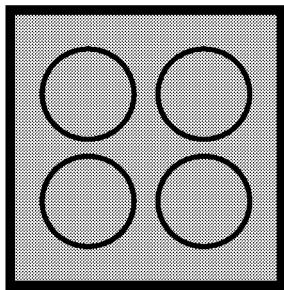


# **lebūvēta plīts virsma**

## Lietotāja rokasgrāmata



HDCG 32220 FX

**LV | LT | PT | FR**

185.9100.28/R.AD/22.06.2016/5-4

## Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsacei arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu.

Nemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmata dotos brīdinājumus un norādījumus.

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

### **Simboli paskaidrojums**

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



Svarīga informācija vai noderīgi  
īeteikumi par izmantošanu.



Brīdinājums par dzīvībai un īpašumam  
bīstamām situācijām



Brīdinājums par elektriskās strāvas  
triecienu



Brīdinājums par aizdegšanās risku



Brīdinājums par karstām virsmām

**Arçelik A.S.**

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

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

## SATURA RĀDĪTĀJS

<b>1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību</b>	<b>4</b>	<b>4 Sagatavošana</b>	<b>14</b>
Vispārējā drošība.....	4	Padomi par elektroenerģijas taupīšanu .....	14
Drošība gāzes izmantošanas laikā .....	4	Sākotnējā izmantošana .....	14
Produkta drošība.....	5	Iekārtas pirmā tīrišanas reize.....	14
Paredzētā lietošana.....	6		
Bērnu drošība .....	6		
Atbrīvošanās no vecās iekārtas .....	7		
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla.....	7		
<b>2 Vispārīgā informācija</b>	<b>8</b>	<b>5 Plīts virsmas izmantošana</b>	<b>15</b>
Pārskats .....	8	Vispārīga informācija par ēdienu gatavošanu.	15
Iepakojuma saturs.....	8	Plīts virsmu izmantošana .....	15
Tehniskā specifikācija.....	9		
Inžektoru tabula .....	9		
<b>3 Uzstādīšana</b>	<b>10</b>	<b>6 Apkope un tīrišana</b>	<b>17</b>
Pirms uzstādīšanas .....	10	Vispārīga informācija .....	17
Uzstādīšana un pievienošana .....	11	Plīts virsmas tīrišana.....	17
Gāzes konversija .....	12	Vadības paneļa tīrišana .....	17
Atbrīvošanās no vecās iekārtas .....	13		
<b>7 Traucējummeklēšana</b>	<b>18</b>		

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

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

## **Vispārējā drošība**

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrišanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atceļt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.

- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

## **Drošība gāzes izmantošanas laikā**

- Jebkurus darbus, kas saistīti ar gāzes aprīkojumu un sistēmām, drīkst veikt tikai pilnvaroti speciālisti.
- Pirms uzstādīšanas pārliecinieties, ka vietējie piegādes nosacījumi (gāzes tips un gāzes spiediens) un iekārtas noregulētie parametri ir šavietojami.
- Šī iekārta nav pievienota sadegšanas produktu nosūknēšanas ierīcei. Tā var tikt uzstādīta un pievienota atbilstoši spēkā esošajiem uzstādīšanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš attiecīgajām prasībām par ventilāciju; skatiet *Pirms uzstādīšanas, Lappuse 10*
- Gāzes iekārtas izmantošana rada karstumu, mitrumu un sadegšanas produktus telpā, kurā tā ir novietota. Nodrošiniet virtuvē labu ventilāciju, it īpaši iekārtas izmantošanas laikā: turiet atvērtus dabiskos ventilācijas avotus vai uzstādīet mehānisku ventilācijas iekārtu (mehānisko nosūcēju).

- Ilgstoša, intensīva iekārtas izmantošana var radīt nepieciešamību pēc papildu ventilācijas, piemēram, mehāniskās ventilācijas – ja tāda tiek izmantota – jaudas palielināšanas.
- Regulāri jāpārbauda, vai gāzes iekārtas un sistēmas pareizi darbojas. Regulatoru, šķūteni un tās apskavu ir regulāri jāpārbauda un jānomaina pēc ražotāja ieteiktā laika paiešanas vai nepieciešamības gadījumā.
  - Regulāri tūriet gāzes degļus. Liesmām jābūt zilā krāsā un vienmērīgām.
  - Gāzes iekārtām nepieciešama laba sadegšana. Ja sadegšana ir nepilnīga, var rasties tvana gāze (CO). Tvana gāze ir bezkrāsaina un ļoti indīga gāze bez jebkādas smaržas, kas ir letāla pat ļoti nelielās devās.
  - Pieprasiet gāzes ārkārtas izsaukuma dienesta tālruņa numuru un informāciju par drošības pasākumiem gadījumā, ja jūtama gāzes smaka.

## Ko darīt, ja jūtama gāzes smaka

- Neizmantojiet atklātu liesmu un nesmēķējet! Neizmantojiet elektrības ieslēgšanas/izslēgšanas pogas (piem., lampas pogu, durvju zvanu utt.). Neizmantojiet fiksēto

vai mobilo tālruni. Sprādziena un intoksikācijas risks!

- Atveriet durvis un logus.
- Aizveriet visus gāzes iekārtu un gāzes skaitītāju ventīlus.
- Pārbaudiet, vai visas caurules un savienojumi ir cieši savienoti. Ja vēl arvien jūtama gāzes smaka, atstājiet dzīvokli.
- Brīdiniet kaimiņus.
- Izsauciet ugunsdzēsējus. Izmantojiet tālruni ārpus mājas.
- Neejiet iekšā ēkā, ja vien nav paziņots, ka tas ir droši.

## Produkta drošība

- Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir paslīktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo

- izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Neaizsprostojet ventilācijas atveres.
  - Ierīces tīrīšanai neizmantojet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
  - Ar taukiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēšamo segu.
  - Aizdegšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārliecieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojet bojātu vai iepļisušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.
- Pārliecieties, vai ierīce pievienota gāzes avotam un nenotiek gāzes noplūde.

## Paredzētā lietošana

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

## Bērnu drošība

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

## **Atbrīvošanās no vecās iekārtas**



Atbrīvojieties no vecās iekārtas videi draudzīgā veidā.

Šis izstrādājums ir markēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEA) selektīvās šķirošanas simbolu. Tas nozīmē, ka ar šo izstrādājumu jārīkojas atbilstoši Eiropas direktīvai 2002/96/EK, lai iekārtu tiktu atkārtoti pārstrādāta un izjaukta pēc iespējas samazinot tās negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi. Lai saņemtu sīkāku informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējām vai reģionālajām varas iestādēm.

Lai uzzinātu, kā atbrīvoties no iekārtas, sazinieties ar vietējo izplatītāju vai cieto atkritumu savākšanas centru jūsu rajonā.

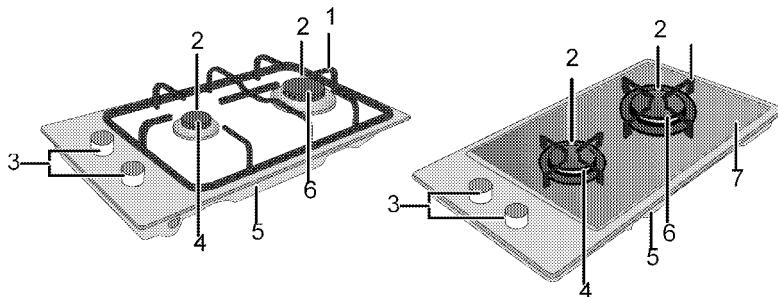
Pirms atbrīvošanās no iekārtas nogrieziet tās spēka kabeļa kontaktspraudni un padariet neizmantojamās durvis (ja tādas ir), lai izvairītos no bērniem bīstamiem apstākļiem.

## **Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla**

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

## 2 Vispārīgā informācija

### Pārskats



- |   |                 |   |                         |
|---|-----------------|---|-------------------------|
| 1 | Pannas atbalsts | 5 | Pamatnes vāks           |
| 2 | Aizdedzes svece | 6 | Ātri izmantojams deglis |
| 3 | Vadības panelis | 7 | Deglja plāksne          |
| 4 | Papildu deglis  |   |                         |



- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 | Papildu deglis Priekšpusēs         |
| 2 | Ātri izmantojams deglis Aizmugures |

### Iepakojuma saturs



Komplektācijā ietilpstosie piederumi atšķirībā no iekārtas modeļa. Jūsu iekārtai var nebūt paredzēti visi lietotāja rokasgrāmatā aprakstītie piederumi.

1. Lietotāja rokasgrāmata

### 2. Kafijkannas adaptors



Lietojams kafijkannām.

## Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Kabela tips/skēsgriezums	H05RR-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Kabela garums	maks. 2 m
Gāzes iekārtas kategorija	II 2H3B/P / II 2H3+ / II 2E+3+
Gāzes tips/spiediens	NG 20/20 mbar
Kopējais gāzes paterinš	3.9 kW
Gāzes tipa/spiediena konvertēšana <sup>§</sup>	NG 25/25 mbar
— izvēles iespēja	LPG 30/28-30 mbar - Propāns 31/37 mbar - NG 20/10 mbar - NG 20/13 mbar
Arējie izmēri (augstums/platumis/dzilums)	75 mm/288 mm/510 mm
Uzstādišanas izmēri (platumis/dzilums)	268 mm/490 mm
Degli	
Priekšpuses	<b>Papildu deglis</b>
Jauda	1000 W
Aizmugures	<b>Ātri izmantojams deglis</b>
Jauda	2900 W



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



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



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

## Inžektoru tabula

Plīts virsmas zona Gāzes tips / Gāzes spiediens	1000 W Priekšpuses	2900 W Aizmugures
G 20/10 mbar	90	155
G 20/13 mbar	84	145
G 20/20 mbar	72	115
G 30/28-30 mbar	50	87
G 25/25 mbar	72	115
G 31/ 37 mbar	50	87

### 3 Uzstādišana

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



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



#### BĪSTAMI:

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



#### BĪSTAMI:

Pirms uzstādišanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu.

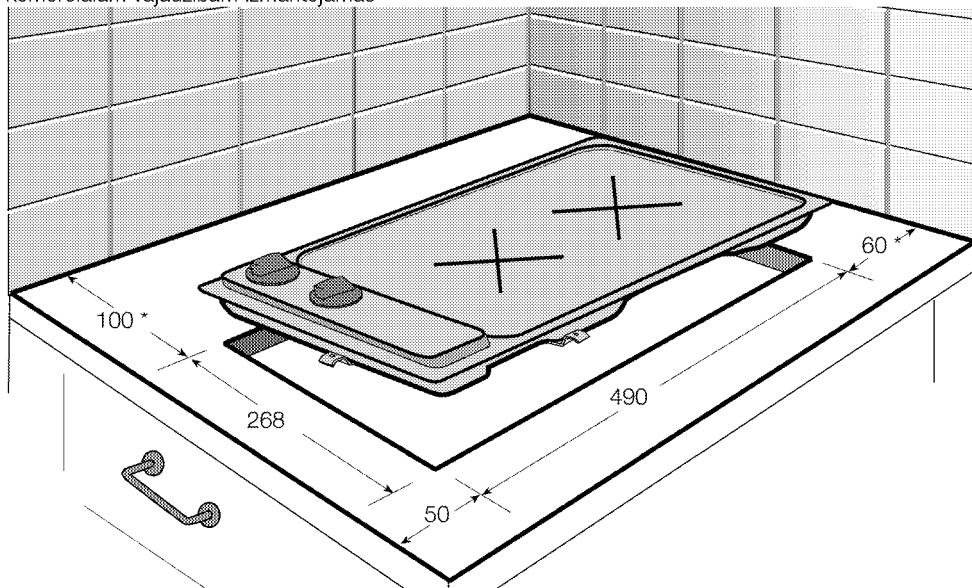
Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošibai.

