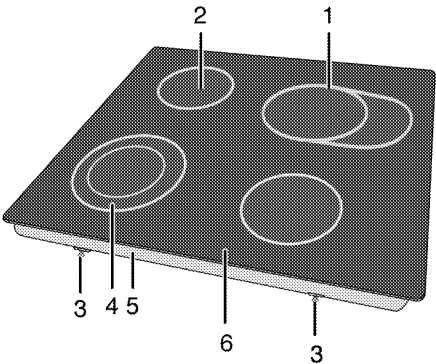
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

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

2 Información general

Resumen



- 1 Plancha de cocción ampliada

2 Plancha de cocción de un solo circuito

3 Abrazadera de montaje
- 4 Plancha de cocción de doble circuito

5 Cubierta base

6 Plancha de quemador

Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consumo energético total	6900 W
Tipo de cable / sección	min.H05V2V2-F5 x 1,5 / 3 x 2,5 mm ²
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	55 mm/580 mm/510 mm (Para los modelos que vienen con resortes de montaje y junta de sellado adjunta al producto, considere las medidas de ancho y profundidad como 10 mm más que estas medidas.)
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	560 (+2)mm/490 (+2)mm

Quemadores	
Frontal izquierda	Plancha de cocción de doble circuito
Dimensiones	210/120 mm
Potencia	2200/750 W
Trasera izquierda	Plancha de cocción de un solo circuito
Dimensiones	140 mm
Potencia	1200 W
Trasera derecha	Plancha de cocción ampliada
Dimensiones	140/250 mm
Potencia	2000/1100 W
Frontal derecha	Plancha de cocción de un solo circuito
Dimensiones	160 mm
Potencia	1500 W

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

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

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

3 Instalación

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

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

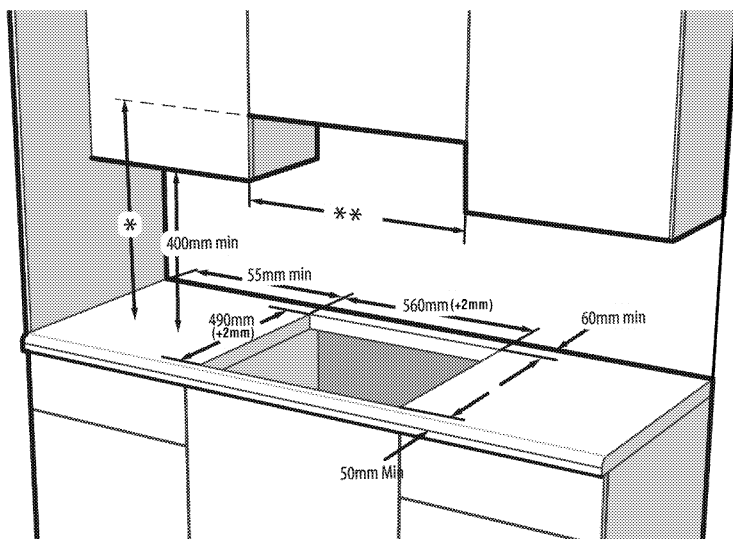
 La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

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

Antes de la instalación

La placa ha sido diseñada para su instalación sobre una encimera comercial. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

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



- * Respete la separación mínima con respecto al extractor que se indique en el manual de instrucciones del extractor. Si no se recomienda en el manual de instrucciones de la campana, esta altura debe ser de al menos min. 650 mm.
- ** La distancia mínima entre los armarios debe ser equivalente a la anchura de la placa

Instalación y conexión

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

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

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras

utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.



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



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

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

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

Conexión del cable de alimentación

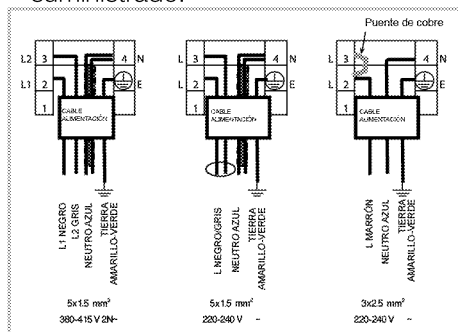
i Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de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

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

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

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

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

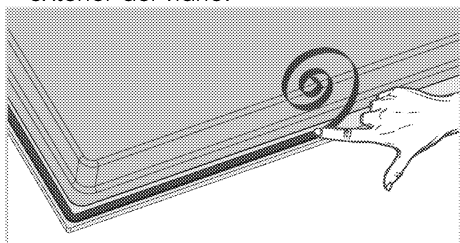


5. Una vez completado el cableado, cierre la cubierta del bloque de conexiones.
6. Disponga el cable de alimentación de forma que no entre en contacto con el aparato ni quede atrapado entre este y la pared.

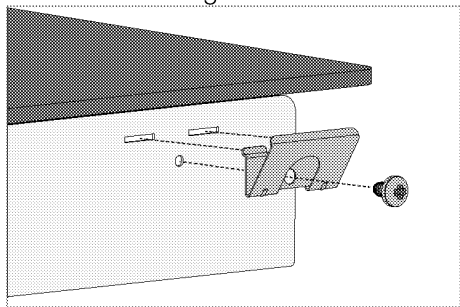
- i** Por razones de seguridad, el cable de alimentación no debe superar los 2 metros.

Instalación del producto

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



3. Fije los soportes de montaje insertándolos y atornillándolos en los orificios de la caja inferior, tal como se muestra en la figura.

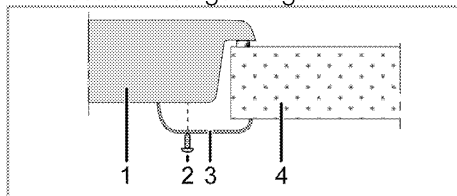


- i** En algunos modelos, su producto ya puede venir con los muelles de montaje instalados.

- i** El número de resortes de montaje de su producto varía dependiendo del modelo del producto.

4. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.

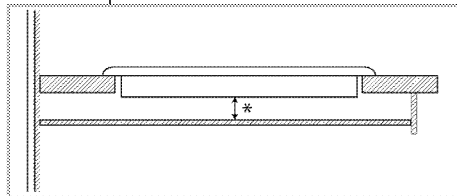
5. Una vez la placa está colocada sobre la encimera, podrá fijarse con facilidad mediante las abrazaderas. Si las dimensiones de la encimera no son las adecuadas, podrán fijarse dos abrazaderas de montaje a la parte frontal del producto, tal como se muestra en la figura siguiente.



- 1 Placa
- 2 Tornillo
- 3 Abrazadera de instalación
- 4 Encimera

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

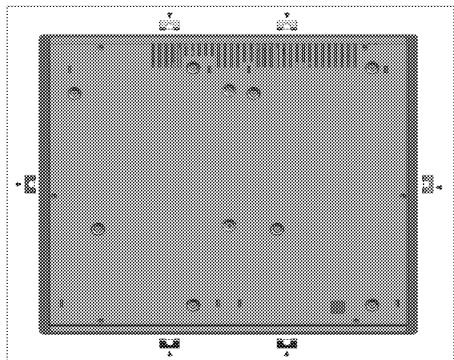
Por ejemplo, si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.



* min. 15 mm

Vista trasera (orificios de conexión)

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

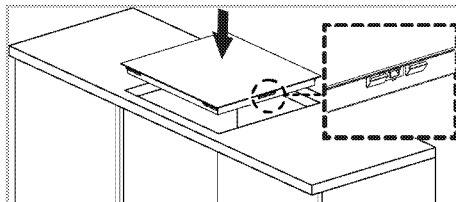


- !** Realizar conexiones a diferentes orificios no es muy recomendable en términos de seguridad, ya que podría dañar el sistema de suministro eléctrico y de gas.

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

- i** El número de resortes de montaje de su producto varía dependiendo del modelo del producto.

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



Comprobación final

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

Eliminación del aparato

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

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

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

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

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas.
Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.
- Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que la zona de cocción.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes

de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.

- Para procesos de cocción largos, apague la zona de cocción 5 o 10 minutos antes de que finalice el periodo de cocción. Puede ahorrar hasta un 20% de energía utilizando el calor residual.
- La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto.

Uso por primera vez Primera limpieza de la unidad

i La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

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

5 Cómo usar la placa

Información general sobre la cocción de alimentos



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

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque

sobre ella recipientes de plástico o aluminio.

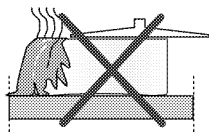
Limpie inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie.

No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.

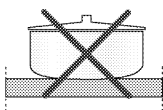
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

Consejos sobre placas vitrocerámicas

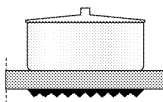
- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.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



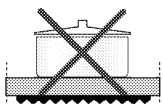
Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios. No utilice



recipientes de base cóncava o convexa. Utilice

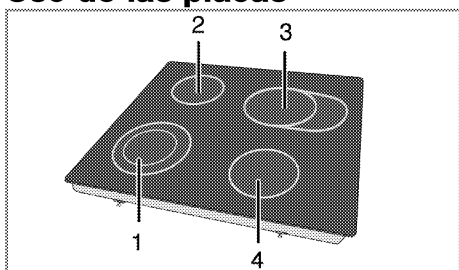


únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.



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

Uso de las placas



- 1 Plancha de cocción de doble circuito 21-23/12-14 cm

- 2 Plancha de cocción de un solo circuito 14-16 cm
3 Plancha de cocción ampliada 14-16/25-27 cm
4 Plancha de cocción de un solo circuito 16-18 cm es la lista de los diámetros aconsejados para las cazuelas utilizadas en los correspondientes quemadores.



No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños, como por ejemplo un salero, pueden dañarla.

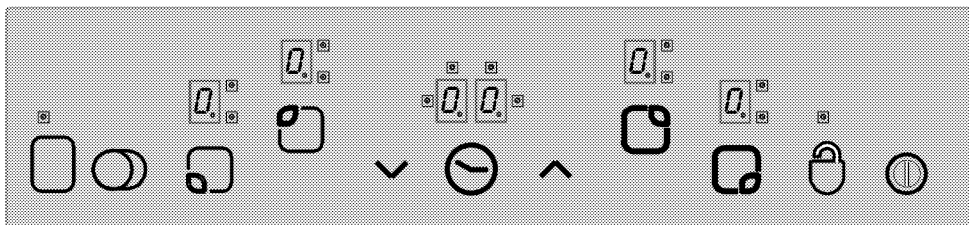
No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito.

Si la superficie presentara cualquier tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.



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

Panel de control



Especificaciones



Tecla principal - Tecla de encendido/apagado
Bloqueo de teclas



Ajuste de temperatura/Incremento del temporizador



Ajuste de temperatura/Reducción del temporizador



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



* Activación/desactivación del temporizador



** Activación/desactivación de zona de cocción
Controles de selección de zona de cocción



Visor de zona de cocción (ajuste de temperatura 0 ... 9)
LED de funcionamiento de segunda/tercera zona de expansión (visor de zona de cocción)

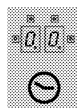
* Visor de temporizador (hay cuatro LED para cuatro zonas de cocción diferentes)



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



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



**

(*) Si su placa dispone de temporizador.



