

Blomberg

Indbygningsblus

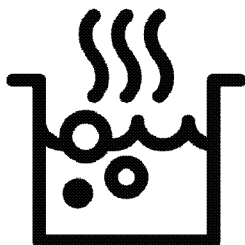
Brugsvejledning

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



MKN 54212 X

DA / RU / LT

185.9102.99/R.AE/13.01.2023/5-2

7756282813

Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt et Blomberg produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.



Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.



Advarsel om elektrisk stød.



Advarsel om brandrisiko.



Advarsel om varme overflader.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 **Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler** **4**

Generelle sikkerhedsregler	4
Elektrisk sikkerhed.....	4
Produktsikkerhed.....	5
Brug af ovnen	7
Sikkerhed for børn.....	7
Bortskaffelse af gammelt apparat	7
Bortskaffelse af transportemballage.....	7

2 **Generelle informationer** **8**

Oversigt	8
Tekniske specifikationer	8

3 **Installation** **10**

Inden installering	10
Installation og tilslutning.....	11
Transport	13

4 **Forberedelser** **14**

Gode råd om energibesparelser	14
Første anvendelse	14
Første rengøring af produktet	14

5 **Brug af kogepladen** **15**

Generelle informationer om madlavning..	15
Anvendelse af komfuret.....	15
Betjeningspanel.....	16

6 **Vedligeholdelse og pleje** **23**

Generelle informationer.....	23
Rengøring af kogepladen	23

7 **Fejlafhjælpning** **24**

I Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.
Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under

overvågning, eller de har fået instruktion.

Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.

- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en

autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!

- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en

indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.

- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af

- produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
 - Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
 - **ADVARSEL:** Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
 - **FORSIGTIG:** Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.
 - **ADVARSEL:** Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
 - **ADVARSEL:** Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
 - I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.
 - Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
 - Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Sørg derfor for, at kogepladens overflade og bunden af gryderne altid er tørre.
 - **ADVARSEL:** Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.
- For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;
- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
 - Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
 - Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.

Sikkerhed for børn

- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter/produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det

kører, og lad dem ikke lege med produktet.

- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

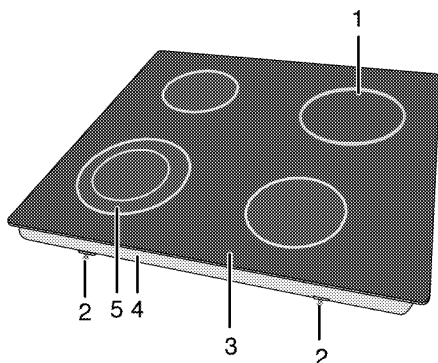
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

2 Generelle informationer

Oversigt



- | | | | |
|---|---------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Kogeplade med enkelt ring | 4 | Grunddæksel |
| 2 | Monteringsklemme | 5 | Kogeplade med dobbelt ring |
| 3 | Plade til brænder | | |

under construction

Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Total strømforbrug	6700 W
Ledningstype/størrelse	min.H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	55 mm/580 mm/510 mm(For modeller, der leveres med monteringsfjedre og tætningspakning, der er fastgjort til produktet, skal bredde- og dybdemålingerne betragtes som 10 mm mere end disse mål.)
Installationsmål (bredde/dybde)	560 (+2) mm/490 (+2) mm

Brændere	
Forrest til venstre	Kogeplade med dobbelt ring
Dimension	210/120 mm
Ydelse	2200/750 W
Bagest til venstre	Kogeplade med enkelt ring
Dimension	140 mm
Ydelse	1200 W
Bagest til højre	Kogeplade med enkelt ring
Dimension	180 mm
Ydelse	1800 W
Forrest til højre	Kogeplade med enkelt ring
Dimension	160 mm
Ydelse	1500 W

i Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.

i Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.

i Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.

i Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.

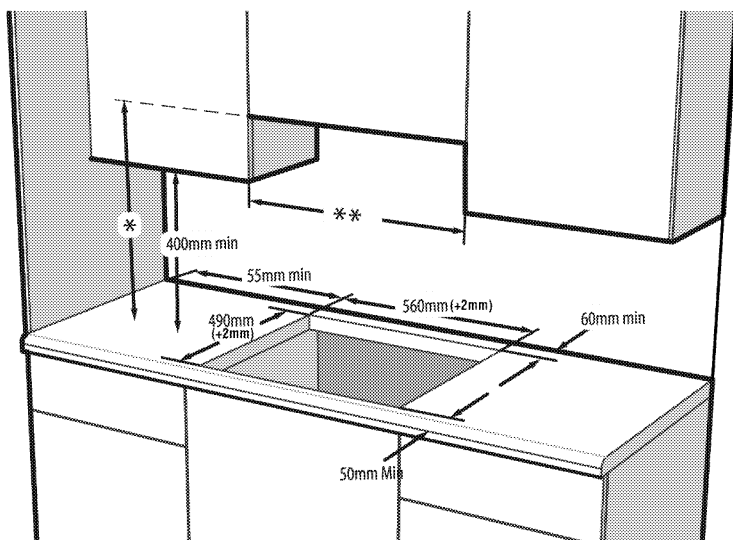
! Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

! Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

Inden installering

Kogepladen er beregnet til installation på almindeligt tilgængelig bordplade. Der skal efterlades en sikkert afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

- Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (*) Hvis der skal installeres en emhætte over ovnen, læs producentens instruktioner angående installationshøjde. Hvis der ikke er defineret nogen størrelse i motorhjelmens manual, skal denne højde være mindst 650 mm.
- Fjern emballagematerialer og transportsikringer.
- Overflader, syntetiske laminater og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Bordpladen skal være rettet ind og fastgjort horisontalt.
- Skær et hul til kogepladen i køkkenbordet efter installationsdimensionerne.
- Dette produkt er en klasse 3 enhed i henhold til EN 30-1-1 standard.



* Mindsteafstand til emhætten som anbefalet i emhættens brugsvejledning. Hvis det ikke anbefales i emhættens instruktionsmanual, skal denne højde være mindst min. 650 mm.

** Mindsteafstanden mellem køkkenmodulerne skal svare til bredden på kogepladen

Installation og tilslutning

- Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.

i Kogepladen må ikke installeres på steder med skarpe kanter eller hjørner.

Der er risiko for at slå den keramiske overflade i stykker!

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen

„Tekniske specifikationer«. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer.

Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

! Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.

! Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet. En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

- Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Typeskiltet er placeret bagest på produktets kabinet.
- Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".



Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet. Der er risiko for elektrisk stød!

Tilslutning af strømkabel

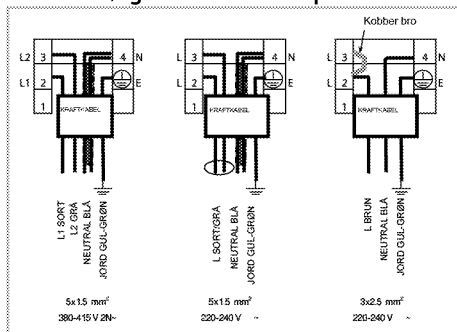


Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydeseenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

Hvis der følger et kabel med produktet:

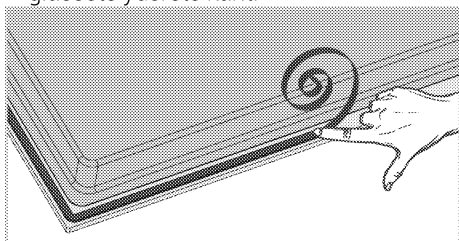


2. Ved enkeltfaset tilslutning skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:
 - Brunt/sort kabel = L (fase)
 - Blåt/grå kabel = N (neutralt)

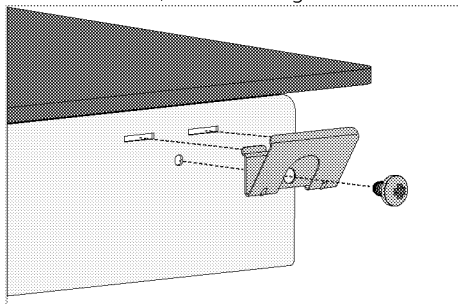
- Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)
 - » eller
 - Grå/sort kabel = L (fase)
 - Blåt/Brunt kabel = N (neutralt)
 - Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)
3. **Ved dobbeltfaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:
- Brunt kabel = L1 eller L2 (fase 1 eller fase 2)
 - Sort kabel = L2 eller L1 (fase 2 eller fase 1)
 - Blåt/grå kabel = N (neutralt)
 - Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)
 - » eller
 - Sort kabel = L1 (fase 1)
 - Grå kabel = L2 (fase 2)
 - Blåt/brunt kabel = N (neutralt)
 - Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)

Installation af produktet

1. Idet komfuret vendes på hovedet, skal det placeres på en flad overflade.
2. Ved installation af kogepladen skal du lægge den medfølgende tætningspakning rundt om kogepladen som vist på billedet. Sørg for at placere den 1-2 mm fra glassets yderste kant.



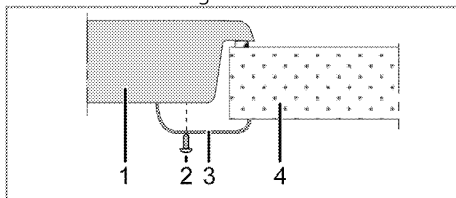
3. Fastgør monteringsfjedre ved at indsætte og skrue dem gennem hullerne i bunden af kabinettet, som vist i figuren.



i For nogle modeller leveres produktet muligvis med monteringsfjedrende fastgjort på forhånd.

i Antallet af monteringsfjedre på produktet afhænger af produktmodellen.

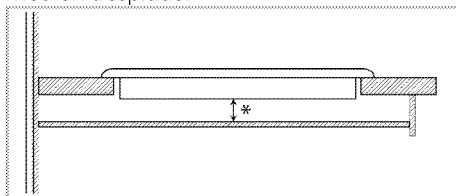
4. Centrér produktet i bordet.
5. Når kogepladen er placeret på køkkenbordet, kan den fastgøres nemt ved hjælp af klemmerne. Hvis køkkenbordets dimensioner ikke passer, kan 2 monteringsklemmer fastgøres til forsiden af produktet, som vist i nedenstående figur.



- 1 Kogeplade
- 2 Skrue
- 3 Installationsklemme
- 4 Bord

i Når kogepladen installeres oven på et kabinet, skal der installeres en hylde for at adskille kabinettet fra kogepladen som illustreret i ovenstående figur. Dette kræves ikke, hvis den installeres på en indbygningsovn.

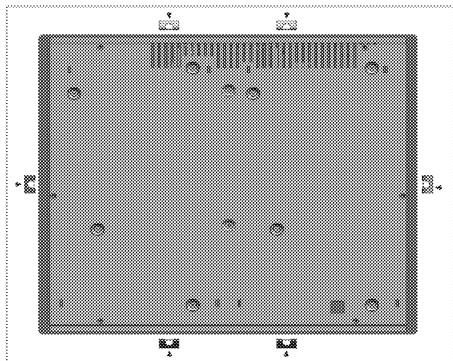
For eksempel, hvis det er muligt at berøre produktets bund, fordi det er installeret oven på en skuffe, skal denne sektion dækkes med en træplade.



* min. 15 mm

Set bagfra (tilslutningshuller)

- i** Placeringen af tilslutningshullerne i figuren herunder er vejledende. Deres faktiske placering kan variere efter produktmodellen. Fastgør dem i overensstemmelse med tilslutningshullerne på dit produkt.

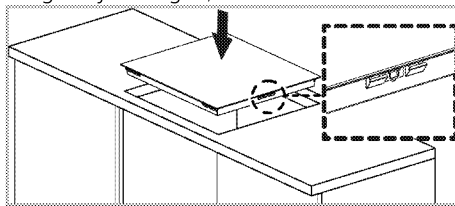


- !** At lave forbindelser til forskellige huller er ikke god praksis af sikkerhedsmæssige årsager, da det kan beskadige gas- og elsystemet.

- !** Kogepladen indeholder komponenter, der kører på gas og elektricitet. Derfor skal kogepladen kun fastgøres til tælleren ved hjælp af fikseringshuller og kun ved hjælp af de medfølgende fastgørelseselementer og skruer, som angivet i brugsvejledningen. I modsat fald vil den udføre en fare for sikkerheden for liv og ejendom.

- i** Antallet af monteringsfjedre på produktet afhænger af produktmodellen.

Nem installation: Nogle modeller leveres med monteringsfjedre og tætningspakning fastgjort til produktet. For disse modeller skal du ignorere monteringsfjedre og monteringsvejledning til beslag, der er beskrevet i manualen. Anbring dit produkt direkte i det rum, hvor produktet skal placeres som vist i figuren nedenfor. For disse modeller skal du betragte målene for bredde og dybde, der er skrevet i brugervejledningen, som 10 mm mere.



Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.
- i** Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende måde:

- Optø frosne retter inden tilberedelsen.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelt.
- Vælg kogepladen/brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader.
Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.
- Gryder og pande skal passe til kogezone. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.
- Hold kogezone og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske varmeledningen mellem kogezone og bunden af gryden.

- Ved langtidskogning, sluk for kogezone 5 eller 10 minutter inden endt tilberedningstid. Du vil dermed spare op til 20 % energi ved udnyttelsen af eftervarmen.
- Information om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 kan findes på produktoversigten, der følger med produktet.

Første anvendelse

Første rengøring af produktet

-  Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/rensemælk eller nogle skarpe genstande.

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

5 Brug af kogepladen

Generelle informationer om madlavning



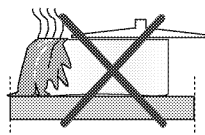
Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!**

Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsenet.