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

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

### Pirms uzstādišanas

Plīts virsma ir paredzēta uzstādišanai uz komerciālām vajadzībām izmantojamās



\* min.

## Istabas ventilācija

Visās telpās vajadzīgs kāds atverams logs vai tamīdzīgi, un dažās telpās nepieciešama pastāvīga vēdināšana.

Sasildāmais gaiss tiek paņemts no istabas un izplūdes gāzes tiek emitētas tieši istabā.

Laba istabas ventilācija ir ļoti svarīga drošai iekārtas darbībai. Ja nav iespējama istabas vēdināšana, atverot logu vai durvis, tad jāierīko papildu ventilācija.

Iekārta var tikt novietota virtuvē, virtuvē-ēdamistabā vai viesistabā-gulamistabā, tomēr to nedrīkst novietot telpā, kurā atrodas vanna vai dušas kabīne. Iekārta nedrīkst tikt uzstādīta viesistabā-gulamistabā, kas ir mazāka par 20 m<sup>3</sup>. Neuzstādīt šo iekārtu istabā, kas atrodas zemāk par zemes līmeni, ja vien vismaz vienā pusē tā nav atvērta uz zemes līmeni.

Istabas lielums	Ventilācijas atvere
mazāka par 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> līdz 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
lielāka par 10 m <sup>3</sup> 'den	nav nepieciešama
Pagrābā vai pagrāba stāva	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Uzstādīšana un pievienošana

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

### Pievienošana elektrotīklam

Pievienojet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu drošinātāju. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektrikim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.



### BĪSTAMI:

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



### BĪSTAMI:

Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiepts vai saskarties ar iekārtas karstajām detaljām.

Bojāta barošanas kabeļa nomaina ir jāveic kvalificētam elektrikim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas triecienu, īssavienojuma vai aizdegšanās risks!

- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Tipa uzlīme atrodas iekārtas korpusa aizmugurē.
- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".



### BĪSTAMI:

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



Pēc uzstādīšanas barošanas kabeļa spraudniem ir jābūt viegli sasniedzamam (nenovietojiet kabeli virs plīts vismas).

Iespraudiet barošanas kabeli kontaktligzdā.

### Gāzes savienojums



### BĪSTAMI:

Iekārtu pie gāzes tīkla drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Sprādziena vai intoksiķācijas risks neprofesionāla remonta rezultātā. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.



### BĪSTAMI:

Pirms jebkura darba, kas saistīts ar gāzes instalāciju, atslēdziet gāzes padevi.

Pastāv sprādzena risks!

- Gāzes regulēšanas nosacījumi un vērtības ir norādīti uz uzlīmēm (vai jona tipa uzlīmes).



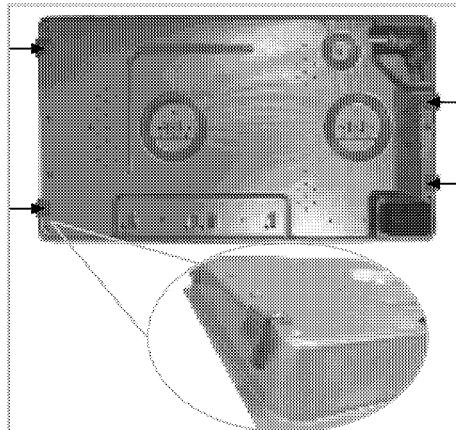
Jūsu iekarta ir aprikopta darbam ar dabasgazi (DG).

- Dabasgāzes instalāciju ir jāsagatavo pirms iekārtas uzstādišanas.
- Pie iekārtas izplūdes atveres jābūt elastīgai caurulei, kas paredzēta dabasgāzes pievienošanai, un šīs caurules galam jābūt aizvērtam ar aizbāzni. Apkalpošanas pārstāvīs pievienošanas laikā izņems šo aizbāzni un tieši pievienos jūsu iekārtu (sakabes veidā).
- Pārliecinieties, ka dabasgāzes ventilis ir viegli pieejams.
- Ja vēlāk iekārtu nepieciešams izmantot ar citu gāzes veidu, jums jākonsultējas ar pilnvarotu pakalpojuma sniedzēju par attiecīgo konversijas procedūru.

### Iekārtas uzstādišana

1. Sagatavojiet leti atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā norādītajiem uzstādišanas izmēriem.
2. Lai izvairītos no sveškermeņu un šķidrumu iekļūšanas starp plīts virsmu un galda leti, lūdzu, pirms uzstādišanas korpusa savienojuma malas pārklājiet ar komplektācijā ietilpstoto tepi, tomēr uzmanieties, lai tepe nenosmērē virsmu.
3. Uzlieciet plīts virsmu uz letes tā, lai pārslēgi ir pavērstī uz augšu.

» Skats no aizmugures (savienojuma atveres)



Savienotājspailes jau būs piestiprinātas pie virmas.

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

### Pēdējā pārbaude

1. Atveriet gāzes avotu.
2. Pārbaudiet, vai gāzes iekārtā ir droši un cieši pievienota.
3. Piešķiljet degļus un pārbaudiet, kāda izskatās liesma.



Ir jābūt zilai un regulāras formas liesmai. Ja liesmas ir dzeltenīgas, pārbaudiet, vai degļa vāciņš ir droši novietots, vai notiriet degli.

### Gāzes konversija



### BĪSTAMI:

Pirms jebkura darba, kas saistīts ar gāzes instalāciju, atslēdziet gāzes padevi.

Pastāv sprādzena risks!

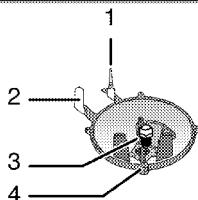
Lai mainītu iekārtas gāzes tipu, nomainiet visus inžektorus un noregulējiet liesmu visiem gāzes vārkiem, samazinot caurplūdumu.

### Nomainiet degļu inžektoru

1. Noņemiet degļa vāciņu un degļa korpusu.
2. Atskrūvējiet inžektorus, tos griežot pretēji pulstenrādītāju kustības virzienam.
3. Ielieciet jaunus inžektorus.
4. Pārbaudiet, vai visi savienojumi ir cieši savienoti.



Jauno inžektoru atrašanās vieta ir atzīmēta uz to iepakojumu vai arī *Inžektoru tabula, Lappuse 9* atrodama tabulā.



- 1 Avārijas ierice (atkarībā no modeļa)
- 2 Aizdedzes svece
- 3 Inžektors
- 4 Deglis

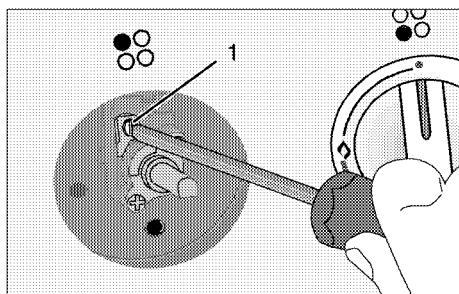


Ja vien nav neparasta darbība, nemēģiniet nonemt gāzes deglu krānus. Ja nepieciešama krānu nomaiņa, vērsieties pie pilnvarota pakalpojumu sniedzēja.

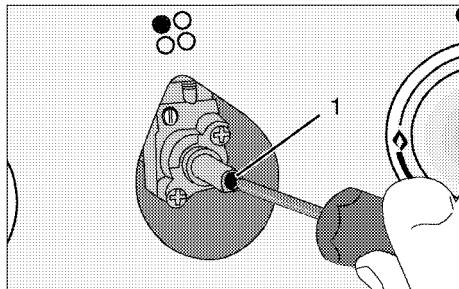
### **Samazināts gāzes caurplūduma iestatījums plūsts virsmas krāniem**

1. Aizdedzīniet noregulējamo degli un pagrieziet pārslēgu samazinātās liesmas stāvoklī.
2. Nonemiet gāzes krāna pogu.
3. Lai pielāgotu plūsmas ātruma regulēšanas skrūvi, lietojiet piemērota izmēra skrūvgriezi. Ja tiek izmantota LPG (propāna-butāna) gāze, pagrieziet skrūvi pulksteņrādītāju kustības virzienā. Ja tiek izmantota dabasgāze, tad skrūve ir vienreiz jāpagriež pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam.
- » Parastam taisnas liesmas augstumam samazinātā stāvoklī jābūt 6-7 mm.
4. Ja liesma ir augstāka nekā vēlams, grieziet skrūvi pulksteņrādītāju kustības virzienā. Ja tā ir mazāka, grieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
5. Lai izdarītu pēdējo pārbaudi, novietojiet degli pēc kārtas abos galējos stāvokļos un pārbaudiet, vai liesma attiecīgi iedegas un nodziest.

Atkarībā no jūsu iekārtai izmantotā gāzes krāna, regulēšanas skrūves atrašanās vieta var atšķirties.



1 Caurplūduma noregulēšanas skrūve



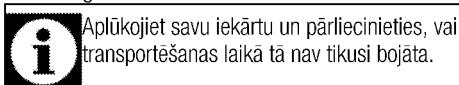
1 Caurplūduma noregulēšanas skrūve



Ja iekārtas gāzes tips ir mainīts, tad jānomaina arī tehnisko pamatdatu plāksnīte, kas norāda gāzes tipu.

### **Atbrīvošanās no vecās iekārtas**

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kasti un transportējiet iekārtu tajā, levērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartonas kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biezā kartonā un rūpīgi aptiniet ar īmamenti.
- Nostipriniet deglu vāciņus un katlu atbalsta režģus ar īmamenti.



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

## 4 Sagatavošana

### Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atlaidiniet.
- Ēdienu gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, elektroenerģijas patēriņš var būt 4 reizes lielāks.
- Izvēlieties izmantojamā katla pamatnes izmēram piemērotu degli. Vienmēr izvēlieties ēdieniem piemērota izmēra katlu. Lielākiem katliem ir nepieciešams lielāks elektroenerģijas daudzums.

### Sākotnējā izmantošana iekārtas pirmā tīrišanas reize



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

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

## **5 Plīts virsmas izmantošana**

### **Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu**



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

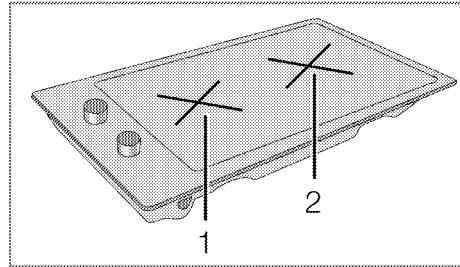
- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārliecīnieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķebties.
- Nelieciet tukšus traukus un kastroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakanu apakšu.
- Ievietojiet kastroļos un pannās atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairisieties no nevajadzīgas pāri malām pārlījušā ēdiena tīrišanas.
- Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus.

Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastroli uz citu ēdiena gatavošanas zonu, nebūdiet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

### **Ēdiena gatavošana uz gāzes**

- Trauka un liesmas izmēram ir jāsakrīt. Noregulējiet gāzes liesmas tā, lai liesmas atrastos zem katlu apakšas, un novietojiet trauku pa vidu uz kastroļu turētāja.

### **Plīts virsmu izmantošana**



- 1 Papildu deglis 12-18 cm
- 2 Ātri izmantojams deglis 22-24 cm ir saraksts ar ieteicamo katlu diametru, kādu vajadzētu izmantot uz attiecīgajiem degļiem.  
Liels liesmas simbols norāda uz vislielāko ēdiena gatavošanas jaudu, bet mazs liesmas simbols norāda uz vismazāko ēdiena gatavošanas jaudu. Izslēgtā stāvoklī (uz augšu) nenotiek gāzes padeve degļiem.

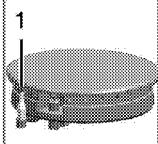
### **Gāzes degļu aizdegšana**

1. Turiet degla pārslēgu nospiestu.
2. Pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz lielās liesmas simbolam.  
» Gāze aizdegas ar radīto dzirksteli.
3. Noregulējiet vēlamo ēdiena gatavošanas jaudu.

### **Gāzes degļu izslēgšana**

Turiet silta ēdiena saglabāšanas zonas pārslēgu izslēgtā (augšējā) pozīcijā.

## Drošības sistēma gāzes izslēgšanai (modeliem ar termisko elementu)



### 1. Droša gāzes izslēgšana

- Pabīdīet pārslēgu uz iekšpusi un pagrieziet pārslēgu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai aizdegtu.
- Pēc gāzes aizdegšanās turiet pārslēgu nospiestu vēl 3-5 sekundes, lai aktivizētu drošības sistēmu.
- Ja pēc pārslēga nospiešanas un atlaišanas gāze neaizdegas, atkārtojiet to pašu procedūru, turot pārslēgu nospiestu 15 sekundes.



### BĒSTAMI:

Atlaidiet pogu, ja deglis neaizdegas pēc 15 sekundēm.

Pirms atkārtota mēģinājuma pagaidiet vismaz 1 minūti. Pastāv gāzes uzkrāšanās un sprādziena risks!

## 6 Apkope un tīrišana

### Vispārīga informācija

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



#### BĪSTAMI:

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

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



#### BĪSTAMI:

Pirms tīrišanas sākšanas īaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

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



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrišanas materiāli.

Tīrišanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrišanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrišanai neizmantojiet tvaika tīritajus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

### Plīts virsmas tīrišana

#### Gāzes plīts virsmas

1. Noņemiet un notīriet kastroļu turētājus un deglu vāciņus.
2. Notīriet plīts virsmu.
3. Uzlieciet deglu vāciņus un pārliecīnieties, ka tie ir pareizi uzlikti.
4. Uzliekot augšējos režģus, novietojiet kastroļu turētājus tā, lai degļi būtu centrā.

### Vadības panela tīrišana

Notīriet vadības paneli un pogas ar mitru drāniņu un noslaukiet sausus.



Vadības panela tīrišanas laikā neņemiet nost pogas/pārslēgus.

Var tikt sabojāts vadības panelis!

## **7 Traucējummeklēšana**

### **Iekārtas sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus troksnus.**

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

### **Nav aizdedzes dzirksteles.**

- Nav strāvas. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā.*

### **Nav gāzes.**

- Galvenais gāzes krāns ir aizvērts. >>> *Atveriet gāzes krānu.*
- Gāzes šķūtenīte ir saliektā. >>> *Levielotiet gāzes šķūtenīti pareizi.*

### **Degļi nedeg vai nedeg pareizi.**

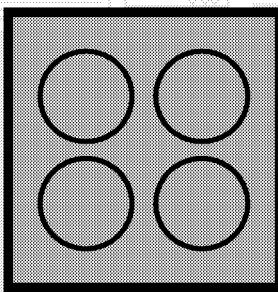
- Degļi ir netiri. >>> *Nošķiriet degļu sastāvdaļas.*
- Degļi ir slapji. >>> *Noslaukiet degļu sastāvdaļas.*
- Degļa vāciņš nav kārtīgi uzlikts. >>> *Uzlieciet degļa vāciņu pareizi.*
- Gāzes krāns ir aizvērts. >>> *Atveriet gāzes krānu.*
- Gāzes balons ir tukšs (izmantojot LPG). >>> *Nomainiet gāzes balonu.*



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

# Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

**beko**

## Pirmausia įdėmiae perskaitykite šj vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjau,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminių. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šj vartotojo vadovą ir prie jo pridedamus dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prireiktu ateityje. Jeigu atiduotumėte šj gaminj kam nors kitam, kartu atiduokite ir šj vartotojo vadovą.

Vadovaukites 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 salygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



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

<b>1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos</b>	<b>4</b>	<b>4 Paruošimo Darbai</b>	<b>14</b>
Bendrieji saugos reikalavimai .....	4	Patarimai, kaip taupyti energiją .....	14
Sauga atliekant duju prijungimo darbus .....	4	Naudojant pirmą kartą .....	14
Gaminio sauga.....	5	Pirmasis prietaiso valymas .....	14
Numatytoji naudojimo paskirtis.....	6		
Vaikų sauga.....	6		
Seno gaminio išmetimas.....	7		
Pakavimo medžiagų išmetimas .....	7		
<b>2 Bendra informacija</b>	<b>8</b>	<b>5 Kaip naudoti šią virykļę</b>	<b>15</b>
Apžvalga.....	8	Bendroji informacija .....	15
Komplekto turinys .....	8	Kaitlenčių naudojimas .....	15
Techniniai duomenys.....	9		
Purkštukų lentelė .....	9		
<b>3 Jrengimas</b>	<b>10</b>	<b>6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra</b>	<b>17</b>
Prieš jrengiant.....	10	Bendroji informacija .....	17
Jrengimas ir prijungimas .....	11	Kaitlenčių valymas .....	17
Dujų konversija .....	12	Valdymo skydo valymas .....	17
Būsimas transportavimas.....	13		
<b>7 Trikčių nustatymas</b>	<b>18</b>		

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

Šiame skyriuje pateikiamas saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsaugosite 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 valytis ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atliliki įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neigaliotieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.

- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

## **Sauga atliekant dujų prijungimo darbus**

- Darbus su bet kokiais dujiniais prietaisais ir sistemomis gali atligli tik įgaliotieji kvalifikuoti asmy.
- Prieš pradédami įrengimą, įsitikinkite, ar vietos dujų tiekimo sąlygos (slėgis ir dujų rūšis) atitinka šio buitinio prietaiso nustatymą.
- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degimo metu susidariusius produktus. Jį reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į galiojančius prietaisų prijuntimo reglamentus. Ypač reikia atkreipti dėmesį į atitinkamus védinimo reikalavimus; žr. *Prieš įrengiant, puslapis 10*
- Naudojant dujinę virykłę, patalpoje, kur ji įrengta, skleidžiama šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai védinama, kai prietaisas naudojamas: natūralias védinimo angas laikykite atviras arba įrenkite mechaninės ventiliacijos įtaisus (mechaninj gartraukj). Jeigu prietaisas intensyviai eksplotuojamas ilgą laiką, gali

- prireikti papildomos ventiliacijos, pavyzdžiu, padidinant mechaninės ventiliacijos (jeigu ji įrengta) pajėgumą.
- Dujiniai prietaisai ir sistemos turi būti reguliarai tikrinami, ar jie tinkamai veikia. Privaloma reguliarai tikrinti reguliatorius, žarną bei jos spaustuką ir keisti juos kas gamintojo rekomenduojamus laikotarpius arba esant būtinybei.
- Reguliariai valykite dujinus degiklius. Liepsna turi būti mėlyna ir degti tolygiai.
- Dujiniuose prietaisuose privalo būti gerai sudeginamos dujos. Neviškai sudegus dujoms, gali susidaryti anglies monoksido (CO) dujų. Anglies monoksidas - bespalvės, bekvapės, nepaprastai nuodingos dujos, kurių net maža dozė gali būti mirtinė.
- Teiraukitės informacijos apie duju avarinės tarnybos telefono numerius ir saugos priemones tais atvejais, jei pajustumėte sklindantį duju kvapą.

## **Ką daryti, jei jaučiamas duju kvapas**

- Nenaudokite atviros ugnies ir nerūkykite. Nenaudokite jokių elektros mygtukų (pvz., lempos mygtuko, durų skambučio ir kt.). Nenaudokite laidinių ir mobiliojo

ryšio telefonų. Sprogimo ir apsinuodijimo pavojus!

- Atidarykite duris ir langus.
- Uždarykite visas dujinių prietaisų ir dujų matavimo prietaisų sklendes.
- Patirkinkite visus vamzdžius ir jungtis, ar jie tvirtai prijungti. Jei vis tiek uodžiate dujas, išeikite iš buto.
- Jspėkite kaimynus.
- Iškiveskite ugniagesių komandą. Skambinkite ne iš name esančio telefono.
- Negržkite į patalpas, kol jums nebūs leista tai padaryti.

## **Gaminio sauga**

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys jkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amčiaus 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 užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.

- Nelaikykite šalia būtinio 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.
  - Nepriziūrimas 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.
  - Gaisro pavoju: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių. Norédami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:
    - Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.
    - Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laidą; naudokite tik originalų kabelį.
    - Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.
    - Privaloma tinkamai prijungti dujų tiekimo įrangą, kad nebūtų dujų nuotėkio.
- Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitoms tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižūrint prietaisą.

## Vaikų sauga

- Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavoju vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuočės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai ir (arba) dujiniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.

## Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.

## **Seno gaminio išmetimas**



Seną gaminį išmeskite nežalingu aplinkai būdu.

Šis gaminys pažymėtas selektyvaus rūšiavimo simboliu, kuriuo žymimos elektros ir elektroninės įrangos atliekos (WEEE). Tai reiškia, kad šį gaminį reikia išmesti vadovaujantis Europos direktyva 2002/96/EB, kad jis būtų perdirbtas arba išmontuotas ir tokiu būdu būtų sumažintas jo poveikis aplinkai. Daugiau informacijos gausite iš vietos arba regiono valdžios institucijų.

Galite kreiptis į savo vietinį atstovą arba savo savivaldybės panaudotų elektros prietaisų surinkimo punktą ir sužinoti, kaip išmesti šį gaminį.

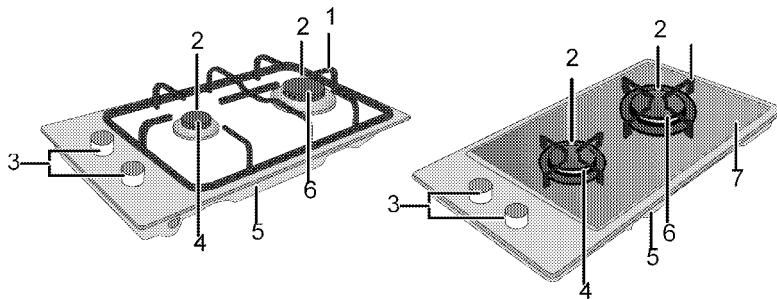
Prieš išmesdami savo seną gaminį, nupjaukite maitinimo kabelį su elektros kištuku ir sugadinkite durelių užraktą (jeigu jis yra), kad išvengtumėte vaikams pavojingų sąlygų.