Si su placa dispone de estas funciones

En modelos equipados con reloj

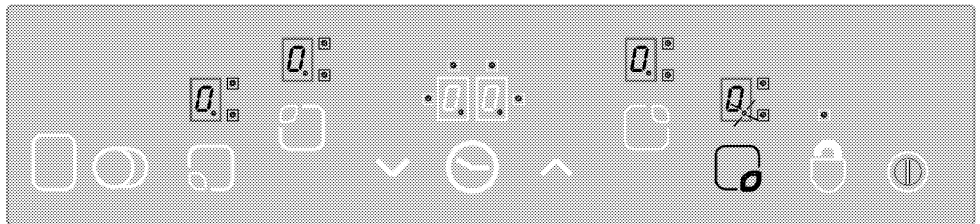
Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Es posible que el aspecto o las funciones de su aparato sean distintas.

Encendido de la placa

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

permite utilizar otros controles mientras se está utilizando la tecla principal "0". El símbolo "0" y todos los puntos decimales pertinentes parpadearán en los visores de todas las zonas de cocción.

Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 10 segundos, la placa Selección de zonas de cocción



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

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

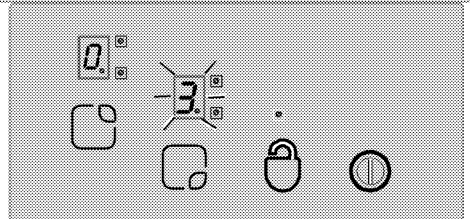
3. Toque las teclas "▲" o "▼" para ajustar el nivel de temperatura a un valor entre "1" y "9" o entre "9" y "1".

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

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

regresará automáticamente al modo en espera.

Si mantiene pulsada la tecla principal "0" durante más de dos segundos, la placa se apagará y regresará al modo en espera.



Función de refuerzo

Esta función facilita la cocción. Cuando está activada, la placa funcionará a potencia máxima durante un cierto periodo de tiempo (ver Tabla 1). El tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. Esto se indica mediante el parpadeo alternativo en el visor correspondiente del símbolo "A" y la temperatura fijada (p.ej., medio segundo "A", medio segundo "9"). Una vez finalizado el periodo de actividad de la función de refuerzo, la potencia de la zona de cocción se reducirá y el valor de la temperatura se mostrará de forma permanente.

Todas las zonas de cocción incorporan la función de refuerzo.

Activación de la función de refuerzo:

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

Desactivación de la función de refuerzo:

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

Apague la placa.

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

Si tras apagar la placa quedó una temperatura residual utilizable, el visor correspondiente a la zona de cocción mostrará de forma permanente el símbolo "H".

Apagado individual de las zonas de cocción:

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

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

1. Tocando las teclas "▲" y "▼" de forma simultánea.

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

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

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

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

Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. Todos los visores mostrarán "0" y "00". La segunda/tercera zona de expansión y

los LED correspondientes al temporizador se apagarán. Además, cuando se agote el tiempo sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control táctil para silenciar la señal acústica.

Encendido de las zonas de expansión segunda y tercera**

Encendido de la segunda zona de expansión:

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

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

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

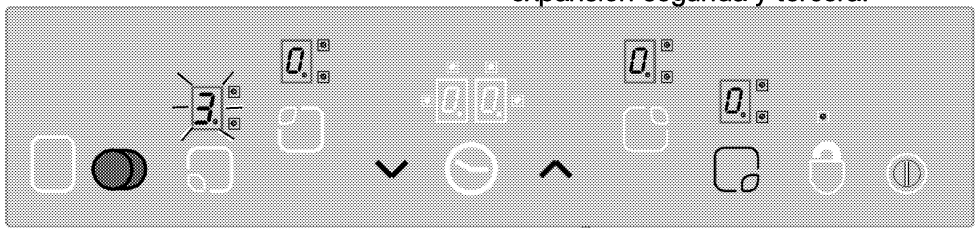
La zona de expansión solo se activará si la zona principal de la zona de cocción se ha ajustado a un nivel de temperatura entre **"1"** y **"9"**.

Encendido de la tercera zona de expansión:

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

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

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



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

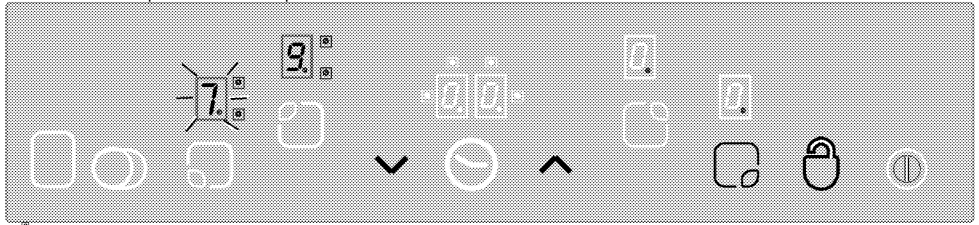
Bloqueo de teclas ** (en modelos dotados de reloj)

Toque la tecla "O" durante más de dos segundos para bloquear el control táctil. La operación será confirmada mediante una señal acústica. A continuación, el

LED "" parpadeará y todas las zonas de cocción quedarán bloqueadas. Las zonas de cocción solo se puede bloquear en el modo de funcionamiento. Si las zonas de cocción están bloqueadas: solo será operativa la tecla principal "O". El LED "" parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Si apaga la placa con las

teclas bloqueadas, el bloqueo de teclas permanecerá activo cuando vuelva a encender la placa. Para poder utilizar la

placa, deberá desactivar antes el bloqueo de teclas.



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

Toque la tecla "**7**" durante dos segundos para desactivar las zonas de cocción. La operación será confirmada mediante una señal acústica.

A continuación, el LED "**Q**" se apaga. Ahora el control táctil estará desbloqueado y podrá utilizarse con normalidad.

Bloqueo para niños

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

Bloqueo del módulo:

- 1.Toque la tecla principal "**9**" para encender la placa.
- 2.Toque las teclas "**^**" y "**v**" simultáneamente durante al menos 2 segundos.
- 3.A continuación, toque de nuevo la tecla "**^**".

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

Desactivación del bloqueo para niños:

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

- 1.Toque la tecla principal "**9**" para encender la placa.
- 2.Toque las teclas "**^**" y "**v**" simultáneamente durante al menos 2 segundos.
- 3.A continuación, toque de nuevo la tecla "**v**".

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

Función del temporizador *

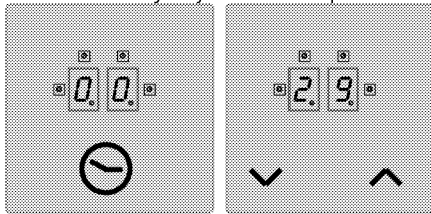
Esta función le facilita la preparación de alimentos. No tendrá que estar constantemente pendiente de la placa durante el proceso de cocción, y la zona de cocción se apagará automáticamente cuando se agote el tiempo que fije.

El temporizador presenta las siguientes características: El control táctil puede manejar al mismo tiempo un máximo de cuatro temporizadores de zonas de cocción y un temporizador de alarma de cocción. Los temporizadores se pueden utilizar únicamente en el modo de funcionamiento.

Temporizador como alarma

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

1. Toque la tecla "⏸" para activar el temporizador de alarma. El visor del temporizador muestra "00" y "00:00", junto con un punto que aparecerá en el lado inferior derecho. Ahora el temporizador de alarma está activo.
2. A continuación, seleccione el tiempo que desee mediante las teclas "▲" y "▼".
3. El temporizador iniciará la cuenta atrás una vez haya fijado el tiempo.



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

Temporizador de zona de cocción:

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

1. En primer lugar encienda la placa y active la zona de cocción que desee. (La temperatura de la zona de cocción debe fijarse a un valor entre 1 y 9.)
2. Como en el caso del temporizador de alarma, active el temporizador de la zona de control mediante la tecla "⏸". El visor del temporizador muestra "00" y "00:00", junto con un punto que aparecerá en el lado inferior derecho. Indica que el temporizador de la zona de cocción está activo.

3. Debe tocar la tecla "⏸" una segunda vez para activar el temporizador de la zona de cocción. Ahora ya puede asignar el temporizador.
4. Seleccione el tiempo que desee mediante las teclas "▲" y "▼".

Para fijar los temporizadores de la placa:

1. Una vez haya activado el temporizador de la primera zona de cocción, toque de nuevo la tecla "⏸". El control girará en el sentido de las agujas del reloj hacia la siguiente zona de cocción activa asignada al temporizador. La propuesta de asignación se indicará mediante el parpadeo del LED "🔴".
 2. Seleccione el tiempo que desee mediante las teclas "▲" y "▼".
 3. El temporizador de zona de cocción fijado en primer lugar se indica mediante el parpadeo continuo del LED "🔴".
- Es posible asignar más temporizadores para otras zonas de cocción activas tocando de nuevo la tecla "⏸".
 - Transcurridos 10 segundos, el visor del temporizador vuelve a mostrar el valor correspondiente al temporizador que antes vaya a finalizar.
 - Los LED encendidos de forma permanente en el visor del temporizador indican qué temporizadores están actualmente realizando la cuenta atrás.
 - Puede ver los valores fijados para los temporizadores de las zonas de cocción y el temporizador de cocción de huevos cambiando la posición de la tecla "⏸". Siempre que el LED "🔴" derecho parpadee estará indicando una asignación.
- Si ningún LED parpadea, la pantalla del temporizador mostrará el valor del

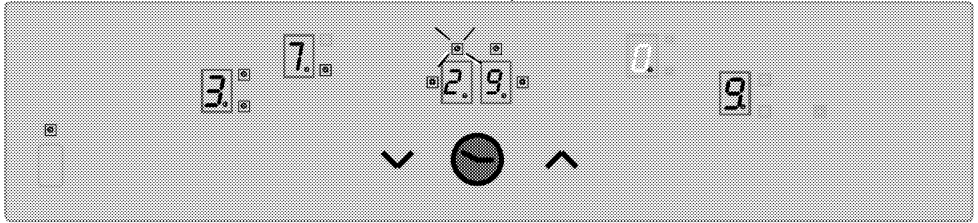
temporizador de de cocción de huevos.

Desactivación de los temporizadores:

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

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

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



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

Función de conservación del calor (si está disponible)

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

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

Límites del tiempo de funcionamiento

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

A continuación, el visor del temporizador se apaga.

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

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

Ajuste de temperatura	Tiempo de apagado - segundos	Tiempo de encendido - segundos	Límite del tiempo de funcionamiento - horas	Tiempo de la función de refuerzo - segundos
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Función de calor residual

Los visores de las zonas de cocción desactivadas cuya superficie se detecte a una temperatura superior a los 60 °C o para las que el visor indique un valor por encima de los 60 °C, mostrarán el símbolo "R" (calor residual). Cuando el calor residual se encuentra por debajo de los 60 °C, el visor muestra "0". Cuando la corriente se restablece tras un corte de suministro, si el calor residual de la zona de cocción se encontraba por encima de los 60 °C antes del corte, el visor del calor residual parpadeará. El visor sigue parpadearando hasta que se agota el tiempo máximo de calor residual o la zona de cocción se selecciona y se activa.