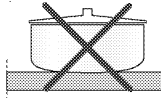
- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezone, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezoneerne, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det. Rengør straks sådanne smeltede materialer på overfladen. Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du dermed forhindrer maden i at koge over. Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezoneerne. Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezone. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

Tips for glaskeramiske kogeplader

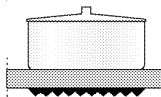
- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.
- Undlad at bruge aluminiumsgryder og -pander. Aluminium beskadiger den glaskeramiske overflade.



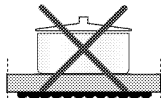
Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.



Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.

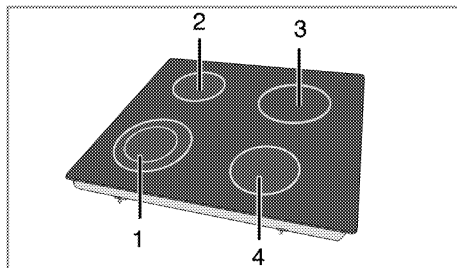


Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.



Hvis grydens diameter er for lille, bliver der spildt energi.

Anvendelse af komfuret



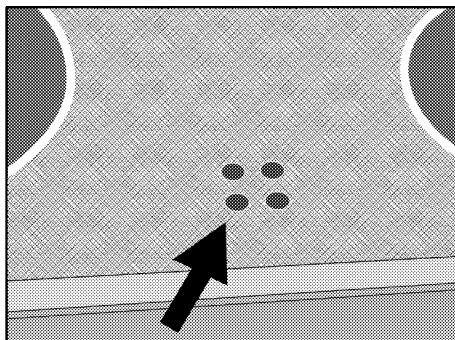
- 1 Kogeplade med dobbelt ring 21-23/12-14 cm
- 2 Kogeplade med enkelt ring 14 -16 cm
- 3 Kogeplade med enkelt ring 18-20 cm
- 4 Kogeplade med enkelt ring 16-18 cm er en liste over anbefalet diameter for gryder, der bruges på de relaterede brændere.

! Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen.
 Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning.
 Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.

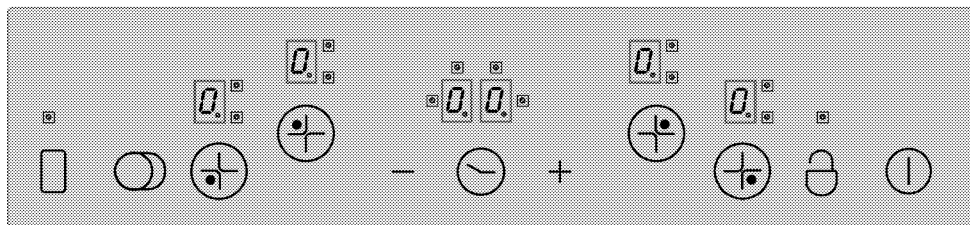
Glaskeramisk komfur er udstyret med et funktionslys og en advarselsindikator for varm zone.
 Advarselsindikatoren for varm zone angiver statussen for den aktive kogezone, og den forbliver tændt, efter kogezone er slukket.
 Blink fra advarselsindikatoren om varm zone er ikke en fejl.

! Afhængigt af brugen, kan kogepladens overflade blive afkølet på forskellig tid. Kogepladens overflade kan være varm, selv hvis indikatorlamperne ikke er tændt.
 Sørg for at overfladen er afkølet, inden du berører den. Ellers kan du brænde din hånd!

i Hurtig opvarmning af glaskeramiske kogeplader udsender et skinnende lys, når de er tændt. Stir ikke ind i skinnende lys.



Betjeningspanel



Specifikationer

-  TÆND/SLUK knap
-  Tastelås
-  Temperaturindstilling/Øgende timer
-  Temperaturindstilling/Faldende timer
-  ** Knap for valg af Dual/Triple madlavningszone
-  * Aktiver/deaktiver timer



** Aktiver/deaktiver madlavningszone
 Betjener til valg af kogezone

Display for kogezone
 (temperatur indstilling 0 ... 9)



Dobbelt/tredobbelt kogezone funktion LED (kogezone display)



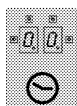
* Timer display (der er 4 lysdioder til 4 forskellige kogezone)



Enheden betjenes via touch betjenings enheden. Hver funktion, du foretager på touchbetjeningen, vil blive bekræftet af et hørbart signal, hvis din touchbetjenings enhed er udstyret med en timer.



Hold altid betjeningspanelet rent og tørt. Fugt og snavs kan forårsage problemer i funktionerne.



(*) Hvis dit komfur er udstyret med en timer.



Hvis dit komfur er udstyret med disse funktioner.

I modeller med ur

Grafikker og figurer er kun beregnet til information. Aktuelt layout eller funktioner kan variere.

Tænd for komfuret

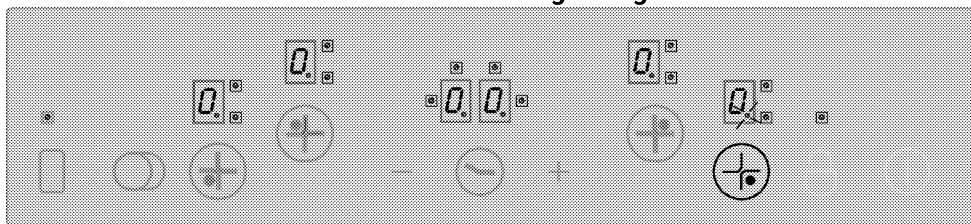
Berør "1" tasten på betjeningspanelet 1 sekund. Kogezone displays lyser op. Komfuret er nu klar til brug. Du kan vælge forskellige kogezone inden for de næste 10 sekunder. Andre funktioner kan ikke fungere, når hovedknappen "1" betjenes.

"0" og alle relevante decimalpunkter vil blinke i alle kogezone displays.

Hvis der ikke udføres nogen funktion inden for 10 sekunder, vil komfuret automatisk gå tilbage til stand-by.

Hvis hovedtasten "1" trykkes på længere end 2 sekunder, vil komfuret slukke og gå tilbage til stand-by.

Valg af kogezone



1. Tænd for komfuret.
2. For at tænde for en ønsket kogezone skal man berøre en af betjeningerne til kogezone. Når kogezone på komfuret er valgt, vil "0" vil et decimal punkt blinke på det relevante kogezone display.

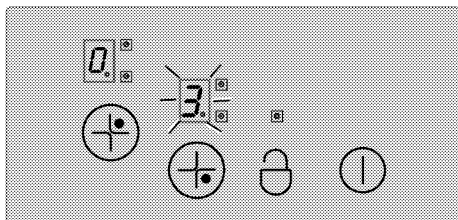
Hvis der ikke udføres nogen funktion inden for 10 sekunder, vil komfuret automatisk gå tilbage til stand-by.

3. Berør "+" eller "-" tasterne for at indstille temperaturniveauet til en værdi mellem "1" og "9" eller mellem "9" og "1".

"+" og "-" tasterne er udstyret med gentage funktion. Hvis du berører nogen af disse taster i lang tid, vil temperaturniveauet

stige eller falde kontinuerligt hvert 0,4 sekund.

Hvis du starter med "+" tasterne, fremkommer "1" på displayet. Hvis du starter med "-" tasterne, vises den indstillede værdi på displayet (f.eks. et halvt sekund "A" og et halvt sekund "9"). Dette indikerer at Booster er aktiveret.



Booster

Denne funktion gør madlavningen lettere. Når Booster er aktiveret, vil madlavningen køre på maksimum effekt i en vis periode (se tabel 1). Booster tiden afhænger af det valgte temperatur niveau. Dette er angivet med et "A" og den indstillede temperaturværdi, som blinker skiftevis på kogezone displayet (f.eks. et halvt sekund "A", et halvt sekund "9"). Når Booster tiden er slut, vil kogezoneens effekt blive reduceret og temperatur niveauet vil blive vist kontinuerligt.

Alle kogezone er udstyret med Booster funktion.

Aktivering af Booster funktionen:

1. Tænd for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezone.
3. Brug "—" tasten til at indstille kogezoneens temperaturværdi til "9". Når temperatur indstillingen er foretaget, vil "9" og "A" fremkomme skiftevis på displayet. Dette indikerer, at temperaturværdien er sat til "9", og at Booster funktionen er aktiveret.
4. Brug så "—" tasten inden for 10 sekunder for at vælge den temperaturindstilling, du ønsker skal aktiveres i den resterende madlavningsproces, efter Booster tiden er slut. Brug "+" eller "—" tasterne til at indstille kogezone til en værdi mellem "1" eller "9" (det er meningen at niveau 6 er valgt som eksempel).
5. "A" og "6" fremkommer skiftevis på displayet i løbet af Booster funktionen (ved slutningen af Booster perioden vil "6" blive vist kontinuerligt).

Sluk for Booster funktionen:

- Berør "—" tasten, indtil temperatur niveauet falder "0" for at deaktivere Booster funktionen tidligere.
- Hvis "9" bliver valgt som temperatur niveauet, der vil blive aktiveret efter Booster perioden, og der ikke er valgt noget lavere niveau, vil skærmens blinken stoppe i løbet af 10 sekunder. Booster er nu deaktiveret.

Sluk for komfuret.

Hvis hovedtasten "1" trykkes på længere end 2 sekunder, vil komfuret slukke og gå tilbage til standby.

Hvis der er resttemperatur, der kan bruges, efter komfuret er slukket, vil dette blive indikeret med et "H" symbol, som fremkommer kontinuerligt på det relevante kogezone display.

Sluk for kogezone individuelt:

En kogezone kan slukkes på 3 måder:

1. Ved at berøre "+" og "—" tasterne på samme tid.
2. Ved at sænke temperaturniveauet til "0" med "—" tasten.
3. Ved at bruge timer funktionen (hvis der er en sådan) for den relevante kogezone

1. Berøring af "+" og "—" tasterne på samme tid.

Vælg den ønskede kogezone med tasten for kogezone "6". Decimalpunktet fremkommer på "9" kogezone displayet. Berør "+" og "—" tasterne på samme tid for at slukke for kogezone.

2. Sænkning af temperaturniveauet af den ønskede kogezone til "0" med "—" tasten

Desuden kan kogezone også slukkes ved at få temperaturniveauet til at falde til "0".

3. Brug af timer sluk funktionen (hvis der er en sådan) for den relevante kogezone

Når tiden er slut, vil timeren slukke kogepladen, der er tildelt den. "0" og "00" vil fremkomme på alle displays.

Dobbelt/tredobbelt kogezone og lysdioderne, der er tilsluttet timeren, vil blive deaktiveret. Desuden, når tiden er slut, vil der lyde en hørbar alarm. Berør en hvilken som helst tast på panelet for at slukke for den hørbare alarm.

Tænd for Dobbelt/Tredobbelt kogezone **

Tænd for dobbelt kogezone:

Vælg den ønskede kogezone, der har dobbeltzone. Decimalpunktet på den relevante kogezone skal begynde at blinke. Sæt temperaturniveauet til en værdi mellem **1 og 9** og berør "O" tasten for at aktivere kogezonens dobbeltzone.

"8" Lysdioden for den relevante dobbeltzone vil også blinke kontinuerligt. "O" Status for dobbelt kogezone vil ændres, når du berører tasten anden gang: dobbelt kogezone vil skifte mellem til og fra status.

Den udvidede zone vil kun blive aktiveret, hvis kogezonens hovedzone er sat til et temperaturniveau mellem "1" og "9".

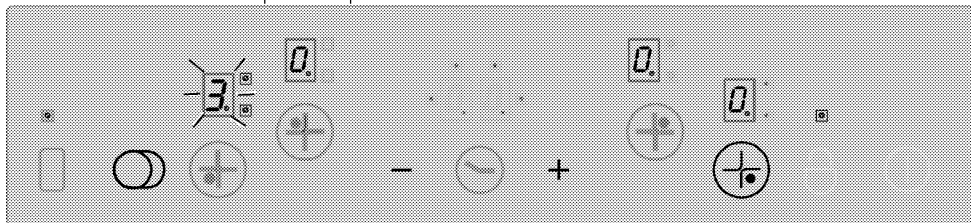
Tænd for tredobbelt kogezone:

Vælg den ønskede kogezone, der har tredobbeltzone. Decimalpunktet på den

relevante kogezone skal begynde at blinke. Sæt temperaturniveauet til en værdi mellem **1 og 9** og berør "O" tasten for at aktivere kogezonens dobbeltzone.

"8" Lysdioden for den relevante dobbeltzone vil også lyse kontinuerligt. Hvis du berører "O" tasten igen, blinker "8" lysdioden for den tredobbelte zone og den tredobbelte kogezone aktiveres.

Hvis du berører "O" tasten en gang mere, slukker den kogezonens tredobbelte zone igen. Ovennævnte funktion vil altid ændre status for de dobbelte/tredobbelte kogezoner.



Aktivering af dobbelte og tredobbelte zoner ved at berøre "O" tasten for den valgte kogezone.

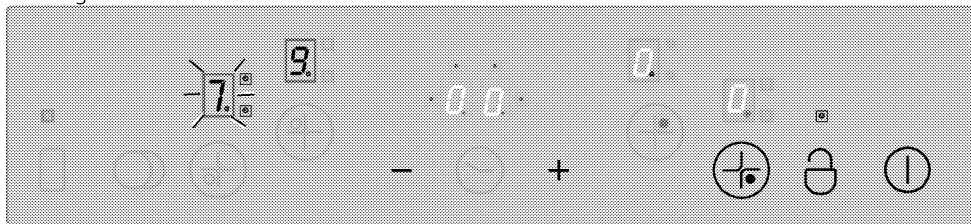
Tastelås ** (i modeller med ur)

Berør "O" tasten længere tid end to sekunder for at låse touchkontrollen. Funktionen vil blive bekræftet med et

hørbart signal. Så vil "O" lysdioden blinke og alle kogezone blive låst.