## **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 jprastomis buitinėmis atliekomis.

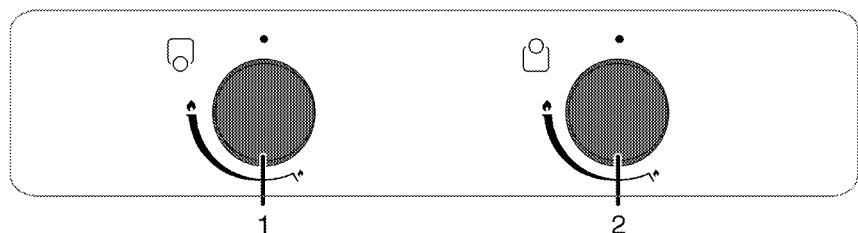
## 2 Bendra informacija

### Apžvalga



- 1 Puodų atrama  
2 Uždegimo žvakė  
3 Valdymo skydelis  
4 Atsarginis degiklis

- 5 Pagrindo dangtis  
6 Greitasis degiklis  
7 Degiklio plokštė



- 1 Atsarginis degiklis Priekinis  
2 Greitasis degiklis Galinis

### Komplekto turinys

 Pateikti prietaisai gali skirtis priklausomai nuo gaminių modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti prietaisai.

1. Vartotojo vadovas

2. Kavinuko adapteris



Naudojamas kavinukams.

## Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Laido tipas/ skerspjūvis	H05RR-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Laido ilgis	maks. 2 m
Dujinio gaminio kategorija	II 2H3B/P / II 2H3+ / II 2E+3+
Dujų rūšis/slėgis	NG 20/20 mbar
Bendros duju sąnaudos	3,9 kW
Dujų rūšies / splėgio keitimasis <sup>§</sup>	NG 25/25 mbar
– pasirenkama	LPG 30/28-30 mbar - Propanas 31/37 mbar -- NG 20/10 mbar - NG 20/13 mbar
Įšoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	75 mm/288 mm/510 mm
Montavimo matmenys (aukštis / gylis)	268 mm/490 mm
<b>2 degikliai</b>	
Priekinis	<b>Atsarginis degiklis</b>
Energija	1000 W
Galinis	<b>Greitasis degiklis</b>
Energija	2900 W



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



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



Mašinų kategorijos plokštelyse arba jas lydinčiose dokumentacijoje nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis attinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploatavimo ir aplinkos sąlygų.

## Purkštukų lentelė

Degiklio padėtis	1000 W Priekinis	2900 W Galinis
Dujų rūšis/duju slėgis		
G 20/10 mbar	90	155
G 20/13 mbar	84	145
G 20/20 mbar	72	115
G 30/28-30 mbar	50	87
G 25/25 mbar	72	115
G 31/ 37 mbar	50	87

### 3 Jrengimas

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



Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros ir dujų instalacijos paruošimą šiam gaminui.



#### PAVOJUS:

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



#### PAVOJUS:

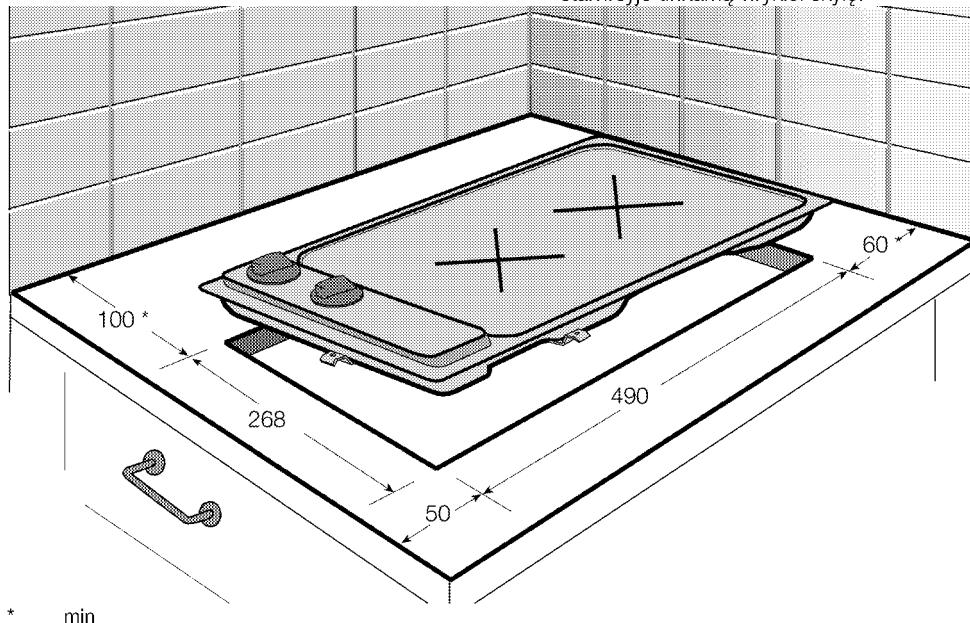
Prieš pradedant instalaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų.

Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pajovų jūsų saugai.

#### Prieš įrengiant

Ši viryklys skirta montuoti stalviršyje, kurj galima įsigyti parduotuvėse. Tarp šio prietaiso ir virtuvės sienų bei baldų reikia palikti saugų tarpą. Žr. pav. (dydžiai mm).

- Ši prietaisą galima statyti ir atskirai. Virš viryklys privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
- (\*) Jeigu virš viryklys bus montuojamas gartraukis, žr. gartraukio gamintojo instrukciją dėl tinkamo montavimo aukščio (min. 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, išpjaukite stalviršyje tinkamą viryklei skylę.



## Kambario védinimas

Visose patalpose turi būti atidaromi langai arba juos atitinkančios védinimo priemonės, be to, kai kuriose patalpose reikės ir nuolatinės ventiliacijos angos.

Oras degimo procesui palaikyti imamas iš kambario, o dujos ir garai išleidžiami tiesiai į tą patį kambarį.

Todėl saugiam prietaiso veikimui užtikrinti būtina gerai védinti kambarį. Jeigu pataploje nėra nei lango, nei durų, būtina įrengti papildomą védinimo sistemą.

Viryklę galima statyti virtuveje, virtuvėje/valgomajame arba miegamajame/svetainėje, bet ne kambaryste, kuriami yra vonia arba dušas. Virykles negalima statyti miegamajame/svetainėje, kurios plotas yra mažesnis nei 20 m<sup>3</sup>.

Neinstaliuokite šio buitinio prietaiso patalpoje, esančioje žemiau negu pirmame aukšte, nebent ji bent iš vienos pusės būtų lengvai pasiekiamama.

Patalpos dydis	Ventiliacijos anga
mažesnė nei 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> – 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
didesnė nei 10 m <sup>3</sup> /den	nebebtina
Rūsyje ar pusrusyje	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Įrengimas ir prijungimas

- Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietos dujų ir elektros prijungimo reglamentus.

## Elektros įvadas

Prijunkite šį gaminį prie jėzeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitirkinkite, ar jėzeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra jėzintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.



### PAVOJUS:

Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai įjū prijungus.

Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojėji asmenys.



### PAVOJUS:

Maitinimo laidų negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalii.

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 plokštéléje nurodytus duomenis. Gaminio techninių duomenų lentelė yra gaminio korpuso galinėje pusėje.
- Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.



### PAVOJUS:

Prieš pradédami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo.

Kyla elektros smūgio pavojus!



Irengus prietaisą, maitinimo laidų kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (nenutieskite laido virš virykles).

Iunkite maitinimo laidų kištuką į elektros lizdą.

## Dujų prijungimas



### PAVOJUS:

Prietaisą prie dujų tiekimo sistemos gali prijungti tik įgaliotas ir kvalifikuotas asmuo.

Sprogimo ar apsinuodijimo rizika dėl nekvalifikuotai atlikty remonto darbų!

Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojėji asmenys.



### PAVOJUS:

Prieš pradēdami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą.

Kyla sprogimo pavojus!

- Dujų reguliavimo sąlygos ir dydžiai pateikti duomenų lentelėse (arba duomenų plokštéléje).



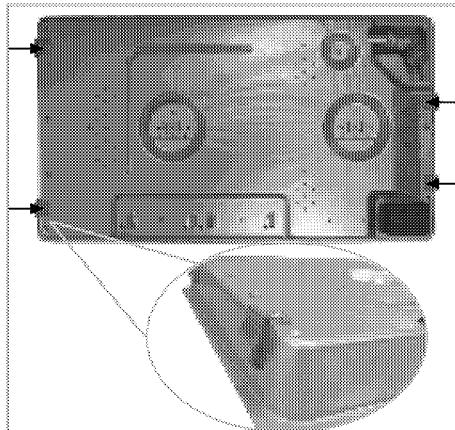
Šis prietaisas yra pritaikytas naudoti su gamtinėmis dujomis (GD).

- Gamtinių dujų prijungimas turi būti paruoštas prieš prijungiant prietaisą.
- Prie gaminio gamtiniių dujų prijungimo angos turi būti pritaisyta lanksti žarna, o šio vamzdžio galas turi būti užkimštas kaiščiu. Dujų tarnybos atstovas, atlikdamas prijungimą, ištraukės kaištį ir prijungs šį prietaisą tiesioginio prijungimo įtaisui (mova).
- Patikrinkite, ar įrengtas gamtiniių dujų vožtuvas.
- Jeigu vėliau jums reikės naudoti šį prietaisą su kita dujų rūšimi, privaloje pasitarti su įgaliotaja technine tarnyba dėl atitinkamos pakeitimo procedūros.

### Gaminio įrengimas

- Paruoškite stalviršį pagal vartotojo vadove nurodytus montavimo matmenis.
- Norėdami, kad tarp viryklių ir stalvirgio nepakliūtų jokių pažalinių dalelių ir skysčių, panaudokite pakuočėje esantą glaistą korpusui apjuosti prieš pradēdami montuoti viryklių stalviršyje, bet ásitinkinkite, kad glaistas nebūtų ušleistas.
- Dékite kaitlenčių ant stalviršio taip, kad valdymo mygtuką būtų nukreipti pirmyn.

### » Vaizdas iš galio (prijungimo skydės)



Prijungimo spaustukai pateikti jau sumontuoti ant kaitlenčių.

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

### Galutinis patikrinimas

- Atskrite dujų čiaupą.
- Patikrinkite visas jungties, ar jos tvirtai įtaisytyos ir prijungtos.
- Uždegikite degiklius ir patikrinkite, kaip dega liepsna.



Liepsna turi būti mėlyna ir taisyklingos formos. Jei liepsna gelsta, patikrinkite, ar degiklio galvutė tvirtai uždėta arba nuvalykite degiklį.

### Dujų konversija



### PAVOJUS:

Prieš pradēdami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą. Kyla sprogimo pavojus!

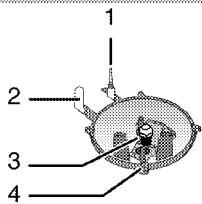
Norėdami pakeisti buitiniam prietaise naudojamų dujų rūšį, pakeiskite visus purkštukus ir pareguliuoti visus vožtuvus, kad liepsna būtų mažesnė.