Calibración de sensores y mensajes de error

Cuando la placa se energiza, el sistema de control lleva a cabo una calibración que depende del sensor, el vidrio y las condiciones ambientales. No cubra la parte de vidrio del sensor durante la calibración. No exponga el sistema de control de la placa a fuentes potentes de luz tales como la luz solar, linternas halógenas potentes, etc.

Tabla 2: Códigos de error y fuentes de error

Causas de error	Visor
Luz de ambiente demasiado fuerte	F1
Lámpara fluorescente	F2
El sensor está cubierto por una sustancia brillante	F3
La luz ambiental fluctúa con fuerza	F4

Aplicación de ejemplo:

Las siguientes condiciones de iluminación permitirán una calibración sin problemas:

Iluminación con una bombilla sin reflector (100 W, difuminada) 70 cm por encima de la placa vitrocerámica. Tras una calibración con éxito, se garantiza que la placa funcionará de la forma prevista incluso bajo condiciones de iluminación fuerte como por ejemplo un foco halógeno con reflector (50 W). Si se produce un error, la calibración se repite hasta que las condiciones ambientales permitan llevarla a cabo con éxito. El sistema de control de la placa solo será operativo una vez se hayan calibrado con éxito todos los sensores.

Durante la calibración no debe haber ningún objeto sobre la placa. Además, la iluminación ambiental no deberá ser demasiado fuerte. Si se obtiene uno de los mensajes F1, F2 o F4, el usuario deberá pagar todas las fuentes lumínicas o cerrar la ventana durante el proceso de calibración al conectar por primera vez la fuente de alimentación. Una vez el proceso de calibración se complete con éxito, el sistema de control podrá tolerar una gran cantidad de luz ambiental.

El sistema de control de la placa se adapta y se recalibra automáticamente durante el uso en función de los cambios en las condiciones ambientales.



El control táctil dispone de un sensor que garantiza la protección frente al sobrecalentamiento. La zona de cocción pertinente quedará desactivada al reaccionar a este sensor. Para obtener más información acerca de los mensajes de error, vea la tabla . Si se mantiene pulsada una tecla durante más de 10 segundos, todo el sistema de control se desactivará y se emitirá una señal acústica.

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

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



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



Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



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

Limpieza de la placa

Superficies vitrocerámicas

Pase por la superficie vitrocerámica un paño humedecido en agua fría, con cuidado de no dejar residuos, y séquela con un paño suave. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.

Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.

Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de producto antical comercial o bien con vinagre o zumo de limón.

Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.



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

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

7 Resolución de problemas

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

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

El aparato no funciona.

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

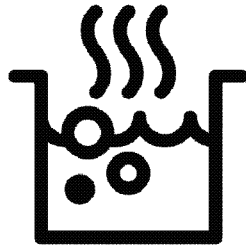


Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.



Placa encastrável

Manual do utilizador



PT



Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

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

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

Explicação dos símbolos

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



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



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



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



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

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

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

2 Informação geral **9**

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

3 Instalação **11**

Instalação prévia	11
Instalação e ligação	12

Eliminação do produto velho	15
-----------------------------------	----

4 Preparações **16**

Conselhos para poupar energia.....	16
Uso inicial	16
Primeira limpeza da unidade.....	16

5 Como utilizar a placa **17**

Informações gerais sobre a cozedura.....	17
Utilização das placas	18
Painel de controlo.....	19

6 Manutenção e cuidados **27**

Informações gerais	27
Limpeza da placa	27

7 Resolução de problemas **28**

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

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

Segurança geral

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

sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

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

- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado. Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.
- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- Use apenas o cabo de ligação indicado nas "Especificações técnicas".
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.

- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- **AVISO:** A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- **CUIDADO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os bicos e qualquer elemento de aquecimento eléctrico e isole o aparelho da fonte de energia.

Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.

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

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.

- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

Utilização pretendida

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

Segurança para crianças

- **AVISO:** As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes

da embalagem de acordo com as normas ambientais.

- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

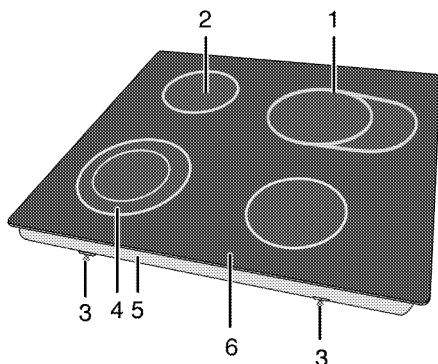
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

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

2 Informação geral

Visão geral



- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Disco de cozedura estendido | 4 Disco de cozedura de circuito duplo |
| 2 Disco de cozedura de circuito único | 5 Tampa base |
| 3 Grampo de montagem | 6 Disco do queimador |

Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consumo total de energia	6900 W
Tipo de cabo / secção	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 / 3 x 2,5 mm ²
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	55 mm/580 mm/510 mm (Para modelos que vêm com molas de montagem e junta de vedação fixada ao produto, considere as medidas de largura e profundidade como 10 mm a mais do que essas medidas.)
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	560 (+2)mm/490 (+2)mm

Queimadores	
Esquerdo frontal	Disco de cozedura de circuito duplo
Dimensão	210/120 mm
Potência	2200/750 W
Esquerdo traseiro	Disco de cozedura de circuito único
Dimensão	140 mm
Potência	1200 W
Direito traseiro	Disco de cozedura estendido
Dimensão	140/250 mm
Potência	2000/1100 W
Direito frontal	Disco de cozedura de circuito único
Dimensão	160 mm
Potência	1500 W

- i** As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
- i** As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.

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

3 Instalação

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

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

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

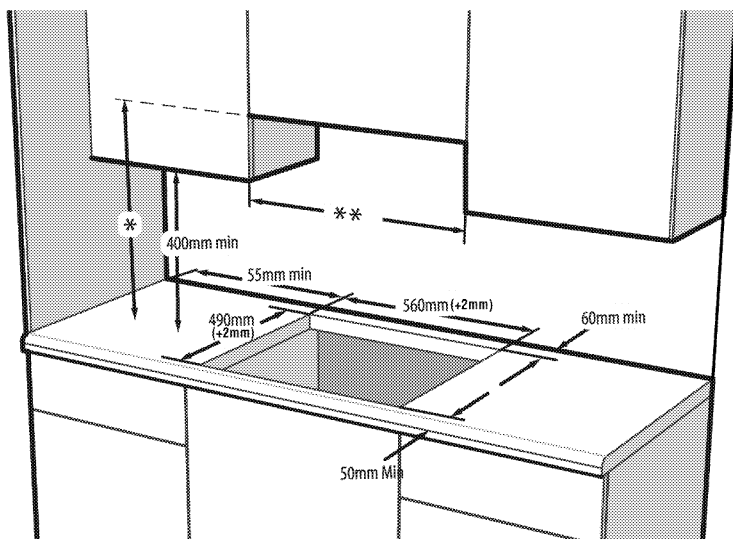
 Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

Instalação prévia

A placa está concebida para instalação numa bancada de trabalho disponível

comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

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



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

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

Instalação e ligação

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

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

Ligação eléctrica

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

responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.



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



O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto.

Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.

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



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

Ligar o cabo de alimentação



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

1. Se não for fornecido um cabo eléctrico juntamente com o produto, deverá ser ligado um cabo ao seu produto, que seleccionará da tabela (*Especificações técnicas, página 9*) de acordo com a instalação eléctrica de sua casa, seguindo as instruções apresentadas no diagrama do cabo.

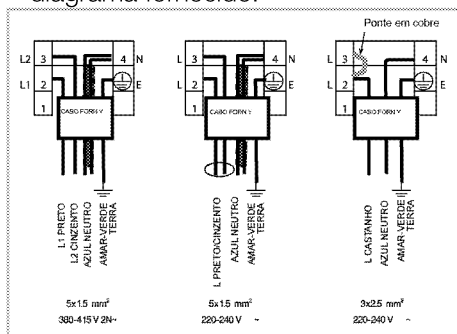
Se não for possível desligar todos os polos na alimentação eléctrica, deverá ser ligada uma unidade de interrupção de energia com, pelo menos, 3 mm de espaço (fusíveis, interruptores de segurança, interruptores) e todos os pólos desta interrupção de energia deverão estar adjacentes (não acima) ao produto de acordo com as directivas

IEE. O não cumprimento destas instruções, poderá resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da garantia do produto.



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

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



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

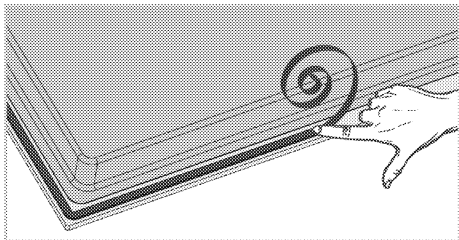


Por razões de segurança, o cabo de alimentação não deverá ter um comprimento superior a 2 m.

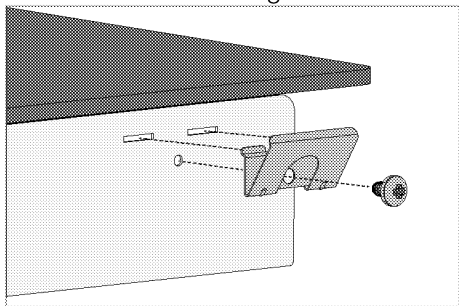
Instalar o produto

1. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.
2. Quando instalar a placa, aplique a junta de estanqueidade fornecida na embalagem em volta da placa conforme indicado na imagem

seguinte. Certifique-se de que a junta estanqueidade permanece 1 a 2 mm no interior a partir da aresta exterior do vidro.



3. Fixe as molas de montagem inserindo-as e aparafusando-as através dos orifícios da caixa inferior, como mostrado na figura.

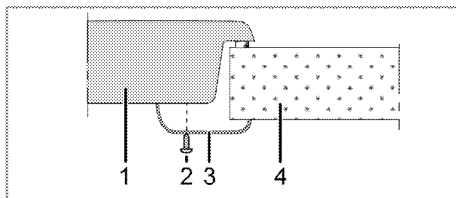


i Em alguns modelos, o seu produto pode já incluir molas de montagem já instaladas.

i O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

4. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.

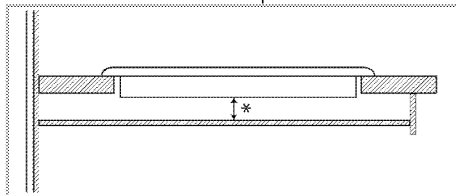
5. Quando a placa é colocada sobre a bancada, ela será fixada facilmente com a ajuda de grampos. Se as dimensões da bancada forem inadequadas, podem ser fixados 2 grampos de montagem ao lado da frente do produto, conforme mostrado na figura abaixo.