Kogezone kan kun låses i funktionstilstand. Hvis kogezoneerne er låst: kan kun

hovedtasten "O" betjenes. "O" lysdioden vil blinke og indikere et tastelås modul. Hvis du slukker for komfuret, når tasterne er låst, vil tastelåsen være aktiveret næste gang, du tænder for komfuret igen. Tastelåsen skal være deaktiveret for at kunne betjene komfuret.



"O" tasten vil gøre det muligt for dig at låse eller låse op betjeningskontrollen i funktionstilstand.

Berør "O" tasten i 2 sekunder for at låse kogezone op. Funktionen vil blive bekræftet med et hørbart signal.

Så slukker "☐" lysdioden. Nu er touchkontrollen låst op og kan betjenes normalt.

Børnelås

Du kan beskytte komfuret mod at blive betjent utilsigtet for at beskytte børn fra at tænde for kogezone. Børnelås funktionen indeholder et par komplekse trin for at låse touchkontrol enheden. Børnelåsen kan kun aktiveres og deaktiveres i Standby.

Låsning af modulet:

1. Berør hovedtasten "1" for at tænde for komfuret.
2. Berør "+" og "-" tasterne på samme tid i mindst 2 sekunder.
3. Berør så "+" tasten igen.

» Børnelås funktionen er aktiveret og "L" fremkommer på alle kogezone displays.

Deaktivering af Børnelås:

Du kan deaktivere børnelåsen, som du har aktiveret den.

1. Berør hovedtasten "1" for at tænde for komfuret.
2. Berør "+" og "-" tasterne på samme tid i mindst 2 sekunder.
3. Berør så "-" tasten igen.

» "L" fremkommer på alle kogezone displays, når Børnelåsen er aktiveret. "L" vil forsvinde, når låset er succesfuldt deaktiveret.

Timer funktion *

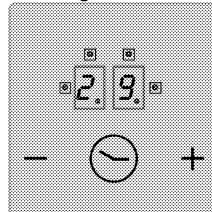
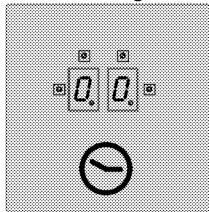
Denne egenskab gør madlavning let for dig. Du behøves ikke at passe komfuret under hele madlavningsprocessen og kogezone vil automatisk slukke efter den tid, du har valgt.

Timer giver følgende egenskaber:
Touchkontrollen kan styre op til maks. 4 kogezone timer og en tildelt alarm madlavningstimer på samme tid. Alle timer kan kun bruges i funktionstilstand.

Timer som en alarm

Alarm timer fungerer uafhængigt af andre kogezone. Derfor er det ikke vigtigt, om der er valgt en kogezone eller ej.

1. Berør "☹" tasten for at aktivere alarm timeren. "00" og "☹" vil fremkomme på timer displayet og der vil fremkomme et punktum på den nederste højre side. Således er alarm timeren aktiveret.
2. Sæt så den ønskede tidsværdi ved at berøre "+" og "-" tasterne.
3. Timeren vil begynde at tælle ned, efter du har foretaget tidsindstillingen.



» Når tiden er slut, vil der lyde en hørbar alarm. Berør en hvilken som helst tast på panelet for at slukke for den hørbare alarm.

Kogezone timer:

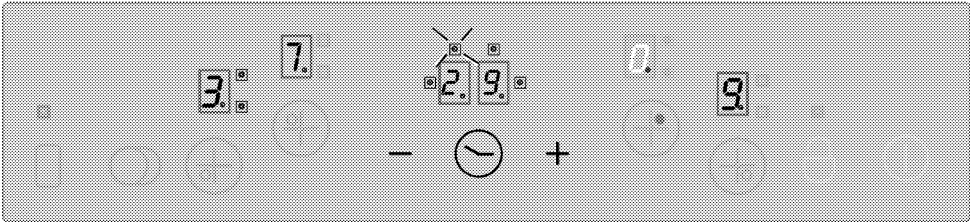
Kogezone timerne kan kun indstilles for de kogezone, der er aktiveret.

1. Tænd først for komfuret og aktiver så den ønskede kogezone. (kogezone skal sættes til en værdi mellem 1 og 9)
2. Som i alarm timeren skal kogezone timeren aktiveres ved at berøre "☹" tasten. "00" og "☹" vil fremkomme på timer displayet og der vil fremkomme et punktum på den nederste højre side. Så er kogezone timeren aktiveret.
3. Du skal berøre "☹" tasten en gang mere for at aktivere kogezone timeren. Nu kan du tildele timeren.
4. Sæt den ønskede tidsværdi ved at berøre "+" og "-" tasterne.

Indstilling af komfur timerne:

1. Når den første kogezone timer er aktiveret, berøres "☹" tasten igen. Betjeningen vil dreje med uret mod den næste aktive kogezone, der er tildelt timeren. Tildelings forslag vil blive vist med en blinkende "☐" lysdiode.
2. Sæt den ønskede tidsværdi ved at berøre "+" og "-" tasterne.
3. Timeren, der er aktiveret for kogezone, der først var sat, er angivet med en kontinuerligt blinkende "☐" lysdiode.

- Der kan tildeles flere timere for andre aktive kogezone ved at berøre "⌚" tasten igen.
- Efter 10 skunder går timer displayet tilbage til timeren, der vil slutte først.
- "⌚" lysdioder, der lyser kontinuerligt på timer displayet, indikerer den timer, der løbende tæller ned.
- Du kan vise værdierne, der er sat for kogezone timerne og æg timeren, ved at ændre positionen for "⌚" tasten. En blinkende "⌚" lysdiode forrest til højre viser en tildeling.
Hvis der ikke blinker nogen lysdiode, vil værdien for æg timeren blive vist på timer skærmen.



Vis den resterende tid af kogezone timer 3 (indikator lysdiode blinker) til timer displayet (indikator lysdioderne for de aktive timere for kogezoneerne 1 og 4 vil faktisk ikke være synlige på timer displayet).

Hold Varm funktion (hvis en sådan findes)

Hold Varm funktionen for kogezone hjælper med at holde maden varm ved at vælge et ekstra temperaturniveau mellem 0 og 1. Berør "□" tasten for at aktivere Hold Varm funktionen.
Så "□" blinker lysdioden. Berør "□" tasten igen for at deaktivere kogezone.

Deaktivering af timere:

Først skal du vise timeren ved at ændre positionen for "⌚", indtil timeren fremkommer. Denne værdi kan senere annulleres på 2 forskellige måder:

- Ved at sænke værdien trin for trin til "00" ved at berøre "—" tasten.
- Ved at berøre "+" og "—" tasterne på samme tid i et halvt sekund, indtil "00" fremkommer på timer displayet.

Når tiden er slut, vil der lyde en hørbar alarm. Berør en hvilken som helst tast på panelet for at slukke for den hørbare alarm.

Funktionstiden begrænses

Komfurets betjening er udstyret med en funktionstidsbegrænsning. Når en eller flere kogezone er efterladt tændt utilsigtet, vil kogezone automatisk blive deaktiveret efter en vis periode. (se tabel 1). Funktionstidsbegrænsningen afhænger af det valgte temperatur niveau. Hvis der er tildelt en timer til kogezone. "00" fremkommer på timer displayet i 10 sekunder (10 sekunder senere tænder indikatoren for restvarme). Så slukkes timer displayet. Når kogezone er deaktiveret automatisk som beskrevet ovenfor, bliver det funktionelt igen og den maksimale funktionstid gælder for denne temperaturindstilling.

Tabel 1: Temperatur indstillings parametre; Cyklus tid 47,0 sekunder

Temperatur indstilling	OFF tid - sekunder	ON tid - sekunder	Funktionstidsbegrænsning - time	Booster tid - sekunder
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

Temperatur indstilling	OFF tid - sekunder	ON tid - sekunder	Funktionstidsbegrænsning - time	Booster tid - sekunder
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	-

Restvarme funktioner

For en deaktiveret kogezone, hvis overfladetemperatur føles til at være over 60°C, eller hvis display indikerer en værdi

over 60°C fremkommer der et "R" (restvarme) symbol på displayet. Når restvarmen falder til under 60°C, fremkommer "0" på displayet.

Når effekten gendannes efter et strømudfald, og hvis restvarmen for den relevante kogezone var over 60°C inden udfaldet, blinker restvarme displayet. Displayet fortsætter med at blinke, indtil den maksimale restvarmetid er over eller kogezone er valgt og aktiveret.

Sensor Kalibrering og Fejl Meddelelser

Når forsyningsstrømmen bruges, udfører komfurets kontrolsystem en kalibrering afhængigt af sensor, glas og omgivende betingelser. Undlad at dække glasdelen af sensoren med noget under kalibreringen. Komfurets kontrolsystem må heller ikke udsættes for stærke lyskilder, som f.eks. sollys, stærke halogenlamper osv.

Tabel-2: Fejlkode og fejlkilder

Arsag til fejl	Display
Det omgivende lys er for stærkt	F1
Fluorescerende lampe	F2
Sensoren er dækket med en lys substans	F3
Det omgivende lys svinger stærkt	F4

Prøve applikation:

Følgende lysbetingelser vil muliggøre en glat kalibrering:

Oplysning med en pære uden reflektor (100W, mat) 70 cm over det glaskeramiske komfur. Efter en succesfuld kalibrering,

garanteres det, at komfuret vil fungere efter hensigten, selv under stærk oplysning som f.eks. halogen spotlampe med reflektor (50 W).

Hvis der opstår en fejl, gentages kalibreringen, indtil de omgivende betingelser gør en succesfuld kalibrering mulig. Komfurets kontrolsystem kan kun betjenes, når kalibreringen af alle sensorer er succesfuld.

Du skal fjerne alle substanser på komfuret under kalibreringen. Den omgivende belysning skal heller ikke være for stærk under kalibreringen. Hvis der kommer en af meddelserne F1, F2 eller F4, skal brugeren slukke alle lyskilder eller lukke vinduet under kalibreringsprocessen ved første tilslutning til forsyningsstrømmen. Når kalibreringen er afsluttet succesfuldt, kan betjeningssystemet tolerere en stor mængde omgivende lys.

Komfurets betjeningsystem indfører og genkalibrerer sig selv i henhold til ændringerne i de omgivende betingelser, mens det er i brug.



Betjeningskontrollen er udstyret med en sensor, der sørger for beskyttelse mod overopvarmning. Den relevante kogezone vil blive deaktiveret, når der reageres på denne sensor. For at få mere information om fejlmeddelelserne, se venligst tabellen.

Hvis en tast aktiveres gentagne gange (i mere end 10 sekunder), deaktiveres alt betjeningsystem og der gives et lydsignal.

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.



Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.

Der er risiko for elektrisk stød!



Lad produktet køle ned, før du rengør den.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer.

Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/rensemælk eller nogle skarpe genstande.



Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

Rengøring af kogepladen

Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade med koldt vand uden at efterlade rester af rengøringsmidler, og tør efter med en blød klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang.

Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrubes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj.

Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner, som kan købes i butikker, som f.eks. vineddike eller citronsaft. Hvis overfladen er meget snavset, så brug rengøringsmiddel på en svamp og vent, til det er godt absorberet. Rengør derefter overfladen på komfuret med en fugtig klud.



Sukkerbaseret mad, som f.eks. tyk creme og sirup, skal rengøres med et samme uden at vente på, at overfladen køler ned. Eller kan den glaskeramiske overflade blive permanent beskadiget.

Let afblegning kan opstå på belægning eller andre overflade over tid. Dette vil ikke påvirke produktets funktion.

Afblegning og pletter på den glaskeramiske overflade er en normal tilstand og ikke en defekt.

7 Fejlafhjælpning

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> Dette er ikke en fejl.

Produktet virker ikke.

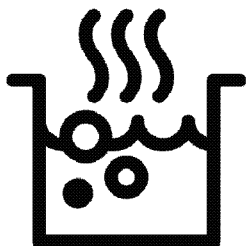
- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Hvis displayet ikke lyser op, når du tænder for komfuret igen. >>> *Afbryd komfuret ved afbryderen. Vent 20 sekunder og tilslut det så igen.*

i Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.



Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

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

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

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции



1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4

Общие правила техники безопасности .	4
Электробезопасность	5
Безопасность изделия	6
Использование по назначению.....	8
Безопасность детей	8
Утилизация старого изделия.....	9
Утилизация упаковочных материалов .	9

2 Общие сведения 10

Обзор	10
Технические характеристики	10

3 Установка 12

До начала установки	12
Установка и подключение	13
Для будущей транспортировки.....	16

4 Подготовка к эксплуатации 17

Рекомендации по экономии электроэнергии	17
Подготовка к эксплуатации.....	17
Очистка прибора перед началом эксплуатации	17

5 Правила эксплуатации варочной панели 18

Общие сведения о приготовлении пищи	18
Эксплуатация варочных панелей.....	19
Панель управления.....	20

6 Уход и техническое обслуживание 28

Общие сведения.....	28
Чистка варочной панели.....	28

7 Поиск и устранение неисправностей 29

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

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

Общие правила техники безопасности

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

устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только

представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

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

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к

заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену

- должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
 - Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
 - В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
 - Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Безопасность изделия**
- **ВНИМАНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
 - Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
 - Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
 - Не располагайте рядом с прибором

- легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
 - Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
 - **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
 - **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
 - **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
 - **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
 - Если стекло электроплиты разбилось: Незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
 - Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - Давление пара, возникающее из-за влаги на поверхности варочной панели или на дне кастрюли, может привести к смешению кастрюли. Поэтому следите за тем, чтобы поверхность

варочной панели и дно кастрюль всегда были сухими.

- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно

пользоваться только оригинальным кабелем.

- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

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

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы продукт не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное

изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

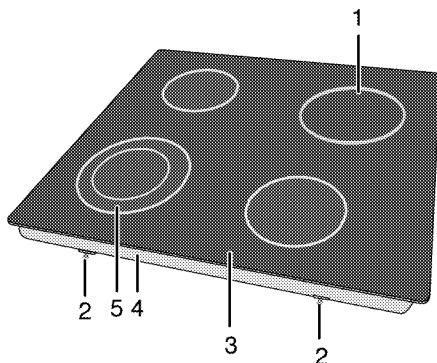
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

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

2 Общие сведения

Обзор



- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1 Одноконтурная зона нагрева | 4 Нижний корпус прибора |
| 2 Монтажный зажим | 5 Двухконтурная зона нагрева |
| 3 Варочная поверхность | |

Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В~/380-415 В 2N ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	6700 Вт
Тип кабеля/сечение	мин.Н05RR-F 5 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм(Для моделей, которые поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию, считайте, что размеры ширины и глубины на 10 мм больше этих размеров.)
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Передняя левая	Двухконтурная зона нагрева
Размеры	210/120 мм
Мощность	2200/750 Вт
Задняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Задняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	180 мм
Мощность	1800 Вт
Передняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	160 мм
Мощность	1500 Вт

i При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

i Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

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

3 Установка

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

 Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.

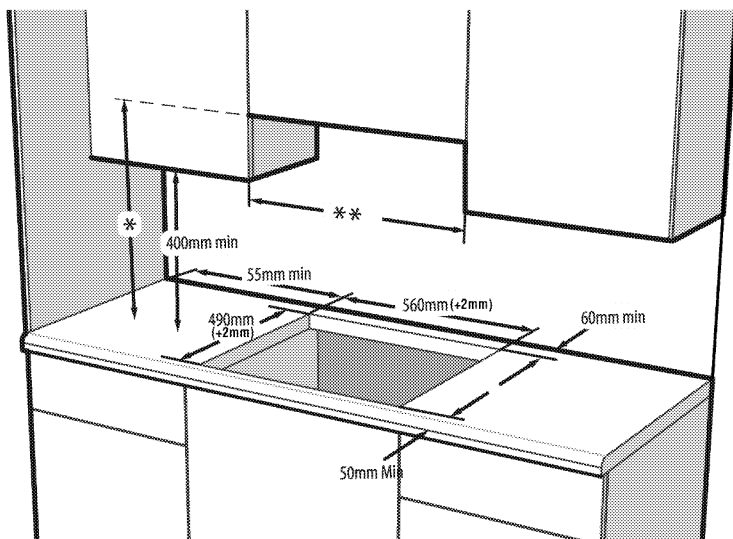
 Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

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

До начала установки

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

- Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства. Если в инструкции к вытяжке не указан какой-либо размер, эта высота должна быть не менее 650 мм.
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.
- Этот продукт является устройством класса 3 в соответствии со стандартом EN 30-1-1.



* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации. Если это не рекомендуется в инструкции по эксплуатации вытяжки, эта высота должна быть не менее мин.650 мм.

** Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

Установка и подключение

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



Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

Подключение к электросети

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

ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



Шнур питания не должен быть сжат, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Подключение кабеля питания



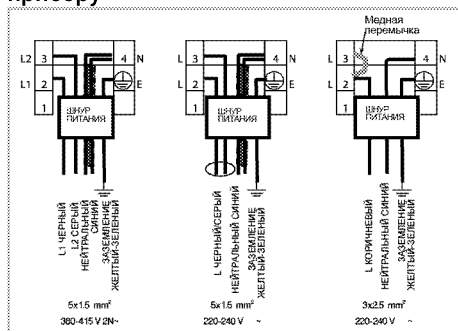
При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

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

эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

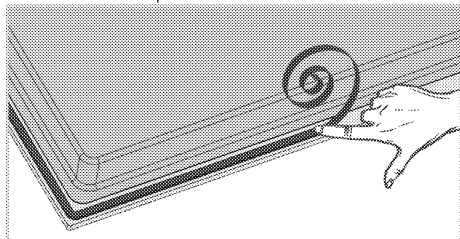
Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



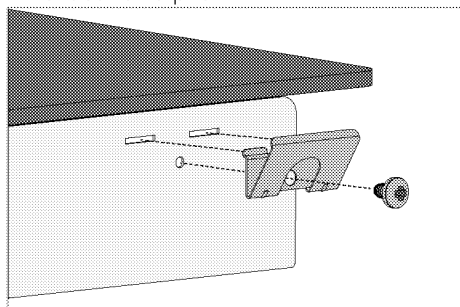
2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети
 - коричневый/черный провод = L (фаза)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)
 » или
 - серый/черный провод = L (фаза)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)
3. Инструкция по подключению к двухфазной электрической сети
 - коричневый провод = L1 или L2 (фаза 1 или фаза 2)
 - черный провод = L2 или L1 (фаза 2 или фаза 1)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)
 » или
 - черный провод = L1 (фаза 1)
 - серый провод = L2 (фаза 2)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)

Инструкция по монтажу

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



3. Чтобы закрепить фиксирующую пружину, вставьте в прорезь на пружине винт и закрутите его в отверстие в нижней части корпуса, как показано на рис.

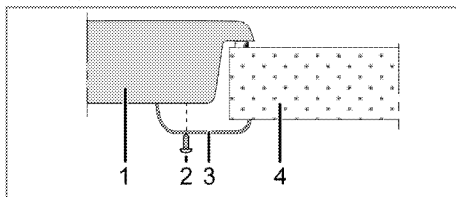


i Некоторые модели изделия могут поставляться в комплекте с уже установленными фиксирующими пружинами.

i Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

4. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
5. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи зажимов. Если размеры рабочей поверхности не позволяют этого

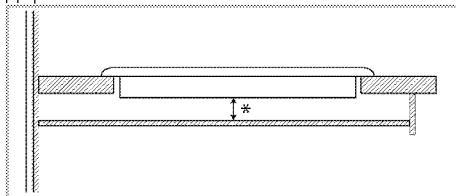
сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано на рисунке ниже.



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

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

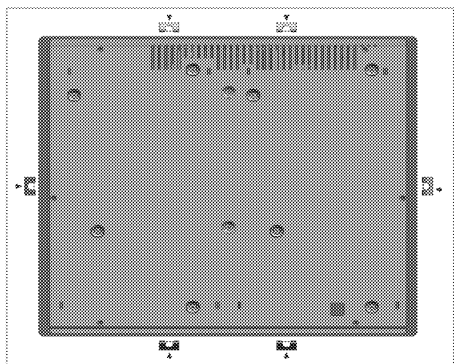
Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

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

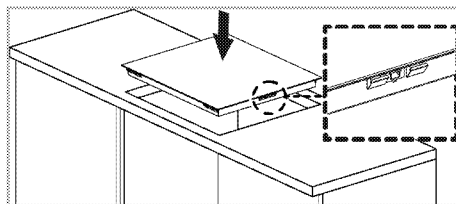


! Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.

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

i Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

Простая установка: некоторые модели поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию. Для этих моделей игнорируйте монтажные кронштейны, описанные в руководстве. Поместите ваш продукт прямо в место, где оно будет размешено, как показано на рисунке ниже. Для этих моделей считайте размеры ширины и глубины, указанные в руководстве пользователя, на 10 мм больше.



Окончательная проверка

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

Для будущей транспортировки

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

i Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.
- Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации

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

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

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



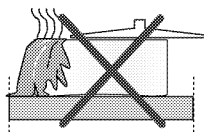
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более, чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленного масла. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную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

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

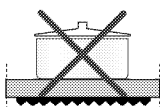
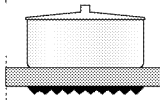
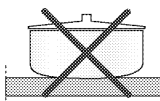
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размешайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

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

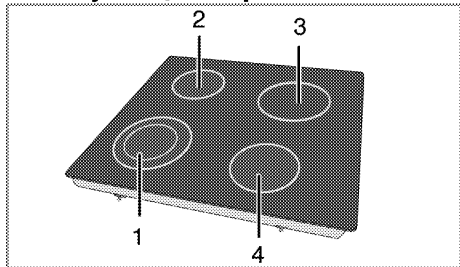


Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар. Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно. Если диаметр посуды слишком мал, энергия будет расходоваться впустую.

Эксплуатация варочных панелей



- 1 Двухконтурная зона нагрева 21-23/12-14 см
- 2 Одноконтурная зона нагрева 14 -16 см
- 3 Одноконтурная зона нагрева 18-20 см
- 4 Одноконтурная зона нагрева 16-18 см Указаны рекомендованные диаметры посуды для использования на соответствующих конфорках.



Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель. Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание. При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

Стеклокерамическая варочная панель оснащена индикатором питания и индикатором остаточного тепла.

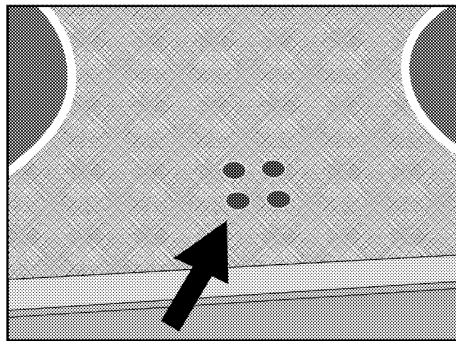
Индикатор остаточного тепла указывает статус включенной зоны нагрева. После выключения конфорки индикатор остается включенным. Мигание индикатора остаточного тепла не является неисправностью.



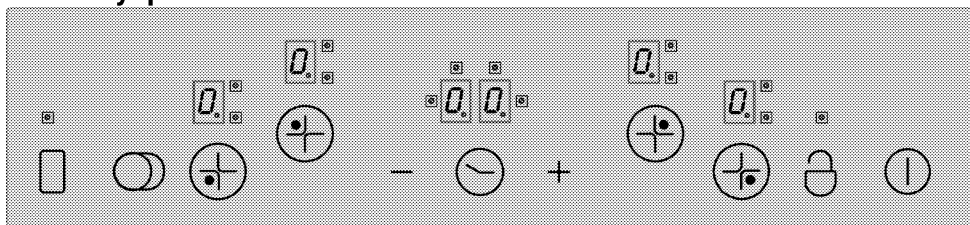
В зависимости от особенностей использования варочная поверхность может остывать в разное время. Поверхность варочной панели может быть горячей, даже если индикаторные лампы не горят. Перед прикосновением убедитесь, что поверхность остыла. В противном случае можно обжечь руку!



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



Панель управления

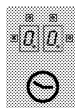


Технические характеристики

	Главный выключатель
	Блокировка кнопок
	Регулировка температуры/Увеличение времени таймера
	Регулировка температуры/Уменьшение времени таймера
	** Включение двух или трех контуров нагрева
	* Включение/отключение таймера
	** Включение/отключение конфорки
	Кнопки выбора конфорок
	Цифровой индикатор конфорки (уровни температуры от 0 до 9)
	Светодиодные индикаторы включения второго и третьего контуров нагрева (рядом с цифровым индикатором конфорки)
	* Цифровые индикаторы таймера (рядом расположены 4 светодиодных индикатора для каждой из четырех конфорок)

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

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



(*) В моделях с таймером



** В моделях, где есть эти функции

В моделях с часами

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

Включение варочной панели

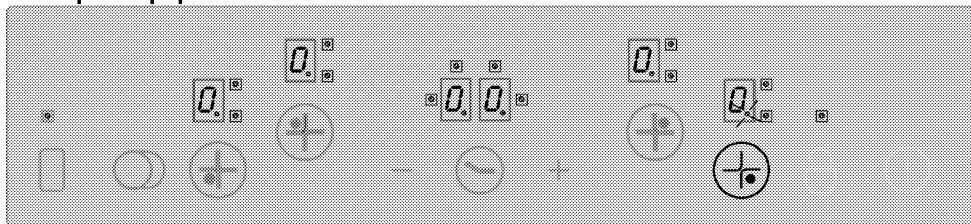
Прикоснитесь на 1 секунду к кнопке "1" на панели управления. При этом включатся цифровые индикаторы конфорок. Это означает, что варочная панель готова к работе, и в течение следующих 10 секунд можно выбрать нужные конфорки. Во время нажатия главного выключателя "1" другие элементы управления использовать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

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

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

Если нажимать главный выключатель "0" более 2 секунд, варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

Выбор конфорок



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

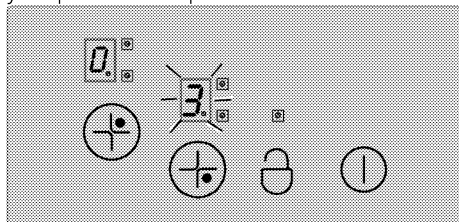
Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

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

Кнопки "+" и "-" имеют функцию повтора ввода. Это означает, что при длительном нажатии кнопки уровень температуры будет постоянно повышаться или понижаться с интервалом 0,4 секунды.

Если начать настройку с нажатия кнопки "+" на индикаторе конфорки появится цифра "1". Если же начать настройку с нажатия кнопки "-", на индикаторе появится заданный уровень

температуры (например, будут попеременно отображаться символ "А" и цифра "9" с интервалом 0,5 секунды). Это означает, что включена функция ускоренного нагрева.



Ускоренный нагрев

Эта функция облегчает приготовление пищи. При включении режима ускоренного нагрева конфорка в течение определенного времени будет работать на максимальной мощности (см. таблицу 1). Период ускоренного нагрева определяется выбранным уровнем температуры. Это отображается чередованием мигающего символа "А" и мигающего значения заданной температуры (например, полсекунды отображается символ "А" и полсекунды _ цифра "9"). По окончании периода ускоренного нагрева мощность

конфорки снизится, а значение температуры будет светиться постоянно. Функция ускоренного нагрева предусмотрена во всех конфорках.

Включение режима ускоренного нагрева

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

Выключение режима ускоренного нагрева

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

Выключение варочной панели

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

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

Выключение отдельных конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

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

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

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

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

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

3. Выключение конфорки по таймеру (при наличии)

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку.