### Degiklių purkštukų pakeitimas

- Nuimkite degiklio galvutę ir degiklio korpusą.
- Išsukite purkštukus, sukdami prieš laikrodžio rodyklę.
- Įtaisykite naujus purkštukus.
- Patikrinkite visas jungties, ar jos tvirtai įtaisytyos ir prijungtos.



Naujų purkštukų padėtis yra pažymėta ant jų pakuočės arba ją galima rasti lentelėje Purkštukų lentelė, puslapis 9.



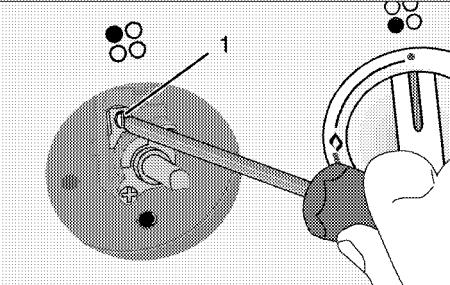
- 1 Dujų išjungimo įtaisas (jeigu įrengtas)
- 2 Uždeginimo žvakė
- 3 Purkštukas
- 4 Degiklis



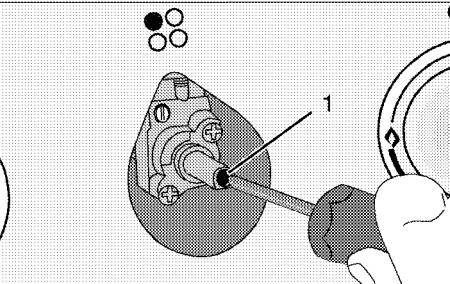
Nebandykite nuimti dujinį degiklį čiaupų, nebent tai buty butina susidarius neįprastoms sąlygoms. Jeigu reikia keisti čiaupus, privalote iškvesti įgaliotą tarnybą.

### **Sumažintas dujų tiekimo srauto nustatymas viryklių čiaupams**

1. Uždekitė degiklį, kurį reikia pareguliuoti, pasukite rankenėlę į mažesnės liepsnos padėtį.
2. Nuimkite rankenėlę nuo dujų čiaupo.
3. Norėdami pareguliuoti dujų srauto reguliavimo varžtą, naudokite tinkamo dydžio atsuktuvą.  
Jeigu naudojate suskystintąias dujas, (butaną – propaną), sukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Naudojant natūralias dujas, varžtą reikia vieną kartą pasukti **prieš laikrodžio rodyklę**.  
» Sumažinus dujų vartojimą, paprastai liepsna turi būti 6–7 mm auksčio.
4. Jei liepsna didesnė, negu reikia, pasukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei ji mažesnė – prieš laikrodžio rodyklę.
5. Patirkinkite, kaip dega dujos minimalioje ir maksimalioje jungiklio padėtyje.
6. Reguliavimo varžto padėtis gali skirtis, priklausomai nuo buitiniam prietaise naudojamo dujų čiaupo tipo.



- 1 Srauto greičio reguliavimo varžtas



- 1 Srauto greičio reguliavimo varžtas



Pakeitus prietaise naudojamų dujų rūšį, reikia pakeisti ir kategorijos plokštelię, kurioje nurodoma prietaise naudojamų dujų rūšis.

### **Būsimas transportavimas**

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



Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvę apgaudintas gabenimo metu.

## **4 Paruošimo Darbai**

### **Patarimai, kaip taupyt energiją**

Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyt 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 patiekalamams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.

### **Naudojant pirmą kartą**

#### **Pirmasis prietaiso valymas**



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

Valydami nenaudokite ésdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors ašturių daiktų.

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

## 5 Kaip naudoti šią virykę

### Bendroji informacija apie maisto gaminimą



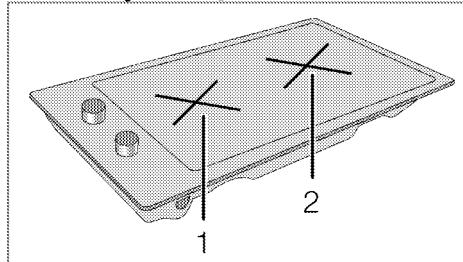
Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdailio keptuvės. Kaitindamai aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras.  
**Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekiti jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę,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

- Prieš kepdamai maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtinai visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
  - Kaitinkdami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
  - Puodus ir keptuves ant kaitgentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neįkaitų. Ant kaitgentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
  - Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvų ant ijjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
  - Laikant ijjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
  - Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastinių ir aliumininių indų. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produkty.
  - 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.

### Gaminimas naudojant dujas

- Indo dugno ir liepsnos skersmenys privalo atitinkti vienas kitą. Pareguliuokite duju liepsnas, kad jų nesimatytų iš po puodo dugno; padėkite puodą ant puodų atramos, per vidurį.

### Kaitlenčių naudojimas



- 1 Atsarginis degiklis 12-18 cm
- 2 Greitasis degiklis 22-24 cm yra rekomenduojamo skersmens puodų, kuriuos reikia naudoti ant atitinkamų degikių, sąrašas.

Didelės liepsnos simbolis atitinka didžiausią virimo galingumą, mažos liepsnos simbolis - mažiausią virimo galingumą. Išjungimo padėtyje (viršutinėje), duju tiekimas į degiklius yra išjungtas.

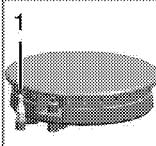
### Dujinių degiklių uždegimas

1. Laikykite nuspaudę degiklio rankenėlę.
2. Sukite ją prieš laikrodžio rodyklę link didelės liepsnos simbolio.  
» Dujas uždega sukelta kibirkštis.
3. Nustatykite norimą virimo galingumą.

### Dujinių degiklių išjungimas

Pasukite šilumos palaikymo srities rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.

## Dujų išjungimo saugos sistema (mod- eliuose su terminiu elementu)



### 1. Dujų išjungimo sauga

- Norėdami uždegti, įspauskite rankenėlę vidun ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę.
- Dujoms užsidegus, palaikykite rankenėlę nuspaudę dar 3-5 sekundes, kad būtų įjungta saugos sistema.
- Jeigu paspaudus ir atleidus rankenėlę dujos neuždegamos, pakartokite tą pačią procedūrą, palaikydami rankenėlę nuspaudę 15 sekundžių.



### PAVOJUS:

Jei degiklis neuždegamas per 15 sekundžių, atleiskite mygtuką. Prieš bandydami dar kartą, palaukitė bent 1 minutę. Kyla dujų susikaupimo ir sprogimo rizika!

## 6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

### Bendroji informacija

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



#### PAVOJUS:

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

Kyla elektros smūgio pavojus!



#### PAVOJUS:

Prieš valydami virykľę, leiskite jai atvėsti.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. tada gaminimo 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 gaminui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai 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 švelčiamujų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

Valydami nenaudokite ēsdinančių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrų dailčių.



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

### Kaitlentės valymas

#### Dujinės kaitlentės

1. Nuimkite ir nuvalykite puodų laikiklius bei degiklių dangtelius.
2. Išvalykite virykľę.
3. Uždékite degiklių dangtelius ir patirkinkite, ar jie tinkamai įtvirtinti.
4. Montuodami viršutines groteles, puodų laikiklius būtinai dékite taip, kad degikliai būtų centruose.

### Valdymo skydo valymas

Nuvalykite valdymo skydelį ir rankenėles drėgnu skudurėliu, paskui nušluostykite sausa šluoste.



Valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.

Galite sugadinti valdymo skydelį!

## **7 Trikčių nustatymas**

### **Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.**

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

### **Néra kibirkštis.**

- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje.*

### **Netiekiamos dujos.**

- Užsukta pagrindinė duju sklendė. >>> *Atsukite duju sklendę.*

- Sulenkta duju vamzdelis. >>> *Tinkamai irenkite duju vamzdelį.*

### **Degikliai dega netolygiai arba visai nedega.**

- Degikliai yra purvini. >>> *Nuvalykite sudedamąsias degiklio dalis.*

- Degikliai šlapiai. >>> *Nusausinkite sudedamąsias degiklio dalis.*

- Netinkamai uždėta degiklio galvutė. >>> *tinkamai uždékite degiklio galvutę.*

- Užsukta duju sklendė. >>> *Atsukite duju sklendę.*

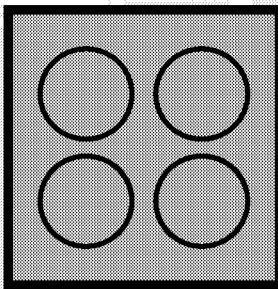
- Ištuštėjo duju balionas (naudojant suskystintąsių dujas). >>> *Pakeiskite duju balioną.*



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

# Placa encastrável

## Manual do utilizador



PT

**beko**

**Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!**

Caro Cliente,

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

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

### **Explicação dos símbolos**

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



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



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



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



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

<b>1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente</b>	<b>4</b>	<b>4 Preparações</b>	<b>14</b>
Segurança geral .....	4	Conselhos para poupar energia.....	14
Segurança ao trabalhar com gás .....	4	Uso inicial .....	14
Segurança do produto .....	5	Primeira limpeza da unidade .....	14
Utilização pretendida .....	6		
Segurança para crianças .....	6		
Eliminação do produto velho .....	7		
Eliminação do material da embalagem .....	7		
<b>2 Informação geral</b>	<b>8</b>	<b>5 Como utilizar a placa</b>	<b>15</b>
Visão geral.....	8	Informações gerais sobre a cozedura.....	15
Conteúdo da embalagem.....	8	Usar as placas .....	15
Especificações técnicas.....	9		
Quadro dos injectores.....	9		
<b>3 Instalação</b>	<b>10</b>	<b>6 Manutenção e cuidados</b>	<b>17</b>
Instalação prévia .....	10	Informações gerais.....	17
Instalação e ligação.....	11	Limpar a placa .....	17
Conversão de gás .....	12	Limpar o painel de controlo.....	17
Eliminação do produto velho .....	13		
<b>7 Resolução de problemas</b>	<b>18</b>		

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

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

## **Segurança geral**

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.

- Não funcione o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

## **Segurança ao trabalhar com gás**

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos de gás deve ser executada por pessoas qualificadas autorizadas.
- Antes da instalação, assegure-se de que as condições da distribuição local (pressão e tipo de gás) e o ajuste do equipamento são compatíveis.
- Este equipamento não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos da combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos actuais de instalação. Deverá ser dada uma atenção especial às exigências relevantes quanto à ventilação; consulte *Instalação prévia, página 10*
- A utilização de um equipamento de cozinhar a gás resulta na produção de calor e humidade no compartimento no qual está instalado. Assegure-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o equipamento está em uso:

mantenha os orifícios de ventilação abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de extracção mecânico). O uso intensivo prolongado do equipamento poderá exigir ventilação adicional, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica quando presente.

- Os sistemas e equipamentos a gás devem ser verificados regularmente para o funcionamento adequado. O regulador, a mangueira e o seu grampo devem ser verificados regularmente e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo fabricante, ou quando necessário.
- Limpe regularmente os queimadores de gás. As chamas devem ser azuis e queimarem uniformemente.
- É necessária uma boa combustão nos equipamentos a gás. No caso de uma combustão incompleta, pode ser produzido o monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico, que tem um efeito letal, mesmo em doses muito pequenas.
- Peça informações ao seu fornecedor local de gás sobre os números telefónicos sobre

emergência e medidas de segurança em caso de cheiro de gás.