- 1 Placa
- 2 Parafuso
- 3 Grampo de instalação
- 4 Bancada

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

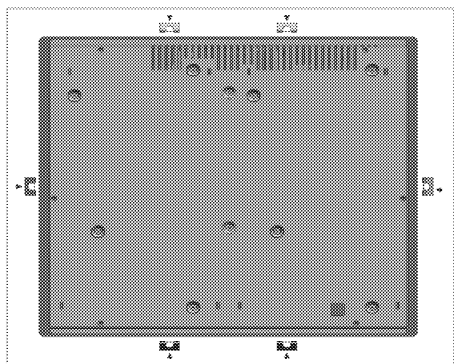
Por exemplo, se for possível tocar o fundo do produto visto estar instalado sobre uma gaveta, esta secção deverá ser coberta com uma placa de madeira.



* min. 15 mm

Vista traseira (orifícios de ligação)

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

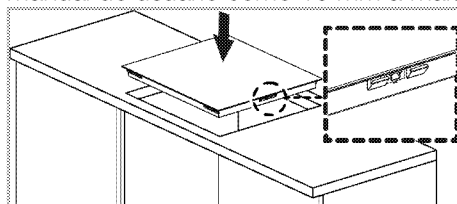


! Fazer ligações a diferentes orifícios não é uma prática aconselhável em termos de segurança uma vez que pode danificar o sistema de gás e de electricidade.

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

i O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

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



Verificação final

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

Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.
- i** Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

4 Preparações

Conselhos para poupar energia

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

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

- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.
- Para cozeduras demoradas, desligue a zona de cozedura por 5 a 10 minutos antes de final do tempo de cozedura. Pode obter uma poupança de energia de até 20% usando o calor residual.
- As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto.

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade

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

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

5 Como utilizar a placa

Informações gerais sobre a cozedura



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

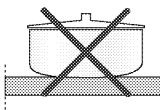
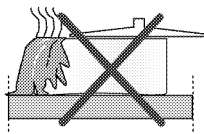
- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma. Limpe imediatamente qualquer material derramado na superfície.

Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.

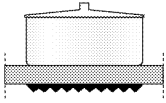
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

Conselhos sobre placas de vitrocerâmica

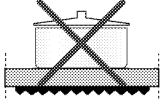
- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmica como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.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



Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmica e causar incêndio. Não use tachos com fundos côncavos ou convexos.

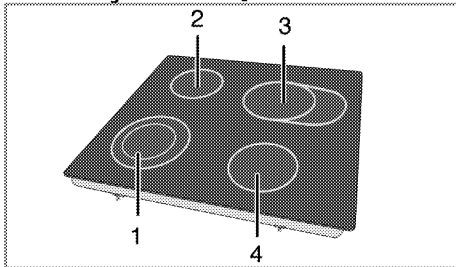


Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor.



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

Utilização das placas



- 1 Disco de cozedura de circuito duplo 21-23/12-14 cm
- 2 Disco de cozedura de circuito único 14-16 cm
- 3 Disco de cozedura estendido 14-16/25-27 cm

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



Não deixe cair qualquer objecto na placa. Mesmo pequenos objectos, como saleiros, podem danificar a placa.

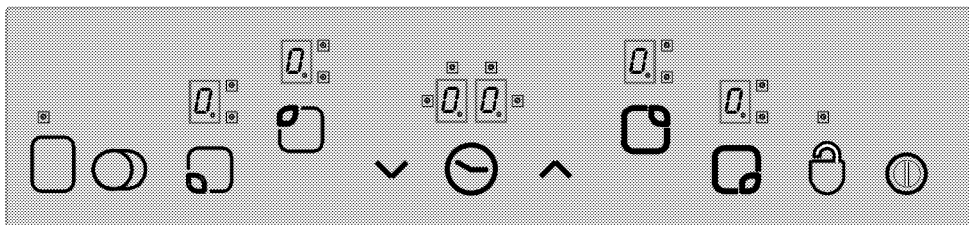
Não use placas com rachaduras. A água pode escorrer através dessas rachaduras e provocar curto-circuito.

No caso de qualquer dano na superfície (por ex, rachaduras visíveis), desligue imediatamente o produto para minimizar o risco de choque eléctrico.



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

Painel de controlo

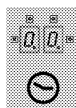


Especificações

-  Tecla principal - Tecla ON/OFF
-  Bloqueio das teclas
-  Ajuste da temperatura/Aumentar temporizador
-  Ajuste da temperatura/Diminuir temporizador
-  ** Tecla de selecção da zona de cozedura dupla/tripla
-  * Activar/desactivar temporizador
-  * Activar/desactivar zona de cozedura
-  Controlos de selecção da zona de cozedura
-  Visor da zona de cozedura (ajuste da temperatura 0 ... 9)
-  LED de funcionamento da zona de cozedura dupla/tripla (visor da zona de cozedura)
-  * Visor do temporizador (há 4 LEDs para 4 diferentes zonas de cozedura)

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

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



**



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

Se a sua placa estiver equipada com essas funções.

Em modelos com um relógio

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

Ligar a placa

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

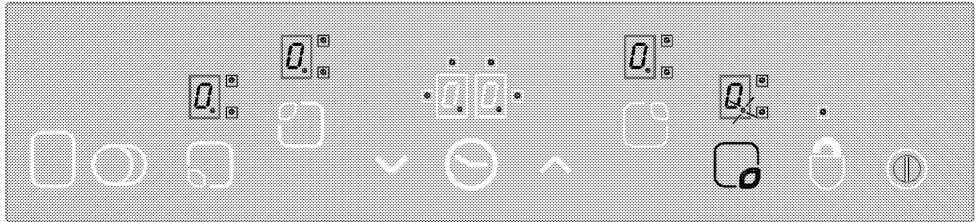
"Q" e todos os pontos decimais correspondentes piscarão em todos os visores de zona de cozedura.

Se nenhuma operação for realizada dentro de 10 segundos, a placa

voltará automaticamente para o modo de standby.

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

Seleccionar a zona de cozedura.



1. Ligue a placa.

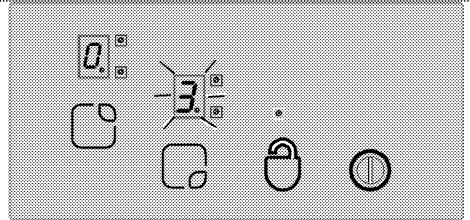
2. Toque num dos controlos de selecção da zona de cozedura para ligar a zona de cozedura pretendida. Após seleccionar a zona de cozedura da placa, "Q" o ponto decimal piscará no visor da zona de cozedura correspondente.

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

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

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

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



Booster

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

Activar a função Booster:

1. Ligue a placa.
2. Selecciona a zona de cozedura pretendida tocando nas teclas de selecção da zona de cozedura.
3. Use a tecla "∨" para ajustar o valor da temperatura da zona de cozedura para "9". Uma vez efectuado o ajuste

da temperatura, "9" e "A" aparecerão alternadamente no visor. Isto indica que o valor da temperatura está ajustado para "9" e a função Booster está activada.

4. Em seguida, use a tecla "▼" dentro de 10 segundos para seleccionar o ajuste de temperatura que quer activar no resto do processo de cozedura após o tempo do Booster ter terminado. Use as teclas "▲" ou "▼" para ajustar a zona de cozedura para um valor entre "1" ou "9" (é suposto que o nível 6 está seleccionado como exemplo).
5. "A" e "6" aparecem alternadamente no visor durante a função Booster (no fim do período do Booster, "6" será exibido continuamente).

Desligar a função Booster:

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

Desligue a placa.

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

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

Desligar as zonas de cozedura individualmente:

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

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

1. Tocando nas teclas "▲" e "▼" simultaneamente

Selecione a zona de cozedura pretendida com a tecla de selecção da zona de cozedura "□". Os pontos decimais aparecem no "0.0" visor da zona de cozedura. Toque simultaneamente nas teclas "▲" e "▼" para desligar a zona de cozedura.

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

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

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

Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. "0" e "00" aparecerão em todos os visores. A zona de cozedura dupla/tripla e os LEDs ligados ao temporizador serão desactivados. Além disso, decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.

Ligar as zonas de cozedura dupla/tripla**

Ligar a zona de cozedura dupla:

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

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

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

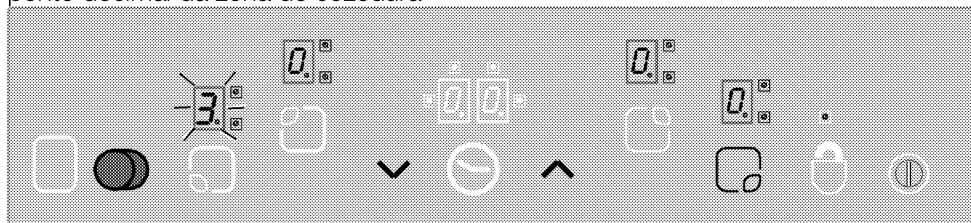
Ligar a zona de cozedura tripla:

Selecione a zona de cozedura pretendida equipada com zona tripla. O ponto decimal da zona de cozedura

correspondente deve começar a piscar. Ajuste o nível de temperatura para um valor entre **1 e 9** e toque na tecla "O" "para activar a zona dupla da zona de cozedura.

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

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



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

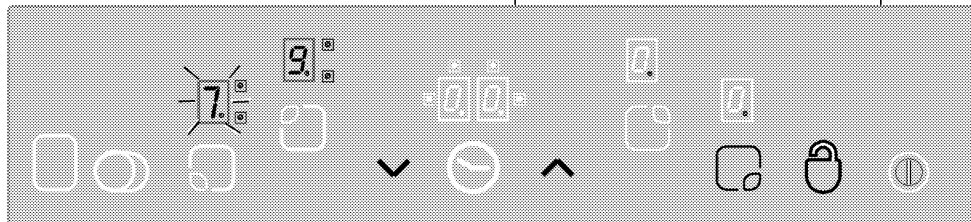
Bloqueio de teclas ** (em modelos com um relógio)

Toque na tecla "O" por mais de 2 segundos para bloquear o controlo digital. O funcionamento será confirmado com um sinal audível.

Depois, o LED "O" piscará e todas as zonas de cozedura serão bloqueadas.

As zonas de cozedura só podem ser bloqueadas no modo de funcionamento. Se as zonas de cozedura estiverem bloqueadas: apenas a tecla principal "O"

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



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

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

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

Bloqueio para crianças

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

Bloquear o módulo:

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

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

Desactivar o bloqueio para crianças:

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

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

» "🔒" aparece em todos os visores da zona de cozedura assim que o bloqueio para crianças é activado. "🔒"

desaparecerá quando o bloqueio for desactivado com sucesso.

Função do temporizador *

Esta característica facilita-lhe a cozedura. Não terá que atender continuamente a placa durante o processo de cozedura e a zona de cozedura desligará automaticamente no final do tempo que seleccionou.