На всех индикаторах появятся цифры "0" и "00". Индикатор включения двух или трех контуров нагрева и светодиодные индикаторы конфорок рядом с цифровым индикатором таймера погаснут.

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

Включение конфррк с двумя или тремя контурами нагрева**

Включение двухконтурной конфорки

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

Установите уровень температуры от **1 до 9** и включите второй контур нагрева кнопкой "○".

Светодиодный индикатор второго контура рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки "8." начнет непрерывно мигать. "○" При каждом прикосновении к кнопке режим работы двухконтурной конфорки изменяется: второй контур включается или отключается.

Дополнительный контур нагрева можно включить только в том случае, если для основного контура установлен уровень температуры от "1" до "9".

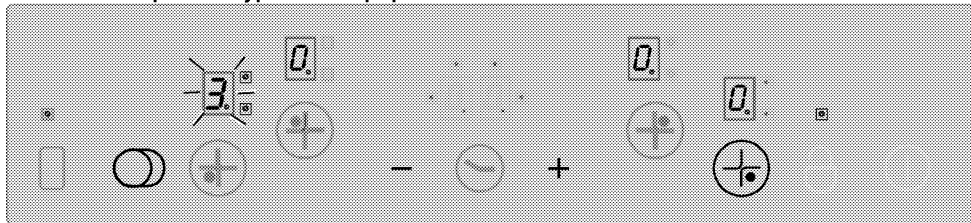
Включение трехконтурной конфорки

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

Установите уровень температуры от **1 до 9** и включите второй контур нагрева кнопкой "○".

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

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



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

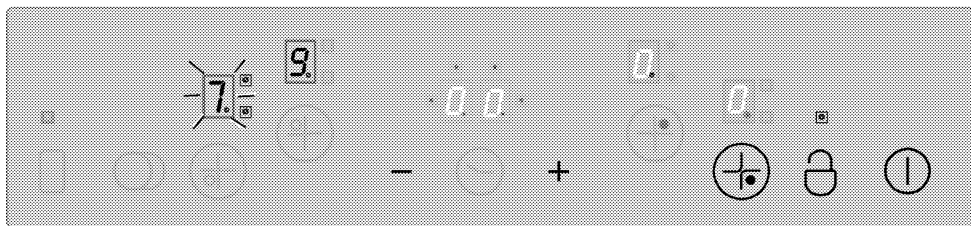
Блокировка кнопок** (в моделях с часами)

Если прикоснуться к кнопке "○" более 2 секунд, сенсорная панель управления будет заблокирована. Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого начинает мигать

светодиодный индикатор "○" и кнопки всех конфорок блокируются.

Блокирование кнопок управления конфорками возможно только в

рабочем режиме. Если конфорки заблокированы: действует только главный выключатель "1". Пока кнопки заблокированы, светодиодный индикатор "○" будет мигать. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому при следующем включении варочной панели они будут заблокированы. Чтобы пользоваться варочной панелью, сначала нужно отключить блокировку кнопок.



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

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

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

Блокировка от детей

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

Включение блокировки сенсорной панели

1. Включите варочную панель, коснувшись главного выключателя **"⏻"**.
2. Одновременно коснитесь кнопок **"⊕"** и **"⊖"** и не отпускайте не менее 2 секунд.
3. Затем снова коснитесь кнопки **"⊕"**.
» Функция блокировки от детей включена и **"L"** отображается на всех цифровых индикаторах конфорок.

Отключение блокировки от детей

Снятие блокировки выполняется тем же способом, что и включение.

1. Включите варочную панель, коснувшись главного выключателя **"⏻"**.

2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам **"⊕"** и **"⊖"** и не отпускайте их не менее 2 секунд.

3. Затем снова коснитесь кнопки **"⊖"**.
» Пока включена блокировка от детей, на цифровых индикаторах всех конфорок отображается символ **"L"**. Символ **"L"** исчезнет, когда блокировка будет успешно отключена.

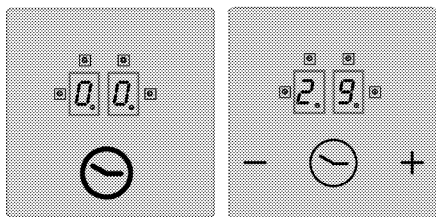
Таймер *

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически. Таймер обеспечивает такие возможности: с помощью сенсорной панели управления можно одновременно устанавливать таймеры для каждой из четырех конфорок, а также один сигнальный таймер. Все таймеры можно использовать только в рабочем режиме.

Сигнальный таймер

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

1. Чтобы включить сигнальный таймер, коснитесь кнопки **"⏻"**. На цифровом индикаторе таймера появятся цифры **"00"** и **"00:00"**, а справа внизу появится десятичная точка. Это значит, что сигнальный таймер включен.
2. Затем задайте нужное время с помощью кнопок **"⊕"** и **"⊖"**.
3. После установки времени таймер начнет обратный отсчет.



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

Таймер конфорки

Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.

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

Включение таймеров конфорок

1. После включения таймера первой конфорки еще раз коснитесь кнопки "⌚". Символ на сенсорной кнопке повернется по часовой стрелке и укажет на следующую включенную конфорку, для которой можно установить таймер. Светодиодный индикатор "⬢" указанной конфорки начнет мигать.
2. Задайте нужное время с помощью кнопок "+" и "-".

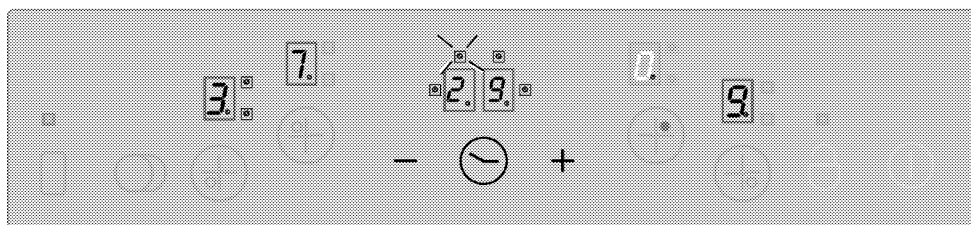
3. Светодиодный индикатор работающего таймера конфорки "⬢", который был установлен первым, будет непрерывно мигать.
 - Можно установить таймеры и для других включенных конфорок _ для этого нужно снова коснуться кнопки "⌚".
 - Через 10 секунд на цифровом индикаторе таймера появится отсчет времени для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

Отключение таймеров

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

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

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



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

Функция подогрева (при наличии)

На конфорках с функцией подогрева можно сохранять блюда теплыми. Для этого в них предусмотрен дополнительный уровень температуры между уровнями 0 и 1. Прикоснитесь к кнопке "□", чтобы включить функцию подогрева.

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

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорки непреднамеренно остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся см. Таблицу 1). Предельное время работы конфорки зависит от выбранной настройки температуры. Если для конфорки был установлен таймер, на 10 секунд на индикаторе таймера появятся цифры "00" (а еще через 10 секунд включится индикатор остаточного тепла).

После этого таймер выключится.

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

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

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

Индикация остаточного тепла

Если определенная датчиком или указанная на цифровом индикаторе

температура конфорки превышает 60°C, на цифровом индикаторе отображается символ "H". Когда температура

опустится ниже 60°C, на цифровом индикаторе появится цифра "0". При восстановлении электроснабжения после перерыва на цифровых индикаторах конфорок, температура которых до отключения превышала 60°C, будет отображаться мигающий символ остаточного тепла. Эти символы будут мигать до окончания периода остывания или до включения конфорки.

Калибровка датчика и индикация ошибок

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

Таблица 2.Индикация ошибок и их причины

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

Практические примеры

Калибровка выполняется нормально при таких условиях освещения:

варочная панель освещается лампой без отражателя (100 Вт матовая), расположенной на высоте 70 см от поверхности панели. Если калибровка

прошла успешно, варочная панель будет нормально функционировать даже при очень ярком освещении, например, галогеновой лампой направленного света с рефлектором мощностью 50 Вт. В случае ошибки калибровка будет повторяться до тех пор, пока внешние условия не изменятся, и можно будет выполнить калибровку. Система управления варочной панелью может функционировать только после калибровки всех датчиков.

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

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



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

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



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



Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут стать причиной ожогов!

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



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



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

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении. Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т. п. Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком. Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



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

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

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности — это обычное явление, которые не являются признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

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

Прибор не работает.

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

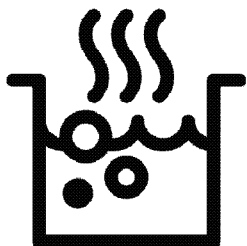


Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Blomberg

Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Blomberg“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridamus dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.

Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



Įspėjimai apie gyvybei ir / arba turtui pavojų keliančias situacijas ir sąlygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

**1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai
dėl saugos ir aplinkosaugos 4**

Bendrieji saugos reikalavimai	4
Elektros sauga.....	4
Gaminio sauga.....	5
Numatytoji naudojimo paskirtis	7
Vaikų sauga	7
Seno gaminio išmetimas	7
Pakavimo medžiagų išmetimas	7

2 Bendra informacija 8

Apžvalga.....	8
Techniniai duomenys	8

3 Įrengimas 10

Prieš įrengiant.....	10
Įrengimas ir prijungimas.....	10
Būsimas transportavimas	13

4 Paruošimo Darbai 14

Patarimai, kaip taupyti energiją.....	14
Naudojant pirmą kartą.....	14
Pirmasis prietaiso valymas.....	14

5 Kaip naudoti šią viryklę 15

Bendroji informacija apie maisto gaminimą	15
Kaitlenčių naudojimas	15
Valdymo skydelis	16

**6 Techninis aptarnavimas ir
prižiūra 23**

Bendroji informacija	23
Kaitlentės valymas	23

7 Trikčių nustatymas 24

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių,

nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti.

Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.

- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniui naudoti ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliks neįgalieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektą arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo

techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!

- Prijunkite šį gaminį prie žeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar žeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtų naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminytis privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.

- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

Gaminio sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi

- dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliiepsnoti ir sukelti gaisrą.
 - Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
 - Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
 - Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
 - **ĮSPĖJIMAS:** Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
 - **DĖMESIO:** Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.
 - **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gamintojo paviršių.
 - **ĮSPĖJIMAS:** Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
 - Sudužus kaitvietės stiklui: nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Nelieskite prietaiso paviršiaus. Nebenaudokite prietaiso.
 - Prietaisas neskirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
 - Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl įsitikinkite, kad kaitlentės paviršius ir puodų dugnas visada yra sausi.
 - **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik maisto gamintojo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
- Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
- Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.

Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- **DĖMESIO:** Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.

Vaikų sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės

dalys atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.

- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiai veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:

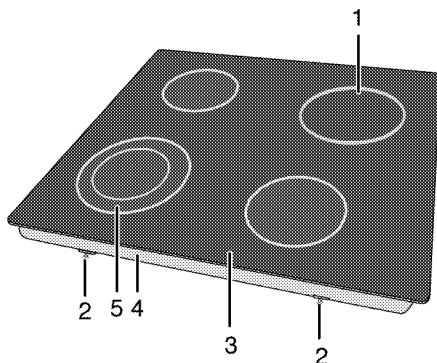
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

2 Bendra informacija

Apžvalga



- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Vienos grandinės kepimo plokštė | 4 Pagrindo dangtis |
| 2 Montavimo spaustukas | 5 Dviejų grandinių kepimo plokštė |
| 3 Degiklio plokštė | |

Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	6700 W
Saugiklis	min. 16 A x 2 / 32 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	55 mm/580 mm/510 mm(Modeliuose, kuriuose yra tvirtinimo spyruoklės ir sandarinimo tarpinė, pritvirtinta prie gaminio, laikykite, kad pločio ir gylio matavimai yra 10 mm didesni nei šie matavimai.)
Montavimo matmenys (aukštis / gylis)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Degikliai	
Priekinis kairysis	Dviejų grandinių kepimo plokštė
Matmenys	210/120 mm
Energija	2200/750 W
Galinis kairysis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	140 mm
Energija	1200 W
Galinis dešinysis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	180 mm
Energija	1800 W
Priekinis dešinysis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	160 mm
Energija	1500 W

i Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.

i Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.

i Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploatavimo ir aplinkos sąlygų.

3 Įrengimas

Prietaisą įrengti turi kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis galiojančiais teisės aktais. Kitaip nebegalios gaminio garantija. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojieji asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.

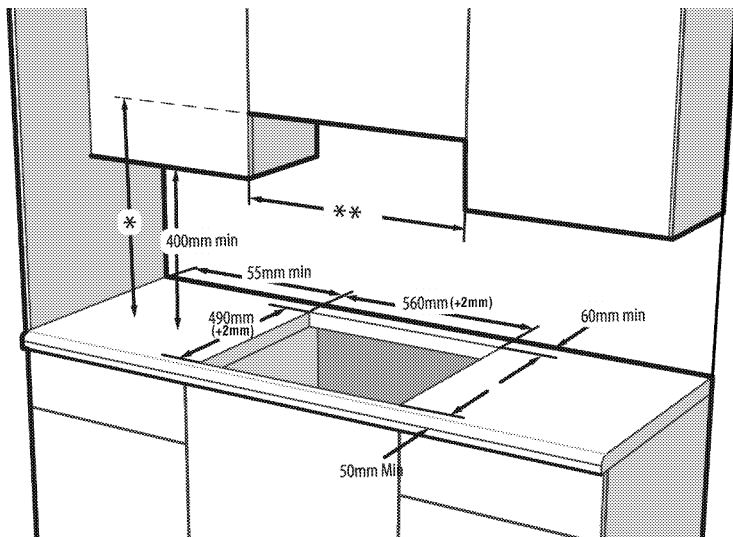
i Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.

! Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietos dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.