## 0 que fazer se sentir cheiro a gás

- Não use chama aberta e nem fume. Não opere botões eléctricos (por ex: botão da lâmpada, campainha, etc.) Não use telefono fixo ou telemóvel. Risco de explosão e intoxicação!
- Abra as portas e as janelas.
- Verifique todos os tubos e ligações quanto à estanqueidade. Se ainda sentir cheiro a gás, saia do local.
- Tüm boruların ve bağlantıların kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin. Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkin.
- Avise os vizinhos.
- Chame os bombeiros. Use um telefone fora de casa.
- Não volte a entrar na habitação até que seja seguro fazê-lo.

## Segurança do produto

- O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação

- estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.

Para que a chama funcione correctamente:

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

- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.
- Assegure-se que a sua ligação do gás está realizada correctamente, para evitar qualquer fuga de gás.

### **Utilização pretendida**

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

### **Segurança para crianças**

- As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos /ou a gás são perigosos para as crianças.

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

## **Eliminação do produto velho**



Elimine o produto velho de uma forma amiga do ambiente.

Este equipamento ostenta o símbolo de classificação selectiva para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE) (REEE). Isto significa que este equipamento deve ser tratado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96 EC para que seja reciclado ou desmantelado a fim de minimizar o seu impacto no meio ambiente. Para mais informações, contacte por favor as autoridades locais ou regionais.

Consulte o seu revendedor local ou o centro de recolha de lixo sólido da sua área para saber como eliminar o seu produto.

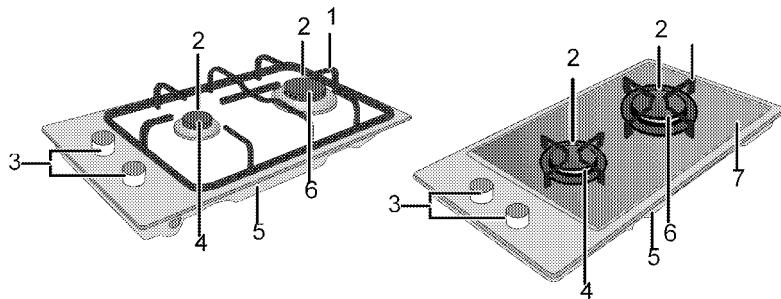
Antes de eliminar o produto, corte a ficha do cabo de alimentação de inutilize o trinco da porta (se existir) para evitar condições perigosas para as crianças.

## **Eliminação do material da embalagem**

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

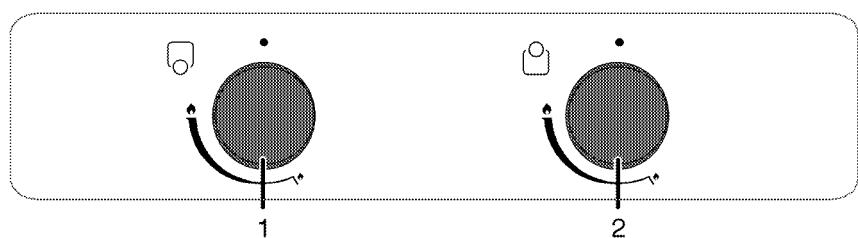
## 2 Informação geral

### Visão geral



- 1 Suporte da panela  
2 Isqueiro  
3 Painel de controlo  
4 Queimador auxiliar

- 5 Tampa base  
6 Queimador rápido  
7 Disco do queimador



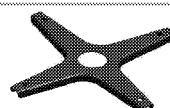
- 1 Queimador auxiliar Frontal  
2 Queimador rápido Traseiro

### Conteúdo da embalagem



Os acessórios fornecidos podem variar dependendo do modelo do produto. Nem todos os acessórios descritos no manual do utilizador poderão fazer parte do seu produto.

#### 2. Adaptador para cafeteira



Usado para cafeteiras.

1. Manual do utilizador

## Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo de cabo / secção	H05RR-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Comprimento do cabo	max. 2 m
Categoria do gás do produto	II 2H3B/P / II 2H3+ / II 2E+3+
Tipo de gás/pressão	NG 20/20 mbar
Consumo total de gás	3,9 kW
Converter o tipo de gás / pressão <sup>S</sup>	NG 25/25 mbar
– opcional	LPG 30/28-30 mbar - Propano 31/37 mbar -- NG 20/10 mbar - NG 20/13 mbar
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	75 mm/288 mm/510 mm
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	268 mm/490 mm
<b>Queimadores</b>	
Frontal	Queimador auxiliar
Potência	1000 W
Traseiro	Queimador rápido
Potência	2900 W



As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.



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

## Quadro dos injectores

Posição da zona da placa	1000 W	2900 W
Tipo de gás/pressão de gás	Frontal	Traseiro
G 20/10 mbar	90	155
G 20/13 mbar	84	145
G 20/20 mbar	72	115
G 30/28-30 mbar	50	87
G 25/25 mbar	72	115
G 31/ 37 mbar	50	87

### 3 Instalação

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



A preparação dolocal e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.



#### PERIGO:

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



#### PERIGO:

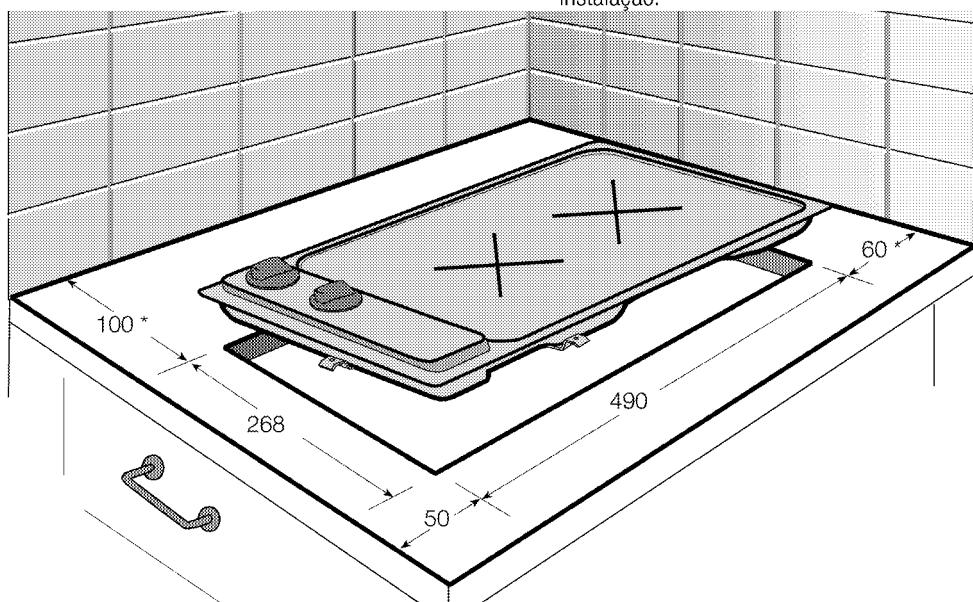
Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação.

Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

### Instalação prévia

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

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



\* min.

## Ventilação da cozinha

Todos as repartições devem ter uma janela que abra ou equivalente e algumas repartições também exigem uma ventilação permanente. O ar para combustão é retirado do ar da cozinha e os gases exauridos são emitidos directamente para o ambiente da cozinha.

É essencial uma boa ventilação do ambiente da cozinha para o funcionamento seguro do seu produto. Se não houver qualquer janela ou porta para a ventilação do ambiente da cozinha, deverá ser instalada uma ventilação extra. O equipamento deverá ser colocado numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou num quarto-sala, mas não numa repartição com uma banheira ou duche. O equipamento não deverá ser instalado num quarto-sala com menos de 20 m<sup>3</sup>.

Não instale este equipamento numa repartição abaixo do nível do solo, a não ser que possua uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados.

Tamanho do ambiente da cozinha	Abertura de ventilação
menor que 5 m <sup>3</sup>	mín. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> a 10 m <sup>3</sup>	mín. 50 cm <sup>2</sup>
maior que 10 m <sup>3</sup> den	não exigido
Numa cave	mín. 65 cm <sup>2</sup>

## Instalação e ligação

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

### Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma saída/linha de terra, protegida por um fusível com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela "especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.



### PERIGO:

O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta.

O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



### PERIGO:

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

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

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



### PERIGO:

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica.

Há risco de choque eléctrico!



A ficha do cabo de alimentação deve ser de fácil acesso após a instalação (não passar por cima da placa).

Ligue o cabo de alimentação à tomada.

## Ligaçāo de gás



### PERIGO:

O produto pode ser ligado ao sistema de fornecimento de gás por uma pessoa qualificada e autorizada.

Risco de explosão ou intoxicação devido a reparações não-profissionais!

O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



### PERIGO:

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás.

Há risco de explosão!

- As condições de ajuste de gás e os valores estão indicados nos rótulos (ou no rótulo do tipo de iāo).



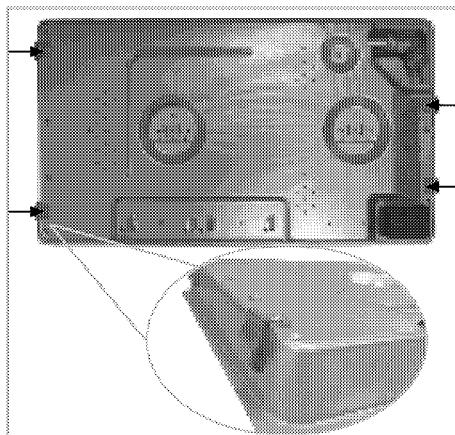
O seu produto está preparado para gás natural (GN).

- A instalação de gás natural deverá ser preparada antes de instalar o produto.
- Deverá existir um tubo flexível na saída da instalação para a ligação de gás natural do seu produto e a ponta deste tubo deverá ser fechada com um bujão cego. O Representante da Assistência Técnica removerá o bujão cego durante a ligação e ligará o seu produto através de um dispositivo de ligação directa (acoplamento).
- Certifique-se que a válvula do gás natural se encontra prontamente acessível.
- Se precisar de usar o seu produto mais tarde com um tipo de gás diferente, deve consultar o Agente de Assistência autorizada para o respectivo procedimento de conversão.

## Instalar o produto

- Prepare o balcāo de acordo com as dimensões da instalação informadas no manual do utilizador.
- A fim de evitar substâncias estranhas e líquidos de penetrarem entre a placa e o balcāo da cozinha, por favor aplique o mastique fornecido no conjunto no contorno do compartimento no balcāo da cozinha antes da instalação, mas certifique-se que o mastique não se sobreponha.
- Coloque a placa sobre o balcāo de forma que os botões de controlo fiquem voltados para a frente.

### » Vista traseira (orifícios de ligação)



As braçadeiras de ligação serão fornecidas como instaladas sobre a placa.

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

## Verificação final

- Abra o fornecimento de gás.
- Verifique se as instalações de gás estão realizadas de forma segura e bem apertadas.
- Acenda os queimadores e verifique o aspecto da chama.



A chama deve ser azul e ter uma forma regular. Se a chama for amarela, verifique se a capa do queimador está fixada correctamente ou limpe o queimador.

## Conversão de gás



### PERIGO:

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás.

Há risco de explosão!