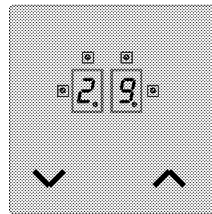
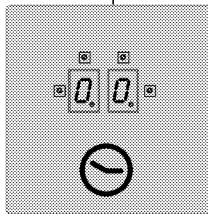
O temporizador possui as seguintes características: O controlo digital pode comandar, ao mesmo tempo, até um máximo de 4 temporizadores de zona de cozedura e um alarme de temporizador de cozedura atribuído. Todos os temporizadores só podem ser usados no modo de funcionamento.

O temporizador como um alarme

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

1. Toque na tecla "⏻" para activar o temporizador-alarme. "00" e "🔒" aparecerão no visor do temporizador e um ponto aparecerá no canto inferior direito. Então o temporizador-alarme é activado.
2. Em seguida, ajuste o valor do tempo pretendido tocando nas teclas "⬆" e "⬇".

3. O temporizador começará a contagem após ter realizado o ajuste do tempo.



» Decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer tecla no

painel de controlo para silenciar o alarme.

Temporizador da zona de cozedura:

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

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

Para ajustar os temporizadores da placa:

1. Após activar o temporizador da primeira zona de cozedura, toque novamente na tecla "⏻". O controlo rodará em sentido relógio até a próxima zona de cozedura activa atribuída ao temporizador. Será exibida uma proposta de atribuição com o LED "⏻" a piscar.
2. Ajuste o valor do tempo pretendido tocando nas teclas "▲" e "▼".
3. O temporizador activado para a zona de cozedura que foi ajustado primeiro,

é indicado com um LED "⏻" a piscar continuamente.

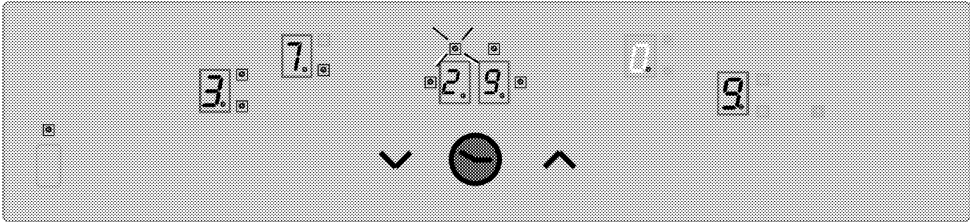
- Mais temporizadores podem ser atribuídos a outras zonas de cozedura activas, tocando novamente na tecla "⏻".
- Após 10 segundos, o visor do temporizador retrocede ao temporizador que terminar primeiro.
- Os LEDs "⏻" que acendem continuamente no visor do temporizador, indicam o temporizador que está a contar no momento.
- Pode exibir os valores ajustados para os temporizadores da zona de cozedura e a ampulheta, alterando a posição da tecla "⏻". Um LED "⏻" a piscar na parte frontal à direita exibe sempre uma atribuição.
Se nenhum LED estiver a piscar, o valor da ampulheta será exibido no ecrã do temporizador.

Desactivar os temporizadores:

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

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

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



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

Função de manutenção do calor (se houver)

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

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

Restrições no tempo de funcionamento

O controlo da placa é equipado com um limite do tempo de funcionamento.

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

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

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

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

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

Funções de calor residual

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

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

Calibração do sensor e Mensagens de erro

Quando a alimentação eléctrica é aplicada, o sistema de controlo da placa executa uma calibração dependendo do sensor, do vidro e das condições ambientais. Não cubra a parte de vidro do sensor com nada durante a calibração. O sistema de controlo da placa também não deverá ser exposto a fontes luminosas fortes como luz solar, lâmpadas de halogénio fortes, etc.

Tabela-2:Códigos de erro e fontes de erro

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

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

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

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

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

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

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

6 Manutenção e cuidados

Informações gerais

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

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

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

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

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

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

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

Limpeza da placa

Superfícies em vitrocerâmica

Limpe a superfície de cerâmica de vidro (vitrocerâmica) com água fria, prestando atenção para não deixar agentes de limpeza residuais e seque com um pano macio. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica quando usar a placa pela próxima vez.

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

Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com descalcificante disponível no mercado ou com pequenas quantidades de agentes descalcificantes como vinagre ou sumo de limão.

Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvidos. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.

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

Com o tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afecta o desempenho do produto.

Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.

7 Resolução de problemas

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

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

O produto não funciona.

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

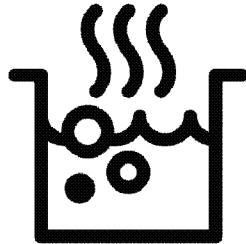


Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.



Вбудована варильна панель

Посібник користувача



UK



100%
ПАПІР НА ІЗ ВТОРИННОЇ
СИРОВИНИ ТА
МАКУЛАТУРИ

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

4

Загальні правила техніки безпеки	4
Електрична безпека	5
Безпека виробу	6
Призначення	7
Захист дітей	8
Утилізація старого приладу	8
Утилізація пакувальних матеріалів	8

2 Загальна Інформація

9

Огляд	9
Технічні характеристики	9

3 Установка

11

До початку установки	11
Встановлення та підключення	12
Утилізація старого приладу	16

4 Підготовка

17

Поради щодо збереження електроенергії	17
Початок використання	17
Початкове очищення виробу	17

5 Правила експлуатації варильної панелі

18

Загальна інформація щодо приготування	18
Використання варильних панелей	19
Панель управління	20

6 Догляд і технічне обслуговування

28

Загальна інформація	28
Очищення варильної панелі	28

7 Пошук та усунення несправностей

29

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися

особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок.

Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.

- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести

до анулювання гарантії.
Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-

- які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Використовуйте шнур живлення, зазначений у таблиці технічних характеристик.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну

електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.

- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

- **УВАГА:** Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої

температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.

- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
 - Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
 - Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
 - **УВАГА:** Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі.
- Категорично
ЗАБОРОНЕНО
використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
- **ОБЕРЕЖНО:** За процесом приготування їжі необхідно наглядати. За короткочасним процесом приготування їжі необхідно наглядати постійно.

- **УВАГА:** Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
 - **УВАГА:** Якщо поверхня тріснула, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.
 - Якщо скло електроплитки розбилося: негайно вимкніть усі конфорки та всі електричні нагрівальні елементи, а також відключіть пристрій від електромережі. Не торкайтеся поверхні пристрою. Не використовуйте пристрій.
 - Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
 - Тиск пари через рідину на поверхні варильної панелі чи дні посуду може призвести до підстрибування посуду. Тому стежте, щоб поверхня варильної поверхні та дно горщиків були завжди сухими.
 - **УВАГА:** В якості захисних пристроїв для кухонних плит слід використовувати лише вбудовані пристрої або такі, що спеціально розроблені для цього виробником приладу чи рекомендовані ним в інструкції з експлуатації. Використання невідповідних захисних пристроїв може призвести до нещасливого випадку.
- Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.
- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
 - Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
 - Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.
- Призначення
- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
 - **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."

- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.

Захист дітей

- **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

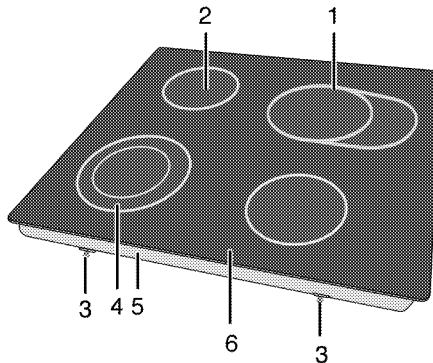
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

2 Загальна Інформація

Огляд



- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1 Розширена зона нагріву | 4 Двоконтурна зона нагріву |
| 2 Одноконтурна зона нагріву | 5 Основна кришка |
| 3 Монтажний затискач | 6 Панель пальника |

Технічні характеристики

Напруга/частота	220-240 В~/380-415 В 2N ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	6900 Вт
Тип кабелю/переріз	мін.H05V2V2-F 5 x 1,5 / 3 x 2,5 мм ²
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	55 мм/580 мм/510 мм (Для моделей, що постачаються з кріпильними пружинами та ущільнювальною прокладкою, прикріпленими до виробу, вважайте, що виміри ширини та глибини на 10 мм більше, ніж ці виміри.)
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	560 (+2)мм/490 (+2)мм

Конфорки	
Передній лівий	Двоконтурна зона нагріву
Розмір	210/120 мм
Живлення	2200/750 Вт
Задній лівий	Одноконтурна зона нагріву
Розмір	140 мм
Живлення	1200 Вт
Задній правий	Розширена зона нагріву
Розмір	140/250 мм
Живлення	2000/1100 Вт
Передній правий	Одноконтурна зона нагріву
Розмір	160 мм
Живлення	1500 Вт

i З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

i Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробові.

i Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.

 Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.

 Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.

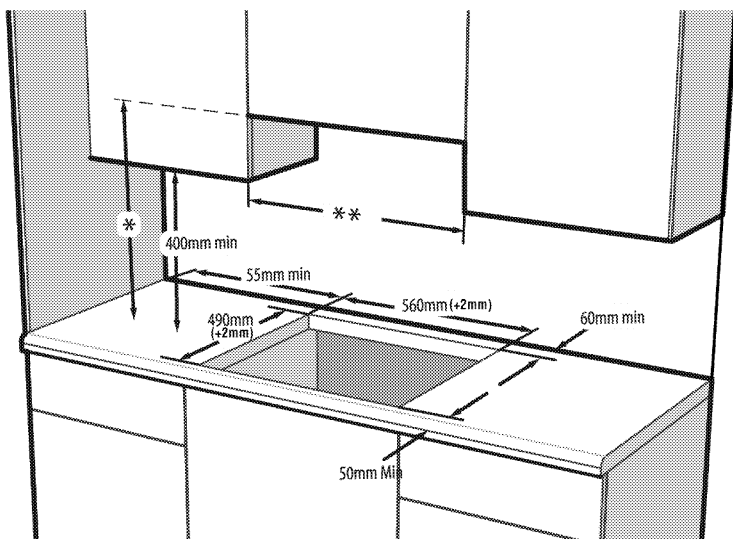
 Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.
Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

До початку установки

Варильна панель призначена для встановлення в робочі поверхні, які є в продажу. Між пристроєм і

кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- (*) За необхідності встановлення надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкцій його виробника щодо висоти монтажу пристрою. Якщо в інструкції з витяжки не вказано жодного розміру, ця висота повинна бути не менше 650 мм.
- Зніміть пакувальні матеріали і транспортні фіксатори.
- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).
- Робочу поверхню слід вирівняти й закріпити горизонтально.
- Виріжте отвір для варильної панелі в робочій поверхні відповідно до габаритів для встановлення.



- * Мінімальну висоту монтажу витяжки див. в посібнику з її експлуатації. Якщо це не рекомендовано в інструкції з експлуатації витяжки, ця висота повинна бути не менше хв.650 мм.
- ** Мінімальна відстань між шафами має дорівнювати ширині варильної поверхні

Встановлення та підключення

- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.

i Не встановлюйте варочну панель у місцях з гострими краями чи кутами. Склокерамічна поверхня може розбитися!

Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні

приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.



Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установаки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

 Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Паспортна табличка знаходиться на задній частині корпусу пристрою.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

 Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!

Під'єднання кабеля електроживлення

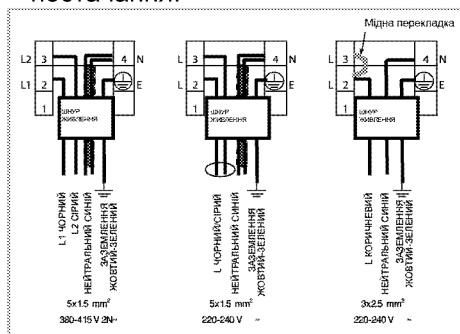
 Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

1. Якщо кабель електроживлення не входить до комплекту постачання пристрою, кабель електроживлення, обраний з таблиці (*Технічні характеристики, стор. 9*) відповідно до характеристик електромережі у вас вдома, слід під'єднувати до пристрою відповідно до інструкцій на комутаційній схемі.

У разі неможливості вимкнути всі полюси джерела живлення слід використовувати для під'єднання розмикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (для запобіжників, захисних вимикачів, контакторів). Всі полюси розмикача мають знаходитися поряд із пристроєм (але не над ним) відповідно до правил Міжнародної електротехнічної комісії. Недотримання даної інструкції може викликати проблеми експлуатації та спричинити анулювання гарантії на пристрій.

i Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

2. Відкрийте кришку клемної колодки за допомогою викрутки.
3. Пропустіть кабель електроживлення через кабельний затискач під клемою і прикріпіть його до корпусу затискним гвинтом на кріпленні кабелів.
4. Під'єднайте кабелі відповідно до схеми, яка входить до комплекту постачання.

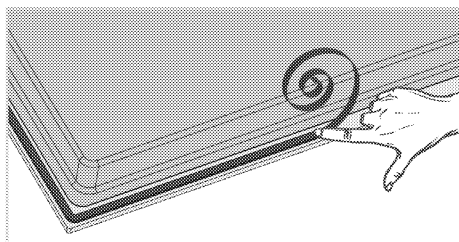


5. Закрийте кришку клемної колодки після підключення кабелів.
6. Прокладіть кабель живлення так, аби він не контактував із пристроєм і не був затиснений між пристроєм і стіною.

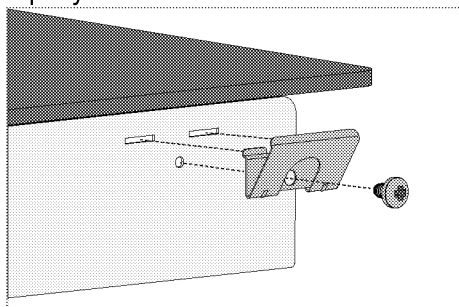
i Для забезпечення безпеки кабель не має перевищувати 2 метри завдовжки.

Встановлення виробів

1. Перевернувши варильну панель, розташуйте її на рівній поверхні.
2. При установці вручений панелі нанесіть ущільнювальну прокладку, що знаходиться в упаковці, по периметру варильної панелі, як показано на наступному малюнку, щоб вона виступала на 1-2 мм від зовнішнього краю скла.



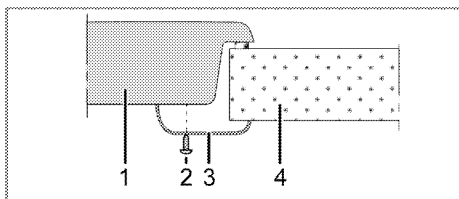
3. Закрепите монтажные пружины, вставив их в отверстия в нижнем кожухе и завинтив, как показано на рисунке.



i У деяких моделях у комплектацію пристрою можуть входити монтажні пружини, попередньо встановлені на ньому.

i Кількість монтажних пружин для вашого виробу залежить від його моделі.

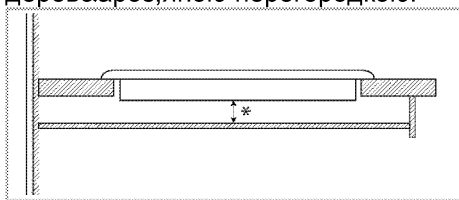
4. Поставте варильну панель на стільницю та вирівняйте її.
5. Варочная панель, размещенная на рабочей поверхности, легко крепится при помощи зажимов. Если размеры рабочей и варочной поверхностей не соответствуют друг другу, можно воспользоваться двумя монтажными зажимами с передней стороны изделия, как показано на рисунке.



- 1 Варильна панель
- 2 Гвинт
- 3 Монтажний затискач
- 4 Стільниця

i Вставляючи варильну панель у кухонну шафу, необхідно відокремити полицю внутрішній простір кухонної шафи від варильної панелі, як показано на малюнку вище. У цьому немає потреби, якщо варильна панель встановлюється на вбудовану газову шафу.

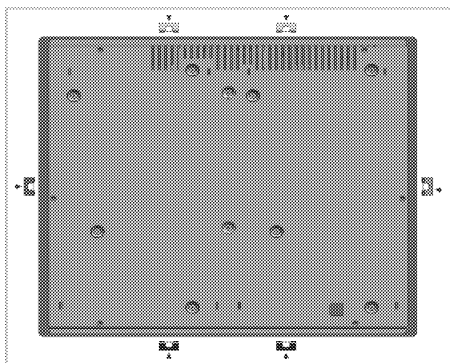
Наприклад, якщо можна торкнутися знизу до виробу, встановленому на висувну шухляду, доступ до цієї частини необхідно закрити дерев'яною перегородкою.



* мін. 15 мм

Вид ззаду (отвори для з'єднання)

i Місце розташування отворів для з'єднань, які схематично показані на малюнку нижче, може відрізнятися залежно від моделі продукту. Приєднайте їх відповідно до отворів до з'єднань у вашому виробі.



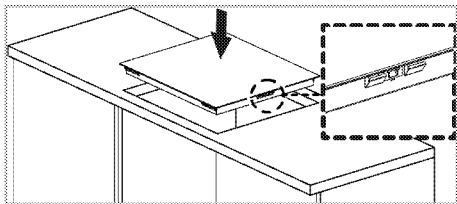
! Під'єднання до різних отворів не є вдалою практикою з точки зору безпеки, адже може спричинити пошкодження газової та електричної систем.

! Варильна поверхня містить компоненти, що працюють на газі та електриці. З цієї причини варильна поверхня монтується до стільниці виключно за допомогою кріпильних отворів, з використанням виключно елементів кріплення та гвинтів, що входять до комплекту, та за наведеними в посібнику інструкціями. Недотримання цих вимог призведе до ризику отримання травм або пошкодження майна.

i Кількість монтажних пружин для вашого виробу залежить від його моделі.

Проста установка: Деякі моделі оснащені пружинами та ущільнювальною прокладкою, прикріпленими до виробу. Для цих моделей нехтуйте монтажними пружинами та інструкціями з монтажу кронштейна, описаними в посібнику. Помістіть свій виріб безпосередньо у місце, де він буде

розміщений, як показано на малюнку нижче. Для цих моделей вважайте виміри ширини та глибини, написані в посібнику користувача, більше 10 мм.



Остання перевірка

1. Увімкніть прилад
2. Перевірте роботу функцій.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.

-  Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каstrулі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каstrулі. Обирайте для страв каstrулі правильного розміру. Більші каstrулі потребують більше електроенергії.
- Готуючи на електричних варильних панелях, використовуйте каstrулі з плоским дном. Каstrулі з товстим дном забезпечують кращу теплопровідність. Використовуючи його, можна зберегти до 1/3 електроенергії.
- Контейнери й каstrулі мають бути сумісними з конфорками. Дно

контейнера чи каstrулі має бути не менше за конфорку.

- Підтримуйте чистоту зон нагрівання та дна каstrуль. Бруд зменшить теплопровідність між зоною нагрівання та дном каstrулі.
- Під час тривалого приготування вимикайте зону нагрівання за 5-10 хвилин до завершення часу приготування. Завдяки залишковому теплу економія енергоспоживання може досягти 20%.
- Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом.

Початок використання Початкове очищення виробу

- i** Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація щодо приготування



Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд.

Негайно очистіть із поверхні випадково розплавлені рештки цих матеріалів.

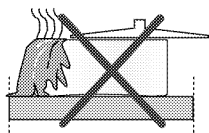
У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.

- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.

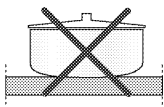
Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок. Розташовуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

Поради щодо склокерамічних варильних панелей

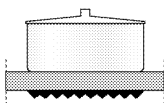
- Склокерамічна поверхня є жароміцною; на неї не впливають значні коливання температури.
- Склокерамічну поверхню заборонено використовувати для зберігання чи різання продуктів.
- Використовуйте лише каструлі та сковорідки з обробленим дном. Гострі краї подряпають поверхню.
- Заборонено використовувати алюмінієвий посуд і каструлі. Алюміній пошкоджує склокерамічну поверхню.



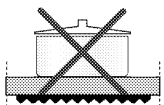
Пролиті рідини можуть пошкодити склокерамічну поверхню й викликати пожежу.



Не використовуйте посуд з увігнутим або випуклим дном.

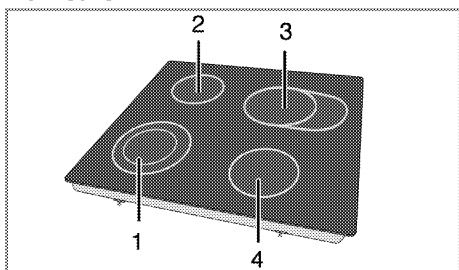


Використовуйте лише каструлі та сковорідки з плоским дном.



Вони нагріваються більш швидко й рівномірно. Якщо діаметр каструлі замалий, енергія споживається даремно.

Використання варильних панелей



- 1 Двоконтурна зона нагріву 21-23/12-14 см
- 2 Одноконтурна зона нагріву 14-16 см
- 3 Розширена зона нагріву 14-16/25-27 см
- 4 Одноконтурна зона нагріву 16-18 см

- 4 Одноконтурна зона нагріву 16-18 см перелік рекомендованих діаметрів посуду для використання на відповідних конфорках.



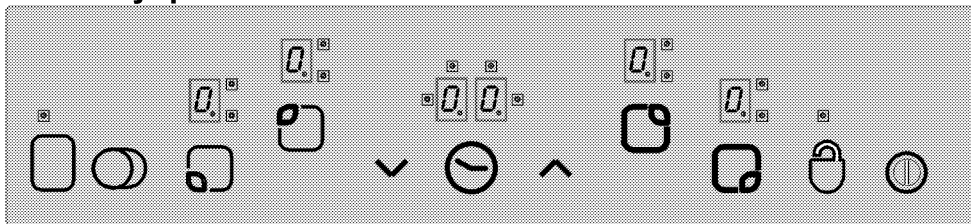
Стежте, щоб предмети не падали на варильну панель. Навіть маленькі предмети (наприклад, сільничка) можуть пошкодити варильну панель. Не користуйтеся варильними панелями з тріщинами. Вода може потрапити в тріщини та призвести до короткого замикання.