! Prieš pradėdant instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pajovų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

- Ši viryklė skirta montuoti stalviršyje, kurį galima įsigyti parduotuvėse. Tarp šio prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpą. Žr. pav. (dydžiai mm).
- Virš viryklės privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
 - (*) Jeigu virš viryklės bus montuojamas gartraukis, žr. gartraukio gamintojo instrukciją dėl tinkamo montavimo aukščio. Jei gaubto vadove nenurodytas joks dydis, šis aukštis turėtų būti bent 650 mm.
 - Nuimkite pakavimo medžiagas ir transportavimo kaiščius.
 - Paviršiai, sintetiniai laminatai ir klijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
 - Stalviršis turi būti sulygiuotas ir pritvirtintas horizontaliai.
 - Atsižvelgdami į matmenis, išpaukite stalviršyje tinkamą viryklei skylę.
 - Šis gaminy yra 3 klasės įrenginys pagal EN 30-1-1 standartą.



- * Minimalus atstumas iki gartraukio nurodytas gartraukio naudojimo instrukcijoje. Jei gartraukio naudojimo instrukcijoje nerekomenduojama, šis aukštis turėtų būti bent min. 650 mm.
- ** Minimalus atstumas tarp spintelių turi būtų lygus viryklės pločiui.

Įrengimas ir prijungimas

- Šį prietaisą reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į įstatymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.

- i** Kaitvietės nedėkite ten, kur yra aštrių kraštų ar kampų.
Kyla pavojus sudaužyti stiklo keramikos paviršių!

Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūrinių grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.

- !** Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliojasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojęji asmenys.

- !** Maitinimo laidą negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

- Pajungiant reikia vadovautis nacionaliniais reglamentais.
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Gaminio techninių duomenų lentelė yra gaminio korpuso galinėje pusėje.
- Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.

- !** Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo.
Kyla elektros smūgio pavojus!

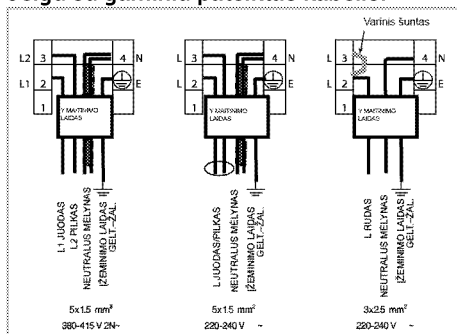
Maitinimo kabelio prijungimas

- i** Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitei tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

1. Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisais (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp kontaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) viryklės, atsižvelgiant į IEE reglamentus. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

Jeigu su gaminiu pateiktas kabelis:



2. **Vienfaziam prijungimui;** prijunkite, kaip nurodyta toliau:

- Rudas / Juodas laidas = L (Fazė)
 - Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
 - Žalias / Geltonas laidas = E (⊕) (įžeminimo)
- » arba
- Pilkas / Juodas laidas = L (Fazė)
 - Mėlynas / Rudas laidas = N (Neutralus)
 - Žalias / Geltonas laidas = E (⊕) (įžeminimo)

3. **Dvifaziam prijungimui;** prijunkite, kaip nurodyta toliau:

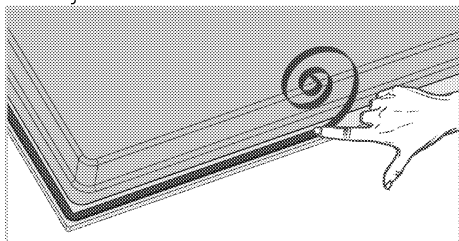
- Rudas laidas = L1 arba L2 (1 fazė arba 2 fazė)
- Juodas laidas = L2 arba L1 (2 fazė arba 1 fazė)
- Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (žeminimo)

» arba

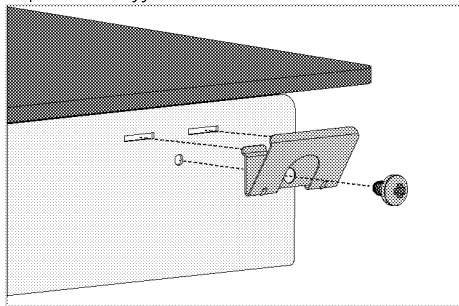
- Juodas laidas = L1 (1 fazė)
- Pilkas laidas = L2 (2 fazė)
- Mėlynas / Rudas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (žeminimo)

Gaminio įrengimas

1. Apverskite kaitlentę ir padėkite ją ant lygaus paviršiaus.
2. Montuodami dujinės viryklės viršų, įstatykite pakuotėje esančią tarpinę aplink dujinę viryklę, kaip tai parodyta paveikslėlyje. Užtikrinkite, kad tarpinė lieka viduje 1-2 mm nuo išorinio stiklo krašto.



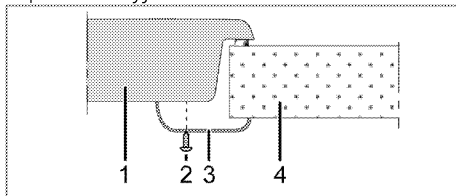
3. Užfiksuokite montavimo spyruokles, įkišdami ir įsukdami jas pro apatinio korpuso angas, kaip pavaizduota paveikslėlyje.



i Kai kurių modelių gaminys gali būti pateikiamas jau su pritaisytomis montavimo spyruoklėmis.

i Tvirtinimo spyruoklių skaičius jūsų gaminyje skiriasi, atsižvelgiant į gaminio modelį.

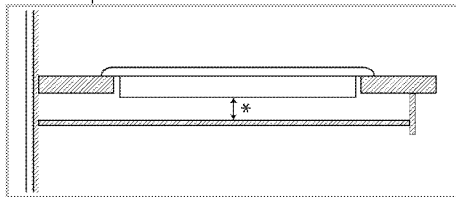
4. Dėkite kaitlentę į ant stalviršio ir sulyinkite ją.
5. Padėjus kaitlentę ant stalviršio, ją bus paprasta užfiksuoti spaustukais. Jeigu stalviršio matmenys yra netinkami, prie gaminio priekinės pusės galima pritvirtinti 2 montavimo spaustukus, kaip pavaizduota toliau esančiame paveikslėlyje.



- 1 Kaitlentė
- 2 Varžtas
- 3 Montavimo spaustukas
- 4 Stalviršis

i Jeigu kaitlentę montuojate ant spintelės, privalote įrengti skiriančią lentyną kaip parodyta viršuje esančiame piešinyje. Jeigu montuojate virš įmontuojamos orkaitės, to daryti nebūtina.

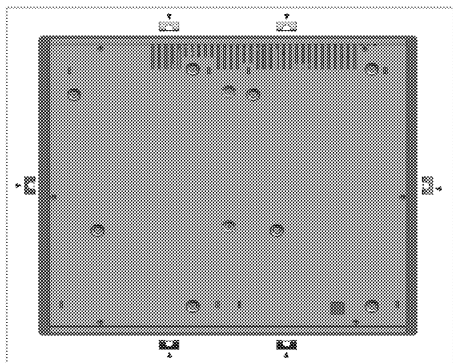
Pavyzdžiui, jeigu apatinė buitinio prietaiso dalis yra liečiama, nes jis įrengtas virš stalčiaus, tuomet ši dalis turi būti apsaugota medine plokšte.



* min. 15 mm

Vaizdas iš galo (prijungimo skylės)

- i** Tolesnėje iliustracijoje nurodytos prijungimo angos yra tik orientacinės, jos gali skirtis atsižvelgiant į gaminio modelį. Tvirtinkite atsižvelgdami į savo gaminio jungimo angų vietas.

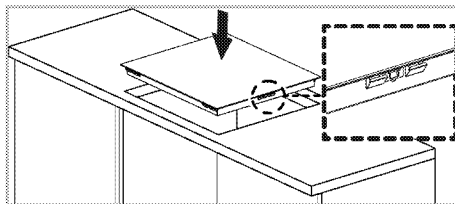


- !** Prisukti prie kitų skylių nerekomenduojama saugos sumetimais, nes galima pažeisti dujų ir elektros tiekimo sistemas.

- !** Kaitlentėje yra komponentų, naudojančių dujas ir elektrą. Todėl šią kaitlentę reikia montuoti ant stalviršio tik pro tvirtinimo skyles, naudojant tik pateiktuosius tvirtinimo elementus ir varžtus, ir tik taip, kaip nurodyta instrukcijoje. Antraip gali kilti pavojus gyvybei ir turtui.

- i** Tvirtinimo spyruoklių skaičius jūsų gaminyje skiriasi, atsižvelgiant į gaminio modelį.

Lengvas montavimas: Kai kuriuose modeliuose yra tvirtinimo spyruoklės ir sandarinimo tarpinė, pritvirtinta prie gaminio. Šiems modeliams nepaisykite instrukcijoje aprašytų tvirtinimo spyruoklių ir laikiklių tvirtinimo instrukcijų. Įdėkite gaminį tiesiai į vietą, kurioje jis bus, kaip parodyta žemiau esančiame paveikslėlyje. Šių modelių ploto ir gylio matavimai, įrašyti vartotojo vadove, laikomi dar 10 mm didesniais.



Galutinis patikrinimas

1. Gaminio eksploatavimas.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsukite jį lipnia juosta.

- i** Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
- Kepimui naudokite puodus/keptuves su dangčiais. Nenaudojant dangčių, energijos sąnaudos gali padidėti iki 4 kartų.
- Pasirinkite degiklį, labiausiai tinkamą pagal prikaistuvio, kurį naudosite, dugno dydį. Visuomet parinkite tinkamo dydžio prikaistuvius patiekalams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.
- Gamindami ant elektrinių kaitlenčių, būtinai naudokite prikaistuvius plokščiais dugnais. Puodai storais dugnais užtikrina geresnį šilumos laidumą. Taip galite sutaupyti iki 1/3 elektros energijos.
- Indai ir prikaistuviai privalo atitikti kaitinimo vietos dydį. Indų arba prikaistuvių dugnai neturi būti mažesni už kaitvietės skersmenį.
- Kaitinimo vietos ir prikaistuvių dugnai privalo būti švarūs. Purvas sumažins

šilumos perdavimą iš kaitinimo vietos puodo dugnui.

- Gamindami ilgai, išjunkite kaitinimo vietą 5 arba 10 minučių iki gaminimo laiko pabaigos. Taip galite sutaupyti iki 20 % elektros energijos, naudodami likusią šilumą.
- Informacijos apie energijos vartojimo efektyvumą pagal ES 66/2014 galima rasti gaminio specifikacijoje, pateikiamoje kartu su produktu.

Naudojant pirmą kartą

Pirmasis prietaiso valymas



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite ėsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdalis keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusauskite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtinai visiškai atšaldykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitindami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neįkaistų. Ant kaitlentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvų ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų.

Jeigu tokios medžiagos iširtų, nedelsdami nuvalykite paviršių. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.

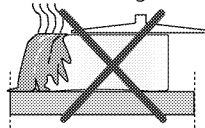
- Naudokite tik prikaistuvius arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistuvius ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs.

Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių.

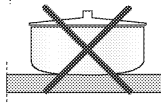
Prikaistuvius dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

Patarimai dėl stiklo keramikos kaitlenčių

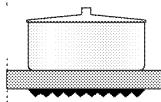
- Stiklo keramikos paviršius yra atsparus karščiui ir dideliems temperatūrų skirtumams.
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.
- Nenaudokite aliumininių puodų ir keptuvių. Aliuminis gadinga stiklo keramikos paviršių.



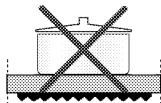
Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršių ir sukelti gaisrą.



Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.

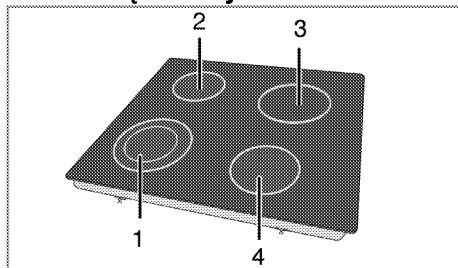


Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais dugnais. Tokie puodai užtikrina geresnį šilumos perdavimą.



Jei puodo dugno skersmuo per mažas, prarasite dalį energijos.

Kaitlenčių naudojimas



- 1 Dviejų grandinių kepimo plokštė 21-23/12-14 cm
- 2 Vienos grandinės kepimo plokštė 14-16 cm
- 3 Vienos grandinės kepimo plokštė 18-20 cm
- 4 Vienos grandinės kepimo plokštė 16-18 cm yra rekomenduojamo skersmens puodų, kuriuos reikia naudoti ant atitinkamų degiklių, sąrašas.



Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukristų. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę.

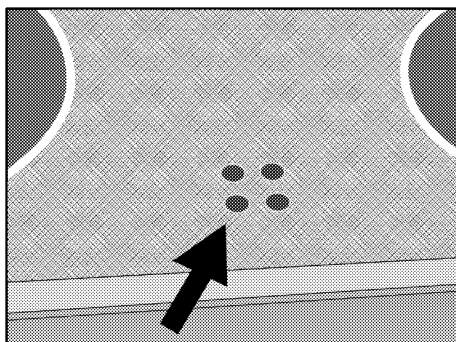
Nenaudokite įskilusių kaitviečių. Pro šiuos įskilimus gali pratekėti vanduo ir gali sukelti trumpąjį jungimą. Jei paviršius būtų sugadintas (pvz., yra matomų įskilimų), nedelsiant išjunkite prietaisą, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.



Priklausomai nuo naudojimo kaitlentės paviršiai gali atvėsti skirtingu greičiu. Kaitlentės paviršius gali būti šiltas net tada, kai nešviečia indikatoriai. Įsitikinkite, kad paviršius atvėso, priešingu atveju galite nusideginti ranką!