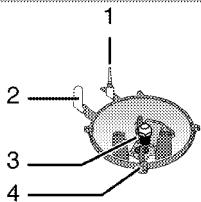
Para alterar o tipo de gás do seu equipamento, troque todos os injectores e execute o ajuste de chama para todas as válvulas numa posição caudal de saída reduzido.

## Substituição do injector para os queimadores

- Extraia as coroas e a estrutura do queimador.
- Desaperte os injectores rodando no sentido anti-horário.
- Adapte os novos injectores.
- Verifique todas as ligações para se certificar da segurança e do aperto.



Os novos injectores têm a sua posição marcada na embalagem ou na tabela do injector em *Quadro dos injectores, página 9* pode ser consultada.



- 1 Dispositivo de falha de chama (conforme o modelo)
- 2 Isqueiro
- 3 Injector
- 4 Queimador



A não ser que exista uma condição anormal, não remova as torneiras dos queimadores de gás. Deverá chamar o agente do serviço de assistência autorizado se for necessário trocar as torneiras.

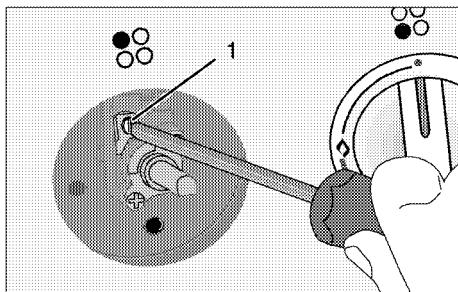
### Definição do caudal de gás reduzido para as torneiras da placa

1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama baixa.
2. Remova o botão da torneira de gás.
3. Use uma chave de fendas de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo.

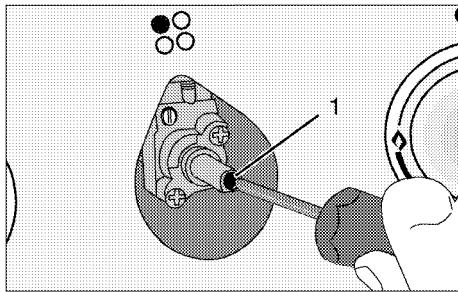
Para GPL (Butano - Propano) rode o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deverá rodar uma volta o parafuso **em sentido anti-horário**. « A extensão normal de uma chama directa numa posição reduzida deverá ser de 6-7 mm.

4. Se a chama for maior do que a posição desejada, rode o parafuso em sentido horário. Se for menor, rode no sentido anti-horário.
5. Para a última verificação, coloque o queimador tanto na posição máxima como na mínima e verifique se a chama está acesa ou apagada.

Dependendo do tipo de torneira de gás utilizada no seu equipamento, a posição do parafuso de ajuste poderá variar.



1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo



1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo



Se o tipo de gás da unidade for alterado, a placa de características que mostra o tipo de gás da unidade também o deverá ser.

### Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.
- Prenda os suportes das panelas e as tampas com fita adesiva.



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

## 4 Preparações

### Conselhos para poupar energia

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

- Descongele os pratos congelados antes de os cozinar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Selecione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.

### Uso inicial

#### Primeira limpeza da unidade



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

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

## 5 Como utilizar a placa

### Informações gerais sobre a cozedura



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

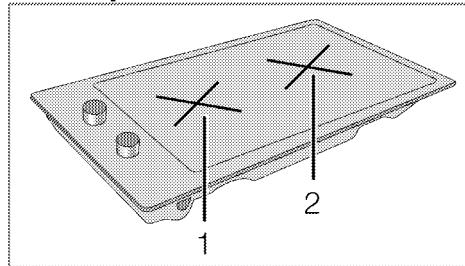
- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento.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

Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

### Cozedura a gás

- O tamanho da panela deve corresponder com o tamanho da chama. Ajuste as chamas de gás, para que não se estendam do fundo da panela e centre a panela no suporte para panela.

### Usar as placas



- 1 Queimador auxiliar 12-18 cm
- 2 Queimador rápido 22-24 cm é a lista de diâmetros aconselháveis dos tachos a serem utilizados nos respectivos queimadores.

O símbolo de chama grande indica a potência mais alta de cozedura e o símbolo de chama pequena indica a potência mais baixa de cozedura. Na posição off (topo), o gás não é fornecido aos queimadores.

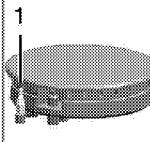
### Acender os queimadores a gás

- 1 Mantenha premido o botão do queimador.
- 2 Rode-o no sentido horário até ao símbolo de chama grande.  
» O gás é acendido com a faísca criada.
- 3 Ajuste-o para a potência de cozedura pretendida.

### Desligar os queimadores a gás

Rode o botão da zona de manutenção do calor para a posição off (superior).

## O sistema de segurança de desligamento do gás (em modelos com componente térmico)



### 1. Segurança do desligamento do gás

Como prevenção contra o apagamento devido a descarga de fluido nos queimadores, o mecanismo de segurança acciona-se e desliga o gás.

- Empurre o botão para dentro e rode-o no sentido horário para acender.
- Após acender o gás, mantenha o botão premido por mais 3-5 segundos para accionar o sistema de segurança.
- Se o gás não acender depois de premir e soltar o botão, repita o mesmo procedimento mantendo o botão premido durante 15 segundos.



### PERIGO:

Solte o botão se o queimador não acender dentro de 15 segundos. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente. Há risco de acúmulo de gás e explosão!

## 6 Manutenção e cuidados

### Informações gerais

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



#### PERIGO:

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



#### PERIGO:

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

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



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



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

### Limpar a placa

#### Placas a gás

1. Remova e limpe os suportes de panela e as coroas dos queimadores.
2. Limpe a placa.
3. Instale as coroas dos queimadores e verifique se estão ajustadas correctamente.
4. Ao instalar as grelhas superiores, preste atenção ao colocar os suportes de panela para que os queimadores fiquem centrados.

### Limpar o painel de controlo

Limpe o painel e os botões de controlo com um pano húmido e seque-os.



Não remova os botões/teclas de controlo para limpar o painel de controlo.  
O painel de controlo pode ficar danificado!

## **7 Resolução de problemas**

### **O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.**

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

### **Não há faísca de ignição.**

- Sem corrente. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis.*

### **Não há gás.**

- A válvula principal do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- A mangueira do gás está dobrada. >>> *Instale correctamente a mangueira do gás.*

### **Os queimadores não queimam adequadamente ou de maneira alguma.**

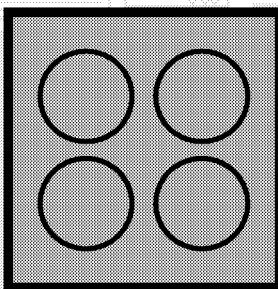
- Os queimadores estão sujos. >>> *Limpe os componentes do queimador.*
- Os queimadores estão molhados. >>> *Seque os componentes do queimador.*
- A coroa do queimador não está instalada de forma segura. >>> *Instale a coroa do queimador correctamente.*
- A válvula do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- O cilindro de gás está vazio (quando usa LPG). >>> *Substitua o cilindro do gás.*



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

# Table de cuisson encastrables

Manuel de l'utilisateur



FR

**beko**

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

Chère cliente, cher client,

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

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

### Explication des symboles

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



**Arcelik A.S.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

## TABLE DES MATIERES

<b>1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement</b>	<b>4</b>	<b>4 Préparations</b>	<b>14</b>
Sécurité générale .....	4	Conseils pour faire des économies d'énergie	14
Sécurité lors de travaux concernant le gaz .....	4	Première utilisation.....	14
Sécurité du produit.....	6	Premier nettoyage de l'appareil.....	14
Utilisation prévue.....	6		
Sécurité des enfants.....	7		
Mise au rebut de l'ancien appareil.....	7		
Elimination des emballages.....	7		
<b>2 Généralités</b>	<b>8</b>	<b>5 Utilisation de la table de cuisson</b>	<b>15</b>
Vue d'ensemble .....	8	Généralités concernant la cuisson .....	15
Contenu de l'emballage .....	8	Utilisation des tables de cuisson .....	15
Caractéristiques techniques .....	9		
Tableau des injecteurs.....	9		
<b>3 Installation</b>	<b>10</b>	<b>6 Maintenance et entretien</b>	<b>17</b>
Avant l'installation .....	10	Généralités .....	17
Installation et branchement.....	11	Nettoyage de la table de cuisson.....	17
Conversion du gaz.....	12	Nettoyage du bandeau de commande.....	17
Déplacement ultérieur .....	13		
		<b>7 Recherche et résolution des pannes</b>	<b>18</b>

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

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

## **Sécurité générale**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.  
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la ga-

rantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

## **Sécurité lors de travaux concernant le gaz**

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences applicables concernant la ventilation; consultez *Avant l'installation, page 10*.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la cha-

- leur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée. Notamment quand l'appareil est en fonctionnement: Gardez les espaces de ventilation ouverts ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte aspirante). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. À titre d'exemple, vous pouvez renforcer le niveau de ventilation mécanique le cas échéant.
- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.
  - Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
  - Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant

être mortel même à très petites doses.

- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

### **Que faire si vous sentez une odeur de gaz**

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.) N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et fenêtres.
- Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
- Avertissez les voisins.
- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

## **Sécurité du produit**

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson. Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,
- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Veillez enfin à ce que votre connexion au gaz soit installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

## **Utilisation prévue**

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.'
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

## Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

## Mise au rebut de l'ancien appareil



Mettez l'ancien appareil au rebut de manière responsable envers l'environnement.

Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et élec-

troniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin d'être recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour de plus amples informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

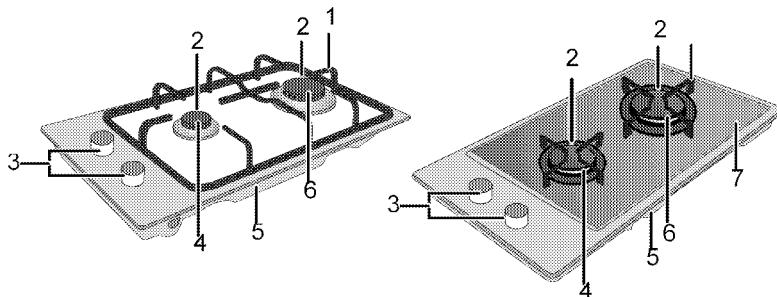
Consultez votre revendeur ou le centre de collecte des déchets de votre région pour vous renseigner sur la mise au rebut de votre appareil. Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le câble d'alimentation et verrouillez la porte (le cas échéant) de manière à le rendre inutilisable et inoffensif pour les enfants.

## Elimination des emballages

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

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



1 Support de récipient

2 Electrode

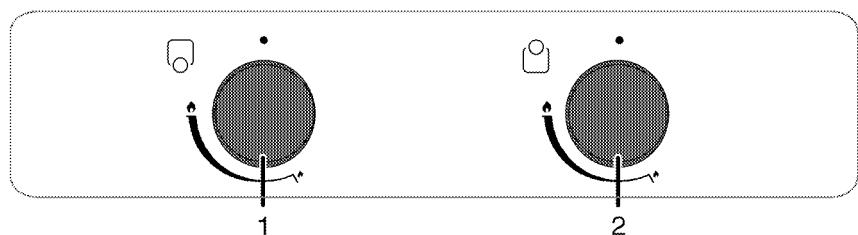
3 Bandeau de commande

4 Brûleur auxiliaire

5 Fond

6 Brûleur rapide

7 Plaque de brûleur



1 Brûleur auxiliaire Avant

2 Brûleur rapide Arrière

### Contenu de l'emballage



Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

2. Adaptateur pour cafetière



Utilisé pour les cafetières.