Якщо поверхня пошкоджена (наприклад, є видимі тріщини), відразу вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.



Склокерамічні варильні панелі швидкого нагрівання яскраво світяться, коли увімкнені. Не задивляйтеся на яскраве світло.

Панель управління



Технічні характеристики



Головна клавіша –
клавіша
ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ
Блокування клавіш



Рівень
нагрівання/збільшення
часу таймера



Рівень
нагрівання/зменшення
часу таймера



**** Клавiша вибору
подвійної/потрійної зони
нагрівання**



* Увімкнути/вимкнути таймер



** Увімкнути/вимкнути
зону нагрівання



Клавіші вибору зони нагрівання



Дисплей зони нагрівання
(рівень нагрівання 0 ... 9)



Світлодіод роботи
подвійної/потрійної зони
нагрівання (дисплей зони
нагрівання)



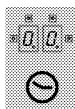
* Дисплей таймера (4 світлодіоди для 4 різних зон нагрівання)



Керування цим пристроєм здійснюється за допомогою блоку сенсорного управління. Кожна виконувана операція сенсорного управління підтверджується звуковим сигналом, якщо сенсорна панель управління оснащена таймером.



Утримуйте панель управління в чистому й сухому стані. Наявність вологи й бруд можуть негативно вплинути на її роботу.



(*) Якщо варильна панель оснащена таймером.



Якщо варильна панель оснащена цими функціями.



У моделях з
годинником

Схеми й малюнки подано виключно з інформаційною метою. Фактичний зовнішній вигляд або функції можуть відрізнятись.

Вмикання варильної панелі

Торкніться клавіші "0" на панелі управління протягом 1 секунди. Увімкнуться дисплеї зон нагрівання. Варильна панель готова до використання. Протягом наступних 10 секунд ви можете вибрати різні зони нагрівання. Не використовуйте

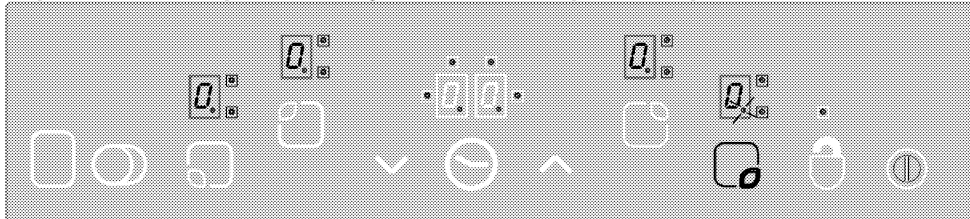
інші елементи управління за умови увімкнення головної клавіші "ⓘ". Символ "Q" і всі відповідні десяткові крапки блиматимуть на дисплеї кожної зони нагрівання.

Варильна панель автоматично перемкнеться в режим очікування,

якщо протягом 10 секунд не буде вчинено жодних дій.

Якщо натиснути й утримувати головну клавішу "ⓘ" понад 2 секунди, варильна панель вимкнеться та повернеться до режиму очікування.

Вибір зон нагрівання



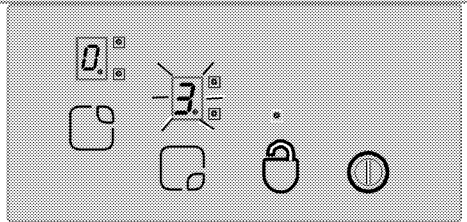
1. Увімкніть варильну панель.
2. Торкніться однієї з клавіш вибору зони нагрівання, щоб увімкнути потрібну зону нагрівання. Після вибору зони нагрівання варильної панелі десяткова крапка "Q" блиматиме на відповідному дисплеї зони нагрівання.

Варильна панель автоматично перемкнеться в режим очікування, якщо протягом 10 секунд не буде вчинено жодних дій.

3. Торкніться клавіш "▲" або "▼", щоб встановити рівень нагрівання від "1" до "9" чи від "9" до "1".

Клавіші "▲" і "▼" оснащено функцією повтору. Якщо торкатися цих клавіш протягом тривалого часу, рівень нагрівання щоразу зростатиме чи зменшуватиметься через кожні 0,4 секунди.

Якщо ви починаєте регулювання клавішею "▲", на дисплеї з'явиться "1". Якщо ви починаєте регулювання клавішею "▼", на дисплеї відобразиться встановлене значення (наприклад, півсекунди "A" і півсекунди "9"). Це означає, що увімкнулася функція швидкого нагрівання (Booster).



Швидке нагрівання

Ця функція спрощує приготування їжі. Якщо функція швидкого нагрівання активна, конфорка працюватиме на максимальній потужності протягом певного часу (див. таблицю 1). Час швидкого нагрівання залежить від вибраного рівня нагрівання. Він позначений символом "A" і встановленим значенням температури, які блимають по чергову на дисплеї зони нагрівання (наприклад, півсекунди "A", півсекунди "9"). По завершенні часу швидкого нагрівання потужність нагрівання конфорки буде зменшено, а значення температури відобразатиметься постійно. Функцією швидкого нагрівання оснащено всі зони нагрівання.

Увімкнення функції швидкого нагрівання:

1. Увімкніть варильну панель.

2. Оберіть потрібну зону нагрівання, торкнувшись клавіші вибору зони нагрівання.
3. За допомогою клавіші "▼" встановіть значення температури зони нагрівання "9". Коли рівень нагрівання встановлений, на дисплеї почергово відображатимуться "9" і "А". Це означає, що рівень нагрівання дорівнює "9", а функцію швидкого нагрівання активовано.
4. Потім натисніть й утримуйте протягом 10 секунд клавішу "▼", щоб вибрати рівень нагрівання, за якого приготування буде продовжене після вимкнення функції швидкого приготування. За допомогою клавіш "▲" чи "▼" встановіть рівень нагрівання конфорки на значення від "1" до "9" (наприклад, ви встановили значення 6).
5. На дисплеї почергово відображатимуться "А" і "6" під час виконання функції швидкого нагрівання (по завершенні її виконання "6" відображатиметься постійно).

Вимикання функції швидкого нагрівання:

- Щоб вимкнути функцію швидкого нагрівання раніше, торкніться клавіші "▼", поки рівень нагрівання не зменшиться до "0".
- Якщо по завершенні часу швидкого нагрівання буде активовано попередньо вибраний рівень нагрівання "9", й не буде вибрано нижчий рівень нагрівання, блимання екрану припиниться за 10 секунд. Функція швидкого нагрівання вимкнена.

Вимикання варильної панелі

Якщо натиснути й утримувати головну клавішу "ⓘ" понад 2 секунди,

варильна панель вимкнеться та повернеться до режиму очікування. За наявності залишкового тепла, яке може бути використане після вимкнення варильної панелі, воно буде позначене символом "H", який постійно відображатиметься на відповідному дисплеї зони нагрівання.

Вимикання окремих зон нагрівання:

Зону нагрівання можна вимкнути в три різні способи:

1. Одночасним торканням клавіш "▲" і "▼".
2. Зниженням рівня нагрівання до "0" за допомогою клавіші "▼".
3. Використанням функції вимкнення відповідної зони нагрівання за допомогою таймера (за наявності).

1. Одночасне торкання клавіш "▲" і "▼"

Оберіть потрібну зону нагрівання клавішею вибору зони нагрівання "Q". На "Q" дисплеї зони нагрівання відобразиться десяткова крапка. Щоб вимкнути зону нагрівання, одночасно торкніться клавіш "▲" і "▼".

2. Зниження рівня нагрівання до "0" за допомогою клавіші "▼"

Крім того, зону нагрівання можна вимкнути, знизивши рівень нагрівання до "0".

3. Використання функції вимкнення відповідної зони нагрівання за допомогою таймера (за наявності)

По завершенні встановленого часу таймер вимкне відповідну зону нагрівання. На всіх дисплеях відобразиться "0" і "00". Світлодіодні індикатори подвійної/потрійної зони нагрівання й таймера вимкнуться.

Поза тим, по завершенні встановленого часу прозвучить звуковий сигнал. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої клавіші на сенсорній панелі управління.

Вмикання подвійної/потрійної зон нагрівання**

Вмикання подвійної зони нагрівання:

Оберіть потрібну конфорку з подвійною зоною нагрівання. Починає блимати десяткова точка відповідної конфорки.

Встановіть рівень нагрівання на значення від **1 до 9** і торкніться клавіші "O", щоб увімкнути подвійну зону конфорки.

Світлодіод "8" відповідної подвійної зони також постійно блиматиме. "O" При повторному доторку до клавіші статус подвійної зони нагрівання перемикається з увімкнення на вимкнення.

Зона розширення також увімкнеться, якщо рівень нагрівання головної зони

конфорки встановлений на значення від "1" до "9".

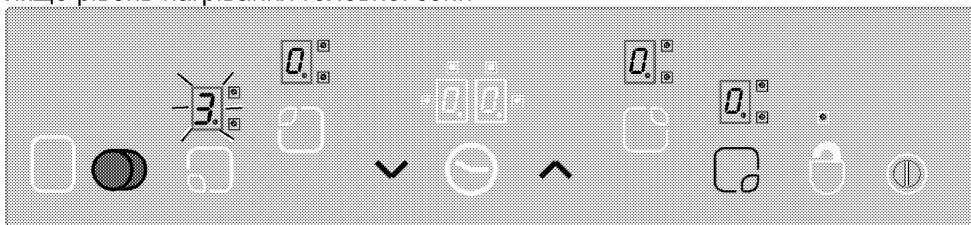
Вмикання потрійної зони нагрівання:

Оберіть потрібну конфорку з потрійною зоною нагрівання.

Починає блимати десяткова точка відповідної конфорки. Встановіть рівень нагрівання на значення від **1 до 9** і торкніться клавіші "O", щоб увімкнути подвійну зону конфорки.

Світлодіод "8" відповідної потрійної зони також постійно світлитиметься. Якщо торкнутися клавіші "O" ще раз, світлодіод "8" потрійної зони почне блимати, а потрійна зона нагрівання увімкнеться.

Якщо торкнутися клавіші "O" ще раз, потрійна зона конфорки знову вимкнеться. Наведена вище операція завжди змінюватиме статус подвійних/потрійних зон нагрівання.



Увімкнення подвійної та потрійної зон шляхом доторку до клавіші "O" обраної зони нагрівання.

Блокування клавіш ** (у моделях із годинником)

Для блокування сенсорного управління торкніться й утримуйте клавішу "O" понад 2 секунди. Операцію буде підтверджено звуковим сигналом. Потому

світлодіод "O" почне блимати, й усі зони нагрівання будуть заблоковані.

Зони нагрівання можуть бути заблоковані лише в робочому режимі. Якщо зони нагрівання заблоковані, активна лише головна клавіша "O".

Світлодіод "O" блиматиме, вказуючи на блокування модуля клавіш. Якщо ви вимкнете варильну панель в режимі блокування клавіш, режим буде активований при наступному увімкненні варильної панелі. Для використання варильної панелі слід вимкнути блокування клавіш.