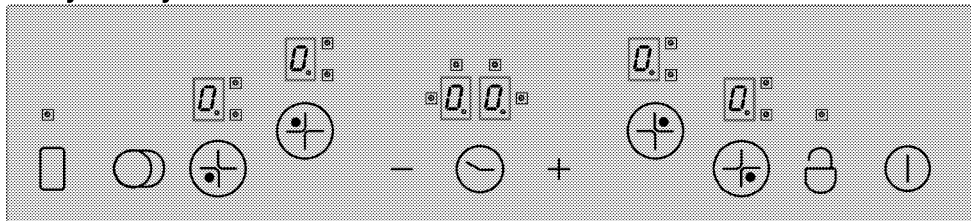


Įjungtos greitai kaistančios stiklokeraminės kaitvietės skleidžia ryškią šviesą. Nežiūrėkite įdėmiai į ryškią lemputę.



Stiklo keramikos kaitlentėje įrengta naudojimo lemputė ir kaitvietės likutinės šilumos įspėjimo indikatorius. Kaitvietės likutinės šilumos įspėjimo indikatorius rodo įjungtos kaitvietės būseną; išjungus kaitvietę, jis tebešviečia. Kaitvietės įspėjimo indikatoriaus žybciojimas nėra gedimas.

Valdymo skydelis



Techniniai duomenys



Pagrindinis jungiklis – įjungimo/išjungimo mygtukas
Mygtukų užraktas



Temperatūros / laikmačio nuostatų didinimas
Temperatūros / laikmačio nuostatų mažinimas
** Dvigubos/trigubos kaitvietės pasirinkimo mygtukas



* Laikmačio įjungimas / išjungimas
** Kaitvietės įjungimas / išjungimas



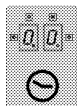
Kaitvietės pasirinkimo valdikliai

Kaitvietės ekranas (temperatūros nuostata 0... 9)
Dvigubos/trigubos kaitvietės naudojimo šviesos diodas (kaitvietės ekranas)

* Laikmačio ekranas (4 šviesios diodai, skirti 4 skirtingoms kaitvietėms)

i Šis prietaisas valdomas liečiant jutiklinį valdymo įrenginį. Bet kokį jutikliniame įrenginyje atliktą veiksmą patvirtina garso signalas, jeigu jutiklinių valdiklių įtaisas turi laikmatį.

i Valdymo skydeliai visada turi būti švarūs ir sausi. Drėgmė ir purvas gali sukelti veikimo sutrikimų.



(*) Jei kaitlentėje yra laikmatis.



** Jeigu kaitlentėje yra šios funkcijos

Modeliuose su laikrodžiu

Brėžiniai ir paveikslėliai pateikiami tik iliustravimo tikslais. Faktinė išvaizda arba funkcijos gali skirtis.

Kaitlentės įjungimas

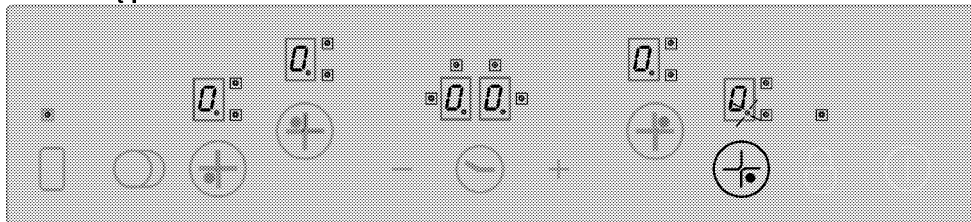
Palaikykite nuspaudę valdymo skydelio mygtuką "1" bent 1 sekundę. Užsidegs kaitviečių ekranai. Kaitlentė paruošta naudoti. Per kitas 10 sekundžių galite pasirinkti skirtingas kaitvieses. Naudojant pagrindinį mygtuką "1", kiti valdikliai tuo metu neveikia.

Visų kaitviečių ekranuose žybcios "0" ir visi atitinkami dešimtainiai kableliai.

Jeigu per 10 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

Jeigu palaikysite nuspaudę pagrindinį mygtuką "1" ilgiau nei 2 sekundes, kaitlentė bus išjungta ir automatiškai ims veikti parengties režimu.

Kaitviečių pasirinkimas



1. Įjunkite viryklę.
2. Norėdami įjungti norimą kaitvietę, palieskite atitinkamos kaitvietės pasirinkimo valdiklį. Pasirinkus kaitlentės kaitvietę, atitinkamos kaitvietės ekrane žybcios simbolis "0" dešimtainiais kableliais.

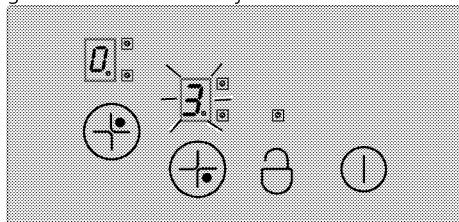
Jeigu per 10 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.

3. Palieskite mygtuką "+" arba "-" ir nustatykite temperatūros lygį nuo „1“ iki „9“ arba nuo „9“ iki „1“.

Mygtukai "+" ir "-" turi kartojimo funkciją. Jeigu ilgai laikykite nuspaudę vieną iš mygtukų, temperatūros lygis bus nuolat didinamas arba mažinamas kas 0,4 sekundės.

Jeigu pradėsite nuo mygtuko "+", ekrane pasirodys skaičius „1“. Jeigu pradėsite nuo

mygtuko "-", ekrane bus rodoma nustatyta reikšmė (pvz., pusė sekundės „A“ ir pusė sekundės „9“). Tai reiškia, kad įjungta galios didinimo funkcija.



Galios didinimo funkcija

Ši funkcija pagreitina maisto gaminimą. Galios didinimo funkcijai veikiant, kaitvietė tam tikrą laiką veiks esant maksimaliai galiai (žr. 1 lentelę). Galios didinimo funkcijos veikimo laikas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Tai nurodo kaitvietės ekrane žybsinti „A“ raidė, besikaitaliojanti su

temperatūros reikšmė (pvz., pusė sekundės „A“ ir pusė sekundės „9“). Galios didinimo funkcijos veikimo laikui pasibaigus, kaitvietės galia bus sumažinta ir ekrane bus nuolat rodoma temperatūros reikšmė. Visose kaitvietėse įrengta galios didinimo funkcija.

Galios didinimo funkcijos įjungimas:

1. Įjunkite viryklę.
2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
3. Mygtuku „—“ nustatykite kaitvietės temperatūros reikšmę „9“. Nustačius temperatūrą, ekrane pakaitomis bus rodoma tai „9“, tai „A“. Tai reiškia, kad temperatūros reikšmė nustatyta ties „9“ ir veikia galios didinimo funkcija.
4. Tuomet per 10 sekundžių mygtuku „—“ nustatykite temperatūrą, kuri bus naudojama ir rodoma po to, kai pasibaigus galios didinimo funkcijos veikimo laikas. Mygtukais „+“ arba „—“ nustatykite kaitvietės temperatūrą nuo „1“ iki „9“ (pavyzdyje parodyta, kad parinktas 6 lygis).
5. Galios didinimo funkcijai veikiant, ekrane pakaitomis bus rodoma tai „A“, tai „6“ (pasibaigus galios didinimo funkcijos veikimo laikui, ekrane bus nuolat rodoma „6“).

Galios didinimo funkcijos išjungimas:

- Norėdami pirma laiko išjungti galios didinimo funkciją, palaikykite nuspaudę mygtuką „—“, kol temperatūros lygis sumažės iki „0“.
- Jeigu bus parinktas „9“ temperatūros lygis, kuris bus įjungtas po to, kai baigsis galios didinimo funkcijos veikimo laikas, ir nebus parinktas joks kitas žemesnis lygis, po 10 sekundžių ekranas liausis žybojies. Galios didinimo funkcija išjungta.

Išjunkite kaitlentę.

Jeigu palaikysite nuspaudę pagrindinį mygtuką „O“ ilgiau nei 2 sekundes, kaitlentė bus išjungta ir automatiškai ims veikti parengties režimu.

Jeigu išjungtus kaitlentę ji dar būna įkaitusi ir šią šilumą galima naudoti gaminimui, tai

parodys atitinkamos kaitvietės ekrane esantis simbolis „“.

Atskirų kaitviečių išjungimas:

Kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

1. Vienu metu palietus mygtukus „+“ ir „—“.
2. Sumažinus temperatūros lygį iki „0“, spaudžiant mygtuką „—“.
3. Atitinkamai kaitvietai naudojant laikmačio funkciją (jeigu ji yra)

1. Mygtukų „+“ ir „—“ palietimas vienu metu

Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką „“, pasirinkite norimą kaitvietę. Kaitvietės ekrane „“ rodomas dešimtainis kabelis. Norėdami išjungti kaitvietę, vienu metu palieskite mygtukus „+“ ir „—“.

2. Temperatūros lygio mažinimas iki „0“, spaudžiant mygtuką „—“

Kaitvietę taip pat galima išjungti mažinant temperatūros lygį iki „0“.

3. Laikmačio funkcijos (jeigu ji yra) naudojimas atitinkamai kaitvietai

Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs atitinkamą kaitvietę, kuriai jis buvo priskirtas. Visuose ekranuose bus rodoma „0“ ir „00“. Su laikmačiu susieta dviguba/triguba kaitvietė ir šviesos diodai bus išjungti. be to. laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamas garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

Dvigubų/trigubų kaitviečių įjungimas**

Dvigubos kaitvietės įjungimas:

Pasirinkite norimą kaitvietę su dviem kaitinimo zonomis. Turi pradėti žybojoti atitinkamos kaitvietės dešimtainis kabelis. Norėdami įjungti kaitvietės dvigubą zoną, nustatykite 1 _ 9 temperatūros lygį ir paspauskite mygtuką „O“.

„.“ Taip pat be perstojo žybojios atitinkamos dvigubos kaitvietės šviesos diodas. „O“ Dvigubos kaitvietės būseną pasikeis, jeigu mygtuką paliesite dar kartą: dviguba kaitvietė bus įjungta arba išjungta.

Papildoma zona įjungiama tik tuomet, jeigu kaitvietės pagrindinės zonos temperatūros lygis yra 1 _ 9.

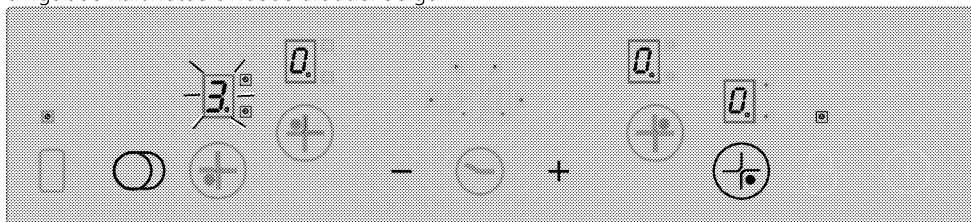
Trigubos kaitvietės įjungimas:

Pasirinkite norimą kaitvietę su trimis kaitinimo zonomis. Turi pradėti žybcioti atitinkamos kaitvietės dešimtainis kabelis. Norėdami įjungti kaitvietės dvigubą zoną, nustatykite 1 _ 9 temperatūros lygį ir paspauskite mygtuką "O".

"Q" Taip pat be perstojo švies atitinkamos dvigubos kaitvietės šviesos diodas. Jeigu

dar kartą paliesite "O", trečiosios zonos "Q" šviesos diodas žybcios ir trečioji zona bus įjungta.

Dar kartą palietus mygtuką "O", trečioji kaitvietės zona vėl bus išjungta. Pirmiau nurodytas veiksmas visuomet pakeis antrosios/trečiosios kaitinimo zonų būseną.



Antrosios ir trečiosios zonų įjungimas paliečiant pasirinktos kaitvietės mygtuką "O".

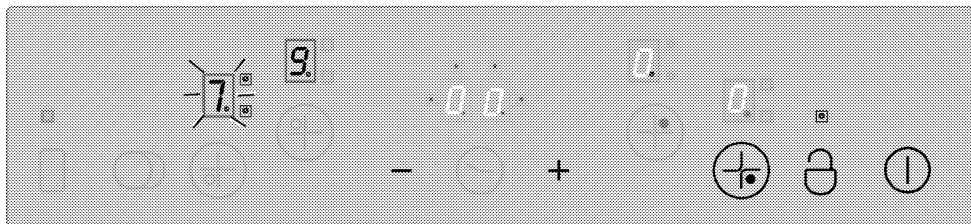
Mygtukų užraktas ** (modeliuose su laikrodžiu)

Norėdami užrakinti valdymo skydelį, paspauskite ir ilgiau nei 2 sekundes palaikykite paspaudę mygtuką "O". Veiksmas bus patvirtintas garso signalu.

Tuomet pradės žybcioti "O" šviesos diodas ir visos kaitinimo zonos bus užrakintos.

Kaitvietės galima užrakinti tik tuomet, kai jos veikia. Jeigu kaitvietės yra užrakintos: galima naudoti tik pagrindinį mygtuką "1"

Žybcios "O" šviesos diodas, rodantis, kad visi mygtukai yra užrakinti. Jeigu mygtukų užrakto funkcijai veikiant kaitlentę išjungsitė, kitą kartą įjungus kaitlentę, mygtukų užraktas vėl veiks. Norint valdyti kaitlentę, reikia išjungti mygtukų užrakto funkciją.



"O" mygtukas leis atrakinti arba užrakinti jutiklinį valdiklį, kai prietaisas veikia.

Norėdami atrakinti kaitvietes, 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką "O".

Veiksmas bus patvirtintas garso signalu. Tuomet "Q" šviesos diodas užges. Dabar jutiklinis valdiklis atrakinamas ir jį galima naudoti įprastai.