1. Manuel de l'utilisateur

## Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type de câble/section	H05RR-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Longueur de câble	max. 2 m
Catégorie de produit à gaz	II 2H3B/P / II 2H3+ / II 2E+3+
Type / pression de gaz	NG 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	3.9 kW
Type / pression de conversion au gaz <sup>§</sup> — en option	NG 25/25 mbar LPG 30/28-30 mbar - Propane 31/37 mbar - NG 20/10 mbar - NG 20/13 mbar
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	75 mm/288 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	268 mm/490 mm
<b>Brûleurs</b>	
Avant	Brûleur auxiliaire
Puissance	1000 W
Arrière	Brûleur rapide
Puissance	2900 W



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



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



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

## Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	1000 W Avant	2900 W Arrière
Type / pression de gaz		
G 20/10 mbar	90	155
G 20/13 mbar	84	145
G 20/20 mbar	72	115
G 30/28-30 mbar	50	87
G 25/25 mbar	72	115
G 31/ 37 mbar	50	87

## 3 Installation

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



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



### DANGER:

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



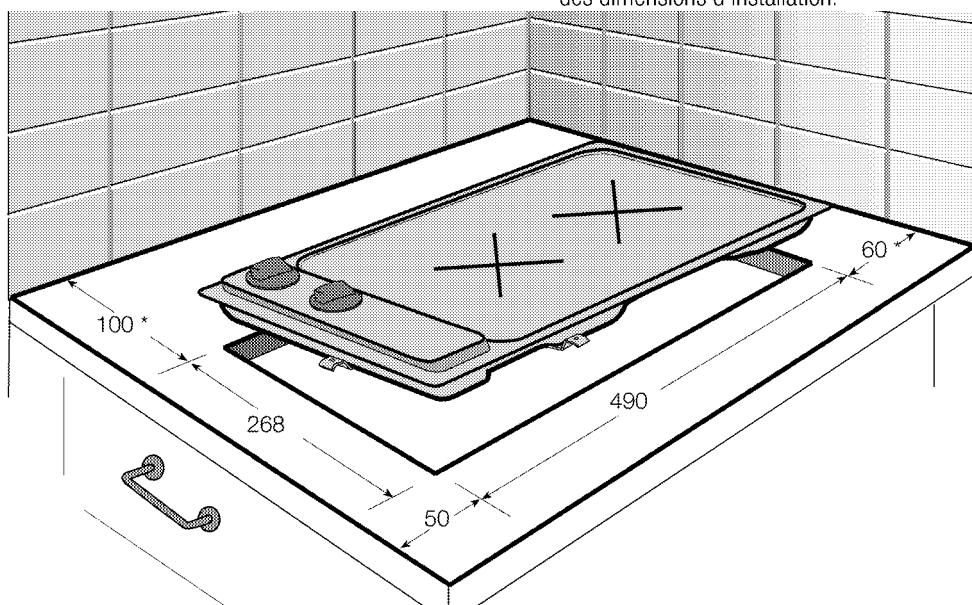
### DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

## Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

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



\* min.

## Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent, et certaines pièces nécessiteront également un orifice d'aération permanent.

L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce.

Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. S'il n'y a pas de porte ou de fenêtre pour la ventilation de la pièce, une ventilation d'appoint doit être installée.

Vous pouvez installer votre appareil à la cuisine, dans la salle à manger ou dans la chambre-salon, mais jamais dans une salle de douches ou de bains. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m<sup>3</sup>.

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins.

Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
inférieure à 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> à 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
supérieure à 10 m <sup>3</sup> den	facultatif
Dans une cave ou sous-sol	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Installation et branchement

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

### Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



### DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



### DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié.

Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

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



### DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Vous risqueriez un choc électrique !



La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

## Raccordement au gaz



### DANGER:

L'appareil doit être connecté au système d'alimentation en gaz uniquement par un technicien autorisé et qualifié. Risque d'explosion et d'intoxication causé par des réparations effectuées par des personnes non professionnelles ! Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



### DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.  
Vous risqueriez une explosion !

- Les conditions et valeurs de réglages du gaz sont indiquées sur les plaques signalétiques (ou plaques type ion)



Votre produit est doté d'une alimentation en gaz naturel (NG).

- L'installation au gaz naturel doit être préparée avant l'installation du produit.
- Un flexible doit se trouver à la sortie de l'installation du branchement du gaz naturel et l'embout de ce tuyau doit être fermé par une prise. Un représentant de service retirera la prise pour le raccord, branchant votre appareil avec un dispositif de raccord direct (accouplement).
- Assurez-vous que la valve de gaz naturel soit facilement accessible.
- Si vous devez utiliser ultérieurement votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez consulter le service agréé pour la procédure de conversion correspondante.

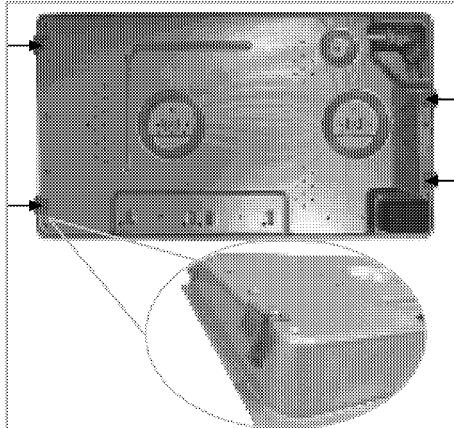
## Installation du produit

- Préparez le plan de travail conformément aux dimensions d'installation indiquées dans le manuel d'utilisation.
- Afin d'éviter que des substances étrangères et des liquides pénètrent entrent la table de cuisson et le plan de travail, veuillez appli-

quer le mastic fourni dans l'emballage sur le contour du logement du plan de travail avant de procéder à l'installation. Assurez-vous que le mastic ne déborde pas.

- Positionnez la table de cuisson sur le plan de travail de sorte que les manettes de contrôle soient orientées vers l'avant.

### » Vue de derrière (orifices de raccord)



Des colliers de serrage seront fournis tels qu'installés sur la table de cuisson.

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

## Vérification finale

- Ouvrez le robinet de gaz.
- Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
- Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.



La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si elle est jaunâtre, assurez-vous que le bouchon du brûleur est solidement installé et nettoyez le brûleur.

## Conversion du gaz



### DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.

You risqueriez une explosion !

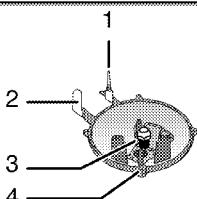
Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez tous les injecteurs et réglez les flammes de toutes les valves à la position de débit réduit.

### **Changement de l'injecteur des brûleurs.**

1. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
2. Dévissez les injecteurs en tournant dans le sens contraire des aiguilles du montre.
3. Fixez les nouveaux injecteurs.
4. Vérifiez le branchement de tous les raccords.



La position des nouveaux injecteurs est marquée sur leurs emballage ou le tableau de l'injecteur. *Tableau des injecteurs, page 9* peut être consulté.



- 1 Dispositif de sécurité à l'allumage (modèle dépendant)  
2 Electrode  
3 Injecteur  
4 Brûleur



Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz. Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.

### **Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson**

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.
2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.
3. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit.

Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

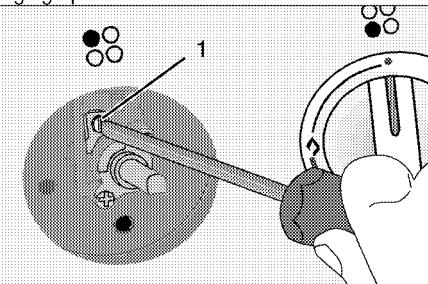
Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis

» **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.** La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.

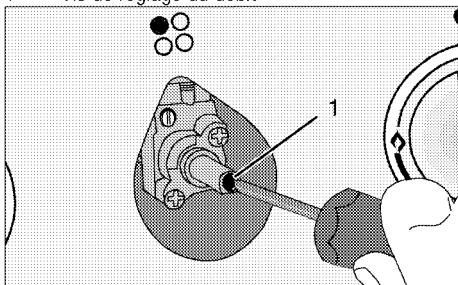
4. Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez

dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

5. Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.
6. En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit



Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

### **Déplacement ultérieur**

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



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

## 4 Préparations

### Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil



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

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

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

## 5 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



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

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

n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.

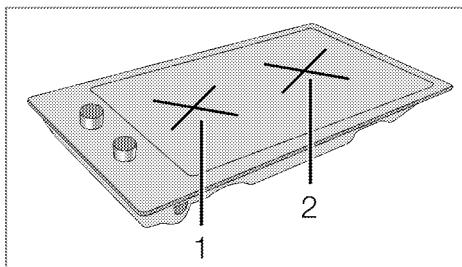
Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

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

### Cuisson au gaz

- La taille du récipient et celle de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes du gaz afin qu'elles ne dépassent pas du fond du récipient et centrez ce dernier sur la grille.

### Utilisation des tables de cuisson



1 Brûleur auxiliaire 12-18 cm

2 Brûleur rapide 22-24 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.

Le symbole représentant une grande flamme indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole représentant une petite flamme indique la puissance de cuisson la moins élevée. En position OFF (indicateur vers le haut), les brûleurs ne sont pas alimentés en gaz.

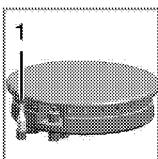
### Allumage des brûleurs à gaz

1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.  
» Le gaz s'allume grâce à l'étincelle ainsi générée.
3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

## **Arrêt des brûleurs à gaz.**

Tournez le bouton de la zone garde-au-chaud sur la position OFF (indicateur vers le haut).

## **Système de coupure de sécurité du gaz (sur les modèles dotés d'un composant thermique)**



1. Sécurité de coupure du gaz

Un mécanisme de sécurité fait office de contre-mesure et se déclenche pour couper l'arrivée de gaz en cas de débordement de liquide sur les brûleurs.

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens anti-horaire pour allumer le gaz.
- Maintenez ensuite le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant une quinzaine de secondes.



### **DANGER:**

Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes. Patientez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

## 6 Maintenance et entretien

### Généralités

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



#### DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.  
Vous risqueriez un choc électrique !



#### DANGER:

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

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



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

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



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

### Nettoyage de la table de cuisson

#### Tables de cuisson à gaz

- Retirez et nettoyez les grilles et les chapeaux de brûleurs.
- Nettoyez la table de cuisson.
- Installez les chapeaux de brûleurs et vérifiez qu'ils sont bien posés.
- Lorsque vous installez la grille supérieure, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

#### Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.



Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

## **7 Recherche et résolution des pannes**

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

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

### **Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.**

- Pas de courant. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.*

### **Il n'y a pas de gaz.**

- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- Le tuyau du gaz est plié. >>> *Installez le tuyau du gaz correctement.*

### **Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou pas du tout.**

- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants des brûleurs.*
- Les brûleurs sont humides. >>> *Séchez les composants des brûleurs.*
- Le couvercle du brûleur n'est pas assemblé correctement. >>> *Assemblez le couvercle du brûleur correctement.*
- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- La bonbonne de gaz est vide (en cas d'utilisation du LPG). >>> *Remplacez la bonbonne de gaz.*



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