Потому вимкнеться світлодіод "☹️".
Наразі сенсорна панель управління
розблокована й може
використовуватися в нормальному
режимі.

Для запобігання увімкненню зон нагрівання дітьми ви можете заблокувати варильну поверхню від мимовільного вмикання. Функція блокування від дітей передбачена для блокування сенсорної панелі управління в ускладнений багатоступеневий спосіб. Увімкнення та вимкнення блокування від дітей можливе лише в режимі очікування.

1. Торкніться головної клавіші "0", щоб увімкнути варильну панель.
2. Одночасно торкніться й утримуйте клавіші "^" і "v" протягом 2 секунд.
3. Потому торкніться клавіші "^" ще раз.

Вимикання блокування від дітей:
Ви можете вимкнути блокування від дітей так само, як і ввімкнули.

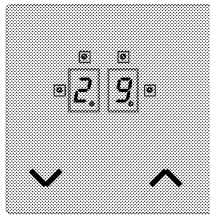
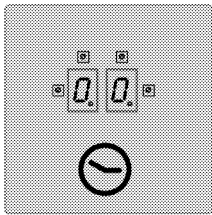
- » Символ "L" відображається на дисплеях усіх зон нагрівання, коли блокування від дітей увімкнене. Щойно клавіші буде розблоковано, символ "L" зникне.

Ця функція спрощує приготування їжі. Немає необхідності постійно перебувати на кухні під час приготування їжі; зона нагрівання вимкнеться автоматично в заданий час.

Таймер сигналу

1. Торкніться клавіші "0", щоб увімкнути таймер сигналу. На дисплеї таймера відобразяться "00" і "00:00", а в нижньому правому куті з'явиться крапка. Таймер сигналу активовано.

- 24/UK



» По завершенні встановленого часу прозвучить звуковий сигнал. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої клавіші на сенсорній панелі управління.

Таймер зони нагрівання:

Таймери зони нагрівання можна налаштувати лише для увімкнених зон нагрівання.

1. Увімкніть спершу варильну панель, потім потрібну зону нагрівання (рівень нагрівання має бути встановлений на значення від 1 до 9).
2. Як і у випадку з таймером сигналу, увімкніть таймер зони нагрівання, торкнувшись клавіші "☉". На дисплеї таймера відобразяться "00" і "☉☉", а в нижньому правому куті з'явиться крапка. Таймер зони нагрівання увімкнено.
3. Торкніться клавіші "☉" вдруге, щоб увімкнути таймер зони нагрівання. Тепер ви можете налаштувати час таймера.

4. Встановіть потрібний час, торкнувшись клавіш "▲" і "▼".

Щоб налаштувати таймери варильної панелі:

1. Після активації таймера першої зони нагрівання ще раз торкніться кнопки "☉". Елемент управління повернеться за годинниковою стрілкою до наступної активної зони нагрівання, пов'язаної з таймером. Пропонована зона нагрівання буде позначена світлодіодом "☉", який блимає.

2. Встановіть потрібний час, торкнувшись клавіш "▲" і "▼".

3. Таймер, увімкнений для першої налаштованої зони нагрівання, позначений світлодіодом "☉", який постійно блимає.

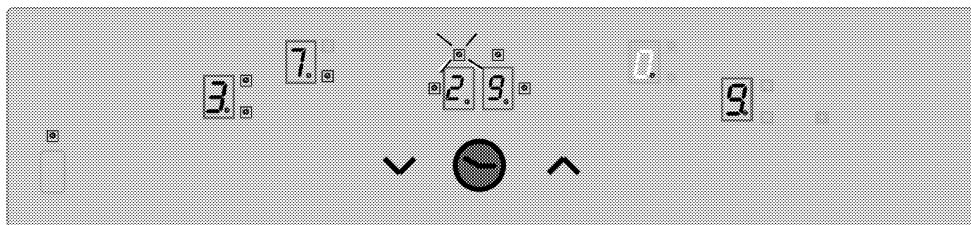
- За допомогою кожного наступного доторку до клавіші "☉" можна призначити таймери для решти активних зон нагрівання.
- Через 10 секунд на дисплеї таймера відобразиться час таймера, який закінчиться першим.
- Світлодіоди "☉☉", які світяться постійно на дисплеї таймера, позначають таймер, який працює.
- Перемикаючи клавішу "☉", ви можете відобразити налаштування таймерів зони нагрівання й таймера для варки яєць. Пов'язана зона нагрівання завжди позначена світлодіодом "☉", що блимає попереду та праворуч. Якщо світлодіод не блимає, на екрані таймера відображається значення таймера для варки яєць.

Вимкнення таймерів:

Спершу слід вибрати таймер, перемикаючи клавішу "☉", поки таймер не відобразиться. Згодом це налаштування можна скасувати в 2 різні способи:

- Поступовим зменшенням значення до "00", торкаючися до клавіші "▼";
- торкніться клавіш "▲" і "▼" одночасно на півсекунди, доки на дисплеї таймера не відобразиться "00".

По завершенні встановленого часу прозвучить звуковий сигнал. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої клавіші на сенсорній панелі управління.



Відобразьте значення часу, що залишився, на таймері зони нагрівання 3 (світлодіодний індикатор блимає) на дисплеї таймера (світлодіодні індикатори таймерів, що працюють, для зон нагрівання 1 і 4 фактично не відобразатиметься на дисплеї таймера).

Функція підтримки в нагрітому стані (за наявності)

Функція підтримки в нагрітому стані допомагає підтримувати їжу теплою, вибираючи додатковий рівень нагрівання між 0 і 1. Торкніться клавіші "□", щоб увімкнути функцію підтримки в нагрітому стані.

Почне блимати світлодіод "□". Іще раз торкніться клавіші "□", щоб вимкнути зону нагрівання.

Обмеження часу роботи

Варильна панель оснащена пристроєм обмеження часу роботи. Якщо одна чи більше зон нагрівання випадково не були вимкнені, за деякий час зона нагрівання автоматично вимкнеться (див. таблицю 1). Обмеження часу роботи залежить від вибраного рівня нагрівання. Якщо є таймер, призначений для зони нагрівання, на дисплеї таймера протягом 10 секунд відобразиться "00" (через 10 секунд увімкнеться індикатор залишкового тепла).

Потім дисплей таймера вимкнеться. Після автоматичного вимкнення зони нагрівання, як описано вище, вона знову готова до роботи, й для відповідного встановленого рівня нагрівання застосовується максимальний час роботи.

Таблиця 1. Параметри регулювання нагрівання, тривалість циклу – 47,0 сек.

Рівень нагрівання	Період часу вимкнення (в секундах)	Період часу увімкнення (в секундах)	Обмеження часу роботи (в годинах)	Тривалість швидкого нагрівання (в секундах)
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	-

Функції залишкового тепла

На дисплеї вимкненої зони нагрівання, температура поверхні якої вища за 60°C, відображається символ "H" (залишкового тепла). Якщо залишкове тепло менше за 60°C, на дисплеї відображається "0".

Дисплей залишкового тепла блиматиме, якщо електроживлення відновлене після перебою або залишкове тепло відповідної зони нагрівання перед перебоєм перевищувало 60°C. Дисплей продовжує блимати, доки не закінчиться максимальний час залишкового тепла чи не буде обрано й увімкнено зону нагрівання.

Калібрування датчика й повідомлення про помилку

Після увімкнення напруги система управління варильною панеллю здійснює калібрування з урахуванням стану датчика, склокерамічної поверхні та навколишнього середовища. Під час калібрування неприпустимо закривати скляну поверхню області датчика якимись предметами. Крім того, система управління варильною панеллю не повинна сильно освітлюватися, наприклад, сонячним світлом, потужними галогеновими лампами тощо.

Таблиця 2.Коди та причини помилок

Причина помилки	Дисплей
Зовнішнє освітлення занадто сильне	F1
Флуоресцентна лампа	F2
Датчик накрито блискучим предметом	F3
Зовнішнє освітлення сильно пульсує	F4

Практичний приклад

Калібрування відбувається без ускладнень у таких умовах освітлення:

Освітлення електричною лампою без відбивача (100 Вт, матова) на відстані 70 см над склокерамічною варильною панеллю. Після успішного калібрування робота варильної панелі гарантована навіть за умови сильного освітлення, наприклад, галогенною лампою спрямованого світла з відбивачем (50 Вт).

У випадку помилки калібрування виконується повторно, доки зовнішні умови не дозволять здійснити успішне калібрування. Робота системи управління варильною панеллю можлива лише за умови успішного калібрування всіх датчиків.

Під час калібрування слід прибрати з варильної панелі всі предмети. Крім того, зовнішнє освітлення під час калібрування не має бути засильним. У випадку повідомлень F1, F2 або F4 користувачеві слід вимкнути всі джерела зовнішнього освітлення чи зачинити вікно на час калібрування після першого під'єднання до електромережі. Після успішного завершення калібрування система управління припускає значний обсяг зовнішнього освітлення.

Під час роботи система управління варильною панеллю щоразу адаптується та виконує калібрування відповідно до змін навколишніх умов.



Сенсорна панель управління має датчик захисту від перегрівання. Реагуючи на цей датчик, відповідна зона нагрівання вимкнеться. Для отримання детальнішої інформації про повідомлення про помилку див. таблицю. За умови безперервного натискання на кнопку (понад 10 секунд) система управління вимикається та подається звуковий сигнал.

6 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення.
Існує ризик ураження електричним струмом!



Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне.
Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчищеною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати пролиті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоти чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.
Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

Очищення варильної панелі

Склокерамічна поверхня

Промийте склокерамічну поверхню (ситал) холодною водою, приділяйте увагу, щоб не залишилося жодних решток миючого засобу, та витріть м'якою тканиною. Залишки засобів для чищення можуть пошкодити склокерамічну поверхню під час наступного використання варильної панелі.

Засохлі залишки на склокерамічній поверхні (ситал) ні в якому разі не можна зішкрібати ножами із зубчастим лезом, сталевими мочалками чи подібними предметами.

Змийте кальцієві забруднення (жовті плями) невеликою кількістю доступного засобу для видалення вапняного нальоту, наприклад, оцтом або лимонним соком.

У випадку значного забруднення застосуйте засіб для чищення на губці й зачекайте на його поглинання. Потім очистіть поверхню варильної панелі вологою тканиною.



Продукти зі значним вмістом цукру, наприклад, густий крем і сироп, слід одразу змивати з поверхні; не слід чекаючи, поки вона охолоне. Недотримання цієї вимоги може призвести до пошкоджень склокерамічної поверхні.

Згодом може відбутися знебарвлення покриттів й інших поверхонь. Це не вплине на роботу приладу. Знебарвлення та плями на склокерамічній поверхні є нормальним явищем, а не дефектом.

7 Пошук та усунення несправностей

Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*
- Якщо дисплей не загорається при повторному увімкненні плити. >>> *Від'єднайте пристрій від мережі живлення за допомогою автоматичного вимикача. Зачекайте 20 секунд та знову під'єднайте пристрій до мережі.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."
"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445,
Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-
2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити,
зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.