Apsaugos nuo vaikų užraktas

Galite apsaugoti kaitlentę, kad vaikai žaisdami netyčia neįjungtų kaitvietės. Norint užrakinti jutiklinį valdymo bloką naudojant apsaugos nuo vaikų užrakto funkciją, reikia atlikti kelis sudėtingus veiksmus. Apsaugą nuo vaikų galima įjungti arba išjungti tik tada, kai viryklė veikia parengties režimu.

Užrakinimas:

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite pagrindinį mygtuką "1".
2. Vienu metu paspauskite ir bent 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtukus "+" ir "-".
3. Tada dar kartą paspauskite mygtuką "+".
» Apsaugos nuo vaikų funkcija įjungta ir visų kaitviečių ekranuose rodoma "L".

Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas:

Apsaugos nuo vaikų funkciją galite išjungti tokiu pat būdu kaip ir įjungėte.

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite pagrindinį mygtuką "1".
2. Vienu metu paspauskite ir bent 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtukus "+" ir "-".
3. Tada dar kartą paspauskite mygtuką "-".
» Apsaugos nuo vaikų užrakto funkcijai veikiant, visų kaitviečių ekranuose rodoma "L". Šią užrakto funkciją išjungus, "L" dingis.

Laikmačio funkcija*

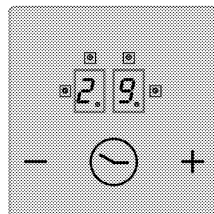
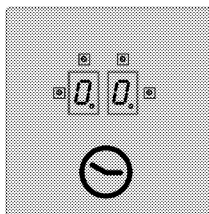
Ši funkcija palengvina gaminimą. Jums nereikės nuolat tikrinti kaitlentės gaminimo metu ir, pasibaigus pasirinktam gaminimo laikui, kaitvietė bus automatiškai išjungta. Laikmatis užtikrina tokias funkcijas: Jutiklinis valdiklis vienu metu gali valdyti daugiausia 4 kaitviečių laikmačius ir vieną priskirtą įspėjamąjį laikmatį. Visus laikmačius galima naudoti tik prietaisui veikiant.

Įspėjamojo laikmačio naudojimas

Įspėjamasis laikmatis veikia

nepriklausomai nuo kitų kaitviečių. Todėl nesvarbu, ar kaitvietė yra pasirinkta, ar ne.

1. Norėdami įjungti įspėjamąjį laikmatį, palieskite mygtuką "⊖". Laikmačio ekrane bus rodoma „00“ ir "00:00", o dešinėje pusėje, apačioje, atsiras taškas. Įspėjamojo laikmačio funkcija įjungta.
2. Tuomet nustatykite norimą reikšmę, liesdami mygtukus "+" ir "-".
3. Nustačius laiką, laikmatis pradeda atgalinę laiko atskaitą.



» Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

Kaitvietės laikmatis:

Kaitviečių laikmačius galima nustatyti tik veikiančioms kaitvietėms.

1. Pirmiausia įjunkite kaitlentę, tuomet įjunkite norimą kaitvietę. (kaitvietės kaitinimo lygis turi būti nuo 1 iki 9)
2. Kaip ir nustatydami įspėjamąjį laikmatį, įjunkite kaitvietės laikmatį, paliesdami mygtuką "⊖". Laikmačio ekrane bus rodoma „00“ ir "00:00", o dešinėje pusėje, apačioje, atsiras taškas. Kaitvietės laikmatis įjungiamas.
3. Norėdami įjungti kaitvietės laikmatį, privalote antrą kartą paliesti mygtuką "⊖". Dabar galite priskirti laikmatį.
4. Nustatykite norimą reikšmę, liesdami mygtukus "+" ir "-".

Norėdami nustatyti kaitviečių laikmačius:

1. Įjungę pirmos kaitvietės laikmatį, dar kartą palieskite mygtuką "⊖". Valdiklis laikrodžio rodyklės kryptimi pereis prie kitos šiam laikmačiui priskirtos įjungtos kaitvietės. Priskyrimo pasiūlymą parodo žybsčiojantis "⊖" šviesos diodas.
2. Nustatykite norimą reikšmę, liesdami mygtukus "+" ir "-".
3. Laikmatį, įjungtą pirmiausiai nustatytai kaitvietei, parodo nuolat žybsčiojantis "⊖" šviesos diodas.
 - Pakartotinai liečiant mygtuką "⊖", galima priskirti daugiau laikmačių kitoms veikiančioms kaitvietėms.
 - Po 10 sekundžių laikmačio ekrane vėl rodomas laikmatis, kurio laikas pasibaigs pirmiausiai.
 - "00:00" Laikmačio ekrane nuolat šviečiantys šviesos diodai rodo, kad

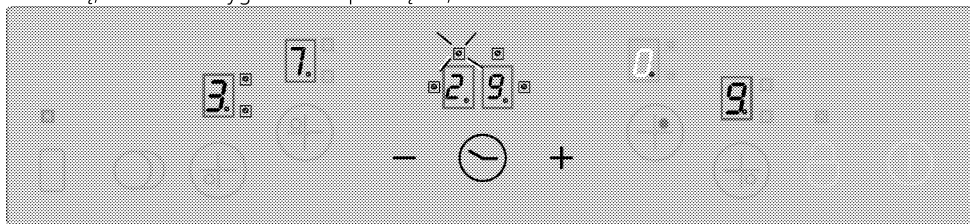
laikmatį, kuris tuo metu atlieka atgalinę laiko atskaitą.

- Galite peržiūrėti reikšmes, nustatytas kaitviečių laikmačiams ir kiaušinių virimo laikmačiui, pakeisdami mygtuko "Θ" padėtį. Priskyrimą visuomet parodo priekyje, dešinėje pusėje, žybsintis šviesos diodas "□".

Jeigu nežybsčioja joks šviesos diodas, laikmačio ekrane rodoma kiaušinių virimo laikmačio reikšmė.

Laikmačių išjungimas:

Pirmiausiai privalote įjungti laikmačio rodmenį, keisdami mygtuko "Θ" padėtį tol,



Peržiūrėkite likusį 3 kaitvietės laikmačio laiką (indikatorius mirksi) laikmačio ekrane (1 ir 4 kaitviečių veikiančių laikmačių indikatorių šviesos diodai laikmačio ekrane matomi nebus).

Šilumos palaikymo funkcija (jeigu ji yra)

Kaitvietės šilumos palaikymo funkcija leidžia išlaikyti maistą šiltą, papildomai pasirenkant 0 _ 1 temperatūros lygius. Palieskite mygtuką "□", norėdami įjungti šilumos palaikymo funkciją.

Pradedą žybsčioti "□" šviesos diodas. Norėdami išjungti kaitvietę, dar kartą palieskite mygtuką "□".

1 lentelė: Temperatūros nuostatų parametrai; Ciklo laikas 47,0 sekundės

Temperatūros nuostata	Išjungimo laikas, sekundėmis	Įjungimo laikas, sekundėmis	Naudojimo laiko apribojimas, valandomis	Galios didinimo funkcijos naudojimo laikas, sekundėmis
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

kol bus rodomas laikmatis. Vėliau reikšmę galima atšaukti 2 skirtingais būdais:

- Laipsniškai mažinant reikšmę iki „00“, liečiant mygtuką "—".
- Pusę sekundės vienu metu palaikius nuspaudus mygtukus "+" ir "—", kol laikmačio ekrane pasirodys „00“.

Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.

Naudojimo laiko apribojimai

Kaitlentės valdiklyje įrengta naudojimo laiko apribojimo funkcija. Jei netyčia įjungtama viena ar daugiau kaitviečių, praėjus tam tikram laikui, kaitvietės bus automatiškai išjungtos. (Žr. 1 lentelę). Naudojimo laiko apribojimas priklauso nuo pasirinktos temperatūros nuostatos. Jeigu kaitvietei priskirtas laikmatis, laikmačio ekrane 10 sekundžių rodoma „00“ (po 10 sekundžių įsijungia likutinės šilumos indikatorius). Tada laikmačio ekranas išsijungia. Automatiškai išjungus kaitvietę, kaip aprašyta pirmiau, ją vėl galima įjungti ir naudoti ją šiai temperatūros nuostatai galimą maksimalų naudojimo laiką.

Temperatūros nuostata	Išjungimo laikas, sekundėmis	Ijungimo laikas, sekundėmis	Naudojimo laiko apribojimas, valandomis	Galios didinimo funkcijos naudojimo laikas, sekundėmis
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	-

Likusio karščio funkcijos

Ekrane (likutinės šilumos) simbolis "H" rodo tą išjungtą kaitvietę, kurios paviršiaus temperatūra viršija 60 °C, arba tą kaitvietę, kurios ekrane rodoma didesnė nei 60 °C temperatūros reikšmė. Kai likutinė šiluma nukrinta žemiau 60 °C, ekrane rodoma „0“. Nutrūkus elektros tiekimui, jeigu atitinkamos kaitvietės likutinė šiluma prieš dingstant elektrai viršijo 60 °C temperatūrą, žybcios likutinės šilumos ekranas. Ekranas žybcios tol, kol baigsis maksimalus likutinės šilumos rodymo laikas arba kaitvietė bus pasirinkta ir įjungta.

Jutiklio kalibravimas ir klaidų pranešimai

Ijungus elektros tiekimą, kaitlentės valdymo sistema atlieka kalibravimą, atsižvelgiant į jutiklį, stiklą ir aplinkos sąlygas. Kalibravimo metu negalima niekuo už dengti stiklinės jutiklio dalies. Kaitlentės valdymo sistema taip pat neturi būti veikiamas stiprių šviesos šaltinių, pavyzdžiui, saulės šviesos, stiprių halogeninių lempų ir pan.

2 lentelė: Klaidų kodai ir klaidų šaltiniai

Klaidos priežastis	Rodmuo
Per stiprus aplinkos apšvietimas	F1
Dienos šviesos lempa	F2
Jutiklis už dengtas šviesia medžiaga	F3
Aplinkos šviesa smarkiai kinta	F4

Pavyzdinė programa:

Šios apšvietimo sąlygos užtikrins sklandų kalibravimą:

Apšvietimas šviesos lempute be reflektoriaus (100 W, matinė) 70 cm

atstumu virš stiklo keramikos kaitlentės.

Sėkmingai atlikus kalibravimą, numatytoji kaitlentės funkcija garantuojama net esant stipriam apšvietimu, pavyzdžiui, halogenine lempute su reflektoriumi (50 W).

Ivykus klaidai, kalibravimas kartojamas tol, kol aplinkos sąlygos leidžia atlikti sėkmingą kalibraciją. Kaitlentės valdymo sistemą galima naudoti tik tuomet, kai visi jutikliai yra tinkamai sukalibruoti.

Kalibravimo metu nuo kaitlentės privaloma pašalinti visas medžiagas. Be to, kalibravimo metu aplinkos apšvietimas neturėtų būti pernelyg stiprus. Pasirodžius pranešimui F1, F2 arba F4, vartotojas turi išjungti visus šviesos šaltinius arba už dengti langą kalibravimo proceso laikui po pirmo prijungimo prie maitinimo tinklo. Tinkamai atlikus kalibravimą, valdymo sistema gali toleruoti ryškią aplinkos šviesą. Naudojant kaitlentę, kaitlentės valdymo sistema prisitaiko ir persikalibruoja, priklausomai nuo pasikeitusių aplinkos sąlygų.

i Valdymo skydelis turi jutiklį, užtikrinantį apsaugą nuo perkaitimo. Reaguojant į šį jutiklį, atitinkama kaitvietė bus išjungta. Norėdami gauti daugiau informacijos apie klaidų pranešimus, žr. lentelę. Jeigu mygtukas yra pakartotinai nuspaudžiamas (ilgiau nei 10 sekundžių), visos valdymo sistemos išjungiamos ir girdimas garso signalas.

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja triukščių atvejų.



Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. tada gaminio likučius bus lengviau pašalinti, jie nepridegs orkaitę naudojant kitą kartą
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausiai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

Valydami nenaudokite ėsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.



Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.

Kaitlentės valymas

Keraminio stiklo paviršius

Valykite stiklo keraminį paviršių (stiklo keramiką) šaltu vandeniu, pasirūpindami, kad ant jo neliktų valymo priemonių likučių, ir nusauskite minkšta šluoste. Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių naudojant kaitlentę kitą kartą.

Ant stiklo keramikos (stiklo keraminio) paviršiaus pridžiūvusių likučių jokiais būdais negalima grandyti sulinkusiais peiliais, plieno drožlių šluostėmis ar panašiais įrankiais.

Kalcio dėmės (geltonas dėmės) šalinkite naudodami parduotuvėse įsigyjamomis kalkių nuosėdų šalinimo priemonėmis arba nedideliu kiekiu kitos kalkių nuosėdų šalinimo priemonės, pavyzdžiui, actu arba citrinų sultimis.

Jeigu paviršius labai suteptas, užpilkite valymo priemonės ant kempinės ir palaukite, kol ji visiškai susigers. Tuomet nuvalykite kaitlentės paviršių drėgnu skudurėliu.



Cukringą maistą, pavyzdžiui, tirštą saldų kremą ir sirupą reikia nedelsiant nuvalyti, nelaukiant, kol paviršius atvės. Kitaip stiklo keramikos paviršius gali būti nepataisomai sugadintas.

Laikui bėgant danga ir kiti paviršiai gali išblukti. Tačiau tai neturi įtakos prietaiso veikimui.

Spalvos išblukimas ir dėmės, atsiradusios ant stiklo keramikos paviršiaus, yra normalu ir nėra gedimas.

7 Trikčių nustatymas

Kaisdamos ir vėsdomos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą. >>> *Tai nėra gedimas.*

Prietaisas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*
- Jeigu vėl įjungus viryklę ekranas neužsidega: >>> *Atjunkite prietaisą elektros grandinės pertraukikliu. Palaukite 20 sekundžių, paskui vėl jį įjunkite.*

i Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